



*Yessi Fiore*  
Escuela, tienda y obrador de Pastelería

# TARTA FANTASÍA

**Calle del Oriana 21, local Yessi Fiore.**

**28045, Madrid**

**Whatsapp: 644.491.444**

**Correo: [info@yessifiore.es](mailto:info@yessifiore.es)**

**Web: [www.yessifiore.es](http://www.yessifiore.es)**

*¡Hola! Soy Yessi Fiore y quiero agradecerte por apuntarte a mis cursos y formar parte de nuestra gran familia de alumnos.*

Mi objetivo es que aprendas como todo un profesional elaboraciones de pastelería, repostería, bollería y/o panadería, ya sea, para disfrutar en casa con tu familia, o, para profundizar tus conocimientos profesionales en el sector

Soy Chef Pastelera graduada en Le Cordon Bleu Madrid y cuento con más de 6 años de experiencia en el mundo de la pastelería, repostería y bollería, tanto como profesora, como, elaborando productos finales por encargo.

¡Me apasiona enseñar! Y quiero transmitirme todos mis conocimientos y mi experiencia (que es la mejor escuela) para que crezcas profesionalmente en este maravilloso mundo dulce.

¿Mi objetivo? Que te enamores tanto o más de la pastelería como yo, que disfrutes haciendo cada receta y que aprendas muchísimo.

2

***“La receta del éxito lleva muchos huevos”***

‘El contenido de este dossier está protegido bajo las leyes del registro de la Propiedad Intelectual. El uso de su información es única y exclusiva para el alumno asistente al curso. Queda prohibido su reproducción, divulgación, publicación y distribución por cualquier medio sin autorización previa por escrito del titular’

**Yessi Fiore**  
**Escuela, tienda y obrador de repostería**



# ÍNDICE

- PEQUEÑOS CONSEJOS.....	4
- MOLDES Y TAMAÑOS DE TARTAS .....	6
- CREMAS Y CONSERVACIÓN .....	8
- PROCESO DE ENCARGO DE TARTAS .....	10
- FORMULACIÓN DE PRECIOS.....	14
- EJEMPLO PRÁCTICO DE FORMULACIÓN DE PRECIOS.....	16
- TÉCNICAS DECORATIVAS.....	21
- FLORES NATURALES .....	25
- MONTAJE INDIVIDUAL DE CADA TARTA .....	27
- MONTAJE DE TARTA DE PISOS .....	29
- RECETA BIZCOCHO DE VAINILLA .....	31
- RECETA DE CREMA DE MASCARPONE .....	33

# ALGUNOS CONSEJOS ANTES DE EMPEZAR

Es importante que sepas que **la pastelería/repostería es una ciencia en la que intervienen factores químicos y físicos**. Por esta razón **es importante que respetes los ingredientes de una receta**. Todo tiene un por qué, **no podemos sustituir ingredientes por otros sin conocimientos, ya que esto, afectará el resultado final**.

Cada ingrediente tiene ciertas características químicas, que, bajo ciertas temperaturas, o bajo cierto movimiento, o, unido a otro ingrediente hace una reacción que nos da un resultado final.

Así mismo, la pastelería requiere de mucha precisión y rigurosidad, no te asustes que no es tan complicado como parece, pero, te voy a dejar algunos tips que te aconsejo para cada elaboración:

- **No cambies las recetas si no sabes perfectamente la composición y función de cada ingrediente.** Por ejemplo, en un huevo, la yema es grasa y la clara es agua y proteínas.... ¿Crees que quedaría igual de bien una receta de bizcocho que lleva 5 huevos (con grasa y proteínas) que sólo 5 claras (solo agua y proteínas)? Probablemente no, para que hagas este cambio, debes cambiar otro ingrediente para otorgar la grasa faltante. Si no tienes los conocimientos necesarios ¡te agobies! Pero, no cambies las recetas.
- **Sé muy organizado: pesa todos los ingredientes previamente.** Muchas recetas son delicadas y tienen tiempos de batido, si, vas pesando a la par que haces la receta, puedes sobre batir la masa y no tener el resultado esperado.
- **Respetar el orden de adición y los tiempos de batido:** a veces queremos hacer todo de prisa y eso es fatal en la pastelería. Debemos seguir la receta tal y como nos indica. Si primero tenemos que batir la mantequilla con el azúcar, no empecemos por la harina y los huevos.
- **Respetar las formas y velocidades de batidos:** según la receta que estemos haciendo, podemos batir o con el globo (varilla) o con la pala o con el gancho, puede ser a velocidad rápida, lenta o progresiva, o, puede ser a mano con movimiento envolvente con una espátula. Sea lo que sea ¡hay que respetarlo!... Te dejo un ejemplo: si estamos haciendo un bizcocho a base de claras o huevos montados y nos indica que añadamos la harina con espátula y movimientos envolventes, tenemos que hacerlo. Si lo hacemos con la batidora, el 'aire' que logramos montando las claras y/o los huevos lo vamos a perder y vamos a tener un bizcocho con una miga apelmazada... ¿Ves cómo todo tiene un por qué?
- **Cada horno es un mundo:** esto si puede variar bastante. En una receta nos pueden indicar 180º pero puede que nuestro horno caliente excesivamente y

tengamos que bajarlo un poco. Aquí no hay atajos, es ensayo y error. Te recomiendo probar las recetas y apuntar tus tiempos personales con tu horno. Esto es cuestión que cogerle el toque.

- **Las recetas e ingredientes pueden variar según los países o ciudades:** ¿por qué? Por la altitud y la humedad. Esto afecta mucho a las masas. En climas húmedos o secos las proporciones de los ingredientes cambian según lo que deseemos conseguir. Por ejemplo, un merengue italiano para hacer Macarons no vamos a dejarlo en la misma temperatura en Madrid (que tiene un clima seco y que está a ciertos metros del nivel del mar) que en alguna Isla (que tiene un clima húmedo). En Madrid lo dejaremos a 114°C /116°C y en climas húmedos a 121°C, por decir un ejemplo.
- **No hay mejor escuela que la experiencia:** podemos compartir anécdotas, podemos leer y estudiar mucho, pero, 'poner las manos en la masa' es lo que nos va a hacer mejorar cada día. La clave está en practicar mucho. Jugar con las recetas. Hacerlas tuyas. No hay mejor forma.
- **Involúcrate con tus recetas y ponle corazón:** las masas perciben nuestra energía y nuestros sentimientos. Seguramente te ha pasado que tienes un mal día, y, ese día, todo te sale mal. Que las elaboraciones queden ricas y bonitas, además de hacerlas técnicamente bien, dependen de que nos involucremos en ellas, que las hagamos con el corazón. Por lo general hacemos tartas para cumpleaños y fechas especiales, por lo tanto, nuestras elaboraciones deben transmitir la felicidad y las cosas bonitas que le deseamos al homenajeado.
- **No te rindas:** nunca dejes de intentarlo. Un mal día lo tiene cualquiera y 'nadie nace con una red velvet bajo del brazo'; de las malas experiencias de donde más se aprende.... 'solo pierden aquellos que nunca lo intentan'.



# MOLDES Y TAMAÑOS DE TARTAS

Los moldes son un mundo y tenemos un sinfín de ofertas en el mercado, pero, sin importar la forma y/o el tamaño, lo más importante y la regla básica: **es que sean de buena calidad**. Esto parece obvio, pero mucho de los errores de horneado de bizcocho que me encuentro con los alumnos es este tema.

Es común que cuando estamos empezando compremos moldes en cualquier sitio, menos en los especializados de repostería; muchas veces nos frustramos porque no obtenemos los resultados deseado, y, con un molde 'del chino' o 'del supermercado' probablemente no obtengamos resultados profesionales.

Lo ideal es la utilización de moldes de metal grueso para evitar la acción directa del calor.

Entre mis marca preferidas y recomendadas están: PME, Ibili y Azucrén. Son las marca que utilizamos en el obrador, tenemos varios años haciendo grandes producciones y se encuentran en perfecto estado.

## TIPS IMPORTANTES SOBRE LOS MOLDES:

- Utilizarlos de calidad
- Cuidarlos y no meterlos en lavavajillas
- Evitar moldes de vidrio o cerámica ya que conducen mucho el calor y hace que lo bizochos se quemen con facilidad
- Moldes altos o bajos, es cuestión de gustos
- No recomiendo los moldes de silicona para hornear bizcochos

6

## PREPARACIÓN DE LOS MOLDES:

**Antes de hornear, es importante la preparación de los moldes**, y esta, se hace con:

- Spray desmoldante o manteca vegetal 'Crisco'
- Papel de horno

Primero, rociamos todo el molde con el spray, o, pincelamos con la manteca vegetal Crisco (elegir una u otra depende de tus gustos y necesidades, cada cosa tiene usos diferentes aparte de los moldes), y, luego forramos el molde con papel de horno: cortamos la circunferencia, y, tiras para cubrir los laterales.

## GUÍA (ORIENTATIVA) DE CANTIDADES DE MASA, CREMA Y RACIONES EN RELACIÓN CON EL TAMAÑO DE LOS MOLDES

MOLDE	MASA BIZCOCHO	CREMA DE RELLENO	CREMA DE COBERTURA	RACIONES (10CM ALTURA)
10 cm	400 grs – 450 grs	100 grs	200 grs – 250 grs	4
15 cm	850 grs – 900 grs	270 grs – 300 grs	500 grs – 600 grs	8/10
17,5 cm	1.2 K – 1.4 K	350 – 400 grs	650 grs – 750 grs	10/15
20 cm	1.7 K – 2 K	500 grs – 600 grs	800 grs – 1K	20/25
25 cm	3 K – 3.5 K	800 grs – 1K	1.1K – 1.5 K	30/35
30 cm	4 K – 4.5 K	1.5 K – 1.8 K	1.6 K – 2 K	40 /50
35 cm	5.5 K – 6 K	2 K – 2.5 K	2.5 K– 3 K	60 / 70

Estas medidas son totalmente orientativas. Son las utilizamos como guía en nuestro obrador, pero, cada tarta es un mundo y hay veces que necesitamos más o menos cremas según el proyecto y diseño.

7

De las tartas altas (15cm – 20cm de altura) sale el doble de las raciones porque se cortan por la mitad.



# CREMAS Y CONSERVACIÓN

Según el tipo de crema que estemos preparando, podemos conservarla más o menos tiempo, según los ingredientes que contenga.

A continuación te voy a dar unos datos básicos, pero lo más importante, es que **utilices tu sentido común**, es decir, si una crema lleva huevo, ya sabemos que debe estar refrigerada, y, también sabemos, que no puede estar mucho tiempo en nevera (imagina un revuelto de huevos... ¿puedes dejarlo fuera de la nevera? ¿puedes comértelo una semana después?

CREMA	INGREDIENTES BÁSICOS	CONSERVACIÓN	UTILIZACIÓN
Buttercream	Azúcar Glass + Mantequilla	Nevera: hasta 15 días  Congelación: hasta 3 meses  *El azúcar es un conservante natural por lo tanto el nivel de caducidad de esta crema es bastante largo	Cobertura  Relleno  Trabajo de manga
Frosting de queso	Azúcar Glass + Mantequilla + Queso Philadelphia	Nevera: hasta 1 semana  Congelación: Hasta 3 meses  *Aquí tenemos la presencia de un ingrediente ácido y lácteo, por tanto su duración es menor.	Cobertura  Relleno  Trabajo de manga
Merengue	Claros + azúcar	1 día No se puede congelar	Cobertura Relleno Trabajo de manga
Ganache de chocolate	Chocolate + Nata	Nevera: 15 días No recomiendo congelar	Cobertura Relleno
		Nevera: 3 días	Cobertura



## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

Chantilly	Nata + Azúcar + Vainilla	No se puede congelar	Relleno Trabajo de manga
Swiss Merengue Buttercream	Merengue italiano + Mantequilla	Nevera: 1 semana Congelación: 3 meses  *Importante hacerlo con claras pasteurizadas *Si añadimos otros ingredientes, como queso, podemos acortar su duración.	Cobertura Relleno Trabajo de manga
Crema de Mascarpone (la de este curso)	Swiss Merengue Buttercream + Queso Mascarpone	Nevera: 5 días Congelación: 3 meses  *No recomiendo congelarla porque pierde mucho la densidad	Cobertura Relleno

9

Tanto si congelamos como refrigeramos una crema, esta se va a poner dura. Debemos ponerla a temperatura ambiente con antelación y batirla de nuevo para que coja la consistencia idea.

No obstante, personalmente, me gusta hacer las cremas al momento del montaje de la tarta. Es el momento ideal de la crema: lisa, brillante, sedosa, etc. Esa textura no vuelve una vez congelada o refrigerada.

# PROCESO DE ENCARGOS DE TARTAS

Cada obrador define cómo debe ser su proceso de reserva según varios factores que le atañen a él directamente:

- Medios de comunicación con el cliente (correo electrónico, WhatsApp, etc)
- Días de antelación
- Tipo de tartas y/o postres que se hagan
- Formas de pago
- Recogidas y /o envíos

Yo puedo hablarte bajo mi experiencia pero es eso, mi experiencia, lo que me funciona a mí, no necesariamente debe hacerlo contigo, pero es una buena guía para comenzar o para completar tus procesos actuales.

También, es muy importante que cumplas con todas las **normativas sanitarias vigentes y que seas muy organizado/a**. Estos son alguno de los pilares básicos de nuestro negocio, que, si alguno falla, nos podemos ver un poco perjudicados.

Ahora te voy a contar como es el proceso reservas de pedidos:

## RECEPCIÓN DEL ENCARGO:

10

Es la primera toma de contacto que tenemos con el cliente. **Aquí es nuestro momento de ofrecer nuestros productos, de destacar nuestros valores añadidos y de mostrarnos muy serios y responsables para generar en el cliente la confianza que necesitamos para que nos haga el encargo.**

## CANALES DE COMUNICACIÓN:

Debes definir tu mejor forma de canalizar los pedidos. Te recomiendo que siempre sean **por escrito**, esto te va a evitar muchos malentendidos en un futuro. Sobre todo, para tener apuntado nombres, edades, sabores, etc., datos, que muy fácilmente se pueden confundir; y, si en un futuro hay algún problema, tendrás pruebas escritas de todo lo conversado.

## CONVERSACIÓN CON EL CLIENTE SOBRE EL ENCARGO:

Aquí le pedimos toda la información necesaria para establecer el modelo de la tarta o del pedido, y con esto, poder sacar el presupuesto. Aquí lo más importante es la explicación clara y detallada de nuestra forma de trabajar y de cómo quedaría el encargo, así como nuestras políticas de reservas para evitar posibles problemas.



## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

En esta parte es donde definimos todo lo que llevará el encargo para sacar el presupuesto final:

- **NÚMERO DE RACIONES:** aquí es muy importante explicarle al cliente cómo son nuestras tartas, cuáles son los mínimos y como son las raciones. Por ejemplo, nuestra tarta mínima personalizada es de 8/10 raciones, luego seguimos con 10/15, etc. Esto forma parte del 50% del precio (que lo veremos más adelante)
- **DISEÑO ORIENTATIVO:** pedimos al cliente que nos describa o que nos envíe fotos de lo que busca, para tener una idea de sus gustos, o, podemos enviarle nuestras propuestas. Es importante dejar claro siempre que no se hacen réplicas de tartas porque no es posible copiar el trabajo artesanal. Los diseños intercambiados son totalmente orientativos para ir en base a esa línea.

Debes hacer o proponer lo que te sientas capaz de hacer, siempre es bueno salir de nuestra 'zona de confort', pero, si nunca has hecho un modelado humano, no ofrezcas a Elsa de Frozen, porque al final nuestro curriculum y nuestra fama la hace el acabado de nuestras tartas (además del sabor). Vamos a ir aprendiendo poco a poco, pero siempre estamos seguros de que podamos hacer algo antes de ofrecerlo.

El diseño es el otro 50% del precio de la tarta, aquí no tenemos una fórmula mágica de precios, pero sí una idea de lo que nos puede costar o el tiempo que nos puede llevar hacer un determinado diseño. Sabemos que si tenemos que hacer una 'Tarta de Granja' y tenemos que modelar 6 animales, nos llevará mucho más tiempo que hacer la misma tarta pero con papel comestible, por lo tanto, los precios serán diferentes.

Esto es importante que se lo expliquemos al cliente. Tengamos en cuenta que ellos no tienen idea de lo que nos puede costar hacer una tarta; mucho creen que las figuras las compramos y solo las ponemos en la tarta por lo que no tienen reparo en pedirnos 10. Debemos dejar todo muy claro y contarle que mientras más decoración, más tiempo, más trabajo y más coste.

- **SABORES:** lo ideal es tener una carta de sabores que podamos enviarle al cliente. Sabores que nos venga bien según nuestra logística y producción. No es posible dejar que el cliente te diga lo que quiere porque no es posible que haga todas las cremas y bizochos del mundo.

El cliente debe elegir entre las opciones que tenemos pero no debe imponer lo que podemos o tenemos que hacer. Por ejemplo, si vamos a un restaurante chino a comer, pedimos lo que hay en la carta (por algo hemos ido a ese restaurante), no pedimos una pizza ni un chuletón de buey.

- **TEXTOS:** nombres, edades, etc. Esto es muy importante tenerlo por escrito, sobretodo por la forma de escribir los nombres y para luego evitar confusiones entre tartas.

### **CIERRE DEL ENCARGO:**

Cada obrador debe definir cómo es la mejor forma para cerrar el encargo. Lo que es imprescindible es cerrar la fecha con una señal, que, puede ser, o bien una parte del encargo, o el 50%, o el 100%. Eso es muy individual y depende de cada uno, pero, como recomendación de oro: **nunca hagas un encargo sin pago previo.** A mi personalmente me han pasado algunas cosas en este tema, aun siendo 'clientes de confianza'.

### **POLÍTICAS DE RESERVAS DE PEDIDOS:**

Para que todo quede muy claro y te evites problemas futuros te recomiendo escribir tus pautas, reglas, normas, etc., y enviarlas al cliente antes de que haga la reserva. Aquí hablas sobre el tiempo de reserva, posibilidades de cambios de diseño o de fechas, reembolso del dinero, etc.

A continuación, te dejo un ejemplo, pero lo ideal es que las escribas según tus propias normas y límites. No todos los negocios son iguales:

12

*Para efectuar la reserva de un pedido se debe hacer transferencia del 50% a la siguiente cuenta bancaria:*

XXXXXXXXXXXXXXXXXX

*Una vez hecha la transferencia debe enviarnos por este medio:*

- Justificante
- Sabor elegido
- Texto (nombre, edades, felicidades etc)

### **TÉRMINOS Y CONDICIONES:**

- *El plazo máximo para hacer la reserva es 24h después de la recepción de este mensaje. En caso de que no se haya hecho, debe volver a ponerse en contacto con nosotros para verificar disponibilidad.*
- *Una vez aprobado el presupuesto y hecho el pago, **no es posible hacer cambios de diseño.***



## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

- La cantidad abonada **no es reembolsable** en caso de que el cliente cancele el pedido, bajo ningún concepto y sin ninguna excepción.
- En caso de cancelación por decreto de estado de alarma por **COVID-19**, se procederá a guardar el importe para un nuevo pedido en nueva fecha.
- Solo es posible hacer **cambios de fecha** con un mínimo 5 días de antelación. De lo contrario, si hay algo de su trabajo comenzado, puede tener coste adicional.
- El diseño cerrado por ambas partes es orientativo. **No hacemos copias de tartas.**
- Los **colores también son orientativos**; Muchos colores ya vienen hechos, las tonalidades que se ven por fotos y móviles pueden ser un poco diferentes a la realidad.
- Puede ver los trabajos realizados en nuestra tienda en: XXXXX
- **El pago de la reserva significa la aprobación de estas condiciones y por lo tanto su aplicación.**

# FORMULACIÓN DE PRECIOS

En repostería creativa no existe una regla general sobre los precios de las tartas, ya que, el trabajo no es estandarizado y puede variar mucho entre uno y otro.

Te voy a indicar factores que debes tener en cuenta a la hora de establecer tus precios:

- **LA COMPETENCIA:** debes saber el precio del mercado de tus productos. No puede ser ni muy inferior ni muy superior.

Si es inferior, tendrás pérdidas y tu producto puede perder valor en el mercado, 'si es muy barato, por algo será'. En el mercado existen 'marcas blancas' que pueden permitirse 'tirar los precios' porque su forma de producción y venta es por volumen; a mayor volumen, menor precio. Este ejemplo lo vemos con Mercadona. La rotación de público de Mercadona es bestial, y, por esta razón pueden permitirse bajar los precios muchísimo. Nosotros, e el trabajo artesanal, no tenemos esta opción. Todo el precio que bajes es valor que le estás quitando a tu trabajo.

Si por el contrario, es muy superior, tienes dos alternativas: ofrecer algo que de verdad merezca la pena ese dinero, o, perder al cliente que se irá al precio normal del mercado.

Por ejemplo, existen marcas de lujo tipo Louis Vuitton; un bolso de Louis Vuitton no cuesta lo mismos que uno de Primark, pero ¿tienen la misma calidad? ¿Son hecho por un diseñador que lleva años en el mercado? ¿Tienen el mismo caché de marca? Probablemente aquí veas una clara diferencia, y los bolso de Luis Vuitton tienen su público que pueden pagar esa cantidad de dinero y que además reciben un bolso 'para toda la vida' y de mucha calidad. Esta es la prestación adicional por la que esta marca puede permitirse poner estos precios. Si tu vas a elevar los precios, debes dar algo que realmente merezca la pena y que te diferencia de tu competencia.

- **LA LOCALIZACIÓN:** esto es otro punto clave que define los precios de tus productos porque será la clientela que vas a recibir. No es lo mismo un obrador en Madrid o Barcelona que en Sevilla o Galicia. Es como los pisos, siempre son mas baratos en las ciudades más pequeñas. Lo mismo pasa con las tartas. También dentro de las grandes ciudades hay zonas y zonas y esto también define tu público. Recuerda que estamos en la era digital, y, cuando alguien



busque una tarta por Internet, es más probable que aparezcan los negocios cercanos antes que otros que queden en la otra punta de la ciudad.

- **LA MATERIA PRIMA QUE UTILICES:** este aspecto si es totalmente medible. Para esto utilizamos algo que se llama 'escandallos', que es sacar el precio exacto de lo que inviertes en material. Con esto, puedes tener una idea clara de lo que aproximadamente estas invierto en una tarta, sin tomar en cuenta la mano de obra, que eso es un poco 'al ojo'.

En el mercado tenemos muchas macas de chocolates, muchas marcas de harinas, etc., en algunos caso, hay bastante diferencia entre una y otro. Esto es importante porque son cosas que tienes que pagar obligatoriamente a los proveedores. Si cobras poco por tu tarta probablemente incluso tengas que poner de tu dinero para pagar las cuentas, y, esto no es posible para sostener un negocio a largo plazo.

- **FACTURAS DEL LOCAL:** servicios básicos como luz y el agua, alquiler, prestamos, cuota de autónomos, nóminas, gastos generales del local, etc. Todo influye y se supone que tienes un negocio que vende tartas y con ese dinero sobrevives tu y sobrevive el negocio. Por esta razón no puedes tirar tus precios; a largo plazo te ahogará en deudas y tendrás que cerrar.

- **EL DISEÑO:** aquí vienen todos los males. Todo los anteriormente expuesto se puede medir 'de alguna forma', pero, el diseño, no se puede medir. Si ponemos precio a nuestra mano de obra la tarta sería impagable, pero, intentamos que a menos tengamos algo ganancia viendo más o menos el tiempo de diseño que vamos a realizar y la complejidad.

# EJEMPLO ORIENTATIVO DE FORMULACIÓN DE PRECIOS PARA LAS TARTAS

## ESCANDALLO DE MATERIA PRIMA

### BIZCOCHO DE 15cm + 1 RECETA DE SMBC:

Ingredientes	Cantidad			Coste unitario	Coste de la receta
	uds.	grs.	ml.		
Aceite de girasol			200	1,75€ / L	0,35 €
Azúcar		420		0,95€/K	0,39 €
Huevo	5			0,12 € /unid	0,60 €
Harina floja		420		0,47€ /K	0,19 €
Leche entera			200	0,69 € / L	0,13 €
Vainilla			10	19,95 € /L	0,19 €
Levadura química		10		6,22 € /K	0,03
					<b>1,88€</b>
Clara de huevo			200	2,50€ / L	0,50 €
Azúcar Glass		400		4,95€ /K	1,98 €
Mantequilla		450		6,00€ /K	2,22 €
Queso Mascarpone		300		7,90 € K	2,37 €
					<b>7,70€</b>

16

Por ahora llevamos 8,95€ únicamente en gastos de un bizcochos de vainilla con cobertura y relleno de crema de mascarpone. Si queremos rellenar el bizcocho con otra cosa diferente a la cobertura, también tenemos que sacar el escandallo y sumarlo.

Pero, esto es únicamente el bizcocho y la crema, también tenemos que tomar en cuenta:

- Gastos básicos del local: luz, agua, etc
- Nóminas
- Préstamos
- Alquiler / hipoteca del local
- Uso de la maquinaria
- Cuota de autónomos
- Mano de obra
- Cartonaje y envoltorio
- Envío (si aplica)



## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

- Utensilios decorativos: bases, cajas, papel comestible, fondant.

Imaginemos que para una tarta básica tematizada necesitamos:

Utensilios / Servicios	Coste
Base interna de 16cm	1 €
Base de presentación de 25cm	2,50 €
1 hoja de papel comestible	7 €
1 kilo de fondant	6,95 €
Transporte a 10 km del obrador	8,95€
Servicios, cuota de autónomos, alquiler del local, nóminas, etc	30€
Mano de obra (4-5h)	30€
	<b>86,40</b>

El precio de 'servicios, cuota de autónomos, etc', es lo que destinaríamos por cada tarta que vendamos a ese fondo de ahorros, que no se toca, para que a fin de mes tengamos cómo pagarlo. Es meramente orientativo, realmente es mucho más que eso, al igual que la mano de obra.

**Tenemos por consiguiente: 8,95€ de materia prima + 86,40 € del resto de gastos orientativos, un total aproximado de: 95,35€.**

**Según este ejemplo, ¿en cuánto tendríamos que vender la tarta para tener ganancia?**

**Entre 130€ y 150€**

Todo lo anteriormente expuesto es meramente orientativo, pero no muy alejado de la realidad, lo que quiero que veas es el inmenso valor (económico) que tiene nuestro trabajo.

Algunos clientes lo pueden ver 'caro', pero es lo que cuesta tener una tarta de este estilo. Siempre digo: no es obligatorio tener una tarta para cumplir años o para casarse; los eventos pasan, tengamos o no tarta, pero, si la queremos, tenemos que pagarla.

Es importante que hagas escandallos de tus elaboraciones para que sepas el mínimo de partida. Aunque al principio no tengas ganancias (que no es lo ideal) al menos, debes cubrir gastos. Es común que cuando comencemos tiremos los precios, pero, a la larga no es un negocio rentable, lo que ocasiona frustraciones y cierres de negocios.

### **OTRA FORMA DE SACAR PRECIOS MÁS RÁPIDAMENTE:**

Según los escandallos realizados de nuestras recetas y los valores fijos de nuestro negocio, establecemos un precio por ración, por ejemplo, 5€. Si una tarta es de 10



## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

raciones, partimos de un precio mínimo de 50€ (que incluye: bizcocho, cobertura, base, caja y decoración básica)

Todas las decoraciones adicionales van incrementando el precio: cada modelado, cada flor, si lleva o no papel comestible, etc. Establecemos el precio de la decoración y damos el precio final, por ejemplo:

### **TARTA DE 3 PISOS, 2 REALES Y 1 FALSO DECORADA CON CREMA (SMBC) FLORES NATURALES, FLORES SECAS, WAFER PAPER, ESTÉNCIL Y PINTADO A MANO:**

#### **PRECIO POR RACIÓN: 5€**

- Tarta superior 15 raciones: 75€ (15x15cm)
- Tarta media 20 raciones: 100€ (18x15cm)
- Dummie de 22x12cm: 90€ (si fuese real salieran 25 raciones aprox, se cobra el 70% de lo que valdría real)

#### **Total de tarta: 280€**

#### **EXTRAS:**

- Flores naturales: 30€
- Flores secas: 15€
- Pintado a mano del piso superior con dorado: 30€
- Efecto acuarela con acetato: 15€
- Técnica esténcil en dorado: 30€
- Decoraciones en Wafer Paper: 15€

#### **Total de extras: 135€**

#### **TOTAL FINAL DE TARTA + EXTRAS: 415€**

Estableciendo un precio por ración y luego por decoración nos 'liamos' menos y podemos ser más rápidos a la hora de dar precios. No obstante, cada tarta es mundo, y muchas veces tenemos que sentarnos detenidamente a sacar precios.

Todo lo que sea adicional a una tarta en si se cobra: flores, frutas, topper, velas, etc. Te recomiendo cobrarlo un poco más de su precio de coste, ya que recuerda que debes hacer la gestión de comprarlos, ponerlos en la tarta, etc.

## ¿CÓMO PRESUPUESTAR TARTAS FALSAS?

Podemos hacer pisos o tartas falsas, bien sea decorados con crema o con fondant, con unas bases de poliespán llamadas 'Dummies' (en España).

Los dummies los encontramos en tiendas de repostería y tienen medidas similares a las tartas: 15cm, 20cm etc., por lo tanto, cuando saquemos su precio, lo sacaremos en función de las raciones que puedan salir, como si fuera una tarta real, es decir, un dummie de 20cm, lo sacaremos como una tarta de 20 raciones.

Muchas veces se tiene la creencia de que 'como la tarta es falsa, cuesta menos', pero la verdad es que lo que menos valor tiene en el precio final de una tarta es el bizcocho (como lo pudimos ver en el ejemplo del escandallo), los materiales son simples y la elaboración también.

Realmente lo más importante de nuestro oficio, y razón por la que se nos contrata, es por la decoración y, aunque la tarta sea falsa o verdadera, la decoración (lo más caro) lo tendrá

**Una forma de sacar los precios de las tartas falsas es sacando un 70% del precio como si fuera una tarta real, siendo el 70% el valor de la decoración y 30% al bizcocho.**

En un ejemplo lo tenemos de a siguiente forma:

- Dummie de 22cm, equivaldría a una tarta de 25 raciones. Si el precio por ración es de 5€, la tarta (si fuera real) saldría en: 125€.
- Una vez que tenemos el precio de la tarta 'real', sacamos el 70% que es lo que le cobraríamos al cliente.
- El total nos queda en 87,50€, Personalmente me gusta redondear, así que le diría al cliente que son 90€

Con los dummies o pisos falsos no nos ahorramos un dinero considerable, simplemente hacemos que no sobre tanta tarta si verdaderamente no se va a consumir.

Los pisos falsos son un súper recursos para tartas de bodas cuando solo quieren hacer el corte porque ya tienen el postre incluido en el banquete, también cuando queremos añadirle altura a la tarta.

### DESPLAZAMIENTOS:

El coste por desplazamiento al evento es muy personal, depende de los KM que haya que hacer para entrega, la logística necesaria y el presupuesto de la tarta.

No obstante, es posible calcular desplazamientos de dos formas:

- **POR ZONAS:** se puede dividir la ciudad en tres o cuatro tramos y establecer un precio por zona. La ventaja de esto es que los desplazamientos cortos salen bien de precio pero los que son muy largos, perdemos.
- **POR KILÓMETROS:** se trata de ponerle valor a cada KM, se toma en cuenta tanto los de ida como los de vuelta, suele estar entre 0,80€ y 1€ por KM. Este sistema es ideal para distancias largas, por ejemplo:
  - o Yessi Fiore se encuentra en Mendez Alvaro y debe llevar una tarta de bodas a la Finca Villanueva (Villanueva de la cañada), son 84KM en total (ida y vuelta). Si ponemos el KM a 0,80€ el precio del desplazamiento serían 67,20€

84KM nos puede parecer poco, pero tengamos en cuenta que no solo es conducir y gasolina, es salir del obrador, no poder producir en ese tiempo, no coger llamadas de clientes, conducir con mucha precaución para que no pase nada, llegar al lugar, hacer el montaje, etc. El desplazamiento es un trabajo extra.

Personalmente hago un híbrido entre ambos sistemas de cobro de desplazamiento, y para tartas de bodas y eventos, si son grandes y el presupuesto pasa de cierto importe el desplazamiento es gratis.

### PRUEBA DE SABORES:

Por regla general la prueba de sabores tiene un coste adicional, ya que reserven o no la tarta, al menos nos garantizamos que parte de nuestro trabajo (hacer los bizochos para la prueba está pagado).

El precio de la prueba siempre va a depender de cómo se haga y los sabores, pero, podría ser 50€ y tres sabores.

Se realizan 3 mini tartas (entre 10cm y 12cm) de los sabores, tanto de bizcocho como de relleno, elegido.

Estas tartas por lo general se la llevan los clientes luego de la prueba. Dependiendo del coste final de la tarta, puedes elegir restar los 50€ del importe o cobrarlo como extra. Para una tarta de 3 pisos de 450€, si pudieras restarlo, pero para una tarta de 20 raciones de 100€ no te saldría a cuenta.



# TÉCNICAS DECORATIVAS

## EFECTO ACUARELA CON ACETATO:

Se trata de hacer una especie de segunda capa de crema a la tarta de forma decorativa con la utilización de acetato.

Para este tipo de técnica lo ideal es utilizar **rollos de acetato altos**, entre 12cm y 15cm para que tengas la opción, primero de conseguir la circunferencia de la tarta, y, segundo de tener libertad para hacer la decoración de la altura que quieras.

Para esta técnica es vital que la base de la tarta este totalmente fría:

- Cortamos y rellenos el bizcocho de forma habitual
- Hacemos la primera capa 'atrapa-migas' y llevamos a la nevera
- Seguimos con la siguiente capa final y volvemos a enfriar. Esta capa no hace falta que quede perfecta ya que vamos a poner otra (la del acetato) encima.
- Mientras la tarta se enfría, hacemos los colores que queramos con la crema, cortamos el rollo de acetato según la circunferencia de la tarta y estiramos en la mesa.
- Con ayuda de una espátula de codo ponemos la crema sobre el acetato según la altura y el diseño que queramos, te recomiendo: **no pasar muchas veces la espátula para que los colores no se mezclen tanto entre si y hacerlo todo de un grosor similar para que en la tarta se vea recto.**
- Cuando la tarta este totalmente fría la sacamos de la nevera y le ponemos el acetato con la crema alrededor. Con nuestras manos nos aseguramos de que pegue bien, pero con cuidado de no derretir mucho la crema.
- Con mucho cuidado quitamos el acetato y ya queda el efecto. Si vemos que la crema se viene con el acetato metemos un poco en la nevera.

21

## ESTÉNCIL:

Los estencil son plantillas de plástico que podemos utilizarla en galletas, tartas, etc., y hacer un sinfín de decoraciones.

En el caso de las tartas debemos elegir un estencil acorde a nuestro diseño y del tamaño adecuado.

El truco de esta técnica está en que la tarta la tarta (ya decorada con la crema) este totalmente fría, casi congelada y que quede súper lisa, de esta forma se marcarán todos los agujeros del estencil por igual:

- Cortamos y rellenos el bizcocho de forma habitual
- Hacemos la primera capa 'atrapa-migas' y llevamos a la nevera



## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

- Seguimos con la siguiente capa final y volvemos a enfriar. Aquí si es necesario que la tarta esté totalmente cubierta y lisa y la llevamos a enfriar. No tenemos tiempo mínimo pero es muy importante que este fría y dura.
- Pasado el tiempo, sacamos la tarta de la nevera y ayudados con alfileres, aseguramos el estencil a la tarta. Es importante que quede totalmente pegado a la tarta sin espacios. Si tenemos huecos, allí no se va a marcar.
- Con ayuda de una espátula de codo ponemos la crema sobre el estencil en varias direcciones, asegurándonos que cubre todos los huecos.
- Cuando lo tengamos, volvemos a llevar la tarta a la nevera. No despegaremos el estencil hasta que la crema se haya vuelto a enfriar.
- Si vamos a pintar, el dibujo también debemos hacerlo en frío, con lo cual meteremos la tarta en la nevera la veces que sea necesario.
- Cuando ya lo tengamos, sacamos la tarta de la nevera y despegamos el estencil.

### **EFEECTO ESTUCADO:**

Se trata de hacer un efecto 'gotelé' en la tarta, podemos hacerlo de dos formas: con papel alval (como lo haremos en la clase) o con una brocha de silicona:

- Cortamos y rellenos el bizcocho de forma habitual
- Hacemos la primera capa 'atrapa-migas' y llevamos a la nevera
- Seguimos con la siguiente capa final, pero, al contrario de las técnicas anteriores, no llevamos a enfriar, si no que seguimos con la decoración.
- Cogemos un trozo medio de papel alval que arrugaremos un poco y volveremos a estirar.
- Con mucho cuidado, vamos pegando el papel alval en la tarta y despegando para crear la textura. Hacemos este las veces necesarias según el diseño.
- Si lo vamos a pintar, debemos meter la tarta en la nevera esperar que la crema esté firme y luego aplicar la pintura.

22

### **WAFER PAPER**

El Wafer Paper, también conocido como papel de arroz o papel de oblea fino nos ayuda a hacer un sinfín de decoraciones en nuestras tartas.

Vienen de varios grosores pero solemos utilizar 0,4mm. El grosor 0,3mm haría que el acabado final quede más transparente y el 0,6mm haría las decoraciones más gruesas. La elección del grosor es totalmente personal.

Lo bueno de esta decoración es su rendimiento a nivel económico, ya que dependiendo del tamaño, de una hoja podemos sacar muchas decoraciones.

- **¿DÓNDE COMPRARLO?:** en tiendas especializadas de repostería o por internet.



- **¿CÓMO CONSERVARLO?:** antes de utilizar, en su misma bolsa de fábrica, una vez hechas las decoraciones en una caja de cartón o algún sitio fuera de la humedad.
- **PROCEDIMIENTO:** Para utilizarlo como decoraciones en tartas primero lo humedecemos, luego le damos la forma y por último lo secamos:
  - o **Cortar:** puedes cortar el papel con la forma que quieras: cuadrado círculo, rectángulo, irregular, etc. Con ayuda de una tijera se corta fácilmente como cualquier papel.
  - o **Humedecer:** debes poner cuencos o envases con agua y teñirla del color deseado con cualquier tipo de colorante siempre que sea alimentario. No importa si es polvo o en gel. Mis favoritos siempre son en gel, pero puedes utilizar el de tu preferencia. Te recomiendo que el envase tenga el largo o el tamaño acorde al tamaño del papel que vas a utilizar. El procedimiento sería meter el papel en el agua colorada, dar una vuelta (para humedecer por ambos lados) y listo. No lo dejes mucho dentro porque se hace muy frágil y se rompe.
  - o **Dar forma:** podemos dar la forma que queramos y utilizar recursos para esto: pinzas, vasos, papel alval arrugado, etc. Una vez que tengas el papel humedecido debes ponerlo directamente en la bandeja de secado con la forma que quieres. **El papel tiene dos caras, una rugosa y una lisa. Es totalmente indiferente el lado que sea**, siempre va a depender de tu gusto; lo importante es que la cara que quieres que se vea debe quedar hacia abajo en el secado. Personalmente, me da igual el lado visible aunque depende del proyecto y del tipo de acabo que quiero. Debes colocar las formas en una bandeja con papel siliconado o Silpat
  - o **Secado:** tenemos dos formas de secar el papel:
    - **Al aire libre:** el tiempo necesario hasta que esté totalmente seco. No hay un tiempo determinado, se trata de dejarlo simplemente que se seque con el tiempo. Según la temperatura y la humedad puede durar desde unas horas hasta dos días.
    - **Al horno:** es la opción más rápida y práctica, solo debe tener cuidado con la temperatura. Yo suelo utilizar 90º, calor arriba y abajo sin ventilación y un tiempo aproximado de 20-30 minutos. Siempre va a depender de la potencia de horno. Te recomiendo hacer pruebas, si te pasas de calor, las decoraciones se suelen romper. Personalmente, lo que hago es dejar 20 min y luego

dejo las decoraciones en la bandeja hasta el día siguiente, y con el calor residual, más el aire, se seca perfectamente. Consejo: no despegues las decoraciones hasta que estén del todo secas, porque si están húmedas todavía pueden estropearse.

**Evita meter las decoraciones con wafer paper mucho tiempo en nevera ya que es una decoración muy frágil (un papel) y con la humedad de la nevera se puede venir abajo.**

## **PINTURA SOBRE CREMA**

Puedes hacer acabados metálicos o mate en tus tartas de crema pintando a mano como si pintaras sobre el fondant. No obstante, siempre va a depender del tipo de crema. En SMBC puedes pintar perfectamente y el acabado es súper bonito.

- **Pintura con colorantes en polvo:** debes diluir un poco de colorante en un poco de alcohol blanco de beber, puede ser vodka, ron, lo que sea, pero blanco. El alcohol se evapora, no habría presencia de alcohol como tal en la tarta, pero necesitamos que sea alcohol comestible y no tóxico. Mientras menos alcohol pongas, más concentrado tendrás el colorante.
- **Pintura con colorantes líquidos o en gel:** no hace falta diluir en alcohol, puedes pintar directamente.

**La clave de la pintura sobre crema es que la tarta este muy fría,** para que la crema esté dura y tengas una superficie sólida donde apoyar el pincel. Una vez que pintes, puedes meter en la nevera sin ningún problema.

# FLORES NATURALES

Las flores naturales son decoraciones socorridas y elegantes que podemos utilizar en nuestras tartas, no obstante, es importante tener en cuenta que **no todas las flores valen para decorar tartas**. Algunas por su naturaleza son tóxicas para el consumo humano y otras contienen pesticidas y químicos.

## TIPOS DE FLORES:

- **FLORES COMESTIBLES FRESCAS:** proceden de cultivos biológicos donde no se han utilizado nada de químicos, no tienen sabor, pero se pueden comer sin problema. Se suelen comprar en proveedores especializados, podemos entrar desde las flores pequeñas que suelen acompañar platos de restaurante, hasta flores grandes tipo tulipanes.  
Este tipo de flores debemos mantenerlas refrigeradas hasta el momento de ponerlas en la tarta. El contra de este tipo de flores es su alto coste. Recordemos que todo lo que utilicemos en una tarta debemos ponerle precio y sumarlo a la tarta.
- **FLORES COMESTIBLES LIOFILIZADAS:** consiste en deshidratar la flor comestible sometiéndola a una rápida congelación y eliminando el hielo posteriormente mediante un ligero calentamiento al vacío que lo transforma en vapor. De esta manera la flor pierde humedad pero se logra conservar su forma y tamaño. Es un producto mas costoso, pero se puede utilizar todo el año y no necesita refrigeración.
- **FLORES NATURALES NO TÓXICAS:** son las flores que debemos utilizar en nuestras tartas. A continuación te dejo un listado de recomendaciones que debes tener en cuenta cuando trabajes con flores naturales en tartas:
  - o Trabaja con una flor que provenga de floración de Holanda o de España ya que son países que no utilizan pesticidas químicos. Las floraciones de países latinoamericanos si utilizan pesticidas.
  - o Indícale al cliente que las flores no son comestibles y que deben retirarlas toda de la tarta antes de hacer el corte.
  - o Antes de hacer los ramilletes o bouquet debes limpiar los tallos, eliminar hojas y espinas. Esto puedes hacerlo con poco de agua y una bayeta húmeda.
  - o Mantén las flores en agua el mayor tiempo posible y debes colocarlas en la tarta lo más inmediato a la entrega de la tarta o a la celebración. Si hacer el montaje un día antes, debes mantener la tarta refrigerada.

- **MONTAJE DE RAMILLETES:** Debes hacer la composición de tu diseño de tu tarta e ir haciendo pequeños ramilletes. Primero comienza por la decoración central o la mas importante. Por lo general una flor grande va a acompañada de algunas más pequeñas y hojas y Paniculata. Nunca pongas dos flores grandes en un mismo ramillete, intenta siempre compensar tamaños.

Para hacer los ramilletes debes cortar los tallos y unirlos con 'Floral Tape' (cinta florar para uso alimentario). Este tipo de cinta vienen de varios colores, te recomiendo utilizar alguno similar a la tarta. Puedes comprarlo en tienda de repostería

Una vez que tengamos nuestro ramillete atado, lo metemos en 'picas' que es lo que luego se clavará a la tarta, de esta forma el tallo y la savia nunca estarán en contacto con la tarta,

Luego, puedes colocar hojas de relleno tipo: eucalipto, hojas verdes, Paniculata, etc. Estas no es necesario meterlas en picas.

Si la flor es muy endeble, puede colocarle un alambre 18 o 20 y esto ayudará a que tenga más estabilidad.

<b>FLORES TÓXICAS</b>	<b>FLORES NO TÓXICAS</b>
Adelfa	Rosa
Azalea	Hortensias
Calas	Clavel
Cicuta	Gerbera
Iris	Margarita
Lirio	Lavanda
Hiedra Inglesa	Olivo
Hierba de Santiago	Eucalipto
Veratrum	Ranúnculo
	Fresia
	Gardenia
	Jacinto
	Flor de cera

**IMPORTANTE:** aunque la flor sea 'no tóxica' nunca la cojas de la calle o jardines, igualmente debes comprarla en floristería aquí estarán bien cuidadas y libre de 'bichitos'.



# MONTAJE INDIVIDUAL DE CADA TARTA

- Nivelamos el bizcochos cortando el excedente de la parte superior
- Cortamos el bizcocho en capas aproximadamente de 2cm aprox de grosor, esto permite que haya más relleno y más humedad en la tarta. Pero, la cantidad de capas y grosor será a tu gusto.
- Colocamos: la base giratoria, un trozo de anti – resbalante, el disco grande donde vamos a trabajar la tarta, otro trozo de anti – resbalante y el disco de cartón que va a ir con la tarta.
- Colocamos la primera capa del bizcocho lo más centrada que podamos. Debe sobrnarnos unos cuantos milímetros de la base que es lo que posteriormente vamos a rellenar con la crema de cobertura. Ten en cuenta que, si horneas el bizcocho en 1 molde, vamos a montar el bizcocho al revés, es decir, la parte lisa de abajo quedará hacia arriba. Si lo horneas en varios, debes asegurarte de montarlo simétricamente y, que, arriba, te coincida una parte lisa.
- Almibaramos la primera capa y rellenamos. Ten cuidado al momento de rellenar de esparcir bien con la espátula y que no queden partes con más relleno que otra porque esto puede inclinar el bizcocho luego.
- Continuamos haciendo esto hasta culminar con el relleno total del bizcocho.
- Ponemos un poco de crema de cobertura en la manga y con una rasqueta de plástico vamos a hacer la primera capa que llamaremos ‘atrapa – migas’ el objetivo de esta capa NO es cubrir el bizcocho, es precisamente atrapar las migas, rellenar huecos y hacer una capa compacta para que luego no se nos ‘ensucie’ la cobertura final.
- Una vez que lo hayamos hecho, colocamos un disco de papel vegetal o papel de horno en la parte superior de la tarta y seguidamente colocamos el disco de acrílico con un poco de crema para que no se mueva. Con la rasqueta calculamos que tengamos la tarta recta.
- Metemos la tarta en la nevera o congelador (según las prisas que tengamos). Lo más importante al momento de trabajar tartas en crema es el FRIO. Te recomiendo que no intentes hacer toda la tarta de una sola vez porque va a ser frustrante que lo que pongas de crema lo retires con la rasqueta ya que la crema nunca endurecerá.

## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

- Pasados unos minutos u horas, hacemos la cobertura final de la tarta, nos podemos ayudar de una manga pastelera si se nos hace más fácil. El objetivo es rellenar los milímetros que hay entre las bases (superior e inferior) y el bizcocho. No hay un número de capas que debas dar al bizcocho. Solo ten en cuenta que debe estar lisa. Puedes ayudarte con el frío las veces que sean necesarias.
- Una vez que tengas la tarta cubierta, la volvemos a meter en la nevera sin quitar de momento el disco de acrílico.
- Pasado el tiempo, calentamos un cuchillo con un soplete y eliminamos el disco superior con mucho cuidado y rellenamos y alisamos la parte de arriba. No hace falta que elimines todos los bordes, puedes dejarlos 'hacia arriba' y volver al frío, luego con una espátula de codo caliente, removemos los excesos.
- Para finalizar, cuando la tarta está bien fría, calentamos una rasqueta de metal y la pasamos (en caso de que sea necesario) si la crema esta lisa, no hace falta.
- Si vamos a presentar la tarta en otra base este es el momento de pasarla. Pasamos las tartas antes de hacer el 'drip' y las decoraciones.
- Para hacer el 'drip' es super importante que la tarta de abajo este completamente fría y que el chocolate esté templado. Esto hace que, por choque térmico, la gota se quede en el lateral de la tarta y no llegue hasta abajo.

# MONTAJE DE TARTAS DE PISOS EN CREMA

- Las tartas se trabajan individualmente: cada una se cubre y se hace la técnica decorativa elegida y se dejan refrigeradas hasta el momento del montaje final.
- Cada tarta tendrá una base interna, nunca se trabajará la tarta sola. Necesitamos una base debajo para poder sostener la tarta posteriormente en el momento del montaje. A esta base le hacemos un hueco en el centro de unos 5cm de diámetro aproximadamente. En este agujero es por donde vamos a unir las tartas.
- Cada tarta deberá llevar brochetas gruesas a la altura de la tarta. No deben sobresalir, porque si no la tarta de arriba quedará torcida, ni pueden quedar más bajos, porque si no la tarta de arriba aplastará un poco el bizcochos inferior hasta llegar al tope.
- Se suelen colocar entre 4 y 6 brochetas haciendo una forma de cuadrado o rectángulo. Hasta 25cm podemos colocar 4, en adelante, colocamos 6. Se ponen como si fueran las columnas de un edificio, esto dará estabilidad a las tartas siguientes.
- Comenzamos a hacer el montaje por la tarta inferior, esta debe estar ya colocada en la base donde vamos a presentar nuestra tarta.
- Una vez colocada esta tarta, vamos a atravesar un 'Dowel', es un tipo de pajita muy gruesa y de plástico super grueso, que va a atravesar toda la tarta. Importante que lo coloquemos bien en el centro para que las siguientes tartas no queden desplazadas. Si utilizamos un dummie de base, algunas veces no es necesario colocar el 'Dowel' en este piso, si no, a partir del siguiente piso real (siempre que tenga un piso encima, claro). Si ves que tu tarta necesita una mayor estabilidad por el transporte o porque las decoraciones son delicadas puedes ponérselo desde el Dummie sin ningún problema.
- Una vez que tengamos el Dowel puesto, vamos a proceder al ensamblaje del resto de pisos. Importante que las tartas estén muy frías y que tengas mucho cuidado con tus manos, al principio podemos pedirle a alguien que nos ayude y con el tiempo agarrarás confianza y podrás hacerlo sola
- Colocamos las siguientes tartas clavándolas en el Dowel, puedes abrirle el hueco antes y así es un poco más fácil.

## CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

- Y así continúas hasta el pisos superior. Este piso también tendrá el Dowel atravesado pero llegará solo hasta la mitad.
- Una vez que tengan la tarta ensamblada, empezamos a hacer el montaje de las decoraciones finales tipo flores, frutas etc.

### **RECOMENDACIONES PARA TARTAS DE PISO EN CREMA:**

- El frio es tu mejor amigo, mientras más fría este la tarta más fácil vas a poder manipularla.
- Utiliza cremas de cobertura resistentes, te recomiendo el SMBC, independientemente del bizcocho interno. Esta crema es bastante estable.
- Para tartas de más de 2 pisos recomiendo terminar de montarlas en el lugar de la celebración, ya que tres pisos pueden ser muy altos y puede que no tengas la altura suficiente e el coche.
- Si vas a hacer montajes en los lugares de las celebraciones te recomendó llevarte todo lo necesario para solventar cualquier accidente: espátulas, un poco de crema, flores extras, mangas, bases giratorias, cuchillos, etc. Todo lo que veas que puede ser necesario por si acaso.
- Programa todo con tiempo, no dejes nada para última hora.

# BIZCOCHO DE VAINILLA CON CREMA DE MASCARPONE

## BIZCOCHO DE VAINILLA:

### INGREDIENTES:

- 200 grs. aceite
- 420 grs. azúcar
- 5 huevos M
- 420 grs. harina
- 200 grs. leche
- 2 tsp de levadura (cucharaditas)
- 2 tsp de vainilla (cucharaditas)

### PROGRESIÓN:

- Juntar: aceite, azúcar, huevos y vainilla y mezclar con la varilla a velocidad media alta, lo ideal es que la mezcla doble su volumen y quede una mezcla blanquecina.
- Cambiar la varilla por la pala y bajar la velocidad al mínimo.
- Incorporar en tres veces y alternando: harina, levadura y leche.
- Poner en los moldes
- Horno: 160º, 1.10 – 1-15 h

31

## CONSIDERACIONES

<b>PESO APROXIMADO DE LA MASA</b>	1.5 K – 1.6 K
<b>TAMAÑOS DE TARTAS/MOLDES (ORIENTATIVO)</b>	1 tarta alta de 15cm de diámetro y 15 - 20cm de alto 1 tarta media de 18cm de diámetro y 8 – 10 cm 3 tartas de 10cm de diámetro
<b>TIEMPOS DE HORNO</b>	Según estos tamaños, el tiempo de horno es el mismo para todos. Siempre debes hacer pruebas en tu horno. Esta información es con relación a los hornos de nuestro obrador

CURSO TARTAS DE PISOS CUBIERTAS EN CREMA: TARTA FANTASÍA

<p><b>RECOMENDACIONES PARA HORNEAR</b></p>	<p>Para tartas altas de 15cm: dividir la masa entre 2 y 3 moldes</p> <p>Para tartas de 18cm: dividir la masa en 2 moldes</p> <p>Para tartas de 10cm: no pasar de los 420 – 450 grs de capacidad</p>
<p><b>¿SI QUIERO HACER TARTAS MÁS GRANDES?</b></p>	<p>Puedes multiplicar la receta x2, x3 o por lo que quieras, según la capacidad de tu batidora y dividir la mezcla en los moldes correspondientes</p>
<p><b>¿LA MASA PUEDE REPOSAR O ESPERAR FUERA DEL HORNO?</b></p>	<p>Si.</p> <p>La levadura química no necesita calor inmediato como el bicarbonato.</p> <p>Puedes dejarlo a temperatura ambiente si horneas el mismo día, o, puede estar máximo 1 noche en nevera.</p> <p>Si lo dejas en nevera, es probable que la masa necesite un poco más de tiempo para reaccionar al calor.</p>
<p><b>¿QUÉ VARIACIONES PUEDO HACERLE A ESTE RECETA?</b></p>	<p>Dejando la receta base puedes: cambiar el saborizante, añadir ralladura de limón o naranja, añadir chips de chocolate, añadir frutos secos o confitados, etc. Recuerda pasarlos primero por harina para que no vayan al fondo</p>
<p><b>¿DE QUÉ OTRA FORMA PUEDO HACER ESTA RECETA?</b></p>	<p>En cupcakes, muffins, plum cake, bunt cake, etc.</p>

## CREMA DE MASCARPONE:

### INGREDIENTES:

- 200 grs de clara de huevo pasteurizada
- 400 grs de azúcar glass
- 400 grs de mantequilla en pomada a temperatura ambiente
- 300 grs de queso mascarpone (o queso crema)
- Vainilla incolora o el saborizante de su preferencia

### PROCEDIMIENTO:

- Hacer un 'merengue suizo' con las claras y el azúcar glass: poner la mezcla a baño de maría, remover y esperar que la mezcla llegue a 50°C – 55°C.
- Poner la mezcla a batir a velocidad media alta hasta que quede 'montada' y forme picos estables. Tarta unos 10 minutos aproximadamente. Es importante montar bien el merengue y batir hasta que enfríe, de lo contrario, derretiremos la mantequilla que vamos a agregar en el próximo paso.
- Cambiar las varillas a la pala, y, añadir la mantequilla cortada en trozos poco a poco. Es posible que veamos una mezcla 'cortada', tenemos que seguir batiendo hasta que se integre todo bien. Este proceso también tarda unos 10-15 minutos (siempre dependiendo de la cantidad y de la potencia de la batidora)
- Añadir el queso mascarpone y batir hasta que esté todo integrado.

33

### CONSIDERACIONES:

<b>TEMPERATURA</b>	<p>Es importante que la temperatura de las claras haya bajado de forma que no derrita la mantequilla.</p> <p>La mantequilla debe estar en pomada, pero no derretida. La mantequilla, una vez que se funde, cuando vuelve a su estado sólido, se 'desnaturaliza', nunca volverá a su estado original. Por eso es importante cuidar que no se derrita.</p>
--------------------	--



<p><b>TEÑIDO</b></p>	<p>Puedes teñir esta crema con cualquier tipo de colorantes. Mis favoritos son los de gel.</p>
<p><b>CONSERVACIÓN</b></p>	<p>1 semana en nevera y 3 meses en el congelador.</p> <p>Guardarla en un tupper hermético con papel film en contacto para que no se reseque la parte superior. Para utilizarla de nuevo, la sacamos del congelador y la pasamos a la nevera 24h antes, luego batirla bien.</p> <p>Si la tenemos en nevera, la sacamos con antelación (según la temperatura ambiente, verano o invierno) y, cuando se suavice un poco, le damos un batido y está lista para utilizar.</p>
<p><b>RESISTENCIA AL CALOR</b></p>	<p>Resistencia alta. Puedes trabajar con esta crema en cualquier época del año. Igualmente, tenemos que usar nuestro sentido común, sabemos que la crema lleva mucha mantequilla. Aunque sea una crema firme, no podemos dejar una tarta al sol en verano todo el día.</p>

## ALMÍBAR

### INGREDIENTES:

- 250 ml de agua hirviendo
- 250 grs de azúcar

### PROGRESIÓN:

- Diluir el azúcar en el agua hirviendo y dejar que enfríe para utilizar.
  - TIPS: Te recomiendo colocarlos en biberones de plásticos y guardarlos en la nevera. No tiene fecha de caducidad porque es agua con azúcar y no pasa nada.

**¡GRACIAS!**

*Espero que este curso haya sido de tu agrado, y, sobretodo que hayas aprendido mucho, espero verte en un próximo curso!!*

*Síguenos en Instagram @Yessifiore*

35

*Y, cuando pongas en práctica todo lo aprendido, súbelo a tu Instagram y etiquétanos para compartirlo =)*

***Para consultas:***

***Whatsapp: 644.491.444***

***Correo: [info@yessifiore.es](mailto:info@yessifiore.es)***

***Cursos: [cursos@yessifiore.es](mailto:cursos@yessifiore.es)***

