



# Recetas Americanas

ESCUELA DE REPOSTERÍA - MÓDULO 2 CLASE 4

*dulces ilusiones*



## Red Velvet

### INGREDIENTES:

55 GR MANTEQUILLA  
150 GR DE AZÚCAR  
1 HUEVO  
1 CUCHARADA GRANDOTA DE CACAO SIN AZÚCAR  
½ CUCHARADITA DE COLORANTE ROJO  
1 CUCHARADITA DE EXTRACTO DE VAINILLA  
120 ML DE LECHE  
1 CUCHARADITA DE ZUMO DE LIMÓN  
150 GR HARINA  
½ DE BICARBONATO DE SODA  
1 CUCHARADITA DE VINAGRE BLANCO

### PREPARACIÓN:

PRECALENTAMOS EL HORNO A 170<sup>º</sup> Y PREPARAMOS LOS PAPELITOS PARA CUPCAKES EN EL MOLDE.

PONEMOS LA LECHE EN UN VASO Y AÑADIMOS EL ZUMO DE LIMÓN. DEJAMOS REPOSAR ENTRE 5 Y 10 MINUTOS.

CON LA BATIDORA. BATIMOS EL AZÚCAR CON LA MANTEQUILLA EN UN BOL HASTA QUE ESTÉN INTEGRADOS. SIN DEJAR DE BATIR AÑADIMOS EL HUEVO EL LA VAINILLA. EN OTRO BOL. TAMIZAMOS LA HARINA CON EL CACAO. BATIENDO A VELOCIDAD BAJA. AÑADIMOS LA MITAD DE LA HARINA CON CACAO A LA MEZCLA ANTERIOR. A CONTINUACIÓN AÑADIMOS LA LECHE Y. FINALMENTE INCORPORAMOS EL RESTO DE LA HARINA CON CACAO.



FINALMENTE. EN UN VASITO. MEZCLAMOS EL VINAGRE CON EL BICARBONATO DE SODA Y CUÁNDO BURBUJEE LA AÑADIMOS A LA MEZCLA. CUANDO LA MEZCLA SEA HOMOGÉNEA. AÑADIMOS EL COLORANTE ROJO. ASÍ PODEMOS AJUSTAR LA CANTIDAD NECESARIA.

REPARTIMOS LA MEZCLAR EN LOS PAPELITOS DE CUPCAKES. Y HORNEAMOS DURANTE 20 MINUTOS. LAS SACAMOS DEL HORNO Y DEJAMOS ENFRIAR 5 MINUTOS EN EL MOLDE Y LUEGO POR COMPLETO EN LA REJILLA.

## Frosting de Queso

### INGREDIENTES:

400 GR DE QUESO CREMOSO  
200 GR MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE  
1 CUCHARADITA DE ESENCIA DE VAINILLA  
300 GR AZÚCAR GLAS  
3 CUCHARADITAS DE LECHE

### PREPARACIÓN:

BATIR LA MANTEQUILLA. AÑADIR EL AZÚCAR GLAS. LAS CUCHARADITAS DE LECHE. INTEGRAR BIEN. AÑADIR EL QUESO Y POR ÚLTIMO LA CUCHARADITA DE VAINILLA.



## Brownie

### INGREDIENTES:

#### PARA UN MOLDE DE 11X7X1.5''

200 GR DE CHOCOLATE NEGRO DE REPOSTERÍA TROCEADO  
200 GR MANTEQUILLA FRÍA  
30 GR CACAO EN POLVO  
280 GR DE AZÚCAR  
3 HUEVOS  
100 GR DE HARINA DE TRIGO  
1 CUCHARADITA DE LEVADURA  
1 PIZCA DE SAL  
80 GR DE NUECES  
180 GR DE CHOCOLATE BLANCO. TROCEADO (OPCIONAL)  
1 CUCHARADITA DE VAINILLA

### PREPARACIÓN:

PRECALENTAMOS EL HORNO A 170°C. ENGRASAMOS UN MOLDE DE BROWNIE.

DERRETIMOS LA MANTEQUILLA CON EL CHOCOLATE. HASTA QUE QUEDE TODO BIEN UNIDO. DEJAMOS ENFRIAR. BATIMOS LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR Y LA VAINILLA. UNA VEZ TEMPLADO EL CHOCOLATE. LO VAMOS ECHANDO A LA MEZCLA DE LOS HUEVOS BATIENDO EN VELOCIDAD BAJA. LO INCORPORAMOS TODO BIEN.

EN OTRO BOL APARTE MEZCLAMOS LA HARINA CON LA LEVADURA. LA SAL Y EL CACAO EN POLVO. LO VAMOS INCORPORANDO A LA BATIDORA. SIEMPRE BATIENDO EN VELOCIDAD BAJA. POR ÚLTIMO INCORPORAMOS LAS NUECES Y EL CHOCOLATE BLANCO SI LO VAMOS A USAR.

HORNEAMOS UNOS 35 MINUTOS. VAMOS PINCHANDO.



## Carrot Cake

### INGREDIENTES:

2 HUEVOS  
175 GR DE AZÚCAR DE MELAZA O AZÚCAR MORENO  
200 ML DE ACEITE GIRASOL  
200 GR ZANAHORIA RALLADA GRUESA  
225 GR DE HARINA DE TRIGO INTEGRAL  
1 CUCHARADITA DE BICARBONATO SÓDICO  
2 CUCHARADITAS DE CANELA MOLIDA  
1 CUCHARADITA DE NUEZ MOSCADA  
120 GR NUECES TROCEADAS

### PREPARACIÓN:

PRECALENTAR EL HORNO A 190<sup>o</sup>C (150<sup>o</sup>C HORNO DE AIRE). PREPARAMOS EL MOLDE ENGRASADO O EL MOLDE DE CUPCAKES CON LAS CAPSULAS.

BATA LOS HUEVOS EN UN CUENCO Y DESPUÉS AÑADA EL AZÚCAR Y EL ACEITE. MÉZCLELO TODO BIEN. INCORPORA LAS ZANAHORIA RALLADA Y TAMBIÉN ENCIMA LA HARINA, EL BICARBONATO, Y LAS ESPECIES. A CONTINUACIÓN, AÑADA LAS NUECES Y MÉZCLALO TODO BIEN HASTA QUE ADQUIERA UNA CONSISTENCIA HOMOGÉNEA.

PASE LA MEZCLA AL MOLDE PREPARADO O A LAS CÁPSULAS DE CUPCAKE Y HORNEAR EN EL NIVEL MEDIO DEL HORNO UNOS 40-50 MINUTOS (20-25 MINUTOS LOS CUPCAKES). HASTA QUE LA MASA HAYA SUBIDO, ESTE FIRME AL TACTO Y HAYA EMPEZADO A ENCOGERSE LIGERAMENTE POR LOS BORDES. SÁQUELO DEL HORNO, DÉJELO ENFRIAR EN EL MOLDE HASTA QUE ESTE TIBIO, Y A CONTINUACIÓN, DESMÓLDELO SOBRE UNA REJILLA.