



dulces ilusiones

Cookies

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.



Cookies con pepitas de chocolate:

Ingredientes:

225 gr de mantequilla
140 gr de azúcar
1 yema de huevo (ligeramente batida)
2 cucharaditas de esencia de vainilla
225 gr de harina
85 gr de pepitas de chocolate blanco
115 gr de pepitas de chocolate negro
Una pizca de sal

Preparación:

Precalentamos el horno a 180 °C.
Preparamos las bandejas con papel vegetal.
Ponemos la mantequilla y el azúcar en un bol y mezclamos bien con una cuchara de madera.
Después, incorporamos la yema y el extracto de vainilla mientras lo batimos. Tamizamos la harina, y la pizca de sal sobre la mezcla y añadimos los dos tipos de pepitas de chocolate. Removemos todo hasta que quede bien ligado.
Formamos bolas con la mezcla, las colocamos en las bandejas preparadas, dejando una cierta distancia entre ellas y las aplastamos un poco.
Las horbeamos entre 12-15 minutos. Una vez fuera del

horno las dejamos de 5-10 minutos en las bandejas para que se enfríen y, con la ayuda de una espátula las colocamos sobre una rejilla hasta que estén totalmente frías.

Si hacemos las bolas de cookies de 70 gr saldrán 12 cookies.

CONSEJOS:

La mantequilla:

La textura y lo crujiente de nuestras cookies dependerá en gran medida de la temperatura de la mantequilla. Debe ser temperatura ambiente o po-mada pero no excesivamente derretida.

Incluso es mejor tenerla un poco más fría que derretida. No batiremos en exceso la mantequilla para que no se derritan galletas dentro del horno.

La forma de las cookies:

Dependerá de la indicación de la receta las pero normalmente haremos bolas que apenas aplastaremos. Una vez en el horno el calor hará que se extiendan. Si las introducimos ya extendidas, al derretirse se quedarán demasiado finas y se pegarán unas con otras.

Conservación:

En una lata hermética o en un bote de cristal duran hasta dos semanas.

También podemos congelar las bolas que formemos crudas y hornealas directamente al sacarlas del congelador.

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)