BOTON HOME

**MISIÓN**

En Sweet Bites, nuestra misión es deleitar a nuestros clientes con dulces exquisitos y creativos, elaborados con ingredientes de la más alta calidad y un toque de amor en cada bocado. Nos esforzamos por ofrecer experiencias memorables y personalizadas, satisfaciendo tanto a los paladares como a los corazones.

**VISIÓN**

Queremos ser reconocidos como el destino de referencia para los amantes de la repostería, destacándonos por nuestra innovación en sabores y presentación. Nuestra visión es expandir nuestra presencia y ofrecer nuestras delicias a una comunidad más amplia, manteniendo siempre el compromiso con la calidad y la satisfacción del cliente.

**OBJETIVO**

Garantizar que cada producto que salga de Sweet Bites sea una muestra de excelencia en sabor y presentación, utilizando ingredientes frescos y técnicas de repostería avanzadas. Brindar un servicio al cliente excepcional, desde la atención personalizada hasta la entrega de pedidos, asegurando una experiencia agradable y memorable. Introducir regularmente nuevas recetas y productos que sorprendan y deleiten a nuestros clientes, manteniendo la creatividad y la tendencia en el mundo de la repostería.

BOTON GALLETAS

BOTON QUEQUES

**TORTA TRES LECHES**

El pastel, tarta o torta de tres leches es un postre tradicional latinoamericano. Consiste en un bizcocho bañado con tres tipos de lácteo: leche evaporada, media crema y leche condensada, que le dan su nombre. Suele acompañarse con un merengue de claras de huevo y con cerezas al marraschino y espolvoreado con canela en polvo. Usualmente la receta no lleva mantequilla y por eso tiene una textura esponjosa. La decoración puede variar dependiendo de la región o del gusto del comensal. Se puede utilizar fondant, chantilly o betún de merengue. Puede prepararse de diferentes maneras, por ejemplo, se puede agregar chocolate a la decoración o bien agregar dulce de leche (cajeta/manjar/arequipe), o alguna bebida alcohólica (ron, brandy, anís, etcétera) a la mezcla de los tres elaborados de leche.

**TORTA REDVELVET**

Un pastel de terciopelo rojo es un pastel de chocolate con un color rojo oscuro o rojo brillante. Por lo general es preparado como un pastel en capas cubierto con un glaseado de gannashe de chocolate blanco o roux cocinado. Los ingredientes comunes son mantequilla, harina, cacao, y colorante de remolacha o de comida roja (la remolacha se utiliza tradicionalmente). La cantidad de cacao que se utiliza varía en diferentes recetas. El glaseado de queso es lo más vinculado con el pastel, como también la crema de mantequilla.​

**TORTA DE ZANAHORIA🥕**Una explosión de sabor

Es una de una de las mejores tortas reconocidas a nivel mundial como una explosión de sabor: conocida también como Carrot Cake o Torta de Zanahoria.

El bizcocho resulta especiado y jugoso, la zanahoria al estar bien picada se integra perfectamente con la masa y los trozos no se perciben, pero si el aroma y el sabor es ¡Exquisito!

La cobertura lleva muy poca azúcar y tiene el sabor perfecto, lácteo y sin exceso de dulzor

Conoce más de su origen:

La torta de zanahoria es un pastel dulce que lleva la zanahoria rallada en la mezcla, ésta se ablanda durante la cocción y el resultado es una textura densa y suave por lo que no es de extrañar que, incluso siendo tan simple, se considere un clásico.

La zanahoria ya se usaba en los pasteles durante la Edad Medía ya que en esta época los endulzantes eran escasos. Pero la popularidad de este pastel resurgió en el Reino Unido durante la Segunda Guerra Mundial y desde principios de los años 60 también se podía encontrar en Estados Unidos.

La torta de zanahoria es un pastel dulce que lleva la zanahoria rallada en la mezcla, ésta se ablanda durante la cocción y el resultado es una textura densa y suave por lo que no es de extrañar que, incluso siendo tan simple, se considere un clásico.

La zanahoria ya se usaba en los pasteles durante la Edad Medía ya que en esta época los endulzantes eran escasos. Pero la popularidad de este pastel resurgió en el Reino Unido durante la Segunda Guerra Mundial y desde principios de los años 60 también se podía encontrar en Estados Unidos.

Razones por la cual la calificamos de tal manera:

1. Es la perfecta acompañante del café en la merienda.

2. Contiene Zanahoria, y aunque parezca obvio, no sólo aporta color y sabor, sino muchísimos beneficios a quien la consume, ya que la zanahoria es rica en vitamina A, fortalece las uñas, el crecimiento del cabello, restaura los nervios y reduce notablemente el cansancio mental, dándote más energía.

3. Contiene menos azúcar que otras tortas, ya que la zanahoria endulza naturalmente este postre.

4. Si le agregas un topping a base de queso crema, obtendrás un contraste de sabores increíble.

5. Es una oportunidad para comer nueces, pasas y otros frutos secos. ¡Puedes colocarles los que más te gusten!

¡Si esta torta también es uno de tus postres favoritos, comenta una mano arriba y dime con que la acompañas!

BOTON POSTRES Y CHOCOLATE

Para los más golosos y para los que no lo son, porque con esta receta, ¡nadie podrá resistirse!

Si eres un apasionado del chocolate como yo, este Coulant de Chocolate y Café te va a conquistar. Puedes acompañarlo con helado de mantecado o espolvorearle azúcar glass.

Lo que necesitas para 10 unidades:

Cacao puro en polvo para espolvorear.

Mantequilla para engrasar.

310 gr. de mantequilla.

350 gr. de chocolate al 70%.

190 gr. de azúcar.

125 gr. harina todo uso.

6 huevos

6 yemas de huevo.

2 cucharadas de café soluble

1 cucharada de vainilla en pasta o la ralladura de una vaina.

Preparación:

Si los vamos a hacer de forma instantánea, sin congelar previamente, precalentamos el horno a 230º con calor arriba y abajo. Si lo congelamos el proceso será el mismo para cuando vayamos a hornear.

Engrasamos nuestros moldes con mantequilla, lo ideal es untarlos con las mismas manos, porque así evitamos un exceso de grasa.

Espolvoreamos con el cacao puro y esparcimos bien por todo el interior, quitando el exceso. Esto se puede hacer con harina, pero nos saldrán manchas blancas en nuestro Coulant. De esta forma quedan perfectos.

Es el momento de fundir nuestro chocolate con la mantequilla, o bien la baño María o en el microondas, pero con cuidado si lo hacemos así de ir a intervalos pequeños para que no se queme.

Cuando lo tengamos derretido y bien ligado, ponemos la pasta de vainilla, el café soluble, y el licor, y movemos muy bien para que se integre y se disuelva el café en el chocolate.

Comenzamos a batir los huevos, las yemas y el azúcar hasta que creemos una crema blanca y espumosa.

Cuando la tengamos lista, y sin dejar de batir, vamos incorporando poco a poco la mezcla de chocolate que tenemos preparada.

Una vez llegados a este punto, vamos agregando la harina que tendremos previamente tamizada y con movimientos envolventes mezclaremos bien para que no queden grumos.

Vertemos en nuestras flaneras que tenemos reservadas, tened en cuenta que no tiene levadura y que apenas sube el volumen, pero tampoco las llenéis hasta el borde.

Si las vamos a hornear, metemos en el horno, bajamos la temperatura a 190º con calor arriba y abajo y horneamos unos 10 – 11 minutos.

Pasado este tiempo, sacamos y en pocos segundos podemos desmoldar sobre el plato en el que vayamos a presentar. Lo ideal es poner el plato sobre la flanera y girar.

Servir directamente para tomar en caliente, si lo acompañamos de un helado es lo más, que aunque lo común es ponerlo con helado de vainilla, a mí me encanta hacerlo con helado de cualquier cítrico.

Si por el contrario lo vamos a hornear estando congelado, el proceso de horno es el mismo, tan solo que lo mantendremos entre 18 y 19 minutos para que el interior se descongele correctamente.

Los tiempos de horneado son aproximados, porque depende del propio horno, de los moldes que usemos, del tamaño… por eso, son orientativos y tendrás que hacer tus propias deducciones al respecto.

BOTON BLOG

**CREMA DE MANTEQUILLA PERFECTA PARA DECORAR**

No todas las cremas de mantequilla se preparan igual, hay diferentes recetas y cada una de ellas utiliza diferentes ingredientes y métodos de elaboración; por lo tanto, una vez lista podrás apreciar resultados distintos dependiendo del uso que les quieras dar.

¡Échale un vistazo al video completo! Te enseré a realizar la crema de mantequilla o buttercream americana.

Esta crema es dulce de consistencia más densa que las demás, se hace con azúcar glass, mantequilla o margarina sin sal a temperatura ambiente, manteca vegetal, se puede teñir con algún colorante alimenticio y condimentar con algún extracto para modificar su sabor.

Según su densidad puedes utilizar esta crema de mantequilla de diferentes maneras:

Consistencia dura te sirve para hacer decoraciones tridimensionales como las flores. Para comprobar la consistencia de la crema, haz una prueba introduciendo la espátula, y la misma no debe moverse.

Consistencia media te sirve para decoraciones en dos dimensiones como estrellas, conchas, bordes, rosetones, cenefas, etc. Para comprobar la consistencia en este caso, al introducir la espátula en el buttercream esta debe inclinarse levemente, sin llegar a caerse.

Consistencia suave es ideal para cubrir tartas o cupcake, o cuando queremos escribir alguna palabra en un pastel. Para comprobar la consistencia de nuestro buttercream la espátula debe caerse del todo.

Sigue estos pasos, pues te enseñaran la versatilidad de la crema de mantequilla para hacer de tus decoraciones más prácticas, más fáciles y más sencilla.

Te lo recomienda AldeaDipan.

**Torta de piña: Lo que debes saber**

Unas de las tortas que más reconocimiento tiene en Venezuela es la Torta de Piña, un ponque delicioso cubierto de caramelo, ruedas de piña almibaradas. ¡Una exquisitez!

Es sin duda un despliegue de color y sabor que sirve de complemento y cierre majestuoso de cualquier comida.

Prepararla y degustarla tiene que ser un momento único, desde el olor a torta recién horneada, hasta la presentación final con jugosas rodajas de piñas acarameladas.

Es por ello, tenemos para ti los tips que debes tener en consideración al momento de su preparación.

Para evitar problemas al sacar la torta, puedes escurrir bien las rodajas de piña y untarlas con un poco de mantequilla antes de ponerlas en el molde

Para que el sabor de piña sea más intenso puedes incluir en la mezcla unas gotas de esencia de piña especial para repostería o jarabe de piña.

El caramelo debe quedar espeso. Si está muy líquido se fundirá con la torta. Debe cubrir bien el fondo y los lados del molde.

Cuando agregues el caramelo al molde, hay que esperar que se enfríe muy bien antes de agregar la mezcla sobre él.

“Suave, cremosa, húmeda, fácil, con ingredientes que usamos comúnmente, la torta de piña es uno de los recuerdos más dulces de mi niñez”

Chef Pastelera Margarita Rojas

Ponlo en práctica y verás los fabulosos resultados.

**7 tips que debes tener en consideración al momento de hacer pan**

Conocer el mundo del pan y la panadería, puede atraparte y desear querer saber más. Imagina tu casa con olor a pan… ese apetitoso olor hará que sea más agradable y acogedora para ti, por ello, te ofrecemos 7 tips que debes tener en consideración al momento de hacer pan.

Ten presente que la elaboración del pan es un conjunto de procesos en cadena, comienza con la selección de ingredientes en proporciones justas y las herramientas para su elaboración, las que nos llevarán a obtener un pan listo para ser servido. Consistiendo básicamente en 4 fases fundamentales: mezcla, reposo o fermentación, horneado y enfriado.

A continuación, te presentamos 7 tips que deber tomar en consideración al momento de hacer un delicioso pan lo que te ayudara a obtener un resultado más sabroso:

Fresca levadura

Recordemos que, la levadura es un organismo vivo, por tanto, requiere su tiempo y espacio al momento de trabajarla, puesto que es un ingrediente esencial para el pan y necesitamos recibir lo mejor de ella.

Frescos ingredientes

Para obtener buenos resultados es importante que, cuando realices la selección de tus productos verifiques que estén frescos y sean de buena calidad.

Menos, es más

No excedas con la levadura, el pan no debe estar saturado de este ingrediente, consigue el punto perfecto de tu masa.

Amasado eficaz

Ten presente que tipo de amasado deseas y pondrás en práctica a tu pan, con un buen trabajo de amasado activaremos el gluten y tendrás un pan con mejor textura.

Facilita tu trabajo

Para darle forma a los panes te aconsejamos que recubras tus manos y la bandeja donde serán horneados con un poco de aceite, además, evitaras que la masa se adhiera a tus manos.

Ricas cortezas

Corteza crujiente en tu pan, cepilla la masa con agua antes de introducirlo en el horno.

Corteza brillante, bate un huevo con un poco de agua y cepilla por encima del pan antes que hornees.

Corteza suave, cepilla tu masa con mantequilla derretida o leche y luego lleva al horno.

Hornea con amor

El horneado es el último paso y la prueba final para el pan, luego de un fácil y gratificante proceso, comparte esta experiencia relajante y apetitosa con tus seres queridos. ¡No hay nada más rico que un pan recién horneado!

Recuerda que en Aldeadipan podrás encontrar lo que necesitas para tus conocimientos sobre panadería, por eso, en nuestro blog vas a adquirir conocimientos sobre la materia además de mejorar la calidad de tus panes.

El placer de comer un pan que has hecho con tus propias manos ¡merece la pena ser disfrutado!.

Aquí repasamos algunas de las técnicas básicas de la repostería que te servirán para comenzar.

¿Cómo hacer un baño María?

Coloca un recipiente sobre una olla con agua hirviendo. El vapor le dará calor al recipiente de forma muy suave. Esta técnica es ideal para cocinar flanes o cremas, o derretir chocolate.

Algunos tips reposteros para hacer un baño María son utilizar poca agua en la olla que servirá como base, y asegurarse que el contenido de lo que vas a cocinar con el vapor no entre en contacto con el agua.

¿Cómo mezclar con movimientos envolventes?

Se trata de incorporar una mezcla ligera con una mezcla densa por medio de un movimiento circular.

Para ejecutar la técnica debes tener ambas mezclas en un recipiente. Y desde la base, lleva el batido con ayuda de una espátula hacia el centro del recipiente de forma muy delicada. Los movimientos envolventes se usan para darle airosidad a las preparaciones.

BOTON CONTACTO

CONTÁCTANOS

Dirección : Edificio Alameda, Av. 16 de Julio, La Paz

Email : sweetbitesrespot@gmail.com

Teléfono : 2285760

Whatsapp : 79603352