

#1939

"¡ATENCIÓN! UTILIZAR BAJO LA VIGILANCIA DE UN ADULTO"
"ADVERTENCIA" No recomendado para menores de 4 años por
contener piezas pequeñas. El no respetar estas indicaciones lo
expondría a riesgos inherentes al abuso del juguete. Mantener fuera
del alcance de los niños menores a la edad recomendada.

MiAlegria

INSTRUCTIVO



Hecho en México por: ALGARA S.A. de C.V.
Camino Real de Toluca #154, Col. Bellavista, Alcaldía Álvaro Obregón,
México, Ciudad de México, C.P. 01140, R.F.C.ALG670404QE3
Visítanos en: www.mialegría.com.mx
y escríbenos a: club@mialegría.com.mx

Impreso en LITO FORZA 2019

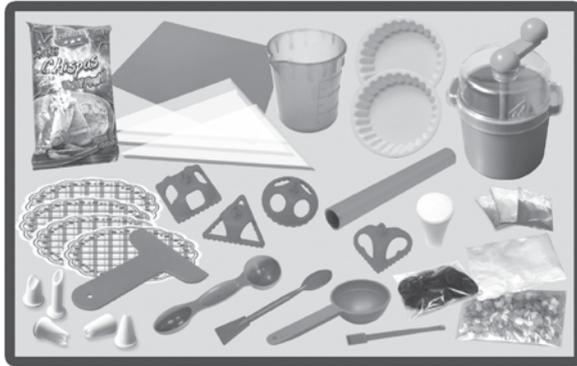


**Crea y decora deliciosos
PAYS y TARTITAS
utilizando los ingredientes
adecuados para ti**

Lee tu instructivo antes de comenzar a jugar para
obtener mejores resultados; consérvalo a la mano
para futuras referencias.

CONTENIDO:

- 1 Batidora (tapa, palanca, aspa)
- 4 Cortadores de diferentes formas
- 1 Mango para cortadores
- 2 Moldes de tarta de silicón
- 1 Mantel de silicón
- 1 Rodillo
- 4 Mantelitos
- 5 Duyas
- 3 Mangas para duyas
- 1 Cuchara medidora doble
- 1 Cuchara con espátula
- 1 Cucharita doble
- 1 Cucharón
- 1 Rasero
- 1 Taza medidora
- 1 Bolsa de harina 300 g
- 1 Bolsa con grageas 10 g
- 3 Colorantes vegetales 2 g c/u
- 1 Bolsa con chocolate 30 g
- 1 Bolsa con azúcar glass 50 g

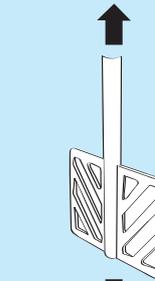


RECOMENDACIONES:

- Coloca un mantel o papel sobre tu área de trabajo.
- Ponte un delantal o una playera que no uses.
- Lava todos tus utensilios antes y después de usarlos.
- Lávate las manos antes y después de jugar.
- Mantén a la mano un trapo limpio y húmedo para limpiar.
- Recuerda que es importante mantener tu mesa de trabajo ordenada y limpia mientras cocinas.
- Limpia los utensilios de cocina que utilizaste y guarda los ingredientes sobrantes en el refrigerador.
- Lee bien toda la receta antes de comenzar.
- Ten a la mano todos los ingredientes en las cantidades especificadas y los utensilios necesarios antes de comenzar a preparar la receta.
- Si tienes alguna duda sobre cómo hacer algún paso de la receta consulta a tu ayudante adulto.

Antes de empezar

Arma tu BATIDORA



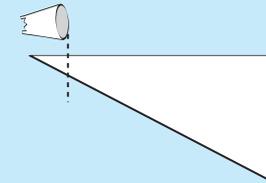
Identifica las medidas de la cuchara doble

1 cucharada (15 ml)

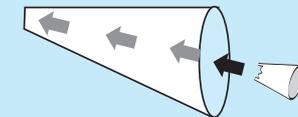


1/2 cucharada (7,5 ml)

Duyas y mangas

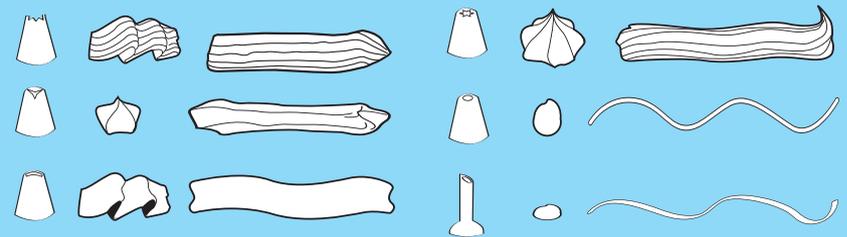


PASO 1: TOMA UNA DE LAS MANGAS PARA DUYAS (INCLUIDAS), HAZLE UN CORTE EN LA PUNTA. GUÍATE CON EL LARGO DE LA DUYA QUE VAYAS A USAR.



PASO 2: TOMA TU DUYA DESLÍZALA POR DENTRO DE LA MANGA HASTA LLEGAR A LA ABERTURA QUE ACABAS DE HACER.

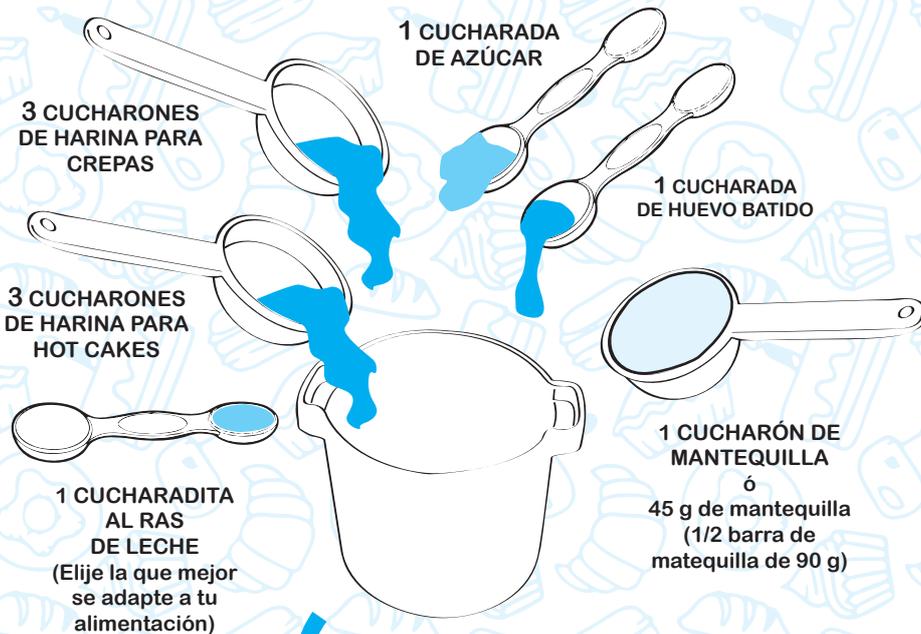
Tipo de trazo de tus duyas



¡ Empecemos a hacer PAYS !

INGREDIENTES: * Harina para crepas y hot cakes (incluidas)
* Leche normal o deslactosada * Huevo * Mantequilla a temperatura ambiente * Azúcar estándar.

Paso 1 : Añade los ingredientes



Paso 2 : Mezcla los ingredientes

BATE HASTA QUE YA NO HAYA GRUMOS EN LA MEZCLA.



NOTA:

- SI SIENTES QUE LA MEZCLA ESTÁ MUY SECA, AÑADE LECHE POCO A POCO.
- SI SIENTES QUE LA MEZCLA ESTÁ MUY LÍQUIDA, AÑADE HARINA POCO A POCO.

Paso 3 : Amasando

- ESPOLVORÉA HARINA SOBRE TU MANTEL DE SILICÓN.

- SACA LA MEZCLA DE LA BATIDORA.

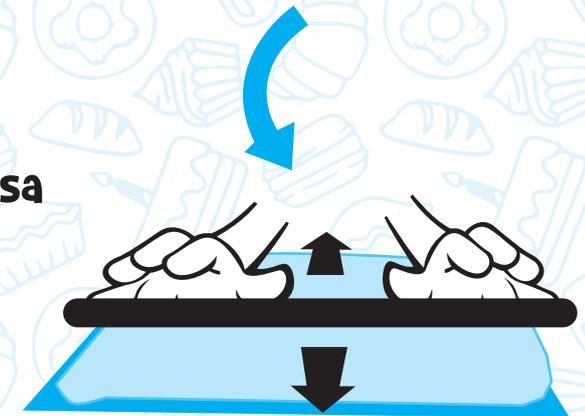
- PON LA MEZCLA SOBRE EL MANTEL Y EMPIEZA A AMASAR.

- LA MASA SE SENTIRÁ PEGAJOSA, PONTE UNAS GOTAS DE ACEITE DE COCINA EN LAS MANOS. LUEGO AÑADE UN POCO DE HARINA Y VUELVE A AMASAR HASTA QUE YA NO SE TE PEGUE EN LAS MANOS.



Paso 4 : Extender la masa

CON LA AYUDA DE TU RODILLO, EXTIENDE LA MASA HASTA LOGRAR UN GROSOR MÍNIMO DE 1 CENTÍMETRO.

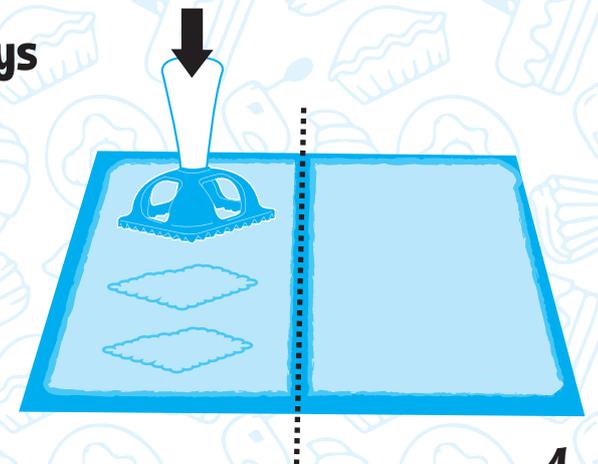


Paso 5 : Elabora los Pays

- DIVIDE LA MASA EN DOS PARTES IGUALES

- TOMA EL CORTADOR QUE MÁS TE GUSTE, PONLE EL MANGO.

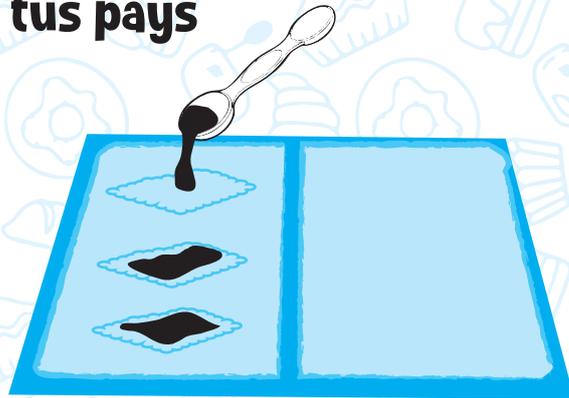
- EN UNA DE LAS MITADES DE LA MASA PRESIONA EL CORTADOR PARA HACER UNA FIGURA. NO LA SEPADES AÚN.



Paso 6 : Rellena tus pays

- COLOCA EL RELLENO QUE DESEES (TE RECOMENDAMOS MERMELADA O CREMA DE AVELLANA) ESTENDIÉNDOLO POR TODA LA FIGURA CORTADA SIN LLEGAR A LAS ORILLAS.

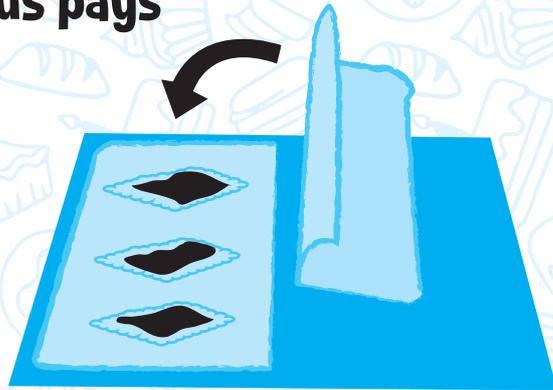
- UNTA HUEVO BATIDO POR LAS ORILLAS DE CADA FIGURA QUE CORTASTE.



Paso 7 : Cierra tus pays

- TOMA LA OTRA MITAD DE LA MASA Y COLÓCALA SOBRE LA MASA EN DONDE CORTASTE LAS FIGURAS.

- CUIDA QUE TODAS LAS FIGURAS HAYAN QUEDADO TAPADAS.



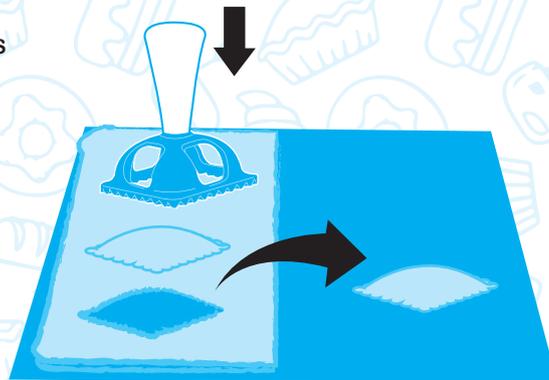
Paso 8 : Vuelve a cortar

- UNTA HUEVO BATIDO EN LAS ORILLAS DE CADA FIGURA ANTES DE CORTAR.

- OBSERVA QUE EL RELLENO HACE UN BULTITO, ESO TE AYUDARÁ A SABER DÓNDE CORTAR.

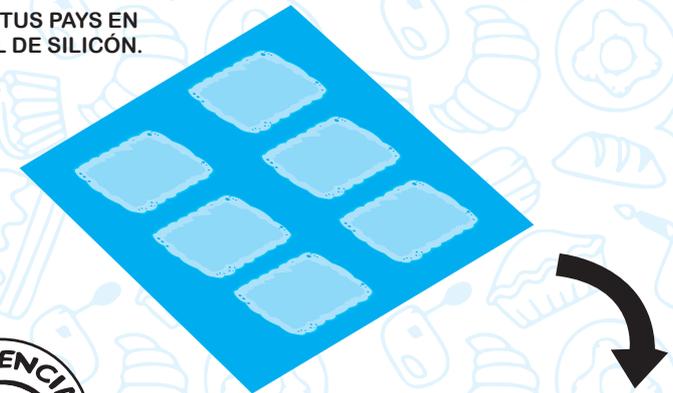
- CON EL MISMO CORTADOR QUE USASTE, VUELVE A PRESIONAR SOBRE LA MASA.

- CORTA TODAS LAS FIGURAS QUE HICISTE Y DESPRÉNDELAS CON CUIDADO.

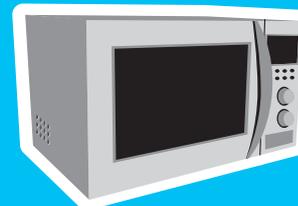


Paso 9 : Hornéa tus PAYS

ACOMODA TUS PAYS EN TU MANTEL DE SILICÓN.



al MICRO ONDAS



HORNÉA POR LAPSOS DE 30 SEGUNDOS

AYUDA DE PADRES REQUERIDA

* COLOCA EL MANTEL CON TUS PAYS EN EL PLATO DE TU MICRO ONDAS.

* HORNÉA POR 4 MINUTOS HAZLO POR LAPSOS DE 30 SEGUNDOS. HASTA LLEGAR AL TIEMPO ESTIPULADO.

EL TIEMPO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE TU HORNO DE MICRO ONDAS

* PASADO EL TIEMPO, PIDE A UN ADULTO QUE VERIFIQUE LA MASA CON AYUDA DE UN PALILLO, SI SALE LIMPIO, ENTONCES TU PAY ESTÁ LISTO.

Deja enfriar y
¡ listo !

**¡Ya tienes un delicioso
pay relleno !**



¡Decora tus EMPANADAS!

PREPARA TU DUYA

Sigue el procedimiento que está en la página 2 para preparar tu duya.

ELABORA EL GLASEADO

INGREDIENTES: * 1/2 taza de azúcar glass * 1 cucharada de leche (15 ml) de leche * 3 gotitas de limón * 1 Pizca de colorante vegetal del que prefieras.

DESARROLLO:

Mezcla todos los ingredientes en tu vaso medidor hasta que te quede una pasta uniforme y fácil de untar. Si te quedó muy aguada, agrega poco a poco azúcar glass. Si te quedó muy seca o se quiebra mucho, añade 1/3 de cucharada de manteca vegetal derretida (PIDE A UN ADULTO QUE TE AYUDE).

ELABORA EL GLASEADO con chocolate

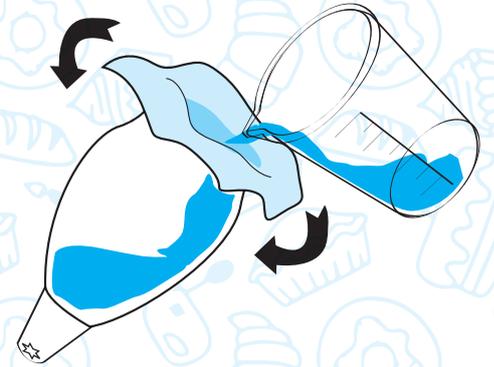
INGREDIENTES: * 1 cucharada del glaseado que hiciste en la receta anterior * 10 o 15 botones de chocolate (incluido) * Agua caliente (no hirviendo) * Un adulto asistente

DESARROLLO:

Coloca los botones de chocolate en tu vaso medidor. PIDE AYUDA A TU ADULTO ASISTENTE para que caliente el agua y la vacíe en un recipiente hondo. Luego, que coloque el vaso con el chocolate dentro del recipiente con agua caliente (a esto se le llama “baño maría”). Deja reposar de 1 a 2 minutos. Pasado el tiempo, revuelve constantemente hasta que el chocolate se haya derretido. Agrega la cucharada de glaseado al chocolate. Revuelve muy bien para unificar. ¡Listo!

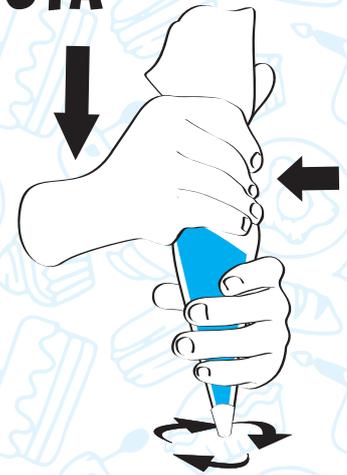
Vacía el glaseado en tu DUYA

1. Abre la parte superior de la manga de la duya y dóblala hacia afuera.
2. Vacía el glaseado que hayas hecho dentro de la manga.
3. Empuja hacia abajo con tus manos para que el glaseado esté en la duya.



Cómo sostener tu DUYA

1. Toma la parte superior de la manga de la duya con una de tus manos.
2. Tuerce el extremo abierto para cerrarlo y evitar que el glaseado se salga.
3. Con la otra mano toma la parte baja de la duya, es la que va a dibujar y hacer todo el movimiento.
4. La mano de arriba irá empujando hacia abajo el glaseado. Tus dedos también sirven para presionar.



Ahora ya puedes decorar tus pays con el glaseado y haciendo diferente formas.

¡ Ahora a hacer TARTITAS !

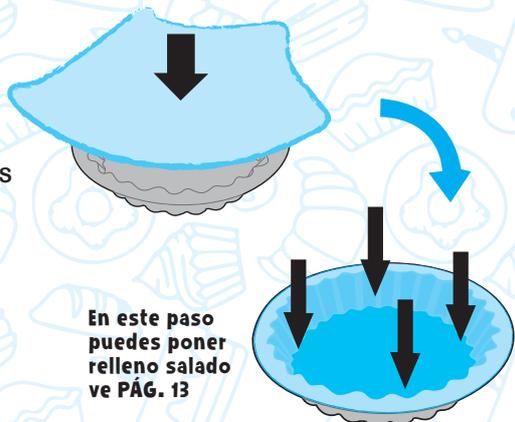
SIGUE LOS PASOS DEL 1 AL 4 PARA PREPARAR LA MASA. DESPUÉS DE AMASAR Y EXTENDERLA, SIGUE LOS SIGUIENTES PASOS:

Paso 1 : Coloca la masa en el molde

- CON CUIDADO, COLOCA LA MASA SOBRE UNO DE TUS MOLDES PARA TARTITAS.

- SEGURAMENTE LA MASA QUEDÓ GRANDE, SÓLO DEBES CORTAR EL EXCESO CON TUS MANOS.

- DEJA UN POCO DE MASA SOBRE LA ORILLA DEL MOLDE. PRESIÓNALA PARA QUE QUEDE BIEN AMOLDEADA.



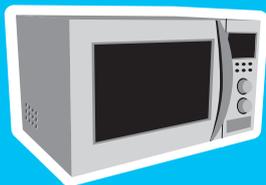
En este paso puedes poner relleno salado ve PÁG. 13

Paso 2 : Hornéa tus TARTITAS



*** AYUDA DE PADRES REQUERIDA ***

al MICRO ONDAS



HORNÉA POR LAPSOS DE 30 SEGUNDOS

* COLOCA LOS MOLDES DE TARTITAS CON LA MASA EN EL PLATO DE TU MICRO ONDAS.

* HORNÉA POR 4 MINUTOS HAZLO POR LAPSOS DE 30 SEGUNDOS. HASTA LLEGAR AL TIEMPO ESTIPULADO.

EL TIEMPO PUEDE VARIAR DEPENDIENDO DE TU HORNO DE MICRO ONDAS

* PASADO EL TIEMPO, PIDE A UN ADULTO QUE VERIFIQUE LA MASA CON AYUDA DE UN PALILLO, SI SALE LIMPIO, ENTONCES TU TARTITA ESTÁ LISTA.

PARA HACER PAYS Y TARTITAS EN DIFERENTES HORNOS

HORNO CONVENCIONAL



Hornear a 190°C por 20 minutos

1. Pide a un adulto que precaliente el horno a 190°C. Sigue los pasos correspondientes para moldear PAYS o TARTITAS.

2. Acomoda tus PAYS (con mantel) o tus TARTITAS con el molde, los cuales resisten perfectamente el calor de cualquier horno. Unta huevo batido sobre tus pays o tartitas.

3. Coloca tu mantel con los pays o tus moldes de tartitas con la masa sobre una charola para horno.

4. Mete la charola al horno y hornéa por 20 minutos o hasta que tus pays o tartitas se vean doraditas por fuera.

HORNO TOSTADOR



Hornear a 300°C por 30 minutos

1. Pide a un adulto que precaliente el horno a 160°C por 30 minutos.

2. Sigue los pasos correspondientes para moldear PAYS o TARTITAS.

2. Acomoda tus PAYS (con mantel) o tus TARTITAS con el molde, los cuales resisten perfectamente el calor de cualquier horno. Unta huevo batido sobre tus pays o tartitas.

3. Coloca tu mantel con los pays o tus moldes de tartitas con la masa sobre la charola de tu horno.

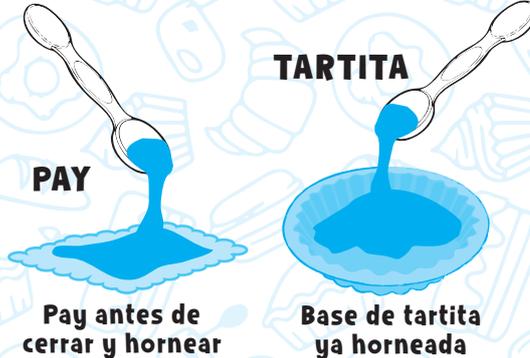
4. Hornéa a 300°C por 30 minutos o hasta que tus pays o tartitas se vean doraditas por fuera.

¡ Ya tienes la base para tu TARTITA !

Rellenos para tus PAYS y TARTITAS

MERMELADAS :

Puedes usar tu mermelada favorita para rellenar tus pays o tartitas. Te recomendamos una que tenga más fruta en su contenido.



Crema de avellana y Mantequilla de cacahuete :

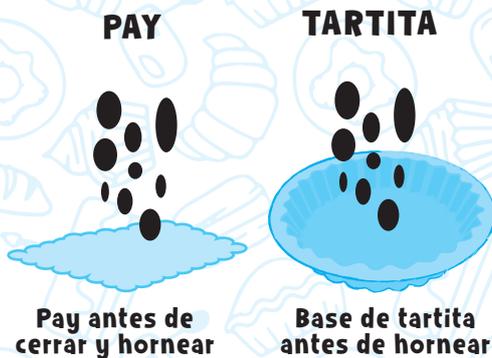
Por su consistencia es perfecta para tus pays (ponla antes de hornear) o tartitas (ponlo después de hornear), ya que al calentarse se hace más líquida y deliciosa.

La mantequilla de cacahuete tiene el mismo efecto, la gran ventaja de ésta, es que la puedes combinar con mermelada de fresa o moras.



Chocolate :

Usa las gotas de chocolate que te incluimos en este juguete. Coloca la cantidad que desees como relleno antes de hornear. Sigue los tiempos de horneado y verás que el chocolate se ha derretido dentro de tu pay o de tu tartita.



Crema pastelera :

INGREDIENTES:

- 1 taza de leche (normal o deslactosada)
- * 2 yemas de huevo
- * 2 cucharadas de azúcar estándar
- * 1 cucharada y media de fécula de maíz
- * 1/2 cucharada de vainilla líquida.

DESARROLLO: Pide a tu adulto asistente que caliente la leche en un cazo. Mientras, en tu batidora mezcla la fécula de maíz, las yemas de huevo y el azúcar muy bien hasta que no queden grumos. Cuando la leche esté hiviendo, pide a tu adulto asistente que baje la temperatura a fuego medio, añade la mezcla de tu batidora y la vainilla. Revuelve constantemente para que la mezcla no se queme en el fondo del cazo. La mezcla irá espesando poco a poco, mientras más la calientes más espesa se hará, se paciente.

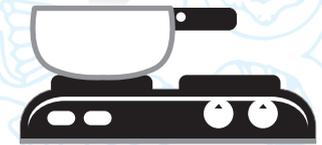
Cuando quede con la consistencia que te guste, retira del fuego, pon la mezcla en un bowl y deja enfriar.

Pasado el tiempo, ponla en el refrigerador por unas horas. Sigue los pasos del 6 al 9 para rellenar tus pays o rellena tus tartitas después que hayas horneado la base.



AYUDA DE PADRES REQUERIDA

Pide a un adulto calentar la leche



Mezcla el azúcar, las yemas y la fécula



Añádela a la leche caliente. Agrega vainilla



Mezcla a fuego medio hasta que la crema se espese.

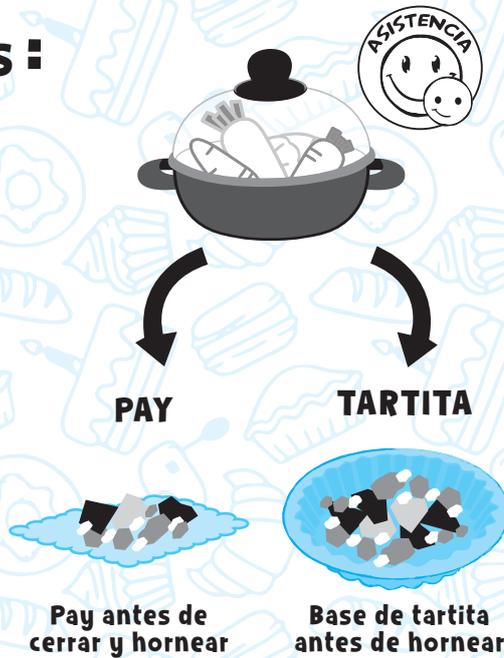
Rellenos salados :

VERDURAS:

Puedes usar tus verduras favoritas para tus empanadas. Primero debes pedirle a tu adulto asistente que las pique y las hierva con sal por unos minutos.

Rellena tus pays o tartitas.

Hornéa dependiendo del tipo de horno que hayas elegido.



PAY O TARTITA PIZZA:

NECESITAS: salsa de jitomate, trozos de queso del que más te guste y verduras, jamón, peperoni o lo que se te antoje (deben estar en trozos).

- Sobre la masa unta la salsa de jitomate. Luego esparce el queso.

- Añade tus ingredientes favoritos.

- Hornéa de acuerdo a los tiempos del tipo de horno que hayas elegido.



TARTITA "Cheese Cake" sin horno :

INGREDIENTES:

* 1 tubo de galletas "Marías" molidas (170 g) * 90 g de mantequilla derretida * 270 g de queso crema * 1 taza de crema * 2 sobres de grenetina * 1/2 taza de leche evaporada * 1/2 taza de leche condensada * Fruta picada o mermelada de tu sabor favorito al gusto * un adulto asistente.

DESARROLLO:

1. En un bowl mezcla las galletas molidas y la mantequilla hasta obtener una masa moldeable.

2. Coloca la masa en tus moldes para tartitas para hacer la base de tus "cheesecakes".

3. En tu batidora mezcla el queso crema, la crema, la leche evaporada y la leche condensada hasta que todos los ingredientes se unifiquen.

4. PIDE A TU ADULTO ASISTENTE que disuelva la grenetina en 1/4 de taza con agua caliente.

5. Agrega la grenetina en la mezcla de tu batidora. Vuelve a mezclar muy bien.

6. Vacía la mezcla en tus moldes de tartita en donde hiciste la base con las galletas.

7. Mete los moldes al refrigerador (no congelador) y déjalos por 30 minutos o hasta que tus "cheesecakes" estén más sólidos.

8. Cuando estén listos, desmolda y decora con fruta o mermelada a tu gusto. ¡LISTO!

