

dulces ilusiones

Bizcocho

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 y consejos



Bizcocho básico

Ingredientes:

1 huevo
¾ tazas de azúcar
½ taza de aceite de girasol
½ taza de leche
1 ½ tazas de harina
7,5 gr de levadura
1 cucharadita de esencia de vainilla

Preparación:

Precalentamos el horno a 190° (150°C con aire).

Cogemos un bol, ponemos el huevo y lo batimos un poco, agregamos el azúcar y batimos hasta que aclare la mezcla (según el color del huevo, ésta queda casi blanca), luego agregamos el aceite, la leche y la vainilla y por último poco a poco la harina mezclada con la levadura.

Preparamos un molde, lo engrasamos y echamos la mezcla.

Lo hornearémos durante 45 minutos en el horno a 180/190°C, o hasta pinchar con un palillo y que éste salga limpio.

Dejaremos el bizcocho dentro del molde durante 5 minutos y luego lo desmoldamos sobre una rejilla hasta que enfríe del todo. Siempre deja que se enfríen muy bien antes de guardarlo.

Con una receta sale un bizcocho de unos 15 cm de diámetro.

Tips y Consejos:

Medidores: Lo ideal es que tengáis siempre un medidor de tazas y cucharas. No intentéis hacerlo a ojo con una taza o cuchara normal porque es imposible. Lo importante de los juegos de medida es la relación que tienen entre ellos, nunca intercambieis las piezas entre ellos porque no será la relación exacta al medir.

El huevo: En la mayoría de las recetas necesitamos el huevo a temperatura ambi-

ente, es decir, que si los guardamos normalmente en la nevera debemos sacarlo unas cuantas horas antes de hacer el bizcocho.

Aceite o Mantequilla: Ni es lo mismo ni puedo intercambiarlas. Si en una receta nos indica mantequilla debemos utilizar mantequilla y en el estado que nos lo pida la receta, ya sea temperatura ambiente o pomada, derretida o fría. Pero si indica aceite debo utilizarla. Podéis utilizar normalmente el aceite que queramos, pero si el aceite es demasiado intenso nos trasladará el sabor a la masa preparada.

Leche: Entera o semidesnatada, la que estéis acostumbrados a beber, incluso de soja o sin lactosa suele servir para casi todas las recetas. Sólo que si usamos semidesnatada estaremos quitando grasa a la receta y puede quedar algo más seco que con leche entera.

Levadura: Es muy importante que aprendáis a conservarla. Si abris un sobre de levadura y no consumís pronto lo que os sobra, es mejor que lo desechéis y cojáis uno nuevo ya que una levadura abierta pierde su "fuerza" y hará que el bizcocho no suba, por lo que acabareis tirando todo. Debéis saber que el tipo de levadura que utilizamos no es realmente levadura, sino que es un emulsionante.

Harina: Para el 90% de lo que realizamos utilizamos harina normal de trigo. Sólo en algunas recetas utilizamos harina integral. Pero no hace falta que pagéis el doble por harinas que especifican que son para bizcochos o pastelería. Salvo que las compréis en sitios específicos, las harinas de grandes superficies no suelen tener especial calidad o diferencia para que merezca la pena el gasto.

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)