

dulces ilusiones



Faultline Cake

Natalia Boccassi

Sobre mí...

y dulces ilusiones

Mi nombre es Natalia Boccassi, nací en Rosario (Argentina) hace ni más ni menos que 35 años. Cuenta la historia que mi ciudad natal es una ciudad de poetas, músicos y demás locos por el arte, y yo no iba a ser menos habiendo nacido allí.

Así que aunque empecé con la carrera de arquitectura, quiso el destino que echara mis raíces en España y que hace ya más de ocho años cambiara los planos y los lápices por los moldes y la harina, y comenzara esta andadura que hoy me llena de dulzura e ilusión.

Mezclando la formación con la vocación, hoy, además de mis tres niños varones tengo un hijo que me completa la vida y es mi motor... mi "Dulces Ilusiones" donde por medio de la repostería creativa regalo a cada uno de mis clientes y alumnos un poquito de arte y corazón.

Durante estos más de siete años de comienzo como empresaria aprendí miles de cosas y conocí gente maravillosa que me enseñó muchas de ellas. Hoy junto a mí tengo un equipo increíble que hace posible que algo que se hace con alma y corazón, y sólo dos manos, pueda llegar a muchas más personas.

Gracias por estar de ese otro lado y por hacer de DULCES ILUSIONES mi medio de vida.



Bizcocho básico

Ingredientes:

1 huevo
¾ tazas de azúcar
½ taza de aceite de girasol
½ taza de leche
1 ½ tazas de harina
7,5 gr de levadura
1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Precalentamos el horno a 190º (150ºC con aire).

Cogemos un bol, ponemos el huevo y lo batimos un poco, agregamos el azúcar y batimos hasta que aclare la mezcla (según el color del huevo, ésta queda casi blanca), luego agregamos el aceite, la leche y la vainilla y por último poco a poco la harina mezclada con la levadura.

Preparamos un molde, lo engrasamos y echamos la mezcla. Lo hornearémos durante 45 minutos en el horno a 180/190ºC, o hasta pinchar con un palillo y que éste salga limpio.

Dejaremos el bizcocho dentro del molde durante 5 minutos y luego lo desmoldamos sobre una rejilla hasta que enfríe del todo. Siempre deja que se enfríen muy bien antes de guardarlo.

Con una receta sale un bizcocho de unos 15 cm de diámetro.

Swiss Merengue

Buttercream:

Ingredientes:

4 claras de huevo (puedes pesar 32 gr por clara)
175 gr de azúcar
350 gr de mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharadita de vainilla

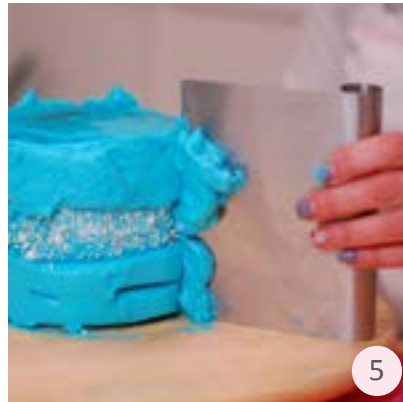
Preparación:

Ponemos las claras de huevo en un cazo junto con el azúcar. Calentamos hasta alcanzar los 60ºC y mantenemos esta temperatura unos 4 minutos. No paramos de revolver para que no se queme y no subimos esa temperatura para que la clara no se cocine. Si no tienes termómetro de azúcar puedes utilizar los dedos comprobando hasta que no se sienta el grano del azúcar.

Pasamos las claras al bol de la batidora y empezamos a montarlas. Tardarán un poquito. Cuando hagan picos blandos, comprobaremos la temperatura del bol, si está caliente espesaremos un poquito antes de añadir la mantequilla.

Una vez templado añadimos la mantequilla batiendo a velocidad media. La mezcla puede parecer cortada, pero a los 5-6 minutos se convertirá en el buttercream.

Si no ocurre, o la mezcla parece grasienta y no es suave, puede que la mantequilla no estuviera lo suficientemente blanda. Podemos darle unos segundos



de microondas y seguir batiendo. Si nos pasáramos con el microondas deberemos dejar que se vuelva a enfriar. Acordearos que nunca se estropean, sólo es cuestión de coger la temperatura y seguir batiendo.

A este Swiss podemos darle sabor añadiendo siropes, pastas concentradas, aromas, galletas molidas o todo lo que se te ocurra.

Faultline Cake:

1) Partimos y rellenamos la tarta como siempre. En este caso es un bizcocho de 12,5 cm (5 Pulgadas) hornado con una sola receta de masa de bizcocho. Pondremos papel

de horno al rededor del molde porque subirá más de los 7 cm de altura. Lo partimos en cuatro capas para lograr esa altura. La cubrimos con una fina capa de SMBC. La enfriamos.

Para toda la tarta hemos utilizado 750 gr. de SMBC (es un poco menos de una receta)

2) Si está muy fría tendremos que poner más swiss donde queremos que se pequen las decoraciones. Si no lo está y se pegan directamente. Cubriremos con una tira de papel de horno las dos partes donde no queremos que se peguen.

Recuerda colocar una bandeja debajo para que las perli-

tas que no se peguen no caigan al suelo

3) Retiramos las tiras de papel de horno de los lados con cuidado.

4) Con una manga pastelera rellena de SMBC cubrimos la parte superior y la parte inferior sin cubrir en exceso la decoración. Podemos hacerlo con la manga de forma horizontal o en vertical si queremos que tenga mas diferencias de altura.

5) Con un alisador o scraper comenzamos a retirar el SMBC, cuidado, no es una tarta normal, si retiramos mucho SMBC llegaremos a la deco del centro.

6) Alisamos la parte superior y enfriamos la tarta.



7) Colocamos SMBC de dos tonos en dos mangas distintas, y luego metemos las dos mangas dentro de otra con una boquilla rizada grande.

8) Decoramos la tarta con movimientos en espiral tan altos como te gusten.

9) Espolvoreamos los mismos sprinkles de las línea falsa.

NOTA: Esta técnica vale para decoraciones que ocupen relativamente poco. Como sprinkles, fondant o papel de azúcar. Si quisieras meter macarons, chocolates o cualquier decoración con más volumen. Deberás reducir el tamaño de las capas centrales de la tarta.



Gracias!

Gracias por leerme, espero de corazón que toda mi experiencia te sirva para poder realizar tú misma cualquier dulce que sueñes realizar, o para solventar cualquier error que pudiera haber aparecido en el tiempo que lo llevas realizando.

Recuerda siempre que no hay una verdad absoluta y que todo lo que enseño cada día es fruto de lo que aprendí todos estos años.
Es lo que a mí me ha funcionado y es tal y como realizo yo misma todo.

En todo este camino aprenderás de todas las personas con las que tengas la suerte de trabajar, y poco a poco encontrarás tu propio método y camino.

Te deseo lo mejor en ese camino y ¡CUENTA CONMIGO!

Para lo que me necesites estos son los datos de contacto:

Nuestras tiendas físicas están en:

Dulces Ilusiones Valdemoro (Central)

Dirección: Avda. Mar Mediterráneo 158 Local 6 28341 Valdemoro (Madrid) Teléfono: 918 952 309

Correo electrónico: valdemoro@dulcesilusiones.es

Dulces Ilusiones Las Rosas

Dirección: C/Suecia 77B C.P. 28022 Madrid

Teléfono: 913 130 873

Correo electrónico: lasrosas@dulcesilusiones.es

Tienda online:

www.dulcesilusiones.com

Whatsapp: 607749870 Correo: natlaboccassi@dulcesilusiones.com

Redes sociales: [@dulcesilusiones](https://www.instagram.com/dulcesilusiones)