

REPOSTERÍA Y DECORACIÓN



Manejo de Boquillas

ESCUELA

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

CUPCAKES

INGREDIENTES:

- 500 gr de harina
- 300 ml de aceite
- 300 gr de azúcar
- 5 huevos
- Vainilla a gusto o esencia a su preferencia.
- Ralladura de naranja a gusto
- 10 gr de polvo de hornear
- Leche (si es necesario)

ASÍ SE HACE:

En un bowl separamos las claras de las yemas de huevo y batimos con la mitad del azúcar hasta que las yemas estén blancas y cremosas. Luego agregamos el aceite en forma de hilo hasta que se homogenice. Incorporamos la esencia de con la ralladura de naranja, mezclamos bien y luego agregamos el harina tamizada con el polvo de hornear hasta que se integre. Para finalizar vaciamos esta mezcla en las cápsulas de cupcakes y horneamos a 160° por unos 20 min.

MANEJO DE BOQUILLAS

UTENSILIOS:

- Boquillas
- Adaptador de boquilla
- Mangas
- Bandeja de carton

El profesor enseñara en clases los puntos que se realizaran.