



# My Birthday CAKES

2023

PATTY COCINA



**M**e llena de felicidad poder agrupar en este ebook mis últimas 5 tortas de cumpleaños. Desde que emigré a los EEUU he dejado documentado de forma u otra, lo que para mi es ya una tradición.

Muchos me preguntan porque ese afán de prepararme mi pastel. La verdad no tengo una respuesta concreta, imagino que hornear es mi lenguaje del amor, y debe ser una forma de amarme a mí misma y consentirme con mis sabores favoritos.

Elaborar una torta de cumpleaños es algo serio y no debe dejarse al azar. Es un pastel para celebrar la vida y por eso debe ser memorable.

Cada vez que me toca hornear uno, bien sea para mi o para algun ser querido, lo primero que investigo son sus sabores favoritos y ese es mi punto de partida para crear el pastel.

Espero que disfrutes estas tortas tanto como yo, y que estas recetas te inspiren a celebrar a lo grande, cada nuevo año de tu vida y de quienes amas

**Patty**



# German Chocolate Cake

2018

## GERMAN CHOCOLATE CAKE

### Para el Bizcocho

---

- 4 onzas onzas / 115 grs de chocolate semi dulce
- 2 1/4 taza / 227 grs de harina todo uso
- 3/4 taza / 70 grs de cacao en polvo
- 1 1/2 cdita polvo de hornear
- 1/2 cdita bicarbonato
- 1/2 cdita sal
- 1 taza cafe tibio o agua
- 1 taza buttermilk / leche tibia con una cda de limón o vinagre
- 1 1/4 taza / 280 grs mantequilla sin sal temp. ambiente
- 2 1/4 taza / 450 de azúcar
- 5 huevos temperatura ambiente
- 1 1/2 cdita vainilla
- Precalentar el horno a 350 F y preparar 3 moldes de 8". Derretir el chocolate a baño de maría y dejar enfriar, En el caso de no tener buttermilk, calienta un poco la leche entera y agrégale el limón o vinagre y reserva. Al entibiar la leche esta se cortará más rápido.
- En un bol cernir la harina y mezclar con el cacao, el polvo de hornear, bicarbonato y sal.
- En otro bol mezclar el café y buttermilk o la leche cortada.
- En la batidora mezcla la mantequilla hasta que esté suave y cremosa. Agrega el azúcar hasta que la mezcla esté amarillo pálido, entre 3 y 5 minutos. Limpia los lados del bol con la espátula y agrega los huevos uno a la vez. Agrega la vainilla y por último el chocolate derretido. Bate hasta integrar bien el chocolate con la mezcla.
- Agrega la mezcla del café con buttermilk y la harina en tres tandas, comenzando y terminando con harina (harina/buttermilk/harina/buttermilk/harina). Una vez todo integrado coloca la mezcla en los moldes. Lo que hago para que me queden iguales es pesar los moldes con las mezclas para asegurarme de que todas pesan lo mismo.
- Hornea por 30 o 35 minutos y dejar reposar por 10 minutos antes de desmoldar.

## GERMAN CHOCOLATE CAKE

### Para el Frosting

---

- 1 taza de pecans o nueces
- 1 taza / 200 grs azúcar
- 1 taza / 250 ml leche evaporada
- 3 yemas de huevo
- 1/2 taza / 113 grs de mantequilla sin sal
- 1/8 cdita sal
- 1 1/2 taza / 150 grs de coco en hojuelas o rallado
- 1/2 cdita vainilla
- Precalentar el horno a 350 F y tostar las nueces por 8 minutos dejar enfriar y picar en trozos pequeños.
- En una olla pequeña combinar el azúcar, la leche evaporada, yemas de huevos, mantequilla y sal. Cocinar a fuego medio removiendo constantemente hasta que comience a hervir y espesarse, esto ocurrirá aproximadamente a los 5 minutos, irá tomando un color un poco más dorado. Retira del fuego y agrega el coco y las nueces y revuelve para integrar bien.
- Para montar la torta divide el frosting en tres partes iguales. Coloca el primer bizcocho con la cara superior hacia abajo y cubrelo con frosting, repite con la segunda capa y por último la tercera. En el tope puedes adornar con nueces enteras, coco rallado o en hojuelas, chocolate derretido



# Torta de Pistacho

2019

## TORTA DE PISTACHO Y FROSTING DE QUESO CREMA Y CARDAMOMO

### Para el Bizcocho

---

- 3 tazas harina todo uso
- 2 1/2 taza pistachos molidos (sin sal)
- 1 cdita polvo de bicarbonato
- 1 cdita sal
- 1 cda polvo de hornear
- 1 taza / 223 grs mantequilla temp ambiente
- 1 3/4 taza azúcar
- 1 cdita extracto de vainilla
- 1 cdita extracto de pistacho
- 1 huevo
- 1 taza leche completa
- 1/2 taza crema agria o yogurt griego
- 3 claras de huevo
- 1 pizca cremor tartaro
- Precalentar el horno a 350 F y tostar los pistachos por 8-10 minutos. Dejar enfriar bien, para luego procesarlos hasta que queden bien molidos, es importante no procesar de más ya que se volverá mantequilla de pistacho. Separar una taza de los pistachos molidos y reservar para decorar.
- Engrasar y enharinar 3 moldes de 8 pulgadas. Forrar el fondo con papel encerado.
- En un bol grande mezclar harina, 1,5 tazas de pistacho molido, polvo de hornear, bicarbonato y sal
- A velocidad media-alta batir la mantequilla por 3 minutos. Incorporar el azúcar, y batir por 5 minutos más. Agregar los extractos de almendra y pistacho, el huevo y batir un poco más hasta que esté todo integrado.
- En un bol pequeño mezclar la leche con la crema agria.
- A velocidad media baja ir incorporando en 3 tandas la mezcla de harina y de leche alternándolas. Comenzando con harina y terminando con harina.
- En otro bol, batir las 3 claras a punto de nieve, hasta que formen picos. Incorporar a la mezcla con movimientos envolventes.
- Dividir la mezcla entre los 3 moldes y hornear por 30-35 minutos o hasta que la prueba del palillo salga limpia.
- Dejar enfriar por 10 minutos antes de desmoldar.

## TORTA DE PISTACHO Y FROSTING DE QUESO CREMA Y CARDAMOMO

### Para el Frosting

---

- 8 onz queso crema (240 grs)
- 1 taza azúcar glass
- 1 cdita cardamomo molido
- 1 cdita agua de rosas
- 2 tazas crema de leche para montar fria
- 1 cdita extracto de almendras o pistacho
- 1 taza mermelada de higos
- Batir el queso crema hasta que ablande. No es necesario que esté a temperatura ambiente.
- Añadir el azúcar glass y seguir batiendo hasta que esté todo integrado. Cambiar la paleta por el globo y añadir la crema de leche y batir hasta que monte. Agregar extracto de almendra y pistacho, agua de rosas y el cardamomo, batir solo para integrar y listo.
- Para el montaje, coloca una capa del frosting sobre el primer bizcocho, realiza un aro de frosting en el borde de la torta y en el centro coloca 1/2 taza de la mermelada de higos. Repite con el segundo bizcocho,
- Coloca por ultimo el tercer bizcocho y cubre con el frosting. Decora a tu gusto con los pistachos molidos.



# Torta de Zanahoria

2020

## TORTA DE ZANAHORIA Y FROSTING DE QUESO CREMA

### Para el Bizcocho

---

- 6 tazas zanahoria rallada (750 grs aproximadamente)
- 1 taza azúcar morena
- 1/2 taza pasas
- 4 huevos
- 1 taza azúcar blanca
- 1/2 taza azúcar morena
- 1 taza aceite
- 1 cdita vainilla
- 1 taza piña de lata sin su jugo y triturada
- 3 tazas harina de trigo todo uso
- 1 1/2 cdita bicarbonato de soda
- 1 cdita sal
- 3 cditas canela
- 1/2 cdita jengibre
- 1/2 cdita nuez moscada
- 1/4 cdita clavo
- 1 taza de nueces o pecans picaditas
- 1/2 taza coco rallado (opcional)
- Combina las zanahorias y las pasas con la taza de azúcar morena y deja reposar por 1 hora.
- Precalienta el horno a 350 F y prepara 3 moldes de 8 pulgadas,
- En un bol grande mezcla la harina bicarbonato, sal y especias. Reserva
- Bate los huevos por 4 o 5 minutos, hasta que hayan crecido en volumen y sea una mezcla pálida. Incorpora poco a poco ambas azúcares, el aceite y la vainilla. Añade la piña ya triturada y escurrida.
- Ve agregando la mezcla de harina y bate hasta que todo esté integrado. Cuela las zanahorias e incorpóralas junto con el coco y las nueces. Añade 1 o 2 cdas del jugo de las zanahorias a la mezcla y bate.
- Vacía la mezcla en los moldes y hornea por 40-45 minutos. Deja enfriar por 10 minutos antes de desmoldar.

## TORTA DE ZANAHORIA Y FROSTING DE QUESO CREMA

### Para el Frosting

---

- 8 onzas queso crema (240 grs)
- 1 taza azúcar glass
- 2 tazas crema de leche para montar fría (35% de grasa)
- 1 cdita vainilla
- Pecans para decorar
- Batir el queso crema hasta que ablande. No es necesario que esté a temperatura ambiente.
- Añadir el azúcar glass y seguir batiendo hasta que esté todo integrado. Cambiar la paleta por el globo y añadir la crema de leche y la vainilla. Batir hasta que monte, usar inmediatamente.

# Torta Colibrí

2021



## TORTA COLIBRÍ Y FROSTING DE QUESO CREMA

### Para el Bizcocho

---

- 500 grs de harina todo uso
- 2 cditas de bicarbonato de sodio
- 1 cdita polvo de hornear
- 1 1/2 cdita de sal
- 1 1/2 cdita de canela
- 1/2 cdita nuez moscada
- 1 cdita de cardamomo (opcional)
- 1 taza azúcar blanca
- 1 1/2 taza azúcar morena
- 1 1/4 taza sour cream o yogurt griego
- 270 ml de aceite vegetal
- 5 huevos ligeramente batidos
- 1 cda de vainilla
- 1 1/2 de nueces pecanas tostadas y picadas
- 12 onzas de piña en lata machacada (sin escurrir)
- 3 bananas maduras machacadas.
- Precalienta el horno a 350 F. Prepara los moldes .
- Cierne la harina, especias, bicarbonato y polvo de hornear, reserva.
- En otro bol mezcla el azúcar blanca, la morena, aceite, crema agria o yogurt y vainilla. Incorpora la piña, banana y nueces. Por último añade los secos.
- Divide en partes iguales entre los 3 moldes y lleva al horno por 35 minutos aproximadamente.

## TORTA COLIBRÍ Y FROSTING DE QUESO CREMA

### Para el Frosting

---

- 8 onzas queso crema (240 grs)
- 3/4 taza azúcar glass
- 2 tazas crema de leche para montar fría (35% de grasa)
- 1/4 taza jugo de la piña
- Pecans para decorar
- Batir el queso crema con el jugo de piña hasta que ablande.
- Añadir el azúcar glass y seguir batiendo hasta que esté todo integrado. Cambiar la paleta por el globo y añadir la crema de leche. Batir hasta que monte, usar inmediatamente.

### Para la Piña Deshidratada

---

- 1 piña
- Pela la piña y rebana lo más finamente posible.
- Con la ayuda de papel de cocina, seca las rodajas de piña lo mas que puedas.
- Coloca en una bandeja con silpat
- Precalienta el horno a 220 F y hornea por 20 minutos. Voltea y hornea por 20 minutos.
- Repite el proceso hasta que las rodajas se hayan secado y encogido un poco. Vigila que no se tuesten demasiado.
- Coloca las piñas en un molde de cupcakes presionando suavemente. Déjalas allí durante toda la noche para que tomen la forma. Al día siguiente estarán listas para tu decoración.

# Torta de Limón

2022



## TORTA DE LIMÓN Y FROSTING DE MASCARPONE Y LIMONCELLO

### Para el Bizcocho

---

- 3 tazas de harina todo uso
- 1 cdita polvo de hornear
- 1/2 cdita de sal
- 3 cdas de poppy seed o semillas de amapola
- ralladura de 4 limones
- 1 taza / 223 grs mantequilla
- 2 tazas azúcar
- 4 huevos
- 3/4 taza leche
- 1/4 taza jugo de limón
- Precalienta el horno a 350 F. Prepara los moldes.
- En un bol mezcla la leche con el jugo de limón y reserva
- Cierne la harina, polvo de hornear, sal y semillas de amapola, reserva.
- En la batidora mezcla el azúcar con la mantequilla y la ralladura de limón., bate a velocidad media alta por al menos 5 minutos.
- Incorpora los huevos uno a la vez.
- Agrega la mezcla de harina en tres tandas, alternando con la leche, comenzando y terminando con la harina.
- Divide en partes iguales entre los 3 moldes y lleva al horno por 25-30 minutos aproximadamente.

### Para la Crema de Limón

---

- 4 yemas
- 2 huevos
- 150 grs azúcar
- 100 ml jugo limón
- ralladura de 2 limones
- 160 grs mantequilla
- Vacía los huevos + yemas en un bol, y agrega el jugo de limón y la ralladura, mezcla bien y reserva.
- En una olla mediana, derrite la mantequilla a fuego medio y agrega el azúcar.
- Sube a fuego medio alto y remueve hasta la mezcla se vuelva pálida. Agrega los huevos y continua cocinando a fuego medio, remueve hasta que la mezcla espesa y comience a hacer burbujas grandes.
- Cubre con envoplast, una vez temperatura ambiente puedes guardar en la nevera.

## TORTA DE LIMÓN Y FROSTING DE MASCARPONE Y LIMONCELLO

### Para el Frosting

---

- 500 grs mascarpone
- 3/4 taza azúcar glass
- 2 tazas crema de leche para montar fría (35% de grasa)
- 1/4 taza limoncello
- Batir el queso crema con el limoncello
- Añadir el azúcar glass y seguir batiendo hasta que esté todo integrado. Cambiar la paleta por el globo y añadir la crema de leche. Batir hasta que monte, usar inmediatamente.

### Para las rodajas de limón

---

- rodajas de limon
- Coloca las rodajas de limón en una bandeja con silpat o papel de horno
- Precalienta el horno a 170 F y hornea por 3 horas

### Para el ensamblaje

---

- Para el montaje, realiza un aro de frosting en el borde del primer bizcocho y en el centro coloca una capa delgada de la crema de limón y cubre con un poco mas de frosting. Repite el proceso con el segundo bizcocho.
- Coloca por ultimo el tercer bizcocho y cubre con el frosting. Decora a tu gusto con limones deshidratados.

# Torta Naranja y Frutos Rojos

2023





## TORTA NARANJA Y FRUTOS ROJOS

---

### PARA LA TORTA

- 150 grs harina todo uso
- 185 grs azúcar + 1 cda (aparte)
- 1 cdita polvo hornear
- 1/4 cdita sal
- 2.5 onzas aceite
- 200 grs claras huevo
- 90 grs yemas
- 1/2 taza jugo de naranja
- ralladura de 3 naranjas
- 1 cdita vainilla
- 1/2 cdita cremor tartaro

Precalentar el horno a 325 F

Prepara 2 moldes de 6 pulgadas de diametro

En el bol de la batidora combinar harina, los 185 grs de azúcar polvo de hornear y sal, batir por 1 minuto para integrar. Haz un hueco en el centro para vaciar el aceite, las yemas, jugo de naranja, ralladura de naranja y vainilla. Bate a velocidad media por 1 minuto.

En otro bol bate las claras hasta que hagan espuma, agrega el cremor tartaro. Sigue batiendo hasta lograr picos suaves, incorpora la cda de azúcar poco a poco en forma de lluvia. Sigue batiendo hasta lograr picos firmes.

Poco a poco y con movimientos envolventes, incorpora las claras a la mezcla de la torta.

Distribuye la mezcla en los moldes. Hornea por 35-40 minutos o hasta que hagas la prueba del palillo y salga limpio.

### PARA MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

- 150 grs de frutos rojos
- 50 grs de azúcar
- 12 grs de maicena
- 1/2 cda de jugo limón
- 15 ml de agua

En una olla a fuego medio comenzamos a cocinar los frutos rojos por un par de minutos, incorporamos el azúcar y cocinamos por 15 minutos.

Diluimos la maicena en el agua e incorporamos a la mezcla junto con el jugo de limón, seguimos cocinando hasta que espese.

Pasamos a un recipiente, cubrimos con papel film y llevamos a nevera hasta que enfrie.



## TORTA NARANJA Y FRUTOS ROJOS

---

### CREMA DE NARANJA

- 1 taza jugo de naranja
- 1 cda de jugo de limón
- 3 grs de gelatina
- La ralladura de las naranjas
- Ralladura de un limón
- 1 taza azúcar
- 2 huevos + 4 yemas
- 113 grs de mantequilla fría picada en cubos

Hidrata la gelatina en el jugo de limón.

En una olla mediana a fuego medio, hierva el jugo de naranja, luego baja el fuego y cocina hasta que se reduzca a la mitad. Incorpora el resto de los ingredientes, menos la mantequilla. Cocina a fuego medio sin dejar de batir hasta que comience a espesar.

Retira del fuego y agrega la mantequilla, un cubo a la vez, batiendo entre cada adición.

Coloca la gelatina 10 segundos en el microondas e incorpora. Pasa la crema por un colador de malla fina para eliminar los grumos, luego cubre con papel film, asegurándote de que toque la superficie de la crema. Refrigerar por 2 horas o hasta 10 días.

### PARA LA CHANTILLY

- 2 tazas de heavy whipping cream
- 3 cdas de azúcar glass
- 5 grs gelatina
- 25 grs de jugo de naranja
- ralladura de una naranja

En un pequeño bol hidratar la gelatina con el jugo de naranja. Reservar

Antes de comenzar a batir la crema, llevar la gelatina al microondas por 10 segundos.

Batir la crema con la ralladura a velocidad media alta, hasta que comience a dejar trazos. En ese momento vaciar la gelatina en un hilo continuo sin parar de batir. Seguir batiendo hasta tener picos firmes. Refrigerar mientras montamos la torta.

### PISTACHOS CAMELIZADOS

- 100 grs pistachos
- 80 grs azúcar

En una sartén agrega el azúcar hasta que deriita, sigue cocinando a fuego medio hasta que tenga un colot dorado, agregah los pistachos y remueve bien, vacia en una bandeja con papel de horno o silpat. Deja enfriar



## TORTA NARANJA Y FRUTOS ROJOS

---

### PARA EL MONTAJE

- naranjas confitadas picaditas

Coloca el primer bizcocho y haz un círculo con la chantilly en el borde exterior. Rellena con la crema de naranja, añade un poco de frutos rojos, naranjas confitadas y pistachos.

Repite hasta completar todos los pisos.

Añade un poco de la crema de naranja sobrante a la crema chantilly y mezcla. Cubre toda la torta con una primera capa de la mezcla y lleva a nevera por 30 minutos, Comienza a cubrir con los frutos rojos.

Lleva a nevera por dos horas,

Antes de servir, saca de la nevera por 10 minutos.

Disfruta.