

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)
<b>MASA</b>		
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.



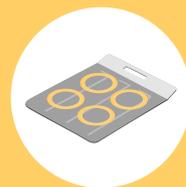
**05.**

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
<b>BAÑO DE CHOCOLATE</b>		
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 delineamos 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