



RECETARIO

Delicioso  
TENERBROSO



## Momias de Hotdog

[Ver página](#)



## Cake pops de miedo

[Ver página](#)



## Red Velvet tenebroso

[Ver página](#)

**CONTENIDO**

# Momias de Hotdog



# Momias de Hotdog

Rendimiento: 40 unidades pequeñas

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
<b>MASA:</b>		
Harina Nicolini Pastelera	100%	200
Margarina Opan	50%	100
Finita en polvo Umsha	35%	70
Yema de huevo	25%	50

RELLENO	Unidades
Mini hotdog	40

## EQUIPOS A USAR



Balanza  
calibrada



Batidora



Rodillo



Bandejas  
para hornear

**Procedimiento**



**Pesar bien los ingredientes**



**01.** En una batidora cremar la margarina con la finita en polvo, una vez que esté bien cremado añadir las yemas.



**02.** Una vez que la mezcla esté homogénea agregar la harina y seguir mezclando.



**03.** Colocar la masa en film y llevar a refrigeración por 30 minutos. Luego estirar la masa con un poco de harina y cortar el tiras delgadas.



**04.** Forrar los minihotdog con las tiras de masa, dándole forma de momia.



**05.** Barnizar con huevo batido y llevar al horno por 12 minutos a 160 °C (tiempo y temperatura referencial)



**06.** Enfriar y decorar con mayonesa y colorante comestible.



**Conservación**

Conservar en un lugar fresco y seco.

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

# Cake Pops de miedo



# Cake pops de miedo

Rendimiento: 15 cake pops

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 sabor a vainilla Umsha	1%	3
<b>DECORACIÓN</b>		
Manjar blanco		100
<b>BAÑO DE CHOCOLATE</b>		
Cobertura blanca		200
Colorante a la grasa		15



**Procedimiento**



**Pesar bien los ingredientes**



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



**02.** Seguido agregar los huevos uno a uno junto con el saborizante a vainilla.



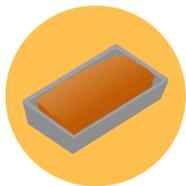
**03.** Agregar los insumos secos: harina, polvo de hornear y bicarbonato intercalando con la leche.



**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.**

Desmenuzar el keke en un bowl y agregar el manjar blanco hasta llegar a la textura deseada para formar las esferas de masa y colocar los palitos de chupete.



**02.**

Diluir la cobertura blanca y teñirla con colorante a la grasa.



**03.**

Finalmente decorar con líneas de chocolate blanco o de colores.

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

# Red Velvet Tenebroso



# Red Velvet Tenebroso

Rendimiento: 1 Torta de diámetro 18

INGREDIENTES	Porcentaje	Peso (g)
<b>DECORACIÓN</b>		
Harina Nicolini Premium	100%	420
Azúcar granulada blanca	98%	412
Leche fresca	86%	360
Margarina Primavera multiusos	43%	180
Huevo	43%	180
Cocoa	7%	30
Colorante en gel rojo	3%	12
Vinagre	2%	7
Saborizante a esencia de vainilla Umsha	2%	7
Bicarbonato	2%	7
Polvo de hornear	2%	7
Sal	1%	3

<b>RELLENO: FROSTING DE CHOCOLATE BLANCO</b>	
Margarina Primavera multiusos	60
Queso crema	160
Finita en polvo Umsha	1000
Crema de leche	40
Chocolate blanco	130

<b>DECORACIÓN: BUTTERCREAM</b>	
Margarina Primavera multiusos	400
Finita en polvo Umsha	800
Colorante en gel negro	15
Cocoa en polvo	15
Colorantes de diferentes colores	30

## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Manga pastelera



Boquilla diseño pasto



Espátula

**Procedimiento**



**Pesar bien los ingredientes**



**01.**

En la batidora cremar la margarina con el azúcar hasta lograr un cremado prolijo, seguido agregar los huevos.



**02.**

Añadir la esencia sabor a vainilla y seguir batiendo.



**03.**

Aparte cortar la leche agregando el vinagre y dejar reposar por unos minutos.



**04.**

Agregar esta mezcla a la batidora y también añadir los insumos secos: harina, polvo de hornear, bicarbonato y cocoa. Mezclar a velocidad media hasta integrar intercalando con la leche cortada.



**05.**

Distribuir la mezcla en 3 moldes diámetro 18, previamente engrasados y con papel manteca en la base.



**06.**

Llevar al horno por 40 minutos a 140 °C (aproximadamente)

## Buttercream:



**01.** En una batidora, suavizar la margarina y batir junto con la finita en polvo y la cocoa.



**02.** Agregar el colorante de acuerdo al color deseado.

## Decoración:



**01.** Rellenar la torta con frosting y cubrir las paredes con la buttercream.



**02.** Decorar las paredes cubriendo también la superficie.



**03.** Finalmente colocar los rosetones de buttercream de diferentes colores.



**04.** Opcional: colocar toper de Halloween.



### Conservación

Una vez decorada la torta deberá conservarse en refrigeración.

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

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

ALTO EN  
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP