

RECETARIO SAN VALENTÍN 2022

La magia

DEL AMOR

ESTÁ EN

LEDEVIT

Edición San Valentín

Cupcakes, budines, tortas: ¡tenemos una gran variedad para que vivas el amor que está en vos!

**LA VIDA
ES MUY
CORTA,
PARA
NEGARSE
A UN
POSTRE**





04

CUPCAKES DE AMOR



06

BUDÍN ENAMORADO



08

BROWNIE



10

TORTA CORAZÓN



12

MINI TORTAS DE CHOCOLATE



14

MINI PAVLOVAS

CUPCAKES DE AMOR



LEDEVIT

RECETARIO SAN VALENTÍN 2022



CUPCAKES

INGREDIENTES

- 500 g de Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla Ledevit.
- 2 huevos
- 150 cm³ de agua
- 100 g de manteca pomada
- c/n de colorante rojo
- 500 g de crema Relleno y Cobertura sabor Frutilla Ledevit.

PREPARACIÓN

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca pomada. Agregar el colorante. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Colocar en pirotones N° 10 y cocinar en horno moderado 30 minutos aproximadamente. Una vez frío montar la crema de frutilla y decorar a gusto.



The logo for LEDEVIT, featuring the brand name in a bold, blue, sans-serif font with a white outline, set against a background of a wooden surface and a blurred pink and white patterned object.

RECETARIO SAN VALENTÍN 2022

A close-up photograph of a chocolate cake with a raspberry filling. The cake is sliced into several pieces, with the most prominent slice in the foreground showing a vibrant red raspberry filling. The cake is resting on a wooden cutting board. In the background, there are decorative elements including a white lace doily and a red Christmas ornament.

BUDÍN ENAMORADO



BUDÍN

CENTRO DE CORAZÓN

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

BUDÍN DE CHOCOLATE

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



PREPARACIÓN

Centro de chocolate

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca pomada. Agregar el colorante. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Esparcir la preparación en una placa 30 x 40 cm enmantecada y con papel. Cocinar en horno moderado 25 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y cortar piezas con forma de corazón. Reservar.

PREPARACIÓN

Budín de chocolate

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. Llenar 1/3 del molde de budín y colocar en el centro los corazones de cupcake ya cocidos. Completar el molde con el resto de batido de budín. Cocinar en horno moderado.



RECETARIO SAN VALENTÍN 2022



BROWNIE



BROWNIE

INGREDIENTES

- 470 g de Premezcla para preparar Brownie Ledevit.
- 2 huevos
- 100 cm³ de agua
- 80 g de manteca fundida
- c/n frambuesas

PREPARACIÓN

Colocar en un bol los huevos con el agua y la manteca fundida. 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 24 cm de diámetro. Cocinar en horno moderado 50 minutos aproximadamente. Una vez frío presentar con frambuesas frescas.



LEDEVIT

RECETARIO SAN VALENTÍN 2022

TORTA CORAZÓN





TORTA CORAZÓN

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

PREPARACIÓN

Masa Sablée

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 con un espesor de $\frac{1}{2}$ cm aproximadamente y dar forma de corazón. Realiza esta operación dos veces más. Colocar los tres corazones en una placa enmantecada y cocinar en horno a 180° C de 15 a 20 minutos aproximadamente

ARMADO

- 300 g de crema Relleno y Cobertura sabor Chantilly Ledevit.
- c/n frutas frescas.

Batir la crema. Rellenar capa por capa y decorar la superficie con frutas frescas.



MINI TORTA

LEDEVIT

RECETARIO SAN VALENTÍN 2022



MINI TORTAS

BASE DE CHOCOLATE

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

CREMA DE QUESO

- 200 g de crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit
- 400 g de queso crema
- 7 g de gelatina sin sabor
- 35 cm³ de agua

PREPARACIÓN

Base de chocolate

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. Esparcir la preparación en una placa 30 x 40 cm enmantecada y con papel. Cocinar en horno moderado 25 minutos aproximadamente. Dejar enfriar y cortar piezas con forma de corazón.

PREPARACIÓN

Crema de queso

Montar la crema a medio punto y mezclar con el queso crema. Hidratar la gelatina, regenerar e incorporar a la preparación. Mezclar hasta integrar. Colocar en un molde con forma de corazón una base de bizcocho y completar con la crema de queso hasta la superficie. Reservar en frío. Por último, sembrar con viruta de chocolate.





LEDEVIT

RECETARIO SAN VALENTÍN 2022

PAVLOVAS



MINI PAVLOVAS

BASE DE MERENGUE

- 250 g de Polvo para preparar Merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua

PREPARACIÓN

Disolver el polvo de merengue en el agua y batir hasta obtener una consistencia firme. En una placa con papel manteca, formar piezas con forma de corazón. Secar en horno a 100° C durante 2 o 3 horas aproximadamente o hasta que se despeguen del papel. Dejar enfriar y rellenar con crema. Decorar con frambuesas o frutillas.





Seguinos en nuestras Redes Sociales



Si querés saber más de nuestros
productos visitanos en

WWW.LEDEVIT.COM

RECETARIO SAN VALENTÍN 2022