

RECETARIO

pascua
2025



LEDEVIT



COMPARTÍ
ESTA PASCUA
CON NUESTRAS
Deliciosas
Recetas

LEDEVIT





MINI ROSCAS DE *pascua*

INGREDIENTES

Masa

- 500 g de harina
- 120 cm³ de leche
- 3 huevos
- 110 g de azúcar
- 100 g de manteca
- 5 g de sal
- 20 g de levadura
- c/n esencia de vainilla
- c/n ralladura de limón

Armado

- 250 g de Crema Pastelera en polvo Ledevit
- 750 cm³ de agua a temperatura ambiente

PROCEDIMIENTO

Realizar una esponja con 150 g de harina con 90 cm³ de leche de la receta y la levadura.

Amasar, colocar en una bolsa de nylon y dejar fermentar al doble de su volumen.

Hacer una corona con la harina restante y colocar en el centro todos los ingredientes menos la manteca. Mezclar todo hasta integrar y luego incorporar la esponja.

Amasar hasta lograr una textura homogénea y dejar reposar 10 minutos.

Incorporar la manteca blanda, integrar y dejar reposar 15 minutos.

Separar en 5 bollos y dar forma de rosca.

Colocar en una bandeja enmantecada.

Dejar fermentar casi al doble y pintar con huevo.

Rinde 6 roscas.

Disolver el polvo con el agua y batir hasta lograr la textura de crema pastelera.

Cubrir la masa de la rosca con crema pastelera y cocinar a 180 °C durante 40 a 45 minutos aproximadamente.

Decorar a gusto.

Opcionalmente, una vez fría, cortar al medio las roscas y rellenar con dulce de leche o pastelera.





CARROT cake

INGREDIENTES

Bizcocho carrot:

- 230 g de manteca blanda
- 120 g de azúcar rubia
- 70 g de azúcar común
- 2 huevos
- 300 g de zanahoria
- c/n esencia de vainilla
- 50 cm³ de agua
- 250 g de harina 0000
- 5 g de polvo de hornear
- 5 g de bicarbonato de sodio
- 5 g de canela molida
- 150 g nueces picadas

Crema cheesecake:

- 250 g de leche
- 200 g de crema de leche
- 75 g de polvo para preparar Cheesecake Ledevit
- c/n ralladura de limón

Glaseado:

- 250 g de premezcla para preparar Merengue Ledevit
- 125 g de azúcar impalpable
- 50 cm³ de agua
- 50 cm³ de jugo de limón

PROCEDIMIENTO

Colocar en un bol la manteca junto con la azúcar rubia y la azúcar común.

Batir hasta cremar e integrar los huevos de a uno.

Rallar y procesar la zanahoria y mezclar con el cremado junto con el agua y la esencia de vainilla.

Colocar todos los secos y batir por un minuto.

Por último, integrar las nueces picadas y mezclar.

En una placa de 30 x 40 cm verter el batido y cocinar a 150 °C por 25 minutos.

Mezclar la crema de leche con la leche hasta integrar.

Incorporar el polvo para preparar Cheesecake junto con la ralladura de limón y unir todo.

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

Reservar.

Colocar todos los ingredientes en un bol.

Batir a velocidad media por 2 minutos aproximadamente o hasta obtener una consistencia de punto letra.

Reservar.

Armado:

Cortar el bizcocho Carrot a la mitad.

En un molde de 20 x 30 cm colocar una base, verter y emparejar la crema cheesecake y terminar con otra base de bizcocho.

Reservar en frío 3 horas y desmoldar.

Para finalizar cubrir con glaseado y decorar a gusto.





PAVLOVA CON MOUSSE *de chocolate*

INGREDIENTES

Media esfera de Merengue

- 400 g de polvo para preparar Merengue Ledevit
- 200 cm³ de agua

Mousse de chocolate:

- 250 g de Mousse de Chocolate Ledevit
- 500 cm³ de leche fría

Armado:

- 300 g de Dulce de Leche Pastelero Ledevit
- c/n de mini huevos de chocolate

PROCEDIMIENTO

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

Colocar en una manga con boquilla lisa, y en un molde de silicona de media esfera de 8 cm de diámetro, invertirlo y cubrir con merengue el contorno de la media esfera. Secar en horno a 100 °C durante 1 hora y media aproximadamente.

Reservar

En un bol, disolver la mousse de chocolate con la leche fría y batir a velocidad media durante 4 o 6 minutos aproximadamente o hasta obtener la consistencia deseada.

Reservar.

En una media esfera de merengue seco, colocar en el interior una base de mousse de chocolate, por encima una capa de dulce de leche y terminar de completar con mousse.

Decorar a gusto con mini huevos de chocolate





TORTA *conejo*

INGREDIENTES

Media esfera de Merengue

• 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

Ganache de chocolate blanco:

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

Rellenos:

- 300 g de Dulce de Leche Ledevit
- 600 g de ganache de chocolate blanco

Buttercream:

- 250 g de Merengue en polvo Ledevit
- 125 cm³ de agua
- 375 g de manteca pomada
- Colorante rosa

PROCEDIMIENTO

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.

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.

Hidratar el merengue con el agua y batir hasta lograr un punto firme.

Incorporar la manteca pomada y seguir batiendo hasta integrar por completo.

Colorear y reservar.

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.

Repetir esta operación con los discos restantes.

Aplicar la buttercream sobre la torta y alisar con scrap liso.

Cortar un extremo de la torta y presentar sobre el corte, decorar con figuras de azúcar.

LEDEVIT

Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM