



Repostería creativa sin gluten:

INICIACIÓN A LA DECORACIÓN

MERENGUE EN POLVO CASERO

Ingredientes:

- 1 clara de huevo
- 1/8 cucharadita de sal
- 3-4 gotas de zumo de limón
- 300-400 g de azúcar glas
- 1/4 cucharadita de maicena
- 1/4 cucharadita de goma xantana



Preparación:

Batimos la clara de huevo con una pizca de sal y las gotas de zumo de limón, hasta que esté bien montada. Le añadimos el azúcar glas, mezclado con la maicena.

Obtendremos una pasta tierna, cremosa, y un poco más densa que la glasé real.

Hacemos unas bolitas y las metemos en el microondas, con un papel vegetal. Debemos intentar que el merengue no toque el plato o la superficie, por ello lo ponemos encima de una huevera.

Ponemos 1 minuto y 30 segundos por cada bolita que hayamos metido. Por eso es recomendable poner poquitas.

Sabremos que están hechas cuando las toquemos y estén duritas.

Esperamos a que se enfríen y las machacamos, hasta obtener un polvo muy fino.

Para obtener un buen merengue en polvo, debemos mezclarlo con la goma xantana, en una proporción de 4 cucharadas de merengue en polvo por 1/4 de cucharadita de goma xantana.



FONDANT CASERO

Ingredientes:

- 150 g de nubes de azúcar (las bolsas del mercadona valen, aunque se recomienda que sean blancas)
- 300 g de icing sugar (depende de lo que acepte)
- Mantequilla (para engrasar el bol)
- 1 cucharada de agua



Preparación:

Lo primero es fundir las nubes. Para ello, untamos con mantequilla un bol apto para el microondas, y echamos las nubes. Añadimos una cucharada de agua, y lo metemos en el microondas, durante unos 3 minutos. No os olvidéis de vigilarlo, por si acaso se queman. Con mucho cuidado (¡quemá!), sacamos el bol del microondas y removemos con una espátula, para extender bien el calor. Si vemos que queda alguna más, ponemos un minuto, o menos, en el microondas y volvemos a remover. Cuando tengamos todas las nubes fundidas, ya podemos empezar a preparar nuestro fondant.

Añadimos el azúcar glas poco a poco, y vamos mezclando con la espátula. Cuando empiece a ser más manejable, y esté más duro, lo sacamos del bol y lo amasamos con las manos, en una superficie con un poco de azúcar glas. También te puedes untar las manos con el azúcar y así evitarás que se pegue menos.

Cuando obtenemos una masa dura, que no se pega en las manos y se maneja muy bien (no hace falta gastar todo el azúcar glas), hacemos una bola, la untamos con un poco de mantequilla, y la envolvemos con un film transparente.

Para poder manejarla mejor, es recomendable dejarla reposar por lo menos un día en la nevera.

Al día siguiente, o cuando la queramos usar, la sacamos de la nevera y la amasamos poco a poco. Al principio estará un poco dura, pero con el calor de las manos se irá ablandando, sino, podéis meterla un poquito en el microondas. ¡Y ya podéis teñirla de los colores que queráis y darle la forma que más os guste!

CUPCAKES DE COOKIE (Monstruo de las galletas)

Ingredientes (16 cupcakes):

Para el bizcocho:

- 90 g de aceite de oliva
- 140 g azúcar blanco
- 2 huevos
- 100 g harina de repostería ADPAN/Mix
Dolci de Schär
- 75 g harina de arroz
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de levadura
- 130 ml leche
- 4 cucharadas de chips de chocolate
- 1/8 cucharadita de goma xantana
- 5 cookies



Para la crema:

- 125 g mantequilla
- 175 g icing sugar
- 1 cucharadas de extracto de vainilla
- 2 cucharadas de leche
- Colorante en pasta azul



Preparación:

Mezclamos las harinas con la levadura, la goma xantana y el bicarbonato. Tamizamos y reservamos.

Encendemos el horno a 180 °C, y colocamos las cápsulas en la bandeja.

Batimos los huevos. Añadimos el aceite de oliva y el azúcar hasta que se integren bien, y la mezcla quede homogénea.

Cuando está lista, incorporamos la mitad de la mezcla de las harinas y batimos a velocidad baja hasta que se mezclen bien.

A continuación, añadimos la leche, y volvemos a mezclar.

Ponemos la otra mitad de la harina y mezclamos a velocidad baja, hasta que la mezcla sea homogénea. Añadimos los chips de chocolate y las cookies troceadas, y removemos.

Repartimos la masa en las cápsulas y horneamos 22-25 minutos, o hasta que el palillo nos salga limpio. Dejamos enfriar en la bandeja 5 minutos y después los pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo.

Para la crema, tamizamos el azúcar superfino y lo ponemos en el bol, junto con la mantequilla (cortada en daditos), el extracto de vainilla y la leche.

Recordar... ¡cubrimos el bol! Y batimos a velocidad baja hasta que el icing sugar se ha integrado en la mantequilla. Después, subimos la velocidad (media-alta) y batimos hasta que adquiere una textura cremosa y consistente.

Cuando está lista, vamos añadiendo el colorante hasta obtener el tono de color que más nos guste.

CUPCAKES DE CHOCOLATE Y FRESA (Buttercream de 3 colores)

Ingredientes (18 cupcakes):

Para el bizcocho:

- 100 g de aceite de oliva
- 140 g de azúcar

- 2 huevos
- 80 g harina de Mix Dolci de Schar
- 75 g harina de arroz
- 30 g cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico
- 1 cucharadita de levadura
- 150 ml de leche
- 1/8 cucharadita de goma xantana
- 1 cucharadita de extracto de vainilla



Para la crema:

- 250 g mantequilla ablandada
- 350 g icing sugar
- 2 cucharadas de extracto de fresa
- 2-3 cucharadas de leche

Preparación:

Como imagino que ya lo adivinaréis, primero pesamos los ingredientes y colocamos las cápsulas en la bandeja. Encendemos el horno a 180 °C y nos ponemos manos a la obra.

Mezclamos las harinas con la levadura, el cacao en polvo, la goma xantana y el bicarbonato.

Tamizamos y reservamos.

En otro bol, batimos la mantequilla hasta que tenga una textura cremosa, y vamos añadiendo el azúcar, hasta que se integren bien, y la mezcla se aclare. Añadimos los huevos, uno a uno, batiendo hasta que se incorporen y obtengamos una mezcla esponjosa.

Cuando está lista, vamos agregando la mitad de la mezcla de harina y batimos a velocidad baja hasta que se mezclen bien.



A continuación, añadimos la leche y el extracto de vainilla, y vamos mezclando para que se integren bien.

Cuando está bien mezclado, ponemos la otra mitad de la harina y mezclamos a velocidad baja, hasta que la mezcla sea homogénea.

Repartimos la mezcla en las cápsulas y horneamos 22-25 minutos, o hasta que el palillo nos salga limpio. Dejamos enfriar en la bandeja 5 minutos y después los pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo.

Para preparar la crema, tamizamos el icing sugar y lo ponemos en el bol, junto con la mantequilla (cortada en daditos y blandita), el extracto de fresa y la leche.

Recordar... ¡cubrir el bol! (O tendréis que limpiar azúcar y mantequilla por toda la cocina).

Batimos a velocidad baja hasta que el azúcar se ha integrado en la mantequilla y vemos que va adquiriendo un tono rosita. Después, subimos la velocidad (media-alta) y batimos hasta que adquiere una textura cremosa y consistente. Y... ¡lista!

CUPCAKES DE RED VELVET (Buttercream de queso)

Ingredientes (10 cupcakes):

Para el bizcocho:

- 70 g de aceite de oliva
- 70 g de stevia de Azucarera (o 150 g de azúcar blanco)
- 1 huevo
- 1 cucharada de cacao en polvo sin azúcar
- 1 cucharadita de red velvet
- 1 cucharadita de vainilla
- 120 ml de buttermilk (120 ml de leche + 2 cucharadas de zumo de limón)
- 100 g de harina Mix Dolci



- 50 g de harina de arroz
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de vinagre blanco

Para el frosting de queso:

- 120 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 300 g de icing sugar
- 125 g de queso cremoso (tipo Philadelphia)

Preparación:

Lo primero que haremos, como siempre, será pesar todos los ingredientes, y colocar las cápsulas en la bandeja.

Después, mezclamos las harinas con el cacao en polvo. Tamizamos y reservamos.

Antes de ponernos manos a la obra, prepararemos el buttermilk. Para ello, añadimos a la leche el zumo del limón y removemos. Dejaremos reposar hasta que lo vayamos a usar. Tenemos que obtener una leche que de la sensación de que está cortada, veremos que tiene como "coagulillos o trozitos" de leche.

Ahora, ya podemos encender el horno a 180 °C y ponernos manos a la obra.

En otro bol, batimos los huevos hasta que están esponjosos, y añadimos el aceite y el azúcar.

Vamos mezclando hasta que obtenemos una masa clara y homogénea.

Añadimos la vainilla y seguimos mezclando, para que se integre bien.

Cuando está lista, vamos agregando la mitad de la mezcla de harinas y batimos a velocidad baja hasta que se mezclen.

A continuación, incorporamos el buttermilk, y vamos mezclando para que se integren bien.

Cuando está bien mezclado, ponemos la otra mitad de la harina y mezclamos a velocidad baja, hasta que la mezcla sea homogénea.

Incorporamos el red velvet a la mezcla y seguimos batiendo.



Por último, mezclamos el vinagre y el bicarbonato en un vaso, y cuando salgan las burbujas lo echamos en la masa. Seguimos mezclando para que se integre bien.

Repartimos la mezcla en las cápsulas, recordad solo rellenar las 2/3 partes, y horneamos 22-25 minutos, o hasta que el palillo nos salga limpio. Dejamos enfriar en la bandeja 5 minutos y después los pasamos a una rejilla, hasta que se enfríen por completo.

Mientras, vamos preparando la crema. Para ello, tamizamos el icing sugar, con mucha paciencia, porque siempre se pone todo perdido, y lo echamos en el bol. Añadimos la mantequilla (cortada en daditos y a temperatura ambiente), y la leche.

Recordar... ¡cubrir el bol! Batimos, primero a velocidad baja, hasta que el azúcar se ha integrado en la mantequilla y vemos que va adquiriendo una textura blanquecina y cremosa. Después, añadimos el queso, que tiene que estar muy frío, y volvemos a batir a velocidad baja. Cuando esté bien integrado subimos la velocidad (media-alta) y batimos hasta que adquiere una textura cremosa y consistente. Cuanto más batamos, más consistencia tendrá. Y... ¡lista! ¡Ya tenemos nuestra deliciosa crema de queso!

Esta crema es tan buena, que triunfaréis siempre que la uséis. Recordad, que al llevar queso, debe conservarse en la nevera.

GALLETAS RAINBOW (Decorar con glasé)

Ingredientes (20 galletas buenas):

- 200 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 160 g de azúcar glass (puede ser azúcar blanco)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1/8 de cucharadita de sal
- 3 yemas
- 200 g de harina de repostería Mix Dolci de Schär
- 100 g de harina de arroz
- 1/4 de cucharadita de goma xantana





- Colorantes alimentarios
- Sprinkles
- Para pegar: 1 clara de huevo + 1 cucharadita de agua

Preparación:

Antes de nada, mezclamos las harinas con la sal y la goma xantana. Tamizamos y reservamos.

Con una espátula (si lo hacemos a mano), vamos removiendo la mantequilla, hasta que adquiere una textura cremosa. Añadimos el azúcar y mezclamos muy bien.

Cuando tenemos una masa cremosa y blanquecina, añadimos la vainilla y seguimos mezclando.

Ahora, incorporamos las yemas y vamos removiendo para que se integre todo muy bien.

Luego, añadimos la mezcla de las harinas, y vamos amasando (con la ayuda de la espátula), para conseguir una masa homogénea y bastante manejable.

En una superficie, un pelín enharinada (aunque, si lo tenéis, recomiendo el mantel de silicona) echamos la masa y amasamos un poquito más con las manos.

Ahora, dividimos la masa dependiendo de los colores que queráis poner y del tamaño que tendrán esos colores. Es decir, que si vais a poner mucho rojo y poco azul, por ejemplo, no cogáis la misma cantidad para los dos, hacerlo de manera correspondiente a lo que vayáis a usar.

Después de dividir la masa y teñirla, envolvemos cada parte con papel film y lo dejamos reposar en la nevera, durante unas 2 horitas.

Pasado ese tiempo, las sacamos y comenzamos a darles la forma que queramos. En esta parte, os recomiendo que veáis los videos de you tube, ya que os darán muchas ideas y es más fácil verlo que explicarlo. Muy importante, entre forma y forma, mantener bien fría la masa. Es decir, si por ejemplo, queréis una estrella de color rojo y blanco, cuando hayáis cortado esos colores y los vayáis pegando uno detrás del otro, la metéis en la nevera 1 hora o así, pero dejar la masa con la que la vais a cubrir fuera, así será mucho más fácil que mantenga su forma.

Sí, lo sé, es muy lioso, por eso os recomiendo que veáis los videos.



Técnicamente son unas galletas de mantequilla, pero que en su interior tienen el dibujo que tu quieres, y de los colores que tu quieres.

Bueno, os tiene que quedar un cilindro, en cuyo interior está la forma que queréis que salga. Lo pintáis con un poco de clara y agua, y le ponéis los sprinkles por toda la superficie. Dejamos reposar 1 hora más en la nevera.

Antes de sacarlas, precalentamos el horno a 180 °C.

Cuando la sacamos, cortamos del tamaño que queramos nuestras galletas y las vamos poniendo en una bandeja para el horno. Hornearemos durante 10-15 minutos, hasta que veamos que empieza a dorarse el borde.

Dejamos enfriar en la bandeja durante unos 5 minutillos, y luego las pasamos a una rejilla.

¡Os encantará el resultado! Y ya no digo su sabor, son super tiernas, se te deshacen en la boca y no puedes parar de comerlas.

¡Muchas gracias!

Y no olvidéis compartir conmigo vuestras creaciones. ¡Espero poder verlas pronto!

Si tienes cualquier duda, no dudes en decírmela.

Un beso muy fuerte.