



RECETARIO
PASTELERÍA
MÁGICA



CONTENIDO



01

Tarta Full Chocolate
Merry Christmas

Página 03



02

Dulce Corona
Navideña

Página 06



03

Strudel
de Manzana

Página 09



04

Mix Galletas
Navideñas

Página 12



05

Cookies
Rudolf

Página 15



06

Keke de
Frutos Rojos

Página 18



07

Torta
Navideña

Página 21



08

Cake Navidad
de colores

Página 24



Equipos a usar



Balanza calibrada



Espátula



Mangas plásticas



Batidora



Molde de Tarta



Microondas

	INGREDIENTES	%	Peso (Kg.)
MASA	Harina Nicolini Premium	100,0%	0,230
	Margarina Primavera Multiusos	68,0%	0,156
	Azúcar en polvo	57,0%	0,132
	Yema de huevo	26,0%	0,060
	Cocoa	13,0%	0,030
	Esencia de vainilla	1,0%	0,003
SABAYON DE CHOCOLATE	Cobertura de Chocolate Bitter	100,0%	0,350
	Yema de huevo	46,0%	0,160
	Azúcar granulada blanca	34,0%	0,120
	Leche fresca	14,0%	0,050
	Licor de Amareto	7,0%	0,025
GANACHE DE CHOCOLATE	Cobertura de Chocolate Bitter	100,0%	0,150
	Crema Vegetal	100,0%	0,150
	Glucosa	20,0%	0,030
	Margarina Primavera Multiusos	13,0%	0,020
DECORACIÓN	Frambuesas		0,050
	Ramitas de hinojo		0,030
	Galletitas en forma de estrellas pequeñas		0,050



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA

1



Colocar en la batidora la margarina y azúcar en polvo, mezclar bien con ayuda de una paleta, seguido agregar esencia de vainilla y mezclar por unos minutos más.

2



Agregar las yemas de huevo y seguir mezclando.

3



Finalmente, adicionar los insumos secos: harina y cocoa y mezclar hasta integrar. Reservar.

4



Con ayuda de un rodillo estirar la masa enharinando la mesa. Colocar la masa en un molde de tarta diámetro 22 y cubrir de manera prolija.

5



Refrigerar por 20 minutos. Para una tarta perfecta usar papel aluminio o papel manteca y colocar peso encima (frejoles).

6



Hornear por 40 minutos a 150 °C. (tiempo y temperatura referencial).

SABAYÓN DE CHOCOLATE

1



Con ayuda de un batidor globo mezclar las yemas con el azúcar granulado hasta que se aclaren las yemas (punto mayonesa). Agregar el licor de amareto y la esencia de vainilla, seguido de la leche fresca y mezclar.

2



Llevar la mezcla a fuego moderado hasta napar, agregar la cobertura de chocolate hasta que esté completamente fundida y obtener una crema tipo mousse.

3



Verter esta mezcla en la tarta, dejar enfriar y cuajar en refrigeración por 30 minutos.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

GANACHE

1



Llevar a microondas por separado la crema vegetal y la cobertura de chocolate, una vez temperados mezclar con ayuda de una espátula hasta que se integren.

2



Seguido agregar la margarina y la glucosa, mezclar hasta obtener una crema homogénea y brillante. Reservar.

DECORACIÓN

1



Colocar las frambuezas, las ramitas de hinojo y las galletitas dando una forma de media luna.



Conservación

Una vez preparada la tarta se debe conservar en refrigeración para una mejor presentación y conservación.

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



Equipos a usar

- Balanza calibrada
- Espátula
- Cortadores de Galleta
- Rodillo
- Batidora
- Molde de Tarta
- Microondas

	INGREDIENTES	%	Peso (Kg.)
MASA	Harina Nicolini Premium	100,0%	0,400
	Margarina Primavera Multiusos	90,0%	0,360
	Azúcar en polvo	50,0%	0,200
	Chispas de Chocolate	50,0%	0,200
	Leche Fresca	13,0%	0,050
	Yemas de huevo	10,0%	0,040
	Esencia de vainilla	1,0%	0,005
	Cremor tartaro	1,0%	0,005
	Bicarbonato de sodio	1,0%	0,005
RELLENO DE TRUFFA	Cobertura de Chocolate Bitter	100,0%	0,100
	Manjar blanco	50,0%	0,050
	Glucosa	10,0%	0,010
FROSTING VERDE	Azúcar en polvo	100,0%	0,260
	Queso crema	16,0%	0,042
	Margarina Sello de Oro	12,0%	0,030
	Cobertura de Chocolate Blanco	13,0%	0,034
	Crema vegetal	8,0%	0,020
	Esencia de vainilla	1,0%	0,003
	Colorante verde hoja	1,0%	0,003
DECORACIÓN	Lentejitas rojas (dulces)		0,030
	Grageas blancas pequeñas		0,010
	Cinta Roja		1 unidad



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA

1



En el bowl de la batidora colocar la margarina y el azúcar en polvo, con ayuda de la paleta cremar hasta obtener una mezcla homogénea. Luego, añadir la esencia y el huevo, batir hasta integrar completamente.

2



Agregar la leche fresca, seguir batiendo e incorporar los ingredientes secos: harina, bicarbonato y cremor tartaro. Mezclar lentamente hasta obtener una masa homogénea. Finalmente, agregar las chipas de chocolate. Reservar en refrigeración.

RELLENO DE TRUFA

1



Llevar al microondas la cobertura, el manjar y la glucosa en golpes de calor de 15 segundos. Mezclar y reservar.

ARMADO DE LA CORONA

1



Engrasar un molde de tarta y colocar la mitad de la masa de galleta, colocar como relleno la masa de trufa y cubrir con la otra parte de masa de galleta. Emparejar con ayuda de una espátula.

2



Hornear por 35 minutos a 150°C. (tiempo y temperatura referencial).

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

FROSTING

1



En el bowl de la batidora colocar la margarina y el queso crema hasta lograr una textura cremosa y homogénea, luego añadir la esencia de vainilla. Seguir batiendo.

2



Agregar la cobertura de chocolate blanca y la crema vegetal previamente diluidas y mezcladas, continuar batiendo hasta que se incorporen por completo con las grasas.

3



Finalmente agregar el azúcar en polvo y mezclar hasta lograr una crema consistente, añadir el colorante verde hoja.

DECORACIÓN

1



Colocar el frosting en una manga con boquilla estrella y manguear todo el borde del postre.

2



Esparcir las lentejas rojas y en forma de lluvia colocar las grageas blancas.

3



Finalmente, colocar el lazo rojo en la parte inferior de la corona.



Conservación

Una vez armado el postre debe mantenerse en un lugar fresco y seco, previamente empaquetado.

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



Equipos a usar



Balanza calibrada



Espátula



Mangas plásticas



Batidora



Cuchillo



Rodillo

	INGREDIENTES	%	Peso (Kg.)
MASA	Harina Nicolini Premium	100,0%	0,250
	Agua	65,0%	0,163
	Margarina Primavera Multiusos	5,0%	0,013
	Azúcar granulada	2,0%	0,004
	Sal	2,0%	0,004
	Margarina Primavera Hojaldre (Empaste)	70,0%	0,175
RELLENO	Manzana winter en rodajas	100,0%	0,400
	Crema pastelera	63,0%	0,250
	Pasas negras	15,0%	0,060
	Pisco	13,0%	0,050
	Pecanas	13,0%	0,050
	Canela en polvo	1,0%	0,005
DECORACIÓN	Azúcar granulada	8,0%	0,030
	Jalea neutra		0,008
	Castañas laminadas		0,005
	Marrasquinos picados		0,003
	Azúcar en polvo		0,002
	Hojas de menta		0,002



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA

1



Colocar la harina, agua, sal y azúcar en la amasadora y mezclar por unos minutos, agregar la margarina hasta obtener una masa homogénea. Reservar.

2



Realizar el empastado envolviendo la masa con la margarina primavera hojaldre y realizar 2 dobleces simples y 2 dobles. Reservar en refrigeración por 30 minutos mínimo.

ARMADO DE STRUDEL

1



Con ayuda de un rodillo estirar la masa aproximadamente en una dimensión de 45 x 45 cm en una bandeja.

2



Verter la crema pastelera en una manga y al medio de la masa realizar 3 líneas de un borde al otro, luego colocar las manzanas en rodajas.

3



Esparcir la canela en polvo y el azúcar granulada, rocear con pisco y pasas.

4



Cortar los costados de la masa estirada en forma de tiras, de tal manera que nos permita trenzar por los costados y sellar el postre.

5



Finalmente, barnizar con huevo batido y llevar al horno a 160 °C por 35 minutos aproximadamente.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

DECORADO DE STRUDEL

1



Con ayuda de una brochita barnizar todo el postre con la jalea neutra, luego agregar las castañas laminadas.

2



Finalmente, le cernir el azúcar en polvo, colocar los marrasquinos picados y las hojas de menta.



Conservación

Una vez horneado y decorado, se debe mantener refrigerado por la crema y la manzana.

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

Mix Galletas Navideñas

Rendimiento: 25 unidades de galletas de chocolate y 40 unidades de galletas de vainilla

Equipos a usar

- Balanza calibrada
- Espátula
- Mangas plásticas
- Batidora
- Cortadores de galletas
- Rodillo

	INGREDIENTES	%	Peso (Kg.)
MASA	GALLETAS DE CHOCOLATE		
	Harina Nicolini Pastelera	100,0%	0,300
	Margarina Pastella Multiusos	70,0%	0,210
	Azúcar granulada blanca	50,0%	0,150
	Yemas de huevo	20,0%	0,060
	Cocoa	8,0%	0,025
	Esencia de vainilla	3,0%	0,010
DECORACIÓN	Azúcar en polvo	100,0%	0,250
	Claras de huevo	16,0%	0,040
	Zumo de limón	4,0%	0,010
MASA	GALLETAS DE VAINILLA		
	Harina Nicolini Pastelera	100,0%	0,325
	Margarina Pastella Multiusos	65,0%	0,210
	Azúcar granulada blanca	46,0%	0,150
	Yemas de huevo	18,0%	0,060
	Esencia de vainilla	3,0%	0,010
BAÑO DE CHOCOLATE	Cobertura de chocolate bitter		0,200
	Cobertura de chocolate blanco		0,200



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA

1



En el bowl de la batidora colocar la margarina y el azúcar granulada, cremar hasta obtener una masa homogénea, añadir esencia y huevo, seguir cremando hasta integrar.

2



Incorporar los insumos secos (harina y cocoa, para las galletas de vainilla solo agregar la harina) mezclar hasta obtener una masa prolija.

3



Con ayuda de un rodillo estirar la masa de un grosor de 5 milímetros y cortar usando marcadores en formas circulares, guirnaldas o estrellas.

4



En una bandeja previamente engrasada llevar a hornear por 10 minutos a 140°C aproximadamente. Reservar y dejar enfriar.

PREPARACIÓN DEL GLASÉ

1



Colocar la clara de huevo y el azúcar en polvo en un bowl y mezclar con un batidor de mano hasta lograr una textura cremosa. Finalmente, agregar las gotas de limón y reservar.

DECORADO DE LAS GALLETAS

1



Colocar el glasé en una manga descartable y con una punta super fina empezar a decorar haciendo líneas delgadas dándole la forma deseada.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

FROSTING

1



Llevar al microondas las coberturas hasta estar diluidas por completo, sumergir las galletas con ayuda de un tenedor de tal manera que la bañemos algunas por completo.

2



Las demás galletas se dividirán en dos grupos para obtener distintos modelos. Al primero lo cubriremos con cobertura en media luna, y al segundo solo les haremos líneas delgadas.



Conservación

Una vez decoradas las galletas podemos empaquetarlas en estuches, bolsas plásticas y/o frascos de vidrio. Mantenerlos en un lugar fresco y seco.

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



MASA

INGREDIENTES	%	Peso (Kg.)
Harina Nicolini Pastelera	100,0%	0,280
Margarina Pastella Multiusos	43,0%	0,120
Azúcar granulada blanca	36,0%	0,100
Huevo	21,0%	0,060
Miel	7,0%	0,020
Esencia de vainilla	2,0%	0,005
Ralladura de naranja	4,0%	0,010
Canela en polvo	1,0%	0,003
Sal	1,0%	0,002
Bicarbonato de sodio	1,0%	0,002

DECORACIÓN

Cobertura de chocolate bitter		0,100
Lentejitas rojas (dulces)		0,060

Equipos a usar

- Balanza calibrada
- Espátula
- Microondas
- Batidora
- Cortadores circulares
- Rodillo



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA

1



En el bowl de la batidora colocar la margarina y el azúcar granulada, cremar hasta obtener una masa homogénea, añadir esencia y huevo, seguir cremando hasta integrar.

2



Incorporar la miel, ralladura de naranja y canela en polvo. Seguimos mezclando hasta integrar.

3



Incorporar los ingredientes secos (harina y bicarbonato) y mezclar lentamente hasta obtener una masa homogénea. Refrigerar por 30 minutos.

4



Enharinar ligeramente la masa y estirar con ayuda de un rodillo hasta un grosor de 5 milímetros. Cortar con cortador circular.

5



Hornear por 12 minutos a 135 °C aproximadamente.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

DECORACIÓN

1



Llevar la cobertura al microondas con golpes de calor de 15 segundos y quede diluida por completo.

2



Colocar la cobertura diluida en un manga y dibujar la cara del reno y para la nariz colocar la lentejita roja.



Conservación

Una vez decoradas las galletas podemos empaquetarlas en estuches, bolsas plásticas y/o frascos de vidrio. Mantenerlos en un lugar fresco y seco.

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

Keke de Frutos Rojos

Rendimiento: 1 keke molde arbolito

	INGREDIENTES	%	Peso (Kg.)
MASA	Premezcla Experta Base para Keke	100,0%	0,400
	Huevo	35,0%	0,140
	Yogurt sabor a vainilla	15,0%	0,060
	Aceite Cil	15,0%	0,060
	Mix de frutos rojos	25,0%	0,100
DECORACIÓN	Azúcar en polvo		0,250
	Clara de huevo		0,040
	Zumo de limón		0,010
	Mix de frutos rojos		0,100
	Anís estrella		0,030

Equipos a usar

-  Balanza calibrada
-  Espátula
-  Mangas plásticas
-  Batidora
-  Molde tipo Arbolito Navideño



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA

1



Colocar todos los ingredientes en el bowl: la premezcla, aceite, huevo y yogurt. Con ayuda de la paleta mezclar en velocidad moderada por 4 minutos.

2



Agregar el mix de frutos rojos: arándanos, frambuesas y zarzamoras previamente lavadas y enharinadas. Mezclar por un par de minutos.

3



Colocar la mezcla en un molde tipo arbolito diametro 19 previamente engrasado y enharinado.

4



Hornear inicialmente a 130 °C por 20 minutos y luego debemos llegar a 150 °C con los minutos restantes. Tiempo y temperatura referencial. Enfriar.

PREPARACIÓN DEL GLASÉ

1



Colocar la clara de huevo y el azúcar en polvo en un bowl y mezclar con un batidor de mano hasta lograr un textura cremosa. Finalmente, agregar las gotas de limón y reservar.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

DECORACIÓN DEL KEKE

1



Cubrir la parte superior del keke con el glasé dejando caídas laterales. Dejar secar por unos 20 minutos.

2



Finalmente, colocar los frutos rojos, decorar con anís estrella y cernir azúcar en polvo.



Conservación

El keke debe conservarse en un lugar fresco y seco. Recomendamos prepararlos a pedido.

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



INGREDIENTES

	%	Peso (Kg.)
Premezcla Experta Base para Keke	100,0%	0,900
Huevo	35,0%	0,315
Agua	15,0%	0,135
Aceite Cil	15,0%	0,135
Pasas	9,0%	0,080
Castañas	7,0%	0,060
Pecanas	7,0%	0,060
Esencia de vainilla	0,6%	0,005
Clavo de olor en polvo	0,2%	0,002
Canela en polvo	0,2%	0,002

MASA

FROSTING DE CHOCOLATE BITTER

Azúcar en polvo	100,0%	0,520
Queso crema	16,0%	0,083
Margarina Sello de Oro	11,0%	0,055
Cobertura de Chocolate bitter	13,0%	0,068
Crema vegetal	8,0%	0,040
Esencia de vainilla	0,6%	0,003
Colorante rojo navidad	0,6%	0,003

DECORACIÓN

Pastillaje navideño		0,050
Grageas de colores		0,100
Toper Feliz Navidad		1 unidad

Equipos a usar



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

MASA



1

Colocar todos los ingredientes en el bowl: la premezcla, aceite, agua y huevo. Con ayuda de la paleta mezclar en velocidad moderada por 3 minutos.



2

Agregar la esencia de vainilla y las especias: la canela en polvo, clavo de olor en polvo y los frutos secos.



3

Colocar la masa en 3 moldes diámetro 18 previamente engrasado y enharinado. Hornear a 130 °C por 45 minutos aproximadamente. Reservar

PREPARACIÓN DEL FROSTING



1

En el bowl de la batidora colocar la margarina y el queso crema hasta lograr una textura cremosa y homogénea, luego añadir la esencia de vainilla. Seguir batiendo.



2

Agregar la cobertura de chocolate bitter y la crema vegetal previamente diluidas y mezcladas, continuar batiendo hasta que se incorporen por completo con las grasas.



3

Finalmente, agregar el azúcar en polvo y mezclar hasta lograr una crema consistente.

Procedimiento



Pesar bien los ingredientes

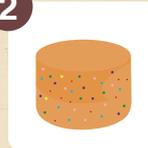
DECORACIÓN

1



Rellenar con capas delgadas de frosting montando los tres discos de kekes, luego cubrir con todo el frosting emparejando con una espátula.

2



Colocar el pastillaje y las grajeas alrededor de toda la torta.

3



Finalmente, manguearemos los bordes superiores con frosting rojo y colocar un toper de Feliz Navidad.



Conservación

Mantenerse en un lugar fresco y seco.
Se recomienda trabajar a pedido.

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



Equipos a usar

-  Balanza calibrada
-  Espátula
-  Mangas de plástico
-  Batidora
-  Molde de Diámetro 18
-  Microondas

	INGREDIENTES	%	Peso (Kg.)
MASA	Premezcla Experta Base para Keke	100,0%	0,800
	Huevo	35,0%	0,280
	Agua	15,0%	0,120
	Aceite Cil	15,0%	0,120
	Colorante rojo	2,5%	0,020
	Colorante verde	2,5%	0,020
FROSTING BLANCO	Azúcar en polvo	100,0%	1,040
	Queso crema	16,0%	0,165
	Margarina Sello de Oro	11,0%	0,110
	Cobertura de Chocolate blanco	13,0%	0,136
	Crema vegetal	8,0%	0,080
	Esencia de vainilla	0,6%	0,006
	Colorante verde hoja	0,6%	0,006
DECORACIÓN	Grageas navideñas		0,100
	Toper navideño		1 unidad



Procedimiento



Pesar bien los ingredientes



1

Colocar todos los ingredientes en el bowl: la premezcla, aceite, agua y huevo. Con ayuda de la paleta mezclar en velocidad moderada por 3 minutos.



2

Agregar la esencia de vainilla y mezclar por unos minutos.



3

Separar la masa en dos partes iguales, teñir una mitad con colorante rojo y la otra con colorante verde.



4

Colocaremos la masa en 2 moldes diámetro 16 y hornear por 50 minutos a 130 °C aproximadamente.

PREPARACIÓN DEL FROSTING



1

En el bowl de la batidora colocar la margarina y el queso crema hasta lograr una textura cremosa y homogénea. Luego, añadir la esencia de vainilla y seguir batiendo.



2

Agregar la cobertura de chocolate blanco y la crema vegetal previamente diluidas y mezcladas, continuar batiendo hasta que se incorporen por completo con las grasas.



3

Finalmente, agregar el azúcar en polvo y mezclar hasta lograr una crema consistente.



4

Separar 150 gramos y teñir de color verde para decorar.

Procedimiento Pesar bien los ingredientes

DECORACIÓN

1



Dividir en dos cada keke para obtener dos capas de keke rojo y dos capas de keke verde.

2



Rellenar con el frosting y cubrir toda la torta con el frosting blanco alisamos para que quede perfecta.

3



Manguear el frosting verde simulando armar un árbol en una de las paredes de la torta de manera triangular.

4



Colocar las lentejitas rojas y grageas de colores para darle forma.

5



Finalmente, poner el toper de Feliz Navidad.



Conservación

Mantenerse en un lugar fresco y seco.
Se recomienda trabajar a pedido.

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

ALTO EN
GRASAS
SATURADAS

ALTO EN
AZÚCAR

ALTO EN
SODIO

EVITAR SU CONSUMO EXCESIVO



CONTENIDO PUBLICITARIO DE ALICORP