

# RECETARIO HALLOWEEN



# PASTEL DE MEDIANOCHE



# PASTEL DE MEDIANOCHE

## Base bizcochuelo

Huevos	175 g
Aceite	125 g
Agua	150 g
<b>Cacao amargo</b>	25 g

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	500 g
--------------------------------	-------

## Centro de frambuesa

<b>Mermelada Frambuesa sin azúcar</b>	200 g
---------------------------------------	-------

Agua	100 g
Gelatina hidratada	18 g

## Mousse de yogurt

<b>Chantypak</b>	200 g
------------------	-------

<b>Carat Cover Pastelería Blanco</b>	500 g
--------------------------------------	-------

Yogurt natural	300 g
----------------	-------

<b>Chantypak semi-batida</b>	500 g
------------------------------	-------

Gelatina hidratada	180 g
--------------------	-------

## Brillo espejo

Agua	150 g
Glucosa	300 g

Azúcar	300 g
--------	-------

<b>Belcolade amargo</b>	300 g
-------------------------	-------

Leche	100 g
-------	-------

Gelatina en polvo	18 g
-------------------	------

Colorante naranja en pasta	c/n*
----------------------------	------

## Decoración

<b>Carat Coverlux Amargo</b>	c/n*
------------------------------	------

## Base bizcochuelo

- En un bowl incorporar huevos, aceite, agua, cacao y **Tegral Satin Creme Cake**.
- Batir con la batidora durante 4 minutos a velocidad lenta.
- Luego extender una capa delgada en la bandeja para hornear.
- Hornear a 180°C por aproximadamente 7 minutos.

## Centro de frambuesa

- Calentar la mermelada y el agua hasta alcanzar los 80°C, retirar del fuego y mezclar con la gelatina hidratada hasta homogeneizar.
- Colocar en aros de 15 cm y congelar.

## Mousse de yogurt

- Calentar **Chantypak** con el yogurt hasta que hierva y mezclar el chocolate y la gelatina hasta disolver. Dejar que la temperatura baje hasta que alcance los 32°C y mezclar con **Chantypak** semi-batida.

## Brillo espejo

- Calentar la glucosa y la leche hasta alcanzar los 85°C y mezclar con la gelatina hidratada. Después de homogeneizar, agregar el chocolate y colorante naranja.
- Seguir mezclando hasta homogeneizar.

## Montaje

- Cubrir un molde de 18 cm con film plástico. Colocar el mousse de yogurt, el centro de frambuesa y aplicar una capa de bizcochuelo.
- Llevar el pastel a congelar.
- Después de congelar, cubrir con una capa de brillo espejo.

## Decoración

- Fundir **Carat Coverlux Amargo** y disponer dentro de un cornet.
- Realizar murciélago y finalizar con una banda de **Carat**.

# PASTEL DE FANTASMA



# PASTEL DE FANTASMA

## Base brownie

Agua	150 g
Huevos	150 g
<b>Tegral Brownie</b>	1 kg

## Relleno

<b>Fruitfil Arándanos</b>	180 g
---------------------------	-------

## Decoración

<b>Carat Decorcrem Blanco</b>	c/n*
Colorante violeta en pasta	c/n*

## Fantasmas

<b>Ambiente</b>	300 g
Colorante violeta	c/n*
<b>Carat Decorcrem Amargo</b>	150 g

## Decoración

<b>Carat Coverlux Amargo</b>	75 g
<b>Carat Cover Pastelería Blanco</b>	150 g
Colorante rojo en pasta	c/n*
<b>Harmony Frío</b>	80 g

## Base brownie

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora con paleta a baja velocidad durante aprox. 2 minutos.
- Colocar en moldes para cupcakes y hornear a 190°C durante 20 minutos aprox.

## Relleno

- Aplicar 20 g de relleno **Fruitfil Arándanos** en cada cupcake.

## Decoración

- En un bowl fundir **Carat Decorcrem Blanco** y mezclar con colorante violeta.
- Sumergir la superficie de los cupcakes para lograr la cobertura que se aprecia en la imagen.

## Fantasmas

- Batir crema **Ambiente** con colorante violeta a punto chantilly y reservar, y con una boquilla lisa realizar pompones de crema para formar el fantasma de decoración.
- Hacer los detalles de la cara de los fantasmas con **Decorcrem Amargo**.

## Decoración

- Modela la decoración del cuchillo con **Carat Coverlux Amargo** y **Carat Cover Pastelería Blanco**.
- Utilizar **Harmony Frío** con colorante rojo para hacer el efecto de sangre derramada.

# PASTEL DE CALABAZA



# PASTEL DE CALABAZA

## Base bizcochuelo

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

## Crema diplomática

<b>Crema Pastelera lista para usar</b>	100 g
<b>Ambiente</b>	500 g
<b>Carat Cover Pastelería Blanco</b>	60 g
<b>Passionata</b>	50 g

## Relleno y cobertura

<b>Mermelada Frutos Rojos La Frutería</b>	150 g
<b>Dulcerío Tres Leches</b>	150 g
<b>Passionata</b>	250 g
Colorante naranja en pasta	c/n*

## Decoración

<b>Carat Coverlux Amargo</b>	100 g
<b>Chantypak</b>	150 g

## Base bizcochuelo

- Incorporar agua y **Tegral Bizcochuelo Chocolate X-Press** y batir durante 1 minuto a velocidad baja y por 8 minutos a velocidad alta.
- Disponer la mezcla en molde de bizcochuelo de 18 cm de diámetro y hornear a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

## Crema diplomática

- Calentar **Passionata** a 85°C y agregar **Carat Cover Pastelería Blanco**.
- Dejar reposar.
- Batir la crema **Ambiente** punto chantilly y luego agregar la **Crema Pastelera** lista para usar.
- Incorporar la mezcla anterior y homogeneizar.

## Relleno y cobertura

- Cortar el bizcocho en tres capas y humedecer con **Dulcerío Tres Leches**.
- Rellenar con una capa de crema diplomática y sobre esta **Mermelada Frutos Rojos La Frutería**.
- Repetir el proceso por más de una vez.
- Cubrir con **Passionata** batida con colorante color naranja y decorar según la foto.

## Decoración

- Con un papel mantequilla, elaborar un cornet.
- Fundir **Carat Coverlux Amargo** y disponer dentro del cornet.
- Coloque la punta del cornet dentro de un bowl con agua muy fría y mover en forma de círculos para conseguir la decoración de la foto.
- Con ayuda de una boquilla lisa, realizar pompones de crema para dar forma a los fantasmas de la decoración.
- Realice los detalles de la cara de los fantasmas con **Carat Coverlux Amargo**.

## Tip

- Batir **Chantypak** suavemente para obtener una decoración ideal.

# SOMBRERO DE BRUJA



# SOMBRERO DE BRUJA

## Base de tarta

Conos de helado	10 g
<b>Carat Nuxel Avellana</b>	100 g
<b>Tegral Allegro</b>	500 g
Harina	250 g
Margarina	200 g
Huevos	2-3 un

## Cobertura

<b>Coverlux Amargo</b>	300 g
Colorante negro en pasta	c/n*

## Crema de limón

<b>Coldfil Pie de Limón</b>	150 g
<b>Cremvyt</b>	75 g
Ralladura de limón	3 g

## Trufa de limón

<b>Coldfil Pie de Limón</b>	100 g
<b>Carat Cover Pastelería Blanco</b>	200 g

## Gelatina de frutos rojos

<b>Fruitfil Frambuesa</b>	120 g
Agua	55 g
Colorante rojo en pasta	c/n*
Gelatina sin sabor	3 g

## Decoración

<b>Carat Cover Pastelería Blanco</b>	c/n*
Colorante naranja en pasta	c/n*

## Base de tarta

- Reserva los conos de helado.
- Mezclar la materia grasa junto a la harina, **Tegral Allegro**, huevos y **Carat Nuxel** hasta formar una masa de tarta.
- Colocar en un aro pequeño y hornear a 190°C por aproximadamente 12 minutos.

## Cobertura

- Derretir **Coverlux Amargo** según las instrucciones del empaque.
- Mezclar el colorante negro y bañar los conos de helado por dentro y por fuera.

## Crema de limón

- En un bowl, disponer **Coldfil Pie de Limón** y luego **Cremvyt**.
- Batir en velocidad baja por 1 minuto junto con la ralladura de limón hasta lograr una textura homogénea.
- Cubrir con film plástico y reservar.

## Trufa de limón

- Calentar **Coldfil Pie de Limón** y luego agregar **Carat Cover Pastelería Blanco**. Reservar.

## Gelatina de frutos rojos

- Hidratar la gelatina en el agua.
- Mezclar **Fruitfil Frambuesa** con el agua y colorante, y posteriormente la gelatina hidratada y derretida.
- Colocar en moldes con forma de esfera y congelar.

## Decoración

- Rellenar la base de tarta con crema de limón y tapar con la placa de chocolate que será la base del sombrero.
- Con el cono helado previamente bañado en chocolate, rellenar con trufa de limón, dejando espacio para colocar la esfera de frutos rojos.
- Disponer el cono sobre la base de chocolate para formar el sombrero.
- Finalizar la decoración con la cinta de chocolate color naranja alrededor del sombrero.

