

RECETARIO

LEDEVIT



ARGENTINA



TEMARIO

RECETARIO

- CHEESECAKE **LEDEVIT**
- LEMON PIE **LEDEVIT**
- TORTA BROWNIE
- TORTA TÉCNICA DECORACIÓN
CON CREMA SUAVE
- TORTA TÉCNICA CREMA MÁGICA



CHEESECAKE LEDEVIT

INGREDIENTES

Base:

Masa sableé:

300 g de manteca pomada
200 g de azúcar impalpable
4 yemas
c/n de esencia de vainilla
500 g de harina 0000

Crema cheesecake:

800 cm³ de crema de leche
1000 cm³ de leche entera o descremada

300 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

Decorado:

250 g de frutos rojos
50 g de Destello Gel de Brillo sabor
Neutro Ledevit

Colocar en un bol la manteca con el azúcar y batir con paleta hasta blanquear. Agregar las yemas con la esencia y continuar batiendo hasta integrar por completo.

Incorporar la harina, previamente tamizada procurando no amasar.

Estirar la masa a 1 cm de espesor.

Reservar la masa en frío por 15 minutos.

Cubrir la base de un molde de 20 cm de diámetro y reservar en frío 30 minutos. Cocinar en horno medio hasta blanquear, durante 15 minutos aproximadamente.

Mezclar la crema de leche con la leche hasta integrar. Incorporar el Polvo para preparar Cheesecake y unir todo.

Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra.

En un molde de 20 cm de diámetro, colocar la base cocida y agregar la preparación de cheesecake hasta la superficie.

Reservar en frío 3 horas y desmoldar.

En un bol mezclar los frutos rojos con el destello. Cubrir la superficie del postre con los frutos.



NOTA: Con este modo de uso se obtienen 2 postres de 20 cm de diámetro x 5 cm de alto con su respectiva base.



LEMON PIE LEDEVIT

INGREDIENTES

Base:

Masa sableé:

- 150 g de manteca pomada
- 100 g de azúcar impalpable
- 2 yemas
- Esencia de vainilla
- 250 g de harina 0000

Crema lemon:

• 250 g de Polvo para preparar Crema Lemon Ledevit

- 650 cm³ de agua a temperatura ambiente

Decorado:

• 250 g de Polvo para preparar Merengue Ledevit

- 125 cm³ de agua

Colocar en un bol la manteca con el azúcar y batir con paleta hasta blanquear.

Agregar las yemas con la esencia y continuar batiendo hasta integrar por completo.

Incorporar la harina, previamente tamizada procurando no amasar.

Estirar la masa a 1 cm de espesor y reservar en frío por 15 minutos.

Cubrir un molde de 22 cm de diámetro y reservar en frío 30 minutos.

Cocinar a temperatura media durante 15 a 20 minutos aproximadamente. Reservar.

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. Reservar.

Colorar en un bol el Polvo para preparar Merengue junto con el agua, mezclar hasta disolver y luego batir a $\frac{3}{4}$ de velocidad de 8 a 10 minutos o hasta obtener el punto de un merengue firme.



Armado: Colocar la crema lemon sobre la base de tarta cocida. Decorar con merengue a gusto con espátula o manga. Opcionalmente se puede flambear.



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
- 500 g de crema Relleno y Cobertura sabor chantilly Ledevit
- c/n golosinas varias

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.

En un bol batir la crema a velocidad media hasta obtener un punto firme y colocar en el centro del brownie de forma irregular. Decorar con golosinas a gusto.





TORTA TÉCNICA
DECORACIÓN CON
CREMA SUAVE

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**

Rellenos:

- **500 g de dulce de leche Ledevit**
- 600 g de ganache de chocolate blanco

Armado y decoración:

- **500 g de crema Suave Ledevit**
- 75 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 16 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.

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.

En un bol batir la crema suave con el azúcar a velocidad media hasta obtener una consistencia firme. Cubrir la torta con la crema y alisar con scrap liso. Colorear una pequeña cantidad de crema restante, manchar aleatoriamente el lateral de la torta y volver a alisar.

Apoyar sobre la crema en el lateral de la torta el vértice del scrap, girar la torta y realizar movimientos de arriba hacia abajo para el tallado sobre la misma.





TORTA TÉCNICA
CREMA MÁGICA

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

Rellenos:

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

Armado y decoración:

- 500 g de crema Suave Ledevit
- 100 g de azúcar impalpable
- 25 g de leche en polvo
- 8 g de gelatina sin sabor
- 40 cm³ de agua
- C/N de leche en polvo para cubrir

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 16 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.

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. Hidratar la gelatina con el agua y regenerar e incorporar 100 g de crema Suave.

Colocar en un bol los 400 g de crema Suave restantes junto con la azúcar impalpable y la leche en polvo. Batir a velocidad media hasta punto yogurt.

Agregar la mezcla de gelatina con crema y continuar batiendo hasta obtener un punto firme.

Cubrir por completo la torta con la crema y alisar con scrap liso.

Espolvorear con leche en polvo toda la superficie de la torta con ayuda de un aerógrafo manual.

En el lateral de la torta colocar un estencil a elección y cubrir con una fina capa de crema coloreada.

Retirar el estencil cuidadosamente y decorar a gusto.





LEDEVIT

www.ledevit.com

[/LedevitOficial](#)

