

# RECETAS PARA COMPARTIR

#Momentos  
DeCelebración





**Celebremos  
el amor,  
festejemos  
la amistad.**

**#MomentosDeCelebración**

## **RECETAS PARA COMPARTIR**

Bombón de frutos rojos

**p. 4**

Donut Glazing

**p. 6**

Petit corazón

**p. 8**

Brownkies

**p. 10**

Pastel Red Velvet

**p. 12**

Torta Mousse Manjar Chocolate

**p. 14**

Pan San Valentín

**p. 16**





# BOMBÓN DE FRUTOS ROJOS

## Ingredientes

### CAPSULAS DE CHOCOLATE

Chocolate Belcolade Blanco	500 g
----------------------------	-------

### RELLENO DE FRAMBUESA

Chocolate Belcolade Blanco	580 g
Manteca de Cacao	84 g
Azúcar invertida o miel	50 g
Mantequilla sin sal	84 g
Pulpa de frambuesa	250 g

## Procedimiento

### CÁPSULA DE CHOCOLATE

- Fundir el chocolate Belcolade Blanco a 41-43°C
- Verter tres partes sobre el mármol.
- Bajar la temperatura hasta 26°C agitando el chocolate sobre el mármol.
- Mezclar con la parte restante.
- Temperatura de trabajo 28 a 29°C.
- Llenar el molde (previamente pintado) y vibrar muy bien.
- Dar vuelta y vaciar el molde quedando una fina cápsula.
- Dejar secar a temperatura de 18°C a 20°C.

### RELLENO DE FRAMBUESA

- Calentar pulpa de frambuesa con azúcar invertida
- Agregar sobre Belcolade Blanco con manteca de cacao
- Mezclar hasta quedar homogéneo y enfriar hasta los 35°C
- Incorporar mantequilla sin sal
- Aplicar a 28°C como relleno

### MONTAJE

- Rellenar los casquillos con relleno de frambuesa
- Cristalizar
- Sellar con Belcolade Blanco atemperado
- Dejar enfriar y desmoldar



# DONUT GLASEADA

## Ingredientes

### MASA DONUT

Tegral Orlando Donuts	500 g
Agua	200 g
Levadura Instantánea Okedo	5 g

### RELLENO TIRAMISÚ

Crema Vegetal Chantypak	100 g
Cremyvit preparado	100 g
Delicheesecake	150 g
Licor de Amaretto	20 g
Café instantáneo	3 g

### GLASEADO

Crema Chantypak	300 g
Carat Coverlux Blanco	500 g
Brillo Frío	200 g
Colorante rojo	10 g
Colorante blanco	10 g

## Procedimiento

### MASA DONUT

- Agregar a la amasadora Tegral Orlando Donuts y la levadura instantánea Okedo, mezclar por 1 minuto.
  - Agregar el agua a la mezcla y amasar en velocidad baja durante 3 minutos, luego en velocidad alta por 6 a 8 minutos aprox.
  - Reposar toda la masa, tapada en ambiente templado, durante 30 minutos.
  - Laminar hasta un grosor de 7 a 8 mm, utilizar un cortador para obtener la donut
  - Fermentar a temperatura de 40°C y 65% H.R., durante 40 a 60 minutos
  - Freir durante 90 segundos por cada lado a temperatura de 180°C
- \*Temperaturas ideales de masa 27 a 29°C

### RELLENO TIRAMISÚ

- Batir la Crema Vegetal Chantypak a velocidad media por 5 minutos
- Adicionar Cremyvit preparado según receta de empaque
- Agregar Delicheesecake
- Disolver el café instantáneo en el amaretto
- Mezclar a la crema anterior y reservar

### GLASEADO

- Calentar la crema Chantypak a punto de hervor
- Fundir en microondas el chocolate Carat Coverlux Blanco
- Añadir la crema caliente sobre el chocolate fundido y mezclar
- Añadir suavemente y poco a poco el Brillo Frío
- Agregar colorante blanco y rojo

### MONTAJE

- Bañar las donuts con el glaseado para mayor brillo. Dar otro baño de Harmony Frío
- Para las berlinas: inyectar con una manga y una boquilla delgada el relleno de tiramisú y pasar por una mezcla de azúcar pulverizada y leche en polvo

Recomendamos ser cuidadosos con la temperatura del freído para así obtener excelentes donuts.





# PETIT CORAZÓN

## Ingredientes

### CREMOSO DE MACADAMIA

Carat Cover Pastelería Blanco	500 g
Cremyvit	200 g
Agua	5 cc
Gelatina sin sabor	5 g
Agua para hidratar la gelatina	25 cc
Glucosa	5 g
Macadamia o Avellanas	5 g

### GELEE DE FRAMBUESA

Pectina	6 g
Azúcar	12 g
Agua hervida	80 g
Pulpa de frambuesa	500 g

### BRILLO ESPEJO

Carat Alfajor Cuchufli	180 g
Leche condensada	100 g
Glucosa	160 g
Azúcar	130 g
Agua	80 cc
Gelatina sin sabor	12 g
Agua para hidratar	60 g
Brillo Frío	70 g
Colorante rojo	4 g
Color dorado en polvo	4 g

## Procedimiento

### CREMOSO MACADANIA

- Hidratar la gelatina.
- Llevar a fuego el agua con el Cremyvit, y mezclar bien hasta incorporar los ingredientes.
- Apagar e incorporar el chocolate, la glucosa y la gelatina sin sabor previamente hidratada.
- Cortar la macadamia en trozos pequeños e incorporar en la mezcla anterior.
- Llenar el molde de corazón hasta la mitad

### GELEE DE FRAMBUESA

- Disolver pectina y azúcar en seco
- Incorporar agua hervida
- Calentar a 90°C por 8 minutos aprox.
- Incorporar sobre pulpa de frambuesa y mezclar

### BRILLO ESPEJO

- Hidratar la gelatina sin sabor
- Llevar a hervor el agua, el azúcar, leche condensada y glucosa
- Agregar la mezcla al chocolate y la gelatina sin sabor previamente hidratada
- Con la ayuda de un mixer, homogenizar los ingredientes anteriores y el Brillo Frío
- Agregar el colorante rojo y el polvo dorado
- Cuando el brillo espejo llegue a una temperatura de 35°C, aplicar sobre cremoso

### MONTAJE

- Agregar acetato a molde de corazón
- Colocar mezcla de Macadamia hasta el centro
- Insertar gelee de frambuesa
- Terminar de rellenar con mezcla de Macadamia
- Congelar
- Desmoldar
- Bañar con brillo espejo a 38°C
- Colocar sobre base de tartaleta en forma de corazón







# BROWNKIES

## Ingredientes

### BROWNIE

Brownie fácil	500 g
Aceite	50 g
Agua	135 g
Margarina	50 g

### GALLETA

Galleta fácil	120 g
Margarina horneado	150 g
Agua	120 g

## Procedimiento

### BROWNIE

- Mezclar todos los ingredientes por 1 minuto en velocidad lenta
- Luego mezclar 3 minutos en velocidad media
- Opcional adicionar 150 g de nueces molidas
- Vaciar sobre molde

### GALLETA FÁCIL

- Colocar en bowl de la batidora, margarina, huevos y Tegral galleta fácil
- Batir en velocidad media hasta homogenizar la mezcla

### MONTAJE

- Vaciar la mezcla de brownie en un molde cuadrado cubierto con papel de horneado
- Colocar sobre la mezcla de brownie con una manga la mezcla de galleta hasta cubrir totalmente el molde
- Llevar a horno precalentado a 170°C por espacio de 30 a 40 minutos aprox.
- Enfriar, desmoldar y porcionar del tamaño deseado
- Se puede agregar nueces o frutos secos (opcional)





# PASTEL RED VELVET

## Ingredientes

### BIZCOCHO

Tegral Satin Cake	1000 g
Huevos	350 g
Aceite	220 g
Agua	250 g
Colorante Rojo	3 g
Cacao en polvo	10 g

### RELLENO

Crema Ambiente	300 g
Queso crema	150 g
Ralladura de limón	c/s

### MONTAJE

Ganache Puratos	100 g
Carat Trufex	100 g
Brillo Frío	70 g

## Procedimiento

### BIZCOCHO

- En un recipiente mezclar cacao en polvo y colorante, reservar
- En el bowl de la batidora incorporar Tegral Satin Cake y adicionar la mezcla anterior, comenzar a mezclar
- Luego agregar aceite, agua y huevos, mezclar durante 3 min.
- Vaciar 550 g de mezcla en un molde de 18 cm de diámetro y hornear a 160°C durante 50 minutos aprox.

### RELLENO

- Batir la crema Ambiente hasta obtener una consistencia firme
- Incorporar el queso crema previamente suavizado
- Adicionar la ralladura de limón

### MONTAJE

- Cortar la torta en cuatro capas
- Remojar y rellenar cada una de las capas con crema de queso
- Fundir Ganache y colocarlo por el costado dando efecto de caída al chocolate
- Aplicar Carat Trufex con la ayuda de una manga y boquilla rizada alrededor de la torta en la parte superior
- Decorar con frutas frescas (arándanos, frambuesas, fresas y cerezas)
- Dar brillo a la fruta con Brillo frío







# TORTA MOUSSE MANJAR CHOCOLATE

## Ingredientes

### BIZCOCHO

Bizcochuelo X-press Chocolate	250 g
Agua	150 g

### MOUSSE MANJAR

Crema Passionata	220 g
Topping Manjar	80 g

### MONTAJE

Bizcocho chocolate	1 u
Remojo Puratos	240 cc
Ganache Puratos	100 g
Crema Mousse Manjar	300 g
Coverliq Alfajor	30 g

## Procedimiento

### BIZCOCHO

- Agregar al bowl de la batidora Bizcocho X-press y agua
- Mezclar a velocidad media hasta conseguir una mezcla homogénea
- Vertir la mezcla en un molde y hornear a 180°C durante 45 minutos aprox.

### MOUSSE MANJAR

- Semibatir crema Passionata, agregar topping manjar y seguir batiendo hasta conseguir una mezcla estable

### MONTAJE

- Rebanar el bizcochuelo en 3 capas
- Aplicar 80 cc de remojo y luego 80 g de Mousse Manjar
- Tapar y repetir la operación
- Disponer de la última capa, aplicar el remojo y cubrir con crema Mousse Manjar
- Refrigerar 1 hora
- Derretir Ganache y aplicar sobre la torta solo en la parte superior para que este lagrimee
- Esperar que estabilice
- Decorar con quémelos de Coverliq Alfajor





# PAN SAN VALENTÍN

## Ingredientes

### BROWNIE

Tegral Berlina	500 g
Levadura Okedo	10 g
Agua	225 g
Margarina	25 g

### CREMA DE CANELA

Azúcar morena	120 g
Mimetic o Margarina	100 g
Canela en polvo	2 g
Chips de chocolate Chocolanté	100 g

## Procedimiento

### BROWNIE

- Mezclar todos los ingredientes por 1 minuto en velocidad lenta
- Desarrollar masa hasta tomar liga
- Adicionar margarina
- Dejar reposar en bloque 10 minutos aprox.

### CREMA DE CANELA

- Fundir Mimetic o Margarina
- Adicionar la canela, azúcar morena y Chips Chocolanté
- Mezclar y reservar

- Mezclar y reservar.

- Estirar la masa con un rodillo a 2 cm. de espesor y cortar en forma de corazón.

### CREMA DE CANELA

- Estirar la masa con un rodillo a 2 cm de espesor y cortar en forma de corazón

- Agregar la crema de canela y los chips de chocolate sobre la primera capa

- Con un pincel, untar un poco de huevo batido en los bordes

- Cubrir con otra capa en forma de corazón de 2 cm de distancia

- Trenzar cada corte

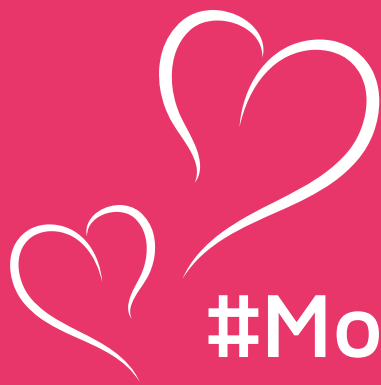
- Llevar a cámara de fermentación por una hora aprox.

- Brillar con Sunset Glaze

- Hornear a 160°C por 20 minutos

- Decorar con Miroir





**#Momentos  
DeCelebración**