

alicorp

Recetario

Día del Chocolate!



ELABORADO POR ALICORP



Chifón de Chocolate

Ver página



Mini Tartas de Chocolate

Ver página



Mousse de Chocolate

Ver página



Delicia de Chocolate

Ver página



Chifón de Chocolate



Chifón de Chocolate

Rendimiento: 1 molde #28

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
Premezcla Experta Torta de Chocolate	100%	800
Huevo	75%	600
Aceite	15%	120
Agua	14%	110
Emulsionante	2,5%	20



A Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Espátula



Molde de Chifón

Procedimiento:



01.

En una batidora con canastilla colocar la premezcla torta de chocolate, huevos, agua y emulsionante. Batir a velocidad alta hasta lograr triplicar el volumen (7 minutos aproximadamente)



02.

Agregar el aceite en hilo bajando la velocidad de la batidora. Mezclar hasta obtener una mezcla homogénea.



03.

Humedecer el molde chifonero con abundante agua, colocarlo en la bandeja lista para hornear y añadir toda la masa.

**04.**

Llevar al horno a una temperatura de 150 °C por 45 minutos (tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar.

**05.**

Desmoldar con cuidado.

**06.**

Con ayuda de una manga bañar con fudge ligero la parte superior del chifón y decorar con fresas partidas.

📌 Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

📌 Conservación:

Conservar embolsado y sin decorar para no perder la humedad. Decorar solo para en el momento.

Mini Tartas de Chocolate



Mini Tartas de Chocolate

Rendimiento: 24 mini tartas

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Harina Nicolini Pastelera	100%	230
Margarina Primavera Multiusos	68%	156
Finita en polvo Umsha	57%	132
Yemas de huevo	26%	60
Cocoa	13%	30
Saborizante artificial sabor a vainilla Umsha	1,3%	3
RELLENO Y DECORACIÓN		
Crema pastelera		300
Crema vegetal tipo chantilly batida		200
Frambuesas		100
Transfer de chocolate		24 unidades





A pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Espátula



Molde de Tarta #3



Rodillo



Boquilla estrella

Procedimiento:



01.

En una batidora con paleta mezclar la margarina y finita en polvo, cremar hasta integrar.



02.

Luego añadir las yemas y seguir mezclando a velocidad media, agregar el saborizante a vainilla.



03.

Finalmente agregar los insumos secos: cocoa y harina. Mezclar hasta integrar por completo y obtener una masa homogénea. Envolver la masa con papel film y refrigerar por 30 minutos.



04.

Con ayuda de un rodillo estirar la masa y cubrir los moldecitos de tarta N° 3. Colocar papel aluminio y carga (frejolitos).



05.

Llevar al horno por 30 minutos a 150 °C (tiempo y temperatura referencial).



06.

Dejar enfriar y desmoldar.

Preparación de la Crema diplomática:



01.

En un bowl, con ayuda de una espátula, mezclar la crema pastelera y crema vegetal batida.

Armado de las Mini Tartas:



01.

Con ayuda de una manga y una boquilla estrella rellenar las tartas con la crema diplomática haciendo un pico hacia arriba.



02.

Decorar con transfer de chocolate y frambuesa.

Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

Conservación:

Conservar en refrigeración

Mousse de Chocolate



Mousse de Chocolate

Rendimiento: 1 Mousse familiar

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Premezcla Experta Torta de Chocolate	100%	250
Huevo	40%	100
Aceite	30%	75
Agua	30%	75
BRILLO ESPEJO DE CHOCOLATE		
Azúcar granulada blanca		120
Cobertura bitter sabor a chocolate		110
Abrillantador o jalea neutra		90
Agua		80
Glucosa		70
Crema de leche		50
Cocoa		20
Colopez		10
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO		
Cobertura sabor a chocolate blanco		525
Crema vegetal		450
Leche fresca		200
Yemas de huevo		50
Azúcar granulada blanca		25
Colopez		5
DECORACIÓN		Unidades
Frambuesas		3
Transfer de chocolate		2





A Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Espátula



Molde de Silicona



Cocina



Olla

Procedimiento:



01.

En una batidora con ayuda de paleta colocar los huevos, agua, aceite y premezcla torta de chocolate. Batir por 4 minutos a velocidad media hasta obtener una masa homogénea.



02.

Colocar la masa en una bandeja de 20x30 cm previamente engrasada y con papel manteca.



03.

Llevar al horno a 145 °C por 20 minutos (tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar.

Elaboración del Mousse de chocolate blanco y armado del relleno:



01.

En una olla llevar a fuego moderado las yemas, azúcar y leche. Hervir hasta punto napar (ligeramente espeso)



02.

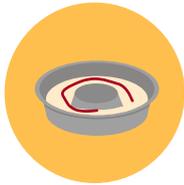
Luego agregar la cobertura blanca picada y mezclar por completo, añadir la crema vegetal batida a punto yogurt y continuar mezclando.



03. Finalmente agregar el colapez previamente hidratado y diluido. Mezclar hasta obtener una crema homogénea



04. Vaciar en un molde de silicona de aro de 2 piezas, dosificar la mitad del molde grande con el mousse y colocar unas tiras del keke húmedo de chocolate.



05. Con ayuda de una manga añadir la mermelada de frutos rojos y cubrir con el restante del mousse.



06. En el molde pequeño rellenar el mousse sobrante y emparejar.



07. Llevar a congelación por 3 a 4 horas.

Elaboración del brillo espejo de chocolate bitter:



01. Llevar a fuego moderado una olla con azúcar, glucosa y agua. Hervir hasta llegar a 114 °C.



02. Agregar la cocoa, cobertura bitter picada, crema de leche y abrillantador. Mezclar con ayuda de una espátula de goma.



03. Finalmente agregar el colapez y mezclar de manera envolvente hasta obtener una consistencia brillante y pareja.

Armado del Postre:



01. Desmoldar los mousses, colocar el mousse más grande en una rejilla y bañar con el brillo espejo.



02. Colocar el mousse bañado en una base de torta y colocar encima el otro mousse redondo desmoldado y sin bañar.



03. Finalmente para decorar colocar las frambuesas y transfer.

Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

Conservación:

Conservar en refrigeración

Delicia de Chocolate



Delicia de Chocolate

Rendimiento: 1 Postre

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
MASA:		
Premezcla Experta Torta de Chocolate	100%	750
Huevos	40%	300
Aceite	30%	225
Agua	30%	225
CREMA DE GANAGE PARA RELLENO		
Crema vegetal		300
Cobertura bitter sabor a chocolate		300
BRILLO ESPEJO DE CHOCOLATE		
Azúcar granulada blanca		60
Cobertura bitter sabor a chocolate		55
Abrillantador o jalea neutra		45
Agua		40
Glucosa		35
Crema de leche		25
Cocoa		10
Colopez		5
ARMADO Y DECORACIÓN		
Fresas partidas		0,100
Rulos de chocolate		0,100
Almíbar		0,25



A Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Espátula



Molde de Silicona



Cocina



Olla

Procedimiento:



01.

En una batidora con ayuda de paleta colocar los huevos, agua, aceite y premezcla torta de chocolate. Batir por 4 minutos a velocidad media hasta obtener una masa homogénea.



02.

Colocar la masa en una bandeja de 32x47 cm previamente engrasada y con papel manteca .



03.

Llevar al horno a 145 °C por 20 minutos (tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar.

Elaboración de la crema de ganache para relleno:



01.

Llevar al microondas la crema vegetal y la cobertura bitter, una vez diluidos batir con canastilla hasta integrarse y tener consistencia firme.



02.

Reservar en un bowl.

Elaboración del brillo espejo de chocolate bitter:



01.

Llevar a fuego moderado una olla con azúcar, glucosa y agua. Hervir hasta llegar a 114 °C.



02.

Agregar la cocoa, cobertura bitter picada, crema de leche y abrillantador. Mezclar con ayuda de una espátula de goma.



03. Finalmente agregar el colapez y mezclar de manera envolvente hasta obtener una consistencia brillante y pareja.

Armado del postre:



01. Cortar el keke en 3 capas delgadas de 22x22 cm y humedecer con el almibar. Luego colocar una capa de crema de ganache y la esparcir de manera pareja. Repetir el proceso con las tres capas de keke.



02. Emparejar lo más prolijo posible la última capa de ganache y refrigerar por 30 minutos.



03. Cubrir con una fina capa de brillo espejo (solo la parte superior del postre). Refrigerar por 20 minutos.



04. Finalmente con un cuchillo serrucho emparejar los costados del postre.



05. Decorar con rulos y fresas.

📌 Nota:

El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en los procesos de horneado, enfriado y decoración.

📌 Conservación:

Conservar en refrigeración

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP