

**COBER
CHOC®**

MASTER

CAKE

Preparación para convertirte en Cake Desinger

Si bien la formulación de una receta no se debe alterar para evitar afectar su balance y resultado final, siempre se puede recalcular las cantidades de ingredientes si lo que buscamos es reducir o aumentar las porciones de la preparación.



Estas son algunas recomendaciones que te ayudarán a reformular tus recetas de cake:

- Es muy importante anotar el peso obtenido del batido, moldes que se utilizaron y rendimiento final obtenido de cada receta, para poder recalcular las cantidades necesarias cuando debemos variar las porciones.
- Pesarse los ingredientes es más confiable que medirlos en tazas o cucharadas. Los utensilios medidores pueden variar de tamaño.
- Para duplicar la receta, multiplica todas las cantidades de ingredientes por 2.
- Si lo que buscas es aumentar el 50% de la receta total, multiplica por 1.5 cada ingrediente.
- Si lo que buscas es solo preparar la mitad de la receta, divide para 2 todos los ítems que la componen.
- Si deseas cambiar el sabor en una torta básica de vainilla, reemplaza la misma cantidad del elemento líquido (que estipula la receta), por ej.: Si la receta indica 200 gr de leche, puedes reemplazar por 200 gr de zumo de naranja, pulpa de fruta o licor. La cantidad/peso no cambia, lo que varía únicamente es el ingrediente que escojas.

- Si deseas transformar el cake de vainilla a chocolate, lo más recomendable es restar una parte de la cantidad de harina y reemplazarla por cocoa amarga o cacao en polvo. Por ej.: si la receta de vainilla indica 400 gr de harina, al convertirla en chocolate debemos agregar 350 gr de harina + 50 gr de cocoa amarga. De esta manera conservamos los 400 gr originales de ingredientes secos para no alterar la esponjosidad y humedad del cake.

Hablemos del Buttercream



El buttercream, en general, es una crema suave para rellenar o cubrir pasteles que se obtiene de la mezcla de materia grasa con azúcar.

Existen varios tipos de buttercream o crema de mantequilla con diferentes recetas, ingredientes y métodos de elaboración, cuyos resultados finales van a depender del uso que les queramos dar.

En el siguiente cuadro te explicamos brevemente las características de cada variedad para que puedas identificar las diferencias y te familiarices con las cubiertas más utilizadas en Cake Design.

BUTTERCREAM	PREPARACIÓN	CARACTERÍSTICAS	CONSERVACIÓN
AMERICANO	Mezcla de azúcar glas con grasa (mantequilla o margarina).	Es la receta más fácil y firme. Por su densidad permite elaborar decoraciones tridimensionales con boquillas.	Si se mezcla con mantequilla: 5-7 días en refrigeración. Si se mezcla con margarina: 10 días al ambiente.
SUIZO	Baño María de claras de huevo más azúcar granulada. Se mezcla con mantequilla.	Textura sedosa y menos dulce.	3-4 días en refrigeración.
ITALIANO	Mezcla de claras montadas, almíbar (azúcar + agua + glucosa) y mantequilla.	Textura similar al suizo, pero con mayor estabilidad al decorar.	4-5 días en refrigeración.
RUSO	Batido de mantequilla hasta blanquear, se agrega leche condensada	Fácil preparación, menos estable en climas cálidos. Sabor balanceado.	5-7 días en refrigeración.
FRANCÉS	Similar al italiano, pero se incorporan también las yemas	Más rico en sabor y textura. Tonalidad natural amarilla.	2-3 días en refrigeración.

Manejo de Chocolate

- Además del delicioso sabor y aroma de los productos Coberchoc, sus exclusivas fórmulas han sido desarrolladas para ser utilizadas en todo tipo de clima. Te compartimos algunos tips que facilitarán tus creaciones con el ingrediente de la felicidad:



- Para un derretido rápido, calienta tus gotas en microondas en intervalos de 20 a 30 segundos.
- Recuerda mover constantemente para que el chocolate nunca se queme.
- Lo puedes derretir en mangas desechables o fundas de polifan.
- Si deseas derretir a baño María, evita que el agua de la olla se acerque al recipiente del chocolate.
- Si vas a rellenar con Crema Dulce o Semiamarga Coberchoc suavízala calentándola 5 segundos en microondas a potencia baja.
- Dale un acabado brillante en tus choco-paletas o figuras: Una vez derretido el chocolate, viértelo en el molde de tu preferencia y dales un golpe de frío en el congelador por un par de minutos, desmolda y decora.
- Para dar color a tus Gotas blancas Coberchoc, utiliza siempre colorantes liposolubles o “a la grasa”.
- Conserva tus figuras de chocolate en un recipiente cerrado y al ambiente. No necesitan permanecer en refrigeración.