



Manejo de Boquillas

— ESCUELA —

CURSOSDECOCINA

comida, familia & amigos

Buttercream

INGREDIENTES:

- 190 grs de Manteca
- 450 grs de Azúcar flor
- 50 cc de Leche
- 15 grs de Merengue en Polvo
- Colorantes
- Esencias a gusto

ASÍ SE HACE:

Disponer la crema batida en la manga pastelera junto a una boquilla.

El profesor indicará el procedimiento en clases.

Cupcakes de Plátano Manjar

INGREDIENTES:

- 2 huevos
- 250 gr de azúcar
- Plátano a gusto
- 225 cc de leche
- 100 cc de aceite vegetal
- 330 gr de harina
- 40 gr de Polvos de hornear

En un bowl batimos el azúcar, los huevos y el plátano.

Luego agregamos el aceite en forma de hilo hasta que se homogenice.

Incorporamos la esencia, la leche y mezclamos bien, luego agregamos la harina con el polvo de hornear hasta que se integre.

Para finalizar vaciamos esta mezcla en las cápsulas de cupcakes y horneamos a 180° aprox por 10 a 15 min.

PARA EL FROSTING:

- 450 gr de Queso crema
- 250 gr de Azúcar flor
- Esencia a gusto