

dulces ilusiones

*Dulces
Ilusiones*

Iglú RKT

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.

Iglú RKT



Receta RKT:

Ingredientes:

- 50 gr. de mantequilla
- 200 gr. de marshmallows (nubes)
- 160 gr. de rice crispies (arroz inflado)



1 Comenzaremos fundiendo la mantequilla en una cacerola. Cuando esté completamente fundida (cuidado que no se queme) incorporaremos las nubes todas a la vez. Da igual el color de las nubes ya que no se verán con el trabajo terminado.

2 Sin dejar de mezclar se irán fundiendo las nubes y deshaciendo, con fuego suave y moviendo constantemente para evitar que se queme y se pegue.

3 Una vez que están completamente fundidas las nubes incorporamos el arroz inflado todo a la vez y continuamos moviendo la mezcla.

4 Poco a poco irá despegando de la superficie y tomando cuerpo como en la foto.



5 Lo retiramos del recipiente y lo pasamos a una superficie engrasada o sobre papel de horno. ¡CUIDADO! que estará quemando.

Para esta figura utilizaremos la receta entera.

6 Nos engrasamos las manos y comenzamos a trabajar el RKT. Tendremos que presionar para que no queden huecos mientras damos la forma a la figura deseada. Se pueden también utilizar moldes si quisieramos alguna forma en concreto. En este caso daremos la forma al iglú. Podemos ayudarnos también de un cuchillo para darle la forma.

7 Una vez que esté frío y seco estiraremos fondant blanco no muy fino y cubriremos el iglú entero. Recortaremos bien los bordes. Y con el mismo fondant blanco cubriremos una base de poliespan donde luego lo colocaremos.

8 Cortamos y pegamos la puerta en gris. Con la ayuda de una desdren marcamos todos los hielos que forman el iglú como si fueran ladrillos contrapeados. Estiramos y cortamos la tira que va sobre la puerta y lo tendremos listo para pintar.

9 Con aerógrafo y colorante para aerógrafo azul rebajado con blanco pintamos con mayor intensidad la parte inferior y entre las líneas de los ladrillos. Con colorante en polvo sombreamos la puerta para darle más profundidad.

10 Colocamos el iglú en la base forrada anteriormente. Hacemos algunas manchas de nieve, copos y demás decoraciones para completarlo.

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)