



Pasteles Primera Comunión

En Dawn, nuestros clientes se encuentran en el centro de todo lo que hacemos. Utilizamos nuestros amplios conocimientos en panadería y repostería para inspirar ideas sobre productos y recetas, mostrar tendencias y proporcionar información y herramientas para impulsar el tráfico y las ventas en su panadería. Encuentre más inspiración y recetas visitando www.dawnfoods.com/es-us/recetas



Pastel Primera Comunión

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ Yellow Cake Mix (00502551)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Filling Liquid (00492687)
- Cake Topper y flores frescas

Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deposite 1 libra de masa preparada en moldes para pasteles de 8" rociados y empapelados. Hornee a 350° F hasta que el pastel se levante levemente al tocarlo. Dejar enfriar por completo. Cada pastel usará 3 capas. Cobertura de látigo. Rellene, cubra con migas y luego alise el hielo con cobertura batida. Coloque el topper de la torta y las flores encima.



Pastel De Cupcakes De Primera Comunión

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Dawn Exceptional® Light Blue Buttercreme Style Icing (02441096)
- Gold Cake Board

Cubra un molde para cupcakes de tamaño convencional con bolsas de papel. Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante y luego use una cuchara azul #16 para depositar 1.5 onzas de masa en cada cavidad. Hornee a 350° F hasta que los cupcakes se levanten levemente al tocarlos. Dejar enfriar por completo. Coloca los cupcakes en una tabla de ½ hoja en forma de cruz; asegurando al tablero con crema de mantequilla. Coloca un remolino de crema de mantequilla blanca en cada cupcake. Rellene los espacios en el centro de la cruz con decoraciones de crema de mantequilla de color azul claro.



Cupcakes Primera Comunión

- Satin Ice® Pearl Shimmer Fondant Icing (02489658)
- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Dawn White Buttercreme Style Icing (02434356)
- Dawn Exceptional® Light Blue Buttercreme Style Icing (02441096)
- Kerry™ KingsBlingz Grande Pearl Sprinkles (02388628)

Para las cruces: haz una bolsita de azúcar impalpable con una estopilla. Espolvorea ligeramente los moldes cruzados de silicona con azúcar en polvo y presiona firmemente el fondant en cada uno. Retire cualquier exceso de fondant de la parte posterior de cada cruz con un cuchillo de cocina y retírelo de los moldes. Coloque las cruces en una bandeja de hojas y déjelas destapar para que se sequen durante la noche.

Para cupcakes: Cubra un molde para cupcakes de tamaño convencional con capacillos de papel. Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante y luego use una cuchara azul #16 para depositar 1.5 onzas de masa en cada cavidad. Hornee a 350° F hasta que los cupcakes se levanten levemente al tocarlos. Dejar enfriar por completo. Coloque remolinos de crema de mantequilla blanca o azul en las magdalenas, cubra con chispas y luego con una cruz de fondant preparada.

Pastel Primera Comuni3n

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Gold Cake Board
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Filling Liquid (00492687)
- Chefmaster® Sky Blue Ligua-Gel Color (02333847) or Chefmaster® Princess Pink Ligua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Leaf Green Ligua-Gel Color (02333813)

Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deposite 4 libras 8 onzas de masa preparada en moldes de ½ hoja rociados y empapelados. Hornee a 350° F hasta que el pastel se levante levemente al tocarlo. Dejar enfriar por completo. Coloque en una tabla para pasteles, con la panza hacia abajo.

Cobertura de látigo. Hiele suavemente el pastel con cobertura batida. Coloque la cobertura batida adicional en dos tazones separados. Colorea uno rosa o azul y otro verde. Decora el pastel usando una combinaci3n de puntas de estrella, rosa, hoja y escritura.



Pastel Azul De Primera Comunion

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Filling Liquid (00492687)
- Chefmaster® Sky Blue Ligua-Gel Color (02333847)
- Chefmaster® Princess Pink Ligua-Gel Color (02457621)
- Chefmaster® Burgundy Wine Ligua-Gel Color (02333897)
- Chefmaster® Leaf Green Ligua-Gel Color (02333813)
- Chefmaster® Buckeye Brown Ligua-Gel Color (02333855)
- Cake Topper

Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deposite 1 libra de masa preparada en moldes para pasteles de 8" rociados y empapelados. Hornee a 350° F hasta que el pastel se levante levemente al tocarlo. Dejar enfriar por completo. Cada pastel usará 3 capas.

Cobertura de látigo. Coloque la cobertura batida en un tazón y colorea con gel de color azul cielo. Rellene, cubra con migas y luego alise el pastel de hielo con la cobertura batida azul. Coloque la cobertura batida adicional en dos tazones. Colorea uno con color de gel de vino rosa princesa y burdeos y el otro con color de gel verde hoja y marrón castaño. Decora el pastel usando una combinación de puntas de estrella, hoja y rosa.



Pastel Multinivele De Primera Comunion

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Filling Liquid (00492687)
- Chefmaster® Pink Rose Lique-Gel Color (02333889)
- Cake Topper y flores frescas

Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deposite 1 libra de masa preparada en moldes para pasteles de 8" rociados y empapelados y 10 oz en moldes para pasteles de 6". Hornee a 350° F hasta que el pastel se levante levemente al tocarlo. Dejar enfriar por completo. Cada pastel usará 3 capas.

Batir la cobertura y colorear con gel de color rosa rosa. Rellene, cubra con migas y luego cubra con hielo una torta de tres capas de 8" y una torta de tres capas de 6" usando cobertura rosa batida preparada. Inserte los soportes internos en el centro del pastel de 8". Apila el pastel de 6" encima. Decora el pastel de 8 pulgadas con remolinos y coloca flores frescas, una decoración en forma de cruz y un adorno para pastel encima.

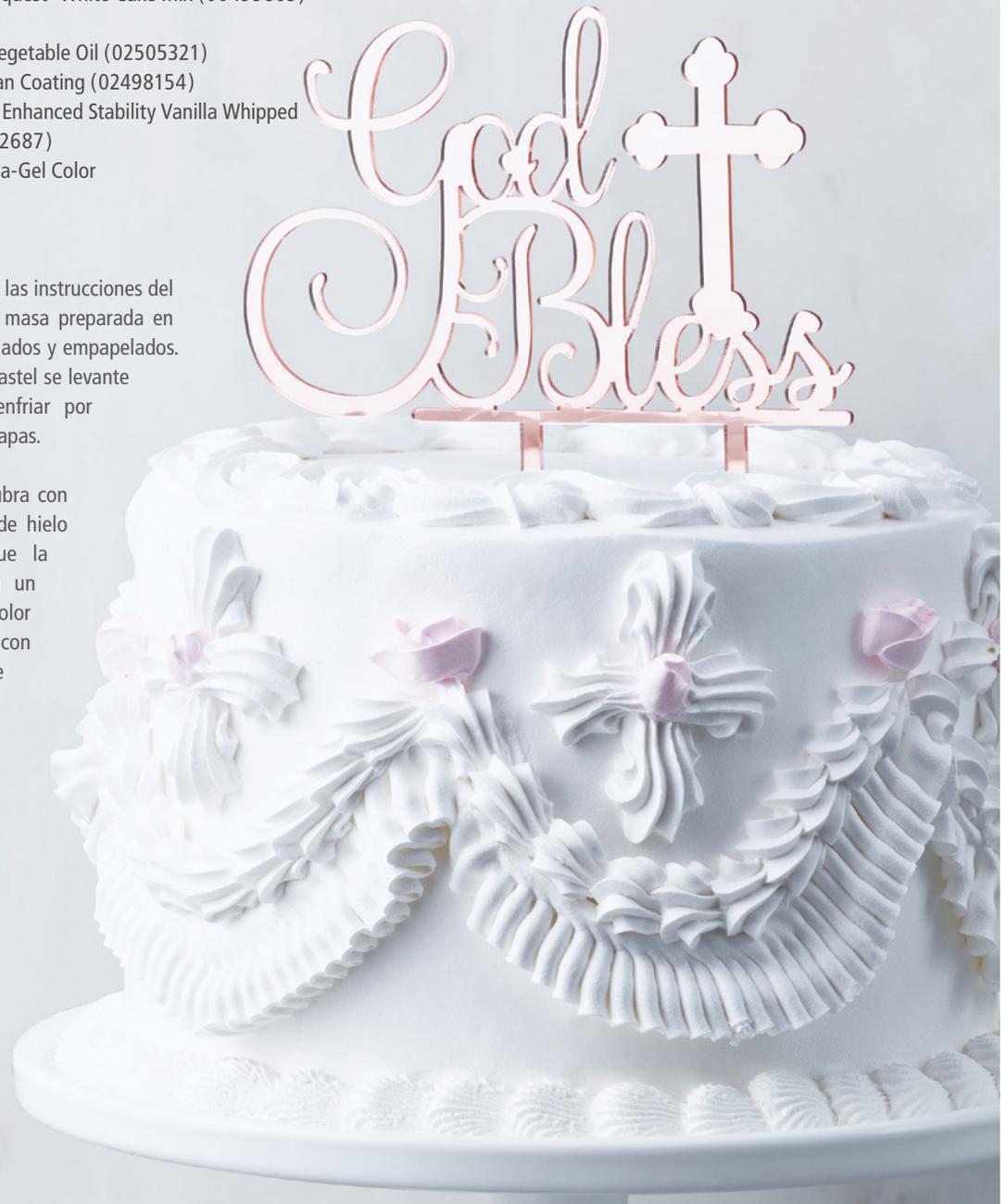


Pastel Blanco De Primera Comunion

- Dawn Exceptional® Baker's Request™ White Cake Mix (00499865)
- Agua
- Bakery Essentials™ Soybean Vegetable Oil (02505321)
- Bakery Essentials™ No Stick Pan Coating (02498154)
- Dawn Exceptional® VelveTop™ Enhanced Stability Vanilla Whipped Icing and Filling Liquid (00492687)
- Chefmaster® Bakers Rose Liqua-Gel Color (02334423)
- Cake Topper

Mezcle el pastel de acuerdo con las instrucciones del fabricante. Deposite 1 libra de masa preparada en moldes para pasteles de 8" rociados y empapelados. Hornee a 350° F hasta que el pastel se levante levemente al tocarlo. Dejar enfriar por completo. Cada pastel usará 3 capas.

Cobertura de látigo. Rellene, cubra con migas y luego alise el pastel de hielo con cobertura batida. Coloque la cobertura batida adicional en un tazón y coloree con gel de color rosa pastelera. Decore el pastel con una combinación de puntas de estrella y volantes.



Confianza Establecida

Durante más de 100 años, los clientes han contado con Dawn Foods para ayudarlos a hacer crecer sus negocio de panadería. Es una promesa que nos tomamos en serio todos los días. Descubre la diferencia de su verdadero socio de panadería, **comprometido a ayudarlo a crear los momentos que importan.**

1.800.292.1362 DawnFoods.com



© 2022 Dawn Food Products, Inc.