

UN RECETARIO

SIN TACC



LEDEVIT



**¿QUIÉN DIJO QUE LOS POSTRES DELICIOSOS
NO PODÍAN SER AMIGABLES PARA TODOS
LOS GUSTOS Y NECESIDADES?**



La innovación y la inclusión van de la mano.

En la industria alimentaria, la creatividad y la inclusión son ingredientes fundamentales que nos permiten saborear la dulzura de la vida sin restricciones.

En este viaje hacia el mundo de los productos sin TACC, descubrimos un universo de delicias cuidadosamente elaboradas para deleitar a todos. Acompañanos mientras exploramos la maravillosa diversidad de productos que ofrecemos SIN TACC, diseñados para satisfacer el paladar de todos y demostrar que el amor por los postres puede ser verdaderamente inclusivo y reconfortante para todos los amantes del dulce.

RECETAS

03 Budín de chocolate con arándanos

04 Torta Tres leches

05 Volcán de chocolate blanco

06 Torta Molino

07 Torta Macaron





PROBÁ LEDEVIT

Recetas ricas, fáciles y de gran rendimiento



BUDÍN DE CHOCOLATE CON ARÁNDANOS



Ingredientes

Budín:

- 500 g de Premezcla para preparar Budín sabor Chocolate Ledevit
- 3 huevos
- 150 cm³ de agua
- 150 g de manteca pomada
- 250 g de arándanos

Cubierta:

- 200 g de chocolate semi amargo
- C/n de arándanos y frutillas

Preparación

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca pomada. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano.

Incorporar los arándanos y mezclar. Colocar en un molde enmantecado y cocinar en horno moderado.

Cubierta

Fundir el chocolate y bañar el budín. Decorar la superficie con frutas frescas a gusto.

TORTA TRES LECHE



Ingredientes

Bizcocho de vainilla:

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

Almíbar:

- 280 cm³ de agua tibia
- 120 g de leche en polvo
- 100 g leche condensada
- 200 g de crema de Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit

Decoración:

- 200 g de Chantilly en polvo Ledevit de 1kg
- 300 cm³ de leche fría o agua
- c/n de canela
- c/n de cacao

Preparación

Colocar todos los ingredientes en un bol, batir durante 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. En un molde de 20cm x 20cm con papel manteca en la base, verter toda la mezcla. Cocinar en horno moderado durante 30 minutos aproximadamente.

En un bol, disolver la leche en polvo con el agua tibia y revolver bien. Añadir la leche condensada y la crema. Mezclar hasta que se integren todos los ingredientes por completo. Reservar

Colocar en un bol la chantilly en polvo con la leche fría o agua fría. Batir a velocidad media por 3 minutos o hasta obtener una consistencia deseada. Reservar.

Armado:

Desmoldar el bizcocho una vez tibio y retirar el papel manteca, introducir nuevamente el bizcocho en el molde y con ayuda de un tenedor, pincharlo por toda su superficie. Bañar el bizcocho uniformemente con la mitad de la mezcla del almíbar, dejar reposar 1 hora y volver a bañar con el resto del almíbar hasta integrar en su totalidad. Reservar nuevamente en frío unos minutos y decorar con la crema chantilly batida. Espolvorear a gusto con canela y cacao.

NOTA: Se aconseja usar el bizcocho y el almíbar tibio para una mejor absorción.

VOLCÁN DE CHOCOLATE BLANCO



Ingredientes

Cápsula de relleno:

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

Volcán:

- 500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor vainilla Ledevit
- 5 huevos
- 2 yemas
- 150 g de manteca fundida
- C/n manteca
- C/n almidón de maíz

Preparación

Para la cápsula

Colocar en un bol el chocolate picado y la crema, calentar en microondas o baño maría hasta fundir. Reservar en frío. Dividir en 12 partes y realizar pequeñas esferas. Reservar en frío.

Para el volcán

Colocar todos los ingredientes en un bol e integrar sin batir. Colocar la mezcla en flaneras individuales previamente enmantecadas y espolvoreadas con almidón de maíz. Llenar hasta $\frac{3}{4}$ partes las flaneras e introducir la cápsula en el centro. Cocinar en horno a 180°C durante 8 minutos aproximadamente. Retirar del horno, desmoldar en caliente y servir.

TORTA MOLINO



Ingredientes

Bizcocho de chocolate:

500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Chocolate Ledevit
 1 huevo
 200 cm³ de agua
 100 g de manteca pomada

Mousse de chocolate:

400 g de Polvo para preparar Mousse de Chocolate Línea Profesional Ledevit
 400 cm³ 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.

TORTA MACARON



Ingredientes

Base Macaron:

- 250 g de premezcla Macaron Ledevit
- 50 cm³ de agua

Ganache de chocolate blanco:

- 500 g de chocolate blanco
- 250 g de Relleno y Cobertura sabor Chantilly

Decoración:

- c/n Mini Macarons
- c/n Flores comestibles
- c/n Frutos rojos

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, formando 3 círculos de 14 cm de diámetro. Dejar orear a temperatura ambiente; preferentemente seco, durante 30 minutos hasta que la superficie esté seca. Precalentar el horno y cocinar de 14 a 16 minutos a 135/150 °C, dependiendo del horno utilizado. Despegar una vez fríos con una espátula para evitar que se rompan.

En un bol colocar el chocolate picado e incorporar la crema líquida. Llevar a microondas 30 segundos, retirar y mezclar bien, repetir este procedimiento 4 veces más hasta lograr una consistencia homogénea. También se puede realizar a baño María. Reservar en frío hasta obtener un punto cremoso. Luego batir para airear la ganache.

Colocar la ganache en una manga con boquilla rizada y rellenar sobre una base de macaron, volver a repetir esta operación una vez más. En la parte superior de la torta decorar con mini macarons, flores comestibles y frutos rojos a gusto.



ENDULZÁ TUS MOMENTOS CON
DELICIAS LIBRES DE GLUTEN.





Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM

RECETARIO SIN TACC 2023