



RECETARIO SAN VALENTÍN 2025

POSTRES QUE DERRETIRÁN MÁS DE UN CORAZÓN.

LEDEVIT



**EL INGREDIENTE
SECRETO SIEMPRE
ES EL AMOR.**





**Galletas de
corazón
rellenas
con Crema
Lemon**

LEDEVIT



Galletas:

- 1 huevo
- 50 g de manteca
- 5 g cacao amargo
- 250 g de Premezcla para preparar Tapitas de Alfajores Ledevit

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. Estirar y cortar con cortante de 4 cm de diámetro. A la mitad de las galletitas sacar el centro con un cortante corazón. Cocinar a temperatura moderada durante 8 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen a la placa.

Relleno Crema Lemon:

- 250 g de Polvo para preparar Crema Lemon Ledevit
- 650 cm³ de agua a temperatura ambiente

Colocar el Polvo para preparar Crema Lemon con agua a temperatura ambiente en un bol, mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad durante 5 minutos hasta obtener una consistencia homogénea.

Armado:

Colocar sobre una galletita entera una fina capa de Crema Lemon. Pegar con la galletita de corazón y rellenar el centro con Crema Lemon.



Arrollado de chocolate y crema





Pionono de chocolate:

- 5 u de huevos
- 20 g de miel
- 40 g de azúcar
- 50 g de harina 0000
- 10 g de cacao amargo

En un bol poner a batir los huevos, la azúcar y la miel hasta punto letra. Luego integrar la harina y el cacao previamente tamizados con ayuda de una espátula con movimientos envolventes. En una placa de 30cm por 40cm, colocar papel manteca y verter la mezcla. Cocinar a 180 °C por 10 minutos aproximadamente. Reservar.

Relleno:

- 300 g de Crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly
- 200 g frutillas

Decoración:

- 280 g de Cubretortas Paris
- C/N frutillas

Armado:

Colocar la crema en un bol y batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad hasta alcanzar un punto firme. Formar una capa fina sobre el pionono, sembrar con frutillas picadas y enrollar. Fundir el Cubretortas paris en microondas o a baño maría y bañar el arrollado en su totalidad. Una vez frio decorar con frutillas.



**ENDULZÁ
CORAZONES CON
ESTAS RECETAS
LLENAS DE AMOR.**



LEDEVIT

Cocktail pantera rosa



LEDEVIT



Armado:

- 30 cm³ de vodka
- 60 cm³ piña colada
- 40 cm³ granadina
- 50 g crema Base no Láctea Ledevit
- C/N hielo

Colocar todos los líquidos en una licuadora y licuar por 15 segundos. En un vaso colocar bastante hielo y servir el cocktail.



Torta geoda San Valentín



LEDEVIT



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

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.

Ganache de chocolate blanco:

- 400 g de chocolate blanco
- 200 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.

Rellenos:

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

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. Incorporar la manteca pomada y seguir batiendo hasta mezclar por completo.

Caramelo:

- 210 g de azúcar
- 20 g de agua
- 60 g de Destello Frutilla Ledevit

Colocar todos los ingredientes en una olla y llevar a fuego moderado hasta que la preparación alcance 135 °C. Luego seguir calentando a fuego mínimo hasta llegar a 145 °C. Retirar del fuego, colorear y esparcir sobre una lámina de silicona. Dejar enfriar y luego partir en trozos pequeños.

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 buttercream, alisar y dejar enfriar una hora. Hacer cortes en la torta y decorar con el caramelo dando un aspecto a geoda.



**PEQUEÑAS
DELICIAS PARA
GRANDES
HISTORIAS DE
AMOR.**



LEDEVIT



Popcakes de corazón

LEDEVIT



Ingredientes:

- 500 g de bizcochuelo
- 200 g de Dulce de Leche Ledevit
- 400 g de chocolate baño blanco
- Colorante rosa opcional

En un molde de silicona de paletas con forma de corazón, fundir el chocolate y cubrir todo el contorno, dejar enfriar y repetir nuevamente este paso. En un bol desmenuzar el bizcochuelo y mezclar con Dulce de Leche Ledevit hasta formar una masa. Moldear dentro de los corazones de chocolate, colocar los palillos y cubrir con chocolate la superficie para cerrar. Dejar enfriar y desmoldar.





Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM

RECETARIO SAN VALENTÍN 2025