

The Alicorp logo is positioned at the top center of the page. It features the word "alicorp" in a white, lowercase, sans-serif font. A small green leaf-like icon is placed above the letter 'i'. The background behind the logo consists of soft, white, stylized clouds and a large, faint red heart shape that serves as a backdrop for the entire page.

alicorp

RECETARIO PASTELERÍA

# San Valentín

The bottom of the page is decorated with various bakery items. On the left, there is a cupcake with white frosting and a strawberry on top, next to two round cookies. On the right, there is a round cake with white frosting, chocolate hearts, and the word "LOVE" written on top, with two more cookies in front of it. The background is filled with white clouds, flying birds, and various heart-shaped cookies and pastries scattered throughout.

ELABORADO POR ALICORP



## *Torta Detalle*

[Ver página](#)



## *Nidito de Amor*

[Ver página](#)



## *Dulce Corazón*

[Ver página](#)



## *Sorpresa San Valentín*

[Ver página](#)

# Contenido

# Torta Detalle



**INGREDIENTES DE MASA DE KEKE**

	Porcentaje	Peso (g)
Premezcla Experta Keke	100%	1000
Huevos Avivel	35%	350
Agua	20%	200
Aceite	5%	50
Chispas de chocolate Negusa	15%	150

**INGREDIENTES DE DRIPE CAKE BLANCO**

	Peso (g)
Cobertura Carat Coverlux blanco	150
Crema chantilly Chantypak	50
Blanqueador	5

**INGREDIENTES DE DECORACIÓN Y RELLENO**

	Peso (g)
Crema chantilly Chantypak	400
Colorante a la grasa rosa	2
Grajeas rosadas y blancas	150
Fresas	9 unidades

**Rendimiento: 1 Torta alta N° 18**
**EQUIPOS A USAR**


Balanza Calibrada



Batidora



Manga Pastelera



Espátula Pastelera



Moldes

## Procedimiento



## Pesar bien los ingredientes



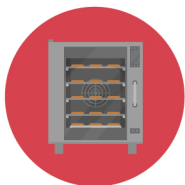
**01**

Crear en la batidora la premezcla, huevos y agua por 5 minutos, agregar las chispas de chocolate y mezclar de manera envolvente.



**02**

Dosificar 3 moldes redondos (N°18) previamente engrasado y enharinado .



**03**

Llevar al horno a 155°C por 40 minutos (Tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar.



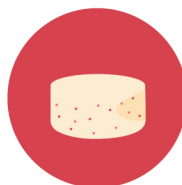
**04**

Para el dripe, colocar la crema vegetal en un bowl y llevar al microondas con golpes de calor de 20 segs., luego unir con la cobertura blanca y blanqueador hasta obtener una crema ligera y blanca.



**05**

Para decorar, cubrir y rellenar la torta con la crema chantilly hasta que quede prolija.



**06**

Colocar las grajeas rojas y rosadas en la parte inferior de la torta.



**07**

Con ayuda de una manga hacer caídas laterales en toda la torta. Llevar a refrigeración por 20 minutos.



**08**

Finalmente, con ayuda de una manga y una boquilla estrella grande mangear copos y en cada copo colocaremos una fresa.

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

# *Nidito de Amor*



**INGREDIENTES DE MASA DE ALFAJOR**

	Porcentaje	Peso (g)
Harina Nicolini Pastelera	100%	700
Maicena	43%	300
Margarina Primavera Multiusos	43%	300
Manteca Famosa	43%	300
Finita en polvo Umsha	43%	300
Yema de huevo Avivel	11%	80
Saborizante artificial sabor a vainilla Umsha	1%	6

**INGREDIENTES DE DECORACION Y RELLENO**

	Peso (g)
Fudge especial Musa	500
Coco rayado fino	100
Finita en polvo Umsha	100
Colorante a la grasa rosado	0.01

**Rendimiento: 80 Alfajorcitos**
**EQUIPOS A USAR**


Balanza Calibrada



Batidora



Manga Pastelera



Espátula Pastelera



Rodillo

## Procedimiento



## Pesar bien los ingredientes



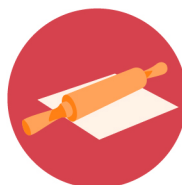
**01**  
Colocar en la batidora la margarina, manteca y finita en polvo, mezclar a velocidad media con ayuda de la paleta.



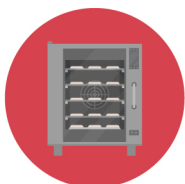
**02**  
Agregar la harina mezclada con la maicena, seguir mezclando hasta integrar y llegar al punto avena.



**03**  
Añadir las yemas de huevo y saborizante a esencia de vainilla, mezclar hasta obtener una masa homogénea. Dejar reposar por 30 minutos.



**04**  
Estirar la masa hasta obtener un grosor de 3 mm. Cortar la masa de forma circular y con un cortador corazón las tapas de los alfajores.



**05**  
Hornear a 135°C por 12 minutos (Tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar.



**06**  
Para el armado colocar el fudge en una manga y rellenar.



**07**  
Espolvorear las tapas de corazón con finita en polvo previamente mezclada con el colorante a la grasa para tener un azúcar rosadito en la decoración.



**08**  
Finalmente, colocar coco rayado en las paredes del alfajor.

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



# Dulce Corazón



**INGREDIENTES DE MASA  
TORTA DE CHOCOLATE**

	Porcentaje	Peso (g)
Premezcla Experta Torta sabor chocolate	100%	500
Huevos Avivel	40%	200
Agua	30%	150
Aceite	30%	150

**INGREDIENTES DE  
GANAGE BRILLOSO**

	Peso (g)
Crema chantilly Chantypak	200
Cobertura Negusa Chocolate bitter	200
Glucosa	40

**INGREDIENTES DE  
DECORACIÓN**

	Peso (g)
Crema chantilly Chantypak	200
Frambuezas	100
Ganage	400
Almibar	100

**Rendimiento: 7 postres individuales**
**EQUIPOS  
A USAR**


Balanza Calibrada



Batidora



Manga Pastelera



Espátula Pastelera



Placa de Aluminio



Cortador de corazón N°7

## Procedimiento



## Pesar bien los ingredientes



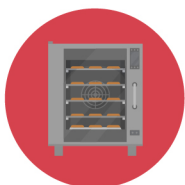
**01**

Mezclar en la batidora con paleta la premezcla, huevos, agua y aceite, batir por 4 minutos.



**02**

Dosificar en una placa (30 x 40 cm) previamente engrasada y con papel manteca.



**03**

Llevar al horno a 155°C por 25 minutos (Tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar.



**04**

Con un cortador en forma de corazón (diámetro 7 cm) cortar la base de chocolate obteniendo 14 corazones y rellenar con crema.



**05**

Bañar los postres con ganache brillante dejando que selle en refrigeración por 10 minutos.



**06**

Finalmente decorar con frambuezas y detalles con chocolate.

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

# Sorpresa San Valentín



**INGREDIENTES DE MASA**
**Porcentaje**
**Peso (g)**

Premezcla Experta Keke	100%	500
Huevos Avivel	35%	175
Agua	20%	100
Margarina Primavera Multiusos	5%	25

**INGREDIENTES DE DECORACION Y RELLENO**
**Peso (g)**

Manjar Leite Clásico	200
Crema chantilly Chantypak	200
Grageas corazón	50
Fresas	5 unidades
Minigrajas rojas	10

**Rendimiento: Pack 1 Mini-torta y 5 cupcakes**
**EQUIPOS A USAR**


Balanza Calibrada



Batidora



Manga Pastelera



Espátula Pastelera



Moldes

## Procedimiento



## Pesar bien los ingredientes



**01**

Creumar en la batidora la premezcla, huevos, agua y margarina derretida por 5 minutos.



**02**

Dosificar en un molde (N°10) previamente engrasado y enharinado 500 g de masa de keke.



**03**

El resto de la masa colocarlo en moldes de cupcake (N°7) aprox 60 g en cada moldecito.



**04**

Llevar al horno a 155°C por 25 minutos. (Tiempo y temperatura referencial). Dejar enfriar.



**05**

Para la decoración rellenar la minitorta con manjar blanco y bañarla crema chantilly, colocar las grageas corazón alrededor de toda la minitorta.



**06**

Colocar el restante de la crema chantilly en una manga pastelera con boquilla estrella y decorar cada cupcake.



**07**

Finalmente, decorar los cupcakes con fresas partidas y grageas rojas.

**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 ALICORP**

**ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS**

**ALTO EN  
AZÚCAR**

**EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO**



**CONTENIDO PUBLICITARIO DE INSUMA**