
EFEECTO CEMENTO CON CREMA

**SUCRE &
VAINILLA**

COMUNIDAD DE TARTEROS INTELIGENTES

MERENGUE BUTTERCREAM SEDOSA (Receta adaptada de Lauren Kitchens' method)

Ingredientes

350 gr de icing sugar o azúcar glass o impalpable muy fina.
680 gr de mantequilla sin sal (manteca en américa) a punto pomada.
85 gr de clara pasteurizada (opcional para climas más calurosos, agregar 1 cucharadita de 5 ml rasa de clara en polvo, albúmina o polvo de merengue).
1 cucharada de vainilla en pasta.

Importante

Este es un método sin cocción por lo que utilizaremos "**Clara de Huevo Pasteurizada**", se encuentra en la zona refrigerada del supermercado. En este método **NO se puede sustituir** las cantidades de claras pasteurizadas por huevos frescos. Si utilizas huevos frescos tienes que utilizar el método estándar para realizar la Swiss Merengue Buttercream (merengue suizo).

Elaboración

Constituir la clara de huevo con agua, (medidas).

Colocar el azúcar glass en el bols de la máquina. Agregar las claras de huevo y batir unos 15 minutos aproximadamente. Durante esos 15 min de batido, parar la maquina varias veces y con espátula bajar los costados y remover la base para integrar bien. Después del tiempo de batido, debe quedar una crema rígida. (Ver video)

Agregar poco a poco la mantequilla en punto pomada. Cuando se termina de agregar la mantequilla, parar la maquina y bajar con una espátula los costados para integrar bien.

Batir la preparación unos 5 min para terminar de airear la mantequilla.

Una vez acabado el tiempo de batido, separar en un recipiente una cuchara de preparación para colorear. Colocar una buena cantidad de colorante negro y mezclar hasta que este coloreado uniformemente. (Ver video)

Nosotras realizamos este paso, ya que utilizamos colorante en pasta, si utilizas colorante en gel puedes obviarlo y colocarlo directamente en el bols de la maquina mientras está en movimiento para que se integre bien el color.

Recordar que el gris debe ser claro, por lo tanto, no agregar demasiado negro. Te recomendamos ver el video para saber el tono aproximado de gris.

Una vez integrado el color, separa una porción de preparación en un bols. Lo que queda de crema en la maquina, se le vuelve a agregar negro para obtener una tonalidad más oscura de gris.

Colocar la crema gris en una manga pastelera con una boquilla redonda grande.

BASES

Para realizar la cobertura perfecta de una tarta, utilizamos unas bases de policarbonato de unos 5 mm de espesor y alrededor de 1 cm extra de nuestra medida de molde (si el bizcocho

es de 18 cm de diámetro, la base debe ser de 19 cm de diámetro.).

Estas pueden adquirirse en sitios de bricolaje del estilo Leroy Merlin, Bauhaus, AKI, Servei de Estació, etc. Allí disponen del servicio de corte a medida.

En nuestro caso, tenemos varias, principalmente para las medidas de tartas que más utilizamos (20 cm, 18 cm, 15 cm de diámetro). En este caso utilizaremos cuadradas, como no son tartas estándar, puedes realizar las bases a medida o utilizar las de cartón rígido plateadas de cualquier tienda de repostería.

La idea es tener una guía para colocar la crema y luego pasar el scrapper para acabar la pieza. Te adjunto una foto de algunas de nuestras bases. Las que utilizamos en el video son blancas.



COLOCACIÓN DE LAS BASES Y DE LA CREMA SIMULANDO CONCRETO

Una vez tienes tu tarta lista, muy fría, forrada con una delgada capa de fondant o cubierta con una capa fina de ganaché, colocaremos las bases de guía para hacer los bordes tipo cemento. La tarta debe estar fría para poder moverla como un bloque y dar vuelta sin problemas.

Por tarta necesitaremos dos, una en la base y la otra en la parte superior.

Colocaremos un poco de ganaché si la tarta esta cubierta con este o un poco de nuestra crema si esta cubierta con fondant, en la cara de una de las bases de metacrilato o cartón. Coloca lo más centrada posible la tarta sobre ella. Para esto, puedes ayudarte con un scraper o espátula.

Lleva a la nevera unos 15 min para enfriar la crema de la base y que no se mueva con facilidad posteriormente.

Una vez tenemos colocada la base en el lugar correspondiente, agregaremos una capa fina de nuestra crema para que actúe de mordiente y luego llevar a la nevera unos 15 min.

La retiramos de la nevera y colocamos la base de metacrilato o cartón duro en la parte superior de la tarta, como esta ya tiene una delgada capa de crema se pegará fácilmente. Nos ayudamos de un scraper o el filo de una espátula para alinear ambas bases, tal como lo muestra el video.

La crema la tenemos en una manga pastelera con una boquilla estándar, esto nos servirá para rellenar uniformemente ese medio/ un centímetro de diferencia entre la tarta y la base de metacrilato. También puedes hacerlo con una espátula pero es mucho mas rápido con la manga pastelera.

Deja unos espacios sin cubrir para luego poder recrear los agujeros rústicos del cemento y otros para rellenarlos con las tonalidades de grises que hemos preparado y dejado apartadas. Esta parte de rellenar con los otros colores es muy importante, es la que nos aportará los diferentes degradados de concreto y nos otorgará realismo al trabajo.



Antes de comenzar a alisar la superficie controlar que las bases están perfectamente alineadas, ya que luego no podremos volver a atrás.

Con el scraper o la espátula, comienza a arrastrar la crema utilizando de guía las bases rígidas. Presta especial atención en los huecos que has dejado vacios (no arrastrar muchas veces sobre ellos ya que se volverán a llenar) y las esquinas, que en el caso de necesitarlo puedes rellenar con la manga para que queden perfectas.

Llevamos a la nevera más de una hora. Ten en cuenta que ahora tenemos el doble de crema y esta debe enfriarse por completo.

Retiramos de la nevera y con una espátula o cuchillo retiramos la base de la parte superior de la tarta. Utiliza una espátula para perfeccionar los cantos.

Realiza este proceso con cada uno de los pisos.

FLOR DE FANTASÍA MINIMALISTA

Materiales a utilizar.

- Cortante (el que tengas de forma similar al del video, sino adjunto molde para transferir a cartón rígido).
- Nervador (optativo).
- Alambre para flores N° 24 y alambres en general de diferentes medidas.
- Cinta de flores marrón.
- Rodillo pequeño.
- Alfombra de foam.
- Tabla de flores (optativo).
- Bolillo para bordes.
- Grasa vegetal.
- Bolsa con maicena.
- Alicates.
- Base para secar flores.
- Pistilos (aquí uso unos comunes claros).
- Agua o pegamento comestible.
- Esteca.

Elaboración.

• **Elaboración de la flor.**

Coloca mantequilla vegetal sobre la superficie de la tabla con ranura y estira, tiene que quedar de unos 2 milímetros.

Corta con el cortante dejando una pequeña parte del reborde de la ranura. Esto es para que quede más grueso y se pueda insertar el alambre.

Coloca pegamento comestible sobre el alambre, retira el excedente de pegamento e inserta el alambre en la masa.

Presiona con suavidad para que quede bien pegado.

Colocamos sobre la almohadilla el pétalo y con el bolillo estiramos para afilar los bordes.

Coloca el pétalo sobre el nervador, presiona suavemente. Coloca maicena para secar el pétalo si es necesario. Pasar el bolillo nuevamente en el caso de que las nervaduras sean muy gruesas. Deja secar sobre el cartón de verduras o moldeador de un día para otro.

Realizar 5 pétalos iguales.

- **Pistilos**

Colocar los pistilos de manera que no queden todos a la misma altura. Los doblamos en medio y encintamos. De esta forma queda montado nuestro centro.

- **Armado de la flor**

Dobla los alambres de cada uno de los pétalos, tal y como muestra el video. Sostiene los pistilos en el centro. Ve colocando los pétalos uno a uno con la cinta hasta que quede bien terminado el trabajo y no se vea alambre.

Coloca la flor en la tarta con un tubo de plástico o pajita flexible, quemada en su base y sostenida con un alicate. De esta forma te quedará un tubo cerrado donde no entra tarta. Esto es para que no tenga contacto el alambre con el comestible y lo contamine.

- **Armado de la rama**

Para realizar la rama utilizaremos alambres de diferentes tamaños y grosores.

Cortar trozos de unos 20 cm de largo.

Toma de a 3 alambres y encinta tal cual aparece en el video.

Una vez tenemos armada la base de la rama realizaremos los brotes. Para ello necesitaremos un poco de nuestra pasta de goma.

Realizaremos bolitas de diferentes tamaños. Inserta con un poco de pegamento en los salientes que hemos dejado en las ramas. Una vez tenemos colocados todos los brotes en su lugar con la esteca le realizaremos 4 marcas, tal y como muestra el video.

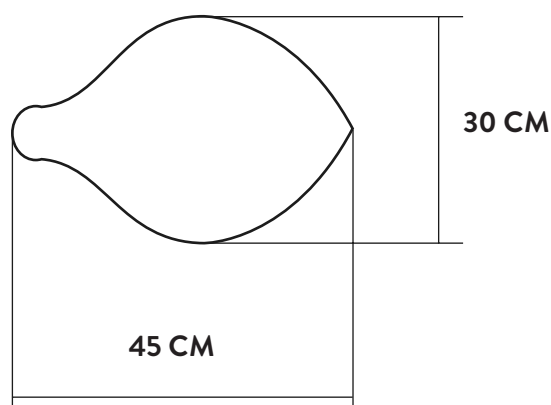
- **Ensamblaje**

Encintamos las dos ramas junto a la flor de manera que quede un poco de rama en la parte de abajo. Con cuidado acomodamos para que todo este en su sitio.

Coloca el bouquet en la tarta con un tubo de plástico o pajita flexible, quemada en su base y sostenida con un alicate. De esta forma te quedará un tubo cerrado donde no entra tarta. Esto es para que no tenga contacto el alambre con el comestible y lo contamine.

- **Molde de la flor**

Puedes utilizar este molde para transferirlo a un cartón duro y marcar sobre la pasta de goma.



RECETA PASTA DE GOMA (Adaptación de la receta de Nicholas Lodge)

Ingredientes.

- 125 gr de clara de huevo pasteurizada.
- 700 gr de azúcar glass + 125 gr de azúcar glass para amasar.
- 15 gr de CMC o también se puede sustituir por 30 gr de Tylosa.
- 10 ml de aceite neutro (girasol o maíz).

Preparación.

Colocar la clara pasteurizada con los 700 gr de azúcar glass en el recipiente de la batidora y mezclar a velocidad media 1 minuto.

Subir la velocidad de la máquina a media alta durante 3 o 4 min, es como si estuvieras haciendo un merengue para decorar galletas. Detener la máquina y agregar el CMC o la Tylosa y mezclar 30 segundos más.

Coloca el azúcar para amasar sobre la superficie de trabajo o la encimera bien limpia. Quitar la preparación de la máquina y untarse las manos con el aceite. Amasar.

Hay que ver la humedad ambiente, debido a esta puede tomar o no toda el azúcar glass de amasado (los 125 gr). En cambio si el clima es muy húmedo es posible que te tome toda esa cantidad y además tengas que agregar hasta 50 gr/100 gr más azúcar glass.

Se nota cuando esta lista, ya que al realizar un pequeño pellizco sobre la masa, ésta no se te pega a los dedos. Untar la masa con un poco de aceite y envolver en doble bolsa, quitando todo el aire.

Dejar reposar 24 hs en nevera. Sacar 1 hora antes de usar.

• **Conservación.**

30 días a temperatura ambiente (22° C) en doble bolsa hermética, dentro de un envase cerrado con tapa. 6 meses guardado de la misma forma en nevera.

Debes extremar el cuidado a la hora de preservar del contacto con el aire ya que, la pasta seca no la podrás utilizar. **Con esta masa NO se pueden cubrir pasteles.**

• **Tips.**

A la hora de trabajar, ten 2 recipientes pequeños, uno con aceite neutro y otro con maicena. Estos te permitirán regular la humedad de la masa. Si la sientes muy húmeda la pasas por la maicena y amasas o si por el contrario la sientes seca al tacto o se te quiebra con facilidad, te humedeces los dedos con aceite y la amasas, de esta forma vuelve a humectarse.

También ten a mano una bolsita o gasa con maicena, te ayudará a secar la superficie de trabajo o posa sobre la masa para poder estirar y que no se te pegue el palo.

• **Nota.**

Si la vas a utilizar para realizar flores, hojas, imitar telas o drapeados, debes dejar reposar la masa recién hecha unas 48 hs, de esta forma la masa será más elástica. Si la tienes hecha con anterioridad, úsala sin inconvenientes.



Todos los derechos reservados

Queda totalmente prohibida la venta y reproducción con fines comerciales del contenido de este descargable, total o parcial tanto en formato impreso o digital. El uso indebido de este material conlleva a las sanciones establecidas en la legislación aplicable.

Maquetación y diseño: Gabriela Yerden.

www.sucreivainilla.com

- **Facebook:** <https://www.facebook.com/sucreivainilla/>
- **Youtube:** <https://www.youtube.com/user/sucreivainilla>
- **Instagram:** <https://www.instagram.com/sucreivainilla/>
- **Pinterest:** <https://es.pinterest.com/sucreivainilla/>
- **Twitter:** <https://twitter.com/sucreivainilla>

**SUCRE &
VAINILLA**

COMUNIDAD DE TARTEROS INTELIGENTES