

# CREME CARAMEL CHOCOLATE INTENSO

RECETARIO



# RECETAS PARA BASES

Recomendaciones de Horneo en horno de convección:

Dimensiones	Cantidad	Condiciones de horneo
<b>Redondo</b> 5 cm x 22.2 cm	550 g	135-140 C por <b>30 min</b>
<b>Redondo</b> 5 cm x 17 cm	400 g	135 -140 C por <b>30 min</b>
<b>Chimenea</b> 8 cm X 22.5	800 g	135-140 por <b>42 min</b>
<b>Arrollado</b>	500 g	150 C por <b>12 min</b>
<b>Rectangular Poundcake</b>	900 g	165 por <b>30 min</b>

## Rendimiento

Un 1 kg de premezcla puede preparar:

- 3 moldes de de 550 g
- 2 moldes chimenea
- 2 moldes de 550 g y 1 molde de 400 g



# QUEQUE DE MOLDE



# QUEQUE DE MOLDE



## INGREDIENTES

### Queque de molde

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (3 huevos)	173 g
Aceite	53 ml
Café espresso	40 ml
Leche entera	54 ml

- Se puede sustituir café espresso o café fuerte por otro líquido como licor de café, amaretto...



## PROCEDIMIENTO

### Queque de molde

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinados y llevar al horno a temperatura de 140 C° o 300 F° por 30 minutos.
- Dejar enfriar un poco y desmoldar.

# POUND CAKE & MUFFINS



# POUND CAKE & MUFFINS



## INGREDIENTES

### Pound cake & muffins

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (4 huevos)	200 g
Aceite	100 ml
Café espresso	40 ml
Leche entera	20 ml

- Se puede sustituir café espresso o café fuerte por otro líquido como licor de café, amaretto...



## PROCEDIMIENTO

### Pound cake & muffins

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café espresso en un tazón y mezclar.
- Agregar el café caliente y batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinados y llevar al horno a una temperatura de 165 C° o 330 F° por 30 minutos.

# ARROLLADO



# ARROLLADO



## INGREDIENTES

### Arrollado

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (6 huevos)	300 g
Aceite	30 ml
Café en polvo	10 g
Leche entera	20 ml

- El café en polvo es opcional, ayuda a potenciar el sabor a chocolate.



## PROCEDIMIENTO

### Arrollado

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinado, con papel encerado y llevar al horno a una temperatura de 150 C° o 300 F° por 12 minutos.
- Una vez que sale, desmoldar y colocar sobre toallas húmedas.
- Enrollar y dejar enfriar.
- Desenrollar para rellenar.

# RECETAS CREATIVAS



# FUDGE DE CHOCOLATE



# FUDGE DE CHOCOLATE



## INGREDIENTES

### Fudge de Chocolate

<b>Leche condensada</b>	<b>345 g</b>
Esencia de vainilla	3 ml
<b>Belcolade Selection 55%</b>	<b>155 g</b>
Café en polvo	10 g
Leche entera	20 ml



## PROCEDIMIENTO

### Fudge de Chocolate

- Cocinar la leche condensada con la vainilla y el chocolate en una olla a calor bajo, mezclando sin parar con una espátula de goma.
- Cocinar unos 5 minutos o hasta que se derrita el chocolate por completo y se torne brillante.
- Colocar directamente sobre el pastel y rociar con confitillos de colores.

# PASTEL MOLDE DE CHIMENEA



# PASTEL MOLDE DE CHIMENEA



## INGREDIENTES

### Pastel molde de chimenea

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (3 huevos)	173 g
Aceite	53 ml
Café espresso	40 ml
Leche entera	54 ml

- Se puede sustituir café espresso o café fuerte por otro líquido como licor de café, amaretto...



## PROCEDIMIENTO

### Pastel molde de chimenea

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinados y llevar al horno a temperatura de 140 C° o 300 F° por 30 minutos.
- Dejar enfriar un poco y desmoldar.

# MUFFINS CON GIANDUJA



# MUFFINS CON GIANDUJA



## INGREDIENTES

### Muffins con gianduja

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (4 huevos)	200 g
Aceite	100 ml
Café espresso	40 ml
Leche entera	20 ml

- Se puede sustituir café espresso o café fuerte por otro líquido como licor de café, amaretto...

### Gianguja de avellanas

Avellanas tostadas	200 g
<b>Belcolade Selection Milk 36%</b>	<b>200 g</b>
Mantequilla pomada	25 g

### Lustre de chocolate amber

Chocolate amber	100 g
<b>Belcolade Selection Milk 36%</b>	<b>200 g</b>
Mantequilla pomada	250 g
Azúcar	
Claras de huevo	
Agua	



## PROCEDIMIENTO

### Muffins con gianduja

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinados y llevar al horno a una temperatura de 165 C° o 330 F° por 30 minutos.
- Dejar enfriar por completo y con una boquilla lisa hacer un huequito en la parte superior para rellenar.

### Gianguja de avellanas

- Tostar las avellanas en el horno a 160 C° o 300 F°. Procesar para hacer una pasta, mezclar con el chocolate derretido a 45 C°.
- Agregar la mantequilla y dejar reposar 4 horas mínimo. Colocar en una manga con boquilla y rellenar los muffins.
- Colocar en el congelador 30 minutos.
- Derretir 400 gramos de chocolate de leche.
- Sacar los muffins y cubrirlos con chocolate y avellanas tostadas.

# ARROLLADO RELLENO



# ARROLLADO RELLENO DE FRESA



## INGREDIENTES

### Arrollado

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (6 huevos)	300 g
Aceite	30 ml
Café en polvo	10 g
Leche entera	20 ml

- El café en polvo es opcional, ayuda a potenciar el sabor a chocolate.

### Rellenos de crema y fresas

<b>Ambiente Puratos</b>	<b>250 g</b>
Azúcar en polvo cernida	40 g
Fresas en trocitos	200 g
Ralladura de 1 limón	10 g
Vodka o licor de fresas	10 ml



## PROCEDIMIENTO

### Arrollado

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinado, con papel encerado y llevar al horno a una temperatura de 150 C° o 300 F° por 12 minutos.
- Una vez que sale, desmoldar y colocar sobre toallas húmedas.
- Enrollar y dejar enfriar.
- Desenrollar para rellenar.

### Arrollado

- Colocar las fresas con la ralladura de limón, el azúcar glass y el licor (Opcional), en un tazón y dejar macerar 20 minutos.
- Aparte batir el Ambiente. Rellenar el biscocho con la crema, colocar las fresas y enrollar.
- Decorar con Ambiente y fresas enteras y decoraciones de chocolate Belcolade.
- Mantener en refrigeración.

# PASTEL FRUTOS ROJOS



# PASTEL FRUTOS ROJOS



## INGREDIENTES

### Pastel frutos rojos

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (3 huevos)	175 g
Aceite	53 ml
Café expresso	67 ml
Leche entera	54 ml

- Se puede sustituir café expresso o café fuerte por otro líquido como licor de café, amaretto...

### Ganache de chocolate Belcolade

Crema de leche 35% grasa	255 ml
Belcolade Selection 55%	200 g
Vainilla	

### Gel de frutos rojos

Pure natural de frutos rojos	250 ml
Azúcar	25 g
Pectina	3 g
Limón o ácido cítrico	3 ml



## PROCEDIMIENTO

### Pastel frutos rojos

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinado, con papel encerado y llevar al horno a una temperatura de 150 C° o 300 F° por 12 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.

### Ganache de chocolate Belcolade

- Calentar la crema con la vainilla. Verter sobre el chocolate y dejar reposar 2 minutos para que se derrita.
- Emulsionar con la ayuda de una licuadora de inmersión.
- Dejar reposar en refrigeración por al menos 45 minutos. Usar para cubrir el pastel.

### Gel de frutos rojos

- Cocinar el pure a 70C. Poco a poco espolvorear el azúcar con la pectina, revolviendo de forma constante.
- Incorporar el jugo de limón o ácido cítrico y llevar a hervor sin dejar de revolver.
- Colocar en un recipiente y dejar enfriar por completo. Usar para rellenar el pastel.
- Una vez cubierto el pastel con la ganache, decorar con frutos rojos frescos.

# MOUSSE DE CHOCOLATE



# MOUSSE DE CHOCOLATE DE LECHE



## INGREDIENTES

### Mousse de chocolate

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (3 huevos)	175 g
Aceite	53 ml
Café expresso	67 ml
Leche entera	54 ml

- Se puede sustituir café expresso o café fuerte por otro líquido como licor de café, amaretto...

### Ganache de chocolate Belcolade

#### Belcolade Selection Milk 36%

Crema de leche 35%	200 g
Leche	
Gelatina en lámina	
Crema de leche 35% montada	



## PROCEDIMIENTO

### Mousse de chocolate

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinado, con papel encerado y llevar al horno a una temperatura de 150 C° o 300 F° por 12 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.



# PASTEL GLASEADO CROCANTE



## INGREDIENTES

### Pastel glaseado crocante

<b>Premezcla Creme Caramel</b>	<b>500 g</b>
Huevo (3 huevos)	173 g
Aceite	53 ml
Café expresso	67 ml
Leche entera	54 ml

- Se puede sustituir café expresso o café fuerte por otro líquido como licor de café, amaretto...



## PROCEDIMIENTO

### Pastel glaseado crocante

- Colocar la pre mezcla con todos los ingredientes menos el café caliente en un tazón y mezclar, agregar el café caliente. Batir para incorporar.
- Verter en los moldes engrasados y enharinado, con papel encerado y llevar al horno a una temperatura de 150 C° o 300 F° por 12 minutos.
- Dejar enfriar y desmoldar.



**Tel:** (506) 2293-9812 | **WhatsApp:** (506) 7872-1434