

# RECETARIO CHANTILLY

LÚCUMA



CHOCOLATE



## CREMAS CHANTILLY

Pre-mezcla en polvo que permite elaborar crema chantilly.

Permite estandarización, simplicidad y además cuenta con una tecnología que permite elaborar la crema agregando solamente agua a temperatura ambiente.

### Ventajas para el cliente

- ✓ Fácil preparación
- ✓ Estandarización
- ✓ Conveniencia
- ✓ Versatilidad

### Ventajas para el consumidor

- ✓ Delicioso sabor y agradable textura



**NUEVAS**



Disponible en sabor tradicional y las **nuevas** chocolate y lúcumas.



TODAS LAS RECETAS  
E INGREDIENTES SON  
CLICKEABLES  
Y REDIRIGEN A NUESTRO SITIO WEB

# Tabla de Contenido

---

## RECETAS

Torta Merengue Lúcumá .....	4
Eclairs Crema Chantilly Lúcumá .....	5
Pionono de Lúcumá .....	6
Pastel de Lúcumá .....	7
Torta Chantilly Chocolate .....	8
Crocante de Chocolate .....	9
Cupcake Doble Chocolate .....	11
Mini Brownie de Chocolate .....	12
Tarta de Chocolate y Plátano .....	13

# TORTA

## Merengue Lúcuma



### INGREDIENTES

#### Discos de Merengue

<b>Merengue</b>	500g
Agua caliente	200g

#### Chantilly Lúcuma

<b>Chantilly Lúcuma</b>	400g
<b>Cremfil Manjar</b>	200g
Agua	1000ml



### PREPARACIÓN

#### Discos de Merengue

- Batir el **Merengue** con el agua por 10 minutos a velocidad alta.
- Colocar el merengue en una manga con boquilla rizada.
- En una lata con papel mantequilla formar discos de 22 cm de diámetro.
- Hornear a una temperatura de 170°C por 1 hora.
- Dejar secar 24 horas y reservar.

#### Chantilly Lúcuma

- En un bowl colocar el agua y luego **Chantilly Lúcuma**.
- Batir por 4 minutos con una batidora manual hasta obtener una textura lisa y homogénea, libre de grumos.

#### Montaje

- Colocar un disco de merengue y rellenar con **Cremfil Manjar** y **Chantilly Lúcuma**.
- Repetir el mismo proceso con los discos de merengue.
- Rebozar la torta con la crema Chantilly Lúcuma y colocar merenguitos por los costados.
- Con la ayuda de una manga con boquilla rizada formar rosetones de crema **Chantilly Lúcuma** en la parte superior.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# ECLAIRS

## Crema Chantilly Lúcumas



### INGREDIENTES

#### Pasta Choux

Tegral Choux	500g
Agua	350g
Aceite	300g
Huevo	450g

#### Chantilly Lúcumas

Chantilly Lúcumas	400g
Agua	1000ml

#### Chocolate

Coverlux Amargo	c/n*
-----------------	------

\*Cantidad necesaria



### PREPARACIÓN

#### Pasta Choux

- Disponer todos los ingredientes al interior de una máquina batidora y mezclar durante 10 minutos a velocidad media utilizando paleta.
- Disponer la mezcla dentro de una manga pastelera con boquilla rizada y manguear la pasta choux sobre papel siliconado de 4 cm de diámetro aprox.
- Hornear durante 25-30 minutos a 170°C.
- Enfriar y reservar.

#### Chantilly Lúcumas

- En un bowl colocar el agua y luego **Chantilly Lúcumas**.
- Batir por 4 minutos con una batidora manual hasta obtener una textura lisa y homogénea, libre de grumos.

#### Chocolate

- Derretir el chocolate en tandas de 30 segundos y revolver hasta obtener una textura homogénea.

#### Montaje

- Cortar los eclairs y rellenar con la **Crema Chantilly Lúcumas** utilizando una manga pastelera con boquilla rizada.
- Bañar la tapa del eclair con el chocolate derretido y ponerlo sobre la base con crema.
- Decorar con rosetones de crema en su superficie.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# PIONONO

## de Lúcuma



### INGREDIENTES

#### Masa Pionono

Bizcochuelo X-Press Vainilla	500g
Agua	340cc

#### Chantilly Lúcuma

Chantilly Lúcuma	400g
Agua	1000ml

#### Relleno

Cremfil Manjar	250g
Chantilly Lúcuma	200g
Azúcar flor	20g



### PREPARACIÓN

#### Masa Pionono

- Disponer de bowl, globo, papel mantequilla y espátula.
- Pesar los ingredientes líquidos dentro del bowl, y sobre estos, los secos.
- Batir por 1 minuto en velocidad baja y 7 minutos en alta.
- Disponer en bandeja para horno con un grosor de 4 mm aprox.
- Hornear a una temperatura de 230°C por 4-5 minutos aprox.
- Una vez horneado dejar enfriar enrollado.

#### Chantilly Lúcuma

- En un bowl colocar el agua y luego **Chantilly Lúcuma**.
- Batir por 4 minutos con una batidora manual hasta obtener una textura lisa y homogénea, libre de grumos.

#### Montaje

- Colocar papel mantequilla en el mesón.
- Extender la plancha de pionono.
- Rellenar con **Cremfil Manjar** y **Chantilly Lúcuma**.
- Enrollar y decorar con azúcar flor.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# PASTEL de Lúcuma



## INGREDIENTES

### Bizcochuelo

<b>Tegral Bizcochuelo</b>	500g
Huevos	300g
Agua	100g

### Chantilly Lúcuma

<b>Chantilly Lúcuma</b>	400g
Agua	1000ml

### Relleno

<b>Chantilly Lúcuma</b>	200g
<b>Cremfil Manjar</b>	100g
<b>Remojo Torta</b>	50g



## PREPARACIÓN

### Bizcochuelo

- Batir **Tegral Bizcochuelo**, agua y huevos durante 10 minutos.
- Colocar la mezcla en una lata con papel mantequilla.
- Hornear a una temperatura de 230°C por 8-10 minutos.
- Enfriar y reservar.

### Chantilly Lúcuma

- En un bowl colocar el agua y luego **Chantilly Lúcuma**.
- Batir por 4 minutos con una batidora manual hasta obtener una textura lisa y homogénea, libre de grumos.

### Montaje

- Colocar la base del bizcochuelo de 8 x 3 cm.
- Remojar la primera capa y rellenar con **Cremfil Manjar**.
- Luego remojar la segunda capa y rellenar con **Chantilly Lúcuma**.
- Colocar la tercera capa y decorar a gusto.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# TORTA

## Chantilly Chocolate



### INGREDIENTES

#### Bizcocho Chocolate

<b>Bizcocho Chocolate X-Press</b>	500g
Agua	300g

#### Relleno

<b>Mermelada La Frutería Frambuesa</b>	200g
<b>Remojo Torta</b>	160g
<b>Chantilly Chocolate</b>	200g
Agua	500g



### PREPARACIÓN

#### Bizcocho Chocolate

- En un bowl agregar el agua y luego **Bizcocho Chocolate X-Press**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 8 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Finalizar con 1 minuto lento para cerrar las burbujas que se forman al momento del batido.
- Disponer el batido en un molde de aluminio de 22 cm de diámetro previamente impermeabilizado con **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 35 minutos.
- Retirar los moldes del horno y enfriar a temperatura ambiente.

#### Relleno

- En un bowl agregar la cantidad de agua señalada y luego **Chantilly Chocolate** en forma de lluvia.
- Batir con batidora manual durante 4 minutos a velocidad máxima.
- Reservar.

#### Montaje

- Disponer de un molde de aluminio de 22 cm.
- Colocar acetato o mica transparente en las paredes del molde.
- Una vez que el bizcochuelo esté frío, rebanar en 3 capas iguales con un cuchillo de sierra.
- Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa de bizcochuelo.
- Luego con una espátula angular, distribuir la **Mermelada La Frutería Frambuesa** de manera homogénea.
- Colocar la segunda capa de bizcocho de chocolate y repetir el proceso de remojo.
- Rellenar con **Chantilly Chocolate** y distribuir con la ayuda de una espátula.
- Finalizar con la tercera capa de bizcocho, dejando la parte más redondeada hacia la crema para lograr una superficie lisa.
- Remojar la superficie de la última capa de bizcochuelo.
- Disponer la crema **Chantilly Chocolate** en una manga de pastelería con boquilla lisa.
- Decorar la superficie con pompones.
- Terminar de decorar con una cinta y frambuesas.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA



# CROCANTE de Chocolate



## INGREDIENTES

### Biscocho Vainilla

Biscocho Vainilla X-Press	500g
Agua	300g

### Relleno Mousse de Naranja

Passionata semi-montada	375g
Passionata	250g
Classic Naranja	10g
Gelatina	8g
Agua (para hidratar la gelatina)	40g

### Crocante de Chocolate

Belcolade Selección Amargo 55% CT	500g
Aceite	50g
Almendra cortada en cubos	75g



## PREPARACIÓN

### Biscocho Vainilla

- En un bowl colocar el agua y **Biscocho Vainilla X-Press**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y luego 8 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- Finalizar con 1 minuto lento para cerrar las burbujas que se forman al momento del batido.
- Colocar la mezcla (800g) en un molde cuadrado de 20 x 20 cm con desmoldante,
- Hornear a 230°C por 20 minutos.
- Retirar la bandeja del horno y enfriar.

### Relleno Mousse de Naranja

- Hidratar la gelatina con el agua y reservar.
- En un bowl semi-batir **Passionata**.
- Agregar el saborizante **Classic Naranja** de manera envolvente sobre la crema semi-batida.
- Luego agregarle la crema líquida **Passionata** y mezclar.
- Calentar la gelatina ya hidratada y volcar al mousse.
- Reservar

### Crocante de Chocolate

- En un bowl derretir **Belcolade Selección Amargo 55% CT**.
- Templar el chocolate.
- Agregar el aceite y mezclar.
- Cortar las almendras y agregar al chocolate derretido.
- Reservar.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# CROCANTE de Chocolate



## INGREDIENTES

### Decoración Chantilly Chocolate

Chantilly Chocolate	200g
Agua	500g



## PREPARACIÓN

### Decoración Chantilly Chocolate

- En un bowl agregar la cantidad de agua señalada y luego **Chantilly Chocolate** en forma de lluvia.
- Batir con batidora manual durante 4 minutos a velocidad máxima.
- Reservar.

### Montaje

- Disponer la plancha de bizcocho y cortar aros de 8 cm.
- En un molde de aro 8 cm colocar acetato (mica transparente).
- Agregar al molde la base de bizcocho y rellenar con la mousse de naranja.
- Refrigerar por 12 horas aprox.
- Una vez lista la mousse bañar con el crocante de chocolate sobre una rejilla.
- Aparte tener una lata con papel mantequilla para reservar la mousse ya bañada.
- Una vez cristalizado el chocolate, disponer la crema chantilly en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie de la mousse con un rosetón de crema **Chantilly Chocolate**.
- Terminar la decoración con almendras tostadas.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# CUPCAKE

## Doble Chocolate



### INGREDIENTES

#### Base

<b>Tegral Muffin Veggie</b>	475g
Agua	240g
Aceite	110g

#### Relleno Ganache de Chocolate

<b>Passionata</b>	300g
<b>Belcolade Selección Amargo 55% CT</b>	300g

#### Decoración Chantilly Chocolate

<b>Chantilly Chocolate</b>	200g
Agua	500g

#### TIPS & TRICKS

Rellenar los cupcakes cuando aún están tibios, facilita el ingreso del relleno, ya que la miga aún está flexible.



### PREPARACIÓN

#### Base

- En un bowl colocar el agua, aceite y **Tegral Muffin Veggie**.
- Mezclar con paleta por 1 minuto en velocidad baja y luego 4 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- En un molde o bandeja de cupcake colocar cápsulas de papel.
- Con una cuchara de helado, disponer 50g de mezcla en cada molde.
- Hornear a 180°C por 20 a 25 minutos.
- Retirar la bandeja del horno y luego los cupcakes del horno.
- Enfriar a temperatura ambiente.

#### Relleno Ganache de Chocolate

- En una olla colocar la crema **Passionata**.
- Calentar a fuego medio hasta que la crema alcance los 85°C.
- Volcar la crema caliente sobre las monedas de **Belcolade Selección Amargo 55% CT**.
- Con un mezquino, mezclar hasta homogeneizar.
- Enfriar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia cremosa.

#### Decoración Chantilly Chocolate

- En un bowl agregar la cantidad de agua señalada y luego **Chantilly Chocolate** en forma de lluvia.
- Batir con batidora manual durante 4 minutos a velocidad máxima.
- Reservar.

#### Montaje

- Disponer la ganache de chocolate amargo en una manga de pastelería con boquilla de inyección.
- Antes de que los cupcakes estén fríos, rellenar con la ganache de chocolate.
- Disponer la crema **Chantilly Chocolate** en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie de los cupcakes con un rosetón de crema **Chantilly Chocolate**.
- Decorar con **Crispy Mix**.

 **DESCUBRE ESTA RECETA Y CADA INGREDIENTE EN LÍNEA**

# MINI BROWNIE

## de Chocolate



### INGREDIENTES

#### Base Brownie

<b>Brownie Fácil</b>	500g
Agua	135g
Aceite	50g
Margarina (opcional)	25g

#### Relleno Ganache de Chocolate

<b>Passionata</b>	300g
<b>Belcolade Selección Amargo 55% CT</b>	300g

#### Decoración Chantilly Chocolate

<b>Chantilly Chocolate</b>	200g
Agua	500g



### PREPARACIÓN

#### Base Brownie

- En un bowl colocar el agua, aceite y **Brownie Fácil**.
- Mezclar con paleta por 1 minuto en velocidad baja y luego 4 minutos en velocidad alta hasta lograr una mezcla suave y homogénea.
- En un molde de 20 x 20 cm, con desmoldante, agregar la mezcla.
- Hornear a 170°C por 25 minutos.
- Retirar la bandeja del horno.
- Enfriar a temperatura ambiente.

#### Relleno Ganache de Chocolate

- En una olla colocar la crema **Passionata**.
- Calentar a fuego medio hasta que la crema alcance los 85°C.
- Volcar la crema caliente sobre las monedas de **Belcolade Selección Amargo 55% CT**.
- Con un mezquino, mezclar hasta homogeneizar.
- Enfriar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia cremosa.

#### Decoración Chantilly Chocolate

- En un bowl agregar la cantidad de agua señalada y luego **Chantilly Chocolate** en forma de lluvia.
- Batir con batidora manual durante 4 minutos a velocidad máxima.
- Reservar.

#### Montaje

- Disponer de la base de **Brownie Fácil** ya enfriada y cortar aros de 8 cm.
- Rellenar la primera base con el ganache de chocolate, y colocar la segunda tapa (tipo alfajor).
- Reservar o refrigerar para estabilizar el relleno.
- Disponer la crema **Chantilly Chocolate** en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar la superficie del brownie con un rosetón de crema **Chantilly Chocolate**.
- Decorar con **Curls Dark**.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# TARTA de Chocolate y Plátano



## INGREDIENTES

### Base Tarta

Tegral Allegro	500g
Harina	250g
Margarina	200g
Huevo	150g
Cacao en polvo	25g

### Relleno Ganache de Chocolate

Passionata	300g
Belcolade Selección Amargo 55% CT	300g

### Mousse de Plátano

Passionata semi-montada	375g
Passionata	250g
Classic Plátano	10g
Gelatina	8g
Agua (para hidratar la gelatina)	40g



## PREPARACIÓN

### Base Tarta

- En un bowl colocar **Tegral Allegro**, harina, **Cacao en polvo** y margarina.
- Agregar los huevos de a uno hasta formar una masa suave y homogénea.
- Refrigerar por 20 minutos para estabilizar la materia grasa.
- Estirar la masa con un uslero hasta alcanzar un grosor de 2 mm aprox.
- En moldes de tarta individual colocar la masa estirada.
- Hornear a 180°C por 18 minutos.
- Enfriar y reservar.

### Relleno Ganache de Chocolate

- En una olla colocar la crema **Passionata**.
- Calentar a fuego medio hasta que la crema alcance los 85°C.
- Volcar la crema caliente sobre las monedas de **Belcolade Selección Amargo 55% CT**.
- Con un mezquino, mezclar hasta homogeneizar.
- Enfriar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia cremosa.

### Mousse de Plátano

- Hidratar la gelatina con el agua y reservar.
- En un bowl semi-batir **Passionata**.
- Agregar el saborizante **Classic Plátano** de manera envolvente sobre la crema semi-batida.
- Luego agregarle la crema líquida **Passionata** y mezclar.
- Calentar la gelatina ya hidratada y volcar al mousse.
- Reservar



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

# TARTA de Chocolate y Plátano



## INGREDIENTES

### Decoración Chantilly Chocolate

Chantilly Chocolate	200g
Agua	500g



## PREPARACIÓN

### Decoración Chantilly Chocolate

- En un bowl agregar la cantidad de agua señalada y luego **Chantilly Chocolate** en forma de lluvia.
- Batir con batidora manual durante 4 minutos a velocidad máxima.
- Reservar.

### Montaje

- Disponer de la tarta de chocolate.
- Rellenar con la ganache de chocolate y reservar.
- En molde de semi-esfera (silicona) agregar la mousse de plátano y congelar por 12 horas aprox.
- Una vez estabilizada la ganache y la mousse comenzar a armar la tarta.
- Desmoldar la mousse y colocar en el centro de la tarta de chocolate.
- Disponer la crema **Chantilly Chocolate** en una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Decorar las orillas de la tarta.
- Decorar con **Coverlux Amargo**.



DESCUBRE ESTA RECETA  
Y CADA INGREDIENTE  
EN LÍNEA

