

RECETARIO DE NAVIDAD



LEDEVIT



Las fiestas son el momento perfecto para reunirnos con quienes más queremos, alrededor de una mesa llena de risas, abrazos y sabores que nos transportan a recuerdos felices. Este recetario está pensado para llenar tu cocina de espíritu navideño, con postres que invitan a compartir momentos inolvidables.

¡Que cada receta sea un pedacito de amor que llegue a los corazones de tu familia y amigos!

LEDEVIT

Macaron de navidad



LEDEVIT

MACARONS DE NAVIDAD

Macarons

- 250 g de premezcla para preparar Macaron Ledevit
- 50 cm³ de agua
- C/N colorante rojo

Ganache de Chocolate blanco

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

Glase

- 250 g polvo para preparar Merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua
- 125 g de azúcar impalpable
- C/N colorante



Macarons: colocar en un bol el contenido del envase. Verter el agua caliente entre 60 y 80°C y el colorante. 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 tapitas de 3 cm diámetro. 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. Despegar una vez fríos con una espátula para evitar que se rompan.

Ganache de Chocolate blanco: picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Mezclar y llevar a microondas cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Mezclar y reservar en frío. Batir un minuto o hasta obtener una consistencia cremosa.

Glase: Colocar todos los ingredientes en un bol. Batir a velocidad media por 2 minutos aproximadamente o hasta obtener una consistencia de punto letra. Dividir la preparación y colorear a gusto.

Pinos navideños



LEDEVIT

PINOS NAVIDEÑOS

Brownie:

- 470 g de Premezcla para preparar Brownie Ledevit
- 2 huevos
- 100 cm³ de agua
- 80 g de manteca fundida

Glase

- 250 g polvo para preparar Merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua
- 125 g de azúcar impalpable
- C/N colorante

Armado

- C/N sprinkles



Brownie: 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 20 cm por 20 cm, con papel manteca y enmantecado, colocar la mezcla y cocinar en horno a temperatura moderada, 50 minutos aproximadamente.

Glase: colocar todos los ingredientes en un bol. Batir a velocidad media por 2 minutos aproximadamente o hasta obtener una consistencia de punto letra. Dividir la preparación y colorear a gusto.

Armado: una vez frío el brownie, cortar en triángulos y colocar en el centro un palillo de helado. Decorar con glase de distintos colores y terminar con sprinkles.

Tronco navideño



LEDEVIT

TRONCO NAVIDEÑO

Pionono

- 5 huevos
- 40 g de azúcar
- 20 g de miel
- 60 g de harina

Crema lemon

- 250 g de Polvo para preparar Crema Lemon Ledevit
- 650 cm³ de agua a temperatura ambiente
- 10 g de gelatina s/sabor
- 50 cm³ de agua

Merengue

- 250 g de polvo para preparar merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua



Pionono: batir los huevos junto con el azúcar y la miel hasta lograr un punto letra. Incorporar la harina tamizada al batido y mezclar bien. Colocar en una placa de 30 cm x 40 cm previamente enmantecada y forrada con papel manteca. Cocinar a 180° C por 10 minutos aproximadamente.

Crema Lemon: colocar el Polvo 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.

Hidratar la gelatina con el agua y reservar unos 15 minutos. Regenerar la gelatina y agregarla a la crema lemon igualando texturas.

Merengue: disolver el polvo de merengue en el agua y batir a velocidad media durante 8 a 10 minutos o hasta obtener una consistencia firme.

Armado: extender la crema lemon sobre el pionono y enrollarlo con cuidado, reservar en la heladera 1 hora aproximadamente. Con la ayuda de una espátula aplicar el merengue, cubriendo toda la superficie. Dorar el merengue con un soplete.

Corona navideña



LEDEVIT

CORONA NAVIDEÑA

Budín

- 500 g de Premezcla para preparar Budín sabor vainilla Ledevit
- 3 huevos
- 150 cm³ de agua
- 150 g de manteca pomada
- 200 g de frutos secos

Glase

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

Buttercream

- 300 g de merengue en polvo Ledevit
- 150 cm³ de agua
- 450 g de manteca pomada



Budín: en un bol colocar la premezcla, los huevos, el agua y la manteca. Mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Colocar en un molde tipo savarín enmantecado. Cocinar en horno a temperatura moderada por 80 minutos aproximadamente.

Glase: colocar todos los ingredientes en un bol. Batir a velocidad media por 2 minutos aproximadamente o hasta obtener una consistencia de punto letra.

Buttercream: hidratar el merengue con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Incorporar la manteca pomada y seguir batiendo con la lira hasta mezclar por completo.

Armado: una vez listo el budín bañarlo con el glase y reservar hasta que seque la superficie. Colocar el buttercream en una manga con una boquilla de hoja n 15 de Parpen, realizar la decoración por encima del glase y completar hasta formar una corona. Decorar con sprinkles.

Tres mousses



LEDEVIT

TRES MOUSSES

Mousse de chocolate

- 150 g de Polvo para preparar Mousse sabor Chocolate Ledevit
- 300 cm³ de leche fría

Mousse de chocolate con leche

- 150 g de Polvo para preparar Mousse sabor Crema Chantilly Ledevit
- 300 cm³ de leche fría
- 150 g de chocolate con leche

Mousse de chocolate blanco

- 150 g de Polvo para preparar Mousse sabor Crema Chantilly Ledevit
- 300 cm³ de leche fría
- 150 g de chocolate blanco

Decoración

- c/n de virutas de chocolate



Mousse de chocolate: disolver el polvo en la leche. Batir hasta lograr una consistencia firme y reservar en una manga.

Mousse de chocolate con leche: disolver el polvo en la leche. Batir hasta lograr una consistencia firme. Fundir el chocolate y agregar de a poco a la mousse hasta integrar. Reservar en una manga.

Mousse de chocolate blanco: disolver el polvo en la leche. Batir hasta lograr una consistencia firme. Fundir el chocolate y agregar de a poco a la mousse hasta integrar. Reservar en una manga.

Decoración: colocar las mousses, en partes iguales, en vasos para postres o shots y decorar con virutas de chocolate. Conservar en la heladera hasta servir.



**Seguí creando momentos especiales con nosotros
y elevá tu pastelería al siguiente nivel**

Seguinos en



/LedevitOficial

www.ledevit.com

LEDEVIT

