

dulces ilusiones

Galletas para decorar



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:

250 gr. de harina de trigo

150 gr. de mantequilla a temperatura ambiente

75 gr. de azúcar glass

1.5 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 desees.

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.

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)