

RECETARIO

Pascuas 2026



LEDEVIT

Compartí estas Pascuas
de la mano de Ledevit
con nuestras recetas



ÍNDICE

- 01** TORTA NIDO
- 02** CONEJITOS DE PROFITEROLES
- 03** rosca trenzada
- 04** Cookies de pascua
- 05** huevos cuchareables
- 06** alfajorcitos de conejito



TORTA NIDO

DISCOS DE MUFFINS

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

RELLENO

- 300 g de dulce de leche Ledevit

Ganache chocolate blanco:

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

COBERTURA:

- 600 g de cubretortas Paris
- Huevos y virutas de chocolate para decorar

TORTA NIDO



DISCOS DE MUFFINS

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.

GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

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.

ARMADO

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. Terminar de colocar la última capa de muffin y a esta ahuecarla un poco dejando 1cm de margen del borde. Ablandar la Paris en microondas o baño maría hasta un punto cremoso y cubrir toda la torta. Pegar la viruta de chocolate por toda la superficie y terminar de decorar con huevos de chocolate.



CONEJITOS DE PROFITEROLES

PASTA CHOUX

- 125 cm³ de leche
- 125 cm³ de agua
- 125 g de manteca
- 10 g de azúcar
- Pizca de sal
- 150 g de harina
- 220 g de huevos

CRAQUELÍN:

- 100 g de manteca
- 120 g de azúcar
- 120 g de harina 0000

RELLENO

- 250 g de crema pastelera en polvo Ledevit
- 750 cm³ de agua a temperatura ambiente
- 280 g de cubretortas Paris.

CONEJITOS DE PROFITEROLES



CRAQUELÍN

Integrar bien todos los ingredientes hasta formar una masa. Estirar sobre una lamina a un espesor de 0,2 cm. Congelar por una hora y cortar círculos de 3 cm de diámetro. Reservar congelados.

PASTA CHOUX

Colocar en una cacerola el agua, leche, manteca, azúcar y la sal en una cacerola, llevar a punto ebullición, incorporar la harina de una sola vez y mezclar enérgicamente hasta integrar. Cocinar durante unos minutos más hasta que la masa se desprenda de los bordes. Retirar del fuego, colocar la masa en el bol de la batidora y mezclar a velocidad baja hasta entibiar. Peser la cantidad de huevo e ir integrando de a poco a la masa a velocidad media. Colocar la masa en una manga con boquilla lisa y estibar sobre una lámina de silicona. Colocar por encima el Craquelín. Cocinar en horno a 180° C de 20 a 25 minutos aproximadamente.

ARMADO

Rellenar por la base la mitad de los pasta choux con la crema pastelera y la otra mitad con el cubretortas Paris. Encimar dos pasta choux de distintos sabores y decorar con orejas de conejo de chocolate.



ROSCA TRENZADA

ROSCA

- 500 g de harina 0000
- 50 g de azúcar
- 2 huevos
- 160 cm³ de leche
- 25 g de levadura
- 30 g de manteca fundida
- C/N esencia de vainilla
- Una pizca de sal

PASTELERA DE CHOCOLATE

- 125 de crema pastelera en polvo Ledevit
- 375 cm³ de agua
- 50 g de chocolate fundido

ROSCA TRENZADA



PASTELERA DE CHOCOLATE

Disolver el polvo con el agua y batir hasta lograr la textura de crema pastelera. Incorporar el chocolate fundido y mezclar hasta unificar. Reservar.

ROSCA

Colocar todos los ingredientes en un bol, integrar y amasar bien hasta formar una masa lisa. Dejar descansar la masa por 30 minutos o hasta q duplique el volumen. Desgasificar y estirar a un espesor de 0,5 cm y por encima colocar una capa de crema pastelera de chocolate. Enrollar y dejar descansar la masa nuevamente en la heladera por 30 minutos. Cortar la masa por la mitad a lo largo. Trenzar y unir las puntas formando una rosca. Dejar leudar 1 hora fuera de la heladera y cocinar a 180°C por 30 minutos.



COOKIES DE PASCUA

COOKIES

- 150 g de manteca pomada
- 90 g de azúcar rubia
- 90 g de azúcar común
- 2 huevos
- C/N esencia de vainilla
- 350 g de harina leudante
- 100 g de chips de chocolate

BUTTERCREAM

- 250 g de merengue en polvo Ledevit
- 125 cm³ de agua
- 375 g de manteca pomada

COOKIES DE PASCUA



BUTTERCREAM

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

COOKIES

En un bol colocar la manteca, el azúcar rubia y el azúcar común. Batir hasta cremar, luego agregar de a uno los huevos junto con la esencia de vainilla. Integrar la harina y batir despacio hasta formar la masa. Por último, incorporar los chips de chocolate. Realizar bollos de 90 g aproximadamente y congelar por 4 horas. Colocar los bollos sobre lamina de silicona y cocinar a 180°C por 12 minutos.

ARMADO

Sobre una cookie colocar una capa de Buttercream con una boquilla lisa y terminar de decorar con huevos de chocolate.



HUEVOS CUCHAREABLES

CHEESECAKE DE DULCE DE LECHE

- 200 cm³ de crema de leche
- 200 cm³ de leche
- 100 g de Dulce de leche pastelero Ledevit
- 75 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

CHEESECAKE CLÁSICO

- 200 cm³ de crema de leche
- 250 cm³ de leche
- 75 g de Polvo para preparar Cheesecake Ledevit

HUEVOS CUCHAREABLES



CHEECAKE DE DULCE DE LECHE

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.

ARMADO

Dentro de la mitad de huevo de chocolate, rellenar con cheesecake de dulce de leche hasta la mitad. Luego colocar una capa de galletas de chocolate y terminar de rellenar con cheesecake. Refrigerar 3 horas hasta gelifique y terminar de decorar con golosinas.

HUEVOS CUCHAREABLES



CHEECAKE CLÁSICO

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. Reservar.

ARMADO

Dentro de la mitad de huevo de chocolate, rellenar con cheesecake hasta la mitad. Luego colocar una capa de reducción de frutos rojos y terminar de rellenar con cheesecake. Refrigerar 3 horas hasta gelifique y terminar de decorar con frutillas y rizados con la crema Chantilly.



ALFAJORCITOS DE CONEJITO

TAPITAS DE ALFAJOR

- 1 huevo
- 50 g de manteca
- 250 g de Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit

ARMADO

- C/N de Dulce de leche Ledevit
- C/N de coco rallado

ALFAJORCITOS DE CONEJITO



TAPITAS DE ALFAJOR

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar con espátula hasta lograr una masa lisa o en batidora 2 minutos con paleta. Reservar en frío 10 minutos. Espolvorear la mesada con almidón de maíz, estirar la masa a 0,5 cm de espesor. Cortar las tapas con cortante en forma de conejo y colocarlas en una placa enmantecada. Cocinar en horno a temperatura moderada de 8 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

ARMADO

Una vez frías, rellenar las tapitas con dulce de leche y cubrir los bordes con coco rallado.

¡MUCHAS
GRACIAS!

LEDEVIT

