

RECETARIO

LEDEVIT



ARGENTINA

TEMARIO

1. Fault line cake: Preparación de bases para torta con premezcla de cupcake Ledevit. Cobertura y decoración con crema Chantilly en polvo Ledevit Línea profesional.

003

2. Torta brownie: Preparación con premezcla brownie Ledevit. Decoración con dulce de leche Ledevit y crema Chantilly en polvo Ledevit línea profesional.

004

3. Cupcakes: Demostración con premezcla Cupcakes Ledevit. Decoración con Buttercream hecha con Merengue en polvo Ledevit.

005

4. Demostración de premezcla Budín y Muffins Ledevit.

006

5. Alfajores: Demostración de premezcla Tapitas de alfajor Ledevit. Armado de alfajores con dulce de leche Ledevit.

008

6. Macarons: Modo de uso, aplicaciones y decoración con premezcla Macarons Ledevit.

009



FAULT LINE CAKE

INGREDIENTES

Discos de muffins:

- 1000 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit
- 4 huevos
- 400 cm³ de agua
- 200 g de manteca fundida
- 200 g de azúcar

Ganache de chocolate blanco:

- 400 g de chocolate blanco
- 200 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit

Decoración:

- 200 g de crema Chantilly en polvo Línea Profesional Ledevit
- 300 cm³ de leche fría

Rellenos:

- 500 g de Dulce de leche Ledevit
- 600 g de ganache de chocolate blanco

PREPARACIÓN

Colocar en un bol todos los ingredientes, mezclar hasta integrar y batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Colocar la preparación en 5 moldes de 18 cm de diámetro. Cocinar en horno moderado por 20 minutos aproximadamente. Reservar.

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Llevar a microondas y mezclar cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.

Disolver la crema Chantilly en polvo con la leche y batir a velocidad media por 6 minutos o hasta lograr un punto firme.

Armado:

Disponer un disco de muffin y agregar una capa de ganache, colocar encima otro disco de muffin y agregar una capa de dulce de leche. Repetir esta operación con los discos restantes. Cubrir la torta con la crema chantilly y alisar. Con el sobrante de crema colorear a gusto, colocar dentro de una manga y cubrir hasta la mitad de la altura de la torta. Volver a alisar con un scrap la crema coloreada y decorar a gusto.



TORTA BROWNIE

INGREDIENTES

Brownie

- 470 g de Premezcla para preparar Brownie Ledevit
- 2 huevos
- 100 cm³ de agua
- 80 g de manteca fundida

Decoración:

- 500 g de Dulce de leche Ledevit
- 150 g de crema Chantilly en polvo Ledevit Línea profesional
- 225 cm³ de leche fría

PREPARACIÓN

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. En un molde de 24 cm de diámetro, con papel manteca y enmantecado, colocar la preparación y cocinar en horno a temperatura moderada, 50 minutos aproximadamente.

Una vez frío el brownie, desmoldar y cubrir la superficie con copos de dulce de leche. Disolver la crema chantilly en polvo con la leche y batir a velocidad media por 6 minutos o hasta lograr un punto firme y decorar.



CUPCAKES DECORADOS CON BUTTERCREAM

INGREDIENTES

Cupcakes

- . 500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit
- . 2 huevos
- . 100 g de manteca
- . 150 cm³ de agua

Buttercream

- . 250 g de Merengue en polvo Ledevit
- . 125 cm³ de agua
- . 375 g de manteca pomada

PREPARACIÓN

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Disponer pirotines Nº 10 en un molde para cupcakes, llenar cada pirotín hasta $\frac{3}{4}$ partes de su altura. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 30 minutos aproximadamente. Rinde 12 unidades.

Hidratar el merengue con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Cambiar el globo de la batidora por la paleta. Incorporar la manteca pomada y seguir batiendo hasta integrar por completo.



MUFFINS CON FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

Muffins

- . 500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit
- . 2 huevos
- . 100 g de manteca fundida
- . 200 cm³ de agua
- . 100 g de azúcar

Decoración

- . 200 g de mix de frutos secos

PREPARACIÓN

Colocar en un bol todos los ingredientes, mezclar hasta integrar y batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Distribuir la preparación en partes iguales en 12 pirotones N°10 y sembrar con los frutos secos. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 40 minutos aproximadamente.



BUDÍN DE FRUTOS SECOS

INGREDIENTES

Budín:

- . 500 g de Premezcla para preparar Budín sabor Vainilla Ledevit
- . 3 huevos
- . 150 cm³ de agua
- . 150 g de manteca pomada
- . 200 g de frutos secos

Cubierta:

- . 100 g de frutos secos
- . 1 clara
- . 20 g de azúcar

PREPARACIÓN

En un bol colocar la premezcla, los huevos, el agua y la manteca, mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Terminado el batido, incorporar los frutos secos e integrar. Colocar en un molde enmantecado. Para la cubierta, mezclar todos ingredientes y esparcir sobre la superficie del batido. Cocinar en horno a temperatura moderada por 80 minutos aproximadamente.



ALFAJORES

INGREDIENTES

Tapitas de alfajor:

- . 1 huevo
- . 50 g de manteca
- . 250 g de Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit

Armado:

- . c/n de Dulce de leche Ledevit
- . c/n de coco rallado

PREPARACIÓN

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar con espátula hasta lograr una masa lisa o en batidora 2 minutos con paleta. Reservar en frío 10 minutos. Espolvorear la mesada con almidón de maíz y estirar la masa a 0,5 cm de espesor. Cortar las tapas y colocarlas en una placa enmantecada. Cocinar en horno a temperatura moderada de 7 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

Una vez frías, rellenar las tapitas con dulce de leche y rodar sobre coco rallado.



MACARONS LEDEVIT

INGREDIENTES

Macaron

- 250 g de Premezcla para Macarons
- 50 cm³ de agua

Ganache de chocolate blanco

- 150 g de chocolate blanco
- 75 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit

PREPARACIÓN

Colocar en un bol el contenido del envase y verter el agua caliente entre 60 y 80°C. Batir con paleta durante 3 minutos a velocidad media, hasta lograr un punto letra. Colocar en manga con boquilla lisa y escudillar sobre lámina antiadherente siliconada. Dejar orear a temperatura ambiente durante 30 minutos, hasta que la superficie esté seca. Precalear el horno y cocinar de 13 a 15 minutos a 135/150 °C, dependiendo del horno utilizado. Desmoldar una vez fríos para evitar que se peguen.

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Llevar a microondas y mezclar cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.

Cono de Macarons

Utilizar un cono de Telgopor de 17 cm de diámetro por 30 cm de alto. Cortar por la mitad un palillo, introducirlo en el cono y pinchar el macaron. Repetir esta acción hasta lograr cubrir toda la superficie del cono.

Nota: Para cubrir un cono de estas dimensiones se necesitan 4 paquetes de macarons y 4 recetas de ganache.

LEDEVIT

www.ledevit.com

Seguinos en [/ledevitoficial](#)

