

TIPS PARA REALIZAR LOS POSTRES PERFECTOS

Nadie se resiste a un buen postre, y es gracias al sabor, suavidad y dulce tentación que esconden en cada pedazo. No te pierdas estos datos para tus postres perfectos.

Sin embargo, prepararlo tiene sus secretos, no pases por alto estos consejos y deleita a todos con las mejores y más dulces preparaciones.

Utiliza ingredientes a temperatura ambiente

Muchos productos horneados empiezan por la formación de crema de mantequilla y el azúcar, sin embargo, muchas personas no ablandan la mantequilla antes de mezclarla con otros ingredientes. Lo que hace que al final, la textura de los postres no sea la más adecuada.

Otro error es mezclar ingredientes fríos con ingredientes calientes, por ejemplo, al preparar chocolate caliente agregándole un poco de crema batida, fría. La diferencia, desagradable, se nota.

Es por eso que muchas recetas requieren que los ingredientes tengan la misma temperatura, para poder fusionarse perfectamente en la preparación.

Invertir en los utensilios para hornear de calidad

Siempre vale la pena invertir en utensilios novedosos y de calidad, como bandejas antiadherentes, paletas de madera y plástico, medidores de temperatura o cualquier otra herramienta que aparte de facilitar el trabajo, ayuda a que el resultado final sea apetitoso y visiblemente bien elaborado.

Medir bien las cantidades

La repostería incluye la realización de procesos químicos muy delicados. Por eso hay que tener mucho cuidado, por ejemplo al realizar sustituciones de huevo, pero lo que más exacto se debe medir es la mantequilla, porque en ésta se puede notar claramente en el sabor cuando está de más.

El secreto para la harina perfecta

Por cada tres tazas de harina, se le quitan 3 cucharaditas de la misma y se agregan 3 de fécula de maíz. Esto hace que el pastel sea más compacto y aguante mejor la cubierta de crema. De esta manera, el pastel resistirá sin hundirse y sin mayores inconvenientes.

Engrasa los moldes con manteca, no con mantequilla

Usualmente, leemos en los libros de cocina que los moldes se engrasan con mantequilla y harina. Pero eso nos da como resultado dos problemas: uno es que le queda una capa harinosa al pastel encima y el otro es que no se despegan tan fácil del molde. Si cambias la mantequilla por manteca, nunca más tendrás estos problemas.

Rompe los huevos en un recipiente aparte

Con esto se evita que las cáscaras caigan en la mezcla y después te sea imposible encontrarlas. De esta manera, puedes encontrarlas y apartarlas antes de que caigan en el recipiente de la batidora.

Mezclar primero seco con seco y húmedo con húmedo

Aprende a mezclar por partes. Primero la harina con todo lo seco, o sea polvo de hornear y bicarbonato de sodio. Esto para que queden perfectamente uniformes en la mezcla. Por otro lado va todo lo húmedo como la mantequilla, la leche, y el azúcar. Quizás la diferencia no sea tan grande en el sabor, pero probablemente lo será en la textura.