

Recetario

pascua

2 0 2 2



LEDEVIT

Rosquitas



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

Preparación

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 despegue 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 rizada 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.



Trufas de Chocolate



Ingredientes

Ingredientes

- 400 g de chocolate con leche
- 250 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit.
- 80 g de avellanas tostadas

Preparación

Picar el chocolate y agregar la crema líquida. Llevar al microondas y mezclar cada 30 segundos hasta integrar por completo. Picar las avellanas e incorporar a la preparación. Reservar en frío 30 minutos aproximadamente hasta que tome cuerpo. Retirar y formar esferas del tamaño de un bocado. Dar frío 10 minutos más. Por último rodar sobre granas de chocolate.





Cupcakes

Ingredientes

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

Decoración

- 500 g de chocolate con leche.
- 250 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit.
- Mini huevos de pascua o confites de colores.

Preparación

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. Colocar en moldes de la forma deseada y cocinar en horno moderado 30 minutos aproximadamente.

Preparación

Picar el chocolate y agregar la crema líquida. Llevar al microondas y mezclar cada 30 segundos hasta integrar por completo. (también se puede realizar a Baño María). Reservar en frío 30 minutos aproximadamente hasta que tome cuerpo. Retirar y batir para lograr una ganache aireada. Decorar los Cupcakes a gusto.

Agregar mini huevos de pascua o confites de colores.



Donas de Pascua

Ingredientes

- 500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit.
- 2 huevos
- 150 cm³ de agua
- 100 g de manteca pomada
- Mini huevos de pascua o confites de colores.

Preparación

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. Colocar en moldes de donas y cocinar en horno moderado 20 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y cubrir con chocolate.

Agregar mini huevos de pascua o confites de colores..



Cupcakes sabor chocolate

Ingredientes

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

Buttercream

- 250 g de Polvo para preparar Merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua
- 375 g de manteca
- 50 g de cacao amargo.
- Mini huevos de pascua o confites de colores.

Preparación

Colocar en un bol el huevo 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. Colocar en pirotines N° 10 y cocinar en horno moderado 30 minutos aproximadamente.

Disolver el polvo de merengue en el agua y batir hasta lograr un punto firme. Agregar la manteca cortada en cubos, batir hasta integrar y lograr una crema lisa. Decorar con una guarda de buttercream y huevitos de chocolate.

Agregar mini huevos de pascua o confites de colores.





Budín de pascua

Ingredientes

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

Glaseado

- 250 g de Merengue en polvo Ledevit.
- 125 g de azúcar impalpable.
- 125 cm³ de agua.
- 25 cm³ de jugo de limón
- Mini huevos de pascua o confites de colores.

Preparación

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. Colocar en un molde savarín. Cocinar en horno moderado 80 minutos aproximadamente o hasta que al introducir un palillo salga limpio, sin resto de batido.

Colocar en un bol todos los ingredientes y batir hasta lograr una consistencia ligeramente fluida para realizar el glaseado. Glasear y decorar con figuras de chocolate.

Agregar mini huevos de pascua o confites de colores.





Galletitas de pascua

Ingredientes

Masa sablée

- 150 g de manteca pomada
- 100 g de azúcar impalpable
- 2 yemas
- c/n de esencia de vainilla
- 250 g de harina

Glasé

- 250 g de Merengue en polvo Ledevit.
- 125 g de azúcar impalpable.
- 125 cm³ de agua.
- Colorante a elección

Preparación

Colocar en un bol la manteca con el azúcar y batir hasta blanquear. Agregar las yemas, la esencia y continuar batiendo hasta integrar por completo. Incorporar la harina previamente tamizada, procurando no amasar. Reservar la masa en frío por 15 minutos. Estirar la masa hasta ½ cm de espesor y cortar de la forma deseada. Colocar en placas y cocinar en horno moderado de 10 a 15 minutos aproximadamente hasta que tome color.

Colocar en un bol todos los ingredientes y batir hasta lograr una consistencia firme para trabajar con manga. Colorear a gusto y decorar las galletitas.





Torta de chocolate

Ingredientes

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

Ganache

- 750 g de chocolate semiamargo.
- 600 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit.

Armado

- c/n Golosinas de chocolate

Preparación

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca pomada. Incorporar el contenido de los envases y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Colocar la mezcla en tres moldes de 24 cm de diámetro. Cocinar en horno moderado 30 minutos aproximadamente.

Picar el chocolate y agregar la crema líquida. Llevar al microondas y mezclar cada 30 segundos hasta integrar por completo. (también se puede realizar a Baño María). Reservar en frío 30 minutos aproximadamente hasta que tome cuerpo. Retirar y batir para lograr una ganache aireada.

Disponer de un disco de 24 cm como base y quitarle el centro con un cortante de 12 cm de diámetro. Rellenar con ganache y cubrir con otro disco de 24 cm sin el centro. Repetir esta operación una vez más. Decorar la parte superior con ganache y golosinas de chocolate.



LEDEVIT

08



Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM