

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

- Funidr 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

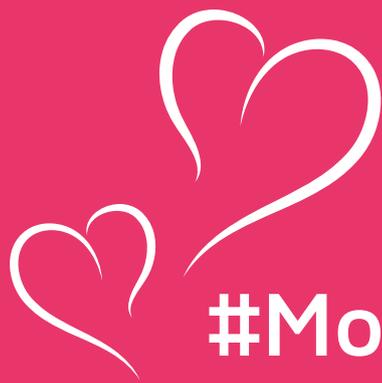
- Llevar a cámara de fermentación por una hora aprox.

- Brillar con Sunset Glaze

- Hornear a 160°C por 20 minutos

- Decorar con Miroir





**#Momentos
DeCelebración**