

Decorá tu primer
Pastel Pro

POR SOL GUNDAKER





SOL GUNDAKER

desarrolladora de recetas, instructora de pastelería y
food stylist

¡Bienvenida a Decora Tu Primer Pastel PRO!

En estas páginas vas a encontrar todo lo que necesitas para crear tu primer pastel PRO:

- ✓ Lista de utensilios esenciales
- ✓ Lista de compras para que no se te quede nada por fuera
- ✓ Recetas confiables
- ✓ Espacios para tomar notas como toda pastelera en formación merece 😊

Y lo mejor: no vas a tener que adivinar cómo luce ni cómo se usa cada herramienta, porque todo está explicado y mostrado en los videos que acompañan este curso.

Te guío paso a paso para que este pastel sea tuyo, hecho con tus manos, y con un resultado que dé ganas de mostrar y compartir.

Con mucho cariño,

Sol

LISTA DE UTENSILIOS

- Balanza o pesa de alimentos
- Batidora
- Espátulas de hule
- Tazones o bowls para mezclar
- Batidor de globo manual
- Tamiz pequeño
- 2 - 4 moldes redondos para pastel de 16 o 17 cm
- Brocha de pastelería
- Termómetro para horno
- Tazas medidoras para ingredientes secos
- Taza medidora para ingredientes húmedos
- Set de cucharitas medidoras
- Rejilla para enfriar
- Papel plástico film de cocina
- Papel encerado o *parchment*
- Olla mediana (donde se pueda realizar un baño María con el tazón de la batidora)
- Base de cartón redonda para pasteles (22-25 cm)
- Cuchillo de sierra
- Mesa giratoria (bailarina)
- Espátula metálica larga
- Rasqueta alisadora de 25 - 30 cm
- Mangas pasteleras
- Varilla para pasteles (plástico, madera o pajilla de bubble tea)
- Boquilla de estrella 1M
- Colorante en gel, color deseado
- Chispas decorativas
- Toallas de papel

NOTAS

LISTA DE COMPRAS DE INGREDIENTES

Para el pastel de vainilla doble altura

- Mantequilla (con sal) – 460 g
- Azúcar blanco – 700 g
- Huevos grandes – 8 unidades
- Esencia de vainilla – 4 cdtas (20 ml aprox.)
- Harina de trigo (todo uso) – 680 g
- Polvo de hornear – 4 cdtas (16 g)
- Sal – 1 cdta (5 g)
- Leche entera o semidescremada – 500 ml

Para el dulce de leche casero

- Leche condensada – 2 latas (aprox. 395 g c/u)

Para el ganache de chocolate blanco

- Cobertura de chocolate blanco (en monedas o trozos) – 500 g
- Crema de leche (mínimo 35% grasa) – 100 g

LISTA DE COMPRAS DE INGREDIENTES

Para el buttercream suizo

- Claras de huevo – 200 g (aprox. 6 huevos grandes)
- Azúcar – 400 g
- Mantequilla con sal (a temperatura ambiente) – 600 g
- Esencia de vainilla – 4 cdtas (20 ml aprox.)
- Esencia de caramelo (opcional) – 6 gotas
- Dióxido de titanio (opcional) – 2 cdtas

Para la pasta desmoldante casera

- Manteca vegetal – 50 g
- Harina de trigo – 50 g
- Aceite vegetal neutro (canola, girasol o soya) – 50 ml
- 💡 **Tip de profe:** Si ya tenés parte de estos ingredientes en casa, revisá sus fechas de vencimiento y condiciones de almacenamiento antes de usarlos. La frescura es clave para un resultado exitoso.
- 🍰 **Recordá:** Todo lo vas a ver en los videos, así que no te preocupés si no sabés cómo se ve o cómo se usa cada ingrediente ahora. ¡Yo te lo muestro paso a paso!



QUEQUE DE VAINILLA (receta para pastel doble altura)



INGREDIENTES

- 460 g. (2 tazas) de mantequilla
- 700 g (3½ tazas) de azúcar
- 8 huevos grandes
- 4 cdtas de esencia de vainilla
- 680 g (5 tazas) de harina de trigo
- 4 cdtas de polvo de hornear
- 1 cdta de sal
- 500 ml (2 tazas) de leche entera o semi-descremada

PREPARACIÓN

1. En el tazón de la batidora ajustada con el batidor de paleta, cremar la mantequilla junto con el azúcar a velocidad media-alta. Raspar los bordes del tazón y agregar los huevos uno a uno, raspando los bordes del tazón luego de cada adición y continuar batiendo a velocidad media por un minuto. Agregar la esencia de vainilla y batir para combinar.
2. En un tazón mediano colocar la harina de trigo. Cernir sobre ella el polvo de hornear y la sal. Combinar todos estos ingredientes con un batidor de globo de mano.
3. Con la batidora en velocidad baja, agregar los ingredientes secos alternados con la leche, comenzando y finalizando con los ingredientes secos. Batir solamente hasta que se incorporen todos los ingredientes. Suspender la batidora y terminar de mezclar con la espátula de hule.
4. Precalentar el horno a 350°F. Preparar cuatro moldes redondos de 16 o 17 cm con pasta desmoldante. Colocar la mezcla dividida en partes iguales entre los cuatro moldes (de 700 g a 720 g por molde).
5. Hornear de 50 a 55 minutos o hasta que un palillo de dientes salga casi limpio. Puede tener algunas boronas adheridas, pero no mezcla húmeda ni cruda.
6. Dejar enfriar en los moldes por 25 minutos y desmoldar sobre una rejilla para terminar de enfriar por completo.

DULCE DE LECHE CASERO

Ingredientes

2 latas de leche condensada

Preparación

Retirar la etiqueta de papel de las latas. Colocar las latas dentro de una olla de presión de manera vertical. Tapar con agua hasta que suba 3 cm por encima de las latas.

Tapar la olla de presión y llevar a ebullición. Una vez que la olla emita sonido de presión, cocinar por 45 minutos a fuego medio. No abrir la olla hasta que la presión se haya eliminado. Enfriar por completo antes de abrir las latas.



PASTA DESMOLDANTE

Agregar a un tazón partes iguales de manteca vegetal, harina de trigo y aceite vegetal de sabor neutro (canola, soya o girasol). Mezclar bien con un batidor de globo o tenedor hasta formar una pasta homogénea. Almacenar a temperatura ambiente en un recipiente con tapa por hasta 2 semanas.



GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

- 500 g de cobertura de chocolate blanco en monedas, chispas o trozos pequeños.
- 100 g de crema de leche (35% grasa o superior).

PREPARACIÓN

1. En un tazón para microondas colocar la cobertura de chocolate blanco junto con la crema de leche por 30 segundos y mover con una espátula. Repetir en intervalos de 30 segundos hasta que el chocolate esté casi completamente derretido (dar chance moviendo el chocolate para determinar si logra derretirse antes de volver a calentar). Terminar de derretir en intervalos de 10 segundos, para evitar que se queme el chocolate.
2. Dejar enfriar a temperatura ambiente por mínimo 2 horas. Posteriormente cremar con una batidora eléctrica.

INGREDIENTES

- 200 g de claras de huevo
- 400 g de azúcar
- 600 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 4 cdtas de esencia de vainilla sin color
- 6 gotas de esencia de caramelo (opcional)
- 2 cdtas de dióxido de titanio (opcional)


BUTTERCREAM SUIZO

PREPARACIÓN

1. En el tazón de la batidora colocar las claras y el azúcar.
2. En una olla mediana colocar 1 pulgada de agua. Llevar a ebullición y disminuir el fuego a bajo. Colocar el tazón de la batidora sobre la olla (el agua no debe tocar el tazón) para formar un baño maría. Calentar las claras y el azúcar moviendo constantemente con una espátula de hule, por aproximadamente 5 minutos o hasta que al tomar una muestra y frotar los dedos, no se sienta rastro de gránulos de azúcar.
3. En la batidora con el batidor de globo, batir esta mezcla hasta que crezcan las claras y se formen picos. El merengue debe quedar espeso y brillante.
4. Ajustar el batidor de paleta a la batidora. Con la velocidad en media/baja, agregar la mantequilla 1 cucharada a la vez, raspando los bordes del tazón ocasionalmente. Añadir la esencia de vainilla, de caramelo y el dióxido de titanio. Continuar batiendo por 5 minutos.



Gracias por confiar en mí para acompañarte en este proceso.
Espero que este curso te haya demostrado algo importante:
no necesitás ser experta para lograr un pastel que se vea tan bien como sabe.

Seguí practicando, disfrutando y compartiendo.
Y si querés seguir aprendiendo conmigo, ya sabés dónde encontrarme 

Con cariño,
Sol

Este documento es diseñado por Sol Gundaker, Inc. - Desarrollo de recetas y food styling.

Todo el contenido de este documento es propiedad de - SOL GUNDAKER INC. Queda prohibida la reproducción total o parcial de este documento, así como su distribución, comunicación pública, transformación, incorporación a un sistema informático, transmisión digital, mecánica o por cualquier forma o medio. Para consultas al respecto favor de ponerse en contacto a través de hola@solgundaker.com

© 2025 Sol Gundaker, Inc.

 @SOL.GUNDAKER

WWW.SOLGUNDAKER.COM