

# Recetario de San Valentín





# Recetario de San Valentín

## índice

Turrón Chocolate .....	2
Choupido .....	4
ChocoMelo .....	6
Chocolate con Amor .....	8
Twister Deli Cheesecake & Frambuesa .....	10

*Amar:  
el ingrediente más importante lo pones tú*





# Turrón Chocolate



# Turrón Chocolate

---

## COMPOSICIÓN :

1- Turrón

2- **Belcolade Lait Selection Cacao-Trace**

---

## MONTAJE:

Elaborar el turrón.

Mezclar con **Belcolade Lait Selection C-T**.

Decorar como ilustra la foto.

---

## TURRÓN:

Almendras enteras troceadas	150 g
Avellana troceada	150 g
Macadamia troceada	50 g
Azúcar morena	90 g
Agua	45 g
Arroz inflado	50 g
Ralladura de limón	2 g
<b>Belcolade Lait Selection C-T</b>	<b>450 g</b>

## PREPARACIÓN:

Reservar parte de las semillas junto con la ralladura de limón. En una olla, disponer azúcar y agua a fuego medio y llevar hasta 118°C. Adicionar la mezcla de semillas hasta lograr color caramelo. Enfriar y reservar. Agregar el resto de las semillas junto con la ralladura de limón y el chocolate **Belcolade Lait Selection Cacao-Trace** previamente atemperado.

Disponer la mezcla sobre silpat o papel siliconado y distribuirlo hasta formar una capa.

Cristalizar a 16°C. Decorar al gusto como ilustra la foto.



# Choupido



# Choupido

## COMPOSICIÓN :

- 1- Choux
- 2- Craquelin
- 3- **Carat Chantilly**
- 4 -**Fruitfil Frambuesa**

## MONTAJE:

Elaborar la masa Choux.  
Colocar Craquelin en la superficie de la pieza de Choux antes de hornear.  
Rellenar con **Chantilly Chocolate** y **Fruitfil Frambuesa**.

## PASTA CHOUX:

<b>Choux Hi</b>	<b>500 g</b>
Agua	870 g
Aceite	225 g

## PREPARACIÓN:

En un bowl disponer los ingredientes líquidos y **Tegral Choux Hi**. Con la ayuda de la paleta batir 1 minuto lento y luego continuar batiendo a velocidad media por 8 minutos más.

Formar piezas de 4 cm de diámetro con la ayuda de una manga pastelera y una boquilla lisa.

Colocar el Craquelin congelado encima de la pieza de Choux, llevar al horno a 170°C por 35-40 minutos hasta obtener un color dorado ligero en la superficie de las piezas.

## CRAQUELIN:

Harina	100 g
Azúcar morena	90 g
<b>Mimetic 32</b>	<b>100 g</b>
Color rosado/ rojo al gusto	1 g

## PREPARACIÓN:

Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora y con la ayuda de una paleta formar la masa en velocidad media. Cubrir la masa con film plástico y reservar en frío.

Laminar la masa fría a 3 mm de grosor y cortar piezas redondas del diámetro de la pieza de Choux. Llevar al congelador para un mejor manejo de la masa. Luego colocar estas masas en la superficie de las piezas de Choux y hornear.

## FRUIT FILL / TOP FILL FRUTAS:

<b>Fruitfil Frambueas</b>	<b>200 g</b>
Jugo de limón	10 g

## PREPARACIÓN:

Mezclar y Reservar.

Luego, iniciar colocando una parte de fruta dentro de la pieza de Choux horneada y luego rellenar con el **Chantilly Carat Chocolate**.

## CARAT CHANTILLY CHOCOLATE:

<b>Carat Coverlux Amargo</b>	<b>200 g</b>
<b>Chantypak</b>	<b>460 g</b>

## PREPARACIÓN:

Calentar **Chantipak** hasta alcanzar los 85°C y volcar sobre **Carat Coverlux Amargo**. Mezclar bien hasta lograr una masa homogénea.

Usar mixer de inmersión para una mejor incorporación.

Llevar al frío hasta que poco a poco la mezcla comience a tomar textura. Una vez lograda la textura cremosa, retirar la mezcla del frío y batir con globo.



# ChocoMelo



# ChocoMelo

---

## COMPOSICIÓN :

- 1- Biscuit Chocolate Almendra
  - 2- Gel de Durazno
  - 3- Crema Chocolate & Naranja
  - 4- Chocolate Coating
- 

## BISCUIT CHOCOLATE ALMENDRA:

Cacao en Polvo	35 g
<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	<b>500 g</b>
Aceite vegetal	150 g
Agua	90 g
Huevo	200 g
Harina de almendras	80 g

## PREPARACIÓN:

Colocar todos los ingredientes sobre un bowl y con la ayuda de una paleta batir por 5 minutos a velocidad media.

Disponer de 40 g de mezcla en moldes para cupcakes previamente impermeabilizados con **Puralix**.

Hornear a: 180°C por +/- 15 min.

---

## GEL DE DURAZNO:

<b>Mermelada de Durazno La Frutería</b>	<b>280 g</b>
Masa Gelatina	36 g

## PREPARACIÓN:

En un bowl calentar la **Mermelada La Frutería** en microondas hasta alcanzar los 85°C. Luego adicionar la masa de gelatina y mezclar bien.

Disponer de la mezcla en un molde de silicona pequeño y llevar al congelador.

---

## CREMA CHOCOLATE & NARANJA:

<b>Chantipak</b>	<b>400 g</b>
<b>Classic Naranja</b>	<b>6 g</b>

## PREPARACIÓN:

Calentar la crema **Chantipak** hasta alcanzar los 75°C. Retirar de fuego y volcar sobre **Belcolade Lait Selection** e incorporar hasta obtener una mezcla homogénea.

Incorporar **Classic Naranja** y reservar en frío de un día para otro.

---

## CHOCOLATE DIPPING:

<b>Belcolade Noir Selection temperado</b>	<b>500 g</b>
Aceite	50 g
Almendra cortada en cubos	75 g

## PREPARACIÓN:

Mezclar todo junto y utilizar a 32°C.





# Chocolate con Amor



# Chocolate con Amor

---

## COMPOSICIÓN :

- 1- Belcolade Origen Perú 64%
  - 2- Belcolade Lait Selection Cacao-Trace
  - 3- Mezcla de semillas
  - 4- Fruta Liofilizada
- 

## TABLETA # 1:

<b>Belcolade Origen Perú 64% Selection</b>	<b>500 g</b>
Mix de Chia, Quinoa, Amaranto	65 g

## PREPARACIÓN:

Temperar el chocolate **Belcolade Origen Perú 64%**.

Adicionar la mezcla de Chia, Quinoa y Amaranto al chocolate, llevar al molde o tableta a elección.

Cristalizar a 16°C con humedad relativa de 60%.

TIP: tostar semillas en un horno a 150°C moviendo constantemente.

---

## TABLETA # 2:

<b>Belcolade Lait Selection Cacao-Trace</b>	<b>500 g</b>
Fruta Liofilizada (frambuesa, arándanos, etc)	A gusto

## PREPARACIÓN:

Temperar el **Belcolade Lait Selection Cacao-Trace**.

Adicionar las frutas liofilizadas al chocolate, llevar al molde o tableta a elección.

Cristalizar a 16°C con humedad relativa de 60%.

TIP: puedes hacer decoraciones en la tableta con colores, texturas, etc



# Twister Deli cheesecake & frambuesa



# Twister Deli cheesecake & frambuesa

---

## COMPOSICIÓN :

- 1- Tegral Berlina
  - 2- Deli Cheesecake
  - 3- Fruitfil Frambuesa Puratos
  - 4- Sunset
- 

## FRUIT FILL/TOP FILL FRUTAS:

<b>Fruitfil Frambuesa</b>	<b>200 g</b>
Jugo de limón	10 g
<b>Deli Cheesecake</b>	<b>800 g</b>
Almendras troceadas finas	20 g

## PREPARACIÓN:

Mezclar y reservar para rellenar la masa.

---

## MASA SEMI DULCE:

<b>Tegral Berlina</b>	<b>1000 g</b>
Agua	380 cc
Levadura fresca	50 g
Margarina de horneó	50 g

## PREPARACIÓN:

Amasar todos los ingredientes durante 3 minutos en velocidad lenta y 10 minutos en velocidad alta.

Temperatura de masa 26°C.

Reposar 10 minutos.

Cortar piezas de 250 grs, bolear y reposar 10 minutos más cubriendo la masa con film plástico.

Estirar la masa con la ayuda de un rodillo para panadería y formar un rectángulo de 30 x 20 cm.

Con una espátula angular distribuir Fruitfil Frambuesa y luego repetir el proceso con **Deli Cheesecake**.

Formar un rollo dejando su cierre en la base de la pieza.

Cortar con un cuchillo de medio golpe como ilustra la foto y fermentar por 60 minutos a 28°C.

Disponer las piezas en una bandeja previamente impermeabilizada con **Puralix**.

Pintar la superficie de las piezas con **Sunset Glaze**.

Hornear a 180°C por 18 minutos aprox.

