

MICASA

1,95€

IDEAS Y MÁS IDEAS.

micasa

www.micasarevista.com

▶ **ESTRENA COMEDOR**
con telas en color azul

▶ **COCINA CON BARRA**
la mejor distribución

iluminan y decoran
14 LÁMPARAS
de techo

IDEAS PARA CABECEROS
que sacan más partido al espacio

PRECIOS MINI
el salón, el comedor y los dormitorios
con el **MEJOR PRESUPUESTO**

+práctica
Un salón, antes y después
* Repostería fácil
* Cómo vestir la cama

AÑO XV - Nº 173 - 1,95 EUROS - CANARIAS 2,10 EUROS

alrededor de la mesa

Repostería para hacer la vida más dulce.

REALIZACIÓN: SUSANA GONZÁLEZ.

MAGDALENAS DE YOGUR



REALIZACIÓN: Rita Cabañas. FOTO: J. Ferrer. MENAJE, de El Corte Inglés.

ingredientes

- * 250 gr de harina
- * 200 gr de yogur
- * 100 gr de azúcar
- * sal
- * 1 huevo
- * 60 ml de zumo de naranja
- * 30 gr de mantequilla
- * 1 cucharada de levadura.

preparación

- 1 Precalienta el horno a 180°C. En un cuenco, mezcla la harina, el azúcar, la levadura y una pizca de sal.
- 2 En otro cuenco aparte, bate el huevo. Agrega el zumo, la mantequilla fundida y el yogur. Incorpora la mezcla de harina.
- 3 Vierte la mezcla en los moldes y hornea 20 minutos.

UN PELADOR DE FRUTA

es un cuchillo que tiene doble filo con sierra. Con él podrás realizar decoraciones dignas de los pasteleros más prestigiosos. Pelador de la firma Iris (6,30 € aprox.). www.iris.es



► Una solución para las reposteras más ocupadas: preparar una **fondue** de chocolate, que lleva poco tiempo (21,75 € aprox.). Ésta es de la firma Cilio. Distribuye Guitarte. Tel: 932 602 613.

► Pastelitos, flanes y magdalenas tendrán un aspecto impecable con estos **moldes** de silicona (3,95 € aprox./6 unidades). Son de la firma Ipalacio. Teléfono: 961 341 212.

Merece la pena trabajar con **utensilios** que permitan una presentación atractiva.





alrededor de **la mesa**

* ¿El remate perfecto para un bizcocho? Coronarlo con unas caracolas hechas con un **rizador** específico de mantequilla.

TARTA SACHER CON MERMELADA



ingredientes
 * 1 bizcocho ya preparado * 150 gr de confitura de albaricoque * 150 gr de chocolate para cobertura * 75 gr de mantequilla * 200 gr de azúcar * 200 ml de agua * 50 ml de ron u otro licor.

preparación
1 En un cazo, mezcla el agua, el azúcar y el ron. Deja que cuezan 15 minutos.
2 Corta el bizcocho por la mitad y baña ambas partes en el almibar anterior. Unta una mitad con la mermelada, y pon encima la otra mitad.
3 Funde el chocolate con la mantequilla y cubre el bizcocho con esta mezcla.

REALIZACIÓN: Rita Clementes. FOTOS: J. Ferrer. MESA: de El Diente y la Paleta.

todo para la repostería

▼ Cualquier filigrana con nata, crema o chocolate es posible gracias a este juego de manga pastelera rígida y ocho boquillas de formas diferentes (4,60 € aprox.). De Iris. www.iris.es

▼ A la hora de repartir el pastel, es mejor una pala que corte y permita servir los trozos de tarta en los platos. De Kuchenprofi (19,45 € aprox.). Teléfono: 932 602 613.

► Esta espátula de silicona es ergonómica para que resulte más cómodo untar confitura o cremas sobre los bizcochos (4,60 €). De Iris. www.iris.es



◀ **Trio que ayuda:** las varillas sirven para batir mezclas; la espátula, para untar crema y el cepillo, para pincelar con almibar o chocolate. **Juego** (13,30 € aprox.). Es de Iris. Tel.: 937 293 061.

▲ **Cada ingrediente ha de estar en su justa medida.** Los vasos medidores indican volúmenes de azúcar, harina, leche... (4,90 € aprox. c/u). De Ipalacio. Tel.: 961 341 212. www.ipalacio.es



▲ **Los moldes vistosos** dan lugar a bizcochos y dulces de formas atractivas. Los realizados con silicona se desmoldan con facilidad. **Moldes** (12 €/2), de la firma Ibilli. comercial@ibilli.net

▶ **Una balanza fiable** es básica. El modelo *Profile*, de Brabantia, pesa hasta 3 kg en incrementos de 1 gr. Además, sólo mide 11,5 x 20,5 cm (29,90 € aprox.). Tel.: 934 750 593.



LENGUAS DE GATO

ingredientes

- * 150 gr de harina
- * 75 gr de azúcar
- * 2 yemas de huevo
- * 100 gr de mantequilla
- * 100 gr de chocolate para hacer cobertura
- * ralladura de naranja.

preparación

- 1 Mezcla la harina con el azúcar.
- 2 Con ellos, forma una montaña y deja un hueco en el centro. Pon dentro la mantequilla, las yemas y la ralladura. Amasa, forma una bola y déjala reposar 1 hora en el frigorífico.
- 3 Extiende la masa y corta los bastones. Hornea 10 minutos a 200°C. Decora con el chocolate fundido.

REALIZACIÓN: Rita Quiñones. FOTO: J. Ferrer. MENAJE, de El Corte Inglés.



PASTEL DE MASCARPONE

ingredientes

- * 2 huevos
- * 100 gr de azúcar
- * 90 gr de harina
- * 1 cucharadita de levadura y otra de cacao amargo
- * 1 taza de café
- * 1 taza de azúcar
- * 1 taza de vino dulce
- * 120 gr de queso mascarpone
- * 30 gr de azúcar glass
- * 2 yemas de huevo.

preparación

- 1 Bate los huevos con 100 gr de azúcar. Añade harina, levadura y cacao. Extiende y hornea 6 minutos a 220°C.
- 2 Haz un almibar con el café, la taza de azúcar y el vino.
- 3 Mezcla el queso con el azúcar glass y las yemas. Extiende el queso y el almibar sobre el bizcocho. Enróllalo.

REALIZACIÓN: Rita Quiñones. FOTO: J. Ferrer. MENAJE, de El Corte Inglés.

