

**LAS MEJORES**

*recetas*

**2020**

**LEDEVIT**



# CHEESECAKE FRÍO



## INGREDIENTES

### PARA LA BASE

150 g galletitas de vainilla  
75 g de manteca

### CREMA DE QUESO

200 g de crema Suave de Ledevit  
400 g de queso crema  
6 g de gelatina sin sabor  
30 cm<sup>3</sup> de agua  
c/n de frutos rojos  
c/n de Destello Gel de Brillo  
sabor frutilla Ledevit

## PASO A PASO

Colocar una cinta de acetato en un aro de 16 cm de diámetro x 5 cm de alto. Moler las galletitas y mezclar con la manteca hasta lograr una pasta. Esparcir dentro del aro y presionar para formar la base. Reservar en frío 1 hora.

Montar la crema a medio punto y mezclar con el queso crema. Hidratar la gelatina y regenerar. Incorporar la gelatina a la preparación y mezclar. Retirar el aro del frío y completar con la crema de queso hasta la superficie. Reservar en frío 3 horas.

Por último mezclar partes iguales de frutos rojos y Destello Gel de Brillo sabor frutilla Ledevit. Colocar en el centro del postre una vez gelificado.



★  
★ \*  
SI LA VIDA TE DA

**LIMONES**

HACE UNA RICA

*— tarta  
de limón*



# TARTA DE LIMÓN



## INGREDIENTES

### MASA DE TARTA



200 g de Base no Láctea Ledevit  
(reemplazo de la manteca)

3 yemas  
100 g de azúcar  
300 g de harina  
100 g de almidón de maíz  
10 g de polvo para hornear

### CREMA DE LIMÓN

220 g de azúcar  
25 g de almidón de maíz  
6 yemas  
4 huevos  
1 ralladura de limón  
150 cm<sup>3</sup> de jugo de limón



50 g de Base No Láctea Ledevit

### MERENGUE

250 g de Merengue en polvo Ledevit  
125 cm<sup>3</sup> de agua

## PASO A PASO

Batir en un bol la crema Base no Láctea, las yemas y el azúcar hasta obtener un punto letra. Agregar el resto de los ingredientes, previamente tamizados e integrar con espátula hasta obtener una masa. Evitar amasar. Estirarla y cubrir un molde de tarta N°22 con antiadherente o papel en la base. Pinchar y reservar en frío por 30 minutos. Cocinar en horno moderado hasta que se dore. Dejar enfriar y reservar.

Mezclar el azúcar con el almidón. Incorporar los huevos, las yemas, la ralladura y el jugo de limón. Llevar a fuego directo y mezclar hasta alcanzar los 85°C. Reservar en heladera y una vez fría incorporar la Base no Láctea, mezclar hasta integrar.

Rellenar la tarta con la crema de limón. Batir el merengue como indica el envase y decorar formando copos sobre la crema de limón a gusto.



# PAVLOVA



## INGREDIENTES

250 g de Merengue en polvo Ledevit  
125 cm<sup>3</sup> de agua.  
25 g de cacao amargo.

### CREMA DE QUESO

400 g Relleno y Cobertura  
sabor Chantilly Ledevit.  
400 g de queso crema.

### ARMADO

c/n de Frambuesas o fruta a elección  
c/n virutas de chocolate

## PASO A PASO

Disolver el polvo de merengue en el agua, batir hasta lograr una consistencia firme. Incorporar el cacao en polvo tamizado y mezclar hasta integrar. Colocar el merengue en una placa con papel manteca en la base, formar dos discos de 20 cm de diámetro.

Llevar a horno medio (160 °) durante 15 minutos aproximadamente. Retirar del horno y reservar hasta que enfríe.

Para la crema de queso batir la crema de vainilla a punto firme, incorporar el queso crema y batir hasta integrar.

Para el armado sobre la capa de merengue, colocar crema de queso y frambuesa, colocar la otra capa de merengue y repetir la operación. Terminar la decoración con virutas de chocolate a gusto.





*El chocolate*  
**SIEMPRE ES**  
**BUENA IDEA**

# TARTA FRÍA DE CHOCOLATE Y DULCE DE LECHE



## INGREDIENTES

### MASA SABLÉE

150 g de manteca  
100 g de azúcar impalpable  
2 yemas  
c/n de esencia de vainilla  
250 g de harina

### RELLENO

100 g de cubretortas París sabor chocolate amargo Ledevit  
200 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chocolate Ledevit.  
3 g de gelatina sin sabor.  
15 cm<sup>3</sup> de agua.

### RELLENO DE DULCE DE LECHE

100 g de Dulce de leche Pastelero Ledevit

### ARMADO

c/n de cubretortas París sabor chocolate amargo Ledevit  
c/n frutos secos.

## PASO A PASO

Para la sablée blanquear la manteca con el azúcar, agregar las yemas y la esencia de vainilla. Incorporar la harina, previamente tamizada e integrar sin amasar. Reservar en frío 15 minutos. Cubrir un aro de 20 cm de diámetro. Reservar en frío. Cocinar en horno moderado durante 20 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.

Para el relleno de chocolate fundir la París y mezclar con la crema de chocolate líquida. Hidratar la gelatina y regenerar. Incorporar a la preparación anterior.

Colocar en la tarta hasta la mitad de la altura y reservar en frío hasta que tome consistencia.

Para el relleno de dulce de leche mezclar la crema chantilly líquida con el dulce de leche. Hidratar la gelatina y regenerar. Incorporar a la preparación anterior. Colocar en la tarta hasta completar la altura. Reservar en frío.

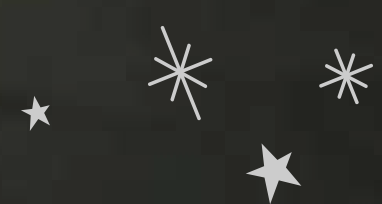
Finalmente fundir la París y realizar trazos en la superficie de la tarta, terminar con frutos secos a gusto.





*La respuesta*  
A TODO ES UNA

**TORTA MOLINO**





# TORTA MOLINO



## INGREDIENTES

### BIZOCHO DE CHOCOLATE

500 g de Premezcla para preparar  
Cupcakes sabor Chocolate Ledevit  
1 huevo  
200 cm<sup>3</sup> de agua  
100 g de manteca pomada

### MOUSSE DE CHOCOLATE

400 g de Polvo para preparar Mousse de  
Chocolate Línea Profesional Ledevit  
400 cm<sup>3</sup> de leche fría

### ARMADO

200 g de chocolate semiamargo  
300 g de frutillas  
50 g de Destello Gel de Brillo  
sabor Neutro Ledevit  
c/n de almíbar



## PASO A PASO

Preparar los cupcakes como indica el envase. Distribuir la preparación en tres moldes enmantecados de 18 cm de diámetro, formando capas finas. Cocinar en horno moderado por 30 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin restos de batido.

Para la mousse disolver el polvo en la leche y batir hasta obtener una consistencia firme. Reservar.

Colocar un aro de 16 cm de diámetro sobre un acetato. Fundir el chocolate y volcarlo dentro del aro. Esperar a que empiece a secar y retirar el aro. Marcar y cortar para obtener 8 aspas iguales. Reservar. Apartar 8 frutillas para la decoración. Cortar el resto en pequeños trozos y mezclar con el destello. Humedecer con almíbar una capa de bizcocho de chocolate, añadir una capa de mousse de chocolate y agregar frutillas. Colocar otra capa de bizcocho y repetir la operación. Por último, cubrir con el bizcochuelo humedecido. Enmascarar la torta con la mousse de chocolate y peinar los laterales. Realizar 8 copos con boquilla rizada en la superficie y colocar las frutillas enteras pinceladas con destello. Por último, disponer las aspas de chocolate entre los copos de mousse.



# DRIPCAKE DE FRUTILLA



## INGREDIENTES

### BIZCOCHO DE NARANAJA

500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit.  
2 huevos.  
150 cm<sup>3</sup> de agua.  
100 g de manteca pomada.  
Ralladura de 1 naranja.

### GANACHE DE FRUTILLA

600 g de chocolate con leche.  
300 g de crema Relleno y Cobertura sabor Frutilla Ledevit.

### ARMADO

c/n almíbar.  
400 g de crema Relleno y Cobertura sabor Frutilla Ledevit.  
c/n de frutillas y arándanos.

250 g de Merengue en polvo Ledevit  
125 cm<sup>3</sup> de agua

## PASO A PASO

Preparar los cupcakes como indica el envase y perfumar el batido con la ralladura de naranja. Distribuir la preparación en tres moldes de 18 cm de diámetro, previamente enmantecados, formando capas finas. Cocinar en horno moderado durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin restos de batido.

Fundir el chocolate y agregar la crema, mezclar hasta integrar. Separar 100 g para la decoración y batir el resto hasta obtener un punto firme. Reservar en frío.

Para el armado humedecer con almíbar un disco de bizcocho, rellenar con la ganache previamente batida y cubrir con otro disco de bizcocho. Repetir la operación una vez más. Batir la crema de frutilla. Enmascarar toda la torta y peinar los laterales con una espátula. Fundir los 100 g de ganache restantes y realizar un "goteado" en el borde. Realizar copos de crema con diferentes boquillas rizadas. Decorar con las frutas a gusto.



# TARTA DE FRUTILLA



## INGREDIENTES

### BIZCOCHO BASE

500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit.  
2 huevos.  
150 cm<sup>3</sup> de agua.  
100 g de manteca pomada.  
Ralladura de 1 naranja.

### RELLENO

250 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit  
250 g de frutillas.  
100 g de Destello Gel de Brillo sabor frutilla Ledevit

## PASO A PASO

Preparar los cupcakes como indica el envase y perfumar el batido con la ralladura de naranja. Colocar la preparación en un molde de tarta de 24 cm de diámetro enmantecado. Cocinar en horno moderado durante 30 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin restos de batido. Desmoldar y dejar enfriar.

Para el relleno batir la crema hasta obtener una consistencia firme. Colocar una capa sobre el bizcocho. Cortar las frutillas de la forma deseada y mezclar con el Destello. Distribuir sobre la crema a gusto.





*Explosión*

**DE SABORES**

CON LEDEVIT

# BATIDOS FRUTALES



## INGREDIENTES

150 gramos de fruta  
150 g de hielo  
100 cm<sup>3</sup> de agua, bebida vegetal,  
leche o jugo de naranja  
50 g de azúcar .  
100 g de Base no Láctea Ledevit.



## PASO A PASO

Licuar las frutas con la bebida que elijas, agua, leche vegetal o leche + hielo y azúcar. Por último agregar la Base no Láctea y licuar hasta integrar. Servir en vasos y terminar con copos de Base no Láctea previamente batida a punto firme. ¡Podés reducir la cantidad de azúcar como más te guste!



frambuesas + frutillas + moras



frutillas + jugo de naranja



mango + durazno

*¡Combinalo como quieras!*

# TARTA CÍTRICA



## INGREDIENTES

### PARA LA MASA SABLÉE

150 g de manteca pomada  
100 g de azúcar impalpable  
2 yemas  
c/n de esencia de vainilla  
250 g de harina

### GANACHE DE MANDARINA

100 g de chocolate blanco  
50 g de crema Relleno y Cobertura  
sabor Chantilly Ledevit  
50 cm<sup>3</sup> de jugo de mandarinas  
Ralladura de 1 mandarina

200 g de crema Relleno y Cobertura  
sabor Chantilly Ledevit

### ARMADO

1 mandarina  
1 pomelo rosado  
1 naranja  
50 g de Destello Gel de Brillo  
sabor Neutro Ledevit

## PASO A PASO

Colocá en un bol la manteca con el azúcar y batí hasta blanquear. Agregá las yemas, la esencia y continuá batiendo hasta integrar por completo. Incorporá la harina previamente tamizada, procurando no amasar. Reservá la masa en frío por 15 minutos. Cubrí un molde de 20 cm de diámetro y reservá en frío. Cociná en horno moderado por 25 a 30 minutos aproximadamente hasta que tome color.

Para la ganache, fundir el chocolate blanco, incorporar el resto de los ingredientes, mezclar hasta integrar. Reservar en frío.

Montar la crema chantilly a medio punto e incorporar a la ganache fría, mezclar hasta integrar.

para el armado, rellenar la tarta con la ganache de mandarinas. Pelar las frutar y cortar los gajos a vivo. Mezclar con el Destello y distribuir en la superficie de la tarta a gusto. ¡Y listo!



# LEDEVIT

HORNEÁ CON  
*pasión*

BATÍ CON  
*amor*



DECORÁ CON  
*el corazón*