



**RECETARIO
DE NAVIDAD**



RECETARIO DE NAVIDAD



INDICE

• QUEQUE NAVIDEÑO	04
• CHIFFON	06
• CAKE VOYAGE	08
• LINGOTE NAVIDEÑO	10
• CHOUSKI	12
• SEMIFRÍO	15
• COOKIES NAVIDEÑAS	18
• CAKE PALETAS NAVIDEÑAS	20





QUEQUE NAVIDEÑO



INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Queque Pascua Fácil	1000 g
Agua	360 g
Mimetic 32	120 g
Smoobees Arándanos	100 g
Smoobees Caramelo	100 g
Smoobees Limón	100 g

PROCEDIMIENTO

- En un bowl, disponer **Mimetic 32** a temperatura ambiente, **Tegral Queque Pascua Fácil** y la cantidad de agua indicada.
- Mezclar con paleta en velocidad baja para incorporar los ingredientes.
- Mezclar entre 3 a 4 minutos a velocidad media, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Detener la máquina e incorporar los tres sabores de **Smoobees** (Arándano, Caramelo y Limón).
- Mezclar por un minuto en velocidad baja para homogeneizar.
- Pesar porciones de 880 g de mezcla en moldes de papel.
- Hornear a 180°C por 55 minutos.
- Dejar enfriar en lugar fresco al menos 24 horas.

INGREDIENTES GLASEADO

Merengue	250 g
Agua	70 g
Smoobees (decoración)	c/s*

PROCEDIMIENTO

- Para el glaseado mezclar todos los ingredientes, pesar el merengue y agua en un bowl.
- Con un mezquino, mezclar hasta obtener una pasta, ni muy líquida, ni muy fluida.
- Disponer el glaseado en la superficie de los **Queques Navideños**.
- Esperar un par de minutos antes de agregar los **Smoobees** de decoración para que estos puedan fijarse al glaseado sin escurrir.

RENDIMIENTO APROX.

Rinde 2 piezas de 880 g c/u



CHIFFON



INGREDIENTES CHIFFON

Tegral Chiffon	1000 g
Agua	50 g
Huevos	900 g
Aceite	150 g

PROCEDIMIENTO

- En un bowl, incorporar los líquidos y sobre estos el **Tegral Chiffon**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad baja y 9 minutos en velocidad alta.
- Detener la máquina y batir nuevamente en velocidad baja.
- Acto seguido incorporar el aceite en forma de hilo con el globo aún en movimiento.
- En un molde de Chiffon, incorporar 900 g de batido.
- Hornear a 160°C por 55 minutos.
- Sacar los moldes del horno y volcar sin desmoldar.
- Dejar enfriar a temperatura ambiente.

INGREDIENTES DECORACIÓN

Azúcar flor	c/s*
Frutos (arándanos y frutillas)	c/s*

PROCEDIMIENTO

- Una vez frío, retirar el molde de **Chiffon**.
- Luego, retirara la tapa del molde.
- Volcar el **Chiffon**, dejando su base plana como cara superior, y sobre esta espolvorear azúcar flor.
- Decorar con frutos rojos a gusto.



CAKE VOYAGE



INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Allegro	1000 g
Huevos	500 g
Mimetic 32	500 g
Ralladura de Limón	c/n*
Fruitfil Frambuesa	500 g

PROCEDIMIENTO

- En un bowl, cremar **Mimetic 32** hasta obtener una textura cremosa y libre de grumos.
- Luego incorporar los huevos y **Tegral Allegro** junto con la ralladura de limón.
- Batir durante 4 minutos a velocidad media hasta obtener un batido homogéneo.
- Colocar en moldes de **Cake Voyage** con tubo rociado con **Spraylix**.
- Hornear a 180°C por 30 minutos.
- Dejar enfriar.
- Retirar el tubo del molde cuidadosamente y rellenar el centro con **Fruitfil Frambuesa**.

RENDIMIENTO APROX.

Rinde 5 piezas de 500 g c/u



LINGOTE NAVIDEÑO



INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Satin Cream Cake	1350 g
Cacao amargo	150 g
Huevos	525 g
Agua	375 g
Aceite	450 g
Ralladura de Naranja	2 u

INGREDIENTES GANACHE DE CHOCOLATE

Belcolade Noir Selection Cacao Trace	700 g
Chantypak	500 g
Mantequilla sin sal	50 g

INGREDIENTES BAÑO DE CHOCOLATE

Belcolade Noir Selection 55% Cacao Trace	1000 g
Aceite	100 g
Almendras tostadas y picadas	100 g

PROCEDIMIENTO

- En un bowl, mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Cream Cake** más cacao amargo.
- Mezclar por 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en batidora con lira hasta obtener un batido homogéneo.
- Distribuir la mezcla en 3 bandejas de 60 x 40 cm con papel siliconado, obteniendo capas de 7 mm de espesor.
- Hornear a 200°C entre 10 a 12 minutos aprox.
- Cuando las planchas salgan del horno, enfriar y retirar el papel siliconado.
- Apilar las planchas de cake con papel mantequilla entre capa y capa para separarlas.

PROCEDIMIENTO

- En una olla, calentar **Chantypak** hasta punto de ebullición.
- Retirar la olla del fuego y volcar sobre **Belcolade Noir Selection Cacao Trace**.
- Bajar la temperatura a 35°C y agregar la mantequilla sin sal..
- Mixear hasta obtener una emulsión homogénea, brillante y y sedosa.
- Cubrir la superficie de la ganache con film plástico y reservar en cámara de frío..

PROCEDIMIENTO

- Fundir **Belcolade Noir Selection Cacao Trace** a 40° C.
- Agregar el aceite y emulsionar.
- Adicionar las almendras picadas.
- Reservar.

MONTAJE Y DECORACIÓN

- Colocar una base de bizcocho y esparcir 500 g de ganache.
- Repetir la operación con los dos bizcochos restantes.
- Utilizar los 250 g de ganache restantes en la parte superior del cake.
- Congelar para luego cortar porciones de 10 x 15 cm.
- Congelar nuevamente para luego sumergir completamente en el baño de chocolate con almendras picadas que debe estar a 35° C.
- Decorar la superficie con rulos y estrellas de chocolate y pequeños amarettis.

RENDIMIENTO APROX.

Rinde 16 piezas de 330 g c/u



CHOUSKI



INGREDIENTES CRAQUELADO

Mimetic 32	80 g
Harina	100 g
Azúcar rubia	100 g

PROCEDIMIENTO

- Cremar **Mimetic** junto con el azúcar hasta que quede suave y cremosa, libre de grumos.
- Una vez que la preparación este suave y cremosa incorporar la harina.
- Mezclar hasta formar una masa homogénea.
- Colocar la masa entre dos láminas de papel siliconado o papel mantequilla y estirar de 2 mm de espesor.
- Marcar discos con un cortador redondo de 5 cm de diámetro.
- Congelar y Reservar.

INGREDIENTES MASA BOMBA

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

PROCEDIMIENTO

- Colocar en la batidora los huevos, agua y **Tegral Choux**.
- Mezclar utilizando paleta o lira en velocidad baja por 1 minuto.
- Luego batir por 3 minutos en velocidad alta.
- Incorporar aceite al final del batido en velocidad baja por 1 minuto.
- Disponer la mezcla en una manga con boquilla lisa y formar las piezas de 30 g aprox. sobre bandejas de horneo impermeabilizadas previamente con **Spraylix**.
- Retirar los discos de masa previamente congelados y disponer sobre la pieza de choux.
- Hornear a 170°C por 25 a 30 minutos aprox.

INGREDIENTES CREMA DIPLOMATA

Chantypack	500 g
Cremy 4x4	200 g
Leche	500 g

PROCEDIMIENTO

- En un bowl, disponer la leche y luego **Cremy 4x4**.
- Batir 5 minutos a velocidad alta hasta obtener una mezcla homogénea.
- Por otra parte, batir **Chantypak** y mezclar con la crema anterior.
- Colocar en manga y rellenar cada choux.

MONTAJE Y DECORACIÓN

Para el sombrero:

- Esparcir **Belcolade Noir Selection Cacao Trace** previamente atemperado sobre una lámina de plástico. Dejar cristalizar por algunos minutos sobre la superficie de trabajo.
- Antes de que el chocolate cristalice, cortar tiras de 1 cm de diámetro.
- Enrollar sobre un tubo para obtener anillos de 4 cm de diámetro.

Para la bufanda:

- Estirar fondant preparado para cubrir tortas de color rojo y cortar tiras de 1 cm de ancho y 3 cm de largo.
- Con un tenedor presionar cada punta de cada tira de fondant para formar la bufanda.

Para los esquíes:

- En una placa de horneado lisa, libre de suciedad, rociar la superficie con agua.
- Luego disponer una lámina de plástico para que ésta se adhiera.
- Realizar unas pequeñas gotas de chocolate con la ayuda de una manga.
- Inclinar la placa para que cada gota de chocolate escurra hacia abajo.
- Antes de que el chocolate cristalice, curvar el borde de la hoja de plástico para obtener la curvatura de los esquíes.

Para los ojos:

- Sobre la superficie de trabajo, disponer una película.
- Utilizar chocolate blanco para realizar círculos.
- Antes de que el chocolate blanco se enfríe, realizar las pupilas con chocolate negro.

Armado:

- Sobre el choux relleno, colocar la bufanda.
- Sobre estas ubicar el anillo de chocolate y relizar sobre este, un rosetón con crema **Chantypak** batida previamente para formar el sombrero.
- Pegar los ojos sobre el anillo de chocolate y una pequeña nariz realizada con una bolita de pasta para decorar tortas.
- Por último, adherir los esquíes en la parte inferior de cada profiterol.

RENDIMIENTO APROX.

Rinde 24 piezas de 95 g c/u





SEMIFRÍO



INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Satin Cream Cake	225 g
Cacao en polvo	25 g
Aceite	100 g
Agua	150 g
Huevos	88 g
Miel	15 g
Polvo de almendras	30 g
Mermelada Guinda Ácida La Frutería	320 g

INGREDIENTES MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Belcolade Blanc Selection Cacao Trace	300 g
Chantypak líquida	300 g
Chantypak semi-batida	300 g
Gelatina sin sabor	10 g
Agua	50 g

PROCEDIMIENTO

- En un bowl, disponer todos los ingredientes líquidos: agua, huevos, aceite y miel.
- Luego incorporar **Tegral Satin Cream Cake** y el resto de los ingredientes secos.
- Mezclar por 1 minuto en velocidad baja para incorporar los ingredientes y luego por 3 minutos hasta obtener una mezcla homogénea.
- En una bandeja de 60 x 40 cm con papel siliconado, disponer la mezcla y distribuir con ayuda de una espátula angular.
- Hornear a 180°C por 10 minutos.
- Una vez frío, con ayuda de un aro de 16 cm de diámetro, cortar discos para obtener lo que serán las bases del semifrío.
- Por otra parte, en un aro de 16 cm de diámetro, cubierto con film plástico en su base, disponer una capa de mermelada de guinda ácida para formar el centro del semifrío.
- Llevar esta pieza al congelador.

PROCEDIMIENTO

- En una olla, disponer **Chantypak** y calentar hasta punto de ebullición.
- Retirar la olla del fuego y volcar sobre **Belcolade Blanc Selection Cacao Trace** y mezclar con paleta hasta obtener una mezcla homogénea.
- Incorporar a la mezcla la gelatina fundida, previamente hidratada en agua, para formar el núcleo del semifrío.
- Esperar a que la mezcla alcance los 30°C para luego incorporar Chantypak semi-batida en dos partes, realizando movimientos envolventes con ayuda de un mezuquino.

ARMADO

- En un aro de acero inoxidable de 18 cm de diámetro por 6 cm de alto, colocar film plástico en la base.
- Luego, cubrir con lámina de acetato las paredes del molde. Esto ayudará a obtener un acabado más liso de las paredes y superficie del semifrío.
- Volcar la mezcla al interior del molde previamente preparado sólo hasta la mitad.
- Llevar al congelador hasta que tome ligera consistencia.
- Retirar el molde del congelador junto con el aro previamente preparado con mermelada de guinda ácida.
- Colocar el disco de mermelada congelado en el centro del semifrío.
- Completar el resto del molde con la mezcla de semifrío restante.
- Para finalizar, colocar el disco de Satin Chocolate de 16 cm de diámetro, que finalmente formará la base del semifrío.
- Llevar el semifrío al congelador a -18°C por 60 minutos.

DECORACIÓN

Belcolade Blanc Selection Cacao Trace	c/n*
Belcolade Noir Selection Cacao Trace	c/n*
Belcolade Lait Selection Cacao Trace	c/n*
Miroir Neutre	c/n*



MONTAJE Y DECORACIÓN

Para los pinos de navidad:

- Fundir y atemperar por separado **Belcolade Blanc**, **Noir** y **Lait Selection Cacao Trace**. Reservar.
- Sobre el mesón de trabajo colocar una capa de film plástico y volcar una parte del chocolate.
- Cubrir con otro trozo de film plástico y estirar con ayuda de un rodillo para lograr una fina capa de chocolate.
- Antes de que el chocolate cristalice, con un cortador de galletas con forma de pino, presionar para obtener los pinos que serán la decoración del semifrío.
- Esperar que el chocolate cristalice antes de retirar los plásticos y obtener los pinos de chocolate.

Repite la operación con cada uno de los chocolates. Manipula los pinos de decoración con guantes para evitar ensuciar la superficie de éstos con tus huellas dactilares.

Para el semifrío :

- Calentar **Miroir Neutre** hasta alcanzar 30°C.
- Retirar el semifrío del congelador.
- Retirar cuidadosamente el aro y la lámina de acetato que cubren el semifrío.
- Disponer el semifrío con su base de Satin Chocolate sobre una rejilla enfriadora.
- Aplicar **Miroir Neutre** sobre el semifrío congelado.
- Con una espátula angular, quita el exceso de Miroir Neutre de la superficie del semifrío.
- Golpea suavemente el semifrío levantando la rejilla para lograr una fina capa.

Para la cinta:

- Sobre el mesón de trabajo, colocar una cinta de plástico/acetato de 2 cm de ancho x 20 cm de largo.
- Volcar **Belcolade Noir** sobre la cinta y esparcir con la ayuda de una espátula angular.
- Colocar la cinta sobre las paredes del semifrío ajustándolo para que se adhiera a este.
- Corta el exceso sobrante de la cinta con ayuda de un cuchillo caliente.
- Junta ambos extremos de la cinta para cerrar.

Para finalizar:

- Dispone cuidadosamente sobre la superficie del semifrío, un pino de cada chocolate como decoración.

RENDIMIENTO APROX.

Rinde 1 pieza de 1000 g



COOKIES NAVIDEÑAS



INGREDIENTES COOKIES

Tegral Queque Pascua	1000 g
Mimetic 32	350 g
Huevos	50 g
Miel	50 g

PROCEDIMIENTO

- En una batidora, cremar **Mimetic 32** hasta obtener una textura suave y cremosa, libre de grumos.
- Incorporar **Tegral Queque de Pascua**, miel y huevos.
- Mezclar hasta formar una masa.
- Disponer la masa entre dos láminas de plástico.
- Con un rodillo, estirar la masa hasta obtener 4 mm de espesor.
- Con un cortador, obtener piezas con el motivo elegido.
- Hornear a 170° C por 12 minutos.
- Dejar enfriar.

INGREDIENTES GLASEADO

Merengue	250 g
Agua	35 g

PROCEDIMIENTO

- Para el gaseado mezclar todos los ingredientes, hasta obtener una textura firme pero maleable.
- Disponer de la mezcla de glaseado en una manga con boquilla lisa y decorar las galletas una a una.

RENDIMIENTO APROX.

Rinde 54 piezas de 38 g c/u





CAKE PALETAS NAVIDEÑAS

INGREDIENTES BIZCOCHO

Tegral Satin Cream Cake	950 g
Cacao amargo	50 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevos	350 g

INGREDIENTES ARMADO Y DECORACIÓN

Manjar	1000 g
Bizcocho	1 u
Carat Coverlux Blanco	600 g
Carat Coverlux sin azúcar	300 g
Sprinkles, Sticks de Madera, etc	c/n*

RENDIMIENTO APROX.

Rinde 60 piezas de 70 g c/u

PROCEDIMIENTO

- En un bowl, disponer todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Luego agregar **Tegral Satin Cream Cake** con el cacao amargo.
- Mezclar por 1 minuto en velocidad baja y 3 minutos en velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.
- Disponer la mezcla en una bandeja de 30 x 40 cm previamente impermeabilizada con **Spraylix**.
- Hornear a 170°C por lapso de 25 minutos.

PROCEDIMIENTO

- Una vez frío, desmenuzar la placa de cake y mezclar con el manjar.
- Mezclar hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar porciones de 50 g de la mezcla dentro de moldes de paletas; hacer presión y finalmente colocar el stick de madera para formar la paleta.
- Enfriar las piezas hasta obtener una textura firme.
- Luego del reposo en frío, desmoldar las piezas.
- Fundir **Carat Coverlux Blanco** a 40°C y aplicar colorante (liposoluble) hasta obtener el tono deseado.
- Fundir **Carat Coverlux Semimargo** a 45°C y reservar.
- Bañar las paletas y decorar con sprinkles.




Puratos
Reliable partners in innovation