



RECETARIO REGIONAL

¡Hechizo desde el primer bocado!



ÍNDICE

- Torta Chocolate Fantasma
- Alfajores Halloween
- Fougasse de Aceitunas Verdes
- Triángulos de Bermudas
- Spider Burger
- Cerebros Party
- Entremet de Noche Oscura
- Ghost Cake
- Chapéu de Bruxa
- Criaturas Crujientes
- Bocados del Pantano
- Encanto Arácnido
- Señor del Abismo



TORTA
CHOCOLATE FANTASMA



TORTA CHOCOLATE FANTASMA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Base

Bizcochuelo Chocolate Plus	500 g
Huevo	300 g
Agua	100 g

- Incorporar en un bowl el agua, los huevos y el bizcochuelo chocolate Plus. Batir con globo durante 1 minuto a velocidad lenta y luego 8 minutos en velocidad alta. Finalmente batir por 1 minuto en velocidad baja para eliminar las burbujas que se forman durante el batido. Disponer de un molde redondo de aluminio de 19 cm de diámetro previamente impermeabilizado con desmoldante puralix. Hornear a 180°C por 40 – 45 minutos. Dejar enfriar a temperatura ambiente.

Relleno Ganache

Ambiente	750 g
Belcolade selection amargo 55%	500 g
Saborizante Classic Naranja	10 g

- En una olla colocar crema Ambiente Calentar a fuego medio hasta que la crema alcance los 85°C. Volcar la crema caliente sobre BELCOLADE SELECTION AMARGO 55%. Con un mezquino, mezclar hasta homogenizar, Agregar el SABORIZANTE CLASSIC NARANJA. Enfriar a temperatura ambiente hasta que tome consistencia cremosa. Una vez que este frío la ganache en un bowl con batidor de globo batir por unos minutos hasta lograr una crema suave.

Decoración

Ambiente	500 g
Ojos Locos pastillaje	c/n
Coverlux amargo	100 g

- Batir AMBIENTE a velocidad media hasta obtener una textura suave. Fundir COVERLUX AMARGO a 45°C en microonda con tandas de 30 segundo.

Montaje:

Disponer de un molde de aluminio de 19 cm. Colocar acetato o mica transparente en las paredes del molde. Una vez que el bizcochuelo este frío, rebanar en tres capas con un cuchillo de sierra. Con una brocha de pastelería, remojar la primera capa del bizcochuelo. Luego con una Manga con boquilla lisa rellenar con el ganache de manera homogénea. Colocar la segunda capa del bizcochuelo y repetir el proceso anterior. Colocar la tercera capa del bizcochuelo. Remojar la superficie de la última capa. Finalmente decorar con una manga con boquilla lisa formando los fantasmas. Una vez derretido el chocolate, usar un cornet para formar los ojos de los fantasmas. Decorar como muestra la imagen.



ALFAJORES HALLOWEEN



ALFAJORES HALLOWEEN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Base Galleta Alfajor

Tegral Allegro	500 g
Mimetic 32	200 g
Harina Floja	250 g
Huevo Entero	150 g

- Dejar Mimetic 32 a temperatura ambiente. Por otra parte mezcle todos los ingredientes secos. En un bowl con paleta mezclar la materia grasa a temperatura ambiente con la mezcla de elementos secos. Mezclar en velocidad baja hasta para ir juntando los ingredientes. Incorporar los huevos y mezclar en velocidad media hasta formar una masa homogénea libre de elementos secos. Retirar la masa de la máquina, extender. Cubrir con film plástico. Refrigerar la masa por una hora antes de utilizar.

- Retirar la masa del frío y estirar con ayuda de un uslero hasta obtener 0,5 cm. de espesor. Disponer de un cortador redondo de 5 cm. de diámetro para luego cortar las tapitas de alfajor.

- Colocar las piezas en una bandeja con papel de horno.

- Hornear a 200 °C por 10 - 12 minutos.

- Enfriar a temperatura ambiente.

Relleno

Carat Nuxel Avellana	500 g
Mermelada La Frutería Frambuesa	100 g

- Disponer Carat Nuxel Avellana en una manga de pastelería, y en otra disponer MERMELADA LA FRUTERIA FRAMBUESA. Utilizar una tapita de alfajor y rellenar con Carat Nuxel Avellana realizando un anillo dejando espacio en el centro para rellenar con MERMELADA LA FRUTERIA FRAMBUESA. Colocar otra tapita de alfajor y presionar ligeramente para asentar el relleno. Cubrir los alfajores con film plástico y refrigerar hasta el día siguiente.

Decoración

Carat Cover Blanco	1,000 g
Colorante Liposoluble Naranja	c/n

- Disponer de una bandeja de horno cubierta con papel mantequilla. Fundir Carat cover blanco en microonda dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezquino. Repetir la operación hasta lograr los 42 °C. Dividir el chocolate fundido en dos bowls. A uno de los chocolates agregar colorante naranja para realizar el motivo de calabaza, mientras que el bowl con chocolate blanco será para realizar el motivo de momia. Sumergir los alfajores uno a uno utilizando un tenedor de baño. Mover el tenedor de baño ligeramente de arriba hacia abajo para escurrir el exceso de chocolate de la superficie de las piezas. Pasar el tenedor por el borde del bowl para el exceso de chocolate de la base de los alfajores. Disponer los alfajores bañados sobre el papel mantequilla. Dejar cristalizar a temperatura ambiente antes de manipular. Realizar decoración según el color y modelo a realizar según la imagen de referencia.



FOUGASSE
DE ACEITUNAS VERDES



FOUGASSE DE ACEITUNAS VERDES



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa

Harina Fuerte	1,000 g
O-TENTIC Durum	40 g
Sal de Mar	10 g
Agua	500 g
Aceituna Verde Descarozada	300 g
Salmuera (aceitunas)	100 g
Orégano	5 g

- Disponer Harina junto a O – tentic Durum, Oregano, Aceitunas Verdes descarozadas reservando la sal para después.
- Incorporar el agua de salmuera y el agua.
- Amasar en velocidad baja por 10 minutos reservando un 3% del total del agua.
- Agregar la sal y amasar en velocidad alta por 4 minutos junto con el remanente de agua.
- Agregar el aceite de oliva en forma de hilo durante el minuto final de amasado.
- Retirar la masa y chequear temperatura con un termómetro de lanza (26°C).
- Fermentar en bloque por 30 minutos a temperatura ambiente, cubriendo la superficie de la masa con plástico.
- Cortar piezas de 300 gr y dar forma de triángulo.
- Disponer las piezas en bandeja cubierta con paño de lino y sémola.
- Fermentar en cámara por 60 minutos a 30°C/80%H.R.

Decoración:

- Disponer las piezas sobre bandeja con papel de horneó y sémola.
- Con una raspa realizar tres cortes a lo largo, uno para la boca y dos para los ojos, tratando de emular una cara.
- Estirar ligeramente las piezas sin desgasificar, realizando una pequeña curvatura en la boca.
- Separar el espacio de los ojos y boca con los dedos para evitar que estos se cierren durante los primeros minutos de horneó con el aumento de volumen de las piezas.
- Hornear a 230°C por 18 minutos con una inyección de vapor al inicio del horneó



TRIÁNGULO DE LAS BERMUDAS



TRIÁNGULO DE LAS BERMUDAS



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Base

Patacrout	450 g
Cocoa	50 g
Mimetic 32	200 g
Huevo	50 g

- En el tazón de la batidora agregar todos los ingredientes batir en velocidad media hasta formar una masa.
- Estirar la masa y hornear a 165 °C durante 15 minutos.
- Sacar del horno y enfriar.
- Agregar mantequilla derretida y formar la base en el monte deseado.

Cheesecake Delicioso

Deli Cheesecake	1,000 g
Colorante azul	c/n
Carat Chips	400 g

- Apartar 30g de Deli Cheesecake y teñir con el colorante azul hasta obtener el tono deseado.
- Sobre la base de galleta poner Carat Chips.
- Formar capas con el Deli Cheesecake restante.
- Hornear durante a 160 °C durante 35 minutos.

Decoración

Ambiente	c/n
-----------------	------------

- Batir el Ambiente a velocidad media y dejarlo semimontado para que sea fácil de manguear.
- Con una boquilla lisa darle forma a los fantasmas y usar ojitos de azúcar para decorar.



SPIDER BURGER



SPIDER BURGER



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Pan de Hamburguesa

Harina Fuerte	1,000 g
Sal	20 g
O-tentic Origin	40 g
Azúcar	50 g
Mimetic 32	50 g
Carbón Activo	10 g
Agua	650 g

- Amasar todos los ingredientes que indica la receta del pan de hamburguesa junto y formar gluten al 100%.
- Dividir la masa a 60g o al peso deseado.
- Formar bolas y reposar por 5 minutos.
- Colocar en una bandeja previamente engrasada con Puralix.
- Aplastar las bolitas de modo que queden uniformes.
- Llevar a fermentar hasta que tripliquen su tamaño.
- Pintar con Sunset Glaze y rematar con ajonjolí negro.
- Hornear a 185 °C durante 12 minutos.
- Dejar enfriar, armar la hamburguesa y decorar al gusto o como muestra la fotografía.

Relleno

Pepino fresco	c/n
Torta de pollo	c/n
Queso Americano sílice	c/n
Tomate cherry	c/n
Ajonjolí negro	c/n



CEREBROS DE PARTY



CEREBROS DE PARTY



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Cupcakes

Tegral Satin Red Velvet	1,000 g
Huevo	350 g
Agua	250 g
Aceite	300 g
Carat Chips	300 g

- Mezclar junto al resto de los ingredientes durante 1 minuto en velocidad lenta y 4 minutos en velocidad media.
- Agregar Carat Chips.
- Dividir la mezcla en moldes de cupcakes.
- Hornear a 155 °C durante 16 minutos aproximadamente.
- Desmoldar y dejar enfriar.

Relleno cerebral

Fruitfil fresa	500 g
Gelatina	16 g

- Derretir la gelatina y agregarle al Fruitfil fresa tibio.
- Agregar la mezcla a moldes de semiesfera y congelar.

Decoración

Ambiente	1 L
Colorante rosado	c/n

- Batir el Ambiente a velocidad media junto con el colorante rosado al gusto.
- Desmoldar los rellenos de Fruitfil fresa y poner encima del cupcake.
- Decorar con una boquilla lisa los cupcakes dándoles la forma de los cerebros.
- Decorar al gusto.



ENTREMET
DE NOCHE OSCURA



ENTREMET DE NOCHE OSCURA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Tegral Biscuit	500 g
Huevos	350 g
Agua	50 g

- Batir todos los ingredientes juntos a velocidad media-alta por 6–8 minutos hasta obtener una mezcla aireada.
- Verter en una bandeja con papel siliconado y hornear a 180 °C por 20 minutos.
- Dejar enfriar y cortar discos del tamaño del molde del entremet.

MOUSSE DE VAINILLA

Leche condensada	100 g
Chantypak crema vegetal	400 g
Extracto de vainilla	15 g
Gelatina sin sabor	5 g
Agua (para hidratar gelatina)	25 g

- Batir Chantypak hasta punto medio (textura mousse).
- Calentar la gelatina y mezclar con la leche condensada y la vainilla.
- Incorporar en forma envolvente a la Chantypak batida.

CENTRO CREMOSO (MOLDEO Y DECORACIÓN)

Carat Decorcrem Negro	200 g
------------------------------	--------------

- Calentar ligeramente la crema y mezclar con el Decorcrem.
- Verter en moldes pequeños de silicona y congelar.



GHOST CAKE



GHOST CAKE



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa de red velvet

Satin Creme Cake Neutro	500 g
Agua	125 g
Aceite	100 g
Cacao en polvo	10 g
Colorante rojo	10 g

- Batir todos los ingredientes en la batidora con el batidor de paleta a velocidad lenta durante aproximadamente 2 minutos. Colocar en moldes apropiados para cupcakes y llevar a hornear en horno de piso a 190 °C o en horno turbo a 155 °C durante aproximadamente 20 minutos.

Relleno

Carat Supercrem Blanco	180 g
Fruittfil Frutas Rojas	180 g

Decoración

Carat Decorcrem Semi Amargo	150 g
Carat +Sabor Semi Amargo	75 g
Carat +Sabor Blanco	150 g
Colorante liposoluble morado	1 g
Colorante liposoluble rojo	1 g
Ambiente	300 g
Harmony Cold Neutro	80 g

- Aplicar 20 g de chantilly en cada cupcake, hacer los detalles del rostro de los fantasmas con Decorcrem Semi Amargo. Modelar la decoración del cuchillo con Carat +Sabor Semi Amargo y Blanco. Utilizar Harmony Cold Neutro con colorante rojo para hacer el efecto de sangre escurriendo.

Rendimiento

15 cupcakes de aproximadamente 110 g.



CHAPÉU DE BRUXA



CHAPÉU DE BRUXA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa

Cono de helado	10 g
Carat Supercrem avellana	180 g
Harina de trigo	150 g
Huevos	50 g

- Reservar los conos de helado. Mezclar el Supercrem Avellana, la harina de trigo y los huevos hasta obtener una masa homogénea. Colocar en un aro pequeño y hornear en horno de piso a 190 °C o en horno turbo a 155 °C durante aproximadamente 12 minutos.

Cobertura

Chocolanté Semi Amargo	300 g
Colorante liposoluble negro	10 g

- Derretir y templar el Chocolanté Semi Amargo según las instrucciones del empaque, mezclar con el colorante liposoluble negro y bañar los conos de helado por dentro y por fuera.

Crema de limón

Jugo de limón siciliano	150 g
Cremvyt	75 g
Ralladura de limón siciliano	10 g

- Mezclar el Cremvyt y el jugo de limón en la batidora durante 2 minutos. Agregar la ralladura de limón y reservar.

Trufado de limón

Crema de limón	100 g
Carat Supercrem Chocolate Blanco	200 g

- Mezclar la crema de limón y el Carat Supercrem Blanco hasta homogeneizar. Reservar.

Crema de limón

Fruitfil Frutas Rojas	120 g
Agua	55 g
Colorante rojo	3 g
Gelatina sin sabor	3 g

Gelée de frutas rojas

Hidratar la gelatina en el agua. Mezclar el Fruitfil frutas rojas, el agua y el colorante; por último, la gelatina hidratada y derretida. Colocar en moldes con forma de esfera y congelar.

Decoración

Con el cono cubierto de chocolate, añadir la crema de limón y esparcir por los laterales del cono. Añadir una parte del trufado de limón, colocar la esfera congelada, completar con el trufado de limón y finalmente cerrar el cono con chocolate. Sobre la base de galleta, colocar la decoración del ala del sombrero, añadir el cono relleno y finalizar con la cinta del sombrero naranja.

Rendimiento

10 conos de aproximadamente 150 g.



CRUJIENTES CRIATURAS



CRATURAS CRUJIENTES



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa

Harina	500 gr
Mimetic 32	250 gr
Azúcar blanca	225 gr
Huevo	1 und

- En la batidora poner mimetic 32 y azúcar blanca batir hasta disolver un poco el azúcar.
- Agregar harina todo uso, integrar y adicionar el huevo y batir hasta que la masa despegue de las paredes del bowl.
- Laminar y dejar reposar por 1 hora como mínimo antes de formar las galletas.
- Hornear a 160° por 15 min y reservar

Glaseado

Merengue kimo	75 gr
Agua	100 gr
Azúcar en polvo	500 gr
Colorante negro	c/n

- En la batidora poner merengue kimo y agua batir hasta obtener punto de nieve.
- Tamizamos el azúcar en polvo y lo agregamos a la mezcla anterior hasta obtener una consistencia firme.
- Dividimos en 3 bowls diferentes y dos de nuestros bowls los pintaremos con el colorante para obtener negro intenso y gris.
- Reservamos

Armado y decoración:

Con las galletas listas usaremos nuestros glaseados, cubriremos las galletas con una primera capa dejaremos secar y daremos los últimos detalles.

Rendimiento:
20 a 22 unidades

Elaborado por: Kelly De La Cruz y María Ramos



BOCADOS DEL PANTANO



BOCADOS DEL PANTANO



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa

Tegral satin layer cake vainilla	415 gr
Huevo	145 gr
Aceite	145 gr
Agua	103 gr

- Añadir satin layer cake , huevos, aceite y agua en la batidora, mezclar a velocidad lenta durante 2 minutos y mezclar a velocidad media durante 3 minutos.

- Agregar la masa en capacillos blancos (65 gramos por cupcake)

- Hornear a 160° por 20 a 25 minutos .

- Reservamos.

Cobertura

Ambiente	400 gr
Carat nuxel hazelnut	120 gr
Colorante verde	c/n

- Llevamos a la batidora nuestra ambiente y batimos en velocidad media hasta conseguir una textura suave y firme que nos permita manguar.

- Separar una parte en un bowl y reservamos.

- Coloreamos el restante de crema con el colorante verde.

- Bañar los cupcakes con el carat nuxel hazelnut y reservar .

Ojos

Carat cobertura de chocolate blanco sucedáneo	50 gr
Carat cobertura de chocolate semi-amargo sucedáneo	20 gr

- Derretir ambos chocolates y llevar a una manga cada.

- En un papel encerado hacer botones blancos con carat blanco y con el carat semi-amargo realizar puntos mas pequeños arriba de los botones blancos.

- Dejar secar y reservar.

Armado y decoración:

Tomar los cupcakes bañados con nuxel, con la crema verde en una manga realizar el diseño de monstruo dejando una abertura en forma de boca, con una manga y crema blanca realizar pequeños picos para simular dientes y colocar a gusto los ojos realizados previamente.

Rendimiento: 13 unidades

Elaborado por: Kelly De La Cruz y María Ramos



ENCANTO ARÁCNIDO



ENCANTO ARÁCNIDO



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa

Tegral satin layer cake chocolate	454 gr
Huevo	136 gr
Acti egg	6 gr
Aceite	159 gr
Agua	131 gr

- Añadir satin layer cake chocolate , huevos, acti egg, aceite y agua en la batidora, mezclar a velocidad lenta durante 2 minutos y mezclar a velocidad media durante 3 minutos.

- Llevar la mezcla a 3 moldes de 22 cm .
- Hornear a 150° por 20 a 25 minutos y reservar .

Relleno

Deli pie de limón	300 gr
--------------------------	---------------

Cobertura

Ambiente	400 gr
Ganache Puratos	150 gr
Colorante naranja	c/n

- Llevar a la batidora crema ambiente y batimos en velocidad media hasta conseguir una textura suave y firme que nos permita cubrir el cake.

- Luego de montada la crema agregar el colorante naranja hasta obtener el color deseado .

- Agregar el ganache en una manga y reservar .

Armado y decoración:

Armos el bizcocho relleno entre capa y capa con 150 gramos de deli pie de limón, cubrir con la crema Ambiente color naranja hasta tener un acabado liso y con el ganache terminar de dar los detalles.

Rendimiento: 1 unidad

Elaborado por: Kelly De La Cruz y Neida Jiménez



SEÑOR
DEL ABISMO



SEÑOR DEL ABISMO



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa

Harina	1000 g
Agua	600 g
Azúcar	80 g
O-Tentic	40 g
Sal	20 g
Pretacao	150 g
Mimetic (empaste)	500 g
Colorante negro	c/n

- Mezclar en la máquina, harina, O-Tentic, azúcar, sal, agua, colorante y pretacao. Amasar suavemente hasta que se forme la masa, con un desarrollo medio.
- Formar un ovillo y llevar al frío por 15 a 20 minutos.
- Estirar la masa en laminadora y formar el empaste.
- Estirar y dar 3 vueltas simples.
- Dar reposo a la masa.
- Estirar y cortar a las medidas del croissant (12 x 20 cm).
- Cortar triángulos pequeños para las cejas.
- Formar y fermentar.
- Llevar al horno a 210° por 5 minutos y luego bajar a 170° por 15 minutos más.

Ojos

Carat cobertura de chocolate blanco sucedáneo	100 gr
Colorante liposoluble rojo	c/n

Cobertura

Ambiente	400 gr
Ganache Puratos	150 gr
Colorante naranja	c/n

- Derretir el chocolate y separar una pequeña parte para pintar con el colorante rojo.
- Llevar a una manga cada color.
- En un papel encerado hacer botones blancos con Carat blanco y con el chocolate rojo realizar puntos más pequeños arriba de los botones blancos.
- Dejar secar y reservar.

Armado y decoración:

Con los croissant listos y un poco de chocolate blanco derretido, pegar dos triángulos en la parte superior para simular dos cejas. Con el mismo chocolate pegar los ojos.

Rendimiento: 19 unidades de 90 gramos cada uno.

Elaborado por: Roberto Falcón



