

RECETARIO 2022

# navidad



**LEDEVIT**





# Inspiración y recetas navideñas

*Para que tu año comience con mucha dulzura  
y muchas ganas de emprender con Ledevit.*







# Menú de Postres navideños

Pavlova navideña

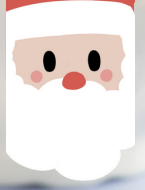
Cookies de Jegibre

Budín de vainilla  
glaseado

Macarons rellenos de:

- Ganache de frutilla
  - Ganache de Pistacho
  
  - Buttercream de frutos rojos
  - Buttercream de limón
- 





# Pavlova navideña



## Ingredientes

250 g de Merengue en polvo Ledevit  
125 cm de agua  
25 g de cacao amargo

### QUESO CREMA

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

## Preparación

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.

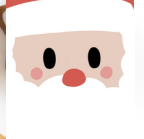
Llevar a horno medio (160 °) durante 15 minutos aproximadamente. Retirar del horno y reservar hasta que enfríe.

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.







# Cookies de Jengibre

## Ingredientes

200 g de crema Base no Láctea Ledevit  
 3 yemas  
 100 g de azúcar mascabo  
 250 g de harina  
 50 g de cacao en polvo  
 100 g de almidón de maíz  
 c/n jengibre en polvo  
 10 g de polvo para hornear

## Preparación

Batir en un bol la crema Base no Láctea con 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. Estirar y cortar con molde. Cocinar en horno moderado de 10 a 15 minutos aproximadamente. Decorar a gusto.







Poné la mesa con

**LEDEVIT**







# Budín de vainilla glaseado



## Ingredientes

### BUDÍN

500 g de premezcla para preparar Budín sabor Vainilla Ledevit

3 huevos

150 cm<sup>3</sup> de agua

150 g de manteca pomada

300 g de fruta glaseada

### GLASEADO

250 g de azúcar impalpable

50 cm<sup>3</sup> de jugo de limón

## Preparación

Preparar el budín sabor vainilla como indica el envase. Incorporar las frutas glaseadas y mezclar. Colocar en un molde savarín enmantecado y cocinar en horno moderado. Para el glaseado, mezclar el azúcar impalpable con el jugo de limón. Calentar y bañar el budín. Decorar la superficie con fruta glaseada.





Si de creatividad  
hablamos...

# Macarons COCINAMOS



**LEDEVIT**





# Macarons Ledevit



## Ingredientes

250 g de Premezcla para Macarons  
50 cm<sup>3</sup> de agua

## RECETA MADRE

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.

Precalentar 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.

- Listos en 50 minutos.
- Una vez elaborados los macarons pueden freezarse por 1 mes.

**Rinde: 48 Tapitas de 3 cm**





# Macarons

## relleno de ganache frutilla



### Ingredientes

200 g de chocolate blanco  
100 g de crema Relleno y Cobertura sabor  
Frutilla Ledevit

### Preparación

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



# Macarons

## relleno de ganache pistacho



### Ingredientes

200 g de chocolate blanco  
100 g de crema Relleno y Cobertura sabor  
Vainilla Ledevit  
20 g de pasta de pistacho

### Preparación

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Mezclar y llevar a microondas cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Agregar la pasta de pistacho, mezclar y reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.







# Macarons

## relleno de buttercream limón

### Ingredientes

#### Curd de limón

100 cm<sup>3</sup> de jugo de limón

100 g de azúcar

5 yemas

Ralladura de 1 limón

#### Crema de manteca sabor limón

250 g de Merengue en polvo Ledevit

125 cm<sup>3</sup> de agua

375 g de manteca pomada

200 g de curd de limón

### Preparación

Calentar el jugo de limón con el azúcar hasta disolver. Evitar que hierva. Retirar del fuego y volcar la mezcla sobre las yemas, incorporar la ralladura de limón y mezclar hasta integrar. Llevar a fuego bajo, revolviendo continuamente hasta que la preparación espese. Reservar en frío.



# Macarons

## relleno de buttercream frutos rojos

### Ingredientes

250 g de Merengue en polvo Ledevit

125 cm<sup>3</sup> de agua

375 g de manteca pomada

200 g de frutos rojos

### Preparación

Hidratar el merengue en polvo con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Incorporar la manteca y seguir batiendo hasta mezclar por completo. Por último, agregar los frutos rojos previamente licuados y mezclar hasta integrar.







# INSPIRATE CELEBRÁ DISFRUTÁ



Viví la navidad con

**LEDEVIT**





Lo clásico también brilla

**LEDEVIT**







# Torta Molino



## Ingredientes

### BIZOCHO DE CHOCOLATE

500 g de Premezcla para preparar  
Cupcakes sabor Chocolate Ledevit  
1 huevo  
200 cm de agua  
100 g de manteca pomada

### MOUSSE DE CHOCOLATE

400 g de Polvo para preparar Mousse de  
Chocolate Línea Profesional Ledevit  
400 cm 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



## Preparación



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.







¡Feliz Navidad!



# 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

## Preparación

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.







¡Feliz navidad y  
próspero año  
nuevo 2023!

**LEDEVIT**