

dulces ilusiones

Cakepops



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.

Cakepops



1 Comenzaremos desmenuzando bizcocho para poder preparar la base de los cakepops. Podemos hacerlo en thermomix, en cualquier picadora o con las manos. Puede ser del sabor que más nos guste. Incluso los sobrantes de cuando realizamos una tarta. Lo importante es que esté todo desmenuzado antes de seguir al siguiente paso.



2 Podemos utilizar distintos tipos de cremas, o rellenos. Pero la textura que más nos gusta trabajar es la que queda cuando incorporamos siropes al bizcocho demenuzado. Poco a poco iremos incorporando y mezclando para lograr una consistencia que quede unida, y que no se pegue en el bol.



3 Haremos bolas lo más similares posibles. Para eso, o bien las pesamos o utilizaremos un formador de cake pops. Intentaremos que queden lo más lisas posibles y las llevaremos al frío en una bandeja sobre papel de horno.



4 Mientras se enfrían, comenzaremos a fundir los Candy Melts o el chocolate. Para ello podemos utilizar el baño maría o el microondas. Si elegimos el baño maría debemos tener cuidado que no entre agua al chocolate o Candy Melt. Si utilizamos microondas debemos hacerlo en períodos muy cortos, moviendo entre uno y otro para que se fundan por igual todos los trozos.



5 Para que la consistencia de los Candy Melts sea la adecuada necesitamos que sea un poco más fluida de lo que es originalmente. Por lo que incorporaremos una cucharadita de aceite de girasol, o un poco más dependiendo de la textura deseada. Podemos incorporarla antes de comenzar a fundirlo, o rectificar después.



6 Con una lengüeta iremos moviendo todo el Candy Melt hasta que este completamente derretido y uniforme. Ya lo tenemos listo para seguir trabajando con él. Es muy probable, sobre todo en días fríos que mientras trabajamos vuelva a endurecer, repetimos el mismo proceso y vamos dando unos segundos de microondas hasta volver a dejarlo con la consistencia deseada.



7 Introducimos en el Candy Melt la punta de un palito de cakepop. El Candy Melt hará de pegamento para que la bola no se suelte. Es importante que introduzcamos al menos un centímetro y medio para que la bola no se suelte, y no introducirlo en exceso para que no se parta.



8 Una vez colocamos el palo, al estar la bola fría, el Candy Melt enfriará muy rápidamente. Pero volveremos a colocarlos al frío para que esté completamente fija la bola al palito para proceder a cubrirlos. Puedes realizar este paso de un día para otro. Ten en cuenta que si en lugar de utilizar Candy Melts utilizas chocolate, éste tardará más en secar, sobre todo si es blanco.



9 Debemos tener el Candy Melt fundido en un bol con suficiente profundidad y cantidad que permita que la bola se sumerja por completo. Cogeremos el cakepop, lo introduciremos y lo vamos retirando a la vez que giramos el palo para quitar el excedente. Damos unos pequeños golpes en el borde del bol para que caiga cualquier exceso.



10 Si queremos colocar alguna decoración seca, y que se quede pegada a la cobertura del cakepops, debemos hacerlo inmediatamente. Si no, podemos pegar luego las decoraciones, con glasa o el mismo Candy Melt fundido.

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 enseñé 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 la 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: natailaboccassi@dulcesilusiones.com

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