

BIBERONES para decorar



Cuando te gusta cocinar, te encanta descubrir nuevos utensilios que hacen que tus platos resulten más espectaculares.

Lo más importante de una receta es su sabor, pero si además lo complementas con una presentación perfecta, el resultado es maravilloso.

¿Sabéis como disfruto más?, cuando entro en una de esas tiendas especializadas en utensilios de cocina, me encanta pasarme las horas mirando y mirando en ellas, descubriendo cada día alguna herramienta distinta e intentando imaginar cómo aplicar a mis platos.

Hoy os presento un pequeño biberón para hacer decoraciones, y os puede ir genial para decorar galletas. Ahora que estamos en plena época navideña, atreveros a hacer las deliciosas galletas de mantequilla o de jengibre y disfrutar decorándolas a vuestro gusto.

Este tipo de biberón yo lo utilizo para decorar con glasa o bien con chocolate fondant. Os permite realizar decoraciones muy precisas y es muy práctico porque es fácil de manejar.

Depende del grosor que quieras dar a tu decoración, puedes utilizar la boquilla que lleva y en otros casos puedes adaptar las boquillas metálicas que tengas.

Aquí tenéis algunos ejemplos de lo que se puede hacer:

- Galletas Reno con chocolate



]

- Copos de nieve estrellados



]

- Abeto navideño de chocolate



- Galletas de rosa



]

A mí me resulta especialmente práctico cuando tengo que decorar varias galletas en distintos colores o texturas, y tengo listos varios biberones y así puedo trabajar más fácilmente.

Recuerdo cuando empecé a trabajar en decoraciones, utilizaba varias mangas pasteleras con los distintos glaseados, me resultaba bastante engorroso y para conseguir definir mis dibujos necesitaba un montón de glasa para trabajar bien, con los biberones puedo hacer menos cantidad y la definición es perfecta.



Para su limpieza, os aconsejo utilizar algún cepillito bien pequeño.

Espero que os haya sido práctico este post, y si le encontráis más utilidades a estos biberones me lo contéis. Gracias.

1000besos.