

RECETARIO DE NAVIDAD

2023



LEDEVIT

**SABORES QUE DESPIERTAN LA
ALEGRÍA NAVIDEÑA.**

**¡PREPARATE PARA UN FESTÍN DE
POSTRES ENCANTADORES!**

LEDEVIT





PAVLOVA NAVIDEÑA

Media esfera de Merengue:

- 400 g de polvo para preparar Merengue Línea Profesional Ledevit
- 200 cm³ de agua

Disolver el polvo de merengue en el agua y batir a velocidad media durante 8 a 10 minutos o hasta obtener una consistencia firme. Colocar en una manga con boquilla lisa, y en un molde de silicona de media esfera de 8 cm de diámetro, invertirlo y cubrir con merengue el contorno de la media esfera. Secar en horno a 100°C durante 2 a 3 horas aproximadamente. Reservar.

Mousse de chocolate:

- 125 g de Mousse de Chocolate Línea Profesional Ledevit
- 125 cm³ de leche fría o agua fría

En un bol, disolver la mousse de chocolate con la leche o agua fría y batir a velocidad media durante 4 o 6 minutos aproximadamente o hasta obtener la consistencia deseada. Reservar.

Armado:

- 200 g de mermelada de frutilla

En una media esfera de merengue seco, colocar en el interior mousse de chocolate cubriendo el contorno y en el centro dejar un espacio libre para colocar la mermelada de frutilla. Tapar con otra media esfera de merengue seco. Repetir este procedimiento con los merengues restantes. Rinde 5 pavlovas de 8 cm de diámetro.

**“SIENTE EL ESPÍRITU
NAVIDEÑO EN CADA
BOCADO”**





ÁRBOL DE MACARON



Macaron

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

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.

Ganache de chocolate blanco

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

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.

**“DE NUESTRA COCINA A
LA TUYA, RECETAS QUE
LLENARÁN TU HOGAR
CON EL AROMA DE LA
NAVIDAD.”**



CHEESECAKE



Bizcocho de avellanas:

- 4 huevos
- 150 g de azúcar impalpable
- 250 g de polvo de avellanas
- 5 g de polvo para hornear

Batir las yemas junto con el azúcar impalpable hasta blanquear. Batir las claras a punto nieve. Mezclar el polvo de avellanas junto con el polvo para hornear a las yemas blanqueadas. Por último, incorporar las claras batidas a nieve en forma envolvente. Colocar en un molde de 35cm x 25cm previamente enmantecado y forrado con papel manteca. Cocinar a 180°C por 20 minutos aproximadamente. Enfriar y cortar un disco de 18cm y otro de 14cm. Reservar.

Palet de frambuesas:

- 150 g de frambuesas.
- 75 cm³ de agua
- 50 g de azúcar común
- 4 g de agar agar

Colocar los ingredientes menos el agar, en una olla y llevar a hervor a fuego moderado. Luego seguir reduciendo a fuego mínimo y revolviendo por 20 minutos aproximadamente o hasta que se obtenga una consistencia espesa. Por último, en caliente agregar el agar agar y mezclar. Moldear en un aro de 14cm por 1cm de espesor y reservar en frío hasta que gelifique.



Crema de queso:

200 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit
400 g de queso crema
7 g de gelatina sin sabor
35 cm³ de agua

Montar la crema a medio punto y mezclar con el queso crema. Hidratar la gelatina y regenerar. Incorporar a la preparación e integrar hasta que quede homogénea. Reservar

Baño espejo:

- 5 g de gelatina sin sabor
- 50 cm³ de agua
- 200 g de Destello neutro Ledevit
- 150 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit
- c/n colorante rojo

Hidratar la gelatina con el agua y dejar reposar unos minutos, calentar en microondas 30 segundos. Retirar y mezclar con el Destello neutro hasta que se integre por completo y llevar nuevamente esta mezcla al microondas por 2 minutos. Por último, incorporar la crema líquida y mezclar bien junto con el colorante. Reservar.

Armado:

Colocar dentro de un aro de 18cm la base de bizcocho de avellanas y verter una capa de la crema de queso de aproximadamente 1cm. Colocar la base chica de bizcocho de avellanas y por encima poner el palet de frambuesas. Terminar de rellenar con la crema de queso y reservar en frío por 4 horas. Por último, una vez frío el postre, desmoldar y aplicar el baño espejo a 35°C.



**“CADA POSTRE, UNA
PIZCA DE MAGIA
NAVIDEÑA”**



COPA HELADA DE FRUTILLA

Ingredientes:

- 200 g de frutillas frescas
- 100 cm³ de agua fría
- 100 g de azúcar
- 100 g de Base no Láctea Ledevit

Preparación:

Licuar las frutillas con el agua. Colocar en un bol el licuado, el azúcar y la crema Base no Láctea. Batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad por 3 minutos o hasta lograr un punto letra. Colocar en un molde y llevar al freezer hasta que llegue a la consistencia de helado.

Armado:

En una copa acomodar trozos de brownie, merengues secos y frutillas frescas. Por último, colocar dos bochas de helado de frutilla.

CUPCAKE NAVIDEÑO



Cupcakes:

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

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Disponer pirotines N°10 en un molde para cupcakes, llenar cada pirotin hasta $\frac{3}{4}$ partes de su altura. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 30 minutos aproximadamente. Rinde 12 unidades.

Buttercream:

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

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. Colorear a gusto y reservar.

Armado:

Realizar la decoración sobre el cupcake con una boquilla rizada y decorar a gusto.

**“POSTRES QUE
DESPIERTAN EL
ESPÍRITU NAVIDEÑO”**





PAN DULCE

Esponja:

- 30 g de levadura fresca
- 200 g de harina 000
- 150 cm³ de agua natural
- 10 g de azúcar común

Formar una masa con todos los ingredientes y dejar descansar unos 30 minutos.

Para la masa:

- 5 huevos
- C/N esencia de vainilla
- 20 g de ralladura de naranja y limón
- 30 cm³ de ron
- 150 g de azúcar
- 500 g de harina 000
- 10 g de levadura
- 30 cm³ de leche
- 200 g de manteca fría

En un bol colocar los huevos, la esencia, las ralladuras, el ron, el azúcar, la levadura y la leche y batir unos minutos hasta que esté disuelto el azúcar. Agregar la harina y formar una masa.

Incorporar la esponja y amasar todo junto. Una vez lista la masa, colocar la manteca fría y amasar nuevamente. Dejar descansar por 1 hora aproximadamente. Por último, desgasificar la masa e incorporar el relleno, formar 3 bollos de 500 g y colocar en su molde. Dejar descansar hasta duplicar su volumen y cocinar en horno precalentado a 180°C por 40 minutos aproximados. Una vez frío bañar con el glaseado y decorar.

Glaseado

- 250 g de Merengue en polvo Ledevit
- 125 cm³ de agua
- 125 g de azúcar impalpable

Colocar todos los ingredientes en el bol y batir a velocidad media unos minutos hasta obtener una consistencia de punto letra. Reservar.

**“UN TOQUE DE
NAVIDAD EN CADA
BOCADO”**





ARROLLADO NAVIDEÑO

Crepes de chocolate:

- 500 gr de premezcla para Cupcakes sabor chocolate Ledevit
- 2 huevos
- 500 cm³ de agua

En un bol colocar todos los ingredientes y batir a mano 2 minutos hasta lograr una mezcla homogénea. Verter una pequeña cantidad de la mezcla en una sartén y cocinar durante 2 minutos aproximadamente, dar vuelta el crepe y cocinar nuevamente por 1 minuto aproximadamente. Repetir el procedimiento con el resto de la mezcla. Reservar.

Decoración:

- 400 gr de chocolate baño con leche
- 100 gr de almendras tostadas y picadas

Fundir el chocolate a baño maría o en microondas. Una vez fluido el chocolate, agregar las almendras picadas.

Armado:

- 600 gr de Dulce de leche pastelero Ledevit

Extender un film sobre una placa y formar 2 hileras de 5 crepes superponiéndolos. Untar el dulce de leche sobre toda la superficie. Arrollar hasta formar un cilindro y reservar en frío. Cubrir con el baño de chocolate y almendras.

LEDEVIT



¡Feliz navidad



y próspero año
nuevo 2024!

www.ledevit.com

@ledevitoficial



LEDEVIT