

Recetas

de Pascua

2021



LEDEVIT

Cupcakes de Pascua



LEDEVIT

INGREDIENTES

Cupcakes:

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

Armado:

- 250 g de Dulce de leche Pastelero Ledevit
- 500 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit
- Huevitos de pascua

Preparar los cupcakes como indica el envase. Una vez fríos, rellenar el centro con dulce de leche.

Montar la crema a punto firme.

Decorar con crema y los huevitos



Torta nido de chocolate



LEDEVIT

INGREDIENTES

Budín

- 500 g de premezcla para preparar Budín sabor Chocolate Ledevit
- 3 huevos
- 150 cm³ de agua
- 150 g de manteca pomada

Ganache

- 300 g de chocolate semi amargo
- 300 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit

Baño espejo

- 100 cm³ de agua
- 10 g de gelatina sin sabor
- 400 g de Destello sabor Neutro Ledevit
- 300 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chocolate Ledevit
- C/n colorante marrón

Preparar el budín como indica el envase. Verter la mezcla en un molde savarín, previamente enmantecado. Cocinar a temperatura moderada por 50 minutos. Reservar y dejar enfriar.

Derretir el chocolate e incorporar la crema, mezclar hasta integrar. Enfriar y batir hasta obtener una ganache aireada. Reservar en frío.

Hidratar la gelatina con el agua y calentar en microondas. Mezclar con el Destello neutro hasta integrar. Por último, incorporar la crema líquida y mezclar. Teñir con el colorante.

Armado:

Cortar el budín a la mitad. Rellenar con la ganache y emparejar los laterales. Aplicar el baño espejo a 35 C° sobre la torta. Decorar con un nido de chocolate y huevitos.

Rosca de Pascua



INGREDIENTES

Masa:

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

Crema Pastelera:

- 250 g de polvo para preparar Crema Pastelera Ledevit
- 750 cm³ de agua

Realizar una esponja con 150 g de harina, 90 cm³ de leche de la receta y la levadura. Amasar, colocar en un bol tapado 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 e incorporar la esponja. Amasar hasta lograr una masa lisa y dejar reposar 10 minutos. Por último, incorporar la manteca blanda y dejar reposar en forma de bollo 15 minutos. Dar forma de rosca y colocar en una bandeja enmantecada. Dejar fermentar casi al doble y pintar con huevo.

Disolver el polvo de pastelera en el agua y batir hasta lograr una consistencia firme. Cubrir la masa de la rosca con crema pastelera y cocinar a 180°C durante 40 a 45 minutos aproximadamente. Decorar a gusto.



Budín de Pascua



LEDEVIT

INGREDIENTES

Budín:

- 500 g de premezcla para preparar Budín sabor Chocolate Ledevit
- 3 huevos
- 150 cm³ de agua
- 150 g de manteca pomada
- 250 g de arándanos

Cubierta:

- 200 g de chocolate semi amargo
- C/n de huevitos

Preparar el budín como indica el envase. Incorporar los arándanos y mezclar. Colocar en un molde enmantecado y cocinar en horno moderado.

Cubierta: fundir el chocolate y bañar el budín. Decorar la superficie con huevitos de pascua.



Rosquitas de Pascua



LEDEVIT

INGREDIENTES

Pasta Choux:

- 125 cm³ de agua o leche
- 50 g de manteca
- c/n de sal
- 100 g de harina
- 3 huevos

Crema Pastelera

- 250 g de Polvo para preparar crema Pastelera Ledevit
- 750 cm³ de agua

Colocar el agua, la manteca 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 desprege de los bordes. Retirar del fuego, colocar la masa en el bol de la batidora y mezclar a velocidad baja hasta entibiar. Incorporar un huevo y batir a media velocidad hasta integrar, repetir la operación con los dos huevos restantes. Colocar la masa en una manga con boquilla lisa y formar rosquitas en una placa enmantecada. Cocinar en horno fuerte (200 °C) hasta que tomen color.

Disolver el polvo de pastelera en el agua y batir hasta obtener una consistencia firme. Dejar reposar 10 minutos. Rellenar las rosquitas.



Torta sorpresa de Pascua



INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate

- 1000 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Chocolate Ledevit
- 2 huevos
- 400 cm³ de agua
- 200 g de manteca pomada

Mousse de chocolate

- 300 g de Polvo para preparar Mousse de Chocolate Línea Profesional Ledevit
- 300 cm³ de leche fría

Armado

- 560 g de Cubretortas París Ledevit
- C/n de confites, golosinas y huevitos de chocolate

Preparar los cupcakes como indica el envase. Distribuir la preparación en cinco 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. Dejar enfriar. Ahuecar el centro de tres discos con un cortante nº 10. Reservar.

Disolver el polvo en la leche y batir hasta obtener una consistencia firme. Reservar.

Colocar la París en un bol y batir hasta que quede aireada. Disponer un disco de cupcakes entero, realizar una capa con la París, agregar un disco ahuecado y rellenar nuevamente con París. Repetir la operación con los otros dos discos ahuecados. Rellenar el centro con las golosinas elegidas, tapar con el último disco de cupcakes.

Enmascarar la torta con la mousse de chocolate y peinar los laterales. Decorar con huevitos de chocolate a gusto.

LEDEVIT

WWW.LEDEVIT.COM



LedevitOficial