



dulces ilusiones

Red Velvet

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 Red Velvet

Ingredientes:

55 gr mantequilla
150 gr de azúcar
1 huevo
1 cucharada grande de cacao sin azúcar
½ cucharadita de colorante rojo
1 cucharadita de extracto de vainilla
120 ml de leche (a temperatura ambiente)
1 cucharadita de zumo de limón
150 gr harina
½ de bicarbonato de soda
1 cucharadita de vinagre blanco

Preparación:

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

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 y 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 cuando burbujee la añadimos a la mezcla. Cuando la mezcla sea homogénea, añadimos el colorante rojo.

Así podemos ajustar la cantidad necesaria.

Horneamos durante 20 minutos (cupcakes) o 40 minutos (bizcocho). Los 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 de mantequilla a temperatura ambiente
1 cucharadita de esencia de vainilla
300 gr de azúcar glas
3 cucharaditas de leche

Preparación:

Batimos la mantequilla, añadimos el azúcar glas, y las cucharaditas de leche. Mezclamos e integramos bien, añadimos el queso y por último la cucharadita de vainilla.

Si vais a tener el frosting sin nevera, omitir las cucharadas de leche.

Galletas Red Velvet

Ingredientes:

125 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
215 g (1 taza) de azúcar glass

1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
265 g (1 3/4 tazas) de harina de trigo
30g (1/4 taza) cacao en polvo
1 cucharadita de colorante rojo para alimentos
1/2 cucharadita de vinagre blanco

Preparación:

Batimos el azúcar y la mantequilla hasta que estén cremosos. Añadimos y batimos el huevo y la vainilla.

Agregamos lentamente la harina hasta que se ligan-Y por último el cacao, el colorante y el vinagre.

Pasamos la mezcla a una superficie de trabajo limpia. Amasamos hasta que quede suave.

Podemos dejarla reposar en la nevera con film 20 minutos hasta que coja consistencia.

Precalentamos el horno a 180C / 160C con ventilador. Colocamos papel de horno en una bandeja y la dejamos lista para colocar las galletas para hornearlas.

Estiramos la masa entre 2 papeles de hornear hasta 3 mm de grosor.

Cortamos las formas deseadas y las llevamos a la bandeja preparada.

Horneamos durante 10 minutos o hasta que esté firme. Dejamos enfriar por 5 minutos. Las pasamos a una rejilla para que se enfríe completa-

mente. Repetimos con la masa restante.

Brownie Red Velvet:

Ingredientes:

150 gr. mantequilla
200 gr chocolate 70%
3/4 taza de azúcar
2 huevos L
1 1/4 taza de harina de trigo
100 gr. chocolate blanco
2 cucharaditas cacao
1/2 cucharadita bicarbonato
3/4 taza de harina
1/4 taza azúcar
2 cucharadas de buttermilk
1/4 taza de aceite de girasol
1/2 cucharadita colorante rojo
1/2 cucharadita vinagre
1 huevo L
1/2 cucharadita de vainilla
125 gr. queso cremoso
1 yema de huevo
1 cucharada de azúcar.

Preparación:

Cocinamos la mantequilla con el chocolate oscuro y el azúcar. Ponemos aparte y enfriamos.

En un bol ponemos los ingredientes secos (cacao en polvo, bicarbonato, harina, y el azúcar)

En otro bol mezclamos los ingredientes húmedos (buttermilk, aceite, vinagre, vainilla, huevo y colorante).

Pasamos ingredientes húmedos con los secos. Y ponemos aparte.

Mezclamos el queso con el azúcar y la yema.

Volvemos a la mezcla del chocolate con la mantequilla y el azúcar. Ya estará templada y entonces agregamos los 2 huevos, 3/4 de taza de harina y el chocolate blanco. Mezclamos bien y ponemos en un molde de 20x30 aproximadamente. Seguidamente alternamos la mezcla del red velvet con la de queso. Con una brocheta hacemos espirales entremezclando las dos masas de arriba. Horneamos a 170º calor abajo o a 150º con aire calor arriba y abajo durante 25-30 minutos. Cuando pinchemos en el centro el palillo tiene que salir húmedo.



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)