

RECETARIO

Navidad

2025



LEDEVIT

INGREDIENTES

Base de galletas:

- 200 g de galletas sabor vainilla trituradas
- 100 g de manteca fundida

Relleno:

- 100 cm³ de jugo de lima
- 400 gr de leche condensada
- 5 u de yemas
- 2 u de ralladura de lima

Decoración:

- 200 g de **crema Suave**
- 30 g de azúcar común

PREPARACIÓN

Mezclar los ingredientes y cubrir por completo un molde de tarta de 20 cm con la preparación. Reservar en frío.

En un bol colocar todos los ingredientes y mezclar bien hasta integrar en su totalidad.

Verter la mezcla dentro de la tarta y cocinar a temperatura moderada por 30 minutos aproximadamente o hasta que coagule la mezcla.

Retirar y reservar en heladera.

Mezclar en un bol los ingredientes y batir a velocidad media hasta obtener una consistencia firme deseada.

Decorar sobre la tarta una vez fría.

Key
lime
pie



Cheesecake dulce de

leche



INGREDIENTES

Base brownie:

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

Cheesecake:

- 400 cm³ de crema de leche
- 400 cm³ de leche
- 200 g de **Dulce de leche pastelero Ledevit**
- 150 g de **Polvo para preparar Cheesecake Ledevit**

Armado:

- 350 g de **Dulce de leche pastelero Ledevit**
- 150 g de galletas de chocolate

PREPARACIÓN

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos. En un molde de 20 cm por 30 cm con papel manteca y enmantecado, colocar la preparación y cocinar en horno a temperatura moderada, 30 minutos aproximadamente. Una vez frío, desmoldar y cortar dos bases de 16 cm de diámetro. Reservar.

Aflojar el dulce de leche con la leche y mezclar. Agregar la crema de leche e integrar. Incorporar el polvo para preparar Cheesecake y unir todo. Luego batir 2 minutos a velocidad media o hasta obtener un punto letra. Reservar.

En un aro de 16 cm diámetro, colocar el brownie como base. Verter la preparación de cheesecake hasta la mitad. Sembrar el interior con las galletas de chocolate y una parte del dulce de leche, completar el molde con el resto de la preparación de cheesecake. Reservar en frío 3 horas y desmoldar. Decorar con dulce de leche y terminar con galletas.

LEDEVIT

LEDEVIT

Torta con técnica de glaseado

PREPARACIÓN

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 3 moldes de 18 cm de diámetro. Cocinar en horno moderado por 20 minutos aproximadamente. Reservar.

Colocar en un bol los ingredientes y batir por 5 minutos a velocidad media o hasta obtener el punto de batido deseado. Reservar.

Mezclar la crema con el Destello Plus hasta integrar. Colorear a gusto y reservar.

Disponer un disco de muffin y agregar una capa de dulce de leche, colocar encima otro disco de muffin. Repetir este proceso. Cubrir la torta con una capa de crema Suave batida y alisar dando una forma redondeada la parte superior de la misma. Agregar una capa del glaseado y volver a alisar para retirar el excedente. Decorar a gusto.

INGREDIENTES

Discos de muffins:

- 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

Relleno:

- 500 g de **dulce de leche pastelero Ledevit**

Decoración:

- 300 g de **crema Suave Ledevit**
- 50 g de azúcar común

Glaseado:

- 150 g de **crema Suave Ledevit**
- 150 g de **Destello Plus Ledevit**
- C/N colorante rojo





Torta técnica uno y dos

Decoración:

1

- 500 g de **Relleno y Cobertura sabor chocolate Ledevit**
- 70 g de pasta de avellanas
- 50 g de **Destello Plus Ledevit**
- 200 g de praliné triturado
- C/N de golosinas

Mezclar el Destello Plus con 50 g de crema hasta formar un glaseado. Reservar.

Batir la crema hasta punto firme e incorporar la pasta de avellanas.

Cubrir la torta con la crema y realizar un drip con el glaseado. Decorar con golosinas y el praliné.

Decoración:

2

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

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

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

LEDEVIT

LEDEVIT

Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM