

dulces ilusiones



Galletas Decoradas

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.

Galletas Decoradas



Galletas Vainilla para decorar:

Ingredientes:

500 gr. de harina de trigo

300 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

150 gr. de azúcar glass

3 cucharadita de esencia de vainilla

1 Comenzaremos mezclando con la pala la mantequilla a temperatura ambiente unos minutos. Es importante que esté blanda pero no excesivamente, es preferible que esté más bien dura que derretida. Una vez que veamos que está blanda incorporamos el azúcar glass poco a poco sin necesidad de batir mucho. Sólo debemos integrar ambos ingredientes, si batimos mucho estaremos incorporando aire a la preparación y aparecerán burbujas luego.

2 Incorporamos el sabor, en este caso son galletas de vainilla, pero podríamos reemplazar por otra esencia o incluso quitar una cucharada de la harina que incorporaremos luego y sustituirla por una de cacao que incorporaríamos en este momento. Ten muy en cuenta que no todos los tipos de saborizantes dejarán el acabado de la masa igual.

3 Una vez hemos incorporado el sabor incorporaremos la harina por lo que no poco a poco, en varias veces hasta que se desprende de los bordes sin batir en exceso. Recuerda que cuanto menos batas la masa mejor quedará esta. Incluso podemos acabar de hacerlo manualmente.

4 Por último estiramos la masa entre dos papeles de horno del grosor que deseemos.

Dejamos que se enfíen en nevera y cuando estén frías ya podemos hornearlas con calor arriba y abajo a 170°C hasta que estén doradas por los bordes, dependerá de la forma y tamaño pero será sobre unos 10 minutos. Podemos volver a reestirar los recortes y volvermos a enfriar.



Glasa Real

Ingredientes:

450 gr. de azúcar glas

75 ml. de agua tibia

30 gr. de merengue en polvo

Wilton



1 Lo primero que haremos es mezclar el azúcar glas con el polvo de merengue. Debemos tomarnos el tiempo necesario para que quede completamente integrado y lograr un buen resultado.



2 Una vez que están integrados incorporamos el agua templada y mezclaremos durante 7 o 10 minutos.



3 Cuando NO está: Os he incluido esta foto para que veáis cuando mezclamos poco y la glasa no es correcta. Muchas veces el error que se comete es dejar de mezclar antes de tiempo. **ATENCIÓN:** es mezclar, no batir o montar. No debemos incorporar aire a la preparación.



4 Podemos ver cuando la Glasa está lista que se queda bien blanca y brillante. A partir de este momento según para que lo utilicemos podemos incorporar más agua hasta llegar al punto deseado.

El aspecto es similar al merengue, pero si con una espátula o cuchara la movemos, veremos que es muchísimo más densa que el merengue. Lleva mucha más cantidad de azúcar y no partimos de claras montadas a nieve, por lo que aquí no hay aire ni debe haberlo. Además de que la glasa luego secará por completo convirtiéndose en azúcar dura. Esta glasa es firme y resistente y podemos utilizarla tanto para decorar galletas, como para hacer flores o decoraciones en tartas. Para conservarla siempre debemos hacerlo en un tupper hermético, y antes de taparlo debemos poner film de cocina tocando toda la glasa sin que quede aire. Puede durar una semana en nevera sin prob-



Consistencia firme: es prácticamente la glasa tal cual la receta o con apenas un poquito de agua según para que vayamos a utilizarle. La utilizaremos para hacer el pelo y cualquier detalle que necesitemos bien definido. Es la consistencia de delineado o escritura.



Consistencia media: lleva más agua que la consistencia anterior. Nos sirve para realizar decoraciones con volumen, no necesita delineado pero se alisará la superficie. La utilizaremos para la carita por ejemplo.



Consistencia suave: lleva aun más agua, cuando levantamos la glasa el dibujo que hace debe desaparecer al contar 10 segundos. Esta consistencia la utilizaremos para el inuncado de las galletas que lleven delineado.



1 Con glasa suave y boquilla Nº 3 cubrimos el fondo del bote con color azul ,uy claro. Con glasa blanca y hacemos la parte inferior del bote. Dejamos secar. Pintamos con colorante en polvo diluido los pinos. Con glasa firme hacemos tres bolitas con una boquilla Nº 3 y con una del Nº 1 delineamos abajo para hacer el efecto de la tapa de lata del bote. Decoramos el muñeco de nieve. Y con nieve comestible. Pintamos en plata la parte inferior.



2 Con glasa consistencia suave pero no líquida y una bioquilla Nº 3 hacemos primero la cabeza y la parte inferior. Cuando seque repetimos el proceso en la perte centra. Con la glasa de la misma consistencia y la base ya seca hacemos la bufanda en blanco tambien para pintarla luego con colotantes en polvo con alcohol. Podemos poner la nariz y los brazos con glasa naranja y marrón o fondant. Pintamos los ojitos con rotulador fino.



3 Con glasa firme teñida de color verde y con boquilla Nº 5 haremos zig-zag de abajo hacia arriba. Comenzamos por la parte inferior del pino, dejamos secar, hacemos la siguiente capa y así hasta arriba. No olvides de apretar más en el inicio y menos hacia el final para que tenga un bonito efecto. Con una boquilla Nº 3 y glasa blanca hacemos el efecto de la nieve y con un pincel húmedo la difuminamos hacia arriba.

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 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)