



# SEIS BO- SCADOS

RECETARIO



# Triple Chocolate



# Triple Chocolate



## INGREDIENTES

| Bizcocho de chocolate                    |               |
|------------------------------------------|---------------|
| <b>Tegral Satin Cream Cake Chocolate</b> | <b>1000 g</b> |
| Aceite                                   | 350 g         |
| Agua                                     | 250 g         |
| Huevo                                    | 200 g         |
| Cacao en polvo                           | 100 g         |



## COMPOSICIÓN

1. Bizcocho de chocolate
2. 1er relleno: Ganache
3. 2do relleno: Crema de chocolate
4. Decoración



## PREPARACIÓN

### • Bizcocho de chocolate

1. En el bowl de una batidora colocar los ingredientes líquidos: huevos, agua y aceite. Posteriormente añadir **Tegral Satin Cream Cake Chocolate** y mediante una paleta mezclar 2 minutos hasta obtener un batido homogéneo.
2. Verter en moldes circulares de 18 cm de diámetro por 2 centímetros de altura. (Agregar 150 g de batido por molde) en la superficie del batido tamizar cacao en polvo.
3. Finalmente hornear a +/- 165°C por espacio de 10 a 15 minutos.

### • 1er relleno: Ganache

1. En un bowl fundir ambos chocolates **Belcolade** a 40°C y reservar hasta utilizar.
2. En un 2do bowl calentar la crema **Chantypak** junto con la glucosa a 80°C posteriormente agregar los ambos chocolates fundidos y mezclar hasta integrar. Posteriormente adicionar la manteca y continuar mezclando hasta lograr homogeneidad y obtener la ganache de chocolate.
3. Colocar dentro de una manga con boquilla lisa y reserva en cámara de frío hasta que tome consistencia.

| Ganache de chocolate                  |              |
|---------------------------------------|--------------|
| <b>Chantypak</b>                      | <b>260 g</b> |
| Glucosa                               | 40 g         |
| <b>Belcolade Selección Leche</b>      | <b>250 g</b> |
| <b>Belcolade Selección Semiamargo</b> | <b>150 g</b> |
| Manteca                               | 50 g         |



Continúa en la siguiente página.

# Triple Chocolate

| Mousse de chocolate        |        |
|----------------------------|--------|
| Bavarois Neutro            | 130 g  |
| Leche entera               | 130 g  |
| Ovablanca                  | 150 g  |
| Ambiente                   | 1000 g |
| Carat Supercrem Semiamargo | 500 g  |

| Decoración                |       |
|---------------------------|-------|
| Carat Coverlux Semiamargo | 450 g |
| Trufas de chocolate       | 192 g |

## • 2do relleno: Mousse de chocolate

1. Mezclar la leche con **Bavarois Neutro** a 40°C. Luego agregar el **Carat Supercrem Semiamargo**. Posteriormente añadir el merengue Ovablanca preparado. Finalmente incorporar la crema **Ambiente** a medio batir y mezclar hasta obtener la mousse de chocolate.
2. Colocar en una manga con boquilla risada y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

## • Decoración virutas de chocolate

1. Fundir **Carat Coverlux Semiamargo** a 45°C. Verter el chocolate sobre un mesón de mármol o de acero inoxidable y dejar solidificar. Mediante una espátula realizar las virutas de chocolate. (Mantener en frío) Disponer de trufas de chocolate para la decoración final.

## • Proceso de armado

1. Intercalar la ganache y crema de chocolate con los bizcochos hasta lograr la altura deseada. Colocar la torta en la cámara de frío hasta que tome consistencia.
2. Con la ayuda de una espátula, esparcir la crema mousse de chocolate hasta cubrir la totalidad de la torta. Luego alisar hasta emparejar por completo.
3. Disponer de la manga con boquilla rizada y dentro colocar la crema mousse de chocolate. Posteriormente realizar pompones en la superficie de la torta.
4. Decorar los laterales con las virutas de chocolate y finalizar con mini trufas, elaboradas con chocolate **Carat Coverlux Semiamargo**.

*Tip: Al combinar los bizcochos, con la ganache y mousse de chocolate, se obtiene variedad en textura, sabor y color. La decoración con virutas y trufas de chocolate aporta a la torta una terminación netamente innovadora y artesanal.*



## RENDIMIENTO

- 4 unidades de 1275 g cada uno aproximadamente.

# Pionono Frutos del Bosque



# Pionono Frutos del Bosque



## INGREDIENTES

| Pionono            |       |
|--------------------|-------|
| Tegral Bizcochuelo | 500 g |
| Huevo              | 450 g |
| Miel               | 25 g  |



## COMPOSICIÓN

1. Pionono
2. Mini arrollado de frambuesa
3. Coulis de frutos rojos
4. Decoración: frutos del bosque y chantilly



## PREPARACIÓN

### • Pionono

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora y batir en velocidad rápida durante +/- 10 minutos.
2. Disponer de una placa de 60 x 40 cm cubierta en su interior con papel manteca. Verter y esparcir el batido de pionono, hornear a +/- 200°C entre 7 a 8 minutos.
3. Retirar del horno y desmoldar. (Separar el pionono ya cocido del papel manteca) Dejar enfriar y reservar hasta utilizar.

### • Mini arrollado de frambuesa

1. Mediante una espátula esparcir **Vivafil Frambuesa** sobre el pionono y enrollar. Posteriormente colocar en freezer por aproximadamente dos horas.
2. Verificar que el pionono tenga correcta consistencia antes de cortar. Con la ayuda de un cuchillo pastelero, cortar los piononos hasta obtener los mini arrollados de frambuesa.

### • Coulis de frutos rojos

1. En un bowl hervir la mezcla de frutos rojos con el azúcar, y reducir levemente la preparación.
2. Luego agregar el jugo de limón y dejar enfriar.
3. Finalmente incorporar **Brillo Miroir** y mezclar hasta obtener el coulis de frutos rojos. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

| Mini arrollados   |       |
|-------------------|-------|
| Vivafil Frambuesa | 800 g |

| Coulis de frutos rojos                                   |       |
|----------------------------------------------------------|-------|
| Variedad de frutos rojos (frutillas, frambuesas y moras) | 500 g |
| Azúcar                                                   | 150 g |
| Jugo de limón                                            | 20 g  |
| Brillo Miroir                                            | 100 g |



Continúa en la siguiente página.

# Pionono Frutos del Bosque

## Decoración

Variedad de frutos rojos  
(frutillas, frambuesas y moras)

500 g

## • Decoración frutos del bosque

1. Disponer de variedad en frutos del bosque ej: frambuesas, frutillas y moras. Mantener en cámara de frío antes de utilizar para la decoración final.

## Decoración

Chantypak

500 g

## • Decoración crema chantilly

1. Colocar la crema **Chantypak** dentro del bowl de una batidora y batir en velocidad intermedia a rápida hasta obtener emulsión y consistencia. Posteriormente colocar la crema batida dentro de una manga con boquilla risada y reservar en cámara de frío.

## • Proceso de armado

1. Disponer de copas y dentro verter el coulis de frutos rojos, luego ubicar los mini arrollados de frambuesa y la variedad en frutos rojos. Para la decoración final realizar pompones con crema **Chantypak**.

*Tip: Al combinar el coulis de frutos rojos, con los mini arrollados de frambuesa y crema Chantypak, se obtiene una excelente combinación de sabores, colores y texturas. Copas individuales totalmente innovadoras y artesanales.*



## RENDIMIENTO

- 40 unidades de 88 g cada uno aproximadamente.

# Dolce Café



# Dolce Café



## INGREDIENTES

Crema chantilly

Chantypak

500 g



## COMPOSICIÓN

1. Late
2. Crema batida **Chantypak**



## PREPARACIÓN

### • Crema chantilly

1. Colocar la crema **Chantypak** dentro del bowl de una batidora y batir en velocidad intermedia a rápida hasta obtener emulsión y consistencia.
2. Posteriormente colocar la crema batida dentro de una manga con boquilla rizada y reservar en cámara de frío hasta utilizar.

### • Proceso de armado

1. Disponer de un jarrito de vidrio con un late caliente.
2. Decorar la superficie con un pompón de crema **Chantypak** batida.
3. Finalmente servir y degustar.

*Tip: Al combinar un late caliente con la crema Chantypak, se obtiene una excelente combinación de sabores y texturas. Lates individuales totalmente innovadores y artesanales.*



## RENDIMIENTO

- 500 gr de crema **Chantypak** batida rinde para decorar 25 lates. Pompones de crema batida de 20 g cada uno aproximadamente.



# Choux Crema diplomática de fresas



# Choux Crema diplomática de fresas



## INGREDIENTES

| Pasta choux  |       |
|--------------|-------|
| Agua         | 125 g |
| Leche entera | 125 g |
| Manteca      | 115 g |
| Azúcar       | 5 g   |
| Sal          | 5 g   |
| Harina       | 140 g |
| Huevos       | 250 g |



## COMPOSICIÓN

1. Pasta choux
2. Craquelin/craquelado
3. Crema diplomata de frambuesa
4. Decoración



## PREPARACIÓN

### ● Pasta choux

1. Calentar el agua junto con la leche: agregar sal, azúcar y la manteca. Añadir harina sobre el hervor de la 1er elaboración y mezclar enérgicamente hasta obtener una masa homogénea.
2. Retirar la pasta del fuego y enfriar a temperatura ambiente. Colocar la pasta dentro de un bowls metálico, incorporar los huevos y mediante la paleta mezclar hasta integrar por completo. Colocar la pasta choux dentro de una manga con boquilla lisa y reservar hasta utilizar.

### ● Craquelin/craquelado

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora y mediante la paleta mezclar hasta obtener una masa homogénea. Reservar en cámara de frío por espacio de 30 minutos.
2. Luego estirar la masa sable (craquelin) y mediante un cortante realizar tapas circulares de 4cm de diametro.
3. Finalmente reservar en camara de frío hasta utilizar.

| Craquelin/craquelado       |       |
|----------------------------|-------|
| Tegral Sablé               | 250 g |
| Colorante liposoluble rojo | 2 g   |
| Azúcar                     | 225 g |
| Manteca                    | 12 g  |
| Huevos                     | 50 g  |



Continúa en la siguiente página.

# Choux Crema diplomática de fresas

| Crema diplomataa           |       |
|----------------------------|-------|
| Chantypak líquida (1)      | 300 g |
| Colorante liposoluble rojo | 2 g   |
| Vivafil Frambuesa          | 350 g |
| Chantypak líquida (2)      | 700 g |
| Belcolade Selección Blanco | 100 g |

## • Crema diplomata de frambuesa

1. Calentar la crema **Chantypak** (1) a 80°C agregar el colorante rojo y verter sobre el chocolate **Belcolade Selección Blanco** previamente fundido. Mezclar hasta obtener una ganache.
2. Posteriormente agregar el relleno frutal **Vivafil Frambuesa** y mezclar con batidor de mano hasta integrar por completo.
3. Luego añadir la crema **Chantypak** (2) líquida y mantener en cama de frío por 24 horas. Posteriormente batir hasta obtener emulsión y consistencia. Colocar en una manga y reservar en frío hasta utilizar.

| Decoración          |       |
|---------------------|-------|
| Ambiente            | 500 g |
| Cerezas en almibar  | 200 g |
| Harmony Cold Neutro | 100 g |

## • Decoración

1. Colocar la crema **Ambiente** dentro del bowls de una batidora y mediante el batir de alambre batir la crema hasta obtener emulsión y consistencia.
2. Luego colocar dentro de una manga con una boquilla con el formato de pétalos y realizar pequeñas flores. Estivarlas sobre una placa y mantener en cámara de frío hasta utilizar en la decoración final.

## • Proceso de armado

1. Disponer de placas con cauchos siliconados, y mediante la manga con boquilla lisa realizar pequeñas esferas de masa choux, manguar de manera intercalada para que no se toquen en la etapa de cocción. Posteriormente aplicar los círculos de masa craquelin en la superficie de cada esfera de masa y hornear a 190°C hasta que los profiteroles crezcan y tomen color.
2. Luego bajar la temperatura a 150°C y seguir cocinando hasta completar 30 minutos en total. Retirar y dejar enfriar. Luego cortar la base de cada profiterol y rellenar con la crema diplomática de frambuesa.
3. En la superficie de cada profiterol aplicar una flor elaborada con crema **Ambiente**.
4. Finalizar la decoración con cerezas cortadas en mitades, cubiertas con brillo **Harmony Cold Neutro**.



## RENDIMIENTO

- 153 unidades de 23 g cada uno aproximadamente.

# Brazo Reina Chocolate Blanco



# Brazo Reina Chocolate Blanco



## INGREDIENTES

| Cake vainilla                  |               |
|--------------------------------|---------------|
| <b>Tegral Satin Cream Cake</b> | <b>1000 g</b> |
| Huevo                          | 350 g         |
| Agua                           | 250 g         |
| Aceite                         | 200 g         |



## COMPOSICIÓN

1. Cake de vainilla.
2. Pionono.
3. Arrollados de frambuesa.
4. Mousse de chocolate blanco.
5. Glaseado espejo.
6. Decoracion: Frutos rojos



## PREPARACIÓN

### • Cake vainilla

1. En el bowl de una batidora colocar los ingredientes: huevos, agua y aceite. Luego añadir **Tegral Satin Cream Cake** y mediante una paleta mezclar hasta obtener un batido homogéneo.
2. Verter en una placa rectangular de 30 x 40 x 2,5 cm de altura.
3. Hornear a +/- 165°C por espacio de 20 minutos. Post cocción reservar en cámara de frío.

### • Pionono

1. Colocar todos los ingredientes en la batidora y batir en velocidad rápida durante +/- 10 minutos.
2. Disponer de una placa de 60 x 40 cm cubierta en su interior con papel manteca. Verter y esparcir el batido de pionono, hornear a +/- 200°C por espacio de 7 a 8 minutos. Retirar del horno y desmoldar. (Separar el pionono ya cocido del papel manteca).
3. Reservar en cámara de frío hasta utilizar.

### • Arrollado de frambuesa

1. Mediante una espátula esparcir **Vivafil Frambuesa** sobre el pionono y enrollar. Posteriormente congelar.

Continúa en la siguiente página.



# Brazo Reina Chocolate Blanco

## Mousse de chocolate

|                                        |              |
|----------------------------------------|--------------|
| <b>Belcolade Selección Blanco</b>      | <b>500 g</b> |
| <b>Chantypak</b> líquida               | <b>150 g</b> |
| <b>Bavarois Neutro</b>                 | <b>130 g</b> |
| <b>Ovablanca</b><br>Merengue preparado | <b>100 g</b> |
| Leche entera                           | 130 g        |
| <b>Chantypak</b>                       | <b>500 g</b> |

## • Mousse de chocolate blanco

1. Fundir **Belcolade Selección Blanco** a 40°C y agregar la crema **Chantypak** líquida. Mezclar hasta obtener una ganache.
2. Posteriormente calentar la leche y agregar el **Bavarois Neutro**. Mezclar con batidor de mano hasta integrar.
3. Luego unificar ambas preparaciones y añadir el merengue **Ovablanca** previamente elaborado.
4. Finalmente agregar la crema **Chantypak** a medio batir y mezclar en forma envolvente hasta obtener el mousse de chocolate blanco. Reservar.

## Glaseado espejo

|                                   |              |
|-----------------------------------|--------------|
| Agua                              | 150 g        |
| Glucosa                           | 300 g        |
| Azúcar                            | 300 g        |
| <b>Belcolade Selección Blanco</b> | <b>300 g</b> |
| Leche entera                      | 120 g        |
| Colorante liposoluble rosa        | 2 g          |
| Agua                              | 90 g         |
| Gelatina sin sabor                | 20 g         |

## • Glaseado espejo

1. Hervir agua, glucosa y azúcar a 103°C. Añadir el chocolate **Belcolade Selección Blanco** y mezclar hasta integrar. Luego calentar la leche con el colorante rosa y agregar a la 1er elaboración.
2. Finalmente incorporar la gelatina previamente hidratada en agua. Homogeneizar con mixer y reservar a temp. ambiente 24 horas.
3. Aplicar sobre los postres entre 30°C y 35°C.

## • Decoración

1. Disponer de frutos del bosque ej. Frambuesas, frutillas, arándanos y moras.

## Decoración

|                                                             |              |
|-------------------------------------------------------------|--------------|
| Variedad de frutos rojos<br>(frutillas, frambuesas y moras) | <b>500 g</b> |
|-------------------------------------------------------------|--------------|

## • Proceso de armado

1. Disponer de moldes con el formato de mediacaña, y dentro colocar acetatos para facilitar el desmolde final.
2. Luego verter la mousse de chocolate blanco y en el centro, ubicar los arrollados de frambuesa, alisar con la mousse restante y congelar. Desmoldar los mousses de mediacaña, retirar los acetatos y cubrir en su totalidad con el glaseado espejo. Ubicar los mousses sobre los cakes rectangulares y decorar con variedad en frutos rojos.



## RENDIMIENTO

- 8 unidades de 858 g cada uno aproximadamente.

# Pavlova



# Pavlova



## INGREDIENTES

| Merengue seco     |       |
|-------------------|-------|
| Ovablanca         | 500 g |
| Agua              | 200 g |
| Azúcar impalpable | 30 g  |
| Fécula de maíz    | 20 g  |



## COMPOSICIÓN

1. Merengue seco
2. Relleno de ganache
3. Decoración con frutas
4. Decoración: crema **Ambiente**



## PREPARACIÓN

### • Merengue seco

1. En el bowl de una batidora colocar el agua y la premezcla de merengue en polvo **Ovablanca**. Luego batir 10 a 12 minutos a velocidad alta hasta lograr una consistencia firme y mangleable.
2. Finalmente agregar azúcar impalpable y la fécula de maíz. Luego mezclar hasta integrar por completo.
3. Disponer de una placa con papel manteca y mediante una manga con boquilla lisa realizar las bases de merengue.
4. Finalmente secar en el horno a +/- 80°C por espacio 120 a 180 minutos. Post cocción reservar a temperatura ambiente.

### Ganache de frambuesa

|                               |       |
|-------------------------------|-------|
| Chantypak                     | 260 g |
| Glucosa                       | 40 g  |
| Vivafil Frambuesa             | 240 g |
| Manteca                       | 50 g  |
| Belcolade Selección Blanco CT | 400 g |

### • Relleno de frambuesa

1. En un bowl calentar la crema **Chantypak** a una temperatura de 90°C, añadir la glucosa y **Vivafil Frambuesa**. Luego revolver hasta integrar.
2. Posteriormente fundir chocolate **Belcolade Selección Blanco CT** a 40°C y añadir a la primera preparación. Finalmente agregar la manteca a 35°C y emulsionar con mixer hasta homogeneizar por completo.
4. Colocar el relleno dentro de una manga con boquilla lisa y reservar en cámara de frío hasta que tome consistencia.



Continúa en la siguiente página.

# Pavlova

## Decoración frutas

Frutas secas

500 g

Harmony Cold Neutro

500 g

## • Decoración frutas

1. Disponer de variedad en fruta fresca y reservar a temperatura ambiente hasta utilizar para la decoración.

## Decoración crema

Ambiente

1000 g

## • Decoración

1. Colocar la crema **Ambiente** dentro del bowl de una batidora y batir en velocidad intermedia a rápida hasta obtener emulsión y consistencia.
2. Posteriormente colocar la crema batida dentro de una manga con boquilla Saint Honore y reservar en cámara de frío.

## • Proceso de armado

1. Disponer de los merengues secos ya cocidos.
2. Mediante una manga aplicar la ganache de frambuesa en el centro de cada merengue.
3. Luego ubicar las frutas frescas sobre la ganache y mediante un pincel aplicar brillo **Harmony Cold Neutro**.
4. Finalmente disponer de una manga con una boquilla Saint Honore y decorar con crema **Ambiente**.

**Tip:** Recomendamos secar las bases de los merengues en horno suave a 80°C. Al combinar la ganache de frambuesa, frutas frescas, el merengue seco y la crema batida, se obtiene una excelente combinación de sabores, texturas y colores. Pavlovas individuales totalmente innovadoras y artesanales.



## RENDIMIENTO

- 28 unidades de 133 g cada uno aproximadamente.

