



RECETARIO
Mamá
2025

LEDEVIT





Ingredientes:

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

Armado:

- Mix frutas de estación
- **50 g de Destello Plus Ledevit**

Crema diplomata:

- 100 g de **polvo para preparar pastelera Ledevit**
- 300 cm³ de agua
- 200 g de **crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit**

Preparación:

Colocar en un bol la manteca con el azúcar y batir con paleta hasta blanquear. Agregar las yemas con la esencia hasta integrar. Incorporar la harina y formar una masa, estirar a 1 cm de espesor. Reservar en frío.

Cubrir un molde de 18 cm de diámetro. Cocinar a temperatura media durante 15 a 20 minutos aproximadamente.

Batir la crema hasta punto firme y reservar. En un bol colocar el polvo de pastelera junto con el agua y batir 5 minutos. Integrar la crema batida y mezclar.

Rellenar la tarta con la crema diplomata. Mezclar el destello plus con el mix de frutas y decorar a gusto la superficie de la tarta.

FRUTAL TARTA FRUTAL

FRAISIER

Ingredientes:

Cheesecake de pistacho:

- 150 g de **polvo para preparar cheesecake Ledevit**
- 500 cm³ de leche
- 400 g de crema de leche
- 50 g de pasta de pistacho

Armado:

- C/N de frutillas
- Base de bizcocho de 18cm de diámetro
- 100 g de crema batida

Relleno y Cobertura sabor Chantilly

Preparación:

En un bol colocar la leche, la crema de leche, la pasta de pistacho y mezclar. Integrar el polvo de cheesecake y batir 2 minutos.

en un aro de 20cm de diámetro colocar frutillas en todo el contorno, luego colocar la base de bizcocho y rellenar con el cheesecake de pistacho. Enfriar por 3 horas y decorar con la crema batida y frutillas.



FRAISIER



TOR TA CÍ TRI CA

Ingredientes:

Bizcochuelo:

- 5 huevos
- 200 g de azúcar
- 200 g de harina
- 50 g de manteca fundida

Crema lemon:

- 250 g de **polvo para preparar crema lemon Ledevit**
- 650 cm³ de agua

Armado:

- C/N merengue seco
- C/N azúcar común

Preparación:

Batir los huevos con el azúcar a punto letra. Integrar la harina con movimientos envolventes. Incorporar y mezclar la manteca fundida. Dividir la mezcla en dos moldes de 18cm de diámetro y cocinar a 160°C por 40 minutos aproximadamente.

Batir el polvo de crema lemon junto con el agua por 5 minutos. Reservar.

Cubrir los laterales de los bizcochuelos con azúcar. Sobre un bizcochuelo colocar una capa de crema lemon, cubrir con otro bizcochuelo y volver a colocar otra capa de crema lemon por encima. Decorar con merengue seco.

CÍTRIC

Decoración:

- 400 g de **crema Suave Ledevit**
- 60 g de azúcar común
- C/N flores comestibles
- C/N sprinkles

Preparación:

En un bol batir la crema junto con el azúcar hasta lograr el punto deseado.

Cubrir una torta con la crema y decorar con boquilla N°789 Wilton y finalizar con flores comestibles y sprinkles



TORTA TÉCNICA



Decoración:

- 400 g de **crema Suave Ledevit**
- 60 g de azúcar común
- C/N macarons

Preparación:

En un bol batir la crema junto con el azúcar hasta lograr el punto deseado.

Cubrir una torta con la crema y decorar con boquilla N°234 Parpen y finalizar con macarons.

LEDEVIT

Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM