

Recetario

Postres para toda
OCASIÓN



LEDEVIT



CARTOON CAKE

con crema y frutillas

Ingredientes

Bizcocho:

- 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:

- 1000 g de **Crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**
- 250 g de Frutillas
- 150 g de **Gel de Brillo Destello Neutro Ledevit**
- c/n de Colorante Negro

Preparación

Bizcocho:

Colocar en un bol los **huevos** con el **agua**, la **manteca** y el **azúcar**. Incorporar el **contenido del envase** y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Distribuir la preparación en partes iguales, en tres moldes de papel N°18. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 20 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin resto de batido.

Armado:

Batir la **crema** hasta obtener un punto firme. Disponer un **bizcocho** como base, agregar una capa de **crema** y trozos de **frutilla**. Repetir esta operación hasta completar las dos capas. Cubrir la superficie y el lateral con **crema**.

Decorar con rizos (usar boquilla tipo 1 M) y agregar media **frutilla** en cada uno.

Enfriar la torta antes de la decoración final.

Cortar dos porciones grandes. Mezclar el **Destello** con el **colorante negro**. Colocar en una manga con boquilla lisa fina (tipo 00). Delinear los contornos del **bizcocho**, los bordes externos de la **crema** y las **frutillas**.

LEDEVIT



VINTAGE CAKE

Ingredientes

Bizcocho:

- 1000 g de **Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit**
- 4 huevos
- 300 cm³ de agua
- 200 g de manteca pomada

Relleno:

- 750 g de **Dulce de leche Pastelero Ledevit**
- 200 g de **Cubretortas París sabor Chocolate Amargo Ledevit**
- 30 cm³ de ron

Buttercream:

- 250 g de **Merengue en polvo Ledevit**
- 125 cm³ de agua
- 375 g de manteca pomada
- c/n de colorantes

Preparación

Bizcocho:

Colocar en un bol los **huevos** con el **agua** y la **manteca pomada**. Incorporar el **contenido del envase** y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Distribuir la preparación en seis moldes enmantecados de 18 cm de diámetro, formando capas finas. Cocinar en horno moderado por 30 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin restos de batido.

Relleno:

Colocar en un bol los **ingredientes**, batir hasta obtener una mezcla homogénea.

Buttercream:

Preparar el **merengue** como indica el envase, batir hasta lograr un punto firme. Agregar la **manteca** cortada en cubos, batir con paleta hasta integrar y lograr una **crema** lisa.

TIP: **Colorante** en **gel** o también en **pasta**. Aconsejamos agregar el colorante y reposar en la heladera 2 hs. aproximadamente antes de utilizar, para que el **colorante** tome bien. En caso de ser necesario se puede agregar más **colorante** para llegar al tono deseado. Se le puede agregar **esencia** para darle algún sabor en especial.

LEDEVIT

Sigue 



Foto 1



Foto 2



Foto 3



Foto 4



Foto 5



Foto 6



Foto 7



Foto 8

Armado:

Utilizar un disco de **biscocho** como base, colocar una capa de relleno y cubrir con otro disco. Repetir la operación hasta utilizar todos los **biscochos**.

Enmascarar la torta con **Buttercream** y dejar reposar en la heladera de 2 a 3 horas (esto es para que puedas decorar con manga y no se mezclen los colores).

Decorar la base de la torta haciendo un volado con una boquilla hoja (tipo parpen Nro. 112 o similar). **Foto 1**

Tip: Con un cortante redondo nos podemos ayudar para hacer una pequeña marca y servir de guía al momento de realizar el encadenado. **Foto 2**

Para hacer el encadenado usamos una boquilla lisa chica (tipo wilton Nro. 7 o similar). **Foto 3**

Con una boquilla rizada (tipo wilton 363 o similar) hacemos tres pétalos en las puntas del encadenado. **Foto 4**

Tip: con un hilo podemos marcar una guía para ayudar a la hora de hacer el volado.

Para lograr el efecto de volado pollera es importante que la parte fina de la boquilla apoye sobre la torta y la parte gruesa quede en el aire logrando el efecto deseado.

Con una boquilla pétalo (tipo cooper 104 o similar) hacer en la superficie tres volados tipo pollera. **Foto 5**

Volvemos a usar la boquilla hoja (tipo parpen Nro. 112) para dar una terminación en el borde superior de la torta.

Usamos la misma técnica de volado que pusimos en la base. **Foto 6**

Con una boquilla lisa fina (tipo cooper 3 o similar) hacemos líneas de puntos. **Foto 7**

Para darle ese toque exclusivo, se puede coronar con **Macarons** y **granas**. **Foto 8**



LEMON PIE FROZEN

Ingredientes

Relleno de limón:

- 200 cm³ de jugo de limón
- 200 g de azúcar común
- 2 huevos
- 5 yemas
- 50 g de manteca
- c/n ralladura de limón
- 5 g de gelatina sin sabor
- 25 cm³ de agua
- 250 g de **crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit**

Bizcocho:

- 500 g de **Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit**
- 2 huevos
- 150 cm³ de agua
- 100 g de manteca pomada

Decorado:

- 300 g de **Merengue en polvo Ledevit**
- 150 cm³ de agua

Armado:

- c/n almíbar (partes iguales de agua y azúcar)
- Ralladura de 1 lima

Preparación

Relleno de limón:

Calentar en un bol el **jugo de limón** con el **azúcar** hasta que se disuelva. Batir en un bol los **huevos** y las **yemas** solo para romper la estructura. Luego incorporar al **jugo** y cocinar hasta que tome consistencia cremosa. (revolver constantemente, cuidando que no hierva). Colar la preparación. Agregar la **manteca** y la **ralladura de limón**. Hidratar la **gelatina** y regenera. Mezclar con el resto de la preparación. Por último, agregar la **crema** montada a medio punto.

Bizcocho:

Colocar en un bol los **huevos** con el **agua** y la **manteca** pomada. Incorporar el **contenido del envase** y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Volcar el contenido en dos moldes de 24 cm de diámetro, enmantecado y con papel manteca. Cocinar en horno durante 20 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin resto de batido. (esta receta de bizcocho rinde para dos postres).

Decorado:

Preparar el **merengue** como indica el envase.

Armado:

Cerrar la base de un aro de 24 cm de diámetro x 6 cm de alto con film y colocar en su interior una base de **bizcocho** y humeder con **almíbar**. Agregar el relleno de **limón** hasta la superficie. Llevar la freezer 2 horas hasta que tome consistencia. Retirar y decorar con **merengue** y detallar con **ralladura de lima**.

LEDEVIT



ALFAJORES RELLENOS

con ganache de frutilla

Ingredientes

Tapitas de alfajor:

- 250 g de **Premezcla para preparar Tapitas de Alfajores Ledevit**
- 1 huevo
- 50 g de manteca

Ganache de Frutilla:

- 400 g de Baño de repostería blanco
- 200 g de **crema Relleno y Cobertura sabor Frutilla Ledevit**

Preparación

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** y estirar la masa a 0,5 cm de espesor. Cortar las tapas y colocarlas en una placa enmantecada. Cocinar en horno a temperatura moderada de 7 a 10 minutos. Desmoldar tibias para evitar que se peguen en la placa.

Ganache de Frutilla:

Picar el **chocolate** y colocar en un bol con la **crema** líquida. Llevar a microondas o baño maría y mezclar cada 30 segundos hasta integrar. Retirar y llevar a la heladera de 10 a 15 minutos. Batir de 1 a 2 minutos hasta tomar una consistencia cremosa.

Armado:

Una vez frías las tapitas, rellenar con la **ganache de frutilla**.



DULCES NEÓN

Ingredientes

Gomitas:

- 150 g de **Gel de Brillo Destello Neutro Ledevit**
- 70 g de azúcar
- 20 g de gelatina sin sabor
- 35 cm³ agua
- c/n de colorante neón
- 10 cm³ de licor a elección
- c/n de esencia

Merenguitos:

- 300 g de **Merengue en polvo Ledevit**
- 150 cm³ de agua
- c/n de colorante neón

Pop Cakes:

- c/n Bizcochuelo (vainilla o chocolate)
- c/n **París sabor Chocolate amargo Ledevit**
- c/n chocolate blanco

Preparación

Gomitas:

Mezclar el **Destello** con el **azúcar**. A parte, hidratar la **gelatina** con el **agua** y regenerar. Por otro lado, disolver el **colorante neón** con ½ tapita de **licor**. Unificar las tres preparaciones y agregar un par de gotitas de **esencia** (sabor a elección). Llevar a microondas 3 minutos a máxima potencia (también se puede hacer a baño maría). Volcar la preparación sobre un molde de silicona de formas diferentes y dejar gelificar a temperatura ambiente. Desmoldar.

Merenguitos:

Mezclar el **merengue** en polvo con el **colorante** hasta integrar. Agregar el **agua** y batir de 8 a 10 minutos hasta obtener una consistencia firme. (Tip: antes de batir, mezclar a mano para disolver el polvo).

En una placa con papel manteca, realizar picos de la forma deseada.

(Tip: pegar el papel manteca, a la placa poniendo un poco de merengue en cada extremo).

Espolvorear los **merengues** con **azúcar** teñida (Mezcla de azúcar común con colorante neón).

Secar en horno bajo a 100 °C durante 2 a 3 horas aproximadamente o hasta que se despeguen del papel.

Pop Cakes:

Desmenuzar el **bizcochuelo** y mezclar con la **París** derretida hasta obtener una pasta. Moldear en forma redonda y colocar los palillos. Reservar en frío unas horas.

Bañar con **chocolate blanco** y espolvorear con **azúcar teñida** (mezcla de azúcar común con colorante neón).

LEDEVIT



BAÑO ESPEJO con Craquelado

Ingredientes

Baño espejo:

- 10 g de gelatina sin sabor
- 100 cm³ de agua
- 400 g de **Gel de Brillo Destello neutro Ledevit**
- 300 g de **crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**
- c/n Colorante

Craquelado:

- 50 g de **Gel de Brillo Destello neutro Ledevit**
- 30 cm³ de agua
- c/n colorante



Foto 1

Preparación

Esta técnica puede aplicarse sobre postres cubiertos con **crema** o **buttercream**. Tienen que tener una superficie lisa y estar fríos previamente.

Baño espejo:

Hidratar la **gelatina** con el **agua** a temperatura ambiente y dejar reposar 15 minutos aproximadamente. (TIP: primero poner el agua y después incorporar la gelatina en forma de lluvia para que no se generen grumos) Por último regenerar 30 segundos en microondas o a baño maría.

Calentar el **destello** 2 minutos en microondas e incorporar la **gelatina**. Por último, agregar la **crema** líquida y mezclar. Colar la preparación.

Agregar el **colorante** deseado y mezclar sin batir.

Craquelado:

Mezclar el **destello** con el **agua** y calentar a microondas 1 minuto aproximadamente.

Agregar **colorante** blanco y mezclar.

Armado:

Aplicar el baño espejo (tiene que estar entre 35°C y 40°C) sobre el centro de la torta.

Después con la ayuda de una espátula aplicar el craquelado sobre el baño espejo. (tiene que estar entre 45°C y 50°C). **Foto 1** Esperar a que escurra el baño y dejar gelificar en la heladera. Decorar con **arándanos** y **merenguitos**.



Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM