



PASTELERÍA PROFESIONAL

By *Ileana de Brito* ♥

50 RECETAS EXCLUSIVAS

PASO A PASO PARA CREAR
POSTRES Y TORTAS DE NIVEL
PROFESIONAL



RECETAS CLÁSICAS
Y MODERNAS



TÉCNICAS
PROFESIONALES



DECORACIÓN
DE TORTAS Y CUPCAKES



GUÍA PARA
EMPRENDEDORES



BONUS EXCLUSIVOS



INCLUYE
BONUS
DE TÉCNICAS
Y SECRETOS
PROFESIONALES



INSPIRACIÓN • PASIÓN • CREACIÓN
Converte tu pasión en obras de arte dulces

CON FOTOS
ILUSTRATIVAS
DE CADA
RECETA





Bienvenida

A PASTERÍA PROFESIONAL

♥ *By Ileana de Brito* ♥

¡Bienvenida a este delicioso viaje!

La pastelería es una combinación perfecta entre creatividad, técnica y pasión. Cada preparación representa una oportunidad para crear momentos especiales, compartir con quienes amamos y transformar ingredientes simples en verdaderas obras de arte.

Este e-book fue pensado para acompañarte paso a paso, desde recetas clásicas hasta creaciones modernas, con explicaciones claras, consejos profesionales y fotografías que te inspirarán en cada página.

Ya seas principiante, amante de la repostería o emprendedor, aquí encontrarás todo lo que necesitas para llevar tus habilidades al siguiente nivel.

¡Manos a la obra y que comience la magia dulce!

————— ♥ —————

Con cariño,

Ileana de Brito ♥



ÍNDICE General

50 recetas profesionales, explicadas paso a paso,
para que crees postres y tortas de nivel profesional.



TORTAS Y BIZCOCHUELOS

01 Bizcochuelo de Vainilla	5
02 Bizcochuelo de Chocolate	6
03 Torta Marmolada	7
04 Lemon Cake	8
05 Red Velvet	9
06 Cheesecake Clásico	10
07 Cheesecake de Frutos Rojos	11
08 Torta Tres Leches	12
09 Selva Negra	13
10 Torta Oreo	14



BUDINES Y MUFFINS

16 Budín de Limón	20
17 Budín Marmolado	21
18 Budín de Banana	22
19 Muffins de Arándanos	23
20 Muffins de Chocolate	24



TARTAS Y CLÁSICOS

26 Flan Casero	30
27 Flan de Coco	31
28 Pastafrola	32
29 Tarta de Manzana	33
30 Tarta de Frutillas	34
31 Tarta de Limón	35
32 Profiteroles	36
33 Éclairs de Chocolate	37
34 Mille Feuille	38
35 Macarons Franceses	39



TORTAS ESPECIALES

43 Carrot Cake	47
44 Torta Rogel	48
45 Torta Balcarce	49
46 Torta Imperial	50
47 Torta Moka	51
48 Torta Ópera	52
49 Torta Frutal	53
50 Torta de Cumpleaños Premium	54



GALLETAS Y MASAS

11 Brownies Clásicos	15
12 Blondies	16
13 Alfajores de Maicena	17
14 Cookies con Chips	18
15 Cookies Red Velvet	19



CUPCAKES Y POSTRES

21 Cupcakes de Vainilla	25
22 Cupcakes de Chocolate	26
23 Chocotorta	27
24 Tiramisú	28
25 Crème Brûlée	29



DULCES Y BOMBONES

36 Pavlova	40
37 Merenguitos	41
38 Trufas de Chocolate	42
39 Brigadeiros	43
40 Bombones Rellenos	44
41 Donas Glaseadas	45
42 Rosquillas Caseras	46



BONUS EXCLUSIVOS

- ♥ Técnicas Profesionales
- ♥ Decoración de Tortas
- ♥ Guía para Emprendedores
- ♥ Costeo y Precio de Venta
- ♥ Conservación y Almacenamiento
- ♥ Fotografía para Redes Sociales

Páginas 55 a 70



Inspírate, crea, disfruta y convierte tu pasión en obras de arte dulces.





Cheesecake

de Frutos Rojos

Pastelería Profesional
By Ileana de Brito

Un cheesecake cremoso y delicado sobre una base crocante de galletitas, cubierto con una deliciosa salsa de frutos rojos. Fresco, elegante e irresistible.



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
30 min



TIEMPO DE
COCCIÓN
60 min



RENDIMIENTO
10 porciones



DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

Para la base

- 200 g de galletitas tipo digestive
- 100 g de manteca derretida

Para el relleno

- 600 g de queso crema
- 200 g de azúcar
- 3 huevos
- 200 ml de crema de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharada de maicena

Para la cobertura de frutos rojos

- 300 g de frutos rojos (frutillas, frambuesas, arándanos, moras)
- 100 g de azúcar
- 1 cucharada de jugo de limón
- 1 cucharadita de maicena + 2 cdas de agua



CONSEJO PROFESIONAL ILEANA

Para un cheesecake perfecto, utiliza ingredientes a temperatura ambiente y evita batir en exceso una vez que agregues los huevos. Esto previene que se formen grietas al hornear.



CONSERVACIÓN

Conservar en la heladera bien cubierto, hasta 5 días. También puedes congelarlo por hasta 2 meses (sin la cobertura) y agregarla al momento de servir.



PASO A PASO

- 1 Precalentar el horno a 160°C.
- 2 Triturar las galletitas hasta obtener un polvo fino.
- 3 Mezclar con la manteca derretida hasta formar una arena húmeda.
- 4 Cubrir el fondo de un molde desmontable (22 cm) con la mezcla y presionar bien.
- 5 Llevar a la heladera mientras se prepara el relleno.
- 6 Batir el queso crema con el azúcar hasta obtener una mezcla suave y sin grumos.
- 7 Agregar los huevos de a uno, batiendo suavemente después de cada incorporación.
- 8 Añadir la crema de leche, la vainilla, el jugo de limón y la maicena. Mezclar hasta integrar.
- 9 Verter el relleno sobre la base de galletitas.
- 10 Hornear a baño maría durante 60 minutos o hasta que el centro esté apenas firme.
- 11 Apagar el horno y dejar el cheesecake dentro con la puerta entreabierta durante 1 hora. Luego, enfriar completamente.
- 12 Para la cobertura: colocar los frutos rojos, el azúcar y el jugo de limón en una olla a fuego medio hasta que suelten jugo.
- 13 Disolver la maicena en el agua e incorporarla a la mezcla. Cocinar hasta que espese ligeramente.
- 14 Dejar enfriar y cubrir el cheesecake.
- 15 Refrigerar por al menos 4 horas antes de desmoldar y servir.



BONUS EXCLUSIVOS

♥ PARA FUTUROS PASTELEROS ♥

Gracias por llegar hasta aquí.

Además de las 50 recetas profesionales, preparé una colección de herramientas y conocimientos que utilizo en mi trabajo diario para ayudarte a perfeccionar tus preparaciones y transformar tu pasión en una oportunidad real de negocio.



TÉCNICAS
PROFESIONALES



DECORACIÓN
DE TORTAS



GUÍA PARA
EMPREENDEDORES



COSTEO Y
PRECIO DE VENTA



CONSERVACIÓN Y
ALMACENAMIENTO



FOTOGRAFÍA PARA
REDES SOCIALES

Este bonus es mi regalo para vos,
para que lleves tu pasión
al siguiente nivel.

