







Ideas con Suspiritos

UNA PRESENTACIÓN DE LASDELICIASDEVIVIR.NET









Contenido

Introducción. 3

Receta básica de suspiritos. 5

Puntas para hacer suspiritos.....6

Suspiritos rellenos de chocolate chips... 7

Paletas de suspiritos. 8

Arbolitos de suspiritos 9

Tartas de suspiritos con crema de limón.. 11

Sandwich de suspiritos con dulce de leche. 14

Arbolitos de Navidad. 16

Decorando pastel con suspiritos. 17

Suspiritos divertidos. 18

Ideas con suspiritos

Los suspiritos son un complemento delicioso para cualquier mesa de postre y un regalo apetecible tanto para grandes como para chicos. En este e-book podrás encontrar una recopilación de las diferentes técnicas e ideas que puedes hacer con una misma receta de suspiritos. Esperamos te sea de utilidad

Jackie Rodríguez de Escoto
Las Delicias del Buen Vivir

2014 © Las Delicias del vivir • Todos los derechos reservados



Receta básica de suspiritos



Ingredientes

3 claras de huevos
1 1/2 taza de azúcar (360 gr)
1 cucharadita de vainilla. (5 ml)
Color vegetal (opcional)



Preparación

Colocar las claras en una batidora eléctrica hasta que suban a punto de nieve; incorporar el azúcar poco a poco y por último la vainilla y el color vegetal; dejar batiendo aproximadamente 3 minutos, hasta que la mezcla haga picos. Finalmente añadir color y mezclar hasta que tome el color deseado.



Luego poner la mezcla en una manga y con una punta redonda o estrella depositar sobre una bandeja con papel encerado. Puedes en este momento espolvorear azúcar de colores o grageas.

Hornear a 175 grados F (79.44 grados Celsius) por 40 minutos. Puedes verificar si están listos intentando despegar un suspirito del papel. Una vez se despeguen del papel encerado, ya los puedes sacar del horno. Dejar enfriar y retirar de la bandeja.



Jackie

Puntas más usadas



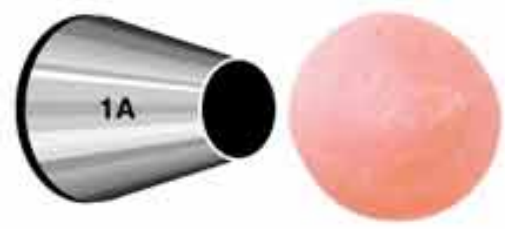
849 de Ateco



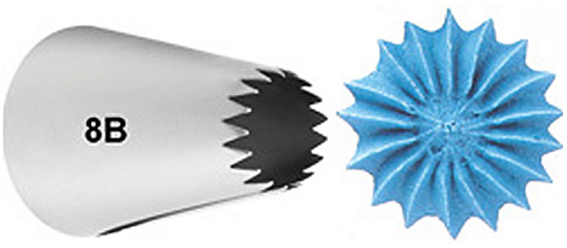
826 de Ateco



1M de Wilton



1A de Wilton



8B de Wilton

Suspiritos rellenos de chocolate chips



Preparación

Realizar la receta básica de suspiritos. Incorporar chocolates chips a la mezcla.



Con una punta como la 826, amplia, para que pasen los chocolate chips sin problemas, depositar el merengue sobre una bandeja con papel encerado.





Paletas de suspiritos

Una vez tienes lista tu receta de suspirito, agregas color de tu preferencia y pones en una punta 1M, para los corazones estriados, o en una punta No.12 para los corazones lisos y depositas en forma de corazón sobre la bandeja de hornear (que previamente tiene papel encerado). Colocas un palito de bambú o de los blancos especiales para paletas (no se tuestan en el horno) y horneas como suspirito normal. Una vez estén frios puedes agregarle detalles con chocolate derretido o pegar con florescitas de fondant con un poco icing (busca la receta del icing en la página 10).

Arbolitos de suspiritos



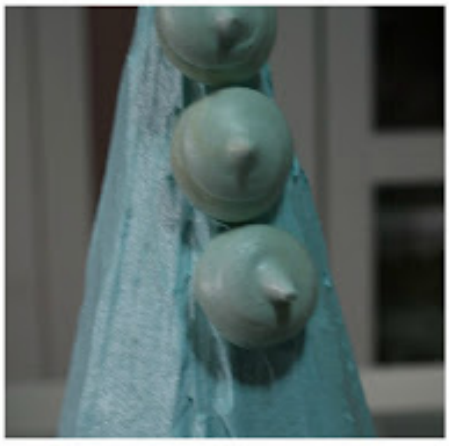


Pasos para hacer arbolitos

Lo primero que tienes que hacer es conseguir un cono de sterofoam del tamaño que quieras el arbolito y lo forras con papel de aluminio



Horneas los suspiritos pequeños y consigues flores comestibles para colocar (puedes hacerlas en fondant).





Luego preparas icing con 2 claras de huevo y 1 libra de azúcar en polvo (batir unos 2 minutos). Untar el cono con el icing o glaceado y pegar cada uno de los suspiritos. Finalmente pegar las flores una por una con un glaceado más firme (agregar un poco más de azúcar en plovo si es necesario).

Tartas de limón



Preparación del relleno de limón

Ingredientes del relleno

4 yemas de huevo (reservar las claras)

2 huevos enteros

3/4 tazas de azúcar (180 gr)

1/2 taza de jugo de limón o lima (4 onz)

4 cucharadas de mantequilla

La ralladura de dos limones

Preparación

Poner en una ollita las yemas de huevo, los huevos enteros, el azúcar y el jugo de limón y llevar al fuego. Mezclar constantemente hasta que cuando veas la cuchara, esta quede cubierta con la crema, como se ve en la foto. Luego colar, agregar la ralladura de limón y dejar enfriar.





Cómo hacer las tartas de suspiritos

Preparar una receta de suspiritos, colocar en un papel encerado en una bandeja de hornear, con una manga y una punta redonda, para hacer como una especie de canasta o nido, luego alrededor con una punta de hoja (87 de Wilton), hacer las hojitas alrededor. Hornear y dejar enfriar antes de colocar el relleno de limón.





Sandwich de suspiritos con dulce de leche



En la próxima página te explicaremos cómo lograr el efecto de estas rayas. Para estos suspiritos usamos una punta no. 1M de Wilton y comenzamos a depositar sobre una desde el centro en forma de espiral hacia afuera. Esto nos da la forma de rosa. Luego horneamos y rellenamos con dulce de leche.

Cómo hacer las rayas a los suspiritos



Con un pincel y colorante vegetal, hacer rayas en la manga
(puedes hacer las rayas de diferentes colores y quedarán muy divertidos)



Luego depositar suspiro y depositar con una punta, los primeros saldrán blancos y luego los demás saldrán con las rayas pintadas.



Arbolitos de Navidad

Con la punta 1M de Wilton puedes hacer estos arbolitos de Navidad Depositando de manera circular hacia arriba y agregando grageas de colores navideños



Decorando con suspiritos



Otra idea muy interesante que podemos hacer con suspiritos es usar los mismos suspiritos para decorar. En este caso, hicimos suspiritos en forma de rosas y los horneamos, luego los usamos para decorar nuestro bizcocho.

Suspiritos divertidos



Estos suspiritos sencillos los hacemos con una punta redonda, como la 1A de Wilton que mostramos en la página 6, pero si no tienen esta punta, lo pueden hacer con el mismo acoplador (sin punta, así los hice yo) y luego sumergirlos en chocolate derretido y agregarle grageas de colores.

Jackie







