



BO- CINCO CADOS

RECETARIO



Torre Pisa





INGREDIENTES

Bizcocho base	
Tegral Satin Cream Cake	2000 g
Huevo	700 g
Margarina	300 g
Aceite	300 g
Agua	500 g

Merengue frances	
Clara de huevo	525 g
Azúcar refinada	1120 g
Zumo de limón	10 g

Crema pastelera	
Leche	500 g
Cremyvit 4x4	250 g

Decoración	
Ambiente Crema Vegetal para Decoración	130 g
Colorante naranja	20 g
Bastones de merengue	125 g



COMPOSICIÓN

1. Tegral Satin Cream Cake
2. Cremyvit 4X4
3. Merengue Francés
4. Ambiente Crema Vegetal para Decoración



PREPARACIÓN

• Bizcocho base

1. Colocar en la batidora todos los ingredientes, batir con paleta a velocidad media por 5 minutos.
2. Colocar 500 g de batido en moldes de ¼ o 15 cm de diámetro aproximadamente.
3. Con la ayuda de manga pastelera; formar sobre bandejas con papel encerado, círculos y palillos, llevar al horno.
4. Temperatura: 150°C. por 50 minutos.

Tip: Al usar polvo para hornear en ciudades situadas a menos de 2,000 msnm*, se recomienda seguir las indicaciones del empaque del Tegral Satin Cream Cake.

• Merengue Francés

1. Colocar las claras de huevo en la batidora, batir con globo a máxima velocidad a punto de nieve, agregar el azúcar en forma de lluvia hasta que se incorpore.
2. Adicionar el zumo de limón y batir hasta punto de pico o hasta alcanzar textura magueable.
3. Formar bastones sobre bandejas, llevar al horno.
4. Temperatura: 120°C por 90 minutos aproximadamente y dejar secar 90 minutos más con el horno apagado.

• Crema pastelera

1. Colocar en la batidora todos los ingredientes y batir con globo por 3 minutos a alta velocidad, hasta alcanzar textura firme.

• Montaje y decoración

1. Colocar en la batidora la Ambiente Crema Vegetal para Decoración y batir a velocidad media con globo a punto de pico suave y reservar.
2. Dividir en 2 partes los bizcochos y rellenar con la crema pastelera.
3. Colocar una torta más grade de base y cubrir con crema blanca. Adicionar a la crema restante y 1-2 gotas de colorante. Cubrir los otros bizcochos.
4. Ensamblar los bizcochos cubiertos colocando los bastones de merengue, como se ve en la imagen.

Tip: Para reforzar la estabilidad de los pisos de la torre, utiliza varillas plásticas para globos.



Pionono frutos rojos





INGREDIENTES

Bizcochuelo	
Tegral Biscuit	500 g
Huevo	500 g
Margarina fundida	50 g

Gelificado de cereza	
Pulpa de frutos rojos	300 g
Cremyvit 4x4	60 g
Zumo de limón	10 g
Cerezas en almíbar	70 g
Gelatina sin sabor	6 g
Agua	30 g

Coulis de frutos rojos	
Mora/fresas/frambuesa	500 g
Zumo de limón	20 g
Azúcar	150 g
Harmony Frío	100 g

Decoración	
Ambiente Crema Vegetal para Decoración	150 g
Fresas, moras y frambuesas	100 g



COMPOSICIÓN

1. Tegral Biscuit (plancha)
2. Gelificado de frutos rojos
3. Coulis de frutos rojos
4. Ambiente Crema Vegetal para Decoración



PREPARACIÓN

• Bizcochuelo

1. Colocar en la batidora el Tegral Biscuit, batir los huevos con globo a velocidad alta por 6 minutos.
2. Adicionar la margarina fundida en velocidad lenta hasta integrar.
3. Colocar el batido en una lata de 60 x 40.
4. Con la ayuda de una espátula distribuir el batido uniformemente.
5. Hornear a temperatura: de 190-200°C. por 8 minutos.

• Gelificado de frutos rojos

1. Hervir la pulpa de frutos rojos adicionar el zumo de limón.
2. Agregar la Cremyvit 4X4, mezclar durante 1 minuto, escurrir las cerezas y cortarlas. Adicionar a la mezcla.
3. Integrar la gelatina previamente hidratada y refrigerar.
4. Rellenar la plancha y enrollar.

• Coulis de frutos rojos

1. Hervir las frutas con el azúcar y hacer una reducción.
2. Adicionar el zumo de limón y dejar enfriar.
3. Adicionar el Harmony Frío y servir en la copa.

• Decoración

1. Decorar con las porciones de rollo o brazo de reina un rosetón de Ambiente Crema Vegetal para Decoración y frutos rojos.

Dulce Café





INGREDIENTES

Sablé Bretón al limón

Chantypak Crema Vegetal para Rellenos

500 g

Leche

100 g

Dulcerio Tres Leches

100 g

Gelatina sin sabor (hidratada)

25 g

Licor de cafe/café soluble

80 g

Panna Cotta

Ambiente Crema Vegetal para Decoración

200 g



COMPOSICIÓN

1. Panna cotta
2. Dulcerio Tres Leches
3. Café
4. Ambiente Crema Vegetal para Decoración



PANNA COTTA CAFÉ

• Panna Cotta

1. Hidratar la gelatina en agua fría al menos 15 minutos.
2. Aparte, en una olla, hervir Chantypak Crema Vegetal para Rellenos, leche y el Dulcerio Tres Leches.
3. Agregar a fuego lento, la gelatina hidratada y mezclar bien.
4. Adicionar el licor de su agrado y/o café instantáneo.
5. Disponer esta mezcla en platos para postre y refrigerar hasta estabilizar.
6. Decorar con fruta fresca. Servir y degustar.

• Decoración

Batir la la Ambiente Crema Vegetal para Decoración con globo a velocidad media hasta obtener una textura mangleable.



Choux diplomática de fresas





INGREDIENTES

Pasta choux

Leche líquida o agua	1000 g
Harina	600 g
Mantequilla	400 g
Azúcar corriente	5 g
sal	5 g
Huevos	17 und

Craqueline/craquelado

Harina	140 g
Azúcar morena	120 g
Margarina	120 g
Colorante rojo	3 g

Diplomática Fresa

Ambiente Crema Vegeta para Decoración	500 g
Pulpa de fresa	300 g
Cremyvit 4x4	70 g
Carat Decorcrem blanco	200 g

Decoración

Ambiente Crema Vegetal para Decoración	150 g
Fresas, cerezas, frambuesas	100 g



COMPOSICIÓN

1. Pasta choux
2. Craqueline
3. Crema diplomática



PREPARACIÓN

● Pasta choux

1. Hervir en una olla leche, margarina, sal y azúcar.
2. Adicionar la harina y mezclar sin parar hasta que la mezcla homogenice y se despegue de los bordes de la olla.
3. Llevar la mezcla a la batidora, adicionar los huevos uno a uno batiendo con paleta a velocidad media, hasta bajar la temperatura de la mezcla y obtener una textura mangleable.
4. Colocar en una manga con boquilla rizada y moldear las repollas sobre un tapete siliconado. Colocar el craquelin congelado sobre las repollas.
5. Temperatura: 170°C. por 35 minutos.

● Craqueline/ craquelado

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora en velocidad lenta con paleta, hasta homogenizar.
2. Estirar la masa sobre un plástico, cortar círculos y congelar.
3. Colocar sobre las repollas antes de hornear.

● Diplomática Fresa

1. Hacer una crema pastelera batiendo con el globo la pulpa de fresa, con el Cremyvit 4X4 por 3 minutos a velocidad alta. Reserva.
2. Batir la Ambiente Crema Vegetal para Decoración a punto de pico suave.
3. Mezclar con la crema pastelera y el Carat Decorcrem Blanco. Rellenar la pasta choux horneada, inyectando la crema diplomática de fresa con una manga y boquilla lisa.

● Decoración

1. Decorar con flores en crema o frutos rojos.



Entremet Brazo Reina Chocolate Blanco





INGREDIENTES

Masa sable

Tegral Satin Cream Cake	500 g
Harina	250 g
Huevo	100 g
Margarina	200 g

Plancha Biscuit

Tegral Biscuit	500 g
Huevos	500 g
Agua	40 g
Margarina fundida	40 g
Ralladura de limón	10 g

Mousse de chocolate

Chantypak Crema Vegetal para Rellenos	270 g
Carat Cobertura Barra Blanca	270 g
Ralladura de naranja	4 g
Gelatina sin sabor hidratada	100 g
Chantypak Crema Vegetal para Rellenos semibatida	270 g

Ganache de frambuesa

Pulpa de frambuesa o frutos rojos	270 g
Zumo de Limón	10 g
Glucosa	50 g
Carat Cobertura Barra Blanca	560 g
Mantequilla	80 g
Gelatina sin sabor hidratada	30 g

Glaseado espejo

Chantypak Crema Vegetal para Rellenos semibatida	250 g
Glucosa	200 g
Gelatina hidratada	50 g
Carat Cobertura Barra Blanca	500 g
Harmony Frio	500 g



COMPOSICIÓN

1. Tegral Satin Cream Cake: Masa Sable
2. Tegral Biscuit (Plancha)
3. Ganache de frutos rojos
4. Mousse de chocolate blanco
5. Glaseado espejo



PREPARACIÓN

• Masa sable

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora, mezclar con paleta en velocidad lenta por 2 minutos hasta homogenizar.
2. Estirar con un rodillo a 1 cm de espesor y refrigerar la masa por 20 minutos, cortar un rectángulo más grande que el tamaño del molde del entremet.
3. Colocar sobre un tapete de silicona perforado.
4. Hornear a Temperatura: de 150°C. por 20 minutos. Reservar para colocar el entremet.

• Plancha Biscuit

1. Colocar en la batidora todos los ingredientes y batir con globo a velocidad alta por 7 minutos.
2. Colocar el batido en una lata de 60 x 40.
3. Con la ayuda de una espátula distribuir el batido uniformemente.
4. Temperatura: 190-200°C. por 8 minutos.

• Mousse de chocolate

1. Hervir Chantypak Crema Vegetal para Rellenos semibatida, junto con la ralladura de naranja y agregar sobre el Carat Cobertura Barra Blanca. Mezclar homogéneamente.
2. Adicionar la masa de la gelatina fundida.
3. Cuando la ganache alcance 30°C a 35°C, adicionar la segunda parte de Chantypak Crema Vegetal previamente montado. Formar una mousse.
4. Depositar la mousse de chocolate blanco en el molde de su elección y sobre este, el rollo previamente armado. Congelar.

• Ganache de frambuesa

1. Hervir los primeros 3 ingredientes y verter sobre el Carat Cobertura Barra Blanca. Mezclar muy bien.
2. Adicionar la gelatina fundida.
3. Cuando la mezcla alcance 35°C a 38 °C adicionar la mantequilla cortada en cubos (usar mixer de inmersión para una mejor incorporación).
4. Reservar y aplicar sobre la plancha de biscuit. Enrollar y congelar

• Glaseado espejo

1. Hervir la Chantypak Crema Vegetal con la glucosa y adicionar la gelatina hidratada.
2. Agregarla sobre el Carat Cobertura Barra Blanca.
3. Agregar el Harmony Frio en forma envolvente hasta homogenizar con ayuda de un mixer o pasando por un colador.
4. Bañar con el glasage a 35 °C el entremet desmoldado, colocar sobre la masa sable y terminar con frutos rojos y rosetones de crema Ambiente batida.

