

Recetario

HEREDEROS DE

la dulzura de
mamá



alicorp

Contenido



Torta
ESPIRAL

Ver página 3

Sorpresa
PARA MI MAMÁ

Ver página 6



Tres leches
FRUTADO

Ver página 9



Galletas
TEMÁTICAS

Ver página 12



Torta **ESPIRAL**



INGREDIENTES
Porcentaje
Peso (g)
MASA

Harina Nicolini Pastelera	100%	360
Maicena	11%	40
Huevo Avivel	200%	720
Azúcar blanca granulada Casa Grande	100%	360
Polvo de hornear	2%	8
Saborizante artificial sabor a vainilla Umsha	1%	4

FROSTING

Finita en polvo Umsha	200
Margarina Primavera Multiusos	50
Queso crema Delice	50
Crema vegetal para Chantilly	25
Cobertura sabor a chocolate blanco Negusa	100

RELLENO Y DECORACIÓN

Mermelada de fresa	300
Fresas	400
Pistachos	15

RENDIMIENTO: 01 torta diámetro 22



Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Manga pastelera



Espátula pastelera

Torta Espiral



01.

Poner en el bowl de la batidora los huevos y empezar a batir junto con la azúcar hasta obtener el punto cinta. Añadir el saborizante a esencia de vainilla.



02.

Agregar de forma envolvente los ingredientes secos, poco a poco para no quitarle el aire al batido.



03.

Colocar en una bandeja de 60x40 cm. previamente forrada con papel manteca.



04.

Llevar el horno por 10 min a 170°C (Tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar y reservar.



05.

Cortar la masa de bizcochuelo en tiras de 10cm. de ancho, colocar una capa de mermelada de fresa y por encima del frosting, formar el espiral y continuar con las demás tiras.



06.

Decorar con copos de frosting formando el espiral y continuar con las demás tiras.



07.

Conservar en refrigeración.

NOTA:

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

Sorpresa **PARA MAMÁ**



INGREDIENTES

Porcentaje

Peso (g)

MASA KEKE

Premezcla Experta Keke	100%	500
Huevos Avivel	35%	175
Agua	15%	100
Margarina Primavera Multiusos (derretida)	10%	50

FROSTING

Harina Nicolini Pastelera	100%	100
Margarina Primavera Multiusos	30%	30
Huevos	50%	50
Yemas Avivel	20%	20
Azúcar granulada blanca Casa Grande	100%	100
Azúcar granulada rubia Caña Brava	100%	100
Cobertura sabor a chocolate bitter Negusa	40%	40
Aceite	75%	75
Agua	75%	75
Colorante en gel rojo	15%	15
Cocoa	50%	50

DECORACIÓN

Finita en polvo Umsha	100
Clara de huevo	20

RENDIMIENTO: 01 keke rectangular de 22x10cm.



Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Molde rectangular de 22x10cm.



Cortador en forma de corazón

Sorpresa para mamá



01.

En un bowl derretir la cobertura y margarina.



02.

Aparte mezclar los huevos, agua y aceite, luego unir con la mezcla anterior y adicionar los ingredientes secos.



03.

Colocar la masa en una bandeja y llevar al horno por 20 min a 170°C (Tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar y cortar con un cortador en forma de corazón.



04.

Para el keke, cremar la Premezcla con el agua y huevos a velocidad media, agregar la margarina derretida y continuar cremando hasta tener la textura ideal de un keke.



05.

Colocar en el molde rectangular un poco de la masa y poner al medio los corazones de brownie parados como en fila, completar con la masa de keke restante.



06.

Hornear a 140°C por 30 min y subir la temperatura a 150°C por 15 min más. (Tiempo y temperatura referencial).



08.

Enfriar y decorar con glasé.

NOTA:

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

Tres leches **FRUTADO**



INGREDIENTES
Porcentaje
Peso (g)
MASA

Premezcla Experta Keke	100%	500
Huevos Avivel	30%	175
Agua	15%	75
Margarina Primavera Multiusos (derretida)	10%	50

JARABE

Leche evaporada Gloria		490
Leche condensada Nestlé		390
Crema de leche Nestlé		200
Pisco Santiago Queirolo		10
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha		10

RELLENO Y DECORACIÓN

Manjar blanco Nestlé		400
Crema vegetal tipo Chantilly		200
Fresas		400
Kiwi		250
Moras		150
Frambuesas		150

RENDIMIENTO: 01 torta diámetro 20



Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Espátula pastelera



Manga pastelera



Acetato



Molde redondo diámetro 20

Tres leches frutado



01.

Agregar al bowl de la batidora la Premezcla Keke, huevo, agua y cremar a velocidad media, luego agregar la margarina derretida y cremar por unos minutos más.



02.

Dividir la masa en dos moldes N°20 previamente engrasados y enharinados. Llevar al horno a 140°C por 20 min y subir a 150°C por 15min más (tiempo y temperatura referencial). Enfriar y reservar.



03.

En un recipiente mezclar la leche evaporada, leche condensada, crema de leche, pisco, saborizante y dividir en 2 el jarabe para embeber los kekes.



04.

Sobre una base colocar el primer keke, rellenar con el manjar blanco y tapar con el segundo bizcochuelo. Colocar el acetato alrededor y empezar a decorar con el chantilly y las frutas frescas.



05.

Una vez terminado llevar a refrigeración.

NOTA:

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

Galletas TEMÁTICAS



INGREDIENTES
Porcentaje
Peso (g)
MASA

Harina Nicolini Pastelera	100%	300
Margarina Primavera Multiusos	70%	210
Azúcar granulada blanca Casa Grande	50%	150
Yemas Avivel	20%	60
Saborizante artificial sabor a vainilla Umsha	3%	10

DECORACIÓN

Glasé dorado	200
Cobertura sabor a Chocolate blanco Negusa	50

RENDIMIENTO: 70 galletas en forma de letras.



Pesar bien los ingredientes

Equipos a usar:



Balanza calibrada



Batidora



Espátula pastelera



Cortador de masa en forma de letras

Galletas temáticas



01.

Colocar la margarina y el azúcar en el bowl de la batidora y cremar, añadir el saborizante junto con las yemas y seguir batiendo hasta que se incorpore.



02.

Adicionar los ingredientes secos hasta obtener una masa homogénea. Llevar a frío por 30min.



03.

Estirar la masa con ayuda de un poco de harina, cortar en forma de letras y colocar una bandeja.



04.

Hornear de 10 a 12 min a 140°C (Tiempo y temperatura referencial) y dejar enfriar.



05.

Decorar las galletas con la cobertura derretida y hacer pequeños detalles con el glasé dorado.

NOTA:

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

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

**ALTO EN
AZÚCAR**

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**



CONTENIDO PUBLICITARIO DE **allicorp**

**ALTO EN
GRASAS
SATURADAS**

**ALTO EN
AZÚCAR**

**EVITAR SU CONSUMO
EXCESIVO**



CONTENIDO PUBLICITARIO DE **insuma**