

LOS HÁBITOS CAMBIAN,  
LAS TRADICIONES PERDURAN.

**RE DESCUBRAMOS LA NAVIDAD**



# TARTA

## Nuxel Avellana



### INGREDIENTES

#### Masa de tarta

Tegral Allegro	1 kg
Mimetic	200 g
Harina	250 g
Huevo	3-4 un

#### Ganache Nuxel

Passionata	250 g
Coverlux Amargo	200 g
Carat Nuxel	200 g

#### Mousse Chocolate

Passionata	200 g
Ambiente	220 g
Belcolade Noir Selection	225 g

#### Glaze

#### Gramos

Agua	150 cc
Glucosa	300 g
Azúcar	300 g
Belcolade Selection Amargo 55%	300 g
Colorante rojo	c/n*
Leche	100 cc
Gelatina	20 g



### PREPARACIÓN

#### Masa de tarta

- Mezclar **Tegral Allegro**, harina y **Mimetic** a temperatura ambiente hasta formar una textura suave.
- Agregar los huevos de a uno hasta formar una masa suave y homogénea.
- Reposar en refrigeración 30 minutos para obtener una textura más manejable.
- Laminar a 3 mm, cortar en forma redonda a 6 mm y colocar en el molde.
- Hornear a una temperatura de 180°C por 15 minutos.
- Enfriar y rellenar.

#### Ganache Nuxel

- Calentar la crema a 80°C.
- Agregar la crema al chocolate y luego mezclar.
- Verter el ganache sobre Carat Nuxel hasta obtener una textura suave y homogénea.
- Dejar reposar.

#### Mousse Chocolate

- Calentar la crema a 85°C, luego agregar **Belcolade Noir Selection**, realizar una ganache.
- Cuando la ganache alcance una temperatura entre 38 - 45°C, agregar **Ambiente** semi-batida, incorporar y homogeneizar.
- Llevar a molde de silicona semiesfera, congelar.

#### Glaze

- Hervir el agua, glucosa y azúcar a 90°C.
- Agregar **Belcolade Selection Amargo 55% Cacao** y mezclar homogéneamente.
- Calentar la leche y agregar a la mezcla anterior.
- Finalmente, adicionar la gelatina previamente hidratada y fundida.
- Reservar 4 horas tapada con film.
- Al día siguiente, fundir, usar mixer de inmersión y aplicar entre 30 y 35°C sobre los mousse congelados.

#### Armado y Decoración

- Rellenar la base de **Allegro** con ganache **Nuxel**, dejar reposar.
- Bañar el mousse de chocolate con glaze y luego colocar en la tarta.
- Decorar con avellanas y chocolate.

\*Cantidad necesaria

# CHIFFON



## INGREDIENTES

### Chiffon

<b>Tegral Chiffon</b>	1000 g
Agua	50 g
Huevos	900 g
Aceite	150 g

### Armado y Decoración

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



## PREPARACIÓN

### Chiffon

- En un bowl, incorporar los líquidos y sobre estos **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.

### Armado y Decoración

- Una vez frío, retirar el molde de **Chiffon**.
- Luego, retirar 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.

\*Cuchara sopera

# LINGOTE

## Navideño



### INGREDIENTES

#### Bizcocho

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	1350 g
<b>Cacao amargo</b>	150 g
Huevos	525 g
Agua	375 g
Aceite	450 g
Ralladura de naranja	2 u

#### Ganache Chocolate

<b>Belcolade Noir Selection CT</b>	700 g
<b>Chantypak</b>	500 g
Mantequilla sin sal	50 g

#### Baño de Chocolate

<b>Belcolade Noir Selection 55% CT</b>	1000 g
Aceite	100 g
Almendras tostadas y picadas	100 g



### PREPARACIÓN

#### Bizcocho

- En un bowl, mezclar todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Creme 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.

#### Ganache Chocolate

- 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 sedosa.
- Cubrir la superficie de la ganache con film plástico y reservar en cámara de frío.

#### Baño de Chocolate

- Fundir **Belcolade Noir Selection 55% Cacao-Trace** a 40° C.
- Agregar el aceite y emulsionar.
- Adicionar las almendras picadas.
- Reservar.

#### Armado 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.

# CAKE PALETAS

Navideñas



## INGREDIENTES

### Bizcocho

<b>Tegral Satin Creme Cake</b>	950 g
<b>Cacao amargo</b>	50 g
Aceite	200 g
Agua	250 g
Huevos	350 g

### Armado y Decoración

Manjar	1000 g
Bizcocho	1 u
<b>Carat Coverlux Blanco</b>	600 g
<b>Carat Coverlux sin azúcar</b>	300 g
Sprinkles, Sticks de madera, etc.	c/n*



## PREPARACIÓN

### Bizcocho

- En un bowl, disponer todos los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite.
- Luego agregar **Tegral Satin Creme 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.

### Armado y Decoración

- 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.

\*Cantidad necesaria

# QUEQUE

Pascua



## INGREDIENTES

### Queque Pascua

<b>Queque Pascua Sabor</b>	1 kg
Agua	360 cc
Fruta confitada	100 g
Cranberries	80 g
Almendras	80 g
Nueces	80 g

### Decoración

<b>Cover Pastelería Blanco</b>	30 g
--------------------------------	------



## PREPARACIÓN

### Queque Pascua

- En un bowl, incorporar la pre-mezcla con el agua.
- Mezclar con paleta en velocidad baja para incorporar los ingredientes.
- Mezclar entre 4-5 minutos a velocidad media, hasta obtener una mezcla homogénea.
- Detener la máquina e incorporar la fruta confitada, cranberries, almendras y nueces.
- Mezclar por un minuto a velocidad baja para homogeneizar.
- Pesar de 850 g de mezcla y verter sobre el molde de papel.
- Hornear a una temperatura de 180°C por 55 a 60 minutos aprox.
- Dejar enfriar en un lugar fresco durante 24 horas y luego decorar y envasar.

### Armado y Decoración

- Derretir **Cover Pastelería Blanco** y luego bañar por los costados.
- Decorar con frutos secos a gusto.

# CHOUSKI



## INGREDIENTES

### Craquelado

<b>Mimetic 32</b>	80 g
Harina	100 g
Azúcar rubia	100 g

### Masa bomba

<b>Tegral Choux</b>	500 g
Huevos	450 g
Agua	350 g
Aceite	300 g

### Crema diplomática

<b>Chantypak</b>	500 g
<b>Cremy 4x4</b>	200 g
Leche	500 g



## PREPARACIÓN

### Craquelado

- Cremar **Mimetic** junto con el azúcar hasta que quede suave y cremosa, libre de grumos.
- Una vez que la preparación esté 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.

### Masa bomba

- 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 horneado 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.

### Crema diplomática

- 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.

Continúa...

# CHOUSKI



## 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.

# GALLETAS

## Navideñas



### INGREDIENTES

#### Galletas Navideñas

Queque Pascua	1 kg
Mimetic	100 g
Huevo	3-4 un

#### Decoración

Carat Nuxel	c/n*
Azúcar flor	c/n*



### PREPARACIÓN

#### Galletas Navideñas

- En un bowl, incorporar **Queque Pascua** y **Mimetic** a temperatura ambiente hasta obtener una textura suave y cremosa, libre de grumos.
- Agregar los huevos de a uno para obtener una masa suave y homogénea.
- Disponer la masa entre dos papeles mantequilla.
- Con un uslero, estirar la masa hasta obtener un espesor de 4mm.
- Con un cortador, obtener piezas con el motivo elegido.
- Hornear a una temperatura de 180°C por 10-12 minutos.
- Enfriar y decorar.

#### Armado y Decoración

- Espolvorear azúcar flor.
- Rellenar con **Carat Nuxel**.

\*Cantidad necesaria

# TENTACIÓN

## Navideña



### INGREDIENTES

#### Base brownie veggie

Tegral Brownie Veggie	500 g
Agua	175 cc
Aceite maravilla	75 cc

#### Placa de chocolate y frutos secos

Pasas corinto	60 g
Almendras	60 g
Ron	50 cc
Manjar	80 g
Belcolade Noir Selection	250 g

#### Decoración

Passionata A	400 g
Belcolade Lait Selection	400 g
Ralladura de naranja	3 un
Ralladura de limón	3 un
Passionata B	600 g



### PREPARACIÓN

#### Base brownie veggie

- En un bowl incorporar líquidos y mezclar. Luego agregar **Tegral Brownie Veggie**.
- Batir por 4 minutos a velocidad media con ayuda de una paleta.
- Disponer la mezcla en una bandeja de horneado de 25 x 25 cm.
- Hornear por 25 minutos a 170 °C.
- Enfriar y reservar.
- Una vez frío, con un cortador, cortar piezas de 5 cm de diámetro.

#### Placa de chocolate y frutos secos

- Macerar frutos secos en el licor y reservar.
- Fundir **Belcolade Noir Selection** en el microondas.
- Mezclar el manjar con los frutos secos macerados en ron.
- Finalmente añadir **Belcolade Noir Selection** previamente fundido y mezclar.
- Cristalizar dentro de un molde de silicona redondo de diámetro 5 cm.

#### Decoración

- En una olla, calentar **Passionata A** a fuego directo junto con la ralladura de los cítricos sin que esta llegue a hervir (85 °C).
- Volcar la crema sobre **Belcolade Lait Selection** e incorporar hasta lograr una mezcla homogénea.
- Luego, incorporar **Passionata B** líquida sin batir para terminar de formar la ganache.
- Cubrir la ganache con film plástico justo sobre la superficie del producto terminado.
- Reservar en frío de un día para otro.

Continúa...

# TENTACIÓN

## Navideña



## INGREDIENTES

### Baño de chocolate crocante

<b>Belcolade Lait Selection</b>	250 g
Aceite maravilla	30 cc
Almendra finamente picada	50 g



## PREPARACIÓN

### Decoración

Al día siguiente:

- Retirar la ganache del frío y disponer dentro de un bowl de batidora.
- Batir con globo hasta obtener una textura que permita ser manguitada.
- Colocar la preparación en un tazón y batir.
- Disponer la ganache batida dentro de una manga de pastelería con boquilla rizada en su interior.

### Baño de chocolate crocante

- Fundir **Belcolade Lait Selection** en el microondas.
- Adicionar el aceite junto a los frutos secos.
- Bañar las piezas de brownie con la mezcla de chocolate.

### Montaje

- Antes de que el baño de chocolate se cristalice, colocar la placa de chocolate y frutos secos en la parte superior del brownie bañado.
- Con ayuda de la boquilla rizada, decorar la superficie de las piezas con el ganache batida, tal como se aprecia en la imagen.
- Finalmente decorar a gusto con elementos decorativos (galleta, pastillaje, etc.)

# PAN

## de Nueces, Cranberries y Pasas



### INGREDIENTES

#### Masa

Harina Fuerte	900 g
Harina Wholegrain	100 g
<b>O-fentic Durum</b>	40 g
<b>Mimetic 32</b>	100 g
Sal	20 g
Agua	700 cc
Cranberries	150 g
Pasas corinto	150 g
Nueces	300 g



### PREPARACIÓN

#### Masa

- Amasar todos los ingredientes en velocidad lenta por 10 minutos, excepto la sal.
- Incorporar la sal, nueces, cranberries y pasas.
- Amasar en velocidad alta por 4 minutos.
- Finalizado el amasado obtener 37 °C de temperatura de masa.
- Colocar la masa en un contenedor, cubrir con plástico y dar reposo en bloque por 30 minutos.
- Dividir en 650 g y bolear.
- Dejar reposando por otros 15 minutos antes de formar.
- Formar barras de 30 cm de largo.
- Fermentar por 60 minutos en cámara a 30 °C.
- Espolvorear una fina capa de harina sobre la superficie de las piezas.
- Con un cutter o navaja, realizar cortes decorativos en la superficie de las piezas.
- Hornear en horno de piso a 220 °C por 35 minutos con una inyección de vapor al inicio de la cocción.



