

RECETARIO

San Valentín

2024



LEDEVIT

Amor

es compartir
EL POSTRE





Galletitas corazón

Galletas

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

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. Estirar y cortar con forma de corazón. A la mitad de las galletitas sacar el centro con un cortante más pequeño. Cocinar a temperatura moderada durante 7 a 10 minutos, dependiendo del tamaño de las mismas o hasta que tome color. Desmoldar tibias para evitar que se peguen a la placa.

Relleno de Frutilla

- 5 g de gelatina sin sabor
- 25 cm³ de agua
- 300 g de **Destello sabor Frutilla Ledevit**

Hidratar la gelatina y regenerar. Mezclar con el Destello. Colocar una galletita sin el centro sobre una galletita entera y completar con el relleno de frutilla. Dejar gelificar.





Macarons románticos

Macaron

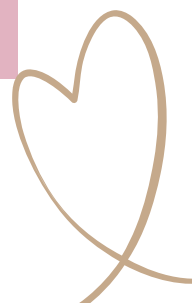
- 250 g de **Premezcla para preparar Macarons Ledevit**
- 50 cm³ de agua

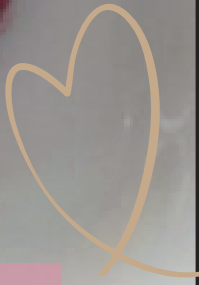
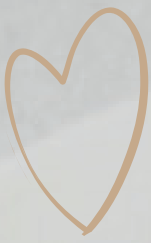
Colocar en un bol el contenido del envase y verter el agua caliente entre 60 y 80°C. Batir con paleta durante 3 minutos a velocidad media, hasta lograr un punto letra. Colocar en manga con boquilla lisa y escudillar sobre lámina antiadherente siliconada. Dejar orear a temperatura ambiente durante 30 minutos, hasta que la superficie esté seca. Precalentar el horno y cocinar de 13 a 15 minutos a 135/150°C, dependiendo del horno utilizado. Desmoldar una vez fríos para evitar que se peguen.

Ganache de chocolate blanco

- 150 g de chocolate blanco
- 75 g de crema **Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Llevar a microondas y mezclar cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.





Torta mensaje oculto

Galletas

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

Colocar en un bol los huevos con el agua, la manteca y el colorante. Incorporar el contenido del envase y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. En una placa de 30 cm por 40 cm con papel manteca enmantecado colocar la mezcla y cocinar a 150°C por 25 minutos. Una vez frío, con ayuda de un cortante con forma de corazón de 15 cm, cortar 3 bases del bizcocho. Reservar.

Buttercream

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

Hidratar el merengue con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Cambiar el globo de la batidora por la paleta, incorporar la manteca pomada y seguir batiendo hasta integrar por completo. Colorear a gusto. Reservar.





Ganache de chocolate blanco

- 500 g de chocolate blanco
- 250 g de crema **Relleno y Cobertura** sabor **Vainilla Ledevit**

Picar el chocolate e incorporar la crema líquida. Llevar a microondas y mezclar cada 30 segundos hasta integrar. También se puede realizar a baño María. Reservar en frío unos minutos. Batir hasta obtener una consistencia cremosa.

Armado

Disponer un bizcocho y agregar una capa de ganache. Repetir esta operación 2 veces más. Cubrir la torta con una capa de buttercream y alisar. En la parte superior de la torta colocar la frase impresa en papel y por encima colocar una lámina de acetato de las mismas dimensiones del papel. Volver a cubrir con buttercream la parte superior de la torta ocultando la frase. Alisar y decorar a gusto.



Torta Flork en vasito

Brownie

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

Preparar el brownie como indica el envase. Distribuir la preparación en un molde de 22 cm x 22 cm, con papel manteca en la base. Cocinar en horno moderado por 50 minutos aproximadamente. Una vez frío, desmoldar y con un cortante de 6 cm de diámetro, cortar 12 unidades. Reservar.

Relleno 1

- 400 g de crema **Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**
- Batir la crema hasta obtener un punto firme deseado. Reservar.





Relleno 2

- 300 g de crema **Relleno y Cobertura** sabor **Vainilla Ledevit**
- 100 g de **Dulce de Leche** pastelero **Ledevit**

Batir la crema hasta obtener un punto firme deseado. Colocar el dulce de leche y mezclar hasta que se integre por completo. Reservar.

Decoración

- 100 gr de **Destello** sabor **Frutilla Ledevit**
- c/n de colorante negro

Dividir el destello en dos partes. Una parte reservarla y la otra agregar el colorante negro.

Armado

En un vaso, colocar en su interior una base de brownie, luego agregar una capa de crema de dulce de leche hasta la mitad del vaso. Colocar nuevamente otra base de brownie y terminar de llenar con crema vainilla, alisar y dibujar con Destello.

Nota: Estas cantidades equivalen para realizar 6 vasos de 340cm³ o 12 oz.



Cupcakes Corazón

Cupcakes

- 500 g de **Premezcla para preparar cupcakes sabor Chocolate Ledevit**
- 2 huevos
- 100 g de manteca
- 150cm³ de agua

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. Disponer pirotines N°10 en un molde para cupcakes, llenar cada pirotín hasta $\frac{3}{4}$ partes de su altura. Colocar un pequeño rollo de papel aluminio entre el pirotín y el molde para obtener la forma de corazón. Cocinar en horno a temperatura moderada durante 30 minutos aproximadamente. Rinde 12 unidades.

Buttercream

- 250 g de **Merengue en polvo Ledevit**
- 125 cm³ de agua
- 375 g de manteca pomada

Hidratar el merengue con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Cambiar el globo de la batidora por la paleta, incorporar la manteca pomada y seguir batiendo hasta integrar por completo. Separar en 3 partes y colorear a gusto.



LEDEVIT

www.ledevit.com

@ledevitoficial