

Recetario

★ **COMPARTE**

Tu dulzura
con
mamá



ELABORADO POR ALICORP



TARTITAS CORAZÓN

[Ver página](#)



PYE DE FLORES DE FRESA

[Ver página](#)



DULCE SORPRESA DE HOJALDRE

[Ver página](#)



GALLETAS CON CORAZÓN DE TRUFA

[Ver página](#)



CORAZÓN GLASEADO DE LIMÓN

[Ver página](#)



TORTA PARA MAMÁ

[Ver página](#)



CORAZÓN DE TOFFEE

[Ver página](#)

Tartitas **CORAZÓN**



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Premium	100.0%	0.260
Margarina Primavera Multiusos	60.0%	0.156
Finita en polvo Umsha	51.0%	0.132
Yemas de huevo	24.0%	0.060
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	0.02%	0.005

INGREDIENTES DE RELLENO	Peso (kg)
Mermelada de frutos rojos	0.250

Rendimiento: 6 Tartitas individuales

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Rodillo



Brochita de Silicona

Procedimiento



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la batidora con paleta
colocar la margarina y
finita en polvo, batir hasta
integrar.



03.
Añadir las yemas de huevo y harina, mezclar hasta obtener
una masa homogénea. Reserva en refrigeradora por 30
minutos.

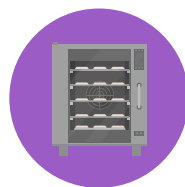


04.
Estirar la masa con ayuda de un rodillo en una mesa enharinada,
tener como referencia un grosor de 0.5 cm, forrar las tarteras
individuales en forma de corazón y hacer tiras delgadas.

Armado del postre



05. Rellenar las tartas con la mermelada de frutos rojos y con las tiras delgadas de masa enrejar cada tartita



06. Barnizar cada tartita y llevar al horno a 150 °C por 25 minutos. Tiempo y temperatura referencial.

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decorado.

PRESENTACIÓN



Postre individual personalizado en forma de corazón.

CONSERVACIÓN



Conservar el postre en un lugar fresco y seco.

Pye de flores **DE FRESA**



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Premium	100.0%	0.260
Margarina Primavera Multiusos	60.0%	0.156
Finita en polvo Umsha	51.0%	0.132
Yemas de huevo	24.0%	0.060
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	0.02%	0.005

RELLENO Y DECORACIÓN	Peso (kg)
Crema pastelera	0.800
Fresas	0.600
Zarzamoras	0.050
Hojas de menta	0.005
Jalea neutra	0.050

Rendimiento: 1 pye #22

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Tartera



Espátula



Rodillo



Cuchillo

Procedimiento



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la batidora con paleta
colocar la margarina y
finita en polvo, batir hasta
integrar.



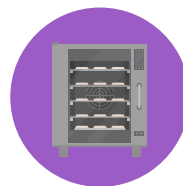
03.
Añadir las yemas de
huevo y harina, mezclar
hasta obtener una masa
homogénea. Reserva en
refrigeradora por 30
minutos.



04.
Con ayuda de un rodillo
estirar la masa en una
mesa enharinada hasta
lograr un grosor de 1
cm, forrar una tartera
#22 y dar forma perfecta
en los bordes.



05.
Colocar papel aluminio o
papel manteca sobre la
tartera forrada y colocar
carga de frejoles para
una tarta perfecta.

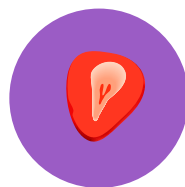


06.
Llevar al horno a
140 °C por 20 minutos.
Temperatura y tiempo
referencial. Dejar
enfriar.

Decoración de tarta



07.
Rellenar la tarta con la crema pastelera y emparejamos con ayuda de una espátula.



08.
Cortar las fresas en láminas previamente lavadas y secadas.



09.
Colocar las láminas de fresas armando una flor de 6 pétalos, al centro una zarzamora y hojas de menta. Finalmente barnizamos con jalea neutral líquida.

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decorado.

PRESENTACIÓN



Es un postre familiar para compartir en familia u obsequiar.

CONSERVACIÓN



Conservar en refrigeración ya que tiene crema pastelera y frutas.

Dulce sorpresa DE FRESA



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Premium	100%	0.250
Agua	65%	0.163
Margarina Primavera Multiusos	10%	0.025
Azúcar granulada blanca	0.08%	0.003
Sal	0.08%	0.003
PARA EMPASTAR:		
Margarina Primavera Hojaldre	65%	0.165

RELLENO Y BAÑO		Peso (kg)
Manjar blanco		0.250
Crema Vegetal tipo Chantilly		0.500
Crema pastelera		0.250
Migas de hojaldre		0.200
Fresas enteras		0.50
Jalea de fresa		0.050

Rendimiento: 1 postre

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



Rodillo



Espátula pastelera



Manga pastelera

Procedimiento



01.
Pesar bien los
ingredientes



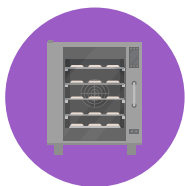
02.
En la batidora colocar la
harina, agua, sal y azúcar,
mezclar con paleta hasta
que estén integrados.
Agregar la margarina y
amasar hasta llegar a
punto semiliga. Reservar.



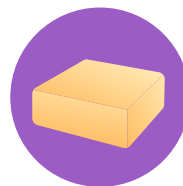
03.
Empastar con la
Margarina Hojaldre
realizando 2 dobles
simples y dos dobles.
Reposar por 30 minutos
en refrigeración.



04.
Estirar la masa hojaldre
con ayuda de un rodillo
en una mesa enharinada,
darle forma rectangular
hasta cubrir la mitad de
una bandeja, luego
perforar la masa con
ayuda de un tenedor.

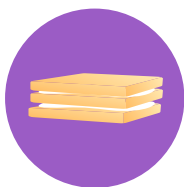


05.
Llevar al horno por 25
minutos a 155 °C
(tiempo y temperatura
referencial).



06.
Retirar del horno y
dejar enfriar.

Rellena y baño del postre



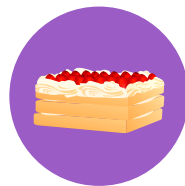
07.

Cortar la masa hojaldre en 3, con ayuda de una base redonda armar el postre: colocando una capa de hojaldre y rellenar con una capa de crema batida, una capa de manjar y una capa de crema pastelera, hasta la última capa de hojaldre.



08.

Bañar con crema batida la superficie y lados del postre, de manera que queden prolijos. Luego cubrir los lados del postre con las migas de hojaldre.



09.

Finalmente decorar con crema batida, fresas y barnizar con jalea de fresa,

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decorado.

PRESENTACIÓN



Postre entero para una fecha especial.

CONSERVACIÓN



Conservar el postre en refrigeración ya que contiene crema pastelera y crema vegetal.

Galletas CON CORAZÓN DE TRUFA



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Pastelera	100%	0.280
Margarina Pastella Multiusos	43%	0.120
Azúcar granulada blanca	36%	0.100
Huevo	22%	0.060
Miel	7%	0.020
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	1.7%	0.005
Bicarbonato	0.7%	0.002
Sal	0.7%	0.002
Canela en polvo	0.7%	0.002

RELLENO	Unidades
Trufas en forma de corazón	24

Rendimiento: 24 unidades
EQUIPOS A USAR


Balanza calibrada



Batidora



Bandeja de acero

Procedimiento



01.
Pesar bien los ingredientes



02.
En la batidora con paleta colocar la margarina y el azúcar granulada, batir hasta cremar ligeramente luego añadir huevo, el saborizante y la miel. Mezclar hasta integrar.



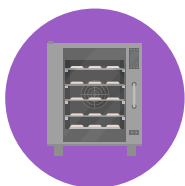
03.
Añadir los insumos secos y mezclar en velocidad baja. Reservar en refrigeración por 30 minutos

Armado de las Galletas



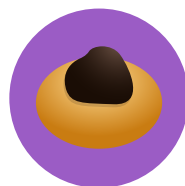
04.

Dividir la masa en bollitos de 25 g, armar esferitas y hundir el medio con ayuda del pulgar dejando un orificio.



05.

Llevar al horno a 140 °C por 10 minutos. Temperatura y tiempo referencial. Enfriar.



06.

Colocar las trufas de corazón en el orificio de las galletitas.

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decorado.

PRESENTACIÓN



Las galletitas pueden ser embolsadas o empaquetadas.

CONSERVACIÓN



Conservar las galletas embolsadas y en un lugar fresco y seco.

Corazón glaseado DE LIMÓN



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Pastelera	100%	0.325
Margarina Opan	62%	0.210
Azúcar granulada blanca	47%	0.150
Yemas	19%	0.060
Ralladura de limón	3%	0.010

INGREDIENTES DE RELLENO	Peso (kg)
Claros de huevo	0.060
Finita en polvo Umshat	0.200

Rendimiento: 24 unidades
EQUIPOS A USAR


Balanza calibrada



Batidora



Bandejas de acero



Cortador de galletas



Rodillo

Procedimiento



01.
Pesar bien los
ingredientes



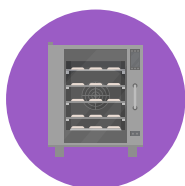
02.
En la batidora con paleta
colocar la margarina y el
azúcar granulada, batir hasta
blanquear la margarina y el
azúcar este completamente
integrado, añadir las yemas
y la ralladura de limón.
Mezclar hasta integrar.



03.
Añadir los insumos secos
y mezclar en velocidad
baja, hasta lograr obtener
una masa homogénea.
Colocar la masa en papel
film y refrigerar por 30
minutos.



04.
Con ayuda de un rodillo
estirar la masa en una
mesa enharinada hasta
lograr un grosor de 0.5 cm,
cortar con marcadores
en forma de corazón.



05.
Llevar al horno a 140 °C por 8 minutos. Temperatura y tiempo
referencial. Dejar enfriar.

Decoración de galletas



06.

Con ayuda de una manga plástica bordear con el glase amarillo la galletita y dejar secar, para luego poder cubrir toda la superficie con el glacé.

NOTA



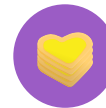
El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decorado.

PRESENTACIÓN



Las galletitas deben ser empaquetadas.

CONSERVACIÓN



Conservar las galletas embolsadas y en un lugar fresco y seco.

Torta para MAMÁ



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Premium	100%	0.420
Azúcar granulada blanca	98%	0.412
Leche fresca	86%	0.360
Margarina Primavera Kekera	43%	0.188
Huevo	42%	0.180
Cocoa	7%	0.030
Colorante rojo en gel	3%	0.012
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	0.17%	0.007
Polvo de hornear	0.17%	0.007
Bicarbonato	0.17%	0.007
Vinagre	0.17%	0.007
Finita en polvo Umsha	0.17%	0.007

RELLENO Y DECORACIÓN	Peso (kg)
Crema vegetal batida de color rosado pastel	0.600
Grajeas de colores	0.100

Rendimiento: 1 torta #18

EQUIPOS A USAR



Balanza calibrada



Batidora



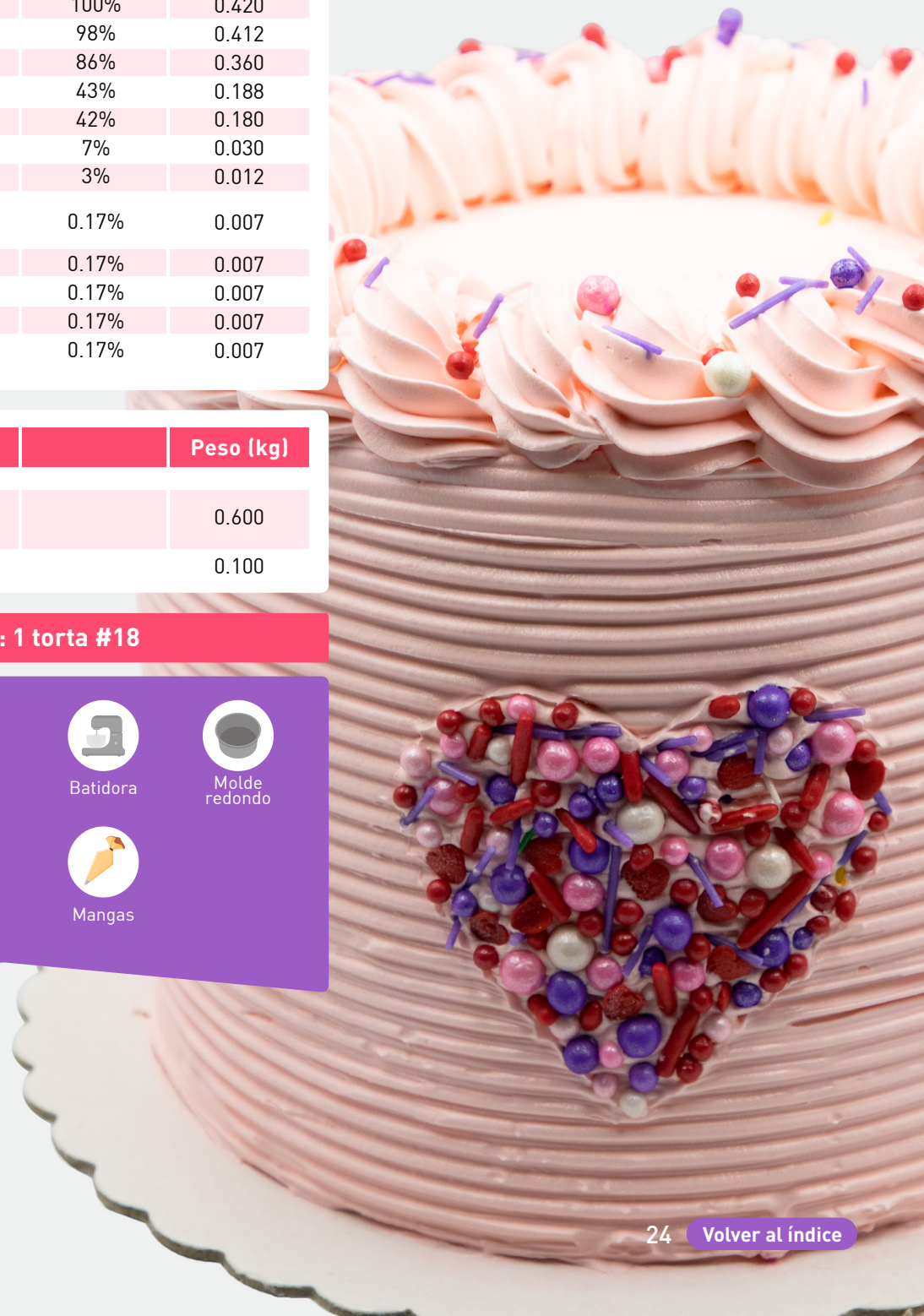
Molde redondo



Espátula



Mangas



Procedimiento



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la batidora con paleta
colocar la margarina y el
azúcar granulada, cremar
bien la mezcla, luego
añadir los huevos uno a
uno y el saborizante a
vainilla.



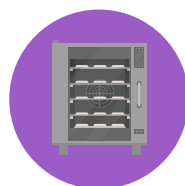
03.
Añadir los insumos
secos harina, cocoa,
bicarbonato y polvo de
hornear. Alternar con
la leche previamente
cortada con vinagre y
mezclar a velocidad baja.



04.
Adicionar el colorante
rojo y mezclar hasta que
la masa tome el color
rojo deseado.



05.
Dosificar la mezcla en
3 moldes redondos #18
previamente engrasado
y con papel manteca en
base.



06.
Llevar al horno a
130 °C por 35 minutos.
Temperatura y tiempo
referencial.
Dejar enfriar.

Baño y Decoración



07.

Colocar en un piso de torta la base del keke y rellenar con la crema batida, repetir lo mismo con las otras dos capas de keke, bañar la torta y peinar de manera prolija.



08.

Con un cortador en forma de corazón marcar uno de los lados de la torta y cubrir esa parte marcada con grajeas de colores.



09.

Finalmente con ayuda de una manga con boquilla estrella decorar los bordes superiores de la torta con la crema batida.

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decorado.

PRESENTACIÓN



Es una torta alta en tendencia especial para el día de la madre.

CONSERVACIÓN



Conservar el postre en refrigeración ya que tiene crema vegetal tipo chantilly.

Corazón DE TOFFEE



INGREDIENTES DE MASA	Porcentaje	Peso (kg)
Harina Nicolini Premium	100%	0.300
Azúcar granulada blanca	65%	0.195
Margarina Primavera Multiusos	50%	0.150
Huevos	50%	0.150
Leche fresca	50%	0.150
Pasas bebé	33%	0.100
Polvo de hornear	4%	0.012
Saborizante artificial a esencia de vainilla Umsha	0.17%	0.005

BAÑO DE TOFFEE	Peso (kg)
Azúcar granulada blanca	0.250
Glucosa líquida	0.030
Crema de leche	0.500
Yemas	0.080
Almíbar simple	0.050
Leche condensada	0.195
Colapez	0.015
Crema de leche	0.350

PRALINÉ DE ALMENDRAS	Peso (kg)
Almendras enteras	0.200
Azúcar granulada blanca	0.200

Rendimiento: 1 molde corazón 20
EQUIPOS A USAR


Balanza calibrada



Batidora



Molde corazón



Espátula



Cocina



Silbpack

Procedimiento



01.
Pesar bien los
ingredientes



02.
En la batidora con paleta
colocar la margarina y el
azúcar granulada, cremar
bien la mezcla, luego
añadir los huevos uno a
uno y el saborizante de
vainilla.



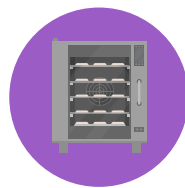
03.
Añadir los insumos secos
y alternar con la leche,
mezclar en velocidad
baja.



04.
Agregar las pasas bebé
y mezclar por unos
minutos.



05.
Dosificar la mezcla en
un molde corazón #20
previamente engrasado
y enharinado.



06.
Llevar al horno a 140 °C
por 35 minutos.
Temperatura y tiempo
referencial. Enfriar.

Elaboración

ELABORACION DE TOFFEE



07. Llevar a fuego moderado la glucosa y azúcar hasta llegar a color caramelo, luego agregar las leches y mezclar sin dejar de mover.



08. Finalmente agregar el colapez y la crema de leche. Dejar entibiar.

ELABORACION DE PRALINÉ



09. Llevar a fuego en una olla la almendra y el azúcar hasta lograr caramelo brillante, verter en un sildpack y dejar enfriar.

ELABORACION DEL POSTRE



10. Emparejar el keke y cubrir con la salsa toffee, partir las almendras acarameladas en 2 y salpicar en el postre.

NOTA



El tiempo de vida útil dependerá de las BPM y de los controles en tus procesos de Horneado y Decorado.

PRESENTACIÓN



Es una torta alta en tendencia especial para el día de la madre.

CONSERVACIÓN



Conservar el postre en refrigeración ya que tiene crema vegetal tipo chantilly.

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP