

CARROT CAKE

Ingredientes:

Para la base:

- 250 gramos zanahoria
- 50 gramos nueces
- 150 gramos de aceite de oliva 0,4º
- 4 huevos
- 200 gramos azúcar (blanca o morena, la segunda le da un color muy bonito a la tarta)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 cucharada de canela molida
- ½ cucharada de jengibre rallado
- 200 gramos de harina de arroz
- 50 gramos de maicena
- 1 cucharada de bicarbonato
- 1 sobre de levadura Royal

Para el frosting:

- 150 gramos de queso crema
- 125 gramos de azúcar glass
- 150 gramos de nata repostería
- 25 gramos de mantequilla

Utensilios

- Triturador alimentos
- 2 platos
- 2 bol
- 1 tamizador o colador fino
- Varillas eléctricas
- Varilla manual
- Molde de 22 centímetros desmoldable.
- Rejilla.
- Cortador de tartas
- Base de tarta

Preparación:

Bizcocho

Trocea la zanahoria pelada. Reserva.

Trocea la nuez, pero sin pulverizar, en cachitos pequeños. Reserva

Mezcla los huevos con el azúcar, de forma que se deshaga bien, añade la vainilla.

Añade el aceite y la zanahoria, mezcla todo bien.

En un bol tamiza las harinas, la levadura, el bicarbonato, la canela, el jengibre. El tamizado es básico para darle esponjosidad al bizcocho.

Añade las harinas a la mezcla anterior con movimientos envolventes.

Añade la nuez troceada y mezcla con cuidado la masa.

Vierte la mezcla en un molde engrasado y hornea 45 minutos a 180º calor arriba y abajo.

Enfría sobre una rejilla.

Truco: para que la tarta quede igualada, deja enfriar el bizcocho boca abajo para que al cortar no se noten irregularidades.

Se puede dividir la masa en 3 y cocerlo al microondas 3 minutos cada capa a máxima potencia, dejando reposar sin abrir la puerta 5 minutos.

Para el frosting de queso:

Montamos la nata con unas varillas eléctricas, añadimos el azúcar, el queso y la mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos hasta que se integre y tengamos la textura deseada.

Dividimos en 3 el bizcocho, rellenamos con el frosting y a enfriar en la nevera.

Preparación en Thermomix:

Trocea las zanahorias peladas y en trozos y programa 8 seg. vel 5. Reserva.

Mezcla los huevos, el azúcar y la vainilla 30 seg vel 5.

Añade el aceite y las zanahorias y mezcla 5 seg vel 4.

Añade la harina, la levadura, el bicarbonato y la canela y mezcla 3 seg vel 6.

Añade las nueces troceadas y mezcla con una espátula.

Vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado y hornea 45 min 180°C con calor arriba y abajo.

Enfría sobre una rejilla.

Se puede dividir la masa en 3 y cocerlo al microondas, 3 min cada capa a máxima potencia.

Dejando reposar sin abrir la puerta 5 min.

Para el frosting de queso:

Semimontamos la nata a vel. 3,5 con la mariposa puesta

Añadimos el azúcar, la nata y la mantequilla a temperatura ambiente y mezclamos unos segundos hasta que se integre.

Decoración:

Para decorar, podemos hacer unas zanahorias minis con fondant y rallamos una naranja.



COBERTURA FROSTING DE PLÁTANO Y YOGURT

Ingredientes para el buttercream frosting de plátano:

150gr de mantequilla
120gr de azúcar glas
150gr de queso crema (tipo Philadelphia)
1 banana o plátano machacado
Rodajas de banana o plátano deshidratado para decorar

Cómo hacer el buttercream frosting de plátano

Para preparar el buttercream frosting de plátano o banana empieza batiendo los 150gr de mantequilla con los 120gr de azúcar glas y los 150gr de queso crema. Una vez obtengas una textura cremosa incorpora la banana o plátano machacado y remueve bien.

Decora los cupcakes de plátano o banana cupcakes con el buttercream frosting y una rodajita de banana o plátano deshidratado.

Frosting de yogurt

Ingredientes para el frosting de yogurt:

150 gr de mantequilla
150 gr de azúcar glas
1 yogurt griego azucarado

Cómo preparar el frosting de yogurt

Para preparar el frosting de yogurt, añade en un recipiente tipo bol los 150gr de mantequilla y machácala un poco para que se ablande. A continuación, y con la ayuda de una batidora, ve incorporando los 150gr de azúcar glas y el yogurt griego azucarado. Bate muy bien hasta que todos los ingredientes queden bien unificados. Deja reposar el frosting de yogurt unos diez minutos en la nevera antes de untarlos en los cupcakes.

Siguiendo esta misma receta de cupcakes de yogurt, puedes obtener cupcakes de yogurt de fresa, cupcakes de yogurt de limón, cupcakes de yogurt de melocotón, etc. Simplemente cambiando el sabor de yogurt utilizado.

Cobertura de mascarpone al cacao

Ingredientes:

- 20g de cacao puro en polvo,
- 50g de azúcar glass, 100g de queso mascarpone,
- 10g de mantequilla fundida,
- 2,5g de extracto de vainilla y leche (opcional)

Preparación:

Batimos el queso mascarpone junto con la mantequilla fundida y la esencia de vainilla. Tamizamos el cacao y el azúcar glass y se lo añadimos a la mezcla anterior. Removemos bien hasta **obtener una mezcla homogénea**. Si la mezcla queda muy espesa, la podemos aligerar añadiendo un poco de leche, pero esto es totalmente opcional.

Transferimos la cobertura a una manga pastelera con una boquilla rizada (o la que más nos guste) y enfriamos la cobertura en la nevera para que tome cuerpo. **Decoramos los cupcakes en frío**, aplicando una porción de cobertura sobre cada uno de ellos y espolvoreando con bolitas de azúcar, fideos de chocolate de colores o cualquier sprinkle que podamos tener a mano. También podemos prescindir de ellos.



Cupcakes de manzana con nueces

Ingredientes:

- 150 gr. azúcar.
- 3 huevos.
- 1 cta. sal.
- 200 gr. harina de arroz.
- 105 gr. leche.
- 75 gr aceite de oliva. (la receta original pone 100 gr)
- 1 sobre de levadura.
- 50 gr. manzana.
- 1 cta. canela.
- 80 gr. nueces.(troceadas o a medias, a gusto del consumidor).

Preparación:

Ponemos en el vaso de la tmx: los huevos, el azúcar y la manzana troceada 3 min. 37º vel. 4.

Añadimos la leche y el aceite y mezclamos 5 seg. vel.3.

Añadimos la sal, la harina y la levadura y mezclamos 10 seg. vel. 4.

Ponemos en cápsulas de magdalenas y las metemos en la bandeja de cupcakes.

Yo le puse un montoncito de azúcar en cada cupcake para que hicieran costra y le puse media nuez a cada cupcake.

Horneamos a 180º durante 20 min.



Cupcakes de plátano

Ingredientes:

- 150 gr harina de arroz.
- 35 gr maicena.
- 2 huevos.
- 160 gr de azúcar.
- 125 ml de aceite de oliva.
- 125 ml de leche.
- 2 plátanos pequeños maduros.
- 1 cta. levadura de repostería.

Preparación:

Tradicional:

En un bol grande tamizamos la harina, la levadura y reservamos.

Batimos el aceite y el azúcar poco a poco, añadimos los huevos de uno en uno sin dejar de batir.

A continuación añadimos el plátano machacado y por último la leche, alternando los ingredientes sólidos que habíamos reservado.

Repartimos la masa en las cápsulas y horneamos 25 min a 160°C.

Los dejamos enfriar encima de una rejilla.

Thermomix:

Tamizamos las harinas junto con la levadura programando unos segundos en vel 8-10.

Retiramos del vaso y reservamos.

Trituramos los plátanos 10 seg, vel 7.

Retiramos del vaso y reservamos.

Mezclamos el aceite, el azúcar y la leche 3 min, vel 3.

Añadimos los huevos y mezclamos 30 seg, a vel 3.

Incorporamos los plátanos trituramos y programamos 30 seg, a vel 3.

Agregamos la harina y la levadura. Mezclamos durante 10 seg, a vel 3.

Vertemos la mezcla en moldes, puestos en las bandejas de cupcakes.

Y horneamos 20 min con el horno precalentado a 175° con calor arriba y abajo.

Yo reparto la masa con un saca helado, queda la porción exacta para ponerle el frosting, aunque solos están ricos.

Si le ponéis butercream, tendréis que esperar a que se enfríen

Magdalenas de Nutella sin gluten

Ingredientes:

Para 12 magdalenas

- 400 gr nutella (es apta para celíacos)
- 90gr de harina de arroz casero o comprada (son unas 8 cucharadas)
- 3 huevos
- 1 cucharadita de levadura Royal.

Preparación:

1. Pon todos los ingredientes en el vaso y mezcla 1 minuto en velocidad 5.
2. Coloca dentro del cestillo una manga pastelera y con la ayuda de tu espátula, transfiere la masa a la manga -será más fácil verterla en las cápsulas ya que la masa es densa-.
3. Con el horno precalentado a 180°C, calor arriba y abajo, vierte la masa de las magdalenas en los moldes hasta llenar más de sus $\frac{3}{4}$ partes -cuanto más hasta el borde mejor, que estas pesan más y suben menos y hornea aproximadamente 20 minutos. A disfrutar.



Magdalenas "sin gluten" de Vainilla

Ingredientes para 9-10 magdalenas:

- 170gr de arroz
- ½ cucharada esencia vainilla.
- 1 sobre de levadura química sin gluten
- 30gr de maicena
- 3 huevos medianos ó 150gr de huevos -sin cáscara-
- 110gr de azúcar
- 150gr de aceite de girasol u oliva de variedad suave
- 1/8 cucharada Goma Xantana
- 115 grms. Leche
- una pizca de sal

Preparación:

1.- Vierte en el vaso el arroz, la piel de limón, la canela, la levadura y la maicena y **tritura 1 minuto en velocidad progresiva 5-10**. Retira y reserva.

2.- Pon la mariposa en las cuchillas y vierte los 3 huevos y el azúcar. Programa **3 minutos, 37º y velocidad 3 y medio**. Cuando se termine el tiempo vuelve a programar misma velocidad y tiempo pero sin temperatura, es decir, **3 minutos en velocidad 3 y medio**.

3.- Agrega el aceite, la mantequilla y la sal y bate **15 segundos en velocidad 2**. Comprueba que esté todo integrado. Retira la mariposa.

4.- Vierte la mezcla de harina reservada y **mezcla 15 segundos en velocidad 2**. **Termina de envolver con la espátula**, pasa a un bol y deja *reposar en la nevera como mínimo 1 hora o hasta el día siguiente*.

5.- **Precalienta el horno a 250°C durante 15 minutos** antes de hornear. Retira la masa, bátela bien y ponla en las cápsulas de papel que a su vez deben estar dentro de un envase rígido para que suban más fácilmente y así tengan copete. **Hornea 15 minutos a 220°C**.

Se les puede echar gotitas de chocolate antes de hornear.

Swiss Meringue Buttercream

Ingredientes:

- 100gr de claras de huevo pasteurizadas (más o menos son 3 claras)
- 200gr de azúcar glass comprado
- 300gr de mantequilla
- 1 cucharadita de aroma de vainilla
- (si se quiere hacer de chocolate, se puede añadir 25 gr de cacao puro en polvo)
- 1 pizca de sal

Preparación:

1.- Lo primero que haces es montar merengue, para ello, pon en el vaso la mariposa, añade las claras de huevo y el azúcar y programa **1 minuto por clara de huevo, en este caso, 3 minutos, 50° de temperatura, velocidad 3 y medio.**

2.- Mientras, cortas la mantequilla en dados y cuando el merengue esté montado, enfría el vaso, **metiéndolo en la nevera durante 10 minutos.**

3.- Cuando ya esté frío, lo vuelves a poner en su sitio y **programas velocidad 3, sin tiempo** y vas incorporando los dados de mantequilla por el bocal hasta que adquiera una textura más o menos firme.



Almíbar para bizcochos o almíbar de calar

Almíbar para emborrachar bizcochos

Ingredientes para 320gr:

- 150gr de agua
- 150gr de azúcar
- El zumo de medio limón
- 20gr del licor que más te gusta para aromatizar tú tarta o bizcocho

A mano:

1. **Pon los ingredientes en una cazuela y calienta a temperatura alta para que el agua vaya evaporando y así vaya espesando con el azúcar.**
2. **Agrega el licor y deja enfriar.**

Preparación TMX:

Pon todos los ingredientes en el vaso excepto el licor y programa **10 minutos, 100º, velocidad 2.**

Agrega el licor que más te guste y espera a que enfríe antes de usarlo en tus bizcochos.

Nota: Esta receta da para una tarta, aunque depende de la cantidad de bizcochos que quieras empapar, vamos, seguro que te sobra ya que salen unos 320gr.

- **Se conserva mucho tiempo**, así que si te sobra, seguro que lo puedes usar con alguna otra receta.
- **No quiero poner alcohol porque la tarta es para niños:** Tenemos opciones, poned canela y vainilla como, o anís, menta, naranja, limón...
- **¿Qué licores puedes usar?,** Whisky, Kirsch, Ron, Brandy, Coñac, Amaretto, Federica, Cointreau...
- **¿Cómo se aplica el almíbar?** Si puedes y tienes una brocha sería estupendo usarlo para empapar el bizcocho, si no tienes otra cosa, aplicarlo con una cuchara para ir echando lo mismo por todo el bizcocho.

Bizcocho genovés sin gluten

Ingredientes:

- 4 huevos
- una pizca de sal
- 125 gr de azúcar glas
- 100 gr de harina de maíz, Maicena®
- 1/2 cucharadita de goma xantana
- aceite o mantequilla para engrasar

Opcional:

- Podéis agregarle algún aroma, por ejemplo de vainilla.

Preparación:

1. Precalentar el horno a **180° con calor arriba y abajo**.
2. **Separa las claras de las yemas**. Pesa en un cuenco, **125 gr del azúcar glas y reserva**.
3. Pon la **mariposa en las cuchillas** y vierte las **claras con una pizca de sal**, programa **8 minutos, 37°C, velocidad 3 y medio**. Cuando empiecen a montar el merengue, añade **125 gr de azúcar glass por el bocal sin parar la maquina**. **Reserva** en un cuenco grande.
4. Pon en el vaso la **harina, la levadura y el azúcar** restante -125gr- y **mezcla 15 segundos en velocidad 6**.
5. Añade las **yemas** y un cuarto del merengue y bate **10 segundos en velocidad 6**.
6. Agrega el **contenido del vaso sobre el merengue** reservado y ve integrando con **movimientos envolventes**.
7. **Vierte la mezcla en el molde** que deberá **estar engrasada** con aceite de girasol o mantequilla y **hornea** entre **30-40 minutos a 180°C**.
8. en un cuenco, **125 gr del azúcar glas y reserva**.
9. Pon la **mariposa en las cuchillas** y vierte las **claras con una pizca de sal**, programa **8 minutos, 37°C, velocidad 3 y medio**. Cuando empiecen a montar el merengue, añade **125 gr de azúcar glass por el bocal sin parar la maquina**. **Reserva** en un cuenco grande.
10. Pon en el vaso la **harina, la levadura y el azúcar** restante -125gr- y **mezcla 15 segundos en velocidad 6**.
11. Añade las **yemas** y un cuarto del merengue y bate **10 segundos en velocidad 6**.
12. Agrega el **contenido del vaso sobre el merengue** reservado y ve integrando con **movimientos envolventes**.
13. **Vierte la mezcla en el molde** que deberá **estar engrasada** con aceite de girasol o mantequilla y **hornea** entre **30-40 minutos a 180°C**.

TARTA DE CUMPLEAÑOS

Ingredientes

Para el bizcocho:

- 160 gr. azúcar.
- 4 huevos.
- 130 gr. harina mix dolci C shär.
- 50 gr. cacao en polvo (marca alipende, mercados ahorra más).
- 120 gr. mantequilla.
- 2 cucharaditas de levadura de repostería hacendado.
- 2 semillas de cardamomo (para aromatizar).
- 1 pizca de sal.

Para el relleno:

- 200 gr. mermelada de melocotón.

Para el almíbar:

- 100 gr. azúcar.
- 1 vaso de vino de agua.

Para la crema de trufa:

- 500 gr nata para montar.
- 75 gr azúcar
- 200 gr chocolate fondant.

Para la cobertura de chocolate:

- 150gr chocolate fondant.
- 50 gr agua.
- 50 gr mantequilla.

Preparación

Para el bizcocho:

Pesar en un bol la harina, el cacao en polvo, la levadura y la sal y reservar.
Poner en la mariposa e introducir los huevos y el azúcar.
Programar 5 min. 40º, vel.3 y cuando acabe otros 5 min. sin tª vel. 3.
Añadir la mantequilla a tª ambiente, y la harina que teníamos reservada. Mezclar 4 seg. vel.1 y terminar de integrar con la espátula.
Verter en un molde y cocer 30 min. con el horno precalentado.

Mientras preparar el almíbar con el agua y el azúcar 10 min. 100º vel.1.
Reservar y triturar la mermelada unos segundos vel. progresiva para dejarla muy fina.

Para la crema de trufa:

Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe 6 min, 90° vel.2.
Añada el chocolate troceado y mezcle 30 seg. vel.3.
Deje enfriar la mezcla en el frigorífico mínimo 12 horas.
Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta la crema de trufa.
Programe vel.3,5 hasta que esté montada.

Sirve tanto para relleno de tartas como para decoración.

Para la cobertura de chocolate:

Fundir todos los ingredientes en el microondas 1-2 min. 600 w potencia.

Cuando esté cocido el bizcocho y templado, partir la tarta en 3, emborracharla con el almíbar y rellenarla con la mermelada una capa y con la crema de trufa la otra capa.

Cubrir el bizcocho con la cobertura de chocolate y dejar enfriar.

Una vez frío adornar con la crema de trufa e imaginación. Una figurita de fondant de su temática preferida, unos detallitos de chocolates de colores que podemos hacer con los moldes de fondant, etc....

Trucos y consejos básicos para que vuestros cupcakes salgan perfectos.

Hacer cupcakes en casa a priori parece muy sencillo, y en realidad lo es, pero os voy a comentar unos **trucos y consejos básicos para que vuestros cupcakes salgan perfectos**. Por supuesto, si conocéis algún otro que se me haya escapado lo podéis dejar reflejado en los comentarios.

Todos y **cada uno de estos trucos están probados**, pero por supuesto algunos debéis adaptarlos a vuestras posibilidades. Por ejemplo los que tienen que ver con el horno dependerá del que vosotros utilizáis ya que hay gran variedad y hay que tener mucho cuidado con las temperaturas.

Ingredientes

Los **ingredientes son la parte fundamental** de un cupcake. Como os comento siempre, lo principal es que sean de buena calidad, ya que esto hará que el resultado final sea fabuloso. No es lo mismo hacer una buttercream con una mantequilla de oferta que no sabe a nada, que con una de gran calidad. A partir de ahí estos son los puntos que debéis tener en cuenta a la hora de elaborar vuestros cupcakes caseros:

- La **mantequilla puede ser con sal**, ya que ese pequeño toque realzará el sabor del bizcocho, eso sí, utilizad una buena mantequilla.
- Usaremos **levadura en polvo**, tipo Royal, para hacer nuestros bizcochos base.
- Es conveniente que todos los ingredientes, incluidos los huevos, la leche y la mantequilla, estén a **temperatura ambiente** para evitar que la masa se corte durante su elaboración
- Hay que **tamizar siempre** la mezcla de harina y levadura en polvo. Esto nos ayudará a conseguir una masa con mayor esponjosidad.
- Para la masa podemos utilizar **azúcar normal** granulado, pero para las coberturas el azúcar indicado es el Glacé. El azúcar Glacé es azúcar molido con un grado concreto de finura. Es conveniente que sea comprado ya que sólo mediante elaboración industrial se consigue el molido idóneo para realizar la mayoría de las coberturas.
- Hay recetas específicas de **azúcar moreno**, pero en muchas ocasiones podéis utilizarlo y sustituir el azúcar blanco y de este modo darle matices acaramelados a vuestra masa y un color más oscuro.
- Recordad que en cualquier receta de cupcakes hay que **mezclar primero los ingredientes secos** antes de unirlos a los húmedos.

- Las **recetas pueden hacerse a mano** pero lo mejor es que os ayudéis de cualquier utensilio batidor que tengáis. No es necesario que sea un súper robot, con unas simples varillas eléctricas es suficiente.

Horneado

El **horneado es el otro factor imprescindible** que hay que cuidar a la hora de hacer unos cupcakes perfectos. Si tenemos una masa de diez, pero horneamos de forma incorrecta, todo el trabajo previo no habrá servido de nada. Con estos consejos básicos os tienen que salir sin problemas, así que leed atentamente:

- Para conseguir unos **cupcakes totalmente planos** el horneado debe ser a una temperatura máxima de 170º-180º y siempre sin ventilador. Si vuestro horno no tiene esta función, debéis bajar esta temperatura entre 10 y 20 grados.
- **Normalmente el horneado dura unos 20 minutos**, depende un poco del horno y del tamaño de los cupcakes. Para comprobar que la masa está lista podemos clavar un palillo en el centro del bizcocho. Si sale limpio significa que están hechos y si sale manchado con un poco de masa debemos dejarlos unos minutos más.
- Al **sacar la masa del horno** los cupcakes están blanditos y son delicados, así que lo dejaremos en el molde durante cinco minutos antes de sacarlos y manipularlos.
- Colocaremos los cupcakes una vez horneados y reposados **sobre una rejilla** hasta que se enfríen totalmente para poder rellenarlos o cubrirlos.
- Si queremos teñir nuestra masa **utilizaremos colorantes en pasta** que dan mejor resultado y no se alteran los colores durante la cocción.
- Para que las **cápsulas no queden grasientas** y con mal aspecto debemos comprarlas de calidad, si no será imposible evitarlo. No es culpa de la masa ni del horneado.
- No **rellenes las cápsulas más de 2/3 de su capacidad** para evitar desbordamientos de masa y que ésta suba demasiado. Recuerda que buscamos cupcakes lisos para decorar.

Espero que estos **trucos y consejos básicos para que vuestros cupcakes salgan perfectos** os hayan resultado interesantes, y por supuesto, útiles. Cualquier duda que os pueda surgir, o si algún punto no está del todo claro, me lo podéis comentar en el espacio que hay más abajo.

TUTORIAL MINIONS

Whaaat! Usted quiere unirse a la fiesta y aprender a hacer una figura siervo pasta de azúcar? Estos son los materiales que se necesitan, junto con instrucciones paso a paso.

Materiales:

- Amarillo, azul claro, blanco, negro, gris claro, marrón claro y de color salmón fondant
- Rodillo fondant - 1/8 "y 1/16" anillos de guía
- 1/4-inch Clavijas de madera
- Herramienta de Modelado
- Pequeño palo de modelado
- Herramienta Cuchillo
- cuchillo de precisión
- cortador de círculos Pequeño
- cortapastas balanceo
- puntas redondas # 3, # 5, # 10 y # 12
- El agua / pegamento comestible
- Cepillos
- polvo shimmer Plata
- pasta de gel suave Blanca
- Palillo
- espagueti crudo

Acaba de empezar, o en necesidad de un refresco? Actualice sus fundamentos de decoración de tortas, incluyendo los fundamentos de trabajar con pasta de azúcar en mini-clase GRATIS Técnicas Básicas de la pasta de azúcar craftsy.



Direcciones:

Paso 1:

Estirar la pasta de azúcar de color amarillo en una bola (aproximadamente 2 "redondo), y luego darle la forma de un óvalo.

Paso 7:

El uso de la parte inferior de una punta redonda, cortar un círculo de color azul claro, luego se corta por la mitad. Pegue a los lados de la Minion, que incumba a la parte delantera y trasera de los guardapolvos con el lado derecho hacia arriba.

Paso 8:

Haga un patrón de costura alrededor del perímetro de los guardapolvos con el palito de modelado.

Paso 9:

Corte un pequeño círculo de color azul claro con punta redonda # 12 y aplanar la parte superior en un borde recto para construir el bolsillo delantero. Utilice el pequeño palo de modelado para hacer un patrón de costura alrededor del perímetro de la bolsa y péguelo en la parte delantera de los monos.

Paso 10:

Utilice un piezas de espagueti crudo para hacer agujeros en la parte inferior del Minion para insertar más adelante las piernas y los pies.



Paso 11:

Estirar la pasta de azúcar de color gris claro grueso con el rodillo y clavijas de madera como guía, y cortar dos círculos con el pequeño cortador redondo. Utilice punta redonda # 10 para perforar un círculo más pequeño del centro para formar las gafas. Cepille ligeramente las gafas con el polvo shimmer plata.

Paso 12:

Estirar la pasta de azúcar blanca ligeramente más delgado que las gafas y perforar dos círculos con punta redonda # 10. Inserte y pegarlas en el centro de las gafas.

Paso 13:

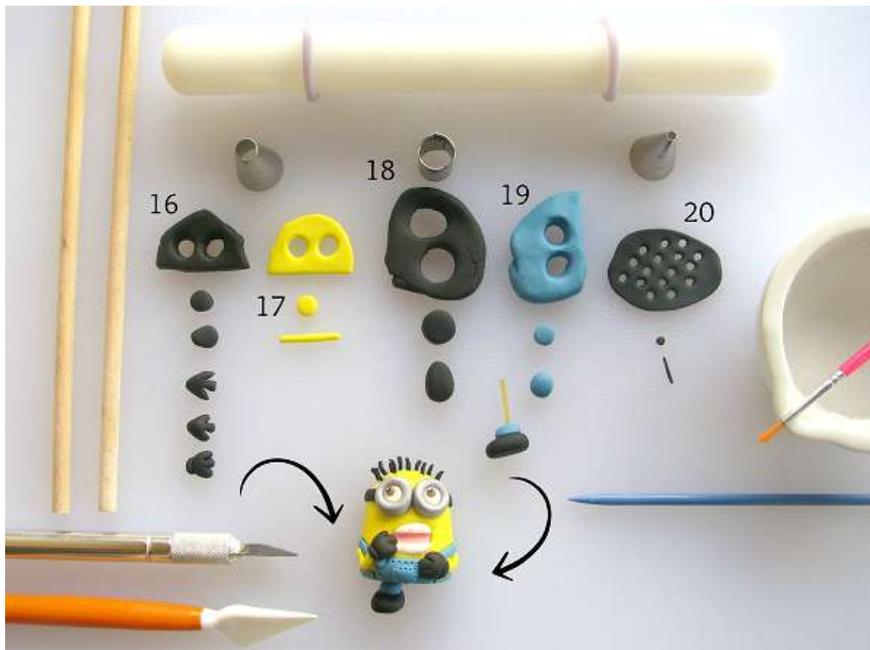
Estirar marrón claro y fondant negro con el "grueso palo de amasar 1/16. Cortar dos círculos con punta redonda # 5 y dos círculos con punta redonda # 3. Montar los ojos pegando los círculos marrones a la pasta de azúcar blanca, el negro a la de color marrón.

Paso 14:

Moje un palillo de dientes en blanco pasta de gel suave y hacer puntos "Glimmer" en los ojos. Pegue los ojos a la Minion.

Paso 15:

Estirar la pasta de azúcar negro 1/8 "de espesor con el rodillo y utilizar el cortador de los pasteles de rodadura para recortar una tira para las gafas. Recorte a tamaño, con el cuchillo de precisión y la cola a la cabeza del subordinado.



Paso 16:

Estirar la pasta de azúcar negro grueso con el rodillo y clavijas de madera como guías. Utilice ronda punta # 12 para cortar dos círculos. Darles forma en lágrimas, a continuación, utilizar el cuchillo de precisión para hacer dos rebanadas para los dedos. Reúne a cabo con los dedos y usar la herramienta Cuchillo para sangrar el extremo opuesto para formar las manos.

Paso 17:

Estirar la pasta de azúcar amarilla 1/8 "de espesor con el rodillo y cortar dos círculos con punta redonda # 12. Ruede en bolas, luego rodar con los dedos sobre la superficie de trabajo para formar los brazos. Forma según sea necesario y pegarlas a la Minion, junto con las manos.

Paso 18:

Estirar la pasta de azúcar negro grueso con el rodillo y clavijas de madera como guías y cortar dos pequeños círculos con la cuchilla redonda. Darles forma en un poco de una forma de lágrima para formar los zapatos del subordinado.

Paso 19:

La luz azul del rollo de pasta de azúcar gruesa con el rodillo y clavijas de madera como guías y cortar dos círculos con punta redonda # 12. Pegue los círculos de color azul claro a los zapatos e insertar dos trozos de espaguetis crudos en cada uno. Insertarlos en los orificios realizados previamente en la parte inferior del Minion y pegarlas en el lugar.

Paso 20:

Estirar la pasta de azúcar negro 1/8 "de espesor con el rodillo y utilizar todo el consejo # 3 para cortar tantos círculos como agujeros realizados en la parte superior de la cabeza del subordinado. Forma en bolas, y luego rodar sobre la superficie de trabajo para formar el cabello. Insertar y pegar cada pelo en los agujeros. Una alternativa para el pelo fondant es pintar espaguetis crudos delgadas negro e insertar directamente en la cabeza.

