

PAMELA SÁNCHEZ

Mis postres  
para triunfar

INCREÍBLES CREACIONES REPOSTERAS  
PARA DELEITAR LA VISTA  
Y EL PALADAR

OBERON

# Índice

10 Disfruta de la experiencia

12 Consejos y recomendaciones

15 ¿Qué ingredientes debo utilizar?

18 Prepara tus ingredientes

20 Utensilios y materiales

23 Técnicas y glosario repostero

25 ¿Cómo afecta el clima a las elaboraciones?

28 Montaje y alisado de tartas

34 Decoraciones exprés

36 Amplía tus conocimientos

## 39 LAYER CAKES

40 Tarta de piña colada

46 Tarta de vino y chocolate con pétalos de pera cristalizada

54 Tarta de naranja con almendra y vainilla

58 Tarta de chocolate picante con flores espatuladas

64 Tarta de chocolate blanco y frambuesas

68 Forward Cake de arándanos y lima

72 Tarta de mango y curd de fruta de la pasión

78 Tarta de chocolate, café y mascarpone

82 Tarta de cava y fresas

## 87 BIZCOCHOS Y TARTAS DE UNA CAPA

88 Bizcocho de limón con crema y merengue suizo

92 Bizcochitos de chufa y coco con buttercream de queso

96 Chocolate Banana Bread con mezcla de especias

98 Bizcochitos de naranja sanguina y cardamomo con glaseado de queso

102 Bundt cake de chocolate y avellanas

106 Bizcochitos de ricotta con lima y jengibre

110 Bizcocho Mercy de yogur con dátiles y nueces

114 Bizcochitos de pistacho con chocolate y trufa Ruby

## 121 PASTERERÍA DE VITRINA

122 Semifrío de café y Baileys con chocolate

130 Mousse de limón con gelatina de champán y frutas

134 Cheesecake sticks

138 Semifrío de fruta de la pasión y gelée de melocotón

142 Cuencos comestibles con mousse de chocolate Ruby

146 Bocados de chocolate intenso con dulce de leche

150 Profiteroles con craquelín de chocolate rellenos de crema

## 155 TARTAS FRÍAS

156 Semifrío de frutas del bosque con melocotón y pistacho

162 Tarta de chocolate y Amarula

166 Semifrío de stracciatella con mousse de chocolate

172 Cheesecake de fresa y frambuesa con gelée de frutos rojos

176 Mousse de mascarpone y caramelo

180 Trifle de fresa y chocolate

## 185 PARA ENAMORAR(TE)

186 Galletas de mantequilla con efecto mármol

190 Helado de vainilla con cobertura crocante de chocolate

194 Galletas craqueladas de limón

196 Lingotes de chocolate Gold

200 Pastas de té con almendras

204 Paletas de merengue

## 209 IMPRESCINDIBLES

210 Nata montada

211 Crema Chantilly

212 Crema pastelera de vainilla

214 Crema diplomática

215 Crema pastelera de cítricos

216 Curd de fruta de la pasión

217 Merengue suizo

218 Buttercream o crema de merengue suizo

219 Buttercream tradicional

220 Buttercream de queso

221 Glaseado de queso

222 Crema de nata y queso de untar

223 Crema de nata y queso mascarpone

224 Ganache de chocolate blanco

225 Ganache de chocolate negro

226 Drip de chocolate negro

227 Glasa dorada

228 Almíbar para bizcochos

229 Mezcla de especias

230 Bizcocho genovés de vainilla

232 Bizcocho genovés de chocolate

234 Fresas en almíbar

235 Gelée suave de mermelada

236 Base de galletas con frutos secos

238 Base para tartaletas

## 240 EJEMPLOS DE UTILIZACIÓN DE LAS RECETAS IMPRESCINDIBLES

240 Tartaleta de mandarina y arándanos con crema de nata y mascarpone

242 Vasitos de crema diplomática con fresas en almíbar y Chantilly

## 245 AGRADECIMIENTOS

# Disfruta de la experiencia

## **¡Hola, Cupcaker!**

Me hace muchísima ilusión darte la bienvenida a mi tercer libro. Con esta nueva entrega quiero compartir contigo «Mis postres para triunfar». Ya son varios años los que llevo en este apasionante mundo pastelero. Y con el paso del tiempo, he descubierto diferentes técnicas y creado cientos de recetas. Pues aquí te he preparado una exquisita selección para que puedas disfrutar al máximo de una experiencia repostera maravillosa y de paso mimar a tus comensales con estas deliciosas elaboraciones.

Para mí, la repostería es pasión, creatividad, tiempo de relax y de despejar mi mente. En una palabra, es felicidad. Cuando preparo una receta casi puedo sentir la serotonina invadiendo mi cuerpo. Me concentro en el proceso de creación y conecto con el presente, con lo que estoy viviendo y haciendo. Es mi momento. ¡Y me gusta disfrutarlo a tope!

No siempre preparo el ambiente de la misma manera. A veces pongo música y canto. Y si no me sé la letra, tarareo. Otras veces prefiero el silencio. Pero siempre pienso en las personas con las que voy a disfrutar ese postre que estoy haciendo. Trato de utilizar los sabores y texturas que más les gusten. Tengo un paladar muy curioso. Así que me encanta probar nuevas combinaciones.

Te invito a ti también a disfrutar de esta experiencia repostera y convertirla en un momento de autocuidado. Porque hacer algo que nos transmite tantas sensaciones buenas, también es cuidarse. Así que permíteme acompañarte en esta aventura, donde sin duda, vas a aprender a elaborar postres para deleitar el gusto y la vista.

*¡Comenzamos!*

## ANTES DE EMPEZAR

Todos sabemos que para conseguir que las recetas queden excelentes, se necesita seguirlas al pie de la letra. Pero también hay ciertas cosas complementarias que se aplican a varias elaboraciones y que todo amante de la repostería debería saber.

Por eso, antes de ponernos directamente manos a la masa con todas las recetas, te he preparado algunas secciones con información muy valiosa.

Si ya te has inscrito a mis cursos *online*  
disponibles en mi web

**[www.quierocupcakes.com](http://www.quierocupcakes.com)**

tienes mis otros libros de repostería  
o eres constante viendo los vídeos de mi canal de YouTube

**«Quiero cupcakes»**

ya sabrás muchos de los consejos  
que te voy a dar a continuación.

En ese caso, si lo prefieres, puedes pasar directamente a la elaboración de las recetas.

Pero si te estás iniciando en este dulce mundo, quieres refrescar conocimientos o ver qué cosas adicionales puedes aprender, te invito a leer toda la información que he preparado para ti.

# Consejos y recomendaciones

Aquí tienes mis mejores recomendaciones para que tus elaboraciones queden perfectas y deliciosas:

- Utiliza los ingredientes a temperatura ambiente a menos que la receta indique lo contrario. Esto ayudará a que todo se integre mejor entre sí.
- Puedes sustituir los saborizantes que te propongo en las recetas por cualquier otro de tu elección. Ya sea en pasta, emulsión, extracto o esencia. Las emulsiones van genial en elaboraciones horneadas como bizcochos, cupcakes o galletas ya que su sabor no disminuye cuando se calienta.
- Si vas a hacer piezas de chocolate para decorar, asegúrate de templar el chocolate para que quede brillante y endurezca correctamente. O si prefieres ahorrarte este paso, puedes utilizar coberturas o sucedáneos de chocolate como los Candy Melts de la marca Wilton, Deco Melts de FunCakes, o Candy Buttons de PME.
- Las medidas que te doy en cucharaditas o cucharadas están tomadas con cucharas medidoras de repostería y no con las cucharas que utilizamos normalmente para comer.
- Siempre que añadas harina de trigo, intégrala a la masa a velocidad baja o a mano para no desarrollar el gluten. Así conseguirás un resultado excelente.
- Si vas a montar nata, es importante que la batas bien cuando esté fría y que te asegures de que tenga un mínimo del 35% de materia grasa. Así montará más fácilmente y quedará consistente. Eso sí, en cuanto esté montada, deja de batir de inmediato. De lo contrario, se cortará por exceso de batido.
- Antes de utilizar el horno, prográmalo a la temperatura que indica la receta al menos 10 minutos antes. Como regla general, siempre lo programo con calor arriba y abajo sin ventilador. Si en tu horno no puedes desactivar la opción del ventilador o solo puedes hornear con calor por abajo, lo más probable es que el tiempo de horneado cambie. En ese caso hay que estar atentos e ir haciendo las comprobaciones necesarias para encontrar el tiempo correcto para cada receta.

- ▶ Para hornear los bizcochos, engrasa los moldes con espray antiadherente. También puedes forrar su interior con papel de horno. O si lo prefieres, úntalos con un poquito de mantequilla y espolvoréalos con harina. Te aconsejo que nunca llenes los moldes más allá de los 2/3 de su capacidad, ya que, de lo contrario, la masa se podría desbordar.
- ▶ Después de hornear los bizcochos, déjalos reposar en el propio molde durante 10 minutos a temperatura ambiente. Luego, desmóldalos y trasládalos sobre una rejilla hasta que se enfríen.
- ▶ Cuando hago tartas de más de dos capas, reparto la masa en varios moldes para hornear los bizcochos. Prefiero hornear la masa en capas para que estén menos tiempo dentro del horno y los bizcochos queden más jugosos. Si quiero utilizar un solo molde, procuro que sea amplio para no hornear el bizcocho durante demasiado tiempo. Tan solo ten en cuenta que si utilizas la misma cantidad de ingredientes, cuanto más amplio sea el molde, más bajito quedará el bizcocho. Recuerda también que si utilizas un molde de tamaño diferente, el tiempo de horneado cambiará.
- ▶ Conserva en el frigorífico las tartas o postres que lleven algún elemento que necesite refrigeración. Como por ejemplo, nata montada, merengue suizo, fruta fresca o las buttercreams que llevan queso crema.
- ▶ Para conservar tartas, galletas o cualquier otro dulce que no contenga ingredientes que necesiten refrigeración, lo mejor es mantenerlos a temperatura ambiente dentro de una caja de metal o de cartón. Si están en un plato o estand, los puedes cubrir con una cúpula para tartas o incluso con un bol.
- ▶ Antes de sacar tus bizcochos del horno, pínchalos en el centro con un palillo para comprobar que realmente están hechos por dentro. Eso sí, nunca abras el horno antes de los 3/4 del tiempo de horneado indicado en la receta. De lo contrario, el bizcocho se hundirá por el centro y no quedará tan esponjoso. Ten en cuenta que los tiempos de horneado que te indico en cada receta pueden variar según tu horno y el molde que estés utilizando.
- ▶ Puedes preparar tus tartas con un par de días de antelación. Tan solo asegúrate de conservarlas tapadas en un lugar fresco donde no reciban sol directo. O en refrigeración, en caso de que lo necesiten.
- ▶ A la hora de montar una tarta, puedes fijar el primer bizcocho a la base con un poquito del relleno que vayas a utilizar. Cuando pongas el último bizcocho, colócalo boca abajo para que los bordes te queden perfectos.
- ▶ Cuando hagas ganache, trocea el chocolate muy pequeñito para que se derrita más rápido. Lo puedes picar con un cuchillo o con un procesador de alimentos.

- ▶ Cuando hagas buttercream, te recomiendo que la mantequilla que utilices sea sin sal. Si estás en un clima frío, sácala del frigorífico con suficiente tiempo de antelación para que se atempere y no esté tan dura. Si estás en un clima caliente, la puedes utilizar ligeramente fría. De esta manera la buttercream quedará perfectamente aireada, esponjosa y con la consistencia correcta.
- ▶ Si quieres utilizar flores naturales para decorar, ten en cuenta lo siguiente: utilízalas justo antes de presentar tus postres para que luzcan en el mejor estado posible. También asegúrate de que sean aptas para decorar alimentos y que no contengan ningún tipo de elementos tóxicos. Además, protege el tallo con papel de aluminio para que no esté en contacto directo con el postre.

## PARA CONSEGUIR BIZCOCHOS TIERNOS Y JUGOSOS

Un paso indispensable para que tus bizcochos queden tiernos y jugosos, es que **no te excedas de tiempo de horneado**.

Por ejemplo, imagina que yo te digo que mi bizcocho tardó 40 minutos. Entonces tú compruebas tu bizcocho al cabo de ese tiempo y el palillo sale completamente limpio y seco. Evidentemente ese bizcocho ya está hecho y hay que sacarlo inmediatamente del horno. Pero lo que no sabes es desde cuándo está hecho ese bizcocho. Quizá a los 35 minutos ya estuvo listo. Lo que quiere decir es que lleva 5 minutos adicionales en el horno... ¡secándose! Así que la próxima vez que hagas esa misma receta, te recomiendo comprobar si ya está hecha 5 minutos antes que la última vez.

Si en esa segunda prueba pinchas el bizcocho a los 35 minutos y ya está listo, quiere decir que incluso habrá que sacarlo antes. Quizá a los 30 minutos. Llegará un momento en tus pruebas en el que comprobarás si el bizcocho está listo y el palillo saldrá con algo de masa. Entonces ya sabes que el tiempo de horneado debe ser justo el de tu prueba anterior.

Así que siguiendo con el mismo caso, si la tercera vez pinchaste el bizcocho a los 30 minutos y aún no estaba listo, entonces ya sabes que has encontrado el tiempo correcto que debes hornear esa masa. Es decir, 35 minutos.

Tan solo ten en cuenta que en todas esas pruebas debes usar siempre el mismo molde (y el mismo horno por supuesto). Ya que de lo contrario los tiempos de horneado pueden variar. Todo esto puede parecer demasiado exagerado o «tiquismiquis», pero encontrar el tiempo exacto de horneado de un bizcocho es **determinante para que la miga quede espectacular**. Verás que esto hará que tus bizcochos queden más jugosos y tiernos que nunca, por lo que marcará un antes y un después en tus elaboraciones.

# ¿Qué ingredientes debo utilizar?

Aquí te hablo de los ingredientes que suelo utilizar en mis elaboraciones para que conozcas más sobre ellos. A veces, por un motivo u otro, necesitamos hacer algún cambio de ingrediente. Puedes hacerlo siempre que lo necesites. Pero ten en cuenta que todo cambio afecta al resultado final. Es imposible conseguir exactamente el mismo resultado utilizando otros ingredientes. Según las variaciones que hagas, la sustitución se puede notar menos o más.

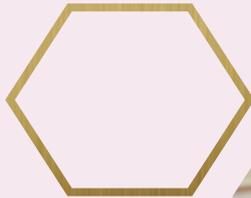
El cambio que más me suelen consultar es, ¿cómo hago para sustituir la harina por harina sin gluten? En esos casos, suelo comprar en los supermercados preparados de harina sin gluten que ya venden hechos. Por lo general, se utilizan en la misma proporción que la harina de trigo. Es cierto que la textura se modifica un poco. Pero gracias a ello he podido hacer tartas, bizcochos y galletas sin gluten que también han quedado muy ricas.

Así que, te animo a probar los cambios que necesites para que puedas adaptar las recetas a tus gustos y necesidades:

- ▶ **Aceite:** Por lo general utilizo aceite de oliva suave. Es el que tiene un 0,4 ° de acidez y, por lo tanto, tiene un sabor muy sutil. Si quieres, lo puedes sustituir por algún otro aceite vegetal de cocina que sea de tu agrado. Como, por ejemplo, de girasol o maíz.
- ▶ **Azúcar:** Cuando me refiero a «azúcar» sin más, estoy hablando del azúcar blanco común que utilizamos normalmente. Si en alguna receta necesitamos otro tipo de azúcar, lo especifico claramente en la lista de ingredientes.
- ▶ **Azúcar glas:** Es un tipo de azúcar extra fino, ideal para preparar buttercream o crema Chantilly. Su textura es parecida a la de la maicena.
- ▶ **Azúcar moreno:** Es un tipo de azúcar un poco más húmedo que el azúcar blanco común. Es de color marrón, que puede ser oscuro o más claro dependiendo de la cantidad de melaza que contenga. Existen varios tipos como, por ejemplo, el azúcar demerara, turbinado, mascabado, etc. El azúcar moreno tiene un sabor acaramelado que me encanta. Pero si lo prefieres, lo puedes sustituir por azúcar blanco común o por panela molida.

- ▶ **Bicarbonato de sodio:** Es un impulsor químico. Por lo general se utiliza para que los bizcochos estén esponjosos o que las galletas queden con una textura un poco aireada. No se puede sustituir a la ligera por polvo de hornear o levadura química.
- ▶ **Cacao en polvo:** Es el mejor ingrediente para dar un intenso sabor a chocolate a las mezclas. Te recomiendo que compres uno de buena calidad y sin azúcar añadido. El cacao en polvo no es lo mismo que los chocolates en polvo que, por lo general, se disuelven en leche para el desayuno, como el ColaCao® o el Nesquik®.
- ▶ **Cobertura de chocolate:** No es chocolate en sí. Es un sucedáneo que puedes encontrar en tiendas de repostería. Las coberturas más conocidas son Candy Melts de la marca Wilton, Deco Melts de FunCakes, y Candy Buttons de PME. Este tipo de productos suelen tener sabor a vainilla. Algunos incluso tienen sabor a chocolate. Son muy fáciles de utilizar ya que tan solo hay que derretirlos y ya están listos para tus elaboraciones. El aspecto final es muy similar al del chocolate.
- ▶ **Colorantes alimentarios:** Mis preferidos son los que vienen en gel o polvo. Los colorantes en pasta también me gustan, aunque algunos son tan concentrados que a veces cuesta un poco disolverlos.
- ▶ **Espray antiadherente:** Aceite vegetal de cocina en formato spray. Es ideal para engrasar moldes fácilmente y así evitar que los bizcochos se queden pegados.
- ▶ **Gelatina en polvo sin sabor:** La gelatina es una sustancia incolora e inodora que sirve como gelificante. Con ella podemos hacer gelatinas de diferentes sabores, dar consistencia a mousses o semifríos. En este libro tienes las recetas de «Crema de nata y queso de untar» y «Curd de fruta de la pasión» donde te enseñé a utilizarla como estabilizante o espesante.
- ▶ **Glucosa o jarabe de glucosa:** Es un producto de consistencia acuosa y densa que se obtiene de la descomposición de almidones. Tiene un sabor muy dulce, es económico y resulta fácil de producir. Puedes encontrar este producto en tiendas de repostería.
- ▶ **Harina de trigo:** Este tipo de harina también es conocida como harina de trigo sin preparar, harina floja o harina cuatro ceros (0000). Se trata de harina de trigo común todo uso, de la que no viene con ningún impulsor químico añadido. Personalmente prefiero añadir el polvo de hornear o el bicarbonato de sodio yo misma según el resultado que quiera conseguir.
- ▶ **Huevos:** En mis recetas utilizo huevos grandes, de tamaño L (Large), y suelen pesar entre 63 g y 73 g con cáscara incluida.

- ▶ **Leche:** Utiliza leche entera de vaca cuando quieras hacer buttermilk o cremas pasteleras. En los otros casos puedes utilizar leche entera o semidesnatada según prefieras. Incluso la puedes sustituir por alguna bebida vegetal como, por ejemplo, de avena, coco, almendra, soja, arroz, etc.
- ▶ **Maicena:** También conocida como fécula de maíz. La marca más conocida en España es Maizena®. En repostería se le da muchos usos. Sobre todo, para espesar algunas preparaciones. Como, por ejemplo, la crema pastelera.
- ▶ **Mantequilla sin sal:** Para crear postres, lo mejor es utilizar mantequilla sin sal para que no altere el sabor de la receta. De esta manera, nosotros mismos podemos agregar el punto de sal a nuestro gusto para potenciar los sabores en su justa medida.
- ▶ **Nata para montar:** Ingrediente lácteo utilizado en multitud de elaboraciones como mousses, helados, tartas, cremas, etc. Si queremos hacer con ella nata montada o crema Chantilly, es imprescindible que tenga al menos un 35% de materia grasa (M.G.). De lo contrario, no quedará consistente. También se la conoce como crema de leche, crema para batir o en inglés, *whipping cream*. Si lo prefieres, la puedes sustituir por nata vegetal. Esta es una buena opción si quieres mantener tus postres a temperatura ambiente ya que se conservarán muy bien sin refrigeración.
- ▶ **Polvo de hornear:** Es un impulsor químico. Por lo general, se utiliza para que los bizcochos queden esponjosos. También conocido como levadura química. El más conocido es el de la marca Royal®.
- ▶ **Queso crema:** Es un tipo de queso de untar. En las buttercreams, se puede sustituir la mantequilla hasta un 50% por queso crema o de untar para darle un sabor más fresco. El queso crema más conocido en España es el de la marca Philadelphia®.
- ▶ **Vainilla:** Mi formato preferido es el que viene en pasta. Me encanta utilizarla porque tiene un sabor natural y muy concentrado. Te recomiendo que utilices una de buena calidad. O si lo prefieres, también puedes utilizar las semillas que vienen en las vainas de vainilla. Si no consigues ninguna de esas opciones, la puedes sustituir por esencia o extracto de vainilla.
- ▶ **Vinagre blanco:** Puedes utilizar vinagre de vino blanco, de manzana o de arroz.





# Layer cakes

*Sin duda alguna, las tartas son el símbolo de nuestros mejores momentos, ya que cuando hay algo que celebrar siempre pensamos en un bonito pastel.*

*Además, son muy versátiles porque puedes combinar diferentes sabores de bizcocho con los rellenos y cremas que más te gusten.*

*En esta sección te comparto recetas deliciosas con decoraciones muy vistosas que elevarán tus tartas de nivel.*

# Tarta

## DE

### PIÑA COLADA

#### INGREDIENTES

**MOLDES:**  
4 de 15 cm de diámetro

**RACIONES:**  
16-20

#### BIZCOCHO

4 huevos L  
260 g de azúcar  
200 ml de aceite de oliva suave  
250 g de rodajas de piña de lata  
30 g de jugo de piña (de la lata)  
360 g de harina de trigo  
4 cucharaditas de polvo de hornear  
30 g de coco rallado o en polvo

#### ALMÍBAR

50 g de azúcar  
50 ml de jugo de piña (de la lata)  
20 ml de ron blanco (opcional)

#### BIZCOCHO Y ALMÍBAR

- ▶ **Para hacer el bizcocho**, tritura las rodajas de piña con la cantidad de jugo que te indico en la receta. Reserva. En un bol aparte, bate los huevos a velocidad media-alta durante 5 minutos o hasta que estén espumosos. Añade el azúcar y bate 1 minuto más. Baja la velocidad de la batidora e incorpora poco a poco el aceite y la piña triturada. A continuación, tamiza sobre la mezcla anterior la harina y el polvo de hornear. Mezcla durante unos pocos segundos a la velocidad más bajita que puedas. Incorpora el coco rallado con una espátula.
- ▶ Vierte la masa en los moldes previamente engrasados y llévalos al horno precalentado a 175 °C durante 25-28 minutos. Sácalos del horno y déjalos reposar 10 minutos a temperatura ambiente. Desmóldalos sobre una rejilla y déjalos enfriar por completo.
- ▶ **Para hacer el almíbar**, calienta el agua y el azúcar hasta que empiece a hervir. Remueve para disolver el azúcar. Déjalo enfriar. Añade el ron justo antes de utilizar el almíbar. Si lo deseas, puedes añadir hasta una cucharada más de ron para intensificar aún más su sabor.

#### CONSEJO O SUGERENCIA

*Para esta receta me gusta utilizar piña en lata, de la que viene en su propio jugo, así puedo aprovechar el jugo de la piña para hacer el almíbar e intensificar el sabor de la tarta.*





## TARTA DE PIÑA COLADA

### BUTTERCREAM

250 g de claras de huevo

500 g de azúcar

750 g de mantequilla  
sin sal

1 cucharadita de pasta  
o esencia de coco

1 cucharada de ron blanco  
(opcional)

Colorante alimentario  
negro y rosa palo

### PINTURA DORADA (OPCIONAL)

Colorante en polvo  
comestible dorado

Ron blanco o vodka

### DECORACIÓN (OPCIONAL)

Cartel o topper

### BUTTERCREAM Y MONTAJE DE LA TARTA

► **Haz la buttercream de merengue suizo** siguiendo las indicaciones de la página 218 y utilizando la cantidad de ingredientes que te doy en esta receta. Incorpora el saborizante de coco y el ron. Luego, colorea 1.050 g de buttercream con el colorante rosa. Reserva la buttercream restante con su color blanco natural.

► Para montar la tarta, nivela la parte superior de los bizcochos. Rellena y cubre la tarta con la crema de color rosa siguiendo las indicaciones de la página 28. Antes de poner cada relleno, humedece cada bizcocho con el almíbar. Una vez hayas rellenado y cubierto la tarta, congélala durante 10 minutos.

### DECORACIÓN FINAL

► Cubre la mitad inferior del pastel con la crema blanca que habías reservado. Te recomiendo dibujar un borde irregular para un acabado más atractivo. Alisa la crema hasta dejar una capa fina. Luego, congélala 10 minutos más para que se enfríe.





## TARTA DE PIÑA COLADA



### CONSERVACIÓN

*Puedes conservar esta tarta a temperatura ambiente dentro de una caja, siempre y cuando esté en un lugar fresco y no reciba directamente luz solar. De lo contrario, refrigérala. Sácala con suficiente antelación antes de comerla para que se atempere.*

- ▶ **Para hacer tu propia pintura dorada comestible**, pon en un bol pequeño un cuarto de cucharadita de colorante en polvo comestible dorado, añade unas gotas de ron blanco y mezcla bien hasta que no quede ningún grumo. Con la ayuda de un pincel de cerdas suaves, colorea con esta pintura dorada los bordes de la capa de crema blanca.
- ▶ Tiñe una cucharada de la crema blanca restante con el colorante alimentario negro. Con la parte de atrás de una cucharita de café, toma pequeñas cantidades de crema negra y aplícala sobre la capa blanca haciendo movimientos circulares.
- ▶ Pon la crema rosa sobrante en una manga pastelera con una boquilla de pétalo para hacer decoraciones en zigzag. Yo utilicé una con diámetro de abertura de 14 mm aproximadamente. Cuando utilices este tipo de boquillas, asegúrate de decorar con la parte más ancha pegada a la tarta. Así, el borde de la decoración quedará con la parte más fina de la boquilla y tendrás un acabado más elegante.
- ▶ Toma aproximadamente 150 g de la crema de color blanco sobrante y ponla en otra manga con una boquilla de estrella abierta para decorar con estrellitas. Yo utilicé una con diámetro de abertura de 12 mm aproximadamente.
- ▶ En una manga aparte, con boquilla redonda dentada de aproximadamente 10 mm de diámetro de abertura, pon un poco de crema blanca en un lateral. Tiñe el resto de crema blanca con color rosa. Añade suficiente cantidad para conseguir un tono más intenso que el rosa anterior. Añade esta crema rosa intenso en el interior de esta manga para hacer copetes bicolor sobre la tarta.
- ▶ Deja volar tu imaginación y decora la parte superior del pastel con las mangas pasteleras. Como toque final, con la ayuda de un pincel de cerdas gruesas, salpica un poco de la pintura dorada comestible. Opcionalmente, coloca un cartel en la tarta. Tan solo debes presionarlo un poco para que se quede fijado en la parte frontal de la crema. Si lo prefieres, lo puedes sustituir por un topper en la superficie.
- ▶ Adoro los sabores tropicales, las decoraciones con colores rosas y los toques dorados en las tartas. Así que, como te podrás imaginar, esta maravilla me tiene enamorada. Estoy segura de que a ti también te cautivaré.