

RECETARIO

Día del niño

2022



LEDEVIT



TORTA CARICATURA

Ingredientes

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

Armado

- . 1 kg de **crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**
- . 150 g de **Destello Neutro Ledevit**
- . c/n de colorante negro

Preparación

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Separar la preparación en 6 partes y colorear a gusto. Colocar cada color, en moldes de 16 cm de diámetro y cocinar en horno a temperatura moderada 20 minutos aproximadamente.

Batir la crema hasta obtener un punto firme. Disponer un bizcocho y agregar una capa de crema. Repetir esta operación intercalando los colores de los bizcochos. Cubrir y decorar con crema. Cortar dos porciones grandes de la torta. Mezclar el Destello con el colorante negro. Colocarlo en una manga con boquilla lisa fina y delinear los contornos de las capas de los bizcochos de colores y los bordes externos de la crema.





ALFAJORES BAÑADOS EN CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

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

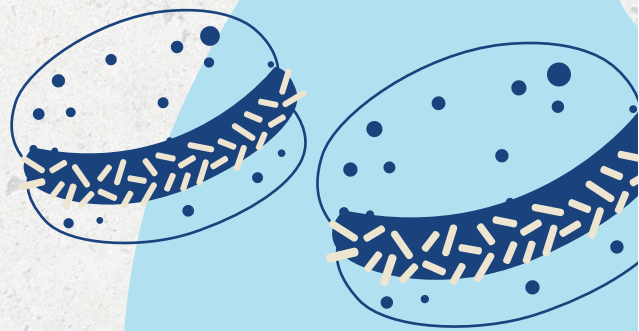
Armado

- . 500 g de chocolate blanco
- . c/n de **Dulce de leche Ledevit**
- . c/n de coco rallado
- . c/n de granas

Preparación

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.

Una vez frías, rellenar las tapitas y rodar sobre coco rallado. Fundir el chocolate, bañar la mitad del alfajor y decorar con granas antes de que enfríe el chocolate.





CUPCAKES

Ingredientes

- . 500 g de **Premezcla para preparar Cupcakes sabor chocolate Ledevit**
- . 1 huevo
- . 200 cm³ de agua
- . 100 g de manteca pomada

Preparación

Colocar en un bol el huevo con el agua y la manteca. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Colocar la preparación en pirotines. Cocinar en horno moderado 30 minutos aproximadamente. Reservar.

Decoración

- . 500 g de **crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**
- . c/n de colorantes

Batir la crema y separar en tres partes para colorear. Colocar en manga con pico rizado y decorar.





POSTRE EN TAZA

Ingredientes

- . 500 g de **Premezcla para preparar Budín sabor chocolate Ledevit**
- . 3 huevos
- . 150 cm³ de agua
- . 150 g de manteca pomada

Preparación

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Una vez lista la mezcla, colocar en una taza hasta la mitad. Llevar a microondas a máxima potencia durante 1 minuto y medio.





MILKSHAKE DE CHOCOLATE

Ingredientes

- . 100 g de **París sabor Chocolate Amargo Ledevit**
- . 300 g de **crema Relleno y cobertura sabor Chocolate Ledevit**
- . 100 g de hielo
- . 500 cm³ de leche fría

Preparación

Fundir la parís, mezclar con la crema líquida, la leche y el hielo. Procesar todo junto y reservar en frío.

Armado:

- . 150 g de **crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit**

Batir la crema a medio punto y decorar sobre el milkshake.

LEDEVIT





BROWNIE

Ingredientes

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

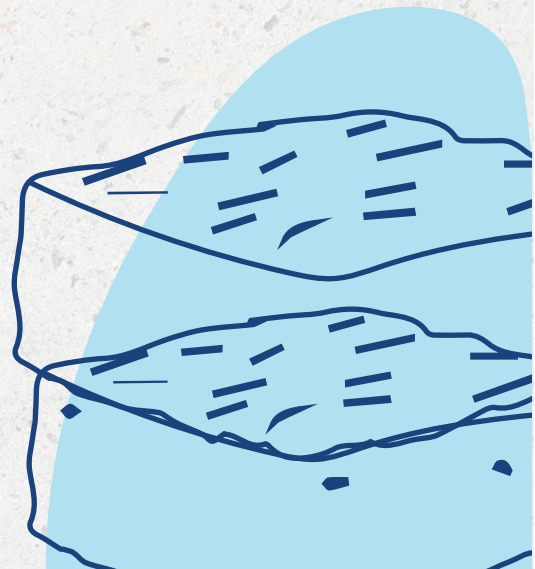
Preparación

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Colocar en un molde de 22 x 22 cm x 4 cm de alto enmantecado y con papel. Cocinar a temperatura moderada por 50 minutos. Dejar enfriar.

Armado

- . 280 g de **París sabor Chocolate Amargo Ledevit**

Fundir la París en microondas o baño maría y cubrir la superficie del brownie. Decorar con granas de colores. Dejar enfriar y cortar en porciones deseadas.





CONITOS DE DULCE DE LECHE

Ingredientes

- . 1 huevo
- . 50 g de manteca
- . 250 g de **Premezcla para preparar tapitas de alfajores Ledevit**
- . 20 g de cacao amargo

Armado

- . 500 g de chocolate semiamargo
- . c/n de **Dulce de leche Ledevit**

Preparación

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 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.

Colocar el dulce de leche en una manga con pico liso. Realizar un conito sobre las tapitas. Reservar en frío una hora. Bañar con chocolate semiamargo.





MERENGUITOS

Ingredientes

- . 250 g de **Polvo para preparar Merengue Ledevit**
- . 125 cm³ de agua
- . c/n de colorantes

Preparación

Disolver el polvo en el agua y batir hasta obtener una consistencia firme. Colorear y colocar el merengue en una manga con pico rizado. En una placa con papel manteca, realizar picos o formas deseadas. Secar en horno bajo a 100 °C durante 2 a 3 horas aproximadamente.





GOMITAS

Ingredientes

- . 150 g de **Destello Neutro Ledevit**
- . 70 g de azúcar
- . 35 cm³ de agua
- . 20 g de gelatina sin sabor
- . c/n de esencias
- . c/n de colorantes

Preparación

Mezclar el Destello con el azúcar y calentar en microondas 1 minuto a potencia máxima. A parte hidratar la gelatina y regenerar. Incorporar al Destello y calentar todo nuevamente dos minutos más en microondas. Agregar sabor y color. Volcar la preparación sobre un molde de silicona de formas diferentes y dejar gelificar. Desmoldar y pasar por azúcar impalpable.

Si se utiliza Destello sabor Frutilla, no incorporar colorantes ni esencias.





Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM