



Trucos y Consejos para un Horneado Impecable

Reyna Salas Lastire



INTRODUCCIÓN

¡Bienvenida a tu guía gratuita de trucos y consejos para un Horneado Impecable! En este recurso gratuito encontrarás una colección de tips esenciales que te ayudarán a lograr resultados perfectos en cada horneada.

Esta guía está diseñada para que encuentres solución a los problemas de horneado y así elevar tus habilidades de repostería al siguiente nivel.

Ya seas principiante o tengas experiencia, estos consejos prácticos te asegurarán panes, pasteles y postres deliciosos.

¡Prepárate para impresionar y dejar a todos contentos con tus creaciones!



¿Por qué mi pastel se hunde en el centro después de hornear ?

Esto puede suceder si el pastel no se ha cocido completamente o si se ha abierto la puerta del horno demasiado pronto, lo que puede hacer que el pastel se desinfle antes de estar listo.



Da click al enlace

https://youtube.com/shorts/qVUZLEr1MrA?si=_08k7M-rSQWZDKpd



¿Qué hacer si mi bizcocho se seca de demasiado en los bordes ?

Es posible que estés horneando el bizcocho a una temperatura demasiado alta o durante demasiado tiempo. intenta reducir la temperatura del horno y/o El tiempo de la cocción



Da click al enlace

<https://youtube.com/shorts/OBp2F2ipIVE?si=gLNopAgNRo-d6xJ->



¿Por qué mis muffins no suben bien y quedan aplanados?



Puede ser porque la masa fue sobre mezclada, lo cual puede eliminar el aire necesario para los muffins suban. Mezcla solo hasta que los ingredientes secos incorporen a los húmedos



Da click al enlace

<https://youtube.com/shorts/Y6euYwknIsI?si=-x6mWiYgJ6DeVAzS>



¿Qué hacer si mi pan se quema por fuera pero está crudo por dentro ?

Intenta reducir la temperatura del horno y cubrir el pan con papel de aluminio después de que se haya dorado para evitar que se queme antes de que esté completamente cocido



Da click al enlace

<https://youtube.com/shorts/0dcaekMuBgM?si=Tw7wbXHc2uHQx9f7>



¿Cómo evito que mis pasteles se peguen al molde después de hornear?

Asegúrate de engrasar y enharinar adecuadamente el molde antes de verter la masa.

También puedes usar papel pergamino en la base para facilitar la extracción



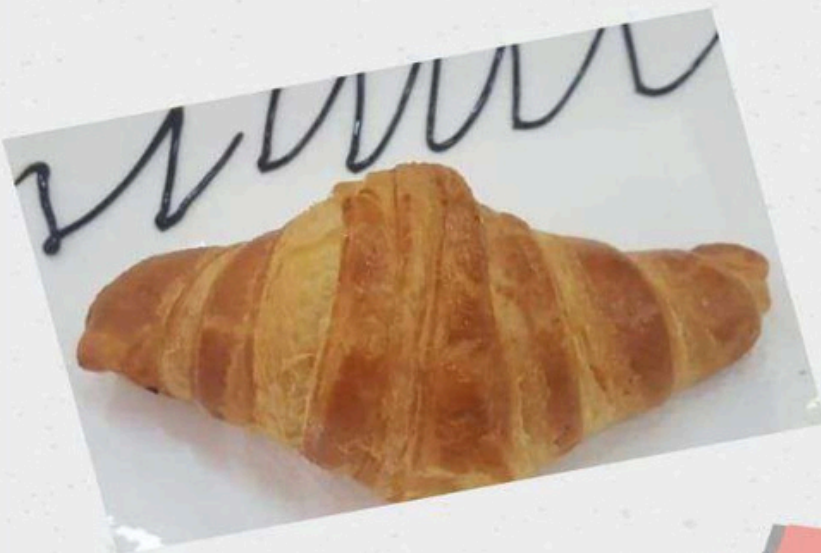
Da click al enlace

https://youtube.com/shorts/CNCn8_xabAI?si=0t8E6NIaRF8JMmRP



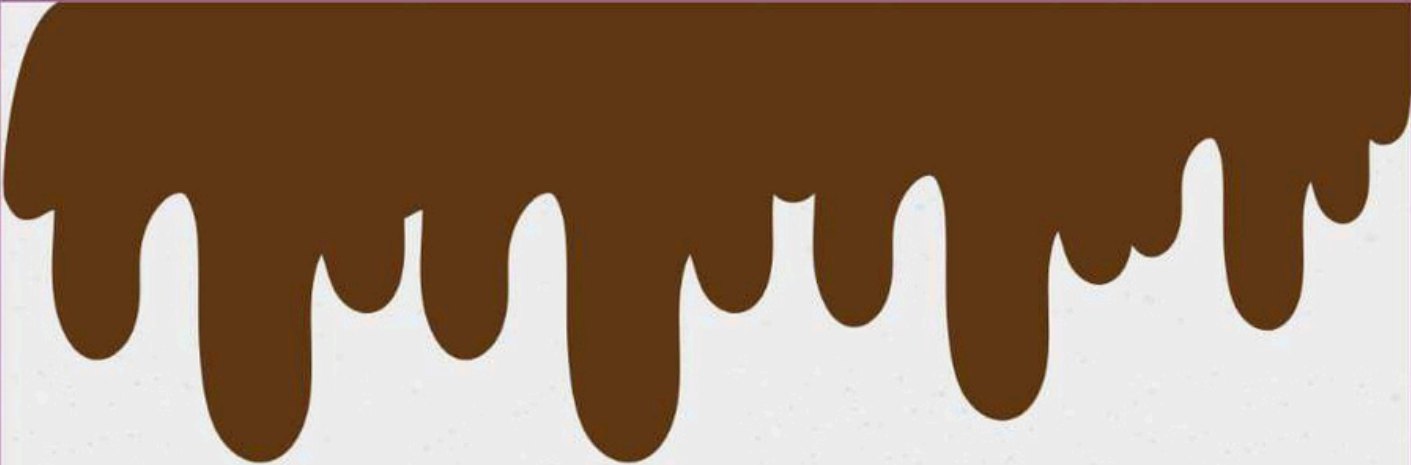
¿Por qué mis croissant no quedan tan hojaldrados cómo los de la panadería?

El secreto está en la técnica de laminado de la masa .
Asegúrate de seguir cuidadosamente los tiempos de reposo y dobleces para crear capas de masa y mantequilla



Da click al enlace

https://youtube.com/shorts/J5HbIR_JOXQ?si=FRWWGt974YDy4n6M



¿ Qué hacer si mi glaseado de chocolate se vuelve grumoso?

Esto puede suceder si el chocolate se calienta demasiado rápido o se mezcla con líquidos fríos. intenta calentar el chocolate suavemente y mezclarlo con cuidado para evitar grumos



Da click al enlace

https://youtube.com/shorts/DYfzEV1FdcQ?si=Xx5_c6cPFrk-bNd8





¿Cómo puedo hacer que mi masa de pizza se vea más esponjosa?

Asegúrate de amasar bien la masa para desarrollar el gluten y permitir una fermentación adecuada. Además, déjala reposar y subir lo suficiente antes de estirarla y hornearla.



Da click al enlace

<https://youtube.com/shorts/rO7cmVGUz-U?si=PrfsERooCecwAVel>



¿ Qué hacer si mi merengue se vuelve líquido después de hornear?


Esto puede ocurrir si el merengue no se ha batido lo suficiente antes de hornearlo.

Asegúrate de batir a alta velocidad hasta obtener picos firmes antes de hornear



Da click al enlace

<https://youtube.com/shorts/u4D1eNFAH6E?si=tyAuK01wCXPk2tAg>



¡Galletas Duras o Demasiado extendidas?

¡No te preocupes, te cuento como solucionarlo!

“Reduce un poco la cantidad de azúcar y de mantequilla o grasa. Refrigerar tu masa antes de hornear para evitar que se extiendan”

“Hornear por demasiado tiempo las reseca y hace que queden duras, hornea solo a que los bordes estén dorados”

Da click al enlace

<https://youtube.com/shorts/L7IDniQVzxo?si=SEqJkTuCG4UoMZUA>





Me llamo Reyna y deseo conozcas un poco más de mi.

Desde muy pequeña me enamoré de la repostería, antes daban clases en las primarias de cocina y yo fui una de las privilegiadas en ese sistema. Después me especialice en Cocina y Repostería. Certificada en Diseño e Impartición de Cursos, siguiendo mi pasión en este arte me dedique a impartir cursos presenciales, en el Dif, en Icatver y en Línea.

Mi deseo es ayudar a estudiantes y amas de casa emprendedoras como tú a generar ingresos extras, iniciando su propio negocio ¡Me encantará conocerte, y guiarte en este noble arte de la repostería!



SIGUEME EN:

YOU TUBE :

Horneando y Decorando con Reynita

[https://youtube.com/@reynasalaslastire6334?](https://youtube.com/@reynasalaslastire6334?si=DThoraKSZfKYDDI6)

[si=DThoraKSZfKYDDI6](https://youtube.com/@reynasalaslastire6334?si=DThoraKSZfKYDDI6)

INSTAGRAM:

@reynitacursosrepostería

[https://www.instagram.com/reynitacursosreposteria?](https://www.instagram.com/reynitacursosreposteria?igsh=MXJoYXVhODItemUzZQ==)

[igsh=MXJoYXVhODItemUzZQ==](https://www.instagram.com/reynitacursosreposteria?igsh=MXJoYXVhODItemUzZQ==)

FACEBOOK:

Reyna Salas Lastire

[https://www.facebook.com/reyna.salaslastire.7?](https://www.facebook.com/reyna.salaslastire.7?mibextid=ZbWKwL)

[mibextid=ZbWKwL](https://www.facebook.com/reyna.salaslastire.7?mibextid=ZbWKwL)



Quiero hablar con Reyna



HABLEMOS POR WHATSAPP

