

CONCEPT BY  
LOS INDISPENSABLES

#1

# FikaTime

VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA

Lisa

chocolatrie

NOROHY

adamance

PARANZI

CONCEPT BY  
LOS INDISPENSABLES

#1

# FiKaTime





# FiKa Time

## un nuevo concepto, vector de diferenciación

Entre tradición e innovación, la panadería no cesa de reinventarse para hacer frente a los desafíos de salud colectivos y las evoluciones de las expectativas de los consumidores. Hoy en día, sus clientes buscan:

- **Una bollería creativa y golosa que renueva y enriquece la oferta clásica croissant/pain au chocolat.**
- **Una bollería fabricada con productos de gran calidad.**
- **Una bollería razonada, más sana, menos azucarada y menos grasa, pero igual de exquisita.**

### La bollería 2.0

Colores, formas, sabores, el mercado de la bollería ha tomado un nuevo rumbo y muchos profesionales han aportado su toque personal, ocupando las redes sociales para multiplicar los posts. De ser tradicional, la bollería ha pasado a ser tendencia, impulsada por los medios de comunicación y un relevo de imágenes importante para los panaderos-pasteleros. Antes reservada para el desayuno, ha salido de su zona de confort para aportar una solución snacking, artesanal, creativa... y rentable.

### Nacimiento de un concepto

Esta nueva popularidad de la bollería nos ha llevado a preguntarnos sobre nuestro enfoque de la exquisitez y la panadería, a explorar los usos, a detectar nuevas oportunidades.

¡Así, como lo demuestra el éxito actual de los babkas y de los cinnamon rolls, la bollería no es solo la pasta hojaldrada, si no que engloba también el universo del brioche, de los rellenos, de las formas y las decoraciones!

En Suecia, la degustación de cinnamon rolls es un momento amistoso donde se saborea una pieza de bollería con un café o un té. Este ritual, llamado FiKa, encarna valores sobre compartir, placer y descanso que nos han inspirado.

**Así, nace FiKaTime, un concepto de bollería sana y equilibrada, concebido para facilitar su día a día y responder a las expectativas de sus clientes con creatividad y calidad.**

Descubra nuevas  
posibilidades de creación  
gracias a nuestro trabajo de  
investigación sobre las  
masas y los rellenos en bollería.

### Recetas representativas de nuestras marcas

Cada producto de este librito ha sido rigurosamente seleccionado entre las marcas del grupo Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance y Pariani) para proponerle los productos de calidad más interesantes y garantizarle un resultado óptimo a nivel aromático y creativo.

FikaTime le propone recetas originales y adaptadas a sus especificidades y le ayuda a realizar creaciones diferentes que le ayudarán a destacar. ¡Descubra en este librito nuestra visión exquisita de la bollería y todas las posibilidades que le ofrece este nuevo momento Fika!

# LA BOLLERÍA UN MERCADO MUNDIAL EN CRECIMIENTO\*

40

MIL MILLONES DE DÓLARES

ES EL TOTAL DEL MERCADO DE  
LA BOLLERÍA A NIVEL MUNDIAL, CON  
UN CRECIMIENTO ANUAL DEL 5 %

ESTADOS UNIDOS

+18 %

DE LAS VENTAS ADICIONALES

EN BOLLERÍA QUE UTILIZA  
INGREDIENTES PERCIBIDOS  
COMO MÁS SANOS.

EUROPA

4

MILLONES DE TONELADAS  
DE BOLLERÍA VENDIDAS

CHINA

+25 %

ES LA TASA DE PROGRESIÓN  
DE LAS VENTAS CON BAJO  
CONTENIDO EN AZÚCAR Y  
QUE UTILIZA INGREDIENTES  
NATURALES.

FRANCIA

9 %

ES LA PROGRESIÓN  
DE LAS VENTAS  
DE BOLLERÍA BAJA  
EN AZÚCAR Y MATERIAS  
GRASAS.

UN 80 %

DE LOS CONSUMIDORES  
COMPRAN HABITUALMENTE  
BOLLERÍA.

DE 3 A 4

ES EL NÚMERO DE PIEZAS  
DE BOLLERÍA CONSUMIDAS  
DE MEDIA A LA SEMANA  
POR LOS FRANCESES.

---

---

**UNA PALANCA  
PARA IMPULSAR SU  
CIFRA DE NEGOCIOS**

---

---

**ENTRE**

**X3 Y X5**

ES EL COEFICIENTE MULTIPLICADOR  
ENTRE PRECIO DE COSTE Y PRECIO  
DE VENTA PARA LA BOLLERÍA  
(EN PASTELERÍA,  
SE SITÚA ENTRE 2 Y 3,5).

**APROXIMADAMENTE**

**UN 70 %**

DE LOS CONSUMIDORES  
BUSCAN, HOY EN DÍA,  
PRODUCTOS MÁS NATURALES,  
MENOS AZUCARADOS  
Y MENOS GRASOS.

---

---

**LA BOLLERÍA DE ALTA  
GAMA, UN MERCADO  
EN EXPANSIÓN**

---

---

**+15 %**

DE CRECIMIENTO EN LA  
BOLLERÍA QUE UTILIZA  
INGREDIENTES DE ALTA GAMA  
COMO LA MANTEQUILLA AOP  
Y LA HARINA BIO.

---

---

**UN VECTOR DE  
IMAGEN MUY POTENTE**

---

---

**MÁS DE**

**100 M**

**DE FOLLOWERS**

EN INSTAGRAM SIGUEN  
COMO LOS PROFESIONALES  
E INFLUENCERS PONEN DE RELIEVE  
LA BOLLERÍA. EL SABER HACER Y  
LA AUTENTICIDAD SON ELEGIDOS  
Y CREAN COMENTARIOS.

**¡Es el momento  
perfecto  
para proponer  
FiKaTime!**



# FiKaTime

## El nacimiento de un concepto

### FiKa, una pausa golosa

FiKa se inspira en la Danish pastry y principalmente en el cinnamon roll o rollo de canela, un tipo de bollería que encontramos en Escandinavia y de manera más particular en Suecia. Se consume tradicionalmente durante la pausa del café acompañado de un tentempié dulce. En Suecia, este momento goloso se llama... ¡FiKa!

Más allá de una simple pausa, FiKa favorece el relax y las conversaciones. Es la ocasión para compartir un momento de cordialidad entre amigos, colegas o familia. Muy apreciado, FiKa refuerza los vínculos sociales. Está tan anclado en el día a día que en Suecia es más un auténtico modo de vida.



### Una nueva visión de la bollería

La bollería se asocia a menudo con la masa hojaldrada, pero también propone un universo de productos en torno a la masa de brioche, como los babkas o los cinnamon rolls, que invitan a una pausa golosa. FiKaTime ha sabido apropiarse de todas las sutilidades de estos momentos sabrosos y reúne, en una selección de recetas, todos los ingredientes para una experiencia que mezcla la felicidad y la cordialidad.

**Continuando con el movimiento Gula Razonada lanzado por Frédéric Bau y Valrhona, hemos aplicado estos principios al mundo de la bollería, y de manera más particular al concepto Fika.**

Cada receta de este librito ha sido creada respetando este proceso: **una bollería más sana e igualmente golosa.**

Más que un momento goloso para compartir, FikaTime propone un modo de vida amistoso y generoso.

### De nuevo en su punto de venta

FiKa es también la ocasión para hacerse un hueco junto a los grandes clásicos de la oferta dulce en panadería proponiendo un brioche goloso en formato snacking.

Introducir Fika en su punto de venta, es aportar un nuevo universo de formas y sabores: FiKatine Frambuesa, FiKaflow Chocolate, FiKabun Pistacho..., ¡y todas las declinaciones son posibles para enriquecer la experiencia y el placer de sus clientes!

FiKa, un nombre  
muy sencillo para  
un nuevo enfoque  
de la bollería







# FiKaTime

## Una oferta en 3 tiempos

FiKaTime le propone una oferta para cada momento de consumo.

¡Desde la panadería de barrio al palace, todo el mundo se identifica!

①

## La oferta diaria

MASA NEUTRA  
+  
INCLUSIONES O RELLENO  
+  
FORMAS SIMPLES

¡Facílitese la vida  
y sea eficaz!

La declinación de los productos  
es muy sencilla y el precio  
de venta reducido.



2

## La oferta del fin de semana

MASA AROMATIZADA

+

RELLENO

+

FORMAS ORIGINALES  
Y PARA COMPARTIR

¡Disfrute,  
sea creativo!

Se puede hacer producción  
en cantidad y usted aumenta así  
el precio de venta.



3

## La oferta Premium

MASA AROMATIZADA

+

RELLENO

+

INCLUSIONES

+

FORMAS INNOVADORAS

¡Desmárquese  
y hágalo saber!

Cada producto es una exclusividad  
de la que usted controla el margen.







4

# Recetas **de base**

# Del brioche de mantequilla al brioche aromatizado

Para dinamizar su gama de bollería y snacking, hemos trabajado en nuevas maneras de realizar las masas de brioches aromatizadas.

## La idea

Elemento central del brioche, la mantequilla juega un papel técnico (en la plasticidad de la masa, la esponjosidad y la conservación), pero también organoléptico<sup>1</sup> aportando notas cálidas y golosas, apreciadas por la mayoría.

Para los brioches aromatizados con inclusiones o rellenos, el ingrediente aromatizante puede esconder el sabor de la mantequilla, por ello, en ese caso, hemos elegido utilizar un brioche cuya proporción de mantequilla ha sido reducida. **Explotamos las propiedades funcionales de la mantequilla pero dejamos la parte más interesante al sabor del ingrediente aromático.**

## La novedad

Es muy poco corriente encontrar recetas de masas de brioche de chocolate o de frutos secos que estén aromatizados directamente en la masa.

Las proporciones de materia grasa importantes de estos ingredientes, acumuladas a la materia grasa de la mantequilla, no permiten incorporar una cantidad de materia aromática suficientemente importante para un aspecto organoléptico óptimo, **Por ello, hemos elegido para las masas de chocolate y de frutos secos, no poner mantequilla, si no trabajar con las materias grasas naturalmente presentes en estos ingredientes** (para el brioche de chocolate, un añadido de aceite facilita la incorporación). Así, se mejora considerablemente la intensidad del sabor y del color, sin excesos calóricos y manteniendo una textura óptima.



## El truco adicional

Para optimizar las producciones, hemos formulado las recetas partiendo de una masa de base. Esta base común permite fabricar a la vez masas de mantequilla, neutras, de chocolate y de frutos secos.

## Ventajas

- Un proceso sencillo para una producción optimizada, rentable y con declinaciones fáciles.
- Brioches con un sabor intenso y un aporte calórico controlado.

## UN NUEVO PROCESO DE AROMATIZACIÓN DE SUS MASAS DE BRIOCHE

UNA BASE NEUTRA + EL SABOR QUE ELIJA



1. El término «organoléptico» designa las propiedades de un producto perceptibles por los sentidos (gusto, olfato...), incluyendo aspectos tales como el sabor, el aroma, el color, la textura y el sonido.





# FiKaTime

## Masa para brioche

¡A partir de nuestra receta de masa de base, explore numerosas posibilidades de aromatización!

### Masa de Base Brioche

488 g	Huevos enteros	26,2%
188 g	Leche entera UHT	10%
1000 g	Harina de fuerza	53,7%
62 g	Azúcar	3,4%
62 g	Azúcar invertido	3,4%
25 g	Sal fina	1,3%
38 g	Levadura ecológica	2%
1863 g	Peso total	

Mezclar los huevos, la leche y la harina durante unos 5 minutos a velocidad lenta.

Añadir los azúcares después continuar el amasado acelerando la velocidad.

Una vez que la masa empiece a despegarse, añadir la sal y la levadura, después prolongar el amasado hasta que se despegue totalmente la masa, para obtener una buena red glutinosa.

La temperatura final del amasado debe rondar los 24 °C.

Separar la cantidad necesaria para aromatizar.

#### A TENER EN CUENTA

El añadido atrasado de sal y levadura permite, a la vez, favorecer la creación de la red glutinosa y retrasar el inicio de la fermentación.

### Brioche Neutro

1860 g	Masa de base brioche	81,5%
366 g	Mantequilla seca 84 %	16%
57 g	Azúcar invertido	2,5%
2290 g	Peso total	

Amasar la masa de base.

Incorporar a velocidad lenta la mantequilla ablandada y el azúcar invertido.

Una vez esté la masa homogénea, aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

### Brioche pura mantequilla

1860 g	Masa de base brioche	78%
525 g	Mantequilla seca 84 %	22%
2385 g	Peso total	

Amasar la masa de base.

Incorporar a velocidad lenta la mantequilla ablandada.

Una vez esté la masa homogénea, aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.



## Brioche de chocolate

230 g	Aceite de avellana bio	8,4%
76 g	Cacao en polvo	2,8%
383 g	SATILIA NOIRE 62%	14%
<b>1860 g</b>	<b>Masa de base brioche</b>	<b>68%</b>
186 g	Agua de bassinage	6,8%
2735 g	Peso total	

### EL DÍA DE ANTES

Mezclar el aceite de avellanas, el cacao en polvo y el chocolate derretido.

Dejar cristalizar a temperatura ambiente para obtener una textura pomada.

### EL MISMO DÍA

Amasar la masa de base.

Añadir el agua de bassinage poco a poco.

Incorporar, a continuación, a velocidad lenta y en dos veces la mezcla realizada la víspera.

Aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue la masa.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## Brioche de avellana

<b>1860 g</b>	<b>Masa de base brioche</b>	<b>75,5%</b>
87 g	Agua de bassinage	3,5%
50 g	Azúcar invertido	2%
470 g	Pasta de avellanas Napoli torrefacción fuerte	19%
2467 g	Peso total	

Amasar la masa de base.

Añadir el agua de bassinage poco a poco.

Incorporar, a continuación, a velocidad lenta y en dos veces la mezcla azúcar invertido y pasta pura de avellana.

Aumentar la velocidad y amasar hasta que la masa se despegue parcialmente.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## Brioche de pistacho

<b>1860 g</b>	<b>Masa de base brioche</b>	<b>75,5%</b>
87 g	Agua de bassinage	3,5%
50 g	Azúcar invertido	2,0%
470 g	Pasta pura de pistacho de Sicilia	19,0%
2467 g	Peso total	

Amasar la masa de base.

Añadir el agua de bassinage poco a poco.

Incorporar, a continuación, a velocidad lenta y en dos veces la mezcla azúcar invertido y pasta pura de pistacho.

Aumentar la velocidad y amasar hasta que la masa se despegue parcialmente.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.



Para todas las preparaciones con masa de brioche neutra, ¡puede utilizar su propia receta!



Si congela las masas de brioche, no las almacene más de diez días para preservar la calidad del producto final.

# Rellenos innovadores y razonados

Para seducir a los clientes, nuevas recetas de brioche van acompañadas de rellenos cuya realización «antes de la cocción» es totalmente innovadora: ¡GELANIKA!

## La idea

Los rellenos aportan exquisitez, una intensidad aromática que puede complementarse con la aromatización de las masas, pero también aportan un «efecto de gama». Aunque se puede hacer después de la cocción, a menudo es mucho más sencillo realizar esta etapa de relleno antes de la cocción.

Sin embargo, es mucho más difícil controlar la formulación de un relleno antes de la cocción, ya que debe adaptarse a las necesidades de las formas de los productos y resistir a la cocción de estos brioques.

Hemos elegido utilizar la goma gellan que es un texturizante llamado «Termoresistente».

Esto significa que una vez que se ha formado la red, podrá resistir una etapa de cocción.

## La novedad

Gracias a un trabajo de comprensión del comportamiento de la gellan, hemos podido determinar las condiciones ideales de gelificación.

El pH principalmente juega un papel primordial en la textura y las cualidades del gel, por ello utilizamos correctores de acidez.

Según las recetas, el ácido tartárico permite acidificar ingredientes demasiado básicos y el citrato de sodio permite basificar ingredientes demasiado ácidos.

Regulando el pH, se puede revisar a la baja las proporciones de texturizantes y obtener así sabores más auténticos y texturas agradables que responden a las exigencias de un relleno antes de la cocción.

## El truco adicional

¡Los rellenos GELANIKA pueden utilizarse de dos maneras!

### 1 Sin mezclar

Después de haberlo vertido, se obtiene una textura gelificada fundente, que se acerca a una textura de flan. Así se pueden realizar interiores o incluso ponerlos directamente sobre los brioques (como en el caso de los Fikafinger) cuyas formas se mantendrán intactas después de la cocción.

### 2 Mezclado

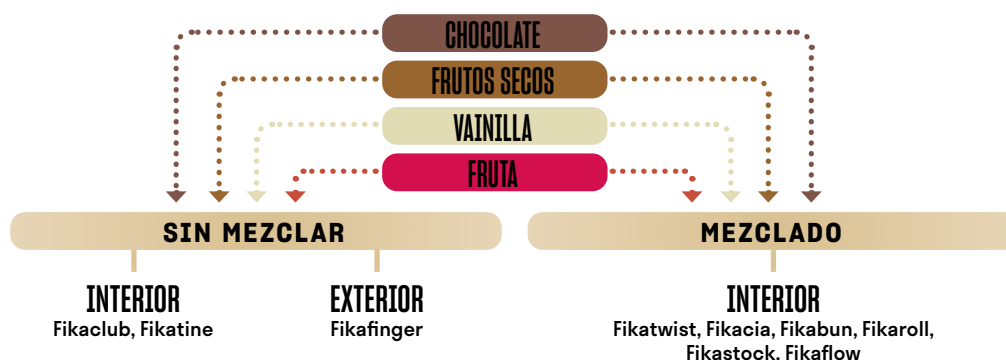
Si el gel está vertido y a continuación mezclado (con las varillas o la hoja...) se obtiene una textura cremosa, fundente y válida para manga. Este relleno mezclado estará particularmente adaptado a un uso en relleno interior.

**Nota:** Las recetas de rellenos GELANIKA contienen mucha agua. Esto permite, por una parte, obtener valores calóricos razonables, ¡pero también conservar una fuerte intensidad aromática, preservando el perfil del ingrediente aromático que queremos valorizar! Para los rellenos de chocolate y frutos secos, esta receta permite también controlar los costes de las materias primas.

## Ventajas

- Rellenos congelables, intensos en sabor y que resisten la cocción.
- Recetas con un aporte calórico más pobre y un *food cost* controlado.

¡GELANIKA, NUESTRO NUEVO CONCEPTO DE RELLENO ANTES DE LA COCCIÓN!







# FiKaTime

## Relleno termoestable

### Rellenos de chocolate

[Mezclar el agua y el ácido tartárico (según la receta)]

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre el agua, después añadir el aceite de coco fundido.

Batir intensamente y agregar el chocolate.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), utilizar enseguida.

	CONFECTION 80 %		GUANAJA 70 %		JIVARA 40 %		BLOND DULCEY 35 %		AMATIKA BLANCHE 35 %	
Agua	574,5 g	57,45 %	576 g	57,55 %	574 g	57,35 %	574 g	57,35 %	574 g	57,35 %
Ácido tartárico	1 g	0,1 %	-	-	1 g	0,1 %	1 g	0,1 %	1 g	0,1 %
Goma gellan	1,5 g	0,15 %	1,5 g	0,15 %	2,5 g	0,25 %	2,5 g	0,25 %	2,5 g	0,25 %
Almidón de maíz	28 g	2,8 %	20 g	2 %	40 g	4 %	40 g	4 %	40 g	4 %
Azúcar	150 g	15 %	120 g	12 %	80 g	8 %	80 g	8 %	80 g	8 %
Aceite de coco desodorizado	75 g	7,5 %	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %
Chocolate	170 g	17 %	230 g	23 %	250 g	25 %	250 g	25 %	250 g	25 %
<b>PESO TOTAL</b>	<b>1000 g</b>									

### Rellenos de frutos secos

Mezclar el agua y el ácido tartárico.

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien [con el azúcar para dispersarlos] (según la receta). Verter en lluvia sobre la primera mezcla, después añadir el aceite de coco fundido y el [praliné] o la [Pasta pura].

Batir enérgicamente.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), utilizar enseguida.

	PRALINÉ AVELLANA 55 % AFRUTADO		PASTA DE AVELLANAS DEL PIEMONTE IGP TORREFACCIÓN MEDIA		PASTA DE PISTACHO DE SICILIA	
Agua	561 g	56 %	562 g	56,2 %	583 g	58,2 %
Ácido tartárico	1 g	0,1 %	1 g	0,1 %	1 g	0,1 %
Goma gellan	4 g	0,4 %	2 g	0,2 %	2 g	0,2 %
Almidón de maíz	38 g	3,8 %	38 g	3,8 %	38 g	3,8 %
Azúcar	-	-	120 g	12 %	150 g	15 %
Aceite de coco desodorizado	26,5 g	2,7 %	27 g	2,7 %	26,5 g	2,7 %
Praliné y pasta de frutos secos	370 g	37 %	250 g	25 %	200 g	20 %
<b>PESO TOTAL</b>	<b>1000 g</b>					

## Relleno con fruta

Mezclar el citrato de sodio, la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter sobre el puré de frutas a 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), utilizar enseguida.

	ALBARICOQUE FLAVOR COT Y LIDO		FRESA CLÉRY Y CHARLOTTE		FRAMBUESA MEEKER		MANGO / FRUTA DE LA PASIÓN*	
Citrato de sodio	4 g	0,4 %	6 g	0,6 %	8 g	0,80 %	10 g	1 %
Goma gellan	4 g	0,4 %	4 g	0,4 %	4 g	0,40 %	3 g	0,30 %
Almidón de maíz	30 g	3 %	30 g	3 %	30 g	3 %	30 g	3 %
Azúcar	155 g	15,5 %	155 g	15,5 %	155 g	15,5 %	155 g	15,5 %
Puré de fruta 100 %	807 g	80,7 %	805 g	80,5 %	803 g	80,3 %	541 g / 261 g	54,1 % / 26,1 %
<b>PESO TOTAL</b>	<b>1000 g</b>							

\*MANGO KESAR Y ALPHONSO Y FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA

## Rellenos de vainilla

Mezclar el agua y el ácido tartárico.

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre la primera mezcla, después añadir el

aceite de coco fundido y la pasta de vaina de vainilla.

Batir intensamente y agregar el chocolate Ivoire/Opalys.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), utilizar enseguida.

	OPALYS 33 %		IVOIRE 35 %	
Agua	564 g	56,4 %	584 g	58,4 %
Ácido tartárico	1 g	0,1 g	1 g	0,1 %
Goma gellan	2,5 g	0,25 %	2,5 g	0,25 %
Almidón de maíz	40 g	4 %	40 g	4 %
Azúcar	80 g	8 %	60 g	6 %
Aceite de coco desodorizado	53 g	5,3 %	53 g	5,3 %
Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar	10 g	1 %	10 g	1 %
Chocolate	250 g	25 %	250 g	25 %
<b>PESO TOTAL</b>	<b>1000 g</b>			

### A TENER EN CUENTA

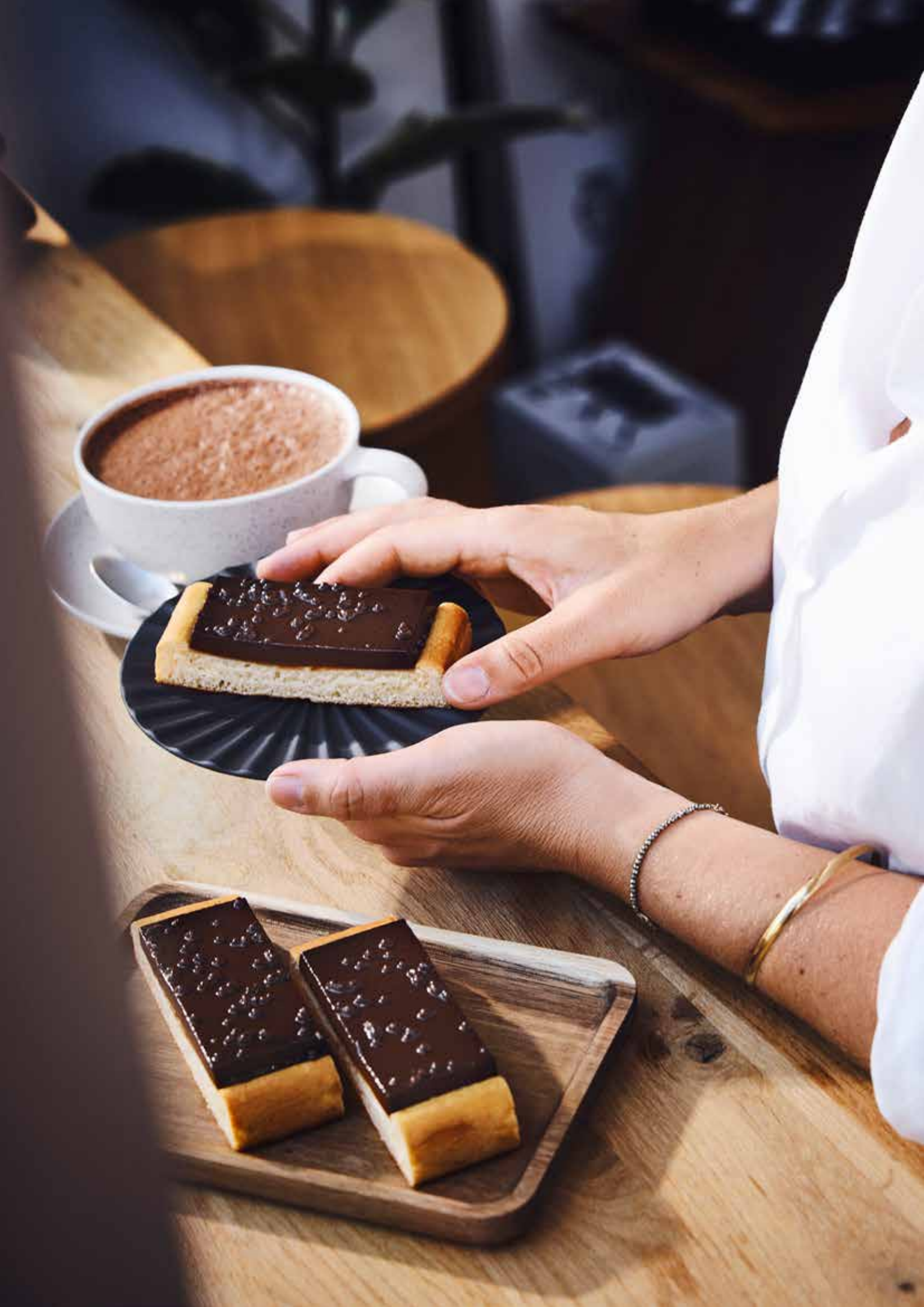
#### ÁCIDO TARTÁRICO

El ácido tartárico juega un papel similar al del ácido cítrico, habitualmente utilizado en los obradores del mundo entero. También se extrae de varias frutas y es totalmente neutro en el plan organoléptico (no aporta acidez), comparado al ácido cítrico.

#### CITRATO DE SODIO

El principio de utilización del citrato de sodio es comparable al del ácido cítrico: es un modificador de pH de origen natural, presente en la mayoría de las frutas, pero con el papel de aumentar el pH.





1

# Recetas de diario

Recetas sencillas,  
productos atractivos  
y rentables



# Fikafinger

## 1 Brioche Neutro

- 256 g Huevos enteros
- 99 g Leche entera UHT
- 525 g Harina de fuerza
- 33 g Azúcar
- 33 g Azúcar invertido
- 13 g Sal fina
- 20 g Levadura ecológica
- 192 g Mantequilla seca 84 %
- 30 g Azúcar invertido

1201 g Peso total

Amasar la masa de base (receta pág.14).  
Incorporar a velocidad lenta la mantequilla ablandada y el azúcar invertido.  
Una vez esté la masa homogénea, aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue.  
La temperatura al final del amasado debe estar entre 24°C y 26°C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C idealmente unas 12 horas.  
Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## 2 Rellenos termoestables

Receta calculada para un marco de 57 x 37 cm (4 tiras de 9 x 56 cm).

### RELLENO DE CHOCOLATE NEGRO

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.  
Verter en lluvia sobre el agua, después añadir el aceite de coco fundido. Batir enérgicamente, después añadir la cobertura Guanaja.  
Calentar a 90°C sin cesar de remover, después utilizar enseguida, ya que el gel coge cuerpo muy rápido.

### RELLENO DE VAINILLA

Mezclar el agua y el ácido tartárico.  
Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.  
Verter en lluvia sobre la primera mezcla, después añadir el aceite de coco fundido y la pasta de vaina de vainilla.  
Batir intensamente y agregar el chocolate Opalys.  
Calentar a 90°C sin cesar de remover, después utilizar enseguida, ya que el gel coge cuerpo muy rápido.

### RELLENO DE ALBARICOQUE

Mezclar el citrato de sodio, la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.  
Verter en lluvia sobre el puré 4°C y batir para homogeneizar bien.  
Calentar a 90°C sin cesar de remover, después utilizar enseguida, ya que el gel coge cuerpo muy rápido.

### RELLENO AVELLANA

Mezclar el agua y el ácido tartárico.  
Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.  
Verter en lluvia sobre la primera mezcla, después añadir el aceite de coco fundido y la pasta pura de avellana. Batir enérgicamente.  
Calentar a 90°C sin cesar de remover, después utilizar enseguida, ya que el gel coge cuerpo muy rápido.

**TRUCOS** Se aconseja cortar las tiras una vez gelificadas antes de congelarlas.

	RELLENO DE CHOCOLATE NEGRO	RELLENO DE VAINILLA	RELLENO DE ALBARICOQUE	RELLENO DE AVELLANA
Agua	1611 g	1580 g	-	1580 g
Ácido tartárico	-	2,8 g	-	2,8 g
Citrato de sodio	-	-	11,2 g	-
Goma gellan	4,2 g	7 g	11,2 g	5,6 g
Almidón de maíz	56 g	112 g	84 g	106 g
Azúcar	336 g	224 g	434 g	336 g
Aceite de coco desodorizado	148 g	148 g	-	74,2 g
Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar	-	28 g	-	-
Puré de albaricoque Flavor Cot y Lido 100 %	-	-	2260 g	-
Pasta pura Avellana del Piemonte IGP medium	-	-	-	700 g
GUANAJA 70 %	644 g	-	-	-
OPALYS 33 %	-	700 g	-	-
PESO TOTAL	2800 g			



Cuatro sabores  
que concentran  
un sabor intenso





### ③ Montaje y acabado

#### EL DÍA DE ANTES

Realizar la masa de brioche neutra y el relleno (tiras de 9 × 56 cm).

#### EL MISMO DÍA

Extender la masa de brioche a 4 mm de espesor, pinchar mucho la masa, para que suba uniformemente.

Cortar 4 rectángulos de 11 × 57 cm.

Poner los rectángulos de masa en marcos inox de la misma medida, anteriormente engrasados o encamisados con papel de horno.

Poner a levar unas 2h30 a 28°C.

Después de levar, poner las tiras de relleno de 9 × 56 cm congeladas sobre los rectángulos de masa, poniendo atención en introducir el relleno uniformemente.

Esparcir (CS decoración según la receta)

Hornear a 145 °C durante unos 20 minutos.

Después del completo enfriamiento, cortar partes de 4 cm de ancho.

#### CS DECORACIÓN

##### Receta Guanaja 70 %

Gravilla 52 % CHOCOLATREE

##### Receta Opalys 33 %

Almendra «Tuono» de Sicilia (previamente tostada)

##### Receta de avellana

Granillo de avellana Piemonte IGP (previamente tostado)

##### Receta de albaricoque

Streusel de avellana









# Fikatina afrutada

## ① Brioche Neutro

426 g	Huevos enteros
164 g	Leche entera UHT
875 g	Harina de fuerza
55 g	Azúcar
55 g	Azúcar invertido
22 g	Sal fina
33 g	Levadura ecológica
320 g	Mantequilla seca 84%
50 g	Azúcar invertido

2000 g    Peso total

Amasar la masa de base (receta pág.14).

Incorporar a velocidad lenta la mantequilla ablandada y el azúcar invertido.

Una vez esté la masa homogénea, aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## ② Relleno termoestable de frambuesa

11,2 g	Citrato de sodio
5,6 g	Goma gellan
42 g	Almidón de maíz
217 g	Azúcar
1120 g	Puré de frambuesa Meeker 100%

1400 g    Peso total

Mezclar el citrato de sodio, la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre el puré 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Preparar los marcos de 37,5 × 28,5 cm por adelantado.

Calentar a 90 °C sin dejar de remover.

Verter rápidamente el relleno en los marcos, ya que el gel coge cuerpo muy rápido.

Hacer vibrar la placa ligeramente para que el relleno se reparta uniformemente, después reservar a 4°C.

Dejar gelificar al menos 2 horas.

Después de la completa gelificación, cortar palitos de 1,5 × 12,5 cm.

Utilizar inmediatamente o reservar a 4°C.

## ③ Montaje y acabado

### EL DÍA DE ANTES

Realizar la masa de brioche neutro y el relleno de frambuesa.

### EL MISMO DÍA

Extender dos placas de unos 57 × 37 cm a 3 mm de espesor, después congelar.

Sacar las placas de masa del congelador, esperar unos instantes para obtener una textura de masa ideal para poder rayarlas.

Efectuar las incisiones a lo largo con un cúter con cuidado de no atravesar la masa.

Girar las placas para que las rayas queden debajo, después cortar rectángulos de 11 × 10 cm.

Enrollar como un pain au chocolat poniendo dos palitos de relleno de frambuesa.

Colocar en una bandeja con papel sulfurizado.

Levar unas 2h30 a 28°C.

Después de levar, pintar y cocer a 145°C durante unos 16 minutos.

### TRUCOS

Después de darle forma, los FiKaTine pueden congelarse para un uso posterior.





# Fikaccia



## ① Brioche de azahar

369 g	Huevos enteros
142 g	Leche entera UHT
755 g	Harina de fuerza
47 g	Azúcar
47 g	Azúcar invertido
19 g	Sal fina
29 g	Levadura ecológica
276 g	Mantequilla seca 84 %
43 g	Azúcar invertido
173 g	Agua de azahar bio
1900 g	Peso total

Amasar el brioche neutro (receta pág.14).

Humedecer poco a poco con el agua de azahar.

La masa debe tener una textura flexible y lisa.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24°C y 26°C.

Pesar pastones de 315g, formar bolas ayudándose de un triángulo después disponer en un molde de panettone de 19 cm de diámetro x 5,5 cm de alto, a continuación repartir la masa en el molde de manera regular.

Dejar reposar durante 12 horas a 4°C.

### TRUCOS

Después del bassinage, la masa está más flexible, esta textura le da una miga húmeda y agradable en la degustación.

## ② Relleno termoestable de frambuesa

5,8 g	Citrato de sodio
2,9 g	Goma gellan
21,6 g	Almidón de maíz
112 g	Azúcar
578 g	Puré de frambuesa Meeker 100%
720 g	Peso total

Mezclar el citrato de sodio, la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre el puré 4°C y batir para homogeneizar bien.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), verter en cubeta, reservar a 4°C.

Dejar gelificar al menos 2 horas.

Con una batidora con hoja, mezclar el relleno de frambuesa a velocidad baja, hasta obtener una textura lisa.

Utilizar inmediatamente o reservar a 4°C.

## ③ Sirope

220 g	Agua
280 g	Azúcar
500 g	Peso total

Hervir el agua y el azúcar y reservar a 4°C.

## ④ Montaje y acabado

CS Sirope  
CS Aceite de avellana bio

### EL DÍA DE ANTES

Realizar la masa de brioche con azahar, el relleno de frambuesa y el sirope.

### EL MISMO DÍA

Levar unas 2h30 a 28°C.

Después de levar, verter un hilo de aceite sobre las Fikaccia, a continuación crear cavidades con los dedos.

Con una manga sin boquilla, rellenar cada Fikaccia con unos 120 g de relleno, de manera aleatoria, haciéndolo sobresalir ligeramente.

Esparcir pistachos naturales picados.

Hornear a 140°C durante unos 35 minutos. Una vez fuera del horno, untar con el sirope.









2

Recetas

# fin de semana

Darse un capricho y regalar  
a todos un momento único y cálido





# Fikastock afrutado

## ① Brioche Neutro

255 g	Huevos enteros
99 g	Leche entera UHT
525 g	Harina de fuerza
33 g	Azúcar
33 g	Azúcar invertido
13 g	Sal fina
20 g	Levadura ecológica
192 g	Mantequilla seca 84 %
30 g	Azúcar invertido

1200 g Peso total

Amasar la masa de base (receta pág.14).

Incorporar a velocidad lenta la mantequilla ablandada y el azúcar invertido.

Una vez esté la masa homogénea, aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## ② Relleno termoestable de albaricoque

4,8 g	Citrato de sodio
4,8 g	Goma gellan
36 g	Almidón de maíz
186 g	Azúcar
968 g	Puré de albaricoque Flavor Cot y Lido 100 %

1200 g Peso total

Mezclar el citrato de sodio, la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre el puré 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), verter en cubeta, reservar a 4°C.

Dejar gelificar al menos 2 horas.

Con una batidora con hoja, mezclar el relleno de albaricoque a velocidad baja, hasta obtener una textura lisa.

Utilizar inmediatamente o reservar a 4 °C.

## ③ Sirope de [albaricoque] afrutado

Hervir el agua, el azúcar y el [puré de fruta 100 %] y reservar a 4 °C.

	ALBARICOQUE FLAVOR COT Y LIDO		FRESA CLÉRY Y CHARLOTTE		FRAMBUESA MEEKER		MANGO / FRUTA DE LA PASIÓN*	
Puré de fruta 100 %	485 g	48,5 %	485 g	48,5 %	485 g	48,5 %	321 g / 161 g	32,1 % / 16,1 %
Agua	310 g	31 %	310 g	31 %	310 g	31 %	313 g	31,3 %
Azúcar	205 g	20,5 %	205 g	20,5 %	205 g	20,5 %	205 g	20,5 %
<b>PESO TOTAL</b>	<b>1000 g</b>							

\*MANGO KESAR Y ALPHONSO Y FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA







## ④ Montaje y acabado

CS Sirope [albaricoque...]  
CS Almendras peladas picadas

### 3 DÍAS ANTES

Realizar el brioche neutro.

### 2 DÍAS ANTES

Dividir la masa en trozos de 80 g y formar bolas.

Poner 5 bolas en moldes 8 × 24 × 7 cm formando un brioche Nanterre.

Levar unas 2h30 a 28°C.

Pintar y hornear a 145°C durante unos 40 minutos.

### EL DÍA DE ANTES

Realizar el relleno de albaricoque y el sirope de fruta.

### EL MISMO DÍA

Cortar rebanadas de brioche de 2 cm de grosor.

Mojar el brioche en el sirope templado para empaparlo.

Con una manga, escudillar sobre cada rebanada unos 50 g de relleno.

Esparcir almendras picadas anteriormente tostadas.

Hornear a 180°C durante unos 15 minutos tiro abierto.

### TRUCOS

Puede reutilizar sus brioches no vendidos o utilizar un brioche fresco que necesitará varios días de secado.







# Fikaroll avellana



## ① Brioche de avellana

198 g	Huevos enteros
76 g	Leche entera UHT
405 g	Harina de fuerza
25 g	Azúcar
25 g	Azúcar invertido
10 g	Sal fina
15 g	Levadura ecológica
36 g	Agua de bassinage
20 g	Azúcar invertido
190 g	Pasta de avellanas Napoli torrefacción fuerte
1000 g	Peso total

Amasar la masa de base (receta pág. 14).

Añadir el agua de bassinage poco a poco.

Incorporar, a continuación, a velocidad baja y en dos veces la mezcla azúcar invertido y pasta de avellana.

Aumentar la velocidad y amasar hasta que la masa se despegue parcialmente.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## ② Relleno termoestable de pasta de avellanas

422 g	Agua
0,8 g	Ácido tartárico
1,5 g	Goma gellan
28,5 g	Almidón de maíz
90 g	Azúcar
20 g	Aceite de coco desodorizado
188 g	Pasta pura de avellanas del Piemonte IGP torrefacción media
750 g	Peso total

Mezclar el agua y el ácido tartárico.

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre la primera mezcla, después añadir el aceite de coco fundido y la pasta pura de avellana.

Batir enérgicamente.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), verter en cubeta, reservar a 4°C.

Dejar gelificar al menos 2 horas.

Con una batidora con hoja, mezclar el relleno de avellana a velocidad baja, hasta obtener una textura lisa.

Utilizar inmediatamente o reservar a 4 °C.

## ③ Montaje y acabado

CS Avellanas del Piemonte IGP picadas

### EL DÍA DE ANTES

Preparar el brioche de avellanas y el relleno de avellanas.

### EL MISMO DÍA

Extender la masa a unos 60 x 40 cm a 3 mm de espesor.

Extender el relleno de avellana sobre la placa de masa, después enrollar para obtener un rollo de 60 cm de largo.

Congelar, después cortar en trozos de 3 cm.

Poner sobre una placa con hoja de papel sulfurizado.

Levar unas 2 horas a 28°C.

Después de subir, pintar y esparcir avellanas picadas.

Hornear a 145 °C durante unos 20 minutos.







# Fikabun pistacho

## ① Brioche Neutro

307 g	Huevos enteros
118 g	Leche entera UHT
630 g	Harina de fuerza
39 g	Azúcar
39 g	Azúcar invertido
16 g	Sal fina
24 g	Levadura ecológica
231 g	Mantequilla seca 84 %
36 g	Azúcar invertido

1440 g Peso total

Amasar la masa de base (receta pág. 14).

Incorporar a velocidad lenta la mantequilla ablandada y el azúcar invertido.

Una vez esté la masa homogénea, aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4 °C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## ② Relleno termoestable de pasta pura de pistacho

419 g	Agua
0,7 g	Ácido tartárico
1,4 g	Goma gellan
27,4 g	Almidón de maíz
108 g	Azúcar
19 g	Aceite de coco desodorizado
144 g	Pasta pura de pistacho de Sicilia

720 g Peso total

Mezclar el agua y el ácido tartárico.

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre la primera mezcla, después añadir el aceite de coco fundido y la pasta pura de pistacho.

Batir enérgicamente.

Calentar a 90 °C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), verter en cubeta, reservar a 4 °C.

Dejar gelificar durante 2 horas mínimo.

Con una batidora con hoja, mezclar el relleno de pistacho a velocidad baja, hasta obtener una textura lisa.

Utilizar inmediatamente o reservar a 4 °C.

## ③ Nougatine de pistacho

18 g	Agua
89 g	Mantequilla seca 84 %
53 g	Glucosa DE35/40
89 g	Azúcar
1,8 g	Pectina NH
250 g	Pistachos de Sicilia picados

500 g Peso total

En una cacerola, calentar juntos el agua, la mantequilla y la glucosa.

A 40 °C, añadir el azúcar mezclado con la pectina.

Llevar a ebullición y añadir los pistachos picados.

Extender esta masa enseguida lo más finamente posible entre dos hojas.

Cuando la nougatine esté fría, cortar con la forma deseada con un cortapastas.









## ④ Montaje y acabado

### EL DÍA DE ANTES

Realizar la masa de brioche neutro, el relleno de pistacho y la nougatine de pistacho.

### EL MISMO DÍA

Dividir la masa en trozos de 60 g y formar bolas.

Poner cada bola sobre una placa de cocción con una hoja de papel de horno.

Levar unas 2 horas a 28°C.

Después de subir, con una manga sin boquilla, rellenar cada bola neutra con unos 30 g de relleno de pistacho.

Pintar, después disponer los discos de nougatine de 9 cm de diámetro sobre los brioches.

Hornear a 145 °C durante unos 16 minutos.









3

Recetas

# Premium

Productos excepcionales con  
un margen controlado  
que le hacen desmarcarse





# Fikatwist frambuesa

## ① Brioche Neutro

255 g	Huevos enteros
99 g	Leche entera UHT
525 g	Harina de fuerza
33 g	Azúcar
33 g	Azúcar invertido
13 g	Sal fina
20 g	Levadura ecológica
192 g	Mantequilla seca 84%
30 g	Azúcar invertido

1200 g Peso total

Amasar la masa de base (receta pág.14).

Incorporar a velocidad lenta la mantequilla ablandada y el azúcar invertido.

Una vez esté la masa homogénea, aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## ② Relleno termoestable de frambuesa

7,2 g	Citrato de sodio
3,6 g	Goma gellan
27 g	Almidón de maíz
140 g	Azúcar
723 g	Puré de frambuesa Meeker 100%

900 g Peso total

Mezclar el citrato de sodio, la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre el puré 4 °C y batir para homogeneizar bien.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), verter en cubeta, reservar a 4°C.

Dejar gelificar durante 2 horas mínimo.

Con una batidora con hoja, mezclar el relleno de frambuesa a velocidad lenta, hasta obtener una textura lisa.

Utilizar inmediatamente o reservar a 4 °C.

## ③ Sirope

220 g	Agua
280 g	Azúcar

500 g Peso total

Hervir el agua y el azúcar y reservar a 4 °C.

La Babka afrutada,  
una versión potente  
y ligera para un  
placer más intenso







## ④ Montaje y acabado

CS Almendra blanqueada entera  
«Tuono» de Sicilia  
CS Sirope

### EL DÍA DE ANTES

Realizar la masa de brioche neutro, el relleno de frambuesa y el sirope.

### EL MISMO DÍA

Extender la masa a unos 90 × 36 cm a 3 mm de espesor.

### TRUCOS

Para facilitar la manipulación, se puede trabajar con una placa de 60 × 36 cm y una segunda de 30 × 36 cm.

Extender el relleno de frambuesa sobre los 2 tercios a lo largo, trabajar el tercio de masa solo y cerrar con el último tercio de masa cubierto con relleno (plegado tipo portafolio).

Congelar para cortar 6 tiras de 6 × 30 cm.

En cada tira, cortar tiras de 2 cm manteniendo 1 cm sin cortar para conservar las tiras unidas.

Realizar una trenza con 3 cabos, después formar una bola.

Disponer en un aro de 14 cm de diámetro anteriormente encamisado con una hoja de papel de horno.

Levar unas 2h30 / 3 horas a 28°C.

Después de subir, pintar y esparcir almendras blanqueadas picadas de manera irregular y tostadas.

Hornear a 140 °C durante unos 40 minutos tiro abierto.

Una vez fuera del horno, untar con el sirope.







# Fikaclub

## ① Brioche de chocolate

167 g	Aceite de avellana bio
56 g	Cacao en polvo
280 g	SATILIA NOIRE 62 %
356 g	Huevos enteros
137 g	Leche entera UHT
730 g	Harina de fuerza
46 g	Azúcar
46 g	Azúcar invertido
18 g	Sal fina
28 g	Levadura ecológica
136 g	Agua de bassinage
2000 g	Peso total

### EL DÍA DE ANTES

Mezclar el aceite de avellanas, el cacao en polvo y el chocolate derretido. Dejar cristalizar a temperatura ambiente para obtener una textura pomada.

### EL MISMO DÍA

Amasar la masa de base (receta pág. 14).

Añadir el agua de bassinage poco a poco. Incorporar, a continuación, a velocidad lenta y en dos veces, la mezcla realizada el día anterior.

Aumentar la velocidad y amasar hasta que se desprege la masa.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar, después reservar a 4 °C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## ② Relleno termoestable de avellanas

1580 g	Agua
2,8 g	Ácido tartárico
5,6 g	Goma gellan
106 g	Almidón de maíz
336 g	Azúcar
74,2 g	Aceite de coco desodorizado
700 g	Pasta pura de avellanas del Piemonte IGP torrefacción media
2800 g	Peso total

Mezclar el agua y el ácido tartárico.

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre la primera mezcla, después añadir el aceite de coco fundido y la pasta pura de avellana.

Batir enérgicamente.

Calentar a 90 °C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), verter el relleno en un marco de 57 × 37 cm.

Hacer vibrar la placa ligeramente para que el relleno se reparta uniformemente, después reservar a 4 °C.

Dejar gelificar durante 2 horas mínimo.

Después de la completa gelificación, cortar cuadrados de 15 × 15 cm.

Congelar los cuadrados de relleno.

### TRUCOS

Reciclar los restos de relleno en productos que utilicen rellenos mezclados (tipo Fikaroll).

Puede también adaptar las cantidades utilizando un marco o reglas ajustables.

## ④ Montaje y acabado

Preparar el sirope a 30 °C (receta página 44)

### EL DÍA DE ANTES

Hacer la masa de chocolate y el relleno de avellanas.

### EL MISMO DÍA

Extender 2 placas de unos 60 × 40 cm a 3 mm de espesor.

Dejar reposar las hojas de pasta a 4 °C, para obtener una textura de masa propicia para el corte.

Sobre una placa, cortar cuadrados de pasta de 16 × 16 cm y sobre otra placa cuadrados de 18 × 18 cm.

En el centro de los cuadrados más pequeños, disponer los rellenos de avellana congelados.

Pintar con clara de huevo el contorno de la masa, después cerrar con el cuadrado grande de masa poniendo atención en sacar el aire.

Soldar las dos masas y terminar por cortar con un marco de 16 × 16 cm.

Disponer sobre una placa, en los marcos de 16 × 16 cm anteriormente engrasados o encamisados con papel de horno.

Levar unas 2h30 a 28 °C.

Después de subir, pintar y cocer a 140 °C durante unos 40 minutos.

Una vez fuera del horno, untar con el sirope.













# Fikaflow



## ① Brioche de chocolate

121 g	Aceite de avellana bio
40,2 g	Cacao en polvo
201 g	SATILIA NOIRE 62%
257 g	Huevos enteros
98,8 g	Leche entera UHT
526 g	Harina de fuerza
32,9 g	Azúcar
32,9 g	Azúcar invertido
13,1 g	Sal fina
19,7 g	Levadura ecológica
97,8 g	Agua de bassinage

1440 g Peso total

### EL DÍA DE ANTES

Mezclar el aceite de avellanas, el cacao en polvo y el chocolate derretido.

Dejar cristalizar a temperatura ambiente para obtener una textura pomada.

### EL MISMO DÍA

Amasar la masa de base (receta pág. 14).

Añadir el agua de bassinage poco a poco.

Incorporar a continuación, a velocidad lenta y en dos veces la mezcla realizada la víspera.

Aumentar la velocidad y amasar hasta que se despegue la masa.

La temperatura al final del amasado debe estar entre 24 °C y 26 °C.

Dejar levar 45 minutos, desgasificar después reservar a 4°C, idealmente unas 12 horas.

Se puede realizar un rabat después del levado para dar un poco de fuerza a la masa, en función de su comportamiento.

## ② Relleno termoestable de Guanaja

0,7 g	Goma gellan
22 g	Almidón de maíz
86 g	Azúcar
38 g	Aceite de coco desodorizado
393 g	Agua
180 g	GUANAJA 70%

720 g Peso total

Mezclar la goma gellan y el almidón, después mezclar bien con el azúcar para dispersarlos.

Verter en lluvia sobre el agua, después añadir el aceite de coco fundido.

Batir enérgicamente, después añadir la cobertura Guanaja.

Calentar a 90°C sin cesar de remover, después sin esperar (ya que el gel coge cuerpo muy rápido), verter en cubeta, reservar a 4°C.

Dejar gelificar durante 2 horas mínimo.

Con una batidora con hoja, mezclar el relleno Guanaja a velocidad lenta, hasta obtener una textura lisa.

Utilizar inmediatamente o reservar a 4°C.

## ③ Montaje y acabado

CS Ground chocolate negro Ghana puro origen

### EL DÍA DE ANTES

Hacer el brioche de chocolate y el relleno de Guanaja.

### EL MISMO DÍA

Dividir la masa en trozos de 60 g y formar bolas.

Poner cada bola en aros de 8 cm de diámetro x 3,5 cm de alto anteriormente engrasados o encamisados con papel de horno.

Levar unas 2 horas a 28°C.

Después de subir, con una manga sin boquilla, rellenar cada bola Chocolate con unos 30 gr de relleno de Guanaja.

Hornear a 145 °C durante unos 16 minutos.

Al salir del horno, esperar a que los brioche estén templados, después voltearlos. Espolvorear ground chocolate para que se funda delicadamente.

### TRUCOS

Le recomendamos dejar los brioche en sus aros, después de haberlos girado, para que conserven su forma.









Un producto  
sencillo,  
intenso en  
sabor y fácil  
de usar.



# Ground chocolate Ghana

...del brioche delicioso  
al chocolate caliente puro origen

Destaque con un Grand Cru Puro Origen Ghana 68 %, finamente rallado y listo para usar. Aromas potentes y una textura untuosa aportada por la manteca de cacao. Una invitación a la creatividad.





# Los indispensables

libritos inspiradores

Gelato

Chocolatero

Bollería y repostería  
panadera

#1 **FiKaTime**



Descubra la colección  
**LOS INDISPENSABLES**,  
una serie de libritos temáticos  
creados para su oficio.







Mi  
economato

# Fika Time





## VALRHONA



- Confection 80 %
- Guanaja 70 %
- Satilia Noire 62 %
- Opalys 33 %
- Cacao en polvo
- Ground chocolate Ghana 68 %



- Goma gellan
- Azúcar invertido (Cremsucre)
- Glucosa DE35/40
- Pectina NH
- Aceite de coco desodorizado (grasa de coco)
- Citrato de sodio
- Ácido tartárico



## NOROHY

- Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
- Agua de azahar bio

## adamance

Refrigerado o congelado  
- Sin azúcar -



- Puré de frambuesa Meeker
- Puré de albaricoque Flavor Cot y Lido 100 %
- Puré de Fresa Cléry y Charlotte
- Puré de mango Kesar y Alphonso
- Puré de fruta de la pasión Pasiflora Edulis Flavicarpa



- Pasta pura de pistacho de Sicilia
- Pasta pura de avellanas del Piemonte IGP
- Pasta pura de avellana Napoli
- Avellanas del Piemonte IGP
- Granillo de avellana del Piemonte IGP
- Almendras «Tuono» de Sicilia 34-36
- Aceite de avellana bio

chocolatree

Descubra todas nuestras gamas de productos a través de su comercial.





## VALRHONA SELECTION, UN COLECTIVO DE MARCAS COMPROMETIDAS



En Valrhona Selection, unimos marcas referentes y comprometidas con un proceso responsable como **Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance y Pariani** para proponer una oferta variada y responder a sus necesidades. Todas estas marcas tienen la misma voluntad: inscribir su desarrollo en un proyecto común y sostenible. Para ello, se comprometen de manera concreta a poner en marcha acciones con el fin de preparar mejor el futuro respetando la naturaleza y la humanidad.



La fuerza de Valrhona reside en el vínculo que creamos entre productores, colaboradores y clientes. Este vínculo que tejemos cada día permite a los productores de cacao vivir mejor de su negocio y a nuestros clientes crear de una manera más comprometida gracias a los productos y servicios que proponemos.



La misión de Norohy es destacar las mujeres y hombres que trabajan la vainilla en toda la cadena de valor. Trabajamos cada día para defender usos de la vainilla más justos y claros y para un sector más transparente. Le aseguramos así una trazabilidad de producto óptima para soluciones aromatizantes naturales, deliciosas y responsables.



En Sosa Ingredients reinventamos la gastronomía para adaptarla a su época. Acompañados por los más importantes chefs, elaboramos ingredientes: texturizantes, liofilizados y crispies, frutos secos o incluso frutas confitadas, más inspiradores e innovadores, para que sus creaciones sean una deliciosa mezcla de modernidad y emoción.



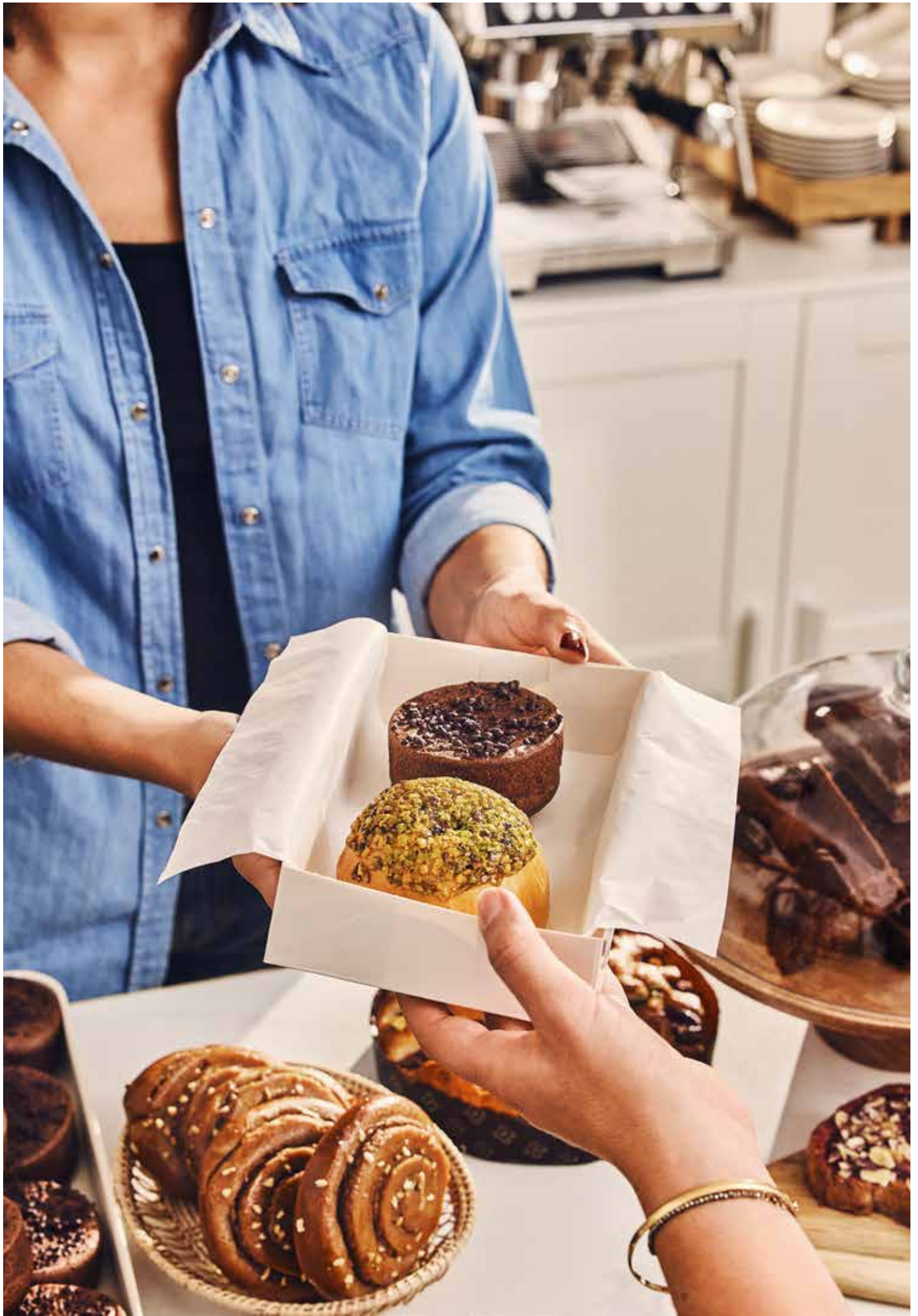
Nuestros purés de fruta, sin azúcares añadidos y sin aditivos, 100% trazados, respetan tanto el buen sabor de fruta madura como la naturaleza y las mujeres y hombres que la trabajan en agroecología. Para que los artesanos comprometidos puedan explicar a sus clientes las frutas que utilizan.



Aproveche que comemos primero por los ojos y destaque sus creaciones. En un abrir y cerrar de ojos, aporte un toque festivo y personal a sus creaciones culinarias gracias a los moldes y decoraciones de chocolate Valrhona, con colores de origen 100% natural. Nos encanta ser cómplices de su toque final personalizado.



La empresa, fundada en 2010, propone frutos de cáscara seleccionados entre las mejores variedades del territorio italiano, como la avellana «Nocciola Piemonte IGP» o el pistacho «Verde di Bronte DOP», y declinados en todas sus formas: entero, en polvo, picado, aceite ecológico, pasta pura, crema, etc. Todos los productores respetan la estricta normativa «Filiera PARIANI», más exigente que la de la IGP, que garantiza la máxima calidad de las materias primas. Con el eslogan «Investigación y Excelencia», Pariani da fe de su misión: crear ingredientes y productos excepcionales y totalmente naturales, satisfacer los paladares más exigentes e inspirar recetas creativas.







VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

VALRHONA - Ronda de Sant Pere, 19 7-3 - 08010 Barcelona (ESPAÑA) - [www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)  
[serviciocliente@valrhona-selection.com](mailto:serviciocliente@valrhona-selection.com) - Servicio de atención al cliente: +34 934121999