



TALLER INICIACIÓN AL FONDANT

BIZCOCHO MADEIRA SPONGE CAKE (MSC)

El bizcocho MSC es el que se utiliza para elaborar la mayoría de las tartas fondant.

Es un bizcocho con una estructura muy buena para modelar y para que aguante muy bien el peso al cubrirlo con fondant.

Para conseguir que este bizcocho salga perfecto hay que seguir muy bien los pasos y por supuesto prepararlo 24 horas antes de ser utilizado para decorarlo.

Otro punto muy bueno es que apenas suelta miga (es horrible intentar cubrir la tarta con tu crema favorita y arrastrar las dichas migas de un lado para otro....) y que esa miga tiene una textura muy compacta..... es decir el bizcocho por sí sólo está muy rico pero necesita ser calado con vuestro almíbar favorito..... es muy importante.

Ingredientes.

Molde 20 cm !!!

6 huevos

300 gr de mantequilla

300 gr de azúcar

450 gr de harina

1 sobre de levadura tipo Royal (16gr)

pizca de sal

Ojo !!!! Todos los ingredientes tienen que estar a temperatura ambiente.

Elaboración:

1. Tamizamos la harina y la levadura y la ponemos en un bol junto con la sal Reservamos
2. En la máquina batimos la mantequilla en daditos (temperatura ambiente) + azúcar hasta que doble su volumen. Son unos 10 minutos.

3. Una vez batido, vamos agregando los huevos (temperatura ambiente) uno a uno SIN parar de batir (es importante). No añadir otro huevo sin que el anterior esté totalmente integrado, seguir batiendo y no paréis hasta el último huevo.

4. Ahora añadir la mezcla de harina que teníamos reservada en un bol.... lo tenemos que hacer a cucharadas sin dejar de batir.

5. Una vez batido si queremos añadir algún aroma a nuestro bizcocho (vainilla, almendra, ron , naranja....) lo hacemos ahora. La medida sería 1 o 2 cucharadas soperas!!!! y si queremos añadirle algo sólido como por ejemplo pepitas de chocolate serían 50 gramos.

6. Forramos el molde con papel de hornear.

7. Volcamos la mezcla (es muy densa) con cuidado y damos unos golpecitos con el molde en la encimera para asentarlos un poco.

Horno precalentado a 170 grados - 1 hora (en mi horno 1 hora exacta... ya sabéis pinchamos en el centro para saber si está cocido). Lo pondremos en la parte media del horno.

No os desesperéis, es un bizcocho de cocción muy lenta. No abrir el horno

Una vez horneado dejamos reposar en el mismo molde y tapamos la superficie... desmoldamos cuando temple.

Es un bizcocho seco... (se corta de lujo) pero antes de rellenarlo con nuestra crema favorita debemos emborrachar cada una de las capas con almíbar...

RELLENOS:

Podemos rellenar el bizcocho una vez emborrachado:

- Crema Pastelera Normal y al Chocolate
- Yema Pastelera
- Nutella, Nocilla, Mermeladas
- Ganaché de Chocote Negro, Blanco
- ButterCream...
- Frosting de Queso

Cantidades de la receta de MSC para otros moldes.

Molde de 15 cm (Para una Layer Cake)

4 huevos

200gr de mantequilla

200 gr de azúcar

300 gr de harina

Medio sobre de levadura tipo Royal (8gr)

pizca de sal

Molde 24 cm / Casi dos horas de horneado

8 huevos a temperatura ambiente

400gr de mantequilla a temperatura ambiente

400 gr de azúcar

600 gr de harina

1 sobre de levadura tipo Royal (16gr)

pizca de sal

CÓMO HACER BUTTERCREAM

Ingredientes

250 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

250 g de icing sugar (o azúcar glacé en su defecto)

4 cdas de leche

Elaboración

Tamizamos el icing sugar.

Agregamos la mantequilla y la leche.

Batimos durante un minuto a velocidad baja hasta que se integren todos los ingredientes.

Una vez esté todo integrado, batimos durante cinco minutos a velocidad máxima. La consistencia final de nuestro buttercream tiene que ser similar a la de un helado.

A partir de esta receta básica de buttercream podemos añadir sabor a nuestro gusto. Bien podemos agregar chocolate derretido (y templado para no derretir la mantequilla), aromas al gusto, pastas de frutas...

Buttercream de caramelo:

Ingredientes:

500 g de mantequilla sin sal a temperatura ambiente

800 g de icing sugar (o azúcar glass en su defecto)

60 g de leche semidesnatada

100 g de caramelo líquido Elaboramos de la misma manera.

Buttercream de dulce de leche, para un bizcocho de dos pisos y unos 20- 22 cms de diámetro.

Ingredientes:

250 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente

275 g de icing sugar (azúcar glas en su defecto)

3-4 cucharadas de dulce de leche

Elaboración:

Batimos la mantequilla, reblandecida a temperatura ambiente, unos 4-5 minutos a velocidad alta.

Bajamos la velocidad y añadimos el azúcar, poco a poco y sin dejar de batir, hasta que la mezcla quede unificada y cremosa.

Añadimos las 3-4 cucharadas de dulce de leche. Esto es un poco para gustos. Vamos echando de una en una y vas probando.

Batimos a velocidad alta durante unos 5 minutos hasta obtener una crema consistente y súper cremosa.

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE 1

Ingredientes:

250 gr. de mantequilla

275 gr. de icing sugar, es más fina que el azúcar glas.

3-4 cucharadas de cacao en polvo sin azúcar (según lo echamos vamos viendo si nos apetece que lleve más o no). Yo uso el de la marca Valor

Elaboración:

Se bate la mantequilla, reblandecida a temperatura ambiente, unos 4-5 minutos.

Se añade el azúcar, poco a poco y sin dejar de batir, hasta que la mezcla quede unificada y cremosa.

Añadimos el cacao en polvo, sin dejar de batir hasta que la mezcla esté consistente y cremosa.

Hay otro modo de hacerlo y es con chocolate especial para postres. Puede ser chocolate con leche, chocolate negro o chocolate blanco.

Ingredientes para el almíbar:

150 gr. de azúcar

150 ml. de agua

Una cucharadita de aroma o esencia de vainilla, o el aroma o esencia que te guste.

Elaboración:

Colocamos, en un cazo, el agua con el azúcar y calentar a fuego moderado, durante 15 minutos aproximadamente, hasta que el azúcar se haya disuelto. No dejaremos de remover porque correremos el riesgo de que se caramelicé.

Añadimos la vainilla y cuando empiece a hervir retiraremos el cazo del fuego.

Lo metemos en un bote (yo uso de cristal) y cuando esté a temperatura ambiente lo cerramos bien y lo podemos meter en la nevera.

Bizcocho para tartas de varios pisos.

Para hacer las capas de bizcocho de una tarta de varios pisos podemos proceder de varias maneras:

Hacer cada piso de bizcocho por separado, en distintos moldes: Por supuesto, esto solo es posible si sois tan afortunados de tener al menos tres moldes del mismo diámetro.

Hacer un solo bizcocho y cortarlo en capas: El corte lo podemos hacer con un cuchillo afilado y mucho tiento, o con una lira, que tiene la ventaja de que nos hará un corte mucho más uniforme y nos permite graduar la altura de la “rodaja”. A no ser que seáis unos fenómenos con el cuchillo.

Una vez que tenemos listos los bizcochos lo primero que hacemos es recortar un poco la superficie superior para igualarla (suele estar ligeramente abombada, o incluso algo hundida por el centro, pasa en las mejores familias), para lo que aconsejo que uséis el cuchillo, y cortar después tantas capas como deseemos con cuchillo o lira.

La lira se usa colocada en perpendicular a la superficie donde reposa el bizcocho, para que la capa nos salga de altura uniforme. Cuidadito con inclinar la lira mientras cortamos.

Seguidamente colocamos la primera capa de bizcocho sobre la base que queramos, un cartón especial para repostería, una fuente, un soporte giratorio de los especiales para estos menesteres o lo que tengamos. Si usamos un soporte giratorio centramos muy bien el bizcocho, dando vueltas varias veces al plato para comprobarlo, para mí es lo mejor, sobre todo a la hora de tener que forrar la tarta con fondant, nos dará más libertad de movimiento y los resultará más sencillo. Después de distribuir el relleno con una espátula colocamos la siguiente capa de bizcocho. La centramos como mejor podamos y apretamos ligeramente para que el relleno penetre, mejor con una tabla que con las manos, para que la presión sea homogénea. Empapamos de nuevo con el almíbar.

Procedemos de igual manera hasta acabar todo el bizcocho que queramos usar. Si estamos haciendo una tarta relativamente alta y estrecha conviene parar a medio camino y meter la tarta en el frigorífico para que el relleno se endurezca un poco, si no queremos acabar con una tarta que parezca la torre de Pisa. Y ya está, tenemos una tarta de varios pisos o layer cake perfectamente montada y lista para aplicar la cobertura, solo hace falta un poco de paciencia y tiento.

Para comenzar a cubrir la tarta con fondant debemos tener la tarta ya rellena y cubierta con nuestra crema elegida, y haberla refrigerado, para que así nos resulte mucho más fácil. También es importante que cuanto mejor terminada esté la capa de crema más perfecto nos quedará el forrado de la tarta.

Colocamos la tarta sobre un stand giratorio, para que nos resulte más sencillo cubrir la tarta. Comenzamos amasando el fondant (necesitaremos entre 600-700 gramos para una tarta de 15 cm de diámetro). Cuando esté elástico lo estiraremos con la ayuda de un rodillo, dándole un grosor aproximado de unos 5mm. Cubrimos la tarta con el fondant y aseguramos con la ayuda de las palmas de las manos todo el borde superior de la tarta.

Una vez asentado todo el borde superior de la tarta, vamos abriendo los pliegues que se hayan formado, con mucho cuidado y lo vamos pegando por todos los lados de la tarta, con ayuda de las palmas de las manos y sin tirar hacia abajo para no rasgarlo. Cuando la tengamos todo el fondant bien colocado, con la ayuda de una paleta alisadora, iremos pasando por toda la tarta para asegurar que el fondant está bien pegado, marcando con la paleta bien por toda la parte inferior de la tarta, así nos será más fácil recortar el exceso de fondant. Con el fondant bien pegado a la tarta, iremos cortando el sobrante a ras de la tarta con ayuda de un cuchillo (o un rodillo cortador). Retiramos el exceso de fondant y con la ayuda de la paleta alisadora vamos pasando por toda la tarta hasta que consigamos un efecto perfectamente liso por toda la superficie de la tarta. Ahora que ya la tenemos cubierta, la decoramos como más nos guste. Podemos rematar la tarta colocando un lazo de fondant, un borde, un cordón.... en la parte inferior, así si ha quedado una pequeña grieta por esa zona, la podemos disimular perfectamente.

Colorantes:

Otro tema son los colores.

Os aconsejo que no os volváis locos, comprando los colores primarios (azul, rojo y amarillo). Con estos tres colores podemos tener una amplia paleta, mezclando el rojo con el azul obtenemos el violeta; con el rojo y el amarillo, el naranja, y con el azul y el amarillo, el verde. De esta forma podemos ir añadiendo un poco más de cada color para obtener la tonalidad deseada.

Colorantes en gel:

Los colorantes con textura de gel, ideales para utilizar para teñir fondant, dar color a buttercream y bizcochos. Estos colorantes no van a variar la textura de nuestros bizcochos ni de nuestro buttercream. Los vamos a diferenciar en dos marcas: Wilton y Progel de RD.

Los colorantes de Wilton se presentan en botes de 28 gramos y son elaborados en instalaciones donde también se procesan cacahuètes, nueces, huevos, leche, soja y derivados del trigo... Para su utilización usaremos un palillo para sacar un poco de colorante del bote, aconsejo comenzar con poco colorante, y vayamos subiendo la intensidad progresivamente. Cada vez que cojamos colorante del bote tendremos que utilizar un palillo nuevo para evitar contaminar nuestro bote de colorante. (muy importante por nuestra salud y alargar la vida al bote de colorante, así no se nos estropeará)

Os recomiendo que no os paséis con la cantidad de colorante, ya que la intensidad del color sube un poco pasados unos minutos. Si durante la aplicación os habéis manchado las manos solo tendréis que aclarar con un poco de jabón y agua tibia y el colorante desaparece por completo.

Los colorantes ProGel de Rainbow Dust se presentan en formato de tubo de 25 gramos. Son bastante concentrados. Lo utilizaremos de igual manera que los anteriores, tanto para teñir fondant, pasta de goma, bizcochos, cremas, nata montada... Para su utilización pondremos una gota de colorante y lo mezclaremos bien, si queremos conseguir un color más vivo iremos añadiendo gota a gota hasta obtener el color deseado. Estos colorantes que no contienen gluten ni frutos secos y son aptos para vegetarianos.

Colorantes en pasta:

Los colorantes en pasta los podemos diferenciar de los colorantes en gel por su textura densa. Este tipo de colorantes son muy concentrados, y solo con una pizca vamos a conseguir colores muy intensos: Squires Kitchen y Sugarflair.

- Los colorantes de Squires Kitchen se presentan en botes de 20 g Podemos utilizarlos para teñir fondant, pasta de goma, pasta de flores, mazapán, buttercream...Están especialmente recomendados para dar color a la pasta de goma y glasa, ya que al no contener glicerina ayuda a que se seque rápidamente. Para utilizar estos colorantes, con la ayuda de un palillo cogemos la cantidad necesaria. No contienen gluten y son aptos para vegetarianos, pero pueden tener trazas de frutos secos.

- Los colorantes de Sugarflair los encontramos en botes de 25 gramos, libres de grasa, gluten, frutos secos y transgénicos. La utilización es igual que los colorantes anteriores. De esta marca encontramos los colores Extra Red y Extra Black, que nos permiten obtener un intenso color rojo y negro respectivamente, sin tener que utilizar prácticamente un bote entero de colorante

Colorantes en polvo:

Los colorantes en polvo los utilizaremos básicamente para dar matices al fondant o a la glasa, una vez secos. Las que a mí más me gustan, Rainbow Dust y Squires Kitchen.

Una vez abiertos, los conservaremos correctamente tapados en su bote a temperatura ambiente, no es necesario guardarlos en el frigorífico ni ningún sitio especial.

Espero haberte ayudado con estos pequeños consejos a realizar tu dulce ilusión.

Te agradecemos haber confiado en nosotros para aprender más sobre repostería, un abrazo y esperamos verte pronto.



C/. Juan de Castañeda, 16
30394 La Vaguada (Cartagena)

Tel. 646 89 91 51

