

CONSEJOS DE REPOSTERÍA



1 ROMPE LOS HUEVOS EN UN RECIPIENTE APARTE

De esta forma evitas las cáscaras indeseadas y te será mas sencillo evitar que caigan por error en la receta que estás elaborando.



2 EVITA QUE LA FRUTA CORTADA SE OXIDE



Si deseas evitar que la fruta ya pelada coja ese feo color a los pocos minutos de haberla cortado, lo ideal es exprimir unas gotas de limón sobre la misma para mantener su fresca coloración.

3 AÑADE EL CHOCOLATE UNIFORMEMENTE

Si quieres conseguir que las capas de chocolate de tu tarta queden uniformes y sin feas salpicaduras, puedes verter el chocolate ya derretido sobre la parte posterior de una cuchara, quedando una capa fluida y evitando así que rebote y salpique.



4 UTILIZA LAS MEDIDAS EXACTAS

Uno de los factores de mayor importancia en repostería es el uso de ingredientes en las cantidades exactas, ya que en repostería si te pasas o quedas corto de alguno de ellos la receta no saldrá bien. Quizá te sea útil una balanza de cocina.



5 PRECALIENTA EL HORNO

Recuerda que en muchas recetas es fundamental haber precalentado el horno unos 10 minutos antes de introducir la mezcla con la que vas a realizar tus pasteles, bizcochos, etc., a no ser que la receta diga lo contrario.

