

Recetario
Pastelería
Temática

Variedades de pasteles y decoraciones
para diferentes ocasiones



Cupcakes Temáticos

Ver página



Mini Donas Decoradas

Ver página



Paletas Festivas

Ver página



Brownies Decorados

Ver página



Tortas Temáticas

Ver página

Cupcakes Temáticos





INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
Harina Nicolini Pastelera	100%	560
Leche fresca	89%	500
Azúcar granulada blanca	71%	400
Huevo	54%	300
Margarina Primavera Kekera	36%	200
Polvo de hornear	2%	10
Bicarbonato	1%	5
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	1%	5

BUTTERCREAM BLANCO (DECORACIÓN):

Margarina Primavera Multiusos	55
Queso crema	83
Cobertura blanca	68
Finita en polvo Umsha	520
Crema vegetal	24

RENDIMIENTO: 15 unidades.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado y decoración.

Procedimiento



01. En un bowl de batidora cremar la margarina junto con el azúcar granulada hasta que estén completamente integrados.



02. Seguido agregar los huevos uno a uno junto con la esencia a vainilla.



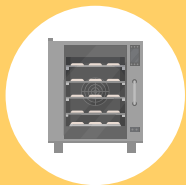
03. Agregar los insumos secos harina, polvo de hornear y bicarbonato intercalando con la leche.



03. Mezclar con paleta hasta integrar.



04. Dosificar la masa en moldes de kekito N° 8 con pirotines previamente colocados en los moldes.



05. Hornear a 150 °C por 25 minutos. Tiempo y temperatura referencial.



06. Dejar enfriar.

Buttercream



01.

Colocar en la batidora la margarina junto con el queso crema y batir hasta lograr un punto pomada.



02.

Por otro lado llevar al microondas la cobertura blanca y la crema vegetal. Mezclar ambos productos y añadirlo a la batidora que contiene la mezcla de margarina y queso crema.



03.

Batir e incorporar el azúcar impalpable de a pocos hasta lograr una crema consistente.



ARMADO

De acuerdo a la temática decorar los cupcakes con ayuda de una boquilla estrella, manga descartable.



DECORACIÓN

Esparcir grajeas de colores para una temática infantil y grajeas de colores pasteles si fuese un matrimonio o bautizo.

Mini Donas Decoradas





INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA		
Harina Nicolini Selección Especial	100%	500
Agua	42%	211
Azúcar granulada blanca	12%	60
Manteca Famosa	12%	60
Levadura instantánea Nicolini	2%	10
Mejorador Nicolini	1%	5
Sal	1%	7
Yema de huevo	4%	20
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	1%	5

DECORACIÓN Y RELLENO

Manjar blanco	300
Cobertura blanca	200
Grajeitas	100
Cobertura bitter	200

RENDIMIENTO: 42 mini donas de 20g.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de horneado y decoración.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



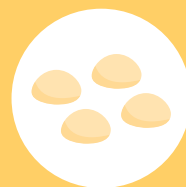
01.

En la amasadora colocar la harina, azúcar, sal, levadura y mejorador, mezclar bien para luego añadir agua y amasar a primera velocidad hasta tener una masa homogénea.



02.

Agregar manteca y esencia a vainilla, seguir mezclando y pasar a segunda velocidad hasta lograr punto semiliga.



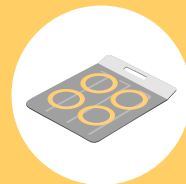
03.

Retirar la masa de la amasadora y dividir en piezas de 20 g para luego bolear.



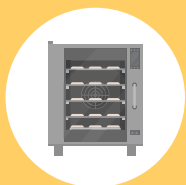
04.

Dar forma a las donas con ayuda del dedo índice y estirar la masa hasta lograr formar un aro delgado.



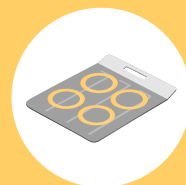
05.

Colocar las piezas en una bandeja previamente engrasada y llevar a fermentar por 2 horas aproximadamente.



06.

Hornear por 5 minutos a una temperatura de 150 °C aproximadamente. Tiempo y temperatura referencial.



07.

Dejar enfriar antes de decorar.

Decoración



01. Con ayuda de una boquilla hacer agujeritos en la parte inferior de la dona y colocar el relleno (manjar blanco).



02. Derretir las coberturas por separado, agregar a la cobertura blanca el colorante a la grasa y decorar de distintas maneras.



03. Para bañar las donas: sumergir las donas hasta cubrir toda la superficie, levantar la dona y dejar caer el exceso de cobertura para luego colocarlas en bandejas.



04. Agregar las grajeas antes de que endurezca la cobertura.



05. Las opciones para decorar son infinitas para fiestas o compromisos.

Paletas

Festivas



INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
Harina Nicolini Pastelera	100%	280
Leche fresca	89%	250
Azúcar granulada blanca	71%	200
Huevo	54%	150
Margarina Primavera Kekera	36%	100
Polvo de hornear	2%	5
Bicarbonato	1%	3
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	1%	3

BAÑO DE CHOCOLATE

Cobertura bitter	200
Cobertura blanca	200

DECORACIÓN

Grajeas especiales	100
Manjar blanco	100

RENDIMIENTO: 13 paletas.

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decoración.



Procedimiento



01. En un bowl de batidora cremar la margarina junto con el azúcar granulada hasta que este completamente integrados.



02. Seguido agregar los huevos uno a uno junto con la esencia a vainilla.



03. Agregar los insumos secos: harina, polvo de hornear y bicarbonato intercalando con la leche.



04. Mezclar con paleta hasta integrar.



05. Dosificar en un molde diametro 20 cm y hornear a 150 °C por 35 minutos. Tiempo y temperatura referencial.



06. Dejar enfriar.

Armado y Decoración



01. Diluir las coberturas por separado, alistar un pincel para cada uno. Opcional: teñir la cobertura blanca con colorante a la grasa.



02. En un molde de silicona para paletas y con ayuda de un pincel llenar cada espacio con la cobertura. Dejar secar.



03. Llenar cada molde de paleta con la masa de keke, hasta llegar al ras.



04. Con el pincel cubrir cada paleta y dejar endurecer.



05. Desmoldar y colocar los palitos de chupete.



06. Finalmente decorar con líneas de chocolate blanco o de colores y antes de que se endurezca esparcir las grajeas de los diferentes colores y motivos.

Brownies Decorados



INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
Harina Nicolini Pastelera	100%	188
Azúcar granulada blanca	213%	400
Huevos	120%	225
Cobertura bitter	100%	188
Margarina Primavera Multiusos	72%	135
Pecanas partidas	64%	120
Cocoa	16%	30
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	4%	8
BAÑO DE CHOCOLATE		
Cobertura blanca		200
Chocolate Lentejitas		100
Patillaje		50

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decoración.

Procedimiento



01. Batir el azúcar granulada, huevos y esencia a vainilla a velocidad media por 5 minutos.



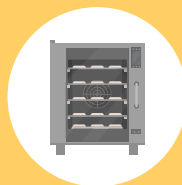
02. Llevar al microondas la cobertura bitter junto con la margarina.



03. Agregar la mezcla al bowl y continuar batiendo en velocidad media, luego incorporar los insumos secos. Finalmente agregar las pecanas picadas.



04. Dosificar en una placa rectangular engrasada y con papel manteca.



05. Llevaremos al horno a 160 °C por 20 minutos. Tiempo y temperatura referencial.

Decoración



01. Llevar al microondas la cobertura blanca hasta tener un fluido perfecto.



02. Con ayuda de una manga delinear por encima del brownie, con los diferentes motivos que desees decorar.

Tortas Temáticas



INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
Harina Nicolini Pastelera	100%	560
Leche fresca	89%	500
Azúcar granulada blanca	71%	400
Huevo	54%	300
Margarina Primavera Kekera	36%	200
Polvo de hornear	2%	10
Bicarbonato	1%	5
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	1%	5

BAÑO DE CHOCOLATE

Finita en polvo Umsha	400
Cobertura blanca	200
Queso crema	100
Margarina Primavera Kekera	100
Crema vegetal	50

NOTA: El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decoración.

Procedimiento



01. En un bowl de batidora cremar la margarina y el azúcar granulada hasta que este completamente integrados.



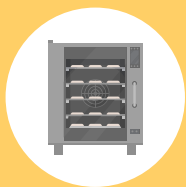
02. Seguido agregar los huevos uno a uno junto con la esencia a vainilla.



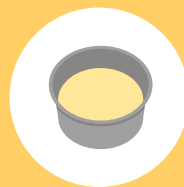
03. Agregar ahora los insumos secos harina, polvo de hornear y bicarbonato intercalando con la leche.



04. Mezclar con paleta hasta integrar.



05. Dosificar en 3 moldes diametro 18 y hornear a 150 °C por 45 minutos. Tiempo y temperatura referencial.



06. Dejar enfriar.

Frosting de Chocolate



01.
Batir la margarina y el queso crema hasta integrar.



02.
Llevar al microondas la crema vegetal y la cobertura hasta que estén diluidas e integradas.



03.
Agregar al batido la cobertura y mezclar hasta integrar. Sin dejar de batir agregar de a pocos la finita en polvo, hasta lograr una crema consistente.

Armado y Decoración



01.
Emparejar y rellenar los kekes con manjar blanco.



02.
Cubrir la torta con frosting o con crema chantilly del color deseado y peinar hasta tener un acabado prolijo.



03.
Decorar de acuerdo a la temática elejida, flores naturales o flores de pastillaje si fuese bautizo o matrimonio, perlitas doradas, merenguitos y/o macarrons, si fuese una torta infantil colocaremos grajeas de colores, rosetas de colores y un toper de feliz cumpleaños.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP