



*¡Hora de celebrar!*

Edición

# *Día del Niño*

*Pastelería temática para  
engreír a los pequeños*

# Contenido



**01**

**Brownie  
chiki  
glacitas**

Página 03



**02**

**Mini  
donas  
decoradas**

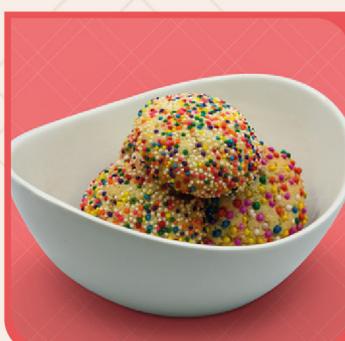
Página 05



**03**

**Cake  
dulce  
conejito**

Página 07



**04**

**Galletitas  
Multicolores**

Página 10



**05**

**Cupcake  
casino  
black**

Página 12



**06**

**Paletas  
Festivos**

Página 14

# Brownie chiki glacitas

RENDIMIENTO: 12 porciones de 100g aproximadamente.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
<b>MASA</b>		
Harina Nicolini Pastelera	100.0%	0.138
Huevo	91%	0.125
Azúcar blanca	109%	0.150
Azúcar rubia	118%	0.163
Margarina Primavera Multiusos	100%	0.138
Cobertura sabor a chocolate	91%	0.125
Cocoa	9%	0.013
Esencia de vainilla	4%	0.005
Polvo de hornear	7%	0.010
Bicarbonato	1%	0.001
Pecanas picadas	36%	0.050
Miniglacitas	109%	0.150
<b>DECORACIÓN</b>		
Cobertura Blanca		0.200
Colorante a la grasa rosado y celeste		0.005
Grajeitas mix		0.300

## EQUIPOS A USAR



Balanza  
calibrada



Espátula



Batidora



Molde  
rectangular  
plano



# Procedimiento



## Pesar bien los ingredientes

1



En la batidora colocar huevos, azúcar rubia y esencia sabor a vainilla. Batir por unos minutos hasta integrar completamente.

2



Aparte derrertir la cobertura sabor a chocolate junto con la margarina y añadir a la primera mezcla, seguir batiendo en velocidad media.

3



Agregar azúcar blanca granulada y seguir mezclando.

4



Añadir los insumos secos: harina, polvo de hornear, bicarbonato y cocoa. Mezclar en velocidad media hasta integrar.

5



Finalmente agregar las galletas miniglacitas picadas y las pecanas.

6



Mezclar bien de manera envolvente y colocar la mezcla en un molde rectangular previamente engrasado y con papel manteca.

7



Llevar al horno a 150 °C por 20 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.

8



### DECORADO DE BROWNIE:

Diluimos la cobertura blanca y la teñimos con una pisca de colorante a la grasa rosado o celeste bañamos la mitad del brownie como media luna y agregamos unas grajeas para decorar.



### Decoración:

El brownie decorado tiene presentación individual, puedes decorarlo de diferentes maneras y temáticas, e incluirlo dentro de pack de dulces y pasteles.



### Conservación:

Una vez decorado se recomienda embolsar y/o empaquetar para mantener la humedad del producto.

**Nota:** El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de enfriado y decoración.

**Tips:** Coloca media lunas de Glacitas encima de la masa para que luego del horneado quede decorado.

# Mini donas decoradas

RENDIMIENTO: 42 mini donas de 20 g.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
<b>MASA</b>		
Harina Nicolini Selección Especial	100.0%	0.500
Agua	42%	0.211
Azucar blanca	12%	0.060
Manteca Famosa	12%	0.060
Levadura instantánea Nicolini	2%	0.010
Mejorador Nicolini	1%	0.005
Sal	1%	0.007
Yema de huevo	4%	0.020
Esencia de vainilla	1%	0.005
<b>DECORACIÓN Y RELLENO</b>		
Manjar blanco		0.300
Cobertura blanca		0.200
Grajeitas		0.100
Cobertura bitter		0.200

## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Bandejas de acero



Mangas con boquillas



# Procedimiento



## Pesar bien los ingredientes

1



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.

2



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

3



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

4



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

5



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

6



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

7



Dejar enfriar antes de decorar.

8



**DECORADO DE DONITAS:** Con ayuda de una boquilla hacer agujeritos en la parte inferior de la dona y colocar el relleno (manjar blanco).

9



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

10



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.

11



Agregar las grajeas antes de que endurezca la cobertura.



### Decoración:

Puedes usarlas para armar packs de 2 a 6 unidades como regalo, ideal para un compartir en familia por el día del niño.



### Conservación:

Una vez decorado se recomienda embolsar y/o empaquetar para mantener la humedad del producto.

**Nota:** El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de enfriado y decoración.

# Cake dulce conejito

RENDIMIENTO: 1 torta de 1 kg



INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
<b>MASA KEKE</b>		
Premezcla Experta Keke	1100.0%	0.600
Huevo	35%	0.210
Agua	20%	0.120
Aceite	5%	0.030
Grajeas de colores	17%	0.100
Cobertura bitter	8%	0.050
<b>BETÚN BORDES PERFECTOS</b>		
Cobertura bitter		0.200
Crema vegetal		0.200
Masa elástica blanca		0.800
<b>BUTTERCREAM BLANCO</b>		
Margarina Primavera Multiusos		0.055
Queso crema		0.083
Cobertura blanca		0.068
Azúcar impalpable		0.520
Crema vegetal		0.024

## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Microondas



Batidora



Molde diámetro 18



Rodillo



Mangas con boquillas

# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

1



En la batidora colocar la premezcla, agua, aceite y huevos usando la paleta batir por 4 minutos a velocidad media.

2



Finalmente agregar cobertura picada y las grajeas. Mezclar de manera envolvente.

3



Colocar la masa en un molde diametro 18 previamente engrasado y enharinado.

4



Hornear a 150 °C por 35 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.

5



**PREPARACIÓN DE BETÚN PARA BORDES PERFECTOS:**  
Llevar al microondas la cobertura bitter y la crema vegetal. Mezclar bien y dejar enfriar hasta lograr una textura tipo betún.

6



**ARMADO Y FORRADO DE TORTA:**  
Emparejar el keke con ayuda de un cuchillo, rellenar y bañar con el betún.

7



Estirar la masa elástica hasta lograr un grosor de 1 cm y forrar la torta.

8



**PREPARACIÓN DEL BUTTERCREAM:**  
Colocar en la batidora la margarina junto con el queso cremo y batir hasta lograr un punto pomada.

9



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

10



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

**Nota:** El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de enfriado y decoración.

# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

11



Separar la crema en tres partes: dos de ellas las pintas de color lila pastel y la otra color rosado bebé.

12



Colocar en mangas con boquillas estrella cada uno y realizar rosetones en la parte superior de la torta.

13



Con masa elástica armar dos patitas de conejo, la naricita en color rosado y el hocico en blanco.

14



Armar las orejas con cartulina canson tipo topper.



## Decoración:

El cake conejito tiene una linda presentación ideal para regalo en esta fecha especial del día del niño.



## Conservación:

Una vez elaborada la torta podrá exhibirse en vitrina en un espacio limpio y fresco

**Nota:** El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de enfriado y decoración.

# Galletitas Multicolores

RENDIMIENTO: 23 galletas de 25 g.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
<b>MASA</b>		
Harina Nicolini Pastelera	100.0%	0.165
Huevo	18%	0.030
Azúcar blanca	58%	0.095
Margarina Primavera Multiusos	58%	0.095
Polvo de hornear	2.4%	0.004
Esencia de vainilla	1.8%	0.003
Canela en polvo	1.2%	0.002
<b>DECORACIÓN</b>		
Grajeas de colores		0.100
Minilentejitas de colores		0.100

## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Refrigeradora



Batidora



Bandejas de acero



# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

1



Colocar en la batidora con la margarina y el azúcar, con ayuda de una paleta cremar.

2



Agregar el huevo, seguir cremando hasta integrar y luego añadir la esencia.

3



Por último añadir los insumos secos: harina, polvo de hornear y canela en polvo. Crear a velocidad media.

4



Retirar la masa, colocarla en papel film y llevar a refrigerar por 30 minutos mínimo.

5



Pesar bollitos de 25 g y bolear hasta lograr una esfera perfecta.

6



Colocar las grajeas en bowl y rodar cada bollito de galleta hasta lograr que las grajeas cubran todo el bollito. Repetir lo mismo con las minilentejitas.

7



Colocar las galletas en una bandeja engrasada y hacer presión levemente a cada bollito.

8



Llevar al horno a 135 °C por 6 minutos aproximadamente.

## Decoración:



Las galletas multicolores son una linda opción para compartir en el día del niño, puedes colocarlas en bolsas tipo brillo o pack de regalo.

## Conservación:



Una vez decorado se recomienda embolsar y/o empaquetar para mantener la textura del producto.

**Nota:** El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de enfriado y embolsado.

**Tips:** 1. Usa grajeas de calidad para que el acabado sea prolijo. 2.Refrigerar siempre la masa para que el desarrollo en el horno sea con un buen domo y las galletas no salgan planas.

# Cupcake Casino black

RENDIMIENTO: 12 unidades de 65 g.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
<b>MASA</b>		
Premezcla Experta Muffins	100%	0.500
Agua	33%	0.163
Aceite	23%	0.113
Huevo	19%	0.095
Galletas Casino black	20%	0.100
<b>DECORACIÓN</b>		
Crema chantilly		0.400
Colorantes		0.005
Grajeas		0.050

## EQUIPOS A USAR



Balanza  
calibrada



Bandeja  
de acero



Batidora



Moldes y  
pirotines  
de cupcake



Mangas y  
boquillas



# Procedimiento



**Pesar bien los ingredientes**

1



En el bowl de batidora colocar la premezcla, agua, huevos y aceite, mezclar a velocidad media hasta tener una masa homogénea.

2



Picar las galletas Casino black, agregarlas a la masa y mezclar por un minuto.

3



Dosificar la masa en moldes para cupcakes #7 con pirotines del mismo número.

4



Llevar al horno por 25 minutos a 150 °C (referencial)

5



Dejar enfriar.

6



**DECORACIÓN DE CUPCAKES:**

Batir la crema chantilly y teñir con los colorantes (celeste, verde y amarillo).

7



Colocamos la crema en una manga pastelera con boquillas estrella y decorar el cupcake.

8



Finalmente agregamos las grajeas de colores y listo.



**Decoración:**

Presentarla en una cajita de 4 unidades a más, para sorprender al engreído de la casa.



**Conservación:**

Los cupakes una vez decorados deberán conservarse en una vitrina refrigerada, ya que llevan chantilly.

**Nota:** El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de enfriado y decoración.

# Paletas Festivas

RENDIMIENTO: 13 unidades de 80 g.

INGREDIENTES	PORCENTAJE	PESO (Kg)
<b>MASA</b>		
Premezcla Experta sabor a Chocolate	100%	0.400
Agua	30%	0.120
Aceite	30%	0.120
Huevo	40%	0.160
<b>BAÑO DE CHOCOLATE:</b>		
Coberura bitter		0.200
Coberuta blanca		0.200
<b>DECORACIÓN:</b>		
Grajeas especiales		0.100
Fudge		0.100

## EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Espátulas



Batidora



Bandeja de acero



Molde de silicona



Palitos de chupete



# Procedimiento



## Pesar bien los ingredientes

1



En el bowl de batidora colocar la premezcla, agua, huevos y aceite, mezclar a velocidad media hasta tener una masa homogénea.

2



Colocar la masa en una bandeja de 30 X 40 cm previamente engrasada y con papel manteca.

2



Llevar al horno por 30 minutos a 150 °C (referencial)

3



Dejar enfriar

4



Desmenuzar el keke de chocolate y hacer una especie de masa con el fudge. Reservar.

5



**ARMADO Y DECORACIÓN DE LAS PALETAS:**  
Diluir las coberturas por separado. Teñir la cobertura blanca con colorante a la grasa.

5



Con ayuda de un pincel bañar el interior del molde de silicona para paletas con la cobertura y dejar secar.

6



Luego llenar cada molde de paleta con la masa de keke de chocolate y el fudge hasta antes de llegar al ras.

7



Cubrir cada paleta con cobertura y dejar endurecer.

8



Desmoldar y colocar los palitos de chupete

8



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



### Decoración:

Puedes exhibirlas de manera individual o en packs para regalo. Usa tu creatividad para armar un dulce e impactante pack dulcero.



### Conservación:

Una vez decoradas las paletas podrás exhibirlas en un ambiente limpio y fresco. Como son tipo bombones no necesitan refrigeración.

**Nota:** El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus proceso de enfriado y decoración.

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP