

LOS INDISPENSABLES

PRODUCTOS | USOS | RECETAS



bolletteria
—
reposteria
panaderia


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

LOS INDISPENSABLES

bolleria
—
reposteria panadera


VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



bolteria
—
reposteria
panadera

Editorial



QUERIDOS COLABORADORES, ¡ESTE LIBRITO ES UNA HERRAMIENTA INDISPENSABLE!

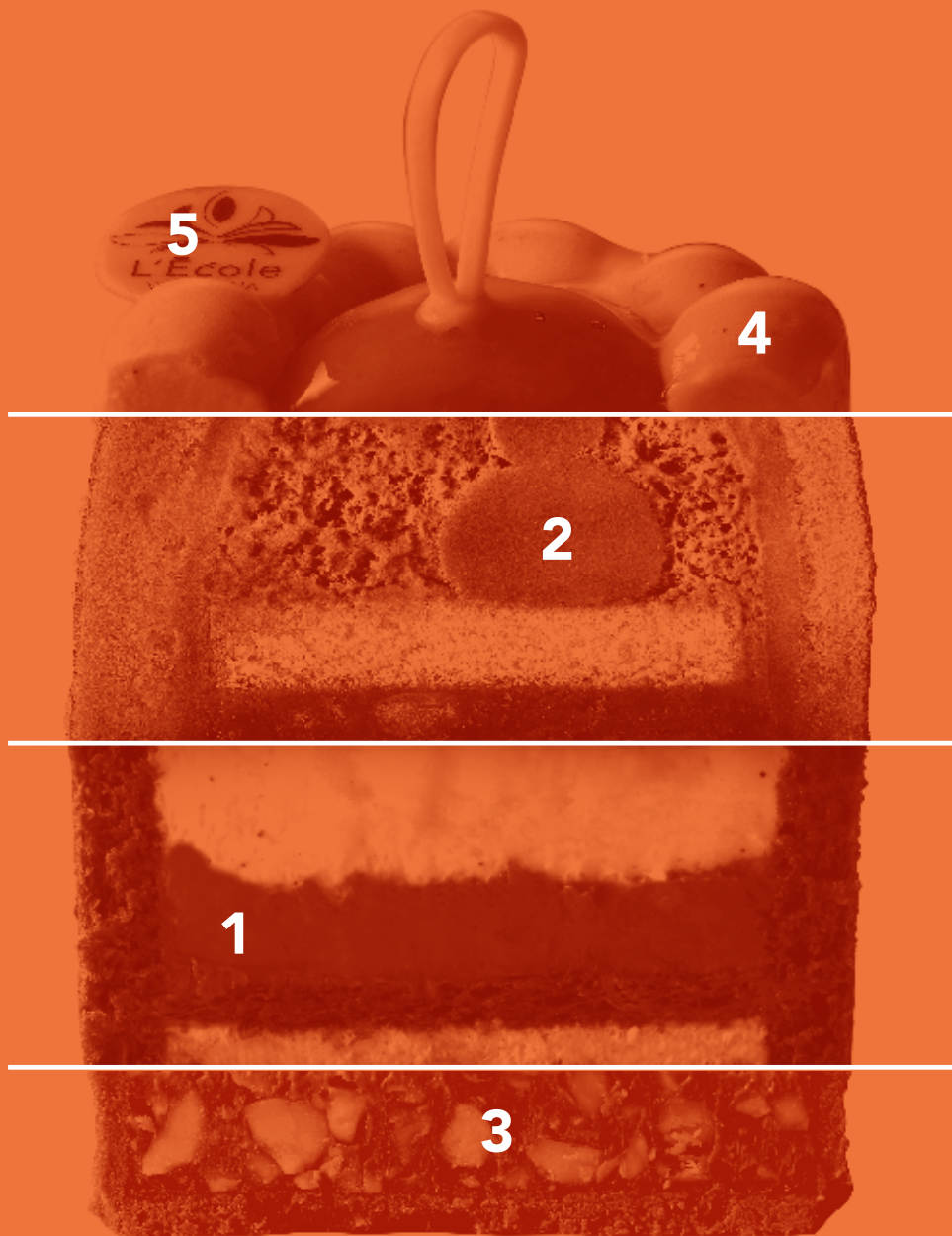
Cada producto de este librito ha sido rigurosamente seleccionado entre las marcas del grupo Valrhona Selection (Valrhona, Chocolatree, Sosa, Norohy, Adamance y Pariani) para proponerles los productos más interesantes y garantizarles un resultado óptimo a la hora de preparar bollería y repostería panadera.

Lo hemos diseñado como una herramienta indispensable de sus obradores para acompañarles en sus creaciones.

En este librito encontrará una primera parte técnica con una selección de productos y sus usos, así como recetas de base, desde las más sencillas a las más creativas, y recetas acabadas. Gracias a este librito, llegará aún más lejos con el uso de algunos ingredientes.

Una recopilación de más de un centenar de recetas y consejos, así como formaciones en la École Valrhona para ampliar y reforzar sus conocimientos.

¡Hasta pronto!



6

7

8

Índice

1 —

Aportar sabor

P. 6

Un panel de sabores ricos e intensos para dar vida a sus más bellas ideas.

2 —

Rellenar

P. 24

Con pepitas, barritas o perlas, todas resisten perfectamente a la cocción.

3 —

Dar textura

P. 30

Descubra nuestra gama de gelificantes, en polvo y en lámina, y cómo utilizarlos.

4 —

Cubrir y glasear

P. 38

Sus glaseados merecen la perfección absoluta.

5 —

Decorar

P. 42

Añada el pequeño toque adicional. ¡Sublime sus creaciones con decoraciones para colocar y esparcir!

6 —

Recetas de base

P. 52

¡(Re)descubra los básicos para darle rienda suelta a su imaginación!

7 —

Recetas merienda y bollería

P. 74

Recetas golosas para el desayuno y la merienda.

8 —

Recetas repostería panadera

P. 116

Los grandes clásicos de la repostería que encontramos en todas las panaderías.

01 —

APORTAR SABOR

Un panel de sabores ricos
e intensos para dar vida a sus
más bellas ideas.

P. 8



CHOCOLATES

P. 12



PRALINÉS

P. 16



PASTAS PURAS

P. 18



VAINILLA

P. 20

AGUA
DE AZAHAR

P. 20

PASTA
DE GRANOS
DE CAFÉ

P. 22

PURÉS
DE FRUTA

*Aporte personalidad
a sus creaciones*

Chocolates



VALRHONA

*¡Muy polivalente
técnicamente!*



La potencia de un chocolate negro al 70 % con un perfil aromático equilibrado, tostado y amargo

que conquistará a todos.

GUANAJA 70 %

El chocolate más icónico de Valrhona que podrá destacar y valorizar frente a sus clientes.

¡Todo el saber hacer de Valrhona en el arte de la mezcla! De la fermentación hasta el conchado, cada etapa es un ejercicio de precisión para alcanzar el sabor constante y singular de Guanaja, el amargor y la elegancia.

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

FRUTOS SECOS

FRUTOS ROJOS

HABA TONKA

CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA

JENGIBRE

*¡Un indispensable
en su gama!*



¡La exquisitez de la leche con el sabor del caramelo salado!

CARAMELIA 36 %

¡Chocolate a base de leche desnatada caramelizada que ofrece una untuosidad excepcional!

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

CÍTRICOS

ESPECIAS

Un chocolate que se revelará plenamente con la acidez de los cítricos o el exotismo de algunas especias.

Chocolates sin manteca de cacao añadida



GHANA (Asado y Especiado)
ECUADOR (Amargo y Vegetal)
REPÚBLICA DOMINICANA (Frutas Maduras)
MADAGASCAR (Ácido y Afrutado)

CONFECTION 80%

4 Chocolates de Pura Origen con perfiles aromáticos típicos.

Solo 2 ingredientes:

80% de granos de cacao de puro origen y 20% de azúcar.

Ideales para ganaches, cremas pasteleras, mousses, galletas, soufflés, helados.



Para saber más sobre nuestros colaboradores y las acciones sociales y medioambientales, visite partners.valrhona.com

EXTRA AMER



EXTRA AMER 67 %

EXTRA NOIR 53 %

Chocolates negros con un intenso sabor a chocolate.

Un perfil aromático redondo y de frutos secos tostados.

Ideales para rellenos e interiores con un sabor intenso a chocolate.

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

FRUTOS SECOS

ESPECIAS

Una buena consistencia en la cocción

*¡El primer concentrado
de chocolate negro del mundo!*



**El chocolate ideal para
preparar cremas pasteleras
de chocolate**

**Un porcentaje de manteca
de cacao excepcionalmente
bajo**

El bajo contenido de manteca de cacao
le permitirá obtener texturas más flexibles.

¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

MENTA FRESCA

HIGO

CASTAÑA

FRUTOS ROJOS

PIMIENTA AFRUTADA

JENGIBRE

MIEL DE CASTAÑO

PERA

AVELLANA

HABA TONKA

Una fuerza chocolateada única

Procedente de la misma mezcla de cacaos finos
que Guanaja, P125 tiene una **potencia aromática
reforzada por una cantidad de materia seca de
cacao muy importante.**



FRÉDÉRIC BAU

Explorador pastelero
de la Maison Valrhona

“ P125 Cœur de Guanaja *ha sido
y será una revolución técnica
en nuestro oficio.* ”

Descubra toda la **gama de chocolates**
contactando con su comercial o a través
de **www.valrhona.com**



**Gracias a su bajo contenido
en manteca de cacao, en azúcar
y su riqueza en fibras,
será su mejor aliado para realizar
recetas razonadas.**



*¿Sabía
que...?*

**¿Por qué Cœur de Guanaja se llama
también P125?**

Cuando se comercializó en Japón,
se consideró un 25% más potente que
Guanaja y pasó a llamarse P125.

P = potencia

100 = la intensidad aromática de Guanaja

25 = un 25% más intenso que Guanaja



VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Hukambi 53%

LÁNCESSE A LO DESCONOCIDO CON LOS OMBRÉS

El chocolate que rompe con los códigos establecidos de la gastronomía combinando el dulzor de la leche con la intensidad del cacao de Brasil. Desvele lo que nunca se atrevió a expresar y redefina su creatividad.

PARA DESCUBRIR HUKAMBI, VISITE VALRHONA.COM O CONTACTE CON NOSOTROS ESCRIBIENDO A SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM O LLAMANDO AL +34 934121999

Empresa

Certificada

¿Cómo se elaboran los pralinés?

AFRUTADO

En el inicio de la cocción, los frutos secos y el azúcar se vierten en un caldero para cocerlos juntos. Esta cocción artesanal, llamada el sablage (arenado), **otorga a la gama de los pralinés afrutados Valrhona toda la intensidad y la elegancia de las notas redondas y cálidas de los frutos secos.**

CARAMELIZADO

Un auténtico caramelo se prepara en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se incorporan los frutos secos. La mezcla se enfría sobre una mesa y, a continuación, se tritura y refina. **Este procedimiento es el sello de identidad de los pralinés Valrhona desde hace más de 90 años y permite obtener pralinés caramelizados intensos.**

AL NATURAL

El praliné al natural es un praliné afrutado. Se realiza sin etapas de cocción del azúcar. Es una mezcla de frutos secos tostados y azúcar glas triturados toscamente, con **una textura granulosa y un sabor exquisito.**

PRALINÉ

AFRUTADO



FRUTOS SECOS VERDES

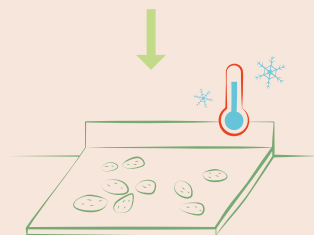
+

AGUA + AZÚCAR



SABLAGE

DE FRUTOS SECOS



ENFRIAMIENTO

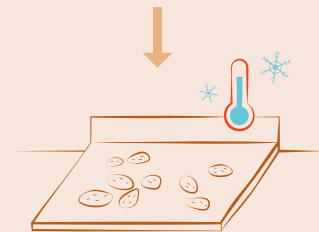
EN MESA

PRALINÉ

CAMELIZADO

CAMELIZACIÓN
DEL AZÚCAR

FRUTOS SECOS TOSTADOS

ENFRIAMIENTO
EN MESAy
ROTURA

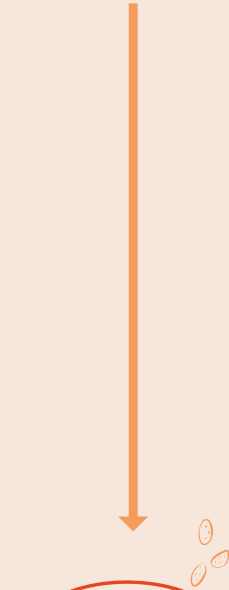
PRIMERA TRITURACIÓN

PRALINÉ

AL NATURAL



FRUTOS SECOS TOSTADOS



PRIMERA TRITURACIÓN

INCORPORACIÓN
DEL AZÚCAR GLAS

TRITURACIÓN LISA

HOMOGENEIZACIÓN
DEL PRALINÉ

ENVASADO EN CUBO

Pralinés



VALRHONA

Pralinés con un sabor muy cercano al del fruto



¡Una cocción tipo garrapiñada!

PRALINÉS AFRUTADOS

LOS INÉDITOS:

1. PASTA DE CACAHUETE 70%
2. ALMENDRA 55% Y COCO 12,5%
3. PECÁN 50%
4. PISTACHO 42%

LOS CLÁSICOS:

5. ALMENDRA AVELLANA 50%
6. ALMENDRA AVELLANA 50% CRUJIENTE

PRALINÉS CARAMELIZADOS

7. AVELLANA 50%
8. ALMENDRA AVELLANA 50%

PRALINÉ AL NATURAL

9. ALMENDRA AVELLANA 50% AL NATURAL

Pralinés con un sabor intenso a caramelo



¡El mismo proceso de fabricación desde hace más de 90 años!

Un praliné puro con un sabor auténtico



Façon Gianduja

La gianduja es una mezcla de **avellanas tostadas**, de **habas de cacao** y de **azúcar** conchada durante varias horas, triturada de manera muy fina.

NOISSETTE LAIT 35 %
NOISSETTE NOIR 34 %



¡Consulte nuestro catálogo para descubrir la **intensidad** (tostada o cocción caramelo) de sus pralinés preferidos!



PRESENTACIÓN
CUBO 5 KG



Descubra toda la **gama de pralinés** contactando con su comercial o a través de www.valrhona.com



Pastas puras

Sosa

SOSA

PARIANI

¡Aporte a sus recetas el sabor intenso de los frutos secos al natural!

¡Un perfil aromático óptimo y un sabor más pronunciado gracias a una torrefacción controlada!

Frutos secos transformados en pasta fina para poder ser utilizados directamente en sus preparaciones.

¡Potencie el sabor y el color!



El gusto por el compromiso

- 100 % naturales y golosos
- Sin azúcares añadidos
- Una textura lisa y fácil de trabajar.
- Sin conservantes, emulsionantes, estabilizantes ni aromas

¡Las mejores variedades de frutos secos para pastas puras excepcionales!



PARIANI

Frutos secos italianos de orígenes certificados

1. PASTA DE PISTACHO (OTROS ORÍGENES)
2. PASTA DE PISTACHO ORIGEN SICILIA
3. PASTA DE AVELLANA IGP PIEMONTE
4. PASTA DE ALMENDRAS ORIGEN SICILIA

Sosa

SOSA

5. PASTA PURA DE NUECES PECANAS
6. PASTA DE SÉSAMO NEGRO
7. PASTA PURA DE NUECES
8. PASTA PURA NUECES DE MACADAMIA
9. PASTA PURA DE CACAHUETE

Sabores originales para diferenciarse

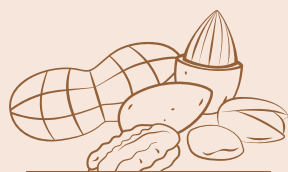


Consulte nuestro catálogo para descubrir la intensidad de torrefacción (ligera, media)

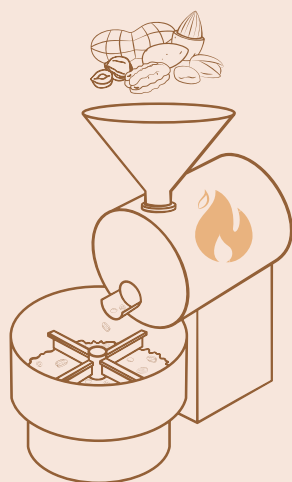


PRESENTACIÓN
CUBO 1 KG, 3 KG O 5 KG

Descubra toda la **gama de frutos secos** contactando con su comercial



FRUTOS SECOS



TRITURADO

¿Cómo se elaboran las pastas puras?

UNA TORREFACCIÓN CONTROLADA

- Un proceso de tostado adaptado en función del fruto y de su tamaño
- Una torrefacción uniforme gracias al tambor calentador en rotación permanente.
- Permite desarrollar un perfil aromático óptimo y un sabor más pronunciado
- Aporta matices de colores diferentes

Realizamos un triturado **inferior a 20 micras** para obtener una textura lisa y fluida.

Vainilla

Nº

NOROHY

1

VAINAS

3 orígenes de vainas
3 perfiles aromáticos
excepcionales

- Vainilla bio de Madagascar
- Vainilla de Tahití
- Vainilla de México

*Una vainilla
de alta calidad
y responsable*




*El gusto por
el compromiso*

PRODUCTOS TRAZADOS

DEL PRODUCTOR HASTA EL CONSUMIDOR

2

TADOKA

**Aporte en un solo gesto
la dosis perfecta de vainilla
con notas amaderadas,
florales y anisadas.**

La unión de las 2 variedades (Madagascar y Papúa Nueva Guinea) para un equilibrio aromático perfecto.

4

EN POLVO

**Vainas de vainilla
enteras trituradas
finamente**



3

EXTRACTO

**Toda la complejidad
aromática de las vainas de
vainilla en un solo gesto**

- Una composición 100% natural
- Contenido de vainillina garantizado
- Un food cost controlado

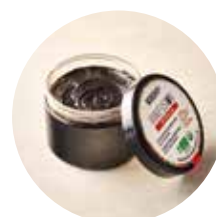


5

LA PASTA Y LA PERLA

**¡Se acabó el raspar
las vainas!**

- El perfil aromático de una vaina
- La fusión de todos los componentes de la vaina de vainilla.
- 2 orígenes: Madagascar y Tahitensis Papúa Nueva Guinea



5 productos en torno a la vainilla según su uso





PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO

¡El carácter afrutado y tostado del café 100 % arábica Moka Guji en un solo gesto!

- Auténticos granos de café molidos
- La complejidad aromática de una infusión de granos de café
- Sin aromas, sin aditivos ni potenciadores del sabor
- Certificación ecológica y comercio justo



DESCUBRA ESTE PRODUCTO

EN LA RECETA DE

LA PÁG. 125

AGUA DE AZAHAR BIO

Flores de naranjo amargo bio, meticulosamente destiladas, para notas de cítricos y flores blancas

- Flores de naranjo ecológicas, seleccionadas en la región del Cap Bon, en Túnez
- Concentración garantizada en el embotellado.
- Sabor intenso



DESCUBRA ESTE PRODUCTO

EN LA RECETA

DE LA PÁG. 83



Descubra toda la **gama de productos** **Norohy** contactando con su comercial

NOROHY

COLECCIÓN
**SABORES
DEL MUNDO**



Purés de fruta

ADAMANCE

¡Potenciar más el uso de los purés de fruta en panadería y pastelería!

Libretos de recetas para inspirarte. Una intensidad frutal que te sorprenderá, hermosos colores y texturas, nuevas técnicas que podrás combinar.

Los Iconicos

¿Y SI INTENSIFICARA EL SABOR DE LA FRUTA EN SUS APLICACIONES?



Recetas de base innovadoras para una intensidad afrutada sorprendente que encantará a sus clientes. Un librito con aplicaciones menos azucaradas, perfectamente equilibrados para cada fruta.

Pasteles de viaje de frutas

¿Y SI HICIÉRAMOS ALGO MÁS QUE CAKES DE LIMÓN?



Cake solo fruta, cake con interior, cake con estratos, bizcocho tigré de frutas o incluso pastel vasco... Explore nuevas técnicas y recetas para darles un aire nuevo a sus pasteles de viaje de frutas.



¡Descarga nuestros folletos de recetas!

Purés de fruta

sin azúcares añadidos y sin aditivos,
para artesanos comprometidos.



**RESPECTO PARA LA
HUMANIDAD Y LA TIERRA**
Purés de fruta de los que
sentirse orgulloso



**FRUTAS 100 % TRAZADAS
DESDE LOS PRODUCTORES
DE LAS VARIEDADES**
Historias para compartir
con sus clientes



**100 % FRUTA, SIN AZÚCARES
AÑADIDOS Y SIN ADITIVOS**
Fruta madura en lugar
de azúcares añadidos



**TODO NUESTRO
CONOCIMIENTO SOBRE
LA FRUTA A SU SERVICIO**
150 recetas para explorar



1KG : 42893



1KG : 43759



1KG : 41186
5KG : 32368
10KG : 50088



1KG : 41194
5KG : 48593



1KG : 41196
5KG : 36790



1KG : 41197



1KG : 43005



1KG : 41185
5KG : 32367



1KG : 43473
5KG : 43474
10KG : 43475



1KG : 41187
5KG : 32365



1KG : 41188
5KG : 32366
10KG : 50090



1KG : 43758



1KG : 41195
5KG : 48594



1KG : 41184
5KG : 32361



1KG : 41190
5KG : 32362



1KG : 41191
5KG : 32363



1KG : 36789
5KG : 36791



1KG : 43351
5KG : 43476
10KG : 44973



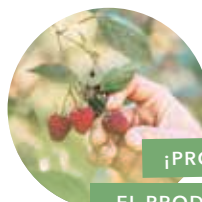
1KG : 41189
5KG : 32371
10KG : 50098



1KG : 41183
5KG : 32369



1KG : 45616



*El gusto por
el compromiso*

¡PRODUCTOS TRAZADOS DESDE
EL PRODUCTOR HASTA EL CONSUMIDOR!

PRESENTACIÓN: CAJA DE 4 BANDEJAS DE 1KG /
CAJA DE 2 CUBOS DE 5 KG / CAJA DE 1 CUBO DE 10 KG

02— RELLENAR

Con pepitas, barritas o perlas,
todas resisten perfectamente
a la cocción.

P. 26

**BARRITAS PARA
BOLLERÍA**

P. 28

**PEPITAS Y
PERLAS**

*La solución
ideal para
las napolitanas*

Barritas para bollería



VALRHONA

BARRITAS PARA BOLLERÍA

8 cm

¡La barrita ideal para las napolitanas!

5,5 g



BARRITAS PARA BOLLERÍA

NEGRAS 55 %

- Un porcentaje de cacao elevado (55 %) con un sabor intenso a cacao y notas redondas y golosas
- Un chocolate perfectamente resistente al calor y fundente durante la degustación

3,2 g



5,3 g



BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 48 %

- Un porcentaje de cacao equilibrado (48 %) con potentes notas a cacao y extracto natural de vainilla
- 2 formatos diferentes para responder a sus necesidades
- Un chocolate que resiste perfectamente a la cocción

BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 48 %

36 cm

¡El formato ideal para cualquier bollería mini o grande!



- Un porcentaje de cacao equilibrado (48 %) para deleitar a la mayoría, con notas intensas de cacao y extracto natural de vainilla
- Formato ideal para bollería mini o maxi
- Un chocolate que resiste perfectamente a la cocción

¡Una gama de barritas para bollería, ideal para las napolitanas!

1

12062

**BARRITAS PARA
BOLLERÍA NEGRAS 48%**

Barrita extrudida
3,2g - 8 cm

3

12789

**BARRITAS PARA
BOLLERÍA NEGRAS 55%**

Barrita moldeada
5,5g - 8 cm

2

12061

**BARRITAS PARA
BOLLERÍA NEGRAS 48%**

Barrita extrudida
5,3g - 8 cm

4

12087

**BARRITAS PARA
BOLLERÍA NEGRAS 48%**

Barrita extrudida
15,4g - 36 cm



Pepitas y perlas



VALRHONA

3 formas y 2 colores para las inclusiones de chocolate.



PERLAS



CHIPS



PEPITAS



PERLAS

CHOCOLATE

NEGRO 55 %

Estables durante la cocción, con un auténtico sabor a chocolate y una textura fundente.

Conserva una bonita forma redonda en la cocción.



CHIPS

NEGRAS 60 %

Un porcentaje de cacao elevado (60%) con potentes notas a cacao y vainilla.



PEPITAS

NEGRAS 52 %

Un porcentaje de cacao equilibrado con potentes notas de cacao y extracto natural de vainilla.



PEPITAS

CHOCOLATE

CON LECHE 32 %

Un perfil aromático equilibrado con ligeras notas caramelizadas.



PEPITAS

BLANCAS 24 %

Una receta de pepitas blancas creadas con un chocolate blanco con suaves notas avainilladas.





¿Ha pensado en las inclusiones Inspiration?

**Una textura única
con el sabor y el color
intenso de la fruta**

“

En mi receta de cookies de frambuesa,
he sustituido las pepitas por trozos
de Inspiration Frambuesa.

En la cocción, la caramelización
de la fruta en polvo aporta
mucho exquisitez.

”

DESCUBRA NUESTRA RECETA

DE COOKIES EN LA PÁG. 88



*¡Una gama de
5 coberturas
de frutas!*

INSPIRATION ALMENDRA - 14029
INSPIRATION FRESA - 1123231
INSPIRATION PASIÓN- 15390
INSPIRATION FRAMBUESA - 1123234
INSPIRATION YUZU - 19998



El gusto por el compromiso

SIN CONSERVANTES,

NI COLORANTES

NI AROMAS ARTIFICIALES

La primera cobertura de fruta
con sabor y color 100 % naturales

03—

DAR TEXTURA

Descubra nuestra gama
de gelificantes, en polvo y
en lámina, y cómo utilizarlos.

P. 32

**GELATINA**

P. 34

**GELCREM**

P. 36

**OTROS
GELIFICANTES**

*¡Gelifique, añada
pectina, fije, estabilice:
es su turno!*

Gelatinas

Sosa

SOSA

Nuestras gelatinas en polvo y en lámina

Para preparar mousses, cremosos, nubes....



En polvo

Permite una muy buena gelificación y congelación. Más higiénica y económica que las láminas de gelatina.



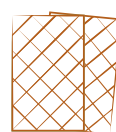
48655-45482

**GELATINA EN
POLVO 220 BLOOM**
750 g - 3,5 Kg



37859

**GELATINA PORCINA
220 BLOOM**
(gelatina caliente
en polvo)
500 g



Hojas

Permite una muy buena gelificación y congelación.



41441

**HOJAS DE GELATINA
PLATEADA
180 BLOOM**
2 kg

48646

**HOJAS DE
GELATINA DORADA
230 BLOOM**
2 kg



¿Sabías que...?

El grado Bloom o índice Bloom es una cifra que expresa la fuerza o resistencia de una gelatina, de un gel o de una masa de gelatina. Cuanto más elevado sea el grado Bloom, mayor será el poder gelificante de la gelatina.



Todas las recetas de la École Valrhona que encontrará en todos nuestros libritos están establecidas con la **gelatina bovina en polvo 220 Bloom**, hidratada en cinco veces su peso en agua.

Descubra toda la **gama de texturizantes** contactando con su comercial

¿Cómo cambiar de gelatina fácilmente?

2. Nueva gelatina

1. Gelatina actual

| | 160 Bloom | 170 Bloom | 180 Bloom | 190 Bloom | 200 Bloom | 210 Bloom | 220 Bloom | 230 Bloom | 240 Bloom | 250 Bloom |
|--------------------------------------|-----------|-----------|------------|-----------|-----------|-----------|------------|------------|-----------|-----------|
| Gelatina bovina 220 Bloom | 0,73 | 0,77 | 0,82 | 0,86 | 0,91 | 0,95 | Mismo peso | 1,05 | 1,09 | 1,14 |
| Gelatina porcina 220 Bloom | 0,73 | 0,77 | 0,82 | 0,86 | 0,91 | 0,95 | Mismo peso | 1,05 | 1,09 | 1,14 |
| Hojas de gelatina plateada 180 Bloom | 0,89 | 0,94 | Mismo peso | 1,06 | 1,11 | 1,17 | 1,22 | 1,28 | 1,33 | 1,39 |
| Hojas de gelatina dorada 230 Bloom | 0,70 | 0,74 | 0,78 | 0,83 | 0,87 | 0,91 | 0,96 | Mismo peso | 1,04 | 1,09 |

Ejemplo: Si trabajo con láminas de gelatina 180 Bloom y deseo cambiarlas por una gelatina bovina 220 Bloom, multiplicaré el peso de gelatina de mi receta por 0,82.

Fórmula de cálculo de la tabla de equivalencias:

$$\frac{\text{Bloom de la gelatina actual}}{\text{Bloom de la gelatina sustituta}}$$

¿Cómo hidratar la gelatina en polvo?



“

Se puede sustituir la cantidad de agua por un zumo de fruta o un puré de fruta rica en agua (limón, fruta de la pasión, etc.)

”

Gelcrem

Sosa

SOSA

GELCREM CALIENTE

El producto ideal para congelar cremas pasteleras.

- Le permitirá congelar cremas pasteleras o salsas como la bechamel
- También permite realizar rellenos resistentes a la congelación y la cocción
- Sustituye total o parcialmente la nata en polvo, el almidón o la harina



48640 - 44602
500 g - 12,5 Kg



DESCUBRA

LAS RECETAS DE CREMAS

PASTELERAS

EN LA PÁG. 62

Gelcrem caliente es un almidón de maíz modificado por presión

GELCREM FRÍO

El producto ideal para espesar rápidamente las preparaciones.

- El Gelcrem frío permite **espesar líquidos** (leche, puré de fruta, zumo, etc.) **en frío**.
- La ausencia de cocción **permite conservar los sabores y los colores**.
- La preparación se puede **congelar y es resistente a la cocción**
- Aporta una **textura lisa y brillante**.



48652 - 44603
500 g - 12,5 Kg

Gelcrem frío es un almidón de patata modificado



Más información sobre los usos de Gelcrem en www.indispensables-sosa.com/es



Otros gelificantes

Sosa

SOSA

PECTINA AMARILLA

Para elaborar pastas de fruta, mermeladas...

Dosificación: 1-4 %

- Óptimo en un medio muy azucarado y ácido



48654

PECTINA AMARILLA
pH de utilización 3,2-3,8
irreversible*
800 g

PECTINA X58

Ideal para glaseados

Dosificación: 0,8-1 %

- Ideal para preparaciones no ácidas que reaccionan con el calcio
- Ideal para recetas a base de chocolate, productos lácteos o con frutos secos



48675

PECTINA X58
pH de utilización > 4
termorreversible**
500 g

PECTINA NH

Para preparar interiores con compota, cremosos...

Dosificación: 0,1 - 4 %

- Óptimo en un medio afrutado y/o ácido
- Aporta una textura cremosa
- Para glaseados de fruta, gelatinas, mermeladas...



48667

PECTINA NH
pH de utilización 2,8-3,5
termorreversible**
500 g

IOTA CARRAGENANO (PRO-PANNACOTTA)

Ideal para geles de frutas, geles a base de productos lácteos, glaseados, etc.

Dosificación: 0,2 - 1,5 %

- Gelificante de origen 100% natural (algas)
- Permite realizar geles calientes (hasta 60 °C) sin que se derritan



48650

IOTA CARRAGENANO
Termorreversible**
800 g



¿Sabía que...?

***Irreversible:** se derrite cuando se calienta, pero no gelificará una vez enfriado.

****Termorreversible:** se funde cuando se calienta y recupera su aspecto gelificado en frío.

Ejemplo: Un glaseado es un producto termorreversible, mientras que las pastas de fruta son irreversibles.



48690 - 49563

500 g - 10 Kg

GOMA GELLAN

¡El producto ideal para realizar interiores de fruta resistentes a la cocción!

Dosificación: 1-2 %

- **Gelificante vegetal de origen natural** obtenido por fermentación bacteriana.
- **Termorresistente:** permite preparar interiores resistentes al calor. Podrá sufrir cambios de temperatura manteniendo su forma.
- **Gran resistencia a la congelación y descongelación**, lo que reduce el efecto de sinéresis (el agua liberada durante la descongelación). Ideal para elaborar interiores por adelantado.
- **Termorreversible.**



“

Utilizo la goma gellan para realizar interiores con frutas en mis pasteles de viaje u otras masas para cocción.

Esto me permite conservar una bonita forma después de la cocción.

”

DESCUBRA

LAS RECETAS DE INTERIORES

CON FRUTA

EN LA PÁG. 66



Más información sobre los texturizantes en www.indispensables-sosa.com/es

04— CUBRIR Y GLASEAR

Sus glaseados merecen
la perfección absoluta.

P. 40

**ABSOLU
CRISTAL**

P. 41

**ABSOLU
NEGRO**

*¡Haga brillar
sus ideas!*

Absolu Cristal



VALRHONA

ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO

El ingrediente de base para todos los glaseados

¡Un brillo inigualable!



5010
5 kg

- Listo para usar
- Transparencia
- Uso en frío y en caliente
- Sabor neutro
- Un resultado muy brillante
- Apto para la congelación



Se puede preparar un coulis de frutas
sin cocción para decorar las creaciones:

Batir el Absolu cristal directamente con
el puré de frutas y dejar reposar durante 5 minutos
para que el coulis espese.

¿Cómo se usa?

EN FRÍO

CALENTAR EL ABSOLU CON UN 10%
DE AGUA EN EL MICROONDAS
(no calentar demasiado: 30/35 °C)

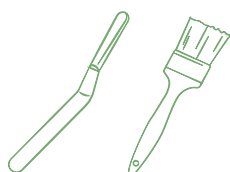


El agua puede sustituirse
por zumo o puré de fruta



BATIR ENÉRGICAMENTE
COBERTURAS

2 TÉCNICAS DE APLICACIÓN
Espátula o pincel



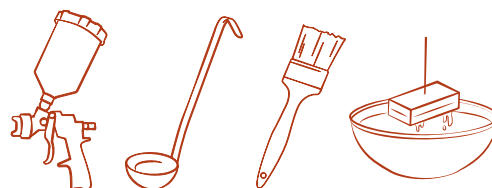
EN CALIENTE

AÑADIR UN 10% DE AGUA
Y LLEVAR A EBULLICIÓN



4 TÉCNICAS DE APLICACIÓN

Pistola, cucharón, pincel o inmersión



Descubra todas nuestras recetas de glaseado en la sección ACABADOS de LOS ESENCIALES.

Absolu negro



VALRHONA

ABSOLU GLASEADO TIERNO

Un glaseado de chocolate goloso y listo para usar



2051
1 kg

Un producto único que aporta sabor y brillo para el acabado de tartas y postres.

- Glaseado listo para usar
- Glaseado de chocolate negro 39%
- Garantiza una textura excepcional



Con 1 bote de Absolu se pueden glasear 9 tartas de 16 cm de diámetro.

¿Cómo se usa?

CON PISTOLA



500 g Absolu glaseado tierno negro 39%
500 g Absolu Cristal glaseado neutro
50 g Agua

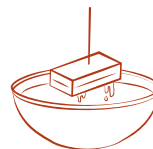
Llevar a ebullición el Absolu Cristal con el agua y mezclar enseguida con el Absolu tierno. Batir y pulverizar enseguida con la pistola.

CON CUCHARÓN



- Calentar el Absolu en el microondas para alcanzar una temperatura comprendida entre 40 y 60 °C (sea cual sea la aplicación o la temperatura de los productos a glasear).
- Utilice Absolu como un glaseado casero batiéndolo antes de usar.
- Según el grado de fluidez que desee, podrá diluir el producto con agua (entre 2 y 10%).
- Para evitar que se reseque al calentarlo, añada un poco de agua en la superficie (1 cucharada sopera) antes de meterlo en el microondas.

INMERSIÓN



PASTAS PARA GLASEAR



11820

PASTA DE GLASEAR
NEGRA



11821

PASTA DE GLASEAR
CON LECHE

- Fundir la pasta para glasear al baño María o en el microondas a media potencia (unos 55 °C para la negra y 45 °C para la pasta con leche).
- Dejar descender la temperatura entre 35 °C y 38 °C en función de las aplicaciones.
- Utilizar y alisar con una espátula.

05— DECORAR

Añada el pequeño toque adicional.
¡Sublime sus creaciones con
decoraciones para colocar y esparcir!

P. 44



**PERLAS
CRUJIENTES**

P. 46



**FRUTOS SECOS
GOLOSOS**

P. 47



CRISPIES

P. 48



**PARA
ESPOLVOREAR**

P. 50



**DECORACIONES
PARA COLOCAR**

*Multitud de soluciones para
sublimar sus creaciones*

Perlas crujientes



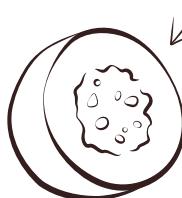
VALRHONA



¡Perlas crujientes en 5 colores!

El producto ideal para decorar y aportar un toque crujiente a sus creaciones (helados, pasteles...)

¡Se mantiene siempre crujiente!



Una cobertura generosa y un interior de cereales inflados ligeramente tostados.



NEGRO



CARAMÉLIA



DULCEY



OPALYS



INSPIRATION FRAMBUESA

¡Amplíe su gama con un envasado adaptado al picoteo o para regalar!



¡No se olvide de nuestra gama de Croustibilles!

Compra y reventa

Descubra también estos productos en formato cooking, listos para la venta en tienda.



Perlas crujientes, cacao en polvo...



Frutos secos golosos

Sosa

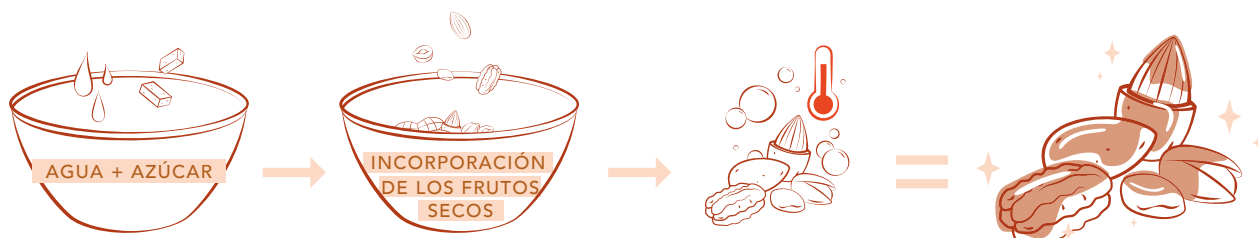
SOSA

FRUTOS SECOS CANTONESES

Ideales para aportar textura y exquisitez a modo de decoración o en el interior.

Técnica de caramelización que permite obtener un fruto seco menos dulce, resistente a la humedad y con aromas de fruto seco intensos.

¡Una experiencia ancestral y única en el mercado!



El fruto seco se empapa durante 24 horas en un jarabe de azúcar y después se fríe en aceite de oliva. El exceso de azúcar se elimina de manera instantánea, dejando un fruto seco resistente a la humedad y con un brillo laqueado.



41533
ALMENDRAS CANTONESAS
CAMELIZADAS



41511
AVELLANAS CANTONESAS
CAMELIZADAS



38952
PISTACHOS CANTONESES
CAMELIZADOS



39478
CACAHUETES CANTONESES
CAMELIZADOS



50061
NUECES PECANAS CANTONESAS
CAMELIZADAS



39477
NUECES DE MACADAMIA CANTONESAS
CAMELIZADAS



41456
PALITOS DE ALMENDRAS CANTONESAS
CAMELIZADAS



41451
AVELLANAS CANTONESAS PICADAS
CAMELIZADAS

FRUTOS SECOS CAMELIZADOS



38483
AVELLANAS
CAMELIZADAS



38949
SEMILLAS DE CALABAZA
CAMELIZADAS

Tradicionalmente caramelizados con azúcar y miel

Crispies Wetproof

Sosa

SOSA

¡Para decorar, aportar textura y un toque original naturalmente afrutado!

Pepitas de fruta liofilizada bañadas con manteca de cacao



¡Los crispies wetproof podrán mantenerse crujientes durante 48 horas en su escaparate!

“

¡Estas pepitas de fruta de sabor intenso aportan textura y un toque atrevido a sus creaciones!

”

Para espolvorear

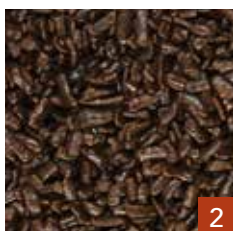


CHOCOLATREE

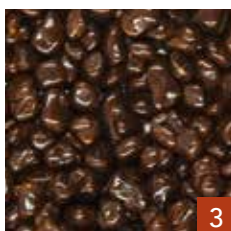
¡Decore rápida y fácilmente sus creaciones gracias a los productos chocolateados para espolvorear!



1



2



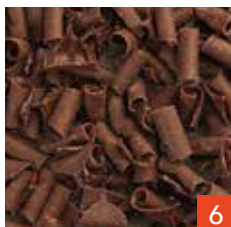
3



4



5



6



7



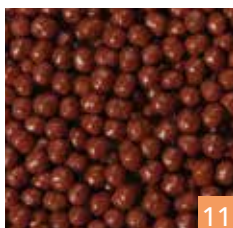
8



9



10



11



12



13



14



15



16



17

FIDEOS, ESCAMAS, PEPITAS...

1. **FIDEOS 32 %**
70822CCX - 1 kg
2. **ESCAMAS 32 %**
70823CCX - 1 kg
3. **GRAVILLA 52 %**
70824CCX - 1 kg
4. **PEPITAS DE CARAMELO DE ISIGNY**
70035CCX - 120 g

VIRUTAS PEQUEÑAS DE CHOCOLATE

5. **VIRUTAS PEQUEÑAS CHOCOLATE NEGRO 49 %**
70804CCX - 2 kg
6. **VIRUTAS PEQUEÑAS CHOCOLATE CON LECHE 29 %**
70802CCX - 2 kg
7. **VIRUTAS PEQUEÑAS CHOCOLATE BLANCO 25 %**
70803CCX - 2 kg

VIRUTAS DE CHOCOLATE

8. **VIRUTAS CHOCOLATE NEGRO 49 %**
70807CCX - 2 kg
9. **VIRUTAS CHOCOLATE CON LECHE 29 %**
70805CCX - 2 kg
10. **VIRUTAS CHOCOLATE BLANCO 25 %**
70806CCX - 2 kg

PERLITAS DE CEREALES

CRUJIENTES *Ø 4 mm*

11. **PERLITAS DE CEREALES CHOCOLATE NEGRO**
70218CCX - 1 kg
12. **PERLITAS DE CEREALES CHOCOLATE CON LECHE**
70217CCX - 1 kg
13. **PERLITAS DE CEREALES CHOCOLATE BLANCO**
70216CCX - 1 kg

PERLAS CRUJIENTES

DE COLORES *Ø 8 mm*

14. **VERDE**
70781VCX - 200 g | 70786VCX - 1 kg
15. **FUCSIA**
70783VCX - 200 g | 70778VCX - 1 kg
16. **ROJO**
70784VCX - 200 g | 70789VCX - 1 kg
17. **AMARILLO**
70780VCX - 200 g | 70785VCX - 1 kg



Decoraciones para colocar

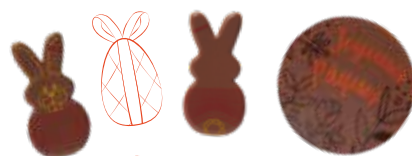


CHOCOLATREE

*¡Anime sus épocas fuertes
durante todo el año!*



Amor



Pascua



Cumpleaños



Halloween



Navidad

*¡Un toque de oro en Navidad?
¡Recuerde nuestras hojas de oro!*



EXTRA BITTER 61 %

BITTER LACTÉE 39 %

DULCEY 35 %

IVOIRE 35 %



*¡Decoraciones
a medida!*

**Seleccione la forma,
el chocolate y el estilo
de la decoración.**

**Chocolatree aplica el logotipo
u otra de sus creaciones
a la forma seleccionada.**

Tendrá la posibilidad de seleccionar
los colores que quiera entre **una paleta
de colores 100 % de origen natural.**

**¡Recibirá el pedido y
solo tendrá que colocar
la decoración en sus
creaciones!**



06—

RECETAS DE BASE

¡(Re)descubra los básicos
para darle rienda suelta
a su imaginación!

P. 54

**MASAS Y
PREPARACIONES**

P. 60

**CREMAS**

P. 64

**RELLENOS
ANTES DE
LA COCCIÓN**

P. 68

**RELLENOS
DESPUÉS DE
LA COCCIÓN**

*¡Para ser imbatible
con sus básicos
y que nunca
le falten ideas!*

Masas y preparaciones de base



1

2

3

1 MASA DE HOJALDRE CON LEVADO

500 g Harina de sémola
 12 g Sal fina
 60 g Azúcar
 15 g Azúcar invertido*
 20 g Levadura ecológica
 100 g Mantequilla seca 84 %
 240 g Leche entera UHT
 250 g Mantequilla seca 84 %
 (de plegado)
 1197 g **Peso total**

Temperatura de base: 52 °C.
 Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla de plegado para obtener una masa firme.
 Amasar entre 8 y 10 minutos en segunda velocidad hasta formar una red glutinosa y obtener una masa a 24 °C.
 Bolear y filmar a piel.
 Dejar levar a 2 °C hasta el día siguiente.
 Untar la masa con 250 g de mantequilla.
 Dar una vuelta doble y una simple dejando reposar 30 minutos en la nevera entre las dos vueltas.
 Dejar reposar 30 minutos en la nevera antes de laminarla y darle forma.

DESCUBRA NUESTRA RECETA

DE CROISSANT EN LA PÁG. 77

Trucos

¡No olvide la **fruta en polvo** y la **vainilla en polvo** para aportar sabor y color!

* = cremasucrose SOSA

2 MASA DE PAN DE LECHE

500 g Harina T45
 10 g Sal fina
 15 g Levadura ecológica
 65 g Azúcar
 300 g Leche entera UHT
 125 g Mantequilla seca 84 %
 1015 g **Peso total**

En el bol de la batidora con el gancho, mezclar la harina, la sal, la levadura, el azúcar y la leche. Cuando la masa se desprege del bol, añadir la mantequilla.
 Amasar durante unos 12 minutos hasta que se desprege la masa y se obtenga una red glutinosa.
 Dejar levar durante 1 hora a temperatura ambiente.
 Reservar en la nevera hasta el día siguiente.
 Cortar y dar forma a la masa. Pintar y hacer pliegues en los panes de leche. Dejar levar a 27 °C y hornear a 170 °C.

DESCUBRA NUESTRA RECETA

DE PAN DE LECHE EN LA PÁG. 93

3 MASA PARA BRIOCHE

230 g Harina de sémola
 230 g Harina de trigo Tradición Francesa
 185 g Huevos enteros
 100 g Leche entera UHT
 70 g Azúcar
 10 g Sal fina
 15 g Levadura ecológica
 160 g Mantequilla seca 84 %
 1000 g **Peso total**

Poner todos los ingredientes en la cubeta de la batidora excepto la mantequilla.
 Amasar 5 minutos en primera velocidad.
 Amasar 7 minutos en segunda velocidad e incorporar la mantequilla en primera velocidad hasta obtener una masa lisa.
 La masa debe estar a 25 °C al final del amasado.
 Dejar levar durante 30 minutos a temperatura ambiente y después en la nevera a 3 °C durante al menos 12 horas.

DESCUBRA NUESTRA RECETA

DE BRIOCHE DE AZAHAR

EN LA PÁG. 82



4 MASA DE BRIOCHE HOJALDRADA

| | |
|--------|----------------------|
| 635 g | Harina T45 |
| 380 g | Harina T55 |
| 20 g | Sal fina |
| 110 g | Azúcar |
| 95 g | Mantequilla seca 84% |
| 45 g | Levadura ecológica |
| 350 g | Leche entera UHT |
| 190 g | Huevos enteros |
| 570 g | Mantequilla seca 84% |
| 2395 g | Peso total |

Verter en la amasadora las harinas, la sal, el azúcar, la cantidad pequeña de mantequilla en trozos y la levadura diluida en la leche fría.

Amasar en primera velocidad añadiendo poco a poco los huevos durante unos 3 minutos, después amasar en segunda velocidad durante unos 7 minutos.

La masa debe quedar bien lisa.

Dejar reposar a 4 °C durante al menos 2 horas o toda la noche si es posible.

Estirar la masa en la laminadora a 10 mm de grosor.

Colocar la mantequilla de plegado sobre dos tercios del pastón. Doblar en tres y dar una vuelta simple.

Dar, a continuación, una segunda vuelta simple y reservar a 4 °C durante aproximadamente 1 hora.

Dar una tercera vuelta simple y extender a 8 mm.

Cortar en una placa de 60 × 40 cm.

Dejar enfriar.

DESCUBRA NUESTRA RECETA

DE BRIOCHE HOJALDRADO

EN LA PÁG. 84

5 MASA DE HOJALDRE CON HARINA INTEGRAL

Mantequilla amasada con harina integral

| | | |
|--------|----------------------|---|
| 1000 g | Mantequilla seca 84% | En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla y la harina. |
| 380 g | Harina T110 | Extender sobre una placa. |
| 1380 g | Peso total | Dejar enfriar en la nevera. |

Hojaldrado de harina integral

| | | |
|--------|---|---|
| 30 g | Sal fina | Disolver la sal en agua fría. |
| 450 g | Agua | Mezclar la mantequilla de plegado con la harina en la batidora con la pala hasta obtener una textura arenosa. |
| 300 g | Mantequilla seca 84% | Cuando se consiga esta textura, añadir la mezcla de agua y sal. Hacer una mezcla rápida y breve. |
| 1000 g | Harina T110 | Es importante no mezclar de manera prolongada para evitar dar cuerpo a la masa. |
| 1380 g | Mantequilla amasada con harina integral | Retirar la masa del bol y dar una forma rectangular. |
| 7 g | Vinagre blanco* | Cubrir la masa y reservar a 2 °C durante unas 6 horas. |
| 3167 g | Peso total | Poner la mantequilla amasada en la masa, dar tres vueltas dobles con 12 horas de reposo a 2 °C entre las vueltas. |

*Opcional: el vinagre es necesario en caso de conservación prolongada en la nevera o el congelador.

Trucos

Hemos elegido trabajar con harina integral, ya que es más rica en fibras y más interesante nutricionalmente.



6 MASA PARA COOKIES

| | | |
|--------|----------------------|--|
| 190 g | Mantequilla seca 84% | En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla, |
| 140 g | Azúcar | el azúcar y el azúcar moreno, después añadir los huevos. |
| 190 g | Azúcar moreno | Incorporar la harina, la sal y el bicarbonato. |
| 95 g | Huevos enteros | Terminar con pepitas de chocolate. |
| 370 g | Harina T55 | Hacer bolas de 70 g y aplastarlas sobre una placa de teflón. |
| 5 g | Sal fina | Hornear a 170 °C durante 12 minutos. |
| 10 g | Bicarbonato sódico | |
| 1045 g | Peso total | |

DESCUBRA NUESTRA RECETA
DE COOKIES EN LA PÁG. 88

Trucos

Recomendamos añadir entre un 10 y un 15% de inclusiones para las proporciones de esta receta.

Para preparar cookies con fruta, le recomendamos nuestras frutas liofilizadas en polvo (frambuesa, fresa, mango...).

En el caso de una cookie con frutos secos, es recomendable sustituir una parte de la mantequilla por una pasta pura de frutos secos (ver capítulo p. 17).

7 MASA DE BROWNIE

| | | |
|--------|----------------------|---|
| 120 g | Pistacho | Picar y tostar las almendras, los pistachos y las nueces pecanas a 160 °C. |
| 120 g | Almendra | Mezclar brevemente los cristales de azúcar moreno con los huevos (esto hará que se fundan). |
| 120 g | Nueces pecanas | Fundir la mantequilla con el chocolate y comprobar la temperatura (45-50 °C). |
| 410 g | Azúcar moreno | Incorporar a la primera mezcla. |
| 290 g | Huevos enteros | Añadir la harina tamizada, los frutos secos picados tostados y finalmente las pepitas. |
| 360 g | Mantequilla seca 84% | Hornear a 170 °C en un marco de 30 cm × 40 cm. |
| 200 g | EXTRA AMER 67% | |
| 170 g | Harina T55 | |
| 360 g | Pepitas negras 52 % | |
| 2150 g | Peso total | |

DESCUBRA NUESTRA RECETA
DE BROWNIES EN LA PÁG. 115

8 MASA PARA CAKE

| | | |
|--------|----------------------|---|
| 230 g | Azúcar | Mezclar todos los ingredientes secos. |
| 240 g | Harina T55 | Añadir los huevos, las yemas y, por último, la mantequilla derretida. |
| 5 g | Levadura química | Reservar en la nevera durante al menos 12 horas. |
| 3 g | Sal | Hornear a 160 °C. |
| 100 g | Harina de almendras | |
| 210 g | Huevos enteros | |
| 50 g | Yemas | |
| 160 g | Mantequilla seca 84% | |
| 1000 g | Peso total | |



9 MASA PARA CAKE DE CHOCOLATE

Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar.

Añadir la harina de almendras, la harina tamizada con el cacao en polvo y la levadura química.

Verter la nata, añadir el licor y, por último, el chocolate y la mantequilla fundida a 50 °C.

Hornear a 160 °C durante 45 minutos en un molde.

Hornear a 180 °C durante unos 15 minutos en un marco de 40 cm × 60 cm.

Al sacar el cake del horno, se puede empapar con un poco de licor de chocolate, después dejar enfriar de lado para conservar su forma.

| | Peso | Huevos enteros | Azúcar invertido* | Azúcar | Harina de almendras | Harina T55 | Cacao en polvo | Levadura química | Nata UHT 35 % | Licor de chocolate | Mantequilla líquida clarificada |
|--------------------------|------|----------------|-------------------|--------|---------------------|------------|----------------|------------------|---------------|--------------------|---------------------------------|
| EXTRA AMER | 60 g | 245 g | 75 g | 125 g | 75 g | 120 g | 25 g | 7,5 g | 120 g | 50 g | 105 g |
| CONFECTION 80% ** | 74 g | 265 g | 79 g | 132 g | 79 g | 106 g | 26 g | 8 g | 127 g | - | 111 g |

* = cremasucrose SOSA

** = Mismo peso para Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 %, République Dominicaine 80 %

10 MASA PARA MAGDALENAS

| | | |
|-------|-----------------------|---|
| 250 g | Mantequilla seca 84 % | Preparar una mantequilla de avellana, añadir la miel y dejar enfriar. |
| 40 g | Miel | Mezclar los huevos y la leche templados, añadir el azúcar, la harina y la levadura química tamizados previamente. |
| 180 g | Huevos enteros | Incorporar la mantequilla templada. |
| 75 g | Leche entera UHT | Escudillar 27 g de preparación por impresión en moldes de magdalenas. |
| 160 g | Azúcar | Cocer en horno ventilado durante 4 minutos a 210 °C y después 5 minutos con el horno apagado. |
| 250 g | Harina T55 | |
| 12 g | Levadura química | |
| 967 g | Peso total | |

Trucos

Se pueden aromatizar las magdalenas con las **pastas de vainas de vainilla, la pasta de granos de café, el agua de azahar...**

Para rellenar después de la cocción, piense en las giandujas, las cremas de untar, las pastas concentradas de frutas, etc. (ver capítulo de la pág. 64)



11 MASA PARA MUFFINS

- 160 g Leche entera UHT
- 165 g Huevos enteros
- 125 g Azúcar
- 30 g Azúcar invertido*
- 4 g Sal fina
- 290 g Harina T55
- 18 g Levadura química
- 30 g Fécula de patata
- 90 g Mantequilla líquida clarificada
- 85 g Aceite de girasol
- 997 g **Peso total**

Mezclar la leche con los huevos enteros, el azúcar, el azúcar invertido y la sal.
Tamizar la harina con la levadura química y la fécula e incorporar la mezcla de leche, huevos y azúcar.
Añadir, por último, la mantequilla líquida clarificada fundida a 35 °C y el aceite.
Mezclar.
Para muffins de 70g, hornear a 170 °C durante 12 minutos.

*= cremesucre SOSA

DESCUBRA TODAS NUESTRAS

INCLUSIONES PARA MUFFINS

EN LA PÁG. 69

12 MASA PARA FINANCIERS

Preparar la mantequilla avellana, colar y dejar enfriar.
Mezclar juntos todos los ingredientes secos, los azúcares (y la vainilla) en el vaso de la batidora.
Verter las claras a temperatura ambiente e incorporar la mantequilla avellana (y el chocolate) fundidos (60 °C).
Reservar en la nevera.
Hornear a 165 °C.

| | Mantequilla seca 84 % | Sal fina | Azúcar invertido* | Azúcar | Harina T55 | Harina de almendras | Claros | Pasta de vainas de vainilla | Cacao en polvo | Guanaja 70% |
|--------------|-----------------------|----------|-------------------|--------|------------|---------------------|--------|-----------------------------|----------------|-------------|
| Almendras | 260g | 2g | 40g | 280g | 90g | 150g | 280g | - | - | - |
| Vainilla | 260g | 2g | 40g | 280g | 90g | 150g | 280g | 5g | - | - |
| Guanaja 70 % | 170g | 1g | 15g | 250g | 70g | 115g | 295g | - | 25g | 50g |

*= cremesucre SOSA

Crema
de base



1 CREMAS DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

- 500 g Mantequilla seca 84 % Realizar una mantequilla pomada, añadir el azúcar glas,
- 500 g Azúcar glas la fécula y los frutos secos en polvo.
- 50 g Fécula de patata Incorporar los huevos poco a poco.
- 500 g **Harina de almendras o pasta de avellanas del Piemonte IGP** Reserve en la nevera o utilizar enseguida.
- 275 g Huevos enteros
- 1825 g **Peso total**

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



43540
**ALMENDRAS EN
POLVO CALIFORNIA**
5 kg



40478
**PASTA DE AVELLANAS
DEL PIEMONTE IGP**
5 kg

2 CREMA DE ALMENDRAS A BASE DE PASTA DE ALMENDRAS

- 220 g Mantequilla seca 84 % Aflojar la pasta de almendras con los huevos
- 450 g **Pasta de almendras de Provenza 50 %** incorporándolos uno a uno.
- 55 g Harina de almendras Añadir la almendra en polvo, la vainilla y la mantequilla pomada.
- 25 g Almidón Montar ligeramente la masa y añadir el almidón de maíz.
- 220 g Huevos enteros Por último, incorporar la crema pastelera atemperada.
- 220 g Crema pastelera (receta pág. 62) Reservar en la nevera o utilizar enseguida.
- 1190 g **Peso total**

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

3211
**PASTA DE ALMENDRAS
DE PROVENZA 50 %**
4 kg



3 CREMA DE ALMENDRAS DE CHOCOLATE

- 220 g Mantequilla seca 84 % Aflojar la pasta de almendras con los huevos
- 450 g **Pasta de almendras de Provenza 50 %** incorporándolos uno a uno.
- 55 g Harina de almendras Añadir la almendra en polvo y la mantequilla pomada.
- 25 g Almidón Montar ligeramente la masa y añadir el almidón de maíz.
- 222 g Huevos enteros Por último, incorporar la crema pastelera atemperada.
- 222 g Crema pastelera Una vez preparada la crema de almendras, añadir el chocolate fundido a 35/40 °C. Mezclar.
- 1190 g **Peso total** Reservar en la nevera o utilizar enseguida.

| EXTRA NOIR | EXTRA AMER |
|------------|------------|
| 270g | 250g |

4 CREMAS PASTELERAS

Llevar a ebullición la leche. Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem. Agregar la leche a la mezcla, verter en la cacerola y hervir durante 2 minutos.

Chocolate: Verter la crema pastelera caliente sobre el chocolate. Realizar la emulsión.

Vainilla: Para las vainas, se recomienda infusionar en caliente durante 20 minutos. Para el extracto, la pasta de vainas y Tadoka, no será necesaria una infusión.

Café: Añadir la pasta de granos de café después de preparar la crema pastelera.

Frutos secos: Verter progresivamente la crema pastelera caliente sobre la pasta pura de frutos secos y después añadir la mantequilla. Realizar la emulsión.

**= para congelar*

Todas nuestras recetas se han calculado por 1 litro de leche

| | PRODUCTOS | Peso | Leche entera UHT | Azúcar | Huevos enteros | Almidón de maíz | Gelcrem caliente | Mantequilla seca 84 % |
|-------------------------|--|------------|------------------|--------|----------------|-----------------|------------------|-----------------------|
| CHOCOLATE | | | | | | | | |
| | EXTRA NOIR 55% | 300 g | 1 000 g | 110 g | 120 g | 70 g | - | - |
| ❄️ | | 300 g | 1 000 g | 110 g | 120 g | 25 g | 45 g | - |
| | EXTRA AMER 67% | 300 g | 1 000 g | 130 g | 120 g | 70 g | - | - |
| ❄️ | | 300 g | 1 000 g | 130 g | 120 g | 25 g | 45 g | - |
| | P125 CŒUR DE GUANAJA | 250 g | 1 000 g | 150 g | 120 g | 70 g | - | - |
| ❄️ | | 250 g | 1 000 g | 150 g | 120 g | 25 g | 45 g | - |
| | CONFECTION 80% | 280 g | 1000 g | 100 g | 180 g | 70 g | - | - |
| ❄️ | | 280 g | 1000 g | 130 g | 180 g | 25 g | 45 g | - |
| VAINILLA | | | | | | | | |
| | VAINAS DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR | de 3 a 6g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | - |
| ❄️ | | de 3 a 6g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 130g |
| | PASTA DE VAINAS DE VAINILLA | de 5 a 10g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | - |
| ❄️ | | de 5 a 10g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 130g |
| | EXTRACTO DE VAINILLA BOURBON BIO DE MADAGASCAR | 20g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | - |
| ❄️ | | 20g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 130g |
| | TADOKA | 8g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | - |
| ❄️ | | 8g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 130g |
| | VAKANA PERLES DE VANILLE | 3 à 5 g | 1 000 g | 140 g | 120 g | 90 g | - | - |
| ❄️ | | 3 à 5 g | 1 000 g | 140 g | 120 g | 30 g | 50 g | 130 g |
| PASTA DE GRANOS DE CAFÉ | | | | | | | | |
| | PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO | 30g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | 130g |
| ❄️ | | 20g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 130g |
| PASTA DE FRUTOS SECOS | | | | | | | | |
| | PASTA DE PISTACHO | 140g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | 90g |
| ❄️ | | 140g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 90g |
| | PASTA DE AVELLANA | 140g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | 90g |
| ❄️ | | 140g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 90g |
| | PASTA DE CACAHUETE | 140g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | 90g |
| ❄️ | | 140g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 90g |
| | PASTA DE NUECES PECANAS | 140g | 1000g | 140g | 120g | 90g | - | 90g |
| ❄️ | | 140g | 1000g | 140g | 120g | 30g | 50g | 90g |



“ Hemos retrabajado la receta de la crema pastelera sustituyendo las yemas por huevos enteros para «razonar» la receta. ”



Rellenos antes
de la cocción

1 GANACHE GUANAJA PARA COCER

- 840 g Nata UHT 35 %
 - 180 g Azúcar
 - 600 g GUANAJA 70 %**
 - 3 g Sal fina
 - 150 g Leche entera UHT
 - 150 g Huevos enteros
 - 1923 g** **Peso total**
- Llevar a ebullición la nata con el azúcar.
Emulsionar vertiendo progresivamente sobre el chocolate.
Batir cuando sea posible.
Añadir la leche, los huevos y la sal fina.
Utilizar.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



4653
GUANAJA 70%
3 kg

2 GANACHE MANJARI PARA COCER

- 560 g Nata UHT 35 %
 - 120 g Azúcar
 - 435 g MANJARI 64 %**
 - 100 g Leche entera UHT
 - 100 g Huevos enteros
 - 2 g Sal fina
 - 1317 g** **Peso total**
- Llevar a ebullición la nata con el azúcar.
Emulsionar vertiendo progresivamente sobre el chocolate.
Batir cuando sea posible.
Añadir la leche, los huevos y la sal fina.
Utilizar.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



4655
MANJARI 64%
3 kg

3 INTERIOR DE CHOCOLATE NEGRO Y QUESO CREMA

- 600 g **EXTRA NOIR 53 %**
 - 400 g Queso crema
 - 1000 g** **Peso total**
- Picar el chocolate.
Añadir el queso crema y batir de nuevo.
Dar forma enseguida y reservar a 4 °C.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



4664
EXTRA NOIR 53%
3 kg

4 INTERIOR DE PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA

Fundir la cobertura de leche y la manteca de cacao a 45/50 °C y mezclar con el praliné.
Calentar la masa a 45 °C.
Iniciar una cristalización a 25/26 °C y verter en un molde para interior o en un marco.

| | ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO | AVELLANA 60 % CAMELIZADO | AVELLANA 50 % CAMELIZADO |
|------------------------|---------------------------------------|-----------------------------|-----------------------------|
| Praliné | 1000g | 1000g | 1000g |
| Équatoriale Lactée 35% | 250 g | 250 g | 250 g |
| Manteca de cacao | 70 g | 100 g | 70 g |

5 INTERIOR DE ALMENDRA Y AVELLANA

- 670 g **Pasta de almendras 33 %**
 - 260 g Pasta de avellanas del Piemonte IGP (torrefacción ligera)
 - 65 g Claras
 - 995 g** **Peso total**
- Batir todos los ingredientes sin calentarlos demasiado.
Dar forma inmediatamente.

6 INTERIOR DE ALMENDRA Y PISTACHO

| | | |
|-------|--------------------|---|
| 670 g | Pasta de almendras | Batir todos los ingredientes sin calentarlos demasiado. |
| 33 % | | Dar forma inmediatamente. |
| 260 g | Pasta de pistacho | |
| 100 % | | |
| 65 g | Claros | |
| 995 g | Peso total | |

7 INTERIOR CON FRUTA PARA PASTELES DE VIAJE / PEPITAS DE FRUTAS *Receta Adamance*

Mezclar el azúcar y la goma gellan y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C.
 Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con las varillas.
 Verter y reservar a 4 °C.

| | Fresa | Fresa Mara | Frambuesa | Grosella negra | Albaricoque | Pera | Mango | Arándano | Mandarina |
|----------------------------|--------|------------|-----------|----------------|-------------|--------|--------|----------|-----------|
| Azúcar | 155 g | 155 g | 155 g | 285 g | 155 g | 155 g | 160 g | 155 g | 155 g |
| Goma gellan | 15 g | 15 g | 20 g | 35 g | 20 g | 10 g | 10 g | 20 g | 10 g |
| Puré de fruta | 830 g | 830 g | 825 g | 340 g | 825 g | 835 g | 630 g | 825 g | 835 g |
| Agua | - | - | - | 340 g | - | - | - | - | - |
| Puré de fruta de la pasión | - | - | - | - | - | - | 200 g | - | - |
| Peso total | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g |

¡Las pepitas de fruta Adamance!



Ideal para pasteles de viaje con interiores con un increíble sabor a fruta fresca.



Ideal para preparar pepitas de frutas como alternativa a las pepitas clásicas. Corte y elija la medida de las pepitas según sus creaciones.

8 INTERIOR DE ALMENDRA Y FRAMBUESA

| | | |
|--------|-------------------------|--|
| 815 g | Pasta de almendras 33 % | Batir todos los ingredientes juntos y dar forma. |
| 140 g | Frambuesa en polvo | |
| 50 g | Claros | |
| 1005 g | Peso total | |

Trucos

Recuerde nuestra gama de
fruta en polvo SOSA

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



40459 - 41224
**FRAMBUESA
EN POLVO**
300g - 10 Kg

9 INTERIOR DE ALMENDRA Y AZAHAR

| | | |
|--------|-------------------------------------|--|
| 850 g | Pasta de almendras de Provenza 70 % | En la batidora con la pala, aflojar la pasta de almendras incorporando las claras y el agua de azahar poco a poco. |
| 45 g | Claros | |
| 105 g | Agua de azahar | Moldear o dar forma enseguida. |
| 1000 g | Peso total | |

Rellenos después
de la cocción

1 GANACHE INTENSA DE CHOCOLATE NEGRO Receta razonada

| | | |
|-------|------------------------|---|
| 300 g | Leche entera UHT | Calentar la leche, la nata y la glucosa DE60 a 40/45 °C. |
| 200 g | Nata UHT 35% | Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente. |
| 90 g | Jarabe de glucosa DE60 | Cuando la base con pectina esté caliente, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido. |
| 16 g | Azúcar | Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. |
| 4 g | Pectina X58 | Verter a 40/45 °C. |
| 610 g | Peso total | Para las tartas y los postres: dejar cristalizar durante al menos 2 horas en la nevera a 4 °C. |
| | | Para los macarons: dejar cristalizar durante al menos 12 horas en cámara para chocolate a 16 °C. |
| | | Nota: La cantidad pequeña de azúcar es necesaria para mezclarla con la pectina. |

| CARAÏBE | ÉQUATORIALE NOIRE | EXTRA AMER | EXTRA BITTER | EXTRA NOIR | GUANAJA | MANJARI | SATILIA NOIRE 62% | SATILIA NOIRE 70% |
|---------|-------------------|------------|--------------|------------|---------|---------|-------------------|-------------------|
| 410 g | 440 g | 420 g | 430 g | 510 g | 370 g | 420 g | 430 g | 370 g |

2 GANACHE INTENSA CHOCOLATE CON LECHE Y BLANCO Receta razonada

| | | |
|-------|--------------------|---|
| 300 g | Leche entera UHT | Calentar la leche y la nata a 40/45 °C. |
| 200 g | Nata UHT 35% | Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente. |
| 16 g | Azúcar | Cuando la base con pectina esté caliente, emulsionar con la lengua pastelera vertiéndola progresivamente sobre la manteca de cacao y el chocolate parcialmente fundido. |
| 4 g | Pectina X58 | Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. |
| 520 g | Peso total | Verter a 40/45 °C. |
| | + Manteca de cacao | Para las tartas y los postres: dejar cristalizar durante al menos 2 horas en la nevera a 4 °C. |
| | | Para los macarons: dejar cristalizar durante al menos 12 horas en cámara para chocolate a 16 °C. |
| | | Nota: La cantidad pequeña de azúcar es necesaria para mezclarla con la pectina. |

| AZÉLIA | CARAMÉLIA | ÉQUATORIALE LACTÉE | JIVARA | SATILIA LACTÉE | TANARIVA | BITTER LACTÉE |
|--------|-----------|--------------------|--------|----------------|----------|---------------|
| 630 g | 640 g | 630 g | 600 g | 660 g | 680 g | 610 g |
| + 70 g | + 100 g | + 70 g | + 70 g | + 100 g | + 100 g | + 70 g |

| SATILIA BLANCHE | IVOIRE | OPALYS |
|-----------------|--------|--------|
| 700 g | 670 g | 680 g |
| + 100 g | + 90 g | + 90 g |



3 CREMAS DE UNTAR

Fundir la cobertura de leche a 45/50 °C y mezclar con el praliné y (la mantequilla líquida clarificada, la pasta pura, el cacao en polvo). Calentar todo a 45 °C e iniciar una cristalización a 25/26 °C.

¡Utilice sus propias cremas de untar para rellenar bollería!

| | AVELLANA 55 % | AVELLANA 66 % (el original) | AVELLANA INTENSO | ALMENDRA AVELLANA 50 % | ALMENDRA 55 % Y COCO 12,5 % | PISTACHO 42 % | PISTACHO INTENSO | CACAHUETE 70 % | PECÁN 50 % |
|--|------------------|-----------------------------------|---------------------|------------------------------|-----------------------------------|------------------|---------------------|-------------------|---------------|
| Praliné avellana 55 % | 785g | - | - | - | - | - | - | - | - |
| Praliné avellana 66 % | - | 785g | 720g | - | - | - | - | - | - |
| Praliné de almendra avellana 50 % afrutado | - | - | - | 785g | - | - | - | - | - |
| Praliné de pistacho 42 % | - | - | - | - | - | 785g | 680g | - | - |
| Pasta de cacahuete 70 % | - | - | - | - | - | - | - | 785g | - |
| Praliné Pecán 50 % | - | - | - | - | - | - | - | - | 785g |
| Praliné almendra 55 % coco 12,5 % | - | - | - | - | 850g | - | - | - | - |
| Pasta de avellanas del Piemonte IGP (torrefacción media) | - | - | 175g | - | - | - | - | - | - |
| Pasta de pistacho (otros orígenes) | - | - | - | - | - | - | 190g | - | - |
| BAHIBÉ 46 % | 175g | 175g | - | 175g | 150g | 175g | - | 175g | 175g |
| ÉQUATORIALE LACTÉE 35 % | - | - | 190g | - | - | - | 135g | - | - |
| Mantequilla clarificada líquida | 45g | 45g | - | 45g | - | 44g | - | 45g | 45g |
| Cacao en polvo | - | - | 10g | - | - | - | - | - | - |



4 CARAMELO DE MANTEQUILLA SALADA Y VAINILLA

750 g Nata UHT 35%
 80 g Glucosa DE35/40
 12 g Pasta de vainas de vainilla
 750 g Azúcar
 200 g Mantequilla salada
 1400 g **Peso total**

Calentar la nata y la glucosa con la pasta de vainas de vainilla.
 Cocer el azúcar en varias veces hasta obtener un caramelo claro.
 Descocer el caramelo con la mantequilla salada.
 Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 100 °C.
 Batir y verter en un recipiente.

5 CARAMELO DE MANTEQUILLA CON TREHALOSA

375 g Nata UHT 35%
 40 g Glucosa DE35/40
 250 g Azúcar
 125 g Trehalosa en polvo*
 100 g Mantequilla salada
 890 g **Peso total**

Calentar la nata y la glucosa.
 Cocer el azúcar con la trehalosa en varias veces hasta obtener un caramelo oscuro.
 Descocer el caramelo con la mantequilla salada.
 Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 108 °C.
 Batir y verter en un recipiente.

*La trehalosa es un azúcar derivado del almidón de tapioca con poco poder endulzante.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



48687
**TREHALOSA
 EN POLVO**
 700g

*Una receta de caramelo
 con una percepción
 menos dulce*





6 GANACHES AFRUTADAS

Soluciones afrutadas para ganaches de chocolate y frutas

Calentar el puré de fruta a unos 25/30 °C, añadir la dextrosa y el konjac previamente mezclados removiendo con una varillas para que se disuelvan correctamente.

Añadir el azúcar invertido y la glucosa y calentar hasta alcanzar al menos 85 °C.

Tapar la cacerola para evitar la evaporación y enfriar a 60/65 °C.

| | Frambuesa | Grosella negra | Mango | Albaricoque | Fruta de la pasión | Limón | Lima |
|--------------------|-------------|----------------|-------------|-------------|--------------------|-------------|-------------|
| Puré de fruta | 344g | 334g | 350g | 344g | 348g | 330g | 272g |
| Glucosa DE60 | 42g | 45g | 40g | 41g | 42g | 57g | 55g |
| Dextrosa | 32g | 32g | 31g | 32g | 32g | 30g | 30g |
| Konjac | 1g | 1g | 1g | 2g | 2g | 2g | 2g |
| Azúcar invertido* | 38g | 45g | 40g | 38g | 42g | 55g | 52g |
| Agua | - | 32g | - | - | - | - | - |
| Fruta de la pasión | - | - | 24g | - | - | - | - |
| Cortezas de limón | - | - | - | - | - | 4g | - |
| Cortezas de lima | - | - | - | - | - | - | 5g |
| Puré de pera | - | - | - | - | - | - | 61g |
| Peso total | 457g | 489g | 486g | 457g | 466g | 478g | 477g |

*= cremsucre SOSA

Ganaches de chocolate y fruta

Pesar la solución de fruta y comprobar la temperatura para obtener una mezcla a 60/70 °C. Ajustar la temperatura si es necesario. Verter la mitad de la solución sobre los chocolates y la manteca de cacao parcialmente fundidos y esperar 2 minutos antes de mezclar.

Batir, añadir el resto de la mezcla líquida en 2 partes y volver a batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura flexible y brillante (si la textura sigue siendo tipo gel, seguir batiendo). Comprobar la temperatura. Verter la ganache a 32/34 °C.

| | Frambuesa | Grosella negra | Mango | Albaricoque | Fruta de la pasión | Limón | Lima |
|----------------------------|-----------|----------------|--------|-------------|--------------------|--------|--------|
| Solución de frutas | 457 g | 489 g | 486 g | 457 g | 466 g | 478 g | 477 g |
| EQUATORIALE NOIRE 55% | 455 g | 492 g | 495 g | 515 g | 466 g | 503 g | 505 g |
| Manteca de cacao | 18 g | 19 g | 19 g | 19 g | 19 g | 19 g | 18 g |
| Inspiration Frambuesa | 61 g | - | - | - | - | - | - |
| Zumo de limón | 9 g | - | - | - | - | - | - |
| Concentrado de albaricoque | - | - | - | 9 g | - | - | - |
| Inspiration Pasión | - | - | - | - | 49 g | - | - |
| Peso total | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g |



7 GELES IOTA DE FRUTAS *Receta Adamance*

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo y los iotas carragenanos, después verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover. Reservar en la nevera o verter enseguida.

| | Fresa | Fresa Mara | Frambuesa | Grosella negra | Albaricoque | Pera | Mango | Arándano | Mandarina |
|----------------------------|--------|------------|-----------|----------------|-------------|--------|--------|----------|-----------|
| Puré de fruta | 595 g | 595 g | 595 g | 595 g | 595 g | 595 g | 400 g | 595 g | 595 g |
| Glucosa en polvo DE33 | - | - | - | - | - | - | - | - | 100 g |
| Azúcar | 400 g | 400 g | 400 g | 400 g | 400 g | 400 g | 400 g | 400 g | 300 g |
| Iota carragenano* | 5 g | 5 g | 5 g | 5 g | 5 g | 5 g | 5 g | 5 g | 5 g |
| Puré de fruta de la pasión | - | - | - | - | - | - | 195 g | - | - |
| Peso total | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g | 1000 g |

*= Propanacotta (Iota) SOSA

07—

RECETAS MERIENDA Y BOLLERÍA

Recetas golosas para
el desayuno y la merienda.

Con hojaldre, brioche o
crujientes, ¡hay opciones
para todos los gustos!



CROISSANTS Y NAPOLITANAS

RECETA CALCULADA PARA
14 UNIDADES APROX.

Masa de hojaldre con levado

| | |
|--------|------------------------------------|
| 500 g | Harina de sémola |
| 12 g | Sal fina |
| 60 g | Azúcar |
| 15 g | Azúcar invertido* |
| 20 g | Levadura ecológica |
| 100 g | Mantequilla seca 84 % |
| 240 g | Leche entera UHT |
| 250 g | Mantequilla seca 84 % (plegado) |
| 1197 g | Peso total |

Temperatura de base: 52 °C.
Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla de plegado para obtener una masa firme.
Amasar entre 8 y 10 minutos en segunda velocidad hasta formar una red glutinosa y obtener una masa a 24 °C.
Bolear y cubrir con film plástico.
Dejar levar a 2 °C hasta el día siguiente.
Insertar la mantequilla de plegado en la masa.
Dar una vuelta doble y una simple dejando reposar 30 minutos en la nevera entre las dos vueltas.
Dejar reposar 30 minutos en la nevera antes de laminarla y darle forma.

*= cremsucre SOSA

Pintura con nata

| | |
|-------|---------------|
| 120 g | Yemas |
| 30 g | Nata UHT 35 % |
| 150 g | Peso total |

Mezclar todos los ingredientes.

MONTAJE Y ACABADO

PARA LOS CROISSANTS

Estirar la masa a 3,5 mm de grosor para obtener un rectángulo de unos 60 cm × 30 cm.
Cortar triángulos de 28 cm × 8 cm y dar forma de croissant con cuidado de no aplastar el hojaldrado.
Colocar en una bandeja y dejar en apresto durante 2 horas a 27-28 °C.
Pintar y hornear a 170 °C en horno ventilado durante unos 18 minutos o 220 °C en horno de solera.

PARA LAS NAPOLITANAS

28 Barritas para bollería chocolate negro 55 %

Estirar la masa a 3,5 mm de grosor para obtener un rectángulo de unos 60 cm × 34 cm.
Cortar rectángulos de 16 cm × 8 cm y dar forma de napolitana con las barritas de chocolate con cuidado de no aplastar el hojaldrado.
Colocar en una bandeja y dejar en apresto durante 2 horas a 27-28 °C.
Pintar y hornear a 170 °C en horno ventilado durante unos 18 minutos o 220 °C en horno de solera.



DESCUBRA TODA

LA GAMA DE BARRITAS

PARA BOLLERÍA

EN LA PÁG. 27



CORNETTO *all'italiana*



Cornetto all'italiana

| | | |
|--------|---|--|
| 1000 g | Harina 360/380 W | Mezclar la harina, la levadura, el agua, los huevos, las yemas y la leche para obtener una masa firme. |
| 45 g | Levadura ecológica | Añadir el azúcar y amasar hasta obtener una red glutinosa. |
| 200 g | Agua | Añadir la mantequilla, la sal y la pasta de vainas de vainilla. |
| 220 g | Huevos enteros | Amasar para obtener una masa lisa a 25 °C. |
| 60 g | Yemas | Bolear y filmar a piel. |
| 160 g | Leche entera UHT | Dejar levar a 2 °C hasta el día siguiente. |
| 150 g | Azúcar | Insertar la mantequilla de plegado en la masa. |
| 150 g | Mantequilla | Dar una vuelta doble y una simple dejando reposar |
| 12 g | Sal fina | 30 minutos en la nevera entre las dos vueltas. |
| 3 g | Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar | Dejar reposar 30 minutos en la nevera antes de laminarla y darle forma. |
| 600 g | Mantequilla seca 84 % (plegado) | |
| 2600 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

Estirar la masa a 5 mm de grosor.

Cortar triángulos de 28 cm × 8 cm y dar forma con cuidado de no aplastar el hojaldrado.

Colocar en una bandeja y dejar en apresto durante 3 horas a 27 °C.

Hornear a 175 °C en horno ventilado durante 18 minutos.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



N^o NOROHY

34283
PASTA DE VAINAS
DE VAINILLA BIO
DE MADAGASCAR
500 g

Trucos

La presencia de una mayor cantidad de huevos y yemas de huevo en la masa del croissant y del brioche veneciano permite obtener una masa menos crujiente pero más fundente y con sabores más complejos.





CARACOLAS *con pasas*

RECETA CALCULADA PARA
14 UNIDADES APROX.

Crema pastelera de pasta de vainilla de Madagascar Bio

| | |
|-------|---|
| 245 g | Leche entera UHT |
| 5 g | Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar |
| 35 g | Azúcar |
| 30 g | Huevos enteros |
| 7 g | Almidón de maíz |
| 13 g | Gelcrem caliente |
| 35 g | Mantequilla seca 84 % |

370 g **Peso total**

Llevar a ebullición a leche con la pasta de vainilla.
Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem.
Agregar la mezcla líquida hirviendo a la última mezcla, verter en la cacerola y hervir durante 2 minutos.
Fuera del fuego, incorporar la mantequilla en dados sin batir.
Enfriar rápidamente.

Pasas al ron

| | |
|-------|---------------|
| 200 g | Pasas blancas |
| 200 g | Ron |

400 g **Peso total**

Pesar las pasas y cubrirlas con agua.
Llevar todo a ebullición, aclarar con agua fría y dejar escurrir.
Cubrir las pasas con ron y dejar que se empapen durante al menos 48 horas.

Masa de hojaldre con levado

| | | |
|--------|---------------------------------|---|
| 500 g | Harina de sémola | Temperatura de base: 52 °C. |
| 12 g | Sal fina | Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla de plegado para obtener una masa firme. |
| 60 g | Azúcar | Amasar entre 8 y 10 minutos en segunda velocidad hasta formar una red glutinosa y obtener una masa a 24 °C. |
| 15 g | Azúcar invertido* | Bolear y cubrir con film plástico. |
| 20 g | Levadura ecológica | Dejar levar a 2 °C hasta el día siguiente. |
| 100 g | Mantequilla seca 84 % | Insertar la mantequilla de plegado en la masa. |
| 240 g | Leche entera UHT | Dar una vuelta doble y una simple dejando reposar 30 minutos en la nevera entre las dos vueltas. |
| 250 g | Mantequilla seca 84 % (plegado) | Dejar reposar 30 minutos en la nevera antes de laminarla y darle forma. |
| 1200 g | Peso total | |

*= cremesucré SOSA

Pintura con nata

| | | |
|-------|---------------|---------------------------------|
| 120 g | Yemas | Mezclar todos los ingredientes. |
| 30 g | Nata UHT 35 % | |
| 150 g | Peso total | |

Sirope a 30°B

| | | |
|-------|------------|--|
| 135 g | Agua | Calentar juntos todos los ingredientes y reservar. |
| 170 g | Azúcar | |
| 305 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

Estirar la masa a 4 mm de grosor para obtener un rectángulo de unos 45 cm × 45 cm.
 Extender 320 g de crema pastelera de vainilla y esparcir 230 g de pasas al ron.
 Enrollar el conjunto con cuidado de no aplastar el hojaldrado, colocar en el molde grande U (ref. 33978) para mantener una forma redonda dejando el rodillo en la hoja de cocción y reservar en el congelador.
 Cortar rodajas de 3 cm de ancho, colocar sobre una placa en aros de 10 cm de diámetro y hacer un apresto de 2 horas a 25 °C.
 Pintar y hornear a 170 °C en horno ventilado o 220 °C en horno de solera.
 Al sacarlo del horno, empapar con un pincel para dar un aspecto brillante.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



37770
PASAS BLANCAS
2,5 kg



Para una alternativa con chocolate



DESCUBRA
TODAS LAS FORMAS
Y COLORES DE
LAS PEPITAS

EN LA PÁG. 28



BRIOCHE *con azahar*

RECETA PARA
50 BRIOCHES

Masa de brioche con azahar

| | | |
|--------|-----------------------|---|
| 640 g | Harina T45 | Amasar las harinas, la sal, el azúcar, la levadura, los huevos, el agua, las cortezas de naranja y el agua de azahar. |
| 640 g | Harina T55 | |
| 30 g | Sal fina | Cuando la masa se despegue de los bordes, añadir la mantequilla cortada en trozos. |
| 120 g | Azúcar | |
| 30 g | Levadura ecológica | Cuando la mantequilla se haya incorporado bien, dejar levar la masa 20 minutos en el bol. |
| 640 g | Huevos enteros | Verter en un recipiente y reservar en la nevera. |
| 110 g | Agua mineral | |
| 10 g | Cortezas de naranja | |
| 65 g | Agua de azahar bio | |
| 770 g | Mantequilla seca 84 % | |
| 3050 g | Peso total | |

Pintura con nata

| | | |
|-------|---------------|---------------------------------|
| 400 g | Yemas | Mezclar todos los ingredientes. |
| 100 g | Nata UHT 35 % | |
| 500 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

250 g Dados de naranja
500 g Azúcar perlado

Preparar la masa de brioche.

Dividir la masa para brioche en porciones de 60 g y bolearlas.

Volver a guardar en la nevera las bolas de brioche.

Aplastar el brioche y añadir 5 g de dados de naranja (ref. 43202)

Dar forma de navette y dejar levar durante una hora y media a 24 °C.

Pintar el brioche y volver a reservar en frío durante 15 minutos.

Con unas tijeras, cortar pequeñas puntas y esparcir azúcar perlado por ambos lados.

Hornear a 165 °C durante 10 minutos.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Sosa

SOSA



41532
VIRUTAS DE NARANJA
1,25 kg



41531
VIRUTAS DE LIMÓN
1,25 kg



43202
DADOS DE NARANJA
8 x 8 MM
2 kg



44581
DADOS DE LIMÓN CONFITADO
7 x 7 MM
2 kg





BRIOCHE *hojaldrado*

RECETA CALCULADA PARA
10 UNIDADES

Brioche hojaldrado de vainilla

| | | |
|--------|---|--|
| 635 g | Harina T45 | Verter en la amasadora las harinas, la sal, el azúcar, la cantidad pequeña de mantequilla en trozos, la vainilla y la levadura diluida en la leche fría. |
| 380 g | Harina T55 | Amasar en primera velocidad añadiendo poco a poco los huevos durante unos 3 minutos, después amasar en segunda velocidad durante unos 7 minutos. |
| 20 g | Sal fina | Dejar reposar a 4 °C durante al menos 2 horas o toda la noche si es posible. |
| 110 g | Azúcar | Estirar la masa la laminadora a 10 mm de grosor. |
| 95 g | Mantequilla seca 84 % | Colocar la mantequilla de plegado sobre dos tercios de la superficie del pastón. |
| 8 g | Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar | Doblar en tres y dar una vuelta simple. |
| 45 g | Levadura ecológica | Dar, a continuación, una segunda vuelta simple y reservar a 4 °C durante aproximadamente 1 hora. |
| 350 g | Leche entera UHT | Dar una tercera vuelta simple y extender a 8 mm. |
| 190 g | Huevos enteros | Cortar en una placa de 60 × 40 cm. |
| 570 g | Mantequilla seca 84 % | Dejar enfriar. |
| 2403 g | Peso total | |

Sirope a 30°B vainilla

| | | |
|-------|---|---|
| 90 g | Agua | Calentar todos los ingredientes y reservar. |
| 110 g | Azúcar | |
| 2 g | Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar | |
| 202 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el brioche hojaldrado y estirar la masa a 6 mm de altura.

Forma de acordeón: cortar una tira y colocarla en acordeón en el molde engrasado (adaptar la medida en función del molde).

Forma de tiras: cortar tiras de 16,5 cm × 3 cm y pegar 5 tiras entre ellas.

Colocar las 5 tiras de brioche hojaldrado en un molde de cake (17 × 8 cm) engrasado.

Disponerlas de manera que las hojas queden hacia arriba. Dejar en apresto a 27/28 °C y hornear a 170 °C.

Preparar el sirope de vainilla y, con un pincel, glasear la parte superior del brioche cuando salga del horno.



*Prepare esta receta
con diferentes
formas*

DESCUBRA TODAS

NUESTRAS RECETAS DE RELLENOS

DESPUÉS DE LA COCCIÓN

EN LA PÁG. 68



PALMERITAS *de grué de cacao*

Mantequilla amasada con harina integral

1000 g Mantequilla seca 84 %
380 g Harina T110
1380 g **Peso total**

Mezclar en la batidora con la pala la mantequilla y la harina.
Extender sobre una placa.
Dejar enfriar en la nevera.

Hojaldrado de harina integral

30 g Sal
450 g Agua
300 g Mantequilla seca 84 %
1000 g Harina T110
1380 g Mantequilla amasada
con harina integral
7 g Vinagre blanco*
3167 g **Peso total**

Disolver la sal en agua fría.
Mezclar la mantequilla de plegado con la harina en la batidora con la pala hasta obtener una textura arenosa.
Cuando se consiga esta textura, añadir la mezcla de agua y sal.
Hacer una mezcla rápida y breve (es importante no mezclar de manera prolongada para evitar dar cuerpo a la masa).
Retirar la masa del bol y dar una forma rectangular.
Cubrir la masa y reservar a 2 °C durante unas 6 horas.
Poner la mantequilla amasada en la masa, dar tres vueltas dobles con 12 horas de reposo a 2 °C entre las vueltas.

*Opcional: el vinagre es opcional, es necesario en caso de conservación prolongada en la nevera o el congelador.

Opalina gru  de cacao

200 g Azúcar
200 g Glucosa DE35/40
200 g Fondant
60 g Gru  de cacao
660 g **Peso total**

Cocer el azúcar con la glucosa y el fondant a 165  C.
Añadir el gru  de cacao.
Verter sobre una tela de silicona.
Cuando enf e, triturar en polvo y reservar protegido de la humedad.

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la masa de hojaldre y la opalina.
Extender la masa de hojaldre 4 mm y cortar dos rectángulos de 40 cm x 60 cm.
Espancir generosamente opalina sobre los rectángulos y doblar los dos extremos a lo largo (6 cm).
Espancir opalina de nuevo y repetir la operación.
Terminar superponiendo ambos pliegues.
Colocar las tiras de palmeritas en el congelador durante unos minutos y cortar porciones de 1 cm.
Colocar las palmeritas en aros o moldes de silicona de 7 cm y hornear durante unos 45 minutos a 165  C.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



VALRHONA



3285
GRU  DE CACAO
PURO GHANA



NOROHY



VAINAS DE VAINILLA
BOURBON BIO
EN POLVO
29626 - 500 g
25637 - 15 kg

Para una versión con vainilla, recuerde la vaina de vainilla bourbon Bio en polvo Norohy!

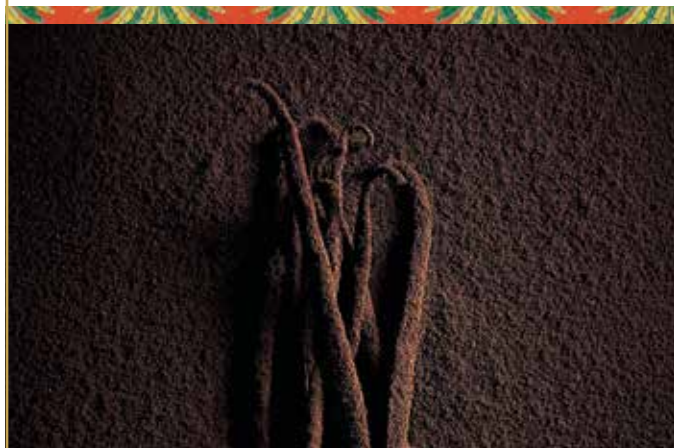


“



Hemos elegido trabajar con harina integral, ya que es más rica en fibras y más interesante nutricionalmente.

”





COOKIES *de chocolate y frutos rojos*

Cookies de tres chocolates

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 190 g | Mantequilla seca 84 % |
| 140 g | Azúcar |
| 190 g | Azúcar moreno |
| 95 g | Huevos enteros |
| 370 g | Harina T55 |
| 5 g | Sal |
| 10 g | Bicarbonato sódico |
| 160 g | Pepitas negras 52 % |
| 75 g | Pepitas chocolate con leche 32 % |
| 75 g | Pepitas blancas 24 % |
| 1310 g | Peso total |

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla con el azúcar y el azúcar moreno, después añadir los huevos.
Incorporar la harina, la sal y el bicarbonato.
Terminar con pepitas de chocolate.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



VALRHONA



12060
PEPITAS NEGRAS 52%



12139
PEPITAS CHOCOLATE
CON LECHE 32%



15073
PEPITAS BLANCAS 24%



4341
PERLAS
CHOCOLATE
NEGRO 55%

¡Piense en las perlas macizas para un resultado perfectamente redondo después de la cocción!

Cookies de frutos rojos

- 190 g Mantequilla seca 84 %
- 140 g Azúcar
- 190 g Azúcar moreno
- 95 g Huevos enteros
- 370 g Harina T55
- 5 g Sal
- 10 g Bicarbonato sódico
- 160 g **INSPIRATION FRAMBUESA**
- 75 g Frambuesas enteras congeladas
- 75 g Guindas congeladas
- 1310 g **Peso total**

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla con el azúcar y el azúcar moreno, después añadir los huevos.
Incorporar la harina, la sal y el bicarbonato.
Añadir las habas de Inspiration Frambuesa trituradas y la fruta congelada cortada en dos.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer bolas de 70g y aplastarlas sobre una placa de teflón.
Hornear a 170 °C durante 12 minutos.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



VALRHONA



1123234
**INSPIRATION
FRAMBUESA**



1123231
**INSPIRATION
FRESA**

*¡5 sabores disponibles!
Yuzu, Almendra, Fresa,
Pasión y Frambuesa*

- El sabor intenso y goloso de la fruta
- Ingredientes 100% naturales y sin conservantes, colorantes añadidos ni aromas artificiales
- Un producto que se trabaja como un chocolate de cobertura



COOKIES *de avellana*

Cookies de avellana

| | |
|--------|--|
| 160 g | Mantequilla seca 84 % |
| 80 g | Azúcar |
| 200 g | Azúcar moreno |
| 15 g | Pasta de avellanas del Piemonte IGP |
| 75 g | Huevos enteros |
| 320 g | Harina T55 |
| 10 g | Sal fina |
| 5 g | Bicarbonato sódico |
| 100 g | Avellanas del Piemonte IGP tostadas |
| 100 g | Praliné avellana 66 % afrutado |
| 50 g | Avellanas del Piemonte IGP tostadas |
| 1110 g | Peso total |

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla con el azúcar, el azúcar moreno y la pasta de avellana, después añadir los huevos. Incorporar la harina, la sal y el bicarbonato. Añadir las avellanas previamente picadas.

MONTAJE Y ACABADO

Hacer bolas de 70g y aplastarlas sobre una placa de teflón.

Hornear a 170 °C durante 12 minutos.

Por último, escudillar tres puntos de praliné de avellana y agregar algunos trocitos de avellana a las cookies.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

PARIANI



40460 - 40473
**AVELLANAS
DEL PIAMONTE IGP
TOSTADAS**
1 kg - 5 kg



40476
**AVELLANAS DEL
PIAMONTE IGP**
5 kg



42585
**PISTACHOS DE
CALIFORNIA
PELADOS**
5 kg



40464
**PISTACHOS DE SICILIA
PELADOS**
1 kg



VALRHONA



7531
**PRALINÉ AVELLANA
66 % AFRUTADO**
5 kg



11936
**PRALINÉ DE
PISTACHO 42%**
5 kg



SOSA



41512 - 45465
**PASTA DE
CACAHUETE**
1 kg - 5 kg



37548
**PASTA DE NUECES
PECANAS**
1 kg

DESCUBRA TODOS

NUESTROS TOPPINGS PARA

AÑADIR DESPUÉS DE LA COCCIÓN

EN LA PÁG. 42

PALANCA DE VENTA

Favorezca las compras por impulso proponiendo bolsitas de cookies listas para vender y proponga una OFERTA DE MERIENDA CON COOKIES con una bebida caliente o fría.





PAN de leche

Masa de pan de leche

| | |
|--------|-----------------------|
| 500 g | Harina T45 |
| 10 g | Sal fina |
| 15 g | Levadura ecológica |
| 65 g | Azúcar |
| 300 g | Leche entera UHT |
| 125 g | Mantequilla seca 84 % |
| 1010 g | Peso total |

En el bol de la batidora con el gancho, mezclar la harina, la sal, la levadura, el azúcar y la leche.
 Cuando la masa se despegue del bol, añadir la mantequilla.
 Amasar durante unos 12 minutos hasta que se despegue la masa y se obtenga una red glutinosa.
 Dejar levar durante 1 hora a temperatura ambiente.
 Reservar en la nevera hasta el día siguiente.
 Cortar y dar forma a la masa.
 Pintar y hacer pliegues en los panes de leche.
 Dejar levar a 27 °C y hornear a 170 °C.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



12338 **GUANAJA 70 %**
 12339 **CARAÍBE 66 %**
 12334 **JIVARA 40 %**
 12337 **TANARIVA 33 %**

*¡No olvide nuestras barritas de 20 g!
 El formato ideal para acompañar
 el pan de leche en la merienda*



ANIMACIÓN EN TIENDA



OFERTA DESAYUNO

Pan con leche, barrita de chocolate
 + Celaya



OFERTA MERIENDA

Pan de leche, barrita de chocolate
 + zumo Adamance





BRIOCHES *rellenos*

CALCULADA PARA
50 UNIDADES

Masa de brioche

| | | |
|--------|--------------------------------------|---|
| 590 g | Harina de sémola | Poner todos los ingredientes en la cubeta de la batidora excepto la mantequilla. |
| 590 g | Harina de trigo Tradición Francesa | |
| 10 g | Vainas de vainilla bio de Madagascar | Amasar 5 minutos en primera velocidad. |
| 470 g | Huevos enteros | Amasar 7 minutos en segunda velocidad e incorporar la mantequilla en primera velocidad hasta obtener una masa lisa. |
| 260 g | Leche entera UHT | La masa debe estar a 25 °C al final del amasado. |
| 165 g | Azúcar | Dejar levar durante 30 minutos a temperatura ambiente y después en la nevera a 3 °C durante al menos 12 horas. |
| 25 g | Sal fina | |
| 40 g | Levadura ecológica | |
| 410 g | Mantequilla seca 84 % | |
| 2560 g | Peso total | |

Pintura con nata

| | | |
|-------|---------------|---------------------------------|
| 320 g | Yemas | Mezclar todos los ingredientes. |
| 80 g | Nata UHT 35 % | |
| 400 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

CS Azúcar perlado

Preparar la masa de brioche.

Hacer bolitas de brioche de 50g, dejar fermentar durante 1 hora y media a 27 °C, pintar y cubrir con azúcar perlado.

Hornear a 165 °C durante unos 10 minutos.

Dejar enfriar y rellenar.



↗ ¡3 recetas de rellenos en la página siguiente!



1 AVELLANA



2 PISTACHO



3 CARAMELO



1 Relleno - Crema de untar Avellana y cacao 18 %

Para esta receta hemos utilizado la crema de untar Avellana y cacao 18 %.
Se puede versionar esta receta con la crema de untar Pistacho 18 %.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

PARIANI



43542
CREMA DE UNTAR
AVELLANA Y CACAO 18%
5 kg



40482
CREMA DE UNTAR
PISTACHO 18%
5 kg

DESCUBRA TODAS NUESTRAS RECETAS
DE RELLENOS DESPUÉS DE LA COCCIÓN
(CREMA DE UNTAR, CARAMELO...)

EN LA PÁG. 68

2 Relleno - Crema de untar pistacho intenso

140 g ÉQUATORIALE
LACTÉE 35 %
720 g Praliné de pistacho 42 %
afrutado
200 g Pasta de pistacho
1060 g **Peso total**

Fundir la cobertura de leche a 45/50 °C y mezclar con el praliné y la pasta de pistacho.
Calentar la masa a 45 °C.
Iniciar una cristalización a 25/26 °C y verter en un recipiente.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



VALRHONA

PARIANI



SOSA



4662
ÉQUATORIALE
LACTÉE 35%
3 kg



11936
PRALINÉ DE
PISTACHO 42%
5 kg



40586
PASTA DE PISTACHO
(OTROS ORÍGENES)
3 kg



48687
TREHALOSA
EN POLVO
700g

3 Relleno - Caramelo de mantequilla con trehalosa

375 g Nata UHT 35 %
40 g Glucosa DE35/40
250 g Azúcar
125 g **Trehalosa en polvo**
100 g Mantequilla salada
890 g **Peso total**

Calentar la nata y la glucosa.
Cocer el azúcar con la trehalosa en varias veces hasta obtener un caramelo oscuro.
Descocer el caramelo con la mantequilla salada.
Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 108 °C.
Batir y verter en un recipiente.



BRIOCHE VENECIANO

con crema



CALCULADA PARA
40 BRIOCHE

Masa de brioche veneciano

| | | |
|--------|---|--|
| 860 g | Harina W 360/380 | Mezclar la harina, la levadura, la leche, los huevos y las yemas para obtener una masa firme. |
| 43 g | Levadura ecológica | |
| 130 g | Azúcar | Añadir el azúcar, la miel, la pasta de naranja confitada, la pasta de vainas de vainilla y la sal. |
| 45 g | Miel | |
| 45 g | Pasta de naranja confitada | Amasar hasta obtener una red glutinosa. |
| 3 g | Pasta de vainas de vainilla Bio de Madagascar | Añadir la mantequilla y amasar de nuevo. |
| 20 g | Sal fina | La temperatura final debe ser de 25 °C. |
| 170 g | Leche entera UHT | Bolear y filmar a piel. |
| 170 g | Huevos enteros | Dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente. |
| 170 g | Yemas | Dejar levar a 2 °C hasta el día siguiente. |
| 345 g | Mantequilla seca 84 % | Al día siguiente, hacer bolitas de masa de 50 g. |
| 2001 g | Peso total | Dejar levar a 27 °C durante 2 horas y 30 minutos. |

Crema de vainilla

| | | |
|--------|-------------------|---|
| 805 g | Leche entera UHT | Pesar la leche, la nata, la vainilla Tadoka y la mitad del azúcar y llevar a ebullición. |
| 200 g | Nata UHT 35 % | |
| 5 g | Tadoka | Batir las yemas con el azúcar restante, el gelcrem caliente, la sal y las cortezas de limón. |
| 75 g | Azúcar | |
| 405 g | Yemas | Verter los líquidos calientes sobre la mezcla yemas/azúcar/gelcrem y cocer hasta que alcance 82 °C. |
| 300 g | Gelcrem caliente | Batir y enfriar rápidamente a 4 °C. |
| 2 g | Sal fina | |
| 5 g | Cortezas de limón | |
| 1797 g | Peso total | |

Glaseado de clara de huevo

| | | |
|-------|------------------------------|--|
| 80 g | Almendras enteras al natural | Batir todos los ingredientes en un Robot Coupe y conservar en la nevera. |
| 245 g | Azúcar | Si es necesario, añadir agua en función de la humedad de las almendras. |
| 80 g | Harina T55 | |
| 80 g | Claras | |
| 19 g | Agua | |
| 504 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

CS Azúcar perlado

Cuando los brioches hayan fermentado, aplicar el glaseado.

Esparcir azúcar perlado y hornear a 175 °C durante 15 minutos.

Dejar enfriar y rellenar con la crema de vainilla.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Sosa SOSA



48640 - 44602
GELCREM CALIENTE
500 g

NoroHy NOROHY



41835
TADOKA
250 g



Trucos

En las masas de bollería que contienen más de un 10 % de azúcar, se aconseja utilizar cerveza osmotolerante, que resiste mejor la presión osmótica ejercida por los azúcares y asegura un levado más homogéneo y sin retraso.



BERLINA *rellena*



**CALCULADA PARA
60 BERLINAS**

Masa de berlina

| | |
|--------|--|
| 1180 g | Harina T55 |
| 23 g | Sal fina |
| 85 g | Azúcar |
| 40 g | Levadura ecológica |
| 570 g | Leche entera UHT |
| 1 g | Cortezas de limón |
| 10 g | Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar |
| 170 g | Mantequilla seca 84 % |
| 330 g | Yemas |
| 2408 g | Peso total |

Amasar durante 15 minutos la harina, la sal, el azúcar, la levadura, las yemas, la leche, las cortezas de limón y la pasta de vainilla. Cuando la masa se despegue de los bordes, añadir la mantequilla fría en trozos y amasar durante otros 10 minutos. Cuando la mantequilla se haya incorporado bien, dejar levar la masa 30 minutos en el bol. Verter la masa en un recipiente, desgasificarla 1 o 2 veces y reservar durante una noche en la nevera.

Crema pastelera de vainilla

| | | |
|-------|--|---|
| 300 g | Leche entera UHT | Llevar a ebullición la leche y la pasta de vainas de vainilla. |
| 5 g | Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar | Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón y el Gelcrem. |
| 40 g | Azúcar | Agregar la mezcla líquida hirviendo a la última mezcla, verter en la cacerola y hervir durante 2 minutos. |
| 35 g | Huevos enteros | Fuera del fuego, incorporar la mantequilla en dados sin batir. |
| 10 g | Almidón de maíz | Enfriar rápidamente. |
| 15 g | Gelcrem caliente | |
| 40 g | Mantequilla seca 84 % | |
| 445 g | Peso total | |

Confitado de arándanos

| | | |
|-------|---|--|
| 295 g | Puré de arándanos salvajes 100 % | Calentar el puré de arándanos con la glucosa a 40 °C y añadir el azúcar mezclado con la pectina. |
| 50 g | Glucosa DE35/40 | Llevar a ebullición y añadir el zumo de limón. |
| 50 g | Azúcar | |
| 7 g | Pectina NH | |
| 10 g | Zumo de limón | |
| 412 g | Peso total | |

Ganache intensa Équatoriale Noire 55 % Receta razonada

| | | |
|-------|-------------------------------|---|
| 115 g | Leche entera UHT | Calentar la leche, la nata y la glucosa DE60 a 40/45 °C. |
| 80 g | Nata UHT 35 % | Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente. |
| 35 g | Glucosa DE60 | Cuando la base esté caliente, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido. |
| 2 g | Pectina X58 | Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. |
| 6 g | Azúcar | Verter a 40/45 °C. |
| 170 g | ÉQUATORIALE NOIRE 55 % | |
| 408 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

CS Aceite de girasol
CS Azúcar

El día anterior, realizar la masa, el confitado de arándanos, la crema pastelera, la ganache intensa y reservar en la nevera. Extender la masa de berlinas a 1 cm de grosor y reservar en el congelador.

Una vez ligeramente congelada, con un cortapastas cuadrado de 5,5 cm, cortar las berlinas para obtener unidades de unos 40 g. Reservar las berlinas en una bandeja entre dos paños.

Dejar subir en cámara de fermentación a 26/28 °C durante aproximadamente 1 hora.

Calentar el aceite a 180 °C y freír las berlinas. Dejar enfriar.

Una vez enfriadas, rellenarlas con ganache (unos 20 g por berlina) y rebozarlas en azúcar.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



34283
PASTA DE VAINAS DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR
500 g



NOROHY

ADAMANCE



41195 - 48594
PURÉ DE ARÁNDANOS SALVAJES 100 %
1 kg - 5 kg



ROSCÓN DE CHOCOLATE

naranja, vainilla y azahar



CALCULADA PARA
40 BRIOCHES

Brioche de chocolate y naranja

| | |
|--------|-------------------------------------|
| 60 g | Cacao en polvo |
| 800 g | Harina 6388 «Nova» |
| 350 g | Harina «Frolla» |
| 200 g | Masa madre |
| 20 g | Sal fina |
| 100 g | Azúcar |
| 75 g | Leche UHT |
| 85 g | Levadura |
| 80 g | Trehalosa |
| 500 g | Huevos frescos |
| 300 g | Mantequilla seca 84 % |
| 100 g | ÉQUATORIALE NOIRE 55 % |
| 10 g | Ralladura de naranja |
| 10 g | Extracto de vainilla Bourbon bio |
| 2690 g | Peso total |

Tamizar el cacao y las harinas.
Verter en la amasadora con la levadura, agregar después la sal, la trehalosa y el azúcar.
Disolver la levadura en la leche.
Mezclar los huevos y añadirlos a la harina. Amasar. Añadir la levadura.
Cuando la masa se despegue del bol, añadir la mantequilla en trocitos y finalmente el chocolate picado.
Amasar hasta que el chocolate se mezcle con la masa.
Dividir la masa en varias porciones.
Dejar reposar las porciones de masa durante 1 hora.
Desgasificar y reservar en frío durante unas 6 horas.
Dividir las porciones en bolas pequeñas de 30 g.
Colocar las bolsas a lo largo en un aro con mantequilla o uno desmontable para formar el roscón.
Dejar levar a 26 °C.
Hornear a 190 °C entre 18 y 20 minutos.

Ganache montada de vainilla y azahar

| | | |
|--------|-----------------------------|--|
| 70 g | Nata (1) UHT 35 % | Llevar a ebullición la nata (1) con el azúcar y la vaina de vainilla rajada y raspada. |
| 40 g | Azúcar | |
| 8 g | Vaina de vainilla de Tahití | Añadir la gelatina y emulsionar con el chocolate fundido. |
| 70 g | OPALYS 33 % | Añadir el agua de azahar y finalmente la nata (2) fría. |
| 750 g | Nata (2) UHT 35 % | Dejar reposar durante 24 horas en la nevera y montar para rellenar el roscón. |
| 50 g | Agua de azahar | |
| 7 g | Gelatina 220 Bloom en polvo | |
| 42 g | Agua de hidratación | |
| 1037 g | Peso total | |

Ganache montada de chocolate

| | | |
|--------|-------------------------------|--|
| 280 g | ÉQUATORIALE NOIRE 55 % | Fundir el chocolate de cobertura. |
| 500 g | Nata (1) UHT 35 % | Llevar la nata (1) a ebullición y añadir la gelatina hidratada. |
| 2 g | Gelatina 220 Bloom en polvo | Emulsionar con el chocolate de cobertura y añadir la nata (2). |
| 12 g | Agua de hidratación | Dejar reposar durante toda la noche en la nevera y montar para rellenar el roscón. |
| 500 g | Nata (2) UHT 35 % | |
| 1294 g | Peso total | |

Crujiente de semillas

| | | |
|---------|--|---|
| 150 g | Azúcar | Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición. |
| 50 g | Glucosa líquida DE40 | Verter entre dos telas de Silpat y extender para obtener un grosor de 2 mm. |
| 125 g | Mantequilla seca 84 % | Reservar en la nevera o congelar. |
| 50 g | Leche entera UHT | Cortar discos de una medida apropiada y colocar sobre el roscón antes de hornearlo. |
| 2,5 g | Pectina Acid Free | |
| 10 g | Harina | |
| 70 g | Semillas variadas (chía, sésamo, lino, calabaza, etc.) | |
| 457,5 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

Cuando el roscón horneado haya enfriado, cortar por la mitad con cuidado y rellenar con ganaches montadas. Para realzar los sabores y la esponjosidad, se puede extender primero una fina capa de crema pastelera de naranja. Una vez relleno, cerrar el roscón. Escudillar unos puntos de ganache y decorar.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



VALRHONA

4661 - 19836
**ÉQUATORIALE
NOIRE 55 %**
3 kg - 12 kg



N°

NOROHY

01234
AGUA DE AZAHAR BIO
750 g





PASTEL VASCO

con arándanos salvajes

CALCULADA PARA
6 Ø 12 CM

Gel gellan para pastel vasco

| | |
|---------|----------------------------------|
| 121 g | Azúcar |
| 11,7 g | Goma gellan |
| 647 g | Puré de arándanos salvajes 100 % |
| 779,7 g | Peso total |

Mezclar el azúcar y la goma gellan y verter en lluvia sobre el puré de arándanos a 4 °C.
Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con las varillas.
Verter en una bandeja y reservar a 4 °C.

Masa para pastel vasco

| | |
|----------|-----------------------|
| 167 g | Mantequilla seca 84 % |
| 279 g | Azúcar |
| 98 g | Huevos enteros |
| 41 g | Yemas |
| 425 g | Harina T55 |
| 7,6 g | Levadura química |
| 0,5 g | Sal fina |
| 1018,1 g | Peso total |

Cremar el azúcar y la mantequilla.
Mezclar los huevos enteros y las yemas y añadirlos a la primera mezcla.
A continuación, añadir la harina, la levadura química y la sal.
Reservar en la nevera o estirar directamente y reservar en la nevera.

MONTAJE Y ACABADO

CS Yemas

Hacer el gel y la masa.

Extender la masa con un rodillo a 4 mm de grosor y cortar dos círculos de 12 cm y una tira de 38 × 2 cm para cada pastel vasco.

Colocar un primer disco de masa en un aro para tarta de 12 cm de diámetro.

Con un pincel, humedecer el contorno para favorecer la adherencia, después posicionar la tira de masa alrededor.

Mezclar el gel gellan hasta obtener una masa homogénea y rellenar cada pastel vasco con 130 g.

Con un pincel, humedecer ligeramente el borde de la masa y cubrir con el segundo disco de masa presionando ligeramente para soldar bien los bordes.

Pintar con la yema de huevo, dibujar rayas con el tenedor, pinchar con la punta de un cuchillo y hornear a 175 °C unos 40 minutos.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



48690
GOMA GELLAN
500 g

Sosa SOSA

ADAMANCE



41195 - 48594
PURÉ DE ARÁNDANOS
SALVAJES 100 %
1 kg - 5 kg



Esta receta procede del librito
«Pasteles de viaje de frutas»
Adamance. ¡Descubra más recetas
escaneando el código QR!



PASTEL DE GRANADA

con albaricoque



CALCULADA PARA
6 TARTAS DE 500 G

Masa para pastel

| | |
|---------------|---------------------------|
| 1750 g | Harina de fuerza |
| 150 g | Azúcar |
| 185 g | Trehalosa en polvo |
| 350 g | Yemas |
| 300 g | Huevos enteros |
| 250 g | Leche entera UHT |
| 900 g | Mantequilla seca 84 % |
| 35 g | Levadura oro en polvo |
| 25 g | Sal fina |
| 3945 g | Peso total |

Mezclar todos los ingredientes secos en la amasadora.

Añadir los líquidos y amasar hasta obtener una masa homogénea.

Añadir la mantequilla bien fría cortada en dados y seguir amasando hasta obtener una masa muy homogénea.

Dejar reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente

Conservar en nevera durante al menos dos días antes de usar.

Pasta de albaricoque

| | | |
|--------------|----------------------------------|---|
| 10 g | Pectina amarilla | Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar. |
| 50 g | Azúcar | Calentar el puré de albaricoque a 40 °C y añadir la mezcla. |
| 500 g | Puré de albaricoque 100 % | Llevar a ebullición y verter la segunda cantidad de azúcar y glucosa. |
| 377 g | Azúcar | Cocer a 105 °C y añadir el ácido cítrico. |
| 50 g | Glucosa líquida DE40 | Dejar cristalizar y cortar en dados de 2 cm x 2 cm. |
| 6 g | Ácido cítrico | Reservar. |
| 993 g | Peso total | |

Crujiente Kalingo

| | | |
|---------------|-----------------------|--|
| 470 g | Harina floja | Mezclar la harina, el azúcar glas, la sal, la almendra en polvo y la mantequilla bien fría cortada en dados. |
| 120 g | Azúcar glas | Añadir los huevos. |
| 4 g | Sal fina | Una vez mezclados todos los ingredientes, no trabajar demasiado la masa. |
| 60 g | Harina de almendras | Desmigar la masa pasándola por un tamiz y hornear. |
| 240 g | Mantequilla seca 84 % | Después de la cocción, dejar enfriar y bañar con chocolate. |
| 100 g | Huevos enteros | Reservar. |
| 160 g | KALINGO 65 % | |
| 1154 g | Peso total | |

Crema de albaricoque

| | | |
|--------------|----------------------------------|---|
| 50 g | Agua | Realizar un sirope con el agua y el azúcar. |
| 50 g | Azúcar | Añadir el puré de albaricoque frío y después el Gelcrem frío. |
| 400 g | Puré de albaricoque 100 % | Batir. |
| 28 g | Gelcrem frío | Dejar reposar durante 30 minutos y batir de nuevo. |
| 528 g | Peso total | Reservar en una manga. |

MONTAJE Y ACABADO

CS Absolu Cristal
CS Tiras de naranja confitada

Después de la fermentación de la masa y cocción del pastel, glasear con Absolu Cristal con un pincel, después colocar el crujiente Kalingo, la crema de albaricoque y algunos dados de pasta de albaricoque.

Terminar con tiras de naranja confitada.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Sosa

SOSA

ADAMANCE



48687
**TREHALOSA
EN POLVO**
700 g



37487
**TIRAS DE NARANJA
CONFITADA 80 x 6 MM**
3,5 kg



32350 - 32361
**PURÉ DE
ALBARICOQUE 100 %**
1 kg - 5 kg





BIZCOCHOS TIGRÉS

RECETA CALCULADA PARA
90 UNIDADES

Masa de cake

| | | |
|--------|--|--|
| 380 g | Harina de almendras | Mezclar la harina de almendras y el azúcar. |
| 380 g | Azúcar | Añadir los huevos poco a poco. |
| 380 g | Huevos enteros | Añadir la mantequilla derretida templada y la harina tamizada. |
| 200 g | Mantequilla seca 84 % | Terminar con la pasta de vainilla y el Ground Chocolate. |
| 50 g | Harina T65 | |
| 15 g | Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar | |
| 140 g | Ground chocolate | |
| 1550 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la masa del Tigré y escudillar con la manga en moldes de silicona engrasados.

Poner una hoja y una placa antes de la cocción sobre los moldes.

Hornear a 170 °C durante unos 20/25 minutos.

Desmoldar y dejar enfriar varias horas.

Realizar la crema de untar y rellenar el centro del Tigré sin llegar hasta arriba del molde.



DESCUBRA
LA VERSIÓN CON FRUTA
EN LA PÁGINA SIGUIENTE





TIGRÉS *con fruta*

Biscochos Tigres 100% fruta

RECETA CALCULADA PARA
24 UNIDADES DE 7 CM

Masa de cake

195 g Harina de almendras
195 g Azúcar
195 g Huevos enteros
100 g Mantequilla
25 g Harina T55
710 g **Peso total**

Mezclar la harina de almendras y el azúcar.
Añadir los huevos poco a poco.
Añadir la mantequilla derretida templada y la harina tamizada.
Reservar en la nevera durante al menos 12 horas.

Pepitas de fruta (gel Gellan) *Receta Adamance*

Mezclar el azúcar y la goma gellan y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C.

Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con las varillas.

Verter en un marco y reservar a 4 °C.

| | Fresa | Fresa Mara | Frambuesa | Grosella negra | Albaricoque | Pera | Mango | Arándano | Mandarina |
|----------------------------|-------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Azúcar | 37,2g | 37,2g | 37,2g | 68,4g | 37,2g | 37,2g | 38,4g | 37,2g | 37,2g |
| Goma gellan | 3,6g | 3,6g | 4,8g | 8,4g | 4,8g | 2,4g | 2,4g | 4,8g | 2,4g |
| Puré de fruta | 199,2g | 199,2g | 198g | 81,6g | 198g | 200,4g | 151,2g | 198g | 200,4g |
| Agua | - | - | - | 81,6g | - | - | - | - | - |
| Puré de fruta de la pasión | - | - | - | - | - | - | 48g | - | - |
| Peso total | 240g | 240g | 240g | 240g | 240g | 240g | 240g | 240g | 240g |



Geles Iota de frutas *Receta Adamance*

Mezclar el azúcar, la glucosa en polvo (solo para la mandarina) y los iotas carragenanos, después verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C.

Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.

Reservar en la nevera o verter enseguida.

| | Fresa | Fresa Mara | Frambuesa | Grosella negra | Albaricoque | Pera | Mango | Arándano | Mandarina |
|----------------------------|-------------|-------------|-------------|----------------|-------------|-------------|-------------|-------------|-------------|
| Puré de fruta | 297,5g | 297,5g | 297,5g | 297,5g | 297,5g | 297,5g | 200g | 297,5g | 297,5g |
| Glucosa en polvo DE33 | - | - | - | - | - | - | - | - | 50g |
| Azúcar | 200g | 200g | 200g | 200g | 200g | 200g | 200g | 200g | 150g |
| Iota carragenano* | 2,5g | 2,5g | 2,5g | 2,5g | 2,5g | 2,5g | 2,5g | 2,5g | 2,5g |
| Puré de fruta de la pasión | - | - | - | - | - | - | 97,5g | - | - |
| Peso total | 500g | 500g | 500g | 500g | 500g | 500g | 500g | 500g | 500g |

*= Propanacotta (Iota) SOSA

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el gel gellan (pepitas de fruta), la masa de bizcocho y el [gel iota] o la [ganache afrutada].

Cortar el gel gellan en dados de 1 cm de lado.

Con una lengua pastelera, incorporar los dados de gel gellan a la masa de Tigré (unos 10 g de gel y 30 g de masa por bizcocho) y rellenar los moldes con una manga.

Colocar una hoja de papel sulfurizado y una bandeja de horno sobre el molde mientras se hornea.

Hornear a 170 °C durante unos 25 minutos.

Cuando enfríen, verter unos 15 g de gel iota o de ganache por bizcocho.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



41550 - 38691
GOMA DE KONJAC
600 g

Sosa **SOSA**

ADAMANCE



32355 - 32366 - 50090
PURÉ DE FRAMBUESA 100%
1 kg - 5 kg - 10 kg



32350 - 32361
PURÉ DE ALBARICQUE 100%
1 kg - 5 kg



32350 - 32361 - 50088
PURÉ DE LIMÓN 100%
1 kg - 5 kg - 10 kg



Esta receta procede del librito
«Pasteles de viaje de frutas»
Adamance. ¡Descubra más recetas
escaneando el código QR!



BROWNIES

Masa de brownie

| | |
|--------|-----------------------|
| 120 g | Pistachos de Sicilia |
| 120 g | Nueces pecanas |
| 120 g | Almendras enteras |
| 410 g | Azúcar moreno |
| 290 g | Huevos enteros |
| 360 g | Mantequilla seca 84 % |
| 200 g | EXTRA AMER 67 % |
| 170 g | Harina T55 |
| 360 g | Pepitas negras 52 % |
| 2150 g | Peso total |

Picar y tostar los frutos secos a 160 °C.

Mezclar brevemente el azúcar moreno con los huevos, simplemente para fundir los cristales del azúcar.

Fundir la mantequilla con el chocolate y comprobar la temperatura (45-50 °C).

Incorporar a la primera mezcla.

Añadir la harina tamizada, los frutos secos picados tostados y finalmente las pepitas.

Hornear a 170 °C durante 25 minutos en un marco de 30 × 40 cm.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

PARIANI



40464
PISTACHOS DE SICILIA
PELADOS
1 kg



40468
PISTACHOS DE SICILIA
PELADOS
1 kg



40460 - 40473
AVELLANAS DEL PIEMONTE
IGP TOSTADAS
1 kg - 5 kg



40476
AVELLANAS DEL
PIEMONTE IGP PELADAS
5 kg



43537 - 42691
ALMENDRAS DE SICILIA
«TUONO»
1 kg - 5 kg

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Sosa SOSA



41414
NUECES DE
MACADAMIA CRUDAS
1 kg



41433
NUECES PECANAS
CRUDAS
1 kg



41439
NUECES
CRUDAS
1 kg

*Adapte esta receta
en función de sus gustos
con nuestra gama
de frutos secos.*



08—

RECETAS REPOSTERÍA PANADERA

Los grandes clásicos de
la repostería que encontramos
en todas las panaderías.

*¡Grandes clásicos
versionados y versionables!*



PARIS-BREST

Masa choux

| | | |
|--------|-----------------------|--|
| 200 g | Agua | Llevar a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla. |
| 200 g | Leche entera UHT | Añadir la harina y desecar. |
| 6 g | Sal | Fuera del fuego, incorporar poco a poco los huevos. |
| 10 g | Azúcar | Escudillar con una manga. |
| 160 g | Mantequilla seca 84 % | |
| 225 g | Harina de trigo | |
| 400 g | Huevos enteros | |
| 1201 g | Peso total | |

PARIS-BREST *de praliné*

Ganache montada intensa de praliné Receta razonada

| | |
|---|--|
| Mezcla de base | Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata. Reservar. Calentar el resto de la leche entre 85/90 °C. Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula. Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición. |
| 650 g Leche entera UHT 20 g Fécula de patata 670 g Peso total | |
| Ganache montada de praliné | Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina hidratada. Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo la mezcla progresivamente sobre el praliné y la manteca de cacao fundida. Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente 12 horas. Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula. |
| 600 g Mezcla de base 400 g Nata UHT 35 % 10 g Gelatina en polvo + Manteca de cacao | |

| ALMENDRA 55 % COCO 12,5 % | PASTA DE CACAHUETE 70 % | PECÁN 50 % | PISTACHO 42 % | AVELLANA 50 % CAMELIZADO | ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO | ALMENDRA AVELLANA 50 % CAMELIZADO |
|------------------------------|----------------------------|------------|---------------|-----------------------------|---------------------------------------|--------------------------------------|
| 540g | 500g | 540g | 560g | 540g | 580g | 560g |
| + 160g | + 100g | + 180g | + 180g | + 180g | + 160g | + 180g |

Descubra la receta de ganache montada de praliné equilibrada con todos los pralinés de la gama en **LOS ESENCIALES**.

PARIS-BREST

con pasta de frutos secos

Ganache montada intensa de pasta de frutos secos Receta razonada

Mezcla de base con azúcar

555 g Leche entera UHT
20 g Fécula de patata
85 g Azúcar
660 g **Peso total**

Ganache Montada intensa de pasta pura de avellanas

595 g Mezcla de base con azúcar
8 g Gelatina en polvo 220 Bloom
40 g Agua de hidratación
320 g **Pasta de avellanas del Piamonte IGP**
135 g Manteca de cacao
340 g Nata UHT 35%
1438 g **Peso total**

Mezclar en frío un poco de leche con la fécula de patata y reservar. Calentar el resto de la leche con el azúcar a unos 85/90 °C.

Verter una parte de la leche caliente sobre la mezcla de leche y fécula. Ponerlo todo en una cacerola y llevar a ebullición.

Pesar la cantidad de la mezcla de base caliente necesaria para la receta y añadir la gelatina hidratada.

Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo la mezcla progresivamente sobre el pasta de avellana y la manteca de cacao fundida.

Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Añadir la nata fría.

Batir de nuevo.

Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente 12 horas.

Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

PARIANI



40454 - 40471
PASTA DE AVELLANAS DEL PIAMONTE IGP (TORREFACCIÓN MEDIA)
1 kg - 5 kg



40470
PASTA DE AVELLANAS DEL PIAMONTE IGP (TORREFACCIÓN LIGERA)
5 kg

DESCUBRA

LA GAMA DE PASTAS

DE FRUTOS SECOS

EN LA PÁG. 16

MONTAJE Y ACABADO

CS Almendras fileteadas
CS Copos de avena

Realizar la ganache montada (ver recetas a continuación) y dejar cristalizar a 4 °C durante al menos 6 horas.
Elaborar, a continuación, la masa choux.

Con una manga y una boquilla acanalada, escudillar anillos sobre una tela de cocción perforada.

Esparcir almendras laminadas y copos de avena.

Cocción de la masa choux según el tipo de horno:

- Horno de solera: Hornear entre 40 y 50 minutos a 180 °C en horno de solera, tiro abierto.

- Horno ventilado: Hornear los éclairs a 230 °C, apagar el horno y mantener el tiro cerrado.

Cuando la pasta choux se haya hinchado y dorado, encender el horno a 180 °C y abrir el tiro para terminar la cocción.

Con un cuchillo de sierra, cortar el rosco por la mitad.

Montar la ganache.

Con una manga con boquilla acanalada, rellenar el Paris-Brest y añadir algunos trocitos de frutos secos.

Colocar la parte superior, que se habrá espolvoreado con azúcar glas.

Truco: Para una mayor exquisitez, añadir con una manga algunas líneas de praliné entre las tiras escudilladas de ganache montada.





FLANES

Masa sablé de almendras

| | |
|--------|-----------------------|
| 495 g | Harina T55 |
| 190 g | Azúcar glas |
| 4 g | Sal |
| 65 g | Harina de almendras |
| 255 g | Mantequilla seca 84 % |
| 105 g | Huevos enteros |
| 1114 g | Peso total |

En la batidora con la pala, mezclar los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados.
Cuando ya no queden trozos, añadir los huevos fríos y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
Reservar en la nevera o extender enseguida.

Masa sablé P125 Cœur de Guanaja

| | |
|--------|-----------------------|
| 225 g | Mantequilla seca 84 % |
| 125 g | P125 CŒUR DE GUANAJA |
| 170 g | Azúcar glas |
| 55 g | Harina de almendras |
| 4 g | Sal fina |
| 95 g | Huevos enteros |
| 440 g | Harina T55 |
| 1114 g | Peso total |

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una mantequilla pomada.
Añadir el chocolate P125 Cœur de Guanaja fundido a 35 °C.
Verter el azúcar glas, la harina de almendras y la sal.
Añadir los huevos. Mezclar.
Añadir la harina y mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.
Reservar en la nevera o extender enseguida.

Masa de hojaldre

Mantequilla amasada

| | |
|--------|-----------------------|
| 1000 g | Mantequilla seca 84 % |
| 380 g | Harina T55 |
| 1380 g | Peso total |

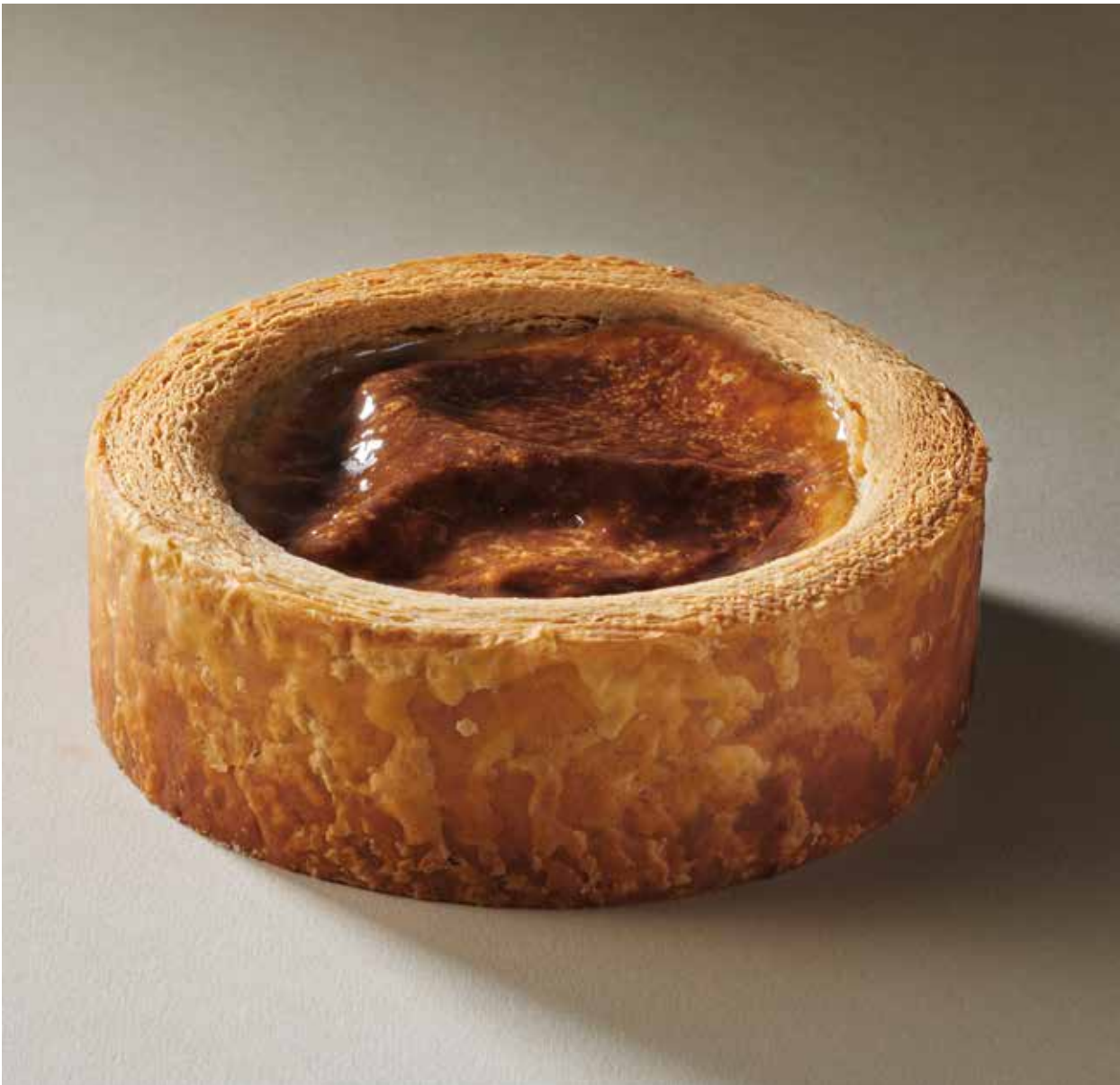
En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla y la harina.
Extender sobre una placa.
Dejar enfriar en la nevera.

Hojaldrado

| | |
|--------|-----------------------|
| 30 g | Sal fina |
| 450 g | Agua |
| 300 g | Mantequilla seca 84 % |
| 1000 g | Harina T55 |
| 1380 g | Mantequilla amasada |
| 3160 g | Peso total |

Disolver la sal en agua fría.
Mezclar la mantequilla de plegado con la harina en la batidora con la pala hasta obtener una textura arenosa.
Cuando se consiga esta textura, añadir la mezcla de agua y sal.
Hacer una mezcla rápida y breve. (Es importante no mezclar de manera prolongada para evitar dar cuerpo a la masa).
Retirar la masa del bol y dar una forma rectangular.
Cubrir la masa y reservar a 2 °C durante unas 6 horas.
Poner la mantequilla amasada en la masa, dar tres vueltas dobles con 12 horas de reposo a 2 °C entre las vueltas.





Preparación para flan de vainilla con huevo

| | | |
|--------|-----------------|---|
| 1540 g | Leche entera | Templar la leche y la pasta con vainas de vainilla. |
| 310 g | Azúcar | Verter sobre la mezcla de azúcar, yemas de huevo, almidón y harina, |
| 185 g | Yemas | y verter todo en el recipiente de cocción. |
| 60 g | Almidón de maíz | Cocer hasta que hierva y verter en la base prehorneada. |
| 60 g | Harina T55 | |
| 2155 g | Peso total | |

| | | | | |
|---|---|--|--|---|
|  TADOKA |  VAINAS DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR |  PASTA DE VAINAS DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR |  PASTA DE VAINAS DE VAINILLA TAHITENSIS |  EXTRACTO DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR |
| 12g | 15g | 25g | 25g | 50g |

Preparación para flan de chocolate

| | | |
|--------|------------------|--|
| 740 g | Leche entera UHT | Templar la leche y la nata. |
| 740 g | Nata UHT 35 % | Verter sobre el almidón mezclado previamente con el azúcar y verter todo de nuevo en el recipiente de cocción. |
| 60 g | Almidón de maíz | |
| 160 g | Azúcar | Cocer a ebullición, mezclar con el chocolate sin batir y verter en la base preheada. |
| 2000 g | Peso total | |

| EXTRA AMER | P125 CŒUR DE GUANAJA | CONFECTION 80%* |
|------------|----------------------|-----------------|
| 300 g | 275 g | 280 g |

*Mismo peso para Équateur 80 %, Ghana 80 %, Madagascar 80 %, République Dominicaine 80 %

Preparación para flan de praliné

| | | |
|--------|------------------|--|
| 800 g | Leche entera UHT | Templar la leche y la nata. |
| 800 g | Nata UHT 35 % | Verter sobre el almidón mezclado previamente con el azúcar y verter todo de nuevo en el recipiente de cocción. |
| 105 g | Almidón de maíz | |
| 200 g | Azúcar | Cocer a ebullición, mezclar con el praliné sin batir y verter en la base preheada. |
| 1905 g | Peso total | |

| PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AFRUTADO 50 % | PRALINÉ AVELLANA AFRUTADO 55 % | PRALINÉ DE AVELLANA CAMELIZADO 50 % |
|---|--------------------------------|-------------------------------------|
| 300 g | 300 g | 300 g |

Preparación para flan de café

| | | |
|--------|------------------|--|
| 1540 g | Leche entera UHT | Templar la leche y la pasta de granos de café. |
| 310 g | Azúcar | Verter sobre la mezcla de azúcar, yemas de huevo, almidón y harina, y verter todo en el recipiente de cocción. |
| 185 g | Yemas | Cocer hasta que hierva y verter en la base preheada. |
| 60 g | Almidón de maíz | |
| 60 g | Harina T55 | |
| 2155 g | Peso total | |

| |
|--|
|  <p>PASTA DE GRANOS DE CAFÉ</p> |
| 40g |

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la masa sablé, extender a 3 mm de grosor y colocar en aros de 14 cm engrasados.

Cubrir con garbanzos y hornear a 165 °C durante unos 20 minutos.

Retirar los garbanzos y volver a hornear durante 10 minutos.

Preparar la mezcla para flan y verter 500 g en cada base.

Reservar en la nevera durante al menos 3 horas.

Hornear a 180 °C durante unos 30 minutos.



TARTA DE LIMÓN *con merengue*

CALCULADA PARA
16 Ø 6,5 CM

Masa sablé de almendras

| | |
|-------|-----------------------|
| 180 g | Harina T55 |
| 25 g | Harina de almendras |
| 70 g | Azúcar glas |
| 2 g | Sal fina |
| 90 g | Mantequilla seca 84 % |
| 40 g | Huevos enteros |
| 407 g | Peso total |

En la batidora con la pala, mezclar los ingredientes secos con la mantequilla fría cortada en dados.
Cuando ya no queden trozos, añadir los huevos fríos y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
Reservar en la nevera o extender enseguida.

Crema de almendras

| | |
|-------|-----------------------|
| 70 g | Mantequilla seca 84 % |
| 70 g | Azúcar glas |
| 10 g | Fécula de patata |
| 70 g | Harina de almendras |
| 40 g | Huevos enteros |
| 250 g | Peso total |

Realizar una mantequilla pomada y añadir el azúcar glas, la fécula y la harina de almendras.
Incorporar los huevos poco a poco.
Reserve en la nevera o utilizar enseguida.

Crema Ivoire limón

| | |
|-------|---------------------|
| 1 g | Cortezas de limón |
| 105 g | Puré de limón 100 % |
| 35 g | Azúcar |
| 115 g | Huevos enteros |
| 85 g | IVOIRE 35 % |
| 5 g | Manteca de cacao |
| 346 g | Peso total |

Mezclar el puré de fruta, el azúcar, las cortezas y los huevos.
Cocer lentamente a fuego lento, hasta que la textura comience a espesar y parar la cocción cuando rompa a hervir.
Verter progresivamente sobre la cobertura Ivoire y la manteca de cacao fundidas poniendo atención en realizar una emulsión.
Reservar en la nevera hasta que se enfríe completamente.

Merengue suizo

| | |
|-------|------------|
| 115 g | Claros |
| 235 g | Azúcar |
| 350 g | Peso total |

En el bol de la batidora al baño María, mezclar las claras y el azúcar hasta que la mezcla alcance 55/60 °C.
Retirar el bol del baño María y montar en una batidora.

MONTAJE Y ACABADO

CS Azúcar glas

Realizar la masa sablé y estirlarla a 2 mm. Cortar círculos de 6,5 cm de diámetro y colocarlos en aros engrasados. Hornear durante unos 10-15 minutos a 150 °C. Preparar la crema de almendra y la crema de limón.
Rellenar los bases de tarta con 15 g de crema de almendra y volver a hornear unos 5 minutos a 150 °C. Reservar.
Rellenar con crema de limón hasta el borde y alisar. Reservar en la nevera. Preparar el merengue italiano.
Con una manga, escudillar una bola de 20 g sobre la tartaleta, espolvorear azúcar glas y hornear durante 3 minutos a 180 °C.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

ADAMANCE



36788 - 36790
PURÉ DE
MANDARINA 100%
1 kg - 5 kg



41197
PURÉ DE NARANJA
SANGUINA 100%
1 kg



42893
PURÉ DE
BERGAMOTA 100%
1 kg



43005
PURÉ DE
YUZU 100%
1 kg

*¡Versione esta receta
con los cítricos
de la gama Adamance!*



TARTA *de chocolate*

CALCULADA PARA
15 TARTAS

Masa sablé P125 Cœur de Guanaja

| | |
|-------|---------------------------------|
| 180 g | Mantequilla seca 84 % |
| 100 g | P125 CŒUR DE GUANAJA |
| 135 g | Azúcar glas |
| 45 g | Harina de almendras |
| 3 g | Sal fina |
| 75 g | Huevos enteros |
| 350 g | Harina T55 |
| 888 g | Peso total |

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla fría cortada en dados hasta obtener una mantequilla pomada.
Añadir el chocolate P125 Cœur de Guanaja fundido a 35 °C.
Verter el azúcar glas, la harina de almendras y la sal y después los huevos.
Añadir la harina y mezclar hasta que se obtenga una masa homogénea.
Reservar en la nevera o extender enseguida.

Ganache intensa de chocolate Receta razonada

300 g Leche entera UHT
200 g Nata UHT 35 %
90 g Jarabe de glucosa DE60
16 g Azúcar
4 g Pectina X58
610 g **Peso total**

Calentar la leche, la nata y la glucosa DE60 a 40/45 °C.
Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente.
Cuando la base esté caliente, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Verter a 40/45 °C.
Dejar cristalizar durante al menos 2 horas en la nevera a 4 °C.

| CARAÏBE | ÉQUATORIALE NOIRE | EXTRA AMER | EXTRA BITTER | EXTRA NOIRE | GUANAJA | MANJARI | SATILIA NOIRE 62% | SATILIA NOIRE 70% |
|---------|-------------------|------------|--------------|-------------|---------|---------|-------------------|-------------------|
| 410 g | 440 g | 420 g | 430 g | 510 g | 370 g | 420 g | 430 g | 370 g |

O

Una receta de ganache razonada, retrabajada para evitar que se reseque y conservar una textura más elástica.

Ganache CONFECTION 80% Receta razonada

150 g Leche entera UHT
110 g Nata UHT 35 %
90 g Azúcar invertido
250 g **CONFECTION 80%***
600 g **Peso total**

Calentar la leche con la crema y el azúcar invertido a 80 °C.
Emulsionar con una espátula vertiendo gradualmente sobre el chocolate parcialmente derretido. Mezclar intensamente tan pronto como sea posible para perfeccionar la emulsión.

Glaseado tierno Absolu de chocolate (listo para usar)

1000 g Absolu glaseado negro 39 %
1000 g **Peso total**

Retirar la tapa.
Dependiendo del uso, añadir entre 20 y 60 g de agua.
Volver a poner la tapa y calentar entre 35 y 55 °C preferentemente en el microondas a potencia suave.
Remover en el centro antes de usar o batir con la batidora de brazo.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la masa sablé P125 y estirarla a 2,5 mm.
Cortar círculos de 7,5 cm de diámetro y colocarlos en aros engrasados. Hornear a 150 °C durante unos 20-22 minutos. Realizar la ganache y verter a 40/45 °C en los fondos de tarta dejando 5 mm para el glaseado.
Dejar cristalizar en la nevera y glasear las tartas.

Decoración

Poner cobertura Guanaja precristalizada sobre una hoja de transfert «Espejo roto» CHOCOLATREE (ref. 12466CCZ).
Cubrir enseguida con una segunda hoja y después, con un rodillo de pastelería, extender y alisar la cobertura.
Dejar cristalizar a 17 °C. Romper y colocar trocitos en cada tarta (ver foto).



CHOUQUETTES *de vainilla*

CALCULADA PARA
60 UNIDADES

Masa choux

| | |
|-------|-----------------------|
| 150 g | Agua |
| 150 g | Leche entera UHT |
| 5 g | Sal fina |
| 7 g | Azúcar |
| 120 g | Mantequilla seca 84 % |
| 170 g | Harina de trigo |
| 300 g | Huevos enteros |
| 902 g | Peso total |

Llevar a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
Añadir la harina y desecar.
Fuera del fuego, incorporar poco a poco los huevos.
Escudillar con una manga.

Crema pastelera de vainilla

| | |
|--------|-----------------------|
| 1610 g | Leche entera UHT |
| 225 g | Azúcar |
| 195 g | Huevos enteros |
| 500 g | Almidón de maíz |
| 80 g | Gelcrem caliente |
| 210 g | Mantequilla seca 84 % |
| 2212 g | Peso total |

Llevar a ebullición la leche y la vainilla.
Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem.
Agregar la mezcla líquida hirviendo a la última mezcla, verter en la cacerola y hervir durante 2 minutos.
Fuera del fuego retirar las vainas de vainilla e incorporar la mantequilla en dados sin batir.
Enfriar rápidamente.

| | | | | |
|--|--|--|---|--|
|  |  |  |  |  |
| TADOKA | VAINAS DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR | PASTA DE VAINAS DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR | VAKANA PERLES DE VANILLE | EXTRACTO DE VAINILLA BIO DE MADAGASCAR |
| 12g | 15g | 25g | 10 g | 50g |

MONTAJE Y ACABADO

CS Azúcar perlado

CS Avellanas de Piamonte IGP picadas 2-4 mm

Preparar la masa choux.

Escudillar los choux sobre una bandeja con una tela de silicona perforada y espolvorearlos con azúcar perlado y avellanas picadas.

Hornear a 250 °C. Apagar el horno y mantener el tiro cerrado.

Cuando la pasta choux se haya hinchado y dorado, encender el horno a 180 °C y abrir el tiro.

(Segunda opción: hornear a 165 °C en horno ventilado tiro abierto).

Realizar la crema pastelera de vainilla y rellenar los choux. Reservar.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



40461 - 40474
AVELLANAS DEL
PIAMONTE PICADAS IGP
(2-4 MM)
1 kg - 5 kg

PARIANI

NOROHY



31356 - 26521
VAINAS DE VAINILLA
BIO DE MADAGASCAR
125 g - 250g

VERSIONE ESTA

RECETA CON TODAS

NUESTRAS CREMAS

PASTELERAS DE LA PÁG. 62



MILHOJAS

de chocolate

CALCULADA PARA
36 UNIDADES

Mantequilla amasada con harina integral

1000 g Mantequilla seca 84 %
380 g Harina T110
1380 g **Peso total**

Mezclar en la batidora con la pala la mantequilla y la harina.
Extender sobre una placa.
Dejar enfriar en la nevera.

Hojaldrado de harina integral

30 g Sal
450 g Agua
300 g Mantequilla seca 84 %
1000 g Harina T110
1380 g Mantequilla amasada
con harina integral
7 g Vinagre blanco*
3167 g **Peso total**

Disolver la sal en agua fría.
Mezclar la mantequilla con la harina en la batidora con la pala hasta obtener una textura arenosa.
Cuando se consiga esta textura, añadir la mezcla de agua y sal.
Hacer una mezcla rápida y breve (es importante no mezclar de manera prolongada para evitar dar cuerpo a la masa).
Retirar la masa del bol y dar una forma rectangular.
Cubrir la masa y reservar a 2 °C durante unas 6 horas.
Poner la mantequilla amasada en la masa, dar tres vueltas dobles con 12 horas de reposo a 2 °C entre las vueltas.

*El vinagre es necesario en caso de conservación prolongada en la nevera o el congelador.

Opalina gru  de cacao

| | | |
|-------|-----------------|---|
| 200 g | Azúcar | Cocer el azúcar con la glucosa y el fondant a 165  C. |
| 200 g | Glucosa DE35/40 | Añadir el gru  de cacao. |
| 200 g | Fondant | Verter sobre una tela de silicona. |
| 60 g | Gru  de cacao | Cuando enf e, triturar en polvo y reservar protegido de la humedad. |
| 660 g | Peso total | |

Crema pastelera Guanaja

| | | |
|--------|------------------|--|
| 945 g | Leche entera UHT | Llevar a ebullición la leche, mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem. |
| 125 g | Azúcar | Agregar la leche hirviendo a la mezcla, verter en la cacerola y hervir durante 2 minutos. |
| 115 g | Huevos enteros | Fuera del fuego, verter poco a poco sobre el chocolate emulsionando con la lengua pastelera y batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Enfriar rápidamente. |
| 25 g | Almidón de maíz | |
| 40 g | Gelcrem caliente | |
| 280 g | GUANAJA 70 % | |
| 1530 g | Peso total | |

Crema diplomática Guanaja

| | | |
|--------|-------------------------|---|
| 1400 g | Crema pastelera Guanaja | Aflojar la crema pastelera fría en la batidora con la pala y añadir la nata montada en chantilly, con una textura elástica. |
| 300 g | Nata UHT 35 % | Utilizar enseguida. |
| 1700 g | Peso total | |

MONTAJE Y ACABADO

Preparar la masa de hojaldre y la opalina y reservar.

Realizar la crema pastelera Guanaja para la crema diplomática y reservar a 4  C.

Laminar el hojaldrado a 3 mm y colocar sobre dos placas con una tela de silicona perforada de 40 cm x 60 cm.

Dejar reposar durante al menos 2 horas a temperatura ambiente.

Colocar un Silpain sobre el hojaldre, así como una rejilla y hornear durante unos 45 minutos a 160  C.

Esparcir generosamente opalina gru  sobre el hojaldre y volver a hornear durante 3 minutos a 160  C.

Cuando el hojaldre est  frío, cortar tiras de 3 cm x 36 cm. Reservar.

Aflojar la crema pastelera en la batidora con la pala y mezclar delicadamente con la nata montada en chantilly, con una textura elástica.

Con una manga con boquilla de 14 mm, escudillar dos tubos de crema diplomática sobre una tira de hojaldre, colocar otra tira y repetir la operación.

Terminar añadiendo una tercera tira de hojaldre.

Cortar milhojas individuales de 12 cm de largo.





ÉCLAIRS *de chocolate y café*

CALCULADA PARA
40 ÉCLAIRS

Masa choux

| | | |
|--------|-----------------------|--|
| 240 g | Agua | Llevar a ebullición el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla. |
| 240 g | Leche entera UHT | Añadir la harina y desecar. |
| 10 g | Sal fina | Fuera del fuego, incorporar los huevos poco a poco. |
| 10 g | Azúcar | Escudillar la pasta choux en forma de éclairs. |
| 190 g | Mantequilla seca 84 % | |
| 285 g | Harina T45 | |
| 480 g | Huevos enteros | |
| 1450 g | Peso total | |

Crema pastelera P125 Cœur de Guanaja

| | | |
|--------|----------------------|--|
| 2340 g | Leche entera UHT | Llevar a ebullición la leche. |
| 350 g | Azúcar | Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem. |
| 280 g | Huevos enteros | Agregar la leche a la mezcla, verter en la cacerola y hervir durante 2 minutos. |
| 60 g | Almidón de maíz | Verter la crema pastelera caliente sobre el chocolate. |
| 100 g | Gelcrem caliente | Realizar la emulsión. Enfriar rápidamente. |
| 585 g | P125 CŒUR DE GUANAJA | |
| 3400 g | Peso total | Esta receta se puede realizar con los chocolates de la gama Confection 80%. Encuentra otras recetas en la página 62 . |

Glaseado tierno P125 Cœur de Guanaja

| | | |
|-------|----------------------|---|
| 170 g | Nata UHT 35 % | Calentar la nata y verterla progresivamente sobre el chocolate. |
| 180 g | P125 CŒUR DE GUANAJA | Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. |
| 450 g | Absolu Cristal | Llevar a ebullición el Absolu Cristal con el agua y añadir. Batir de nuevo. |
| 800 g | Peso total | Utilizar a 30/40 °C. |

Crema pastelera de pasta de granos de café

| | | |
|--------|--------------------------|---|
| 2480 g | Leche entera UHT | Llevar a ebullición la leche. |
| 345 g | Azúcar | Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem. |
| 295 g | Huevos enteros | Agregar la leche a la mezcla, verter en la cacerola y hervir durante |
| 75 g | Almidón de maíz | 2 minutos. |
| 125 g | Gelcrem caliente | Añadir la pasta de café y mezclar. |
| 75 g | Pasta de granos café Bio | Fuera del fuego, incorporar la mantequilla en dados sin batir. |
| 320 g | Mantequilla seca 84 % | Enfriar rápidamente. |
| 3400 g | Peso total | |

Glaseado tierno Jivara café

| | | |
|-------|--------------------------|--|
| 152 g | Nata UHT 35 % | Calentar la nata y verterla progresivamente sobre el chocolate. |
| 230 g | JIVARA 40 % | Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. |
| 405 g | Absolu Cristal | Llevar a ebullición el Absolu Cristal con el agua y la pasta de granos |
| 14 g | Pasta de granos café Bio | de café y añadir. |
| 800 g | Peso total | Batir de nuevo. |

MONTAJE Y ACABADO

Preparar y escudillar la masa choux sobre una bandeja con una tela de silicona perforada.

Para la cocción en horno ventilado:

Hornear los éclairs a 250 °C, apagar el horno y mantener el tiro cerrado.

Cuando la masa choux se haya hinchado y dorado, encender el horno a 180 °C y abrir el tiro.

O bien hornear a 165 °C en horno ventilado tiro abierto durante 30 minutos.

Rellenar los éclairs con una manga con una boquilla lisa pequeña.

Fundir el glaseado de chocolate a unos 25 °C y glasear los éclairs por la parte abombada.

Reservar en la nevera.

NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



6360 - 8234
P125 CŒUR
DE GUANAJA
3 kg - 12 kg



VALRHONA

Sosa

SOSA



48640 - 44602
GELCREM CALIENTE
500 g - 12,5 kg

Noro

NOROHY



41822
PASTA DE GRANOS
DE CAFÉ BIO
500 g



CONSULTE

LA PÁG. 34 PARA SABER MÁS

SOBRE EL GELCREM CALIENTE

Algunos consejos e ideas para dinamizar su tienda y sus ventas

Potenciar los productos más rentables

Midiendo el margen y organizando su punto de venta

COSTE DE PRODUCCIÓN

TOP REFERENCIAS

SUPERFICIE DE EXPOSICIÓN

- Calcular el **coste de producción** de cada producto de su oferta (con la referencia o la familia del producto)
- Seleccionar las **referencias top** que tengan el **mayor margen bruto**
- Otorgar una mayor **superficie de exposición** a esas referencias top en puntos de venta

PAREJAS DE PRODUCTOS

DISCURSO DE VENTA

REDONDEAR AL ALZA

- Identificar las **parejas de productos** que se compran juntos de manera más habitual
- Jugar con **el redondeo al alza** para integrar un producto complementario (por ejemplo, un menú a 4,30 € que pasa a 5 € si se añade una pequeña pieza de bollería o un pastel de viaje)
- Formar a sus vendedores e integrar sistemáticamente estas ofertas en el **discurso de venta**

Construir propuestas cruzadas

A través de mecánicas promocionales y ofertas «package»

Aumentar la frecuencia de compra y la compra media

Facilitando el acceso a la oferta y estimulando el interés de los clientes.

PROGRAMA DE FIDELIDAD

AUTOSERVICIO

EDICIONES LIMITADAS/DE TEMPORADA

- Jugar con las **ediciones limitadas/temporales** e informar a sus clientes a través de sms, emails, redes sociales...
- Implementar un **programa de fidelidad**.
- Desarrollar una gama de productos **en autoservicio** (bebidas, sandwiches, snacking...)

MOSTRAR LOS PRECIOS CLARAMENTE

POTENCIAR EN LAS CAJAS Y ESCAPARATES

4 MOMENTOS CLAVE

- **4 momentos clave:** desayuno, comida, merienda, final de la tarde
- **Potenciar en las cajas y escaparates** los productos que correspondan al momento de consumición
- **Mostrar claramente los precios** de los productos destacados

Jugar con un merchandising dinámico

Adaptando la zona de compras por impulso a los momentos del día



Las formaciones de panadería de la École Valrhona

La École Valrhona se compromete cada día para acompañarle en su búsqueda de la singularidad con formaciones adaptadas a sus necesidades. Juntos sobrepasamos los límites de la creatividad en un proceso innovador dirigido hacia la gastronomía dulce del mañana.

Para perfeccionarse, la École Valrhona propone formaciones en panadería en sus campus de Tain l'Hermitage y París.

*Bollería, panettones y
repostería panadera*



DESCUBRA

NUESTRAS FORMACIONES

EN LA WEB VALRHONA.COM

Para inscribirse u obtener más información, póngase en contacto con nuestro servicio de atención al cliente por e-mail, serviciocliente@valrhona-selection.com, o por teléfono en el +34 934121999






VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®




Tantos
HAGAMOS BIEN LO QUE ES BUENO

Desde hace 100 años, junto con sus productores, colaboradores y todos los artesanos del sabor, Valrhona imagina lo mejor del chocolate. Su misión es crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía creativa y responsable. El 100 % de los cacaos son trazables desde nuestros 17 215 productores, lo que asegura saber de dónde procede el cacao, quién lo ha cosechado y quién lo ha producido en buenas condiciones. Gracias a este compromiso, Valrhona se enorgullece de contar con la certificación B-Corp desde enero de 2020. Elegir Valrhona es elegir un chocolate responsable que respeta a las personas y el planeta.

PARA SABER MÁS SOBRE NUESTROS COMPROMISOS,
VISITE VALRHONA.COM

Empresa

Certificada



VALRHONA SELECTION, UN COLECTIVO DE MARCAS COMPROMETIDAS



En Valrhona Selection, unimos marcas referentes y comprometidas con un proceso responsable como **Valrhona, Sosa, Chocolatree, 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 a las personas.



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.



Entre «Noro» y «Rohy» (luz y vínculo en malgache) tenemos la ilustración perfecta de nuestra misión: poner el foco en los hombres y mujeres que trabajan la vainilla y unir a los productores y los chefs para revelar esta materia prima excepcional como es la vainilla. Toda la cadena de valor de nuestra gama de Madagascar cuenta con el sello ecológico.



Sabor, imagen... ¡y textura! Los crispies, peta crispies y otros productos cantoneses de Sosa hacen que cada degustación sea única. La colección Transparente, cuyos ingredientes son todos de origen natural, rinde homenaje a la naturaleza.



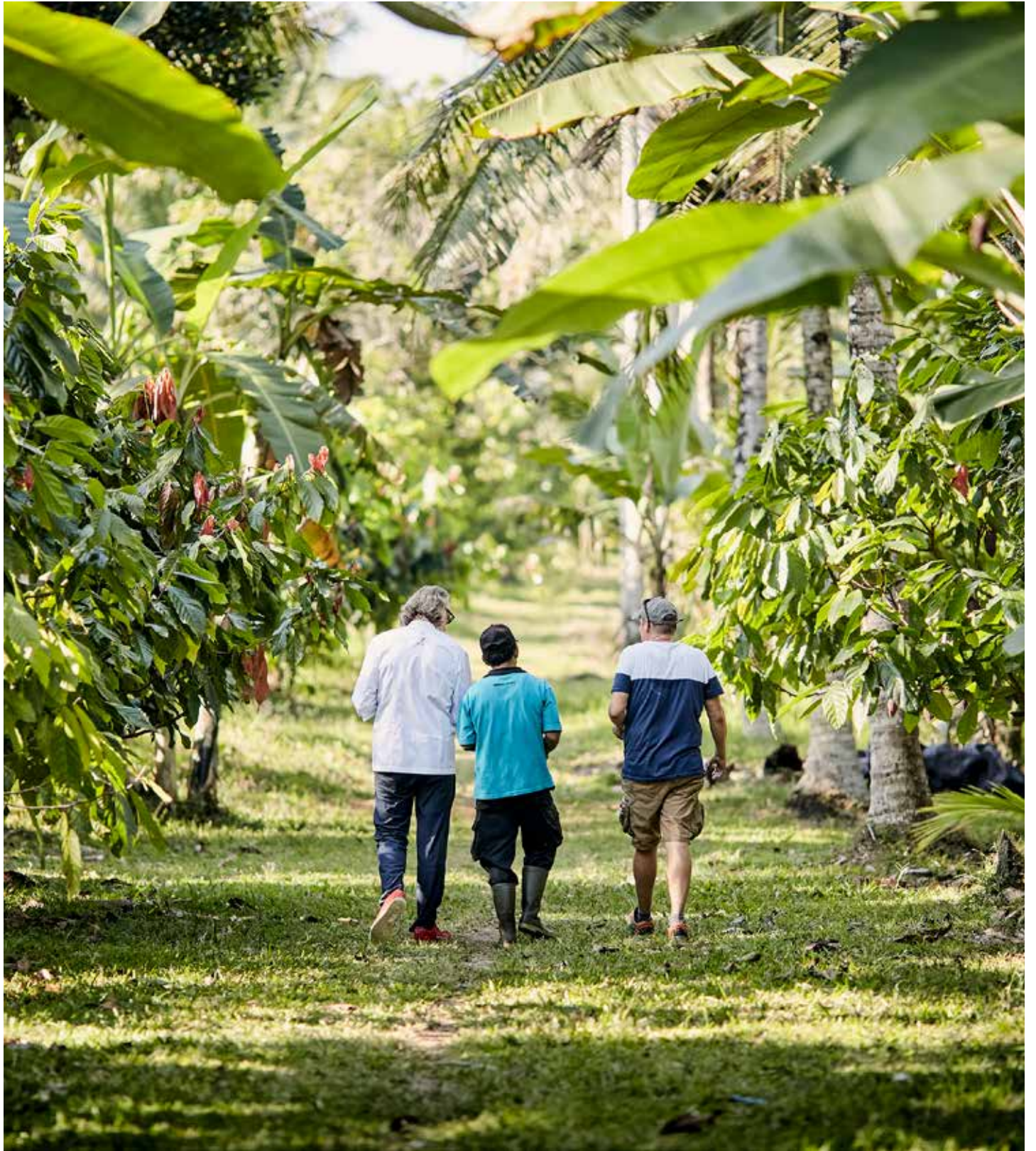
Nuestros purés de fruta, sin azúcares añadidos y sin aditivos, 100% trazados, respetan tanto el buen sabor de fruta madura como la naturaleza y las mujeres y hombres que la trabajan en agroecología. Para que los artesanos comprometidos puedan explicar a sus clientes las frutas que utilizan.



Porque primero comemos con los ojos, ¡sé notable! En un abrir y cerrar de ojos, aporta un toque festivo y personal a tus creaciones culinarias con los moldes y decoraciones de chocolate Valrhona, con colores 100% de origen natural. Lo que nos motiva: ser el cómplice de tu toque final a medida.



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.



NOTAS

