

Ideas con mazapán



Curso Dulce Navidad
de Eloisa Faltoni ©

• Módulo 1 • Recurso Extra •



Cake Pops de Mazapán

Ingredientes

- 150 gr de mazapán
- 70 gr de chocolate
- 1 cucharadita de aceite de coco virgen
- Toppings variados: semillas, almendras troceadas, coco rallado, cacao nibs...

Preparación

1. Con tus manos, forma unas bolitas de mazapán, así como hemos hecho con las trufas de la lección 1.
2. Pincha cada bolita con un palito de madera y pon todas las bolitas en el congelador, al menos 10 minutos.
3. Mientras tanto, deshaz el chocolate con el aceite de coco. Puedes hacerlo a baño maría, poniendo una cazuela con agua hirviendo y un bol encima, o en el microondas, como prefieras. Deja enfriar un poco el chocolate.
4. Saca las bolitas del congelador y cúbrelas por completo con chocolate. Si tus bolitas están suficientemente frías, el chocolate se endurecerá en pocos segundos.
5. Decora las bolitas con lo que más te guste, antes que el chocolate endurezca por completo.
6. Conserva tus cake pops en un contenedor hermético en la nevera, hasta 1 semana.



Galletitas de Mazapán

Ingredientes

- 100 gr de mazapán
- 1 cucharada de sirope de agave - *sustituciones: sirope de arce o coco o arroz*

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Estira el mazapán sobre una tela siliconada o sobre una hoja de papel de horno, el grosor debe ser de 1 cm aproximadamente. Puedes estirarlo con las manos o usar un rodillo. Si no tienen rodillo puedes usar un rollo de papel film.
3. Con un cortador de galletas, corta varias galletas. Puedes usar la forma que quieras. Si no tienes un cortador de galletas puedes formarlas con las manos.
4. Pon las galletas sobre una bandeja de horno forrada con papel de horno.
5. [Opcional] Pincela la superficie de tus galletitas con sirope.
6. Hornea las galletas unos 15 o 20 minutos, hasta que la superficie esté seca.
7. Deja enfriar sobre una rejilla.
8. Conserva tus galletitas en un contenedor hermético, hasta una semana.



Marzipankartoffeln

Ingredientes

- 100 gr de mazapán
- 1 - 2 cucharadas de cacao en polvo

Preparación

1. Con tus manos, forma unas bolitas de mazapán, así como hemos hecho con las trufas de la lección 1.
2. Coloca en un plato el cacao en polvo.
3. Pasa tus bolitas de mazapán por el cacao en polvo y asegurate que queden bien cubiertas por todos los lados.
4. Pon tus bolitas en un tamizador y tamízalas unos pocos segundos, para eliminar el exceso de cacao.
5. Conserva tus Marzipankartoffeln en un contenedor hermético, hasta una semana.



Turrón de Mazapán

Ingredientes

- 250 gr de mazapán
- Ralladura de un limón
- Palitos de naranja escarchada (*receta en la lección 3 del módulo 1*)

Preparación

1. Pon tu mazapán en un bol, añádele la ralladura de un limón y amasa unos minutos, hasta que la ralladura de limón quede integrada.
2. Corta varios palitos de naranja escarchada en trocitos y únelos al mazapán. Sigue amasando hasta que los trocitos se hayan distribuido.
3. Forra un molde de turrón con papel de horno.
4. [Opcional] Si quieres decorar tu turrón, pon en la base del molde unas decoraciones de palitos o rodajas de naranja escarchada.
5. Cubre la decoración con una capa fina de mazapán y haz presión con los dedos para llenar cualquier hueco.
6. Ves colocando el resto de masa con trocitos de naranja hasta llenar el molde, cúbrelo con papel de horno y presionalo para que se compacte.
7. Déjalo reposar unas 24 horas en la nevera antes de desmoldarlo.

Nota: Si quieres, puedes escarchar también rodajas de naranjas con la técnica del

*¡Feliz Navidad!
y felices fiestas*

Si quieres ver más recetas saludables para
todo el año, sígueme en redes sociales



Todos los derechos reservados. ELOISA FALTONI © Queda prohibida la copia,
reproducción o distribución de este material.

ELOISA FALTONI © | www.eloisafaltoni.com | 5