

La Guía Definitiva de Mini Donas



EBOOK
*libro
electrónico*

La Guía Definitiva de Mini Danas

TABLA DE CONTENIDO

MÓDULO 1	Introducción
MÓDULO 2	Herramientas y Equipos Necesarios
MÓDULO 3	Preparación Básica
MÓDULO 4	Recetas Tradicionales
MÓDULO 5	Recetas Gourmet
MÓDULO 6	Recetas Veganas
MÓDULO 7	Glaseados y Coberturas
MÓDULO 8	Técnicas de Decoración
MÓDULO 9	Consejos y Cuidados





INTRODUCCIÓN

La Guía Definitiva de Mini Donas

¡Bienvenidos al maravilloso mundo de los mini donuts! Este eBook está diseñado para guiarte en la creación de deliciosos mini donuts, perfectos para cualquier ocasión. Ya sea que seas un principiante en la cocina o un pastelero experimentado, encontrarás recetas y consejos útiles que te ayudarán a perfeccionar tus mini donuts y sorprender a tus amigos y familiares.

Introducción a los Mini Donuts

Los mini donuts son versiones pequeñas de los clásicos donuts, conocidos por su forma redonda y su agujero en el centro. Estos pequeños bocados de felicidad son fáciles de hacer, versátiles y perfectos para cualquier evento, desde fiestas infantiles hasta reuniones elegantes. Los mini donuts pueden ser fritos o horneados y decorados de innumerables maneras, lo que los hace ideales para la creatividad culinaria.



Historia y Origen de los Donuts

El origen de los donuts se remonta a siglos atrás, con diversas culturas reivindicando la creación de estos dulces. Los primeros registros de algo similar a un donut se encuentran en Europa, donde los holandeses elaboraban unos dulces fritos llamados “olykoeks” (pasteles de aceite). Los inmigrantes holandeses llevaron esta receta a América en el siglo XIX, donde evolucionó hasta convertirse en el donut que conocemos hoy.

El agujero en el centro del donut, que es una característica distintiva, se atribuye a Hanson Gregory, un marinero estadounidense que, en 1847, decidió perforar el centro de la masa para asegurar una cocción uniforme. Con el tiempo, los donuts se popularizaron en todo el mundo, especialmente en Estados Unidos, donde se convirtieron en un ícono de la cultura popular.



¿Por Qué Elegir Mini Donuts?

Elegir mini donuts en lugar de los donuts tradicionales tiene múltiples ventajas:

1. Porciones Perfectas: Los mini donuts son del tamaño perfecto para disfrutar sin sentirse culpable por comer una porción demasiado grande. Son ideales para el control de porciones y perfectos para picar.
2. Versatilidad: Puedes experimentar con una gran variedad de sabores y decoraciones. Desde glaseados clásicos hasta coberturas gourmet, las posibilidades son infinitas.
3. Facilidad de Preparación: Al ser más pequeños, los mini donuts se cocinan más rápido y son ideales para hacer en grandes cantidades, lo que los convierte en una excelente opción para fiestas y eventos.
4. Atractivo Visual: Los mini donuts son visualmente atractivos y pueden ser presentados de manera elegante en bandejas o empaques decorativos. Son perfectos para mesas de postres y como regalos.
5. Diversión para Todos: Hacer mini donuts puede ser una actividad divertida para toda la familia. Involucra a los niños en el proceso de decoración y crea recuerdos deliciosos juntos.

Esperamos que disfrutes de este viaje culinario a través del mundo de los mini donuts. Prepara tus utensilios, ponte el delantal y ¡manos a la masa!



Módulo 2

HERRAMIENTAS Y EQUIPOS NECESARIOS

Para asegurarte de que tus mini donuts salgan perfectos, necesitarás ciertos utensilios y equipos específicos. A continuación, te proporcionamos una lista de los utensilios básicos, los equipos específicos para hacer mini donuts y algunos consejos para elegir los mejores utensilios.

Lista de Utensilios Básicos;

1. **Tazones para Mezclar:** Necesitarás varios tazones de diferentes tamaños para mezclar los ingredientes secos y húmedos.



2. Batidora: Una batidora de mano o una batidora de pie será muy útil para mezclar los ingredientes de manera uniforme.



3. Cucharas y Tazas Medidoras: Para medir con precisión los ingredientes.



4. Tamiz o Colador: Para tamizar los ingredientes secos y evitar grumos.



5. Espátula de Silicona: Ideal para raspar los tazones y asegurarte de que aproveches toda la masa.



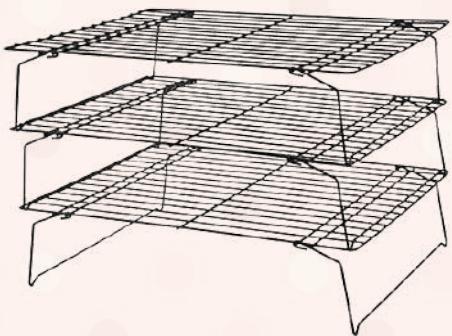
6. Cucharón para Masa: Para verter la masa en los moldes de manera uniforme.



7. Papel Pergamino: Para forrar las bandejas de hornear y evitar que los mini donuts se peguen.



8. Rejillas para Enfriar: Para permitir que los mini donuts se enfríen uniformemente después de hornear o freír.



EQUIPOS ESPECÍFICOS PARA MINI DONUTS

1. Moldes para Mini Donuts: Hay moldes especiales para mini donuts que se pueden usar en el horno. Asegúrate de elegir moldes de silicona o antiadherentes para facilitar la extracción de los donuts.



2. Máquina para Mini Donuts: Estas máquinas eléctricas son perfectas para hacer mini donuts de manera rápida y uniforme. Funcionan de manera similar a una waflera y son fáciles de usar.



3. Freidora: Si prefieres los mini donuts fritos, una freidora de tamaño pequeño o mediano es ideal. Asegúrate de tener suficiente aceite vegetal para freír.



4. Termómetro de Cocina: Para controlar la temperatura del aceite al freír y asegurarte de que esté en el rango adecuado (175°C - 180°C).



5. Manga Pastelera y Boquillas: Para decorar los mini donuts con precisión. Las boquillas de diferentes tamaños te permitirán crear diseños variados.



Consejos para Elegir los Mejores Utensilios

1. Calidad sobre Cantidad: Invierte en utensilios y equipos de buena calidad. Los utensilios duraderos te ahorrarán dinero a largo plazo y harán que la preparación sea más fácil y agradable.
2. Materiales Antiadherentes: Opta por moldes y utensilios antiadherentes para facilitar la limpieza y evitar que la masa se pegue.
3. Tamaño Adecuado: Asegúrate de que los utensilios y equipos sean del tamaño adecuado para tu cocina y tus necesidades. Los moldes y máquinas para mini donuts deben caber cómodamente en tu espacio de trabajo.
4. Facilidad de Uso: Elige equipos que sean fáciles de usar y mantener. Las máquinas para mini donuts con controles simples y piezas desmontables para facilitar la limpieza son una excelente opción.
5. Reputación de la Marca: Investiga y elige marcas reconocidas y confiables. Lee reseñas y opiniones de otros usuarios para tomar una decisión informada.
6. Versatilidad: Algunos utensilios pueden tener múltiples usos en la cocina. Por ejemplo, una batidora de pie puede usarse para muchas otras recetas, no solo para hacer la masa de donuts.
7. Seguridad: Si usas freidoras o equipos eléctricos, asegúrate de que tengan características de seguridad, como apagado automático y protección contra sobrecalentamiento.

Con estas herramientas y equipos, estarás listo para empezar a hacer deliciosos mini donuts en casa. La preparación adecuada y el uso de los utensilios correctos te asegurarán un resultado perfecto y delicioso cada vez. ¡Buena suerte y a disfrutar cocinando!



Módulo 3

Harinas

Harina de Trigo: La harina de trigo es la más común para hacer donuts. La harina para todo uso es ideal, pero también puedes usar harina de repostería para una textura más suave y ligera.

Harina Integral: Si prefieres una opción más saludable, puedes usar harina integral. Sin embargo, los mini donuts pueden ser un poco más densos y menos esponjosos.

Harina sin Gluten: Para una versión sin gluten, puedes usar una mezcla de harina sin gluten disponible en el mercado. Asegúrate de que sea adecuada para hornear.

Azúcar y Edulcorantes

Azúcar Blanco: El azúcar granulada blanca es la más común y se usa tanto en la masa como en los glaseados.

Azúcar Moreno: El azúcar moreno añade un sabor más profundo y un poco de humedad adicional a los mini donuts.

Azúcar Glas: Utilizada principalmente en glaseados y coberturas para una textura suave y dulce.

Edulcorantes Naturales: Puedes usar miel, jarabe de arce o agave como alternativas al azúcar para una opción más natural.



Grasas y Aceites

Mantequilla: La mantequilla añade un rico sabor y una textura suave a los donuts. Puede usarse derretida en la masa.

Aceite Vegetal: Ideal para freír los donuts, ya que tiene un alto punto de humo y no afecta el sabor.

Aceite de Coco: Una opción más saludable que puede usarse en la masa o para freír, pero añade un ligero sabor a coco.

Margarina: Puede ser utilizada como sustituto de la mantequilla, especialmente en recetas veganas.

Levadura y Otros Agentes de Fermentación

Levadura Seca: La levadura seca activa es fundamental para la fermentación y esponjosidad de los donuts. Debe activarse en líquido tibio antes de añadirla a la

masa.

Polvo de Hornear: Utilizado en recetas que no requieren tiempo de fermentación, ayuda a que los donuts suban durante el horneado.

Bicarbonato de Sodio: A menudo utilizado junto con el polvo de hornear para mejorar la textura y la esponjosidad.



Técnicas de Preparación

Mezcla de Ingredientes Secos y Húmedos

1. Tamizado: Tamiza la harina, el azúcar, la sal y otros ingredientes secos para evitar grumos y asegurar una mezcla uniforme.
2. Activación de la Levadura: Si usas levadura seca, disuélvela en agua tibia con una pizca de azúcar y deja reposar hasta que esté espumosa.
3. Mezcla de Húmedos: Mezcla los ingredientes húmedos (leche, huevos, mantequilla derretida) en un tazón separado.
4. Combinación: Añade gradualmente los ingredientes secos a los húmedos, mezclando hasta obtener una masa homogénea.



Técnicas de Amasado

1. Amasado Manual: Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y amasa con las manos durante unos 5-10 minutos, hasta que esté suave y elástica.



2. Amasado con Batidora: Utiliza una batidora de pie con el gancho de amasar. Amasa a velocidad media durante 5-7 minutos.



Fermentación y Reposo de la Masa

1. Primera Fermentación: Coloca la masa en un tazón engrasado, cúbrela con un paño húmedo y deja reposar en un lugar cálido durante 1-2 horas, o hasta que doble su tamaño.
1. Desgasificación: Después de la primera fermentación, golpea suavemente la masa para eliminar el exceso de aire.
1. Segunda Fermentación (opcional): Algunas recetas requieren una segunda fermentación después de moldear los donuts, para obtener una textura aún más esponjosa.



Moldeado y Corte

1. Estirado de la Masa: Coloca la masa sobre una superficie ligeramente enharinada y estírala con un rodillo hasta que tenga un grosor de aproximadamente 1 cm.
1. Corte: Usa un cortador de donuts o dos cortadores de diferentes tamaños (uno grande y uno pequeño para el agujero) para cortar la masa en forma de donuts
1. Reposo: Coloca los donuts cortados en una bandeja forrada con papel pergamino y deja reposar durante unos 10-15 minutos antes de freír o hornear.





Recetas Tradicionales

1. Donuts Clásicos

Receta de Mini Donuts Glaseados

Ingredientes:

2 tazas de harina para todo uso

1/2 taza de azúcar

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla derretida

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado:

1 taza de azúcar glas

2-3 cucharadas de leche

1 cucharadita de extracto de vainilla





Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa los moldes para mini donuts.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén bien combinados.
5. Llena los moldes para mini donuts hasta la mitad con la masa.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.
7. Para el glaseado, mezcla el azúcar glas con la leche y el extracto de vainilla hasta obtener una consistencia suave.
8. Sumerge los mini donuts en el glaseado y colócalos sobre una rejilla para que se sequen.





Recetas Tradicionales

Receta de Mini Donuts de Azúcar y Canela

Ingredientes:

2 tazas de harina para todo uso

1/2 taza de azúcar

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla derretida

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el recubrimiento:

1 taza de azúcar

1 cucharada de canela molida

1/4 taza de mantequilla derretida





Recetas Tradicionales

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa los moldes para mini donuts.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén bien combinados.
5. Llena los moldes para mini donuts hasta la mitad con la masa.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.
7. Mezcla el azúcar y la canela en un tazón.
8. Pasa los mini donuts aún calientes por la mantequilla derretida y luego por la mezcla de azúcar y canela.





Variaciones Populares

Mini Donuts de Chocolate

Ingredientes:

2 tazas de harina para todo uso

1/2 taza de azúcar

1/4 taza de cacao en polvo

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla derretida

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado:

100 g de chocolate negro

2 cucharadas de mantequilla

2-3 cucharadas de leche



Variaciones Populares

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa los moldes para mini donuts.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén bien combinados.
5. Llena los moldes para mini donuts hasta la mitad con la masa.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.
7. Derrite el chocolate con la mantequilla y la leche a baño maría o en el microondas.
8. Sumerge los mini donuts en el glaseado de chocolate y colócalos sobre una rejilla para que se endurezcan.



Variaciones Populares

Mini Donuts Rellenos de Crema Pastelera

Ingredientes:

2 tazas de harina para todo uso

1/2 taza de azúcar

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla derretida

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para la crema pastelera:

1 taza de leche

1/2 taza de azúcar

2 yemas de huevo

1 cucharada de maicena

1 cucharadita de extracto de vainilla

Variaciones Populares

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa los moldes para mini donuts.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén bien combinados.
5. Llena los moldes para mini donuts hasta la mitad con la masa.
6. Hornea durante 8–10 minutos, o hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.
7. Para la crema pastelera, calienta la leche en una cacerola.
8. En un tazón, bate las yemas de huevo con el azúcar y la maicena.
9. Vierte la mezcla de huevo en la leche caliente y cocina a fuego lento, removiendo constantemente, hasta que espese.
10. Añade el extracto de vainilla y deja enfriar.
11. Con una manga pastelera, rellena los mini donuts con la crema pastelera.





Variaciones Populares

Mini Donuts de Fresa

Ingredientes:

- 2 tazas de harina para todo uso
 - 1/2 taza de azúcar
 - 2 cucharaditas de polvo de hornear
 - 1/2 cucharadita de sal
 - 1/2 taza de leche
 - 1/4 taza de mantequilla derretida
 - 2 huevos
 - 1 cucharadita de extracto de vainilla
 - 1/2 taza de fresas frescas picadas
- Para el glaseado:
- 1 taza de azúcar glas
 - 2-3 cucharadas de puré de fresas



Variaciones Populares

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa los moldes para mini donuts.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro tazón, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén bien combinados.
5. Añade las fresas picadas a la masa y mezcla suavemente.
6. Llena los moldes para mini donuts hasta la mitad con la masa.
7. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.
8. Para el glaseado, mezcla el azúcar glas con el puré de fresas hasta obtener una consistencia suave.
9. Sumerge los mini donuts en el glaseado de fresa y colócalos sobre una rejilla para que se sequen.



Recetas Gourmet

Mini Donuts de Matcha y Chocolate Blanco

Ingredientes:

2 tazas de harina para todo uso

1/2 taza de azúcar

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1 cucharada de polvo de matcha

1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla derretida

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado:

100 g de chocolate blanco

2 cucharadas de mantequilla

2-3 cucharadas de leche



Recetas Gourmet

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa los moldes para mini donuts.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y el polvo de matcha.
3. En otro tazón, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén bien combinados.
5. Llena los moldes para mini donuts hasta la mitad con la masa.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.
7. Derrite el chocolate blanco con la mantequilla y la leche a baño maría o en el microondas.
8. Sumerge los mini donuts en el glaseado de chocolate blanco y colócalos sobre una rejilla para que se endurezcan.



Recetas Gourmet

Mini Donuts de Lavanda y Miel

Ingredientes:

2 tazas de harina para todo uso

1/2 taza de azúcar

2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1 cucharadita de flores de lavanda secas
(comestibles)

1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla derretida

2 huevos

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el glaseado:

1 taza de azúcar glas

2-3 cucharadas de miel

1-2 cucharadas de leche



Recetas Gourmet

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa los moldes para mini donuts.
2. En un tazón grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear, la sal y las flores de lavanda.
3. En otro tazón, bate la leche, la mantequilla derretida, los huevos y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén bien combinados.
5. Llena los moldes para mini donuts hasta la mitad con la masa.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que estén dorados y un palillo insertado en el centro salga limpio.
7. Para el glaseado, mezcla el azúcar glas con la miel y la leche hasta obtener una consistencia suave.
8. Sumerge los mini donuts en el glaseado de miel y colócalos sobre una rejilla para que se sequen.



Recetas Gourmet

Mini Donuts de Caramelo Salado

Ingredientes:

2 tazas de harina de trigo

1/2 taza de azúcar granulada

2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1/2 taza de leche

1/4 taza de mantequilla derretida

1 huevo grande

Para el Glaseado de Caramelo Salado:

1 taza de azúcar

1/2 taza de crema de leche

1/4 taza de mantequilla

1/2 cucharadita de sal marina



Recetas Gourmet

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para mini donuts.
2. En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro bol, bate la leche, la mantequilla derretida y el huevo.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén combinados.
5. Llena el molde para mini donuts con la masa, llenando cada cavidad hasta la mitad.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y un palillo salga limpio.
7. Deja enfriar los donuts en una rejilla.
8. Para el glaseado, derrite el azúcar en una cacerola a fuego medio hasta que se caramelice. Añade la crema de leche y la mantequilla, removiendo constantemente hasta obtener una consistencia suave. Añade la sal marina.
9. Sumerge los donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca.





Recetas Internacionales

Mini Donuts de Churro

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 1 huevo grande

Para el Recubrimiento de Churro:

- 1/2 taza de azúcar granulada
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 taza de mantequilla derretida



Recetas Internacionales

Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para mini donuts.
2. En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro bol, bate la leche, la mantequilla derretida y el huevo.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén combinados.
5. Llena el molde para mini donuts con la masa, llenando cada cavidad hasta la mitad.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y un palillo salga limpio.
7. Deja enfriar los donuts en una rejilla.
8. En un bol pequeño, mezcla el azúcar y la canela.
9. Sumerge cada donut en la mantequilla derretida y luego pásalo por la mezcla de azúcar y canela.





Recetas Internacionales

Mini Donuts de Tiramisú

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 1 huevo grande

Para el Glaseado de Tiramisú:

- 100 g de queso mascarpone
- 1/2 taza de azúcar glas
- 2 cucharadas de café fuerte

Recetas Internacionales



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para mini donuts.
2. En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro bol, bate la leche, la mantequilla derretida y el huevo.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén combinados.
5. Llena el molde para mini donuts con la masa, llenando cada cavidad hasta la mitad.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y un palillo salga limpio.
7. Deja enfriar los donuts en una rejilla.
8. Para el glaseado, mezcla el queso mascarpone, el azúcar glas y el café fuerte hasta obtener una consistencia suave.
9. Sumerge los donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca.





Recetas Internacionales

Mini Donuts de Pistacho y Rosa

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1/2 taza de azúcar granulada
- 2 1/2 cucharaditas de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1/2 taza de leche
- 1/4 taza de mantequilla derretida
- 1 huevo grande
- 1/2 taza de pistachos triturados

Para el Glaseado de Rosa:

- 1 taza de azúcar glas
- 2-3 cucharadas de agua de rosas

Recetas Internacionales



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para mini donuts.
2. En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro bol, bate la leche, la mantequilla derretida y el huevo.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén combinados.
5. Añade los pistachos triturados a la masa y mezcla.
6. Llena el molde para mini donuts con la masa, llenando cada cavidad hasta la mitad.
7. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y un palillo salga limpio.
8. Deja enfriar los donuts en una rejilla.
9. Para el glaseado, mezcla el azúcar glas con el agua de rosas hasta obtener una consistencia suave.
10. Sumerge los donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca



Módulo 4: Recetas Veganas

1. Sustitutos Veganos de Ingredientes

Alternativas al Huevo

Semillas de Chía o Linaza: Mezcla 1 cucharada de semillas de chía o linaza molida con 3 cucharadas de agua y deja reposar por 5-10 minutos hasta que se forme un gel.

Puré de Manzana: 1/4 de taza de puré de manzana puede reemplazar un huevo.

Plátano Machacado: 1/4 de taza de plátano machacado puede sustituir un huevo, aunque puede añadir un ligero sabor a plátano.

Sustitutos Lácteos

Leche Vegetal: Leches de almendra, soja, avena, coco o cualquier otra leche vegetal pueden usarse en lugar de la leche de vaca.

Mantequilla Vegana: Mantequillas a base de aceite de coco o margarinas veganas son perfectas para reemplazar la mantequilla tradicional.

Yogur Vegano: Yogur de coco, almendra o soja pueden reemplazar al yogur regular.

Endulzantes Naturales

Sirope de Agave: Un edulcorante natural derivado del agave.

Sirope de Arce: Otro edulcorante natural que puede usarse en lugar de azúcar.

Azúcar de Coco: Un azúcar no refinado con un índice glucémico más bajo que el azúcar blanco.



Recetas Veganas



Mini Donuts Veganos de Vainilla

Ingredientes:

- 2 tazas de harina de trigo
- 1/2 taza de azúcar de coco
- 1 cucharada de polvo de hornear
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de leche de almendra (u otra leche vegetal)
- 1/4 taza de aceite de coco derretido
- 1 cucharada de vinagre de manzana
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla

Para el Glaseado:

- 1 taza de azúcar glas
- 2-3 cucharadas de leche de almendra
- 1 cucharadita de extracto de vainilla



Recetas Veganas



Instrucciones:

- .. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para mini donuts.
- .. En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar de coco, el polvo de hornear y la sal.
- .. En otro bol, bate la leche de almendra, el aceite de coco derretido, el vinagre de manzana y el extracto de vainilla.
- .. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén combinados.
- .. Llena el molde para mini donuts con la masa, llenando cada cavidad hasta la mitad.
- .. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y un palillo salga limpio.
- .. Deja enfriar los donuts en una rejilla.
- .. Para el glaseado, mezcla el azúcar glas con la leche de almendra y el extracto de vainilla hasta obtener una consistencia suave.
- .. Sumerge los donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca.



Recetas Veganas



Mini Donuts Veganos de Chocolate

Ingredientes:

2 tazas de harina de trigo

1/2 taza de azúcar de coco

1/4 taza de cacao en polvo

1 cucharada de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1 taza de leche de almendra (u otra leche
vegetal)

1/4 taza de aceite de coco derretido

1 cucharada de vinagre de manzana

1 cucharadita de extracto de vainilla

Para el Glaseado de Chocolate:

100 g de chocolate negro vegano

2-3 cucharadas de leche de almendra



Recetas Veganas



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para mini donuts.
2. En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar de coco, el cacao en polvo, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro bol, bate la leche de almendra, el aceite de coco derretido, el vinagre de manzana y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén combinados.
5. Llena el molde para mini donuts con la masa, llenando cada cavidad hasta la mitad.
6. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y un palillo salga limpio.
7. Deja enfriar los donuts en una rejilla.
8. Para el glaseado, derrite el chocolate negro con la leche de almendra hasta obtener una consistencia suave.
9. Sumerge los donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca.





Recetas Veganas

Mini Donuts Veganos de Limón y Amapola

Ingredientes:

2 tazas de harina de trigo

1/2 taza de azúcar de coco

1 cucharada de polvo de hornear

1/2 cucharadita de sal

1 taza de leche de almendra (u otra leche vegetal)

1/4 taza de aceite de coco derretido

1 cucharada de vinagre de manzana

2 cucharaditas de extracto de vainilla

Ralladura de 1 limón

2 cucharadas de semillas de amapola

Para el Glaseado de Limón:

1 taza de azúcar glas

2-3 cucharadas de jugo de limón

Recetas Veganas



Instrucciones:

1. Precalienta el horno a 175°C y engrasa un molde para mini donuts.
2. En un bol grande, mezcla la harina, el azúcar de coco, el polvo de hornear y la sal.
3. En otro bol, bate la leche de almendra, el aceite de coco derretido, el vinagre de manzana y el extracto de vainilla.
4. Incorpora los ingredientes húmedos a los secos y mezcla hasta que estén combinados.
5. Añade la ralladura de limón y las semillas de amapola a la masa y mezcla.
6. Llena el molde para mini donuts con la masa, llenando cada cavidad hasta la mitad.
7. Hornea durante 8-10 minutos, o hasta que los donuts estén dorados y un palillo salga limpio.
8. Deja enfriar los donuts en una rejilla.
9. Para el glaseado, mezcla el azúcar glas con el jugo de limón hasta obtener una consistencia suave.
10. Sumerge los donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca.



Decoración de Mini Donuts

1. Glaseados y Coberturas

Glaseado Clásico

Ingredientes:

1 taza de azúcar glas

2-3 cucharadas de leche (puede ser leche vegetal)

1 cucharadita de extracto de vainilla

Instrucciones:

1. En un bol, mezcla el azúcar glas, la leche y el extracto de vainilla hasta obtener una consistencia suave y homogénea.
2. Si el glaseado está muy espeso, añade más leche, una cucharadita a la vez, hasta alcanzar la consistencia deseada.
3. Sumerge los mini donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca.



Glaseado de Colores

Ingredientes:

- 1 taza de azúcar glas
- 2-3 cucharadas de leche (puede ser leche vegetal)
- Colorante alimentario (gel o líquido)
- 1 cucharadita de extracto de vainilla

Instrucciones:

1. En un bol, mezcla el azúcar glas, la leche y el extracto de vainilla hasta obtener una consistencia suave y homogénea.
2. Divide el glaseado en diferentes boles si deseas varios colores.
3. Añade unas gotas de colorante alimentario a cada bol y mezcla bien hasta obtener el color deseado.
4. Sumerge los mini donuts en el glaseado y deja que el exceso gotee. Colócalos sobre una rejilla para que el glaseado se endurezca.



Técnicas de Decoración

Uso de Mangas Pasteleras

- Preparación: Llena una manga pastelera con glaseado o cobertura de tu elección.
- Boquillas: Utiliza diferentes boquillas para obtener distintos efectos (estrella, redonda, hoja, etc.).
- Decoración: Aplica presión constante mientras decoras los donuts, creando patrones como líneas, espirales, flores o puntos.



Técnicas de Decoración

Técnicas de Rociado y Espolvoreado

- Azúcar Glas o Canela: Coloca el azúcar glas o canela en un colador pequeño y espolvorea sobre los donuts para una cobertura uniforme.
- Sprinkles y Confites: Sumerge los donuts glaseados en sprinkles o confites mientras el glaseado aún está húmedo para que se adhieran bien.
- Coco Rallado o Frutos Secos Triturados: Espolvorea coco rallado o frutos secos triturados sobre los donuts para una textura adicional.
-



Técnicas de Decoración

Decoraciones con Fondant y Otros Elementos

- Fondant: Estira el fondant y corta pequeñas formas con cortadores de galletas. Coloca las formas sobre los donuts glaseados.
-
- Frutas y Flores Comestibles: Decora los donuts con frutas frescas como fresas, arándanos o kiwi, y flores comestibles como violetas o pensamientos.
-
- Crema Batida: Utiliza crema batida (puede ser vegana) para crear decoraciones adicionales, aplicándola con una manga pastelera.
-
-



Capítulo 9: Consejos y Cuidados

Almacenamiento de Mini Donuts

- Frescos: Guárdalos en un recipiente hermético a temperatura ambiente por 1-2 días.
- Congelación: Puedes congelar los mini donuts y descongelarlos a temperatura ambiente antes de consumir.

Presentación y Embalaje

- Empaque: Usa cajas de presentación con ventanas transparentes.
- Eventos: Presenta los mini donuts en bandejas elegantes para eventos especiales.





Conclusión!



Gracias por acompañarnos en este viaje culinario. Esperamos que disfrutes creando y compartiendo tus mini donuts. ¡Que tengas mucho éxito y dulzura en tu cocina!