

SMOOBEEES

INCLUSIONES SUAVES Y LISAS

Recetario

JUEGA

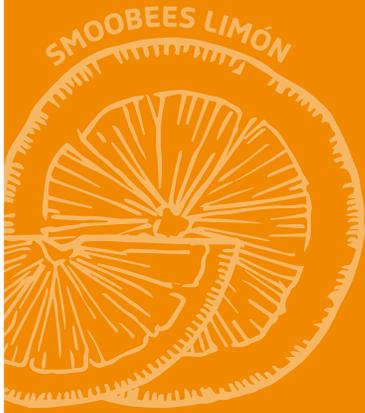


HORNEA



DISFRUTA





Receta

Cake Stick

Ingredientes

- | | |
|---------------------------|-------|
| • Tegral Satin Cream Cake | 500 g |
| • Huevos | 200 g |
| • Aceite | 125 g |
| • Agua | 100 g |
| • Smoobees de Limón | 150 g |

Montaje

- | | |
|------------------------------|------|
| • Belcolade blanco selección | *c/n |
|------------------------------|------|

Preparación

- Mezcle todos los ingredientes, excepto los Smoobees de Limón
- En una batidora utilizando la paleta durante 3 minutos a velocidad media
- Detener la máquina e incorporar los Smoobees de Limón al batido y mezclar algunos segundos en velocidad lenta hasta homogenizar.
- Verter 25 g de mezcla en un molde de silicona redondo de 6 cm de diámetro.
- Hornear a 190°C durante 12 minutos.
- Una vez horneado, dejar enfriar.
- Luego desmoldar las piezas de Cake e introducir un palillo de madera en su base.
- Llevar al congelador por una hora aprox.
- Sumergir las paletas congeladas en el chocolate blanco previamente fundido y aatemperado.
- Escurrir el exceso de chocolate para que quede una capa fina y homogénea.
- Decora con unos pocos **Smoobees de Limón** en la superficie de las paletas antes de que el chocolate cristalice.



*Cantidad necesaria



ARD & BOWSER'S

ETER-SCOT

Celebrated Sweet for Children

*Really wholesome
Confectionery*

Perfect Fit. Wear Guaranteed.

& N DIAGONAL SEAM

CORSETS

split | Nor tear in
seams | the Fab

Black, Navy, Silver
5/11, 6/11, 7



Receta

CHEESECAKE 3 SMOOBEEES

Ingredientes

Crema pastelera

- Cremyvít 400 g
- Leche 1000 g
- Yemas de Huevo 100 g

Crema de queso

- Delicheesecake 500 g
- Passionata 400 g

Crumble de almendras

- Azúcar granulada 200 g
- Harina 200 g
- Almendra en polvo 200 g
- Mimetic 32 200 g

Preparación

Crema pastelera

- En un bowl mezclar la leche con las yemas.
- Llevar la mezcla a fuego directo, calentar hasta lograr 85°C removiendo constantemente.
- Retirar del fuego y enfriar.
- Una vez que la mezcla este fría, incorporar el Cremyvít.
- Mezclar por dos minutos en batidora utilizando globo, hasta lograr una textura lisa y homogénea.
- Luego dejar reposar durante 10 minutos.
- Colocar la mezcla dentro de una manga y disponer hasta cubrir la mitad del vaso.

Crema de queso

- Disponer los 2 ingredientes en un bowl, batir con globo hasta lograr una crema semi montada de textura liviana.
- Colocar la crema de queso en una manga, y una capa de 1,5 cm de espesor sobre la crema pastelera.

Crumble de almendras

- Disponer todos los ingredientes al interior de un bowl.
- Mezclar con paleta en máquina batidora hasta lograr una masa homogénea.
- Extender la masa de unos 4 mm en una bandeja de horno cubierta con papel silicona.
- Hornear a 180°C durante 12 minutos hasta obtener un color ligeramente dorado.
- Retirar la placa del horno y enfriar.
- Después de enfriar, cortar trozos irregulares con la mano y disponer sobre crema de queso.
- Colocar SmooBeees de tres sabores como decoración.





Receta

GALLETÓN DE FRUTOS ROJOS

Preparación

Galleta

- Colocar todos los ingredientes en una batidora, excepto los Smoobees de Arándano.
- En una batidora utilizando la paleta durante 3 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
- Colocar la mezcla en una manga pastelera con boquilla rizada grande.
- Realizar un círculo de 10 cm de diámetro sobre papel siliconado, manguendo la mezcla en forma de caracol.
- Agregar 10 g de Smoobees de Arándano en el centro de cada galleta manguada.
- Hornear a 200°C durante 25 minutos hasta obtener un color dorado agradable.
- Dejar enfriar.
- Rellenar dos tapas con Fruitfil Frambuesa y cerrar como si fuera un alfajor.

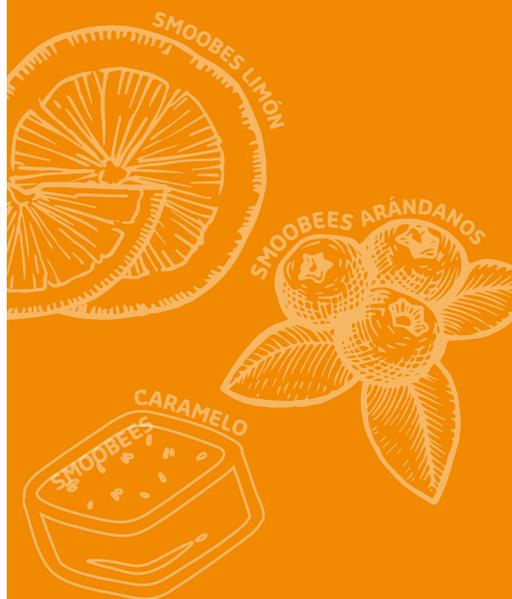
Ingredientes

Galleta

- | | |
|-------------------------|-------|
| • Tegral galleta fácil | 500 g |
| • Mimetic 32 | 115 g |
| • Agua | 120 g |
| • Smoobees de Arándanos | 10 g |







Receta

MADELEINES

Ingredientes

Madeleine Té Verde

• Tegral Satin Cream Cake	500 g
• Huevo	200 g
• Aceite	125 g
• Agua	100 g
• Té Matcha en polvo	10 g
• Smoobees Limón	150 g
• Coverlux White	*c/n

Madeleine Chocolate

• Tegral Satin Cream Cake	475 g
• Huevo	200 g
• Aceite	125 g
• Agua	100 g
• Cacao en polvo	25 g
• Smoobees Caramelo	150 g
• Coverlux Amargo	*c/n

*Cantidad necesaria

Preparación

Madeleine Té Verde

- Incorporar todos los ingredientes dentro de la máquina batidora excepto los Smoobees de Limón.
- Mezclar con paleta durante 3 minutos a velocidad media.
- Detener la máquina e incorporar los Smoobees de Limón.
- Mezclar por algunos segundos en velocidad baja hasta lograr una mezcla homogénea.
- Disponer 35 g de mezcla en un molde de Madeleine
- Hornear a 200°C durante 12 minutos
- Dejar enfriar.
- Una vez fría, retirar las Madeleines del molde.
- Con un paño, limpiar los moldes de Madeleines.
- Disponer Coverlux White fundido en el molde de Madeleine.
- Colocar las Madeleines en el molde y presionar ligeramente para que el chocolate blanco cubra toda la superficie de la pieza.
- Dejar enfriar hasta que el chocolate cristalice.
- Una vez frías, retirar del molde cuidadosamente.

Madeleine Vainilla

• Tegral Satin Cream Cake	475 g
• Huevo	200 g
• Aceite	125 g
• Agua	100 g
• Cacao en polvo	25 g
• Smoobees Arándanos	150 g
• Coverlux Leche	*c/n

Madeline Vainilla

- Incorpore todos los ingredientes dentro de la máquina batidora excepto los Smoobees de Arándano.
- Mezclar con paleta durante 3 minutos a velocidad media.
- Detener la máquina e incorporar los Smoobees de Arándano.
- Mezclar por algunos segundos en velocidad baja hasta lograr una mezcla homogénea.
- Disponer 35 g de mezcla en un molde de Madeleine
- Hornear a 200°C durante 12 minutos
- Dejar enfriar.
- Una vez fría, retirar las Madeleines del molde.
- Con un paño, limpiar los moldes de Madeleines.
- Disponer Coverlux leche fundido en el molde de Madeleine.
- Colocar las Madeleines en el molde y presionar ligeramente para que el chocolate de leche cubra toda la superficie de la pieza.
- Dejar enfriar hasta que el chocolate cristalice.
- Una vez frías, retirar del molde cuidadosamente.



Madeline Chocolate

- Incorpore todos los ingredientes dentro de la máquina batidora excepto los Smoobees de Caramelo.
- Mezclar con paleta durante 3 minutos a velocidad media.
- Detener la máquina e incorporar los Smoobees de Caramelo.
- Mezclar por algunos segundos en velocidad baja hasta lograr una mezcla homogénea.
- Disponer 35 g de mezcla en un molde de Madeleine
- Hornear a 200°C durante 12 minutos
- Dejar enfriar.
- Una vez fría, retirar las Madeleines del molde.
- Con un paño, limpiar los moldes de Madeleines.
- Disponer Coverlux Amargo fundido en el molde de Madeleine.
- Colocar las Madeleines en el molde y presionar ligeramente para que el chocolate amargo cubra toda la superficie de la pieza.
- Dejar enfriar hasta que el chocolate cristalice.
- Una vez frías, retirar del molde cuidadosamente.





Our Process
Elicie. The

T. V.
World-celebrated
16. DOV

CHIVERS
CLOTH SOAP
Clean, Pure & Disinfects Linen, Etc. Sold by
most Grocers, Chemists, Ironmongers, &c.
SAMPLE, 1/6. STAMP,
P. CHIVERS & CO. LTD.,
& Albany Works, BATH.

10 YEARS
REPUTATION.
CASH or
CRYSTAL
MERCH.

YOU

YOU MAY
with Feeling & Mastery?

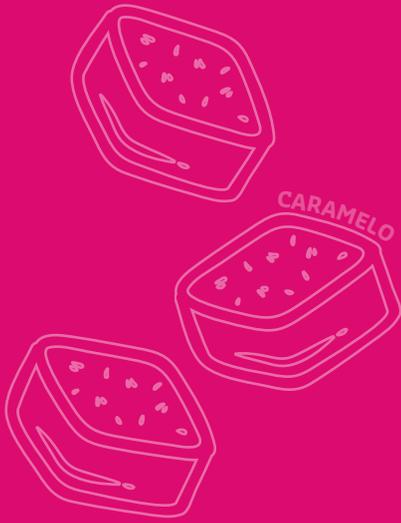
RESPONSE LESSON

MIND, MUSCLE & NERVE



M
ing
MATT

C.
REFUMES



Receta

CHOUX CON CREMA DIPLOMÁTICA Y SMOOBES CARAMELO

Ingredientes

Pasta Choux

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

Craquelin

- Mimetic 32 200 g
- Tegral Allegro 500 g
- Harina 250 g
- Huevo 150 g

Crema Diplomática

- Leche entera 500 g
- Cremyvit 200 g
- Crema Chantypak 250 g
- Smoobees de caramelo 180 g

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 lisa y manguear la pasta
- Choux sobre papel siliconado de unos 4 cm de diámetro.
- Poner un círculo de Craquelin en la superficie de la pasta Choux y hornear durante 30 minutos a 170°C.

Craquelin

- Mezclar los 4 ingredientes a velocidad lenta en una batidora con la paleta, hasta obtener una masa homogénea.
- Extender la masa entre plásticos con ayuda de un uslero hasta obtener una capa de 2 mm de espesor.
- Colocar la masa en el congelador por 20 minutos.
- Cortar pequeños círculos de 4 cm de diámetro con ayuda de una corta pasta aprovechando que la masa esta fría y firme.
- Colocar el disco de masa sobre la superficie de la pasta Choux.

Crema Diplomática

- Mezclar la leche y luego incorporar Cremyvit con ayuda de un batidor de varilla y mezclar hasta obtener una textura lisa y homogénea, libre de grumos.
- Mezclar la crema Chantilly semi montada con la crema pastelera aún suave.
- Incorporar los Smoobees de Caramelo.
- Finalmente, cortar los Choux y rellenar con la crema diplomática utilizando una manga de pastelería con boquilla rizada.
- Colocar la tapa del Choux en la superficie de la crema
- Decorar con azúcar flor en la superficie del Choux.





Receta

SWIRL CAKE CON SMOOBES DE ARÁNDANO

Ingredientes

Swirl Cake

- Tegral Bizcochuelo X-press 350 g
- Agua 225 g

Crema Pastelera

- Cremyvít 400 g
- Leche 1000 g
- Yemas de huevo 100 g
- Smoobees de Arándanos 250 g

Montaje

- Belcolade Amber Selección 300 g
- Crema Passionata *c/n

Preparación

Swirl Cake

- Mezclar todos los ingredientes en la máquina batidora, en velocidad alta durante 6 minutos utilizando globo.
- Extender la mezcla (+/- 0,5 cm de altura) sobre una bandeja de 60 por 40 cm con papel mantequilla.
- Hornear durante 4 minutos a 240°C
- Dejar enfriar

Crema pastelera

- En un bowl mezclar la leche con las yemas.
- Llevar la mezcla a fuego directo, calentar hasta lograr 85°C removiendo constantemente.
- Dejar enfriar
- Mezclar Cremyvít, leche y yemas de huevo con batidoro de vainilla.
- Dejar reposar 10 minutos
- Volver a mezclar hasta obtener una crema homogénea y añadir los Smoobees de Arándano.
- Extender una capa de crema pastelera sobre la pieza de bizcochuelo y enrollar como brazo de reina.
- Meter en el congelador.

Montaje

- Tomar las piezas cortadas de Swirl Cake e introducir en un bowl con chocolate Amber previamente fundido, utilizando un pincho para sumergir y retirar las piezas.
- Dejar escurrir el exceso de chocolate y colocar las piezas en una placa con papel mantequilla.
- Esperar a que el chocolate cristalice.
- Decorar las superficies de las piezas con crema passionata batida con boquilla lisa y agregar Smoobees de Arándano como decoración.





Receta

QUEQUE CAMELO

Ingredientes

Queque

- | | |
|---------------------------|-------|
| • Tegral Satin Cream Cake | 500 g |
| • Huevo | 200 g |
| • Aceite | 125 g |
| • Agua | 100 g |
| • Smoobees de Caramelo | 150 g |

Preparación

- Mezcle todos los ingredientes, excepto los Smoobees, en una batidora utilizando la paleta durante 5 minutos a velocidad media.
- Detener la máquina e incorporar los Smoobees de Caramelo y mezclar en velocidad baja hasta obtener una mezcla homogénea.
- Colocar 450 g de mezcla en un molde de queque de 18 cm de diámetro por 9 cm de diámetro.
- Hornear a 180°C durante 35 minutos.
- Dejar enfriar
- Decorar con Crema Passionata y decoraciones de chocolate a gusto en la superficie del queque.



