

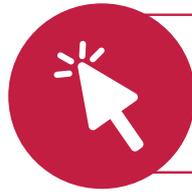
San Valentin 2023, recetas para enamorar.



Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!

Tabla de Contenido

RECETAS



TODAS LAS RECETAS
E INGREDIENTES SON
CLICKEABLES
Y REDIRIGEN A NUESTRO SITIO WEB

Sorpresa de Amor	3
Amor Tropical	6
Tarta de Frutos Rojos y Chocolate Blanco	8
Macarons de Frutilla	11
Bombones pintados de Chocolate Blanco	13
Pasión de Maracuyá	16
Pan de Chocolate	19
Corazones de Frambuesa y Chocolate Blanco	21

Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!





SORPRESA DE AMOR



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

*Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!*

Sorpresa de Amor



Ingredientes

Merengue	Cantidad
Merengue	500g
Agua	200g
Classic Frambuesa	5g
Frambuesas	25g
Frambuesas liofilizadas	c/n*

*Cantidad necesaria

Relleno de Frambuesa	Cantidad
Fruitfil Frambuesa	150g
Gelatina sin sabor	8g
Agua	40g

Preparación

Merengue

- En un bowl disponer la cantidad de agua y luego el **Merengue**.
- Batir con globo por 1 minuto en velocidad lenta y luego a 9 minutos en velocidad rápida.
- Disponer el merengue en una manga pastelera con boquilla lisa.
- Disponer de un molde semi-esfera de silicona al reverso con la semi-esfera hacia arriba.
- Colocar el merengue con una manga pastelera formando un nido.
- A la mitad de las semi-esferas de merengue colocar trocitos de frambuesa liofilizada.
- Hornear a 160°C por 1 a 2 horas para secar.
- Retirar la placa del horno y dejar secar a temperatura ambiente por otras 24 horas.

Relleno de Frambuesa

- Una vez que las semi-esferas de merengue estén completamente secas, retirar cuidadosamente de los moldes de silicona.
- Con un rallador, rallar ligeramente la superficie redonda de las semi-esferas no decoradas con frambuesa. Esto ayudará a dar una base estable a la hora de volcar la semi-esfera.
- Las semi-esferas de merengue nos servirán como la tapa para formar la sorpresa.
- Reservar hasta el montaje.
- En un bowl pequeño, disponer la cantidad de agua señalada y luego la gelatina sin sabor en forma de lluvia.
- Mezclar y dejar hidratar.
- Incorporar la gelatina hidratada al **Fruitfil Frambuesa** hasta lograr una mezcla homogénea.
- Agregar frambuesas enteras y mezclar.
- Disponer la mezcla en un molde de semi-esfera de un diámetro menor al de la semi-esfera que realizamos los merengues.
- Congelar.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Sorpresa de Amor



Ingredientes

Mousse de Chocolate Amargo	Cantidad
Passionata semi-batida	500g
Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace	300g

Preparación

Mousse de Chocolate Amargo

- Calentar la crema **Passionata** a 80°C.
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace**.
- En un molde de semi-esfera agregar la mezcla anterior y refrigerar por 12 horas.

Montaje

- Sacar los moldes del congelador y desmoldar las semi-esferas de frambuesa.
- Rellenar los nidos de merengues ya horneados y secados con la Mousse de Chocolate Amargo.
- Reservar.
- Disponer la semi-esfera de frambuesa en el centro de la mousse y presionar para dejar una superficie plana.
- Refrigerar para lograr consistencia.
- Retirar las piezas del frío y tapar con una semi-esfera de merengue decorada con los trocitos de frambuesa para formar la sorpresa.





AMOR TROPICAL



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!

Amor Tropical



Ingredientes

Base	Cantidad
Tegral Satin Creme Cake	500g
Cacao en polvo	35g
Aceite vegetal	150g
Agua	90g
Huevo entero	200g
Harina de almendras	80g

Mousse de Durazno	Cantidad
Mermelada de Durazno La Frutería	280g
Gelatina sin sabor	12g
Agua	60g

Crema de Chocolate & Naranja	Cantidad
Chantypak	400g
Classic Naranja	6g
Belcolade Selección Leche 35% Cacao-Trace	100g

Cubierta de Chocolate Crocante	Cantidad
Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace	500g
Aceite Vegetal	50g
Almendras picadas	75g



Preparación

Base

- En un bowl incorporar los ingredientes líquidos y luego **Tegral Satin Creme Cake**, **Cacao en polvo** y harina de almendras.
- Mezclar con paleta por 1 minuto en velocidad baja y 5 minutos a velocidad media.
- Con una cuchara de helado, disponer de 40g de mezcla en moldes para cupcakes previamente impermeabilizados con desmoldante **Puralix**.
- Hornear a 180°C por 15 minutos.

Mousse de Durazno

- Hidratar la gelatina junto con la cantidad de agua indicada.
- En un bowl disponer la **Mermelada de Durazno La Frutería** y calentar en microondas dando intervalos de calor hasta alcanzar los 85°C.
- Luego incorporar la gelatina previamente hidratada y mezclar bien.
- Disponer de la mezcla en un molde redondo de 8 cm.
- Refrigerar por 12 horas.

Crema de Chocolate & Naranja

- Disponer crema **Chantypak** en una olla a fuego medio y calentar hasta alcanzar los 75°C.
- Retirar del fuego y volcar sobre **Belcolade Selección Leche 35% Cacao-Trace**.
- Incorporar todo con la ayuda de un mezquino hasta obtener una mezcla homogénea.
- Para finalizar, agregar **Classic Naranja** y mezclar hasta incorporar.
- Colocar film plástico justo encima de la crema de chocolate.
- Reservar en frío de un día para otro.

Cubierta de Chocolate Crocante

- Una vez templado **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace**, mezclar junto con el aceite y las almendras picadas.
- Mezclar rápidamente para utilizar a 32°C.

Montaje

- Disponer de un molde de silicona redondo de 8 cm de diámetro, y colocar la base ya horneada de queque elaborada anteriormente.
- Rellenar con la Mousse de Durazno.
- Refrigerar por 15 minutos para estabilizar.
- Agregar el relleno de Crema de Chocolate & Naranja.
- Refrigerar por 12 horas.
- Desmoldar.
- Bañar con la Cubierta de Chocolate Crocante a 32°C.
- Decorar con un rosetón de crema tal como aparece en la imagen.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



TARTA DE FRUTOS ROJOS Y CHOCOLATE BLANCO



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

*Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!*

Tarta de Frutos Rojos y Chocolate Blanco



Ingredientes

Masa de Tarta	Cantidad
Tegral Allegro	250g
Mimetic 32	150g
Huevo entero	50g
Harina de almendras	80g

Crema Pastelera Cereza	Cantidad
Cremy 4x4	175g
Kirsch (Licor de cereza)	25g
Agua	475g
Dolcefruta Guinda	340g

Preparación

Masa de Tarta

- En un bowl juntar la harina de almendras con **Tegral Allegro** y reservar.
- Luego, cremar **Mimetic 32** con la paleta, hasta obtener un producto suave, cremoso y libre de grumos.
- Detener la máquina y con un mezuquino despegar la materia grasa de las paredes del bowl.
- Incorporar los ingredientes secos junto con los huevos.
- Mezclar en velocidad baja para formar una masa homogénea.
- Retirar la masa de la máquina, extender y cubrir con film plástico.
- Refrigerar por una hora antes de utilizar.
- Retirar la masa del frío y estirarla con la ayuda de un uslero, hasta obtener 0,5 cm.
- Disponer la masa sobre un molde de tarta rizado, cubriendo la base y las paredes.
- Eliminar el exceso de masa con un cuchillo.
- Hornear a 200°C por 10-12 minutos.
- Retirar el molde del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Crema Pastelera Cereza

- En un bowl, incorporar el agua y el licor de cereza.
- Agregar **Cremy 4x4** en forma de lluvia.
- Con batidor de varilla, incorporar todo de manera enérgica, obteniendo una crema pastelera lisa, homogénea y libre de grumos.
- Reservar para estabilizar.
- Una vez que la crema pastelera esté firme, mezclar con **Dolcefruta Guinda**.
- Disponer la crema dentro de una manga pastelera con boquilla lisa.
- Reservar.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

Tartaleta de **Frutos Rojos y Chocolate Blanco**



Ingredientes

Decoración	Cantidad
Ambiente	250 g
Hojas de menta	100 g
Frambuesas	50 g
Arándanos	50 g

Preparación

Montaje

- Una vez que la masa de tarta ya esté fría, desmoldar.
- Disponer la crema pastelera de guinda con la ayuda de la manga.
- Luego con la ayuda de una espátula angular dejar una superficie lisa.
- Finalmente decorar con pompones de **Ambiente** ya montada, con ayuda de una manga pastelera y boquilla lisa.
- Terminar la decoración con frambuesas, arándanos y hojas de menta.



MACARONS DE FRUTILLA



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

*Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!*

Macarons de Frutilla

Ingredientes

Base	Cantidad
Patis Macaron	500g
Agua	100g
Colorante rosado en pasta	2g

Relleno	Cantidad
Ambiente	500g
Dolcefruta Frutilla	c/n*

*Cantidad necesaria

Preparación

Base

- En un bowl, agregar el agua, colorante y **Patis Macaron**.
- Usando paleta, batir 1 minuto en velocidad baja y 4 minutos en velocidad alta.
- Disponer la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa.
- En un papel siliconado realizar círculos de 3 o 4 cm de diámetro, dejando al menos 2 cm de separación con la siguiente pieza.
- Dejar a temperatura ambiente hasta que la superficie de las piezas esté opaca y seca al tacto.
- Hornear a 170°C por 20 minutos.
- Retirar la bandeja del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

- En un bowl disponer de crema **Ambiente** fría, siguiendo las instrucciones del envase.
- Batir con globo en velocidad media hasta lograr una textura suave y firme, punto chantilly.
- Disponer la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa.
- Reservar.

Montaje

- Una vez que las piezas o tapas de macarons estén completamente frías al tacto, desprender una a una.
- Realizar un anillo de crema dejando un espacio en el centro para colocar **Dolcefruta Frutilla**.
- Cerrar las dos tapas realizando una leve presión para que el relleno quede parejo.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



BOMBONES PINTADOS DE CHOCOLATE BLANCO



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

*Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!*

Bombones pintados de Chocolate Blanco



Ingredientes

Pintado de moldes	Cantidad
Manteca de Cacao Belcolade	200g
Colorante rojo liposoluble	14g

Casquillos de Chocolate Blanco	Cantidad
Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace	1000g

Relleno de Frutos Rojos	Cantidad
Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace	350g
Chantypak	150g
Glucosa	15g
Mantequilla	20g
Pulpa de frutos rojos	1350g

Preparación

Pintado de moldes

- Disponer la **Manteca de Cacao Belcolade** en un bowl.
- Calentar en microondas dando intervalos de temperatura hasta alcanzar los 40°C.
- Agregar el colorante rojo.
- Mezclar con la ayuda de un mixer de alta revolución.
- Pasar por tamiz para evitar impurezas.
- Bajar la temperatura hasta alcanzar los 29°C.
- Decorar los moldes con la ayuda de un pincel o aerógrafo.

Casquillos de Chocolate Blanco

- En un bowl disponer **Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace**.
- Fundir en microondas dando intervalos de temperatura hasta alcanzar los 40°C-42°C.
- Volcar 3/4 partes del chocolate sobre un mesón o superficie de trabajo lisa, sin imperfecciones, limpio y seco, idealmente de granito o mármol.
- Reservar el 1/4 restante de chocolate blanco en un bowl.
- Con la ayuda de una raspa y espátula, mover el chocolate utilizando la amplitud de la superficie hasta bajar la temperatura a 25°C-26°C.
- Con la ayuda de la raspa regresar el chocolate al bowl.
- Mezclar para obtener una temperatura de trabajo de 28°C-29°C.
- Reservar.

Relleno de Frutos Rojos

- En una olla disponer la crema **Chantypak**.
- Llevar a fuego medio y calentar hasta alcanzar los 85°C.
- Volcar la crema caliente sobre **Belcolade Selección 30% Cacao-Trace**.
- Añadir la glucosa, mantequilla y pulpa de frutos rojos.
- Con la ayuda de un mixer, procesar hasta obtener una mezcla homogénea.
- Disponer en una manga de pastelería.
- Reservar.



Bombones pintados de chocolate blanco

Preparación

Montaje

- Disponer de un molde de policarbonato limpio y seco.
- Volcar el chocolate templado dentro del molde, cubriendo todos y cada uno de los espacios.
- Golpear el molde repetidas veces para eliminar el exceso de burbujas de aire que pudieran quedar presentes.
- Dejar enfriar por un par de minutos para luego volcar y vaciar los casquillos.
- Con una espátula, remover el exceso de chocolate de la superficie del molde.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente.
- Una vez que los casquillos estén secos, disponer el relleno de frutos rojos en cada espacio, dejando un borde para el sellado final con chocolate blanco.
- Dejar cristalizar a temperatura ambiente.
- Una vez que el relleno esté firme, cubrir el espacio restante de cada casquillo con el chocolate blanco restante del bowl.
- Con ayuda de una espátula, retirar el exceso de chocolate para finalizar el sellado.
- Revisar la superficie de los moldes para comprobar que el casquillo se haya despegado de la superficie del molde.
- Desmoldar.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



PASIÓN DE MARACUYÁ



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

*Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!*

Pasión de Maracuyá



Ingredientes

Masa Sableé	Cantidad
Tegral Allegro	125g
Mimetic 32	75g
Huevo entero	25g
Harina flor	40g

Mousse de Maracuyá	Cantidad
Chantypak	300g
Pulpa de maracuyá	80g
Azúcar refinada	60g
Gelatina sin sabor	20g
Agua	100g

Preparación

Masa Sableé

- En un bowl mezclar **Tegral Allegro** junto con la harina flor y reservar.
- Cremar **Mimetic 32** con paleta.
- Una vez que la materia grasa esté suave y homogénea agregar los huevos y la mezcla de ingredientes secos.
- Sacar la masa de la máquina, extender y cubrir con film plástico.
- Refrigerar al menos 1 hora antes de usar.
- Sacar la masa del frío y estirar sobre papel siliconado/silpat hasta lograr unos 3 mm de espesor.
- Refrigerar antes de cortar.
- Con un cortador redondo de 8 cm de diámetro, cortar las que serán las bases.
- Disponer las piezas aún frías sobre una bandeja con papel siliconado.
- Hornear a 200°C entre 4-5 minutos.
- Sacar las piezas del horno y enfriar a temperatura ambiente.

Mousse de Maracuyá

- Hidratar la gelatina sin sabor junto con el agua y reservar.
- En una olla disponer **Chantypak** junto con el azúcar y la pulpa de maracuyá.
- Colocar la olla a fuego medio y calentar hasta 85°C, teniendo precaución que los cristales de azúcar se hayan disuelto por completo.
- Retirar la olla del fuego e incorporar la masa de gelatina.
- Mezclar para incorporar.
- Agregar la mezcla en moldes de silicona de semi-esfera de 8 cm de diámetro.
- Llevar los moldes cuidadosamente al congelador.



Pasión de Maracuyá



Ingredientes

Ganache	Cantidad
Carat Cover Trufa Ganache	200g
Passionata	100g

Glaçage de Chocolate	Cantidad
Miroir Neutre	500g
Carat Coverlux Leche	350g
Carat Coverlux Amargo	150g
Passionata	150g
Glucosa	250g
Gelatina	15g
Agua	75g
Colorante rojo en pasta	5g

Preparación

Ganache

- En una olla colocar **Passionata** y calentar a 85°C.
- Volcar la crema caliente sobre **Carat Cover Trufa Ganache**.
- Mezclar con ayuda de un mezquino.
- Volcar la mezcla en un molde cuadrado hasta lograr un espesor de 2 cm.
- Llevar al frío hasta que la ganache tome consistencia.
- Con un cortador redondo de 8 cm de diámetro, cortar piezas de ganache.
- Disponer en una placa y reservar en frío hasta el momento del montaje.

Glaçage de Chocolate

- En un bowl mezclar **Carat Coverlux Leche** y **Carat Coverlux Amargo**. Reservar.
- En una olla colocar la crema **Passionata** y la glucosa.
- Llevar a fuego medio y calentar hasta alcanzar 85°C.
- Volcar la crema caliente sobre la mezcla de chocolates.
- Agregar **Miroir Neutre**, la masa de gelatina y el colorante rojo.
- Con un mixer de alta revolución incorporar todo.
- Colocar film plástico sobre la superficie del glaçage.
- Refrigerar por 24 horas antes de usar.

Montaje

- Retirar el glaçage del frío y calentar hasta los 30°C-35°C.
- Sacar las semi-esferas del congelador y desmoldar.
- Sobre una base de galleta, colocar el disco de ganache.
- Tapar el disco de ganache con otra base de galleta como si fuese un alfajor.
- Disponer de las semi-esferas congeladas sobre una rejilla.
- Bañar las semi-esferas con el glaçage rojo.
- Con la ayuda de un mondadientes, pinchar las semi-esferas en su superficie y colocar sobre la superficie de la galleta.
- Repetir esta operación hasta completar todas las piezas.
- Decorar la superficie de las piezas con un corazón de chocolate.





PAN DE CHOCOLATE



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

*Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!*

Pan de Chocolate

Ingredientes

Pan de Chocolate	Cantidad
Harina fuerte	920g
O-Tentic Durum	40g
Sal	20g
Cacao en polvo	80g
Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace	300g
S-500 Ultra	5g
Agua	700g

Preparación

Pan de Chocolate

- Disponer de la harina, **O-tentic Durum** y **Cacao en polvo** dentro de la máquina amasadora, con excepción del agua, la sal y las monedas de chocolate.
- Amasar durante 10 minutos en velocidad lenta con un 95% de la cantidad total de agua.
- Agregar la sal, las monedas **Belcolade Selección Amargo 55% Cacao-Trace** y el remanente de agua.
- Amasar 4 minutos en velocidad alta hasta desarrollar una red de gluten elástica y resistente.
- Obtener una temperatura de masa de 27°C.
- Sacar la masa de la máquina, dar tensión y reposo en bloque por 30 minutos cubierta con plástico.
- Cortar piezas de 500g y bolear.
- Disponer las piezas en canasto o banneton y fermentar por 90 minutos a 28°C.
- Transcurrido el tiempo de fermentación, volcar las piezas sobre papel de horneado.
- Decorar la superficie de las piezas espolvoreando una fina capa de harina y con una navaja realizar un corte en forma de corazón.
- Hornear en horno de piso a 210°C con una inyección de vapor inicial por 30 minutos aprox.





CORAZONES DE FRAMBUESA Y CHOCOLATE BLANCO



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA

*Toda historia de amor
comienza con un ¡sí quiero!*

Corazones de Frambuesa y Chocolate Blanco



Ingredientes

Pintado de moldes

Manteca de Cacao Belcolade	Cantidad
Manteca de Cacao Belcolade	200g
Colorante rojo liposoluble	14g

Casquillos de Chocolate Blanco

Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace	Cantidad
Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace	500g

Relleno de Frambuesa

Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace	600g
Manteca de Cacao Belcolade	90g
Azúcar invertida	50g
Mantequilla sin sal	80g
Pulpa de frambuesa	250g



Preparación

Pintado de moldes

- Disponer la **Manteca de Cacao Belcolade** en un bowl.
- Calentar en microondas dando intervalos de temperatura hasta alcanzar los 40°C.
- Agregar el colorante rojo.
- Mezclar con la ayuda de un mixer de alta revolución.
- Pasar por tamiz para evitar impurezas.
- Bajar la temperatura hasta alcanzar los 29°C.
- Decorar los moldes con la ayuda de un pincel o aerógrafo.

Casquillos de Chocolate Blanco

- En un bowl disponer **Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace**.
- Fundir en microondas dando intervalos de temperatura hasta alcanzar los 40°C-42°C.
- Volcar 3/4 partes del chocolate sobre un mesón o superficie de trabajo lisa, sin imperfecciones, limpio y seco, idealmente de granito o mármol.
- Reservar el 1/4 restante de chocolate blanco en un bowl.
- Con la ayuda de una raspa y espátula, mover el chocolate utilizando la amplitud de la superficie hasta bajar la temperatura a 25°C-26°C.
- Con la ayuda de la raspa regresar el chocolate al bowl.
- Mezclar para obtener una temperatura de trabajo de 28°C-29°C.
- Reservar.

Relleno de Frambuesa

- En un bowl mezclar **Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace** junto con la **Manteca de Cacao**.
- En una olla, disponer de la pulpa de frambuesa junto a la azúcar invertida.
- Llevar a fuego medio y calentar hasta lograr el primer hervor.
- Retirar del fuego y volcar sobre la mezcla de chocolate blanco y manteca.
- Con un mezquino, mezclar todo hasta lograr una mezcla homogénea.
- Reservar a temperatura ambiente hasta lograr los 35°C.
- Incorporar la mantequilla sin sal en trozos o cubos pequeños.
- Mezclar nuevamente hasta obtener una mezcla homogénea.
- Una vez que el relleno ha alcanzado los 28°C, disponer en una manga de pastelería y comenzar con el llenado de los casquillos.

Montaje

- Una vez dispuesto el relleno de frambuesa en los casquillos, dejar enfriar para estabilizar el relleno.
- Sellar los casquillos con **Belcolade Selección Blanco 30% Cacao-Trace** siguiendo el proceso de templado anterior.
- Enfriar a temperatura ambiente.
- Dejar cristalizar.
- Chequear los moldes antes de voltear.
- Volcar para desmoldar.



DESCUBRE ESTA RECETA
Y CADA INGREDIENTE
EN LÍNEA



Toda historia de amor
comienza con un *¡sí quiero!*

