

# LOS INDISPENSABLES

PRODUCTOS | USOS | RECETAS



bollería  
—  
repostería  
panadería

VALRHONA  
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

# LOS INDISPENSABLES

*bolleria*  
*repostería panadera*



PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE

*bolleria*  
—  
*reposteria*  
*panaderia*



# 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.

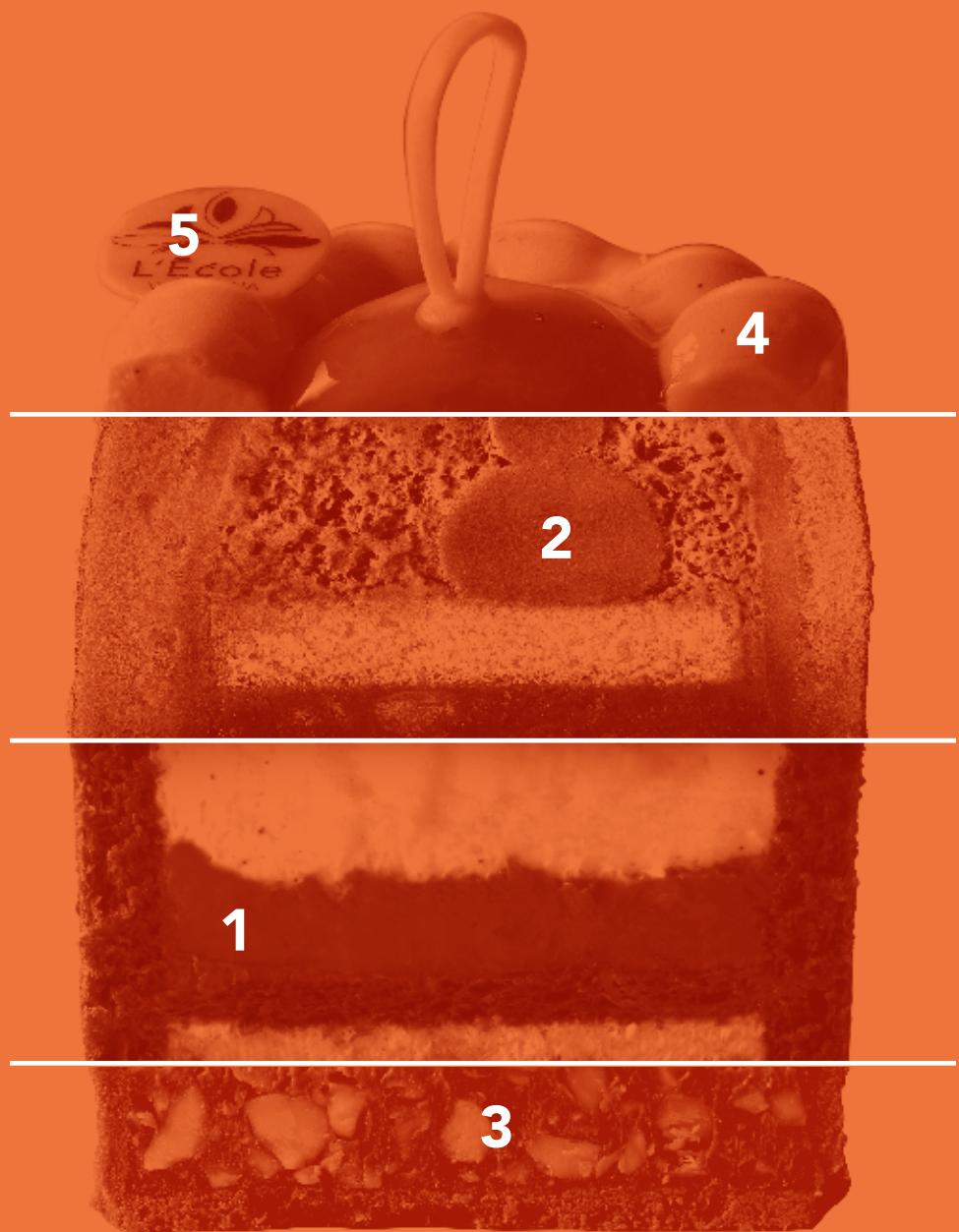
Lo hemos diseñado como una herramienta indispensable de sus obradores para acompañarles en sus creaciones.

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!*

  
PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



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!**

## CARAMÉLIA 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](http://partners.valrhona.com)



## EXTRA AMER

### 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!



## ¿CON QUÉ SE PUEDE COMBINAR?

MENTA FRESCA	HIGO
CASTAÑA	FRUTOS ROJOS
PIMIENTA AFRUTADA	JENGIBRE
MIEL DE CASTAÑO	PERA
AVELLANA	HABA TONKA



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](http://www.valrhona.com)

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.

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**.



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



¿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%*

LÁNCENSE 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 redéfina su creatividad.

PARA DESCUBRIR HUKAMBI, VISITE [VALRHONA.COM](http://VALRHONA.COM) O CONTACTE CON NOSOTROS ESCRIBIENDO A [SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM](mailto:SERVICIOCLIENTE@VALRHONA-SELECTION.COM) O LLAMANDO AL +34 934121999



# ¿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 caramelito se prepara en un caldero de cobre. Después de un tueste intenso, se incorporan los frutos secos. La mezcla se enfriá 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

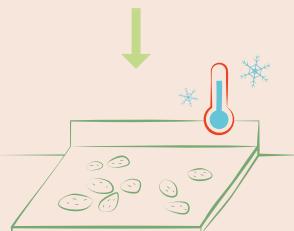
+

AGUA + AZÚCAR



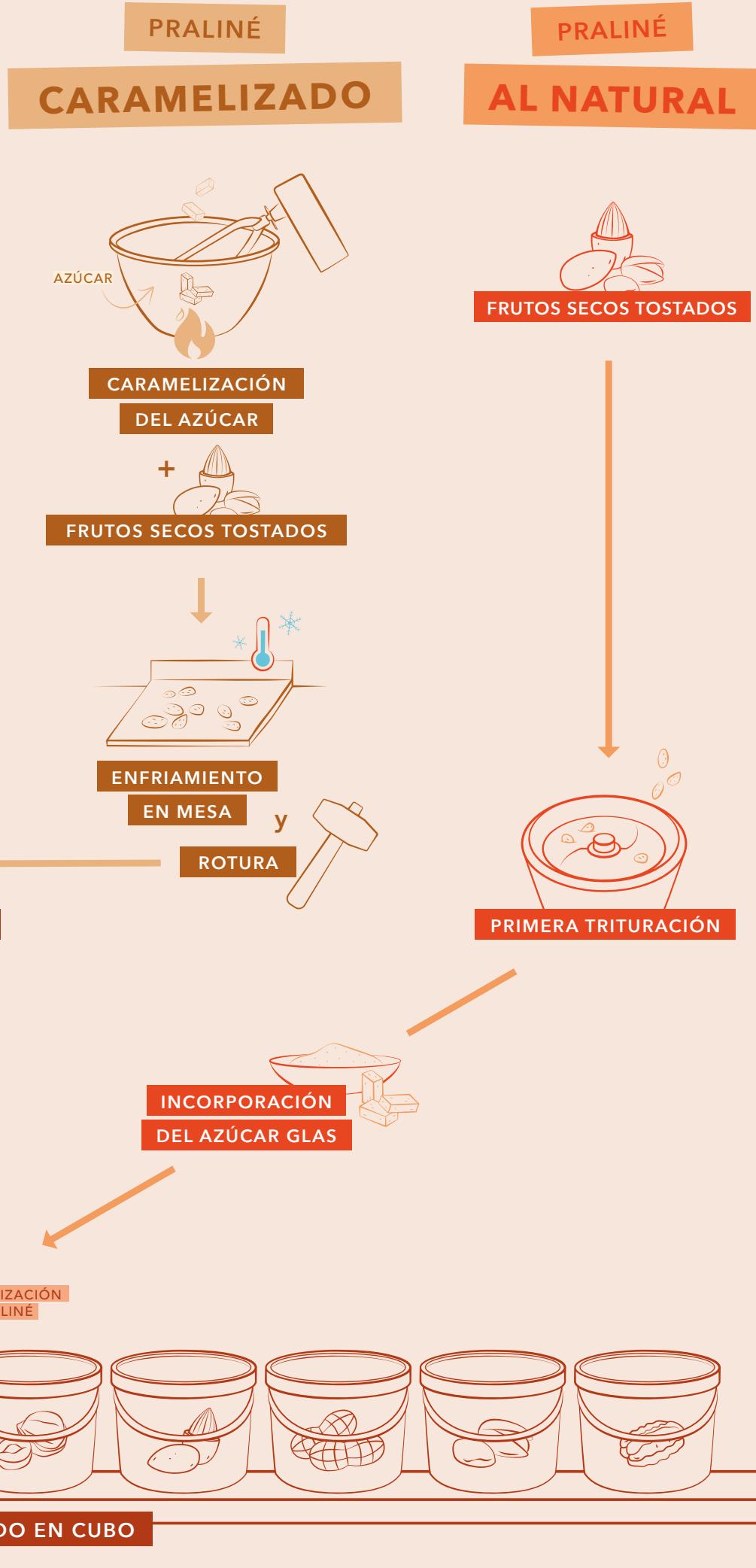
### SABLAGE

### DE FRUTOS SECOS



### ENFRIAMIENTO

### EN MESA



# 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.

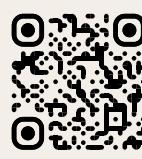
**NOISETTE LAIT 35 %  
NOISETTE NOIR 34 %**



¡Consulte nuestro catálogo para descubrir la intensidad (tostada o cocción caramel) 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](http://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.

iPotencie  
el sabor y  
el color!

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 PIAMONTE
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



# ¿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

N

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



NOROHY



## 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.

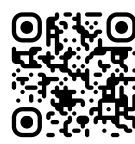


### Pasteles de viaje de frutas

¿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.



**RESPETO 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!

# 02— RELEÑAR

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

P. 26



P. 28



**BARRITAS PARA BOLLERÍA**      **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



3,2 g



5,3 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

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  
**3,2 g - 8 cm**

**2** 12061

**BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 48%**  
Barrita extrudida  
**5,3 g - 8 cm**

**3**

12789

**BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 55%**  
Barrita moldeada  
**5,5 g - 8 cm**

**4**

12087

**BARRITAS PARA BOLLERÍA NEGRAS 48%**  
Barrita extrudida  
**15,4 g - 36 cm**

**1**

**3**

**2**

**4**



# Pepitas y perlas



VALRHONA

3 formas y 2 colores para  
las inclusiones de chocolate.



PERLAS



CHIPS



PEPITAS



PERLAS  
CHOCOLATE  
NEGRO 55 %



CHIPS  
NEGRAS 60 %



PEPITAS  
NEGRAS 52 %



PEPITAS  
CHOCOLATE  
CON LECHE 32 %



PEPITAS  
BLANCAS 24 %

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

Conserva una bonita forma redonda en la cocción.

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

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

Un perfil aromático equilibrado con **ligeras notas caramelizadas**.

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  
mucha 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**

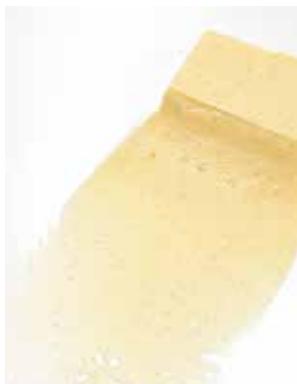
Descubra nuestra gama  
de gelificantes, en polvo y  
en lámina, y cómo utilizarlos.

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**



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 la 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?



×

5

=



PESO DE GELATINA EN POLVO

(COEFICIENTE DE HIDRATACIÓN INVARIABLE)

CANTIDAD DE AGUA O LÍQUIDO NECESARIA PARA HIDRATAR LA GELATINA



+



=



→



PESO DE GELATINA EN POLVO

AGUA O LÍQUIDO DE HIDRATACIÓN (FRÍO)

MASA DE GELATINA

DEJAR REHIDRATAR EN FRÍO COMO MÍNIMO 30 MINUTOS ANTES DE SU USO



“

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](http://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

¡Sabia 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 termorrereversible, 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!**

DAR TEXTURA

03

#### 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 sineresis (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](http://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?*

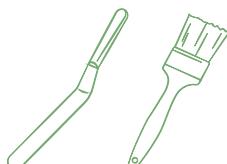
### EN FRÍO

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



#### BATIR ENÉRGICAMENTE COBERTURAS

2 TÉCNICAS DE APLICACIÓN  
Espátula o pincel



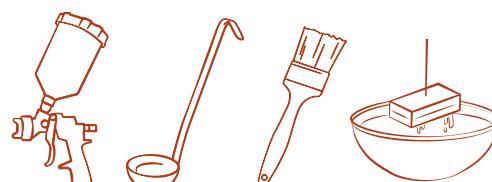
### EN CALIENTE

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.

CUBRIR Y  
GLASEAR

04

### ¿Cómo se usa?

#### CON PISTOLA



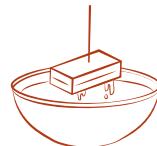
500g Absolu glaseado tierno negro 39%  
500g Absolu Cristal glaseado neutro  
50g Agua

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



#### INMERSIÓN



- 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.

## 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

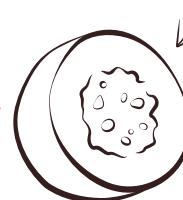
# Perlas crujientes



VALRHONA



*¡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

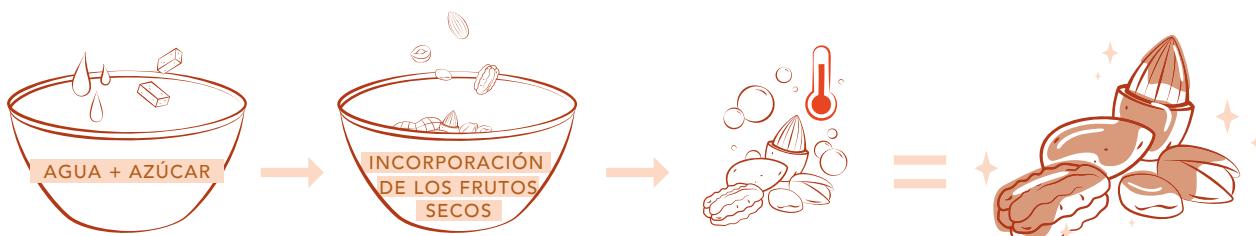
SOSA

## FRUTOS SECOS CANTONESES

Ideales para aportar textura  
y exquisites 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 CANTONÉSAS  
CARAMELIZADAS



41511  
AVELLANAS CANTONÉSAS  
CARAMELIZADAS



38952  
PISTACHOS CANTONÉSAS  
CARAMELIZADOS



39478  
CACAHUETES  
CANTONÉSAS  
CARAMELIZADOS



50061  
NUECES PECANAS  
CANTONÉSAS  
CARAMELIZADAS



39477  
NUECES DE MACADAMIA  
CANTONÉSAS  
CARAMELIZADAS



41456  
PALITOS DE ALMENDRAS  
CANTONÉSAS  
CARAMELIZADAS



41451  
AVELLANAS  
CANTONÉSAS PICADAS  
CARAMELIZADAS

## FRUTOS SECOS CARAMELIZADOS



38483  
AVELLANAS  
CARAMELIZADAS



38949  
SEMILLAS DE CALABAZA  
CARAMELIZADAS

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



40369  
**MANGO**  
WETPROOF



48664  
**FRAMBUESA**  
WETPROOF



48666  
**FRESA**  
WETPROOF



48677  
**FRUTA DE LA PASIÓN**  
WETPROOF

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!

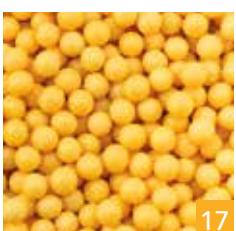
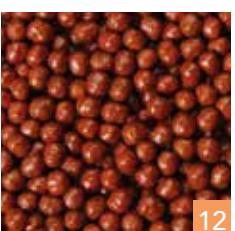
”

# Para espolvorear



CHOCOLATREE

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



## 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 Ø4 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 Ø8 mm

14. **VERDE**  
70781VCX - 200 g | 70786VCX - 1 kg
15. **FUCSIA**  
70783VCX - 200 g | 707788VCX - 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



Cumpleaños



Pascua



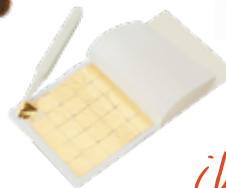
Navidad



Halloween



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





## ¡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



RELENOS  
ANTES DE  
LA COCCIÓN

P. 68



RELENOS  
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!

\* = cremsucre 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 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.

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



5

## 4 MASA DE BRIOCHE HOJALDRADA

635 g	Harina T45	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.
380 g	Harina T55	
20 g	Sal fina	
110 g	Azúcar	Amasar en primera velocidad añadiendo poco a poco los huevos durante unos 3 minutos, después amasar en segunda velocidad durante unos 7 minutos.
95 g	Mantequilla seca 84%	La masa debe quedar bien lisa.
45 g	Levadura ecológica	Dejar reposar a 4 °C durante al menos 2 horas o toda la noche si es posible.
350 g	Leche entera UHT	Estirar la masa en la laminadora a 10 mm de grosor.
190 g	Huevos enteros	Colocar la mantequilla de plegado sobre dos tercios del pastón. Doblar en tres y dar una vuelta simple.
570 g	Mantequilla seca 84%	Dar, a continuación, una segunda vuelta simple y reservar a 4 °C durante aproximadamente 1 hora.
2395 g	Peso total	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.

### Trucos

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

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



6



7



8

## 6 MASA PARA COOKIES

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



10

## 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
<b>EXTRA AMER</b>	60 g	245 g	75 g	125 g	75 g	120 g	25 g	7,5 g	120 g	50 g	105 g
<b>CONFECTION 80% **</b>	74 g	265 g	79 g	132 g	79 g	106 g	26 g	8 g	127 g	-	111 g

\* = cremsucre SOSA

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

## 10 MASA PARA MAGDALENAS

250 g	Mantequilla seca 84%
40 g	Miel
180 g	Huevos enteros
75 g	Leche entera UHT
160 g	Azúcar
250 g	Harina T55
12 g	Levadura química
967 g	Peso total

Preparar una mantequilla de avellana, añadir la miel y dejar enfriar.  
 Mezclar los huevos y la leche templados, añadir el azúcar, la harina y la levadura química tamizados previamente.  
 Incorporar la mantequilla templada.  
 Escudillar 27 g de preparación por impresión en moldes de magdalenas.  
 Cocer en horno ventilado durante 4 minutos a 210 °C y después 5 minutos con el horno apagado.

### Trucos

Se pueden aromatizar las magdalenas con las **pastas 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



12

## 11 MASA PARA MUFFINS

160g	Leche entera UHT	Mezclar la leche con los huevos enteros, el azúcar, el azúcar invertido y la sal.
165g	Huevos enteros	
125g	Azúcar	Tamizar la harina con la levadura química y la fécula e incorporar la mezcla de leche, huevos y azúcar.
30g	Azúcar invertido*	Añadir, por último, la mantequilla líquida clarificada fundida a 35 °C y el aceite.
4g	Sal fina	Mezclar.
290g	Harina T55	Para muffins de 70g, hornear a 170 °C durante 12 minutos.
18g	Levadura química	
30g	Fécula de patata	
<b>90g</b>	<b>Mantequilla líquida clarificada</b>	
85g	Aceite de girasol	*= cremsucre SOSA
<b>997 g</b>	<b>Peso total</b>	



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	Claras	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

\*= cremsucre SOSA

# Cremas de base



## 1 CREMAS DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

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

### NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



43540  
**ALMENDRAS EN POLVO CALIFORNIA**  
5 kg



40478  
**PASTA DE AVELLANAS DEL PIAMONTE 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
<b>450 g</b>	<b>Pasta de almendras de Provenza 50 %</b>	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.
<b>1190 g</b>	<b>Peso total</b>	

### 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
<b>450 g</b>	<b>Pasta de almendras de Provenza 50 %</b>	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.
<b>1190 g</b>	<b>Peso total</b>	Reservar en la nevera o utilizar enseguida.

EXTRA NOIR	EXTRA AMER
270 g	250 g

## 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%
<b>CHOCOLATE</b>							
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	-
<b>VAINILLA</b>							
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
<b>PASTA DE GRANOS DE CAFÉ</b>							
PASTA DE GRANOS DE CAFÉ BIO	30g	1000g	140g	120g	90g	-	130g
	20g	1000g	140g	120g	30g	50g	130g
<b>PASTA DE FRUTOS SECOS</b>							
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

840g	Nata UHT 35 %
180g	Azúcar
<b>600g</b>	<b>GUANAJA 70 %</b>
3g	Sal fina
150g	Leche entera UHT
150g	Huevos enteros
<b>1923g</b>	<b>Peso total</b>

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

560g	Nata UHT 35 %
120g	Azúcar
<b>435 g</b>	<b>MANJARI 64 %</b>
100g	Leche entera UHT
100g	Huevos enteros
2g	Sal fina
<b>1317g</b>	<b>Peso total</b>

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

600g	<b>EXTRA NOIR 53 %</b>	Picar el chocolate.
400g	Queso crema	Añadir el queso crema y batir de nuevo.
<b>1000g</b>	<b>Peso total</b>	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 % CARAMELIZADO	AVELLANA 50 % CARAMELIZADO
Praliné	1000g	1000g	1000g
Équatoriale Lactée 35%	250g	250g	250g
Manteca de cacao	70g	100g	70g

## 5 INTERIOR DE ALMENDRA Y AVELLANA

670g	<b>Pasta de almendras 33%</b>	Batir todos los ingredientes sin calentarlos demasiado. Dar forma inmediatamente.
260g	Pasta de avellanas del Piamonte IGP (torrefacción ligera)	
65g	Claras	
<b>995g</b>	<b>Peso total</b>	

## 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	Claras	
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.

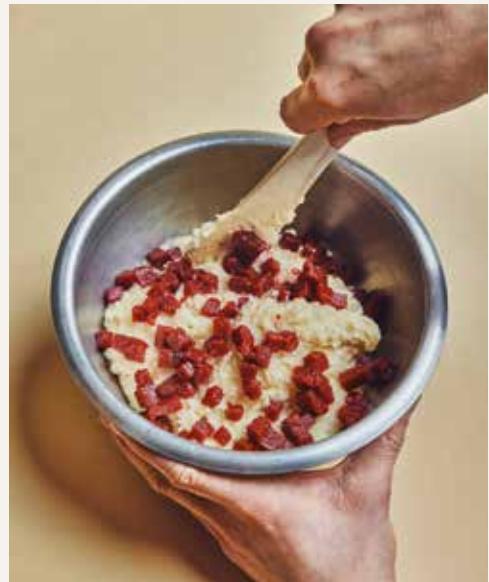
Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con las varillas.

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	830g	830g	825g	340g	825g	835g	630g	825g	835g
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



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.

*¡Las pepitas de fruta Adamance!*



## 8 INTERIOR DE ALMENDRA Y FRAMBUESA

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

### Trucos

Recuerde nuestra gama de  
**fruta en polvo SOSA**

### NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



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

## 9 INTERIOR DE ALMENDRA Y AZAHAR

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

*Rellenos después  
de la cocción*

---

## 1 GANACHE INTENSA DE CHOCOLATE NEGRO Receta razonada

300g	Leche entera UHT	Calentar la leche, la nata y la glucosa DE60 a 40/45 °C.
200g	Nata UHT 35%	Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente.
90g	Jarabe de glucosa DE60	Cuando la base con pectina esté caliente, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido.
16g	Azúcar	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
4g	Pectina X58	Verter a 40/45 °C.
610g	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

300g	Leche entera UHT	Calentar la leche y la nata a 40/45 °C.
200g	Nata UHT 35%	Incorporar la mezcla de azúcar y pectina y llevarlo todo a ebullición durante unos segundos para activar la pectina correctamente.
16g	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.
4g	Pectina X58	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
520g	Peso total	Verter a 40/45 °C. 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.
	+ Manteca de cacao	Nota: La cantidad pequeña de azúcar es necesaria para mezclarla con la pectina.

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

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



### 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	-	-
<b>BAHIBÉ 46 %</b>	175g	175g	-	175g	150g	175g	-	175g	175g
<b>ÉQUATORIALE LACTÉE 35 %</b>	-	-	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  
700 g

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	57 g	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	-	32 g	-	-	-	-	-
Fruta de la pasión	-	-	24g	-	-	-	-
Cortezas de limón	-	-	-	-	-	4g	-
Cortezas de lima	-	-	-	-	-	-	5g
Puré de pera	-	-	-	-	-	-	61g
<b>Peso total</b>	<b>457 g</b>	<b>489 g</b>	<b>486 g</b>	<b>457 g</b>	<b>466 g</b>	<b>478 g</b>	<b>477 g</b>

\*= 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	486g	457 g	466g	478g	477g
EQUATORIALE NOIRE 55%	455 g	492 g	495g	515g	466g	503g	505g
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.

\*= cremsucré 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
45 g	Levadura ecológica
200 g	Agua
220 g	Huevos enteros
60 g	Yemas
160 g	Leche entera UHT
150 g	Azúcar
150 g	Mantequilla
12 g	Sal fina
3 g	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
600 g	Mantequilla seca 84 % (plegado)
2600 g	Peso total

Mezclar la harina, la levadura, el agua, los huevos, las yemas y la leche para obtener una masa firme.  
 Añadir el azúcar y amasar hasta obtener una red glutinosa.  
 Añadir la mantequilla, la sal y la pasta de vainas de vainilla.  
 Amasar para obtener una masa lisa a 25 °C.  
 Bolear y filmar a piel.  
 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.

## 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 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
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)
1200 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.

## Sirope a 30°B

135 g	Agua
170 g	Azúcar
305 g	Peso total

Calentar juntos todos los ingredientes y reservar.

## 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

Sosa SOSA



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 BRIOCHE

## Masa de brioche con azahar

640 g	Harina T45
640 g	Harina T55
30 g	Sal fina
120 g	Azúcar
30 g	Levadura ecológica
640 g	Huevos enteros
110 g	Agua mineral
10 g	Cortezas de naranja
<b>65 g</b>	<b>Agua de azahar bio</b>
770 g	Mantequilla seca 84 %
<b>3050 g</b>	<b>Peso total</b>

Amasar las harinas, la sal, el azúcar, la levadura, los huevos, el agua, las cortezas de naranja y el agua de azahar.  
 Cuando la masa se despegue de los bordes, añadir la mantequilla cortada en trozos.  
 Cuando la mantequilla se haya incorporado bien, dejar levar la masa 20 minutos en el bol.  
 Verter en un recipiente y reservar en la nevera.

## Pintura con nata

400 g	Yemas
100 g	Nata UHT 35 %
<b>500 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar todos los ingredientes.

## 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  
8x8 MM  
2 kg



44581  
DADOS DE LIMÓN CONFITADO  
7x7 MM  
2 kg



NOROHY  
01234  
AGUA DE AZAHAR BIO  
750 g





# BRIOCHE hojaldrado

RECETA CALCULADA PARA  
10 UNIDADES

## Brioche hojaldrado de vainilla

635 g	Harina T45
380 g	Harina T55
20 g	Sal fina
110 g	Azúcar
95 g	Mantequilla seca 84 %
8 g	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
45 g	Levadura ecológica
350 g	Leche entera UHT
190 g	Huevos enteros
570 g	Mantequilla seca 84 %
<b>2403 g</b>	<b>Peso total</b>

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

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

Estirar la masa la laminadora a 10 mm de grosor.

Colocar la mantequilla de plegado sobre dos tercios de la superficie del pastón.

Doblar en tres y dar una vuelta simple.

Dejar, 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.

## Sirope a 30°B vainilla

90 g	Agua
110 g	Azúcar
2 g	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
<b>202 g</b>	<b>Peso total</b>

Calentar todos los ingredientes y reservar.

## 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 grué de cacao

200 g	Azúcar
200 g	Glucosa DE35/40
200 g	Fondant
60 g	Grué de cacao
660 g	Peso total

Cocer el azúcar con la glucosa y el fondant a 165 °C.  
 Añadir el grué de cacao.  
 Verter sobre una tela de silicona.  
 Cuando enfríe, 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 × 60 cm.  
 Esparrcir generosamente opalina sobre los rectángulos y doblar los dos extremos a lo largo (6 cm).  
 Esparrcir 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**

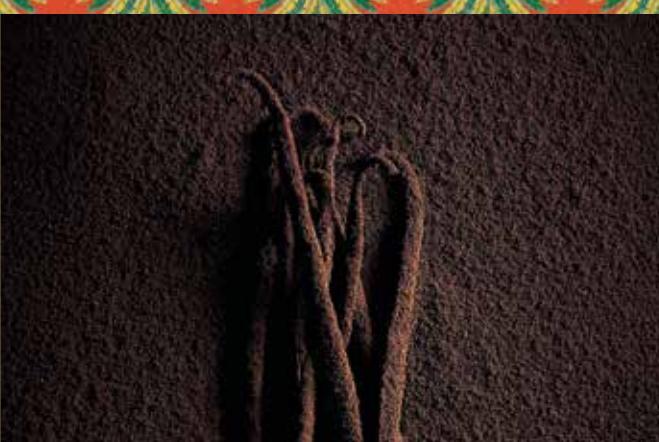


3285  
GRUÉ DE CACAO  
PURO GHANA



N  
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 NEGROS 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
<b>160 g</b>	<b>INSPIRATION FRAMBUESA</b>
75 g	Frambuesas enteras congeladas
75 g	Guindas congeladas
<b>1310 g</b>	<b>Peso total</b>

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 FRAMBUESA1123231  
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
<b>15 g</b>	<b>Pasta de avellanas del Piamonte IGP</b>
75 g	Huevos enteros
320 g	Harina T55
10 g	Sal fina
5 g	Bicarbonato sódico
<b>100 g</b>	<b>Avellanas del Piamonte IGP tostadas</b>
<b>100 g</b>	<b>Praliné avellana 66% afrutado</b>
<b>50 g</b>	<b>Avellanas del Piamonte IGP tostadas</b>
<b>1110 g</b>	<b>Peso total</b>

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 %
<b>1010 g</b>	<b>Peso total</b>

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



VALRHONA

- 12338 GUANAJA 70%
- 12339 CARAÏBE 66%
- 12334 JIVARA 40%
- 12337 TANARIVA 33%

*¡No olvide nuestras barritas de 20g!  
 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



+





# BRIOCHE *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	Amasar 5 minutos en primera velocidad.
10 g	Vainas de vainilla bio de Madagascar	Amasar 7 minutos en segunda velocidad e incorporar la mantequilla en primera velocidad hasta obtener una masa lisa.
470 g	Huevos enteros	La masa debe estar a 25 °C al final del amasado.
260 g	Leche entera UHT	Dejar levar durante 30 minutos a temperatura ambiente y después en la nevera a 3 °C durante al menos 12 horas.
165 g	Azúcar	
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**

 43542 CREMA DE UNTAR AVELLANA Y CACAO 18% 5 kg	<b>PARIANI</b>	 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.

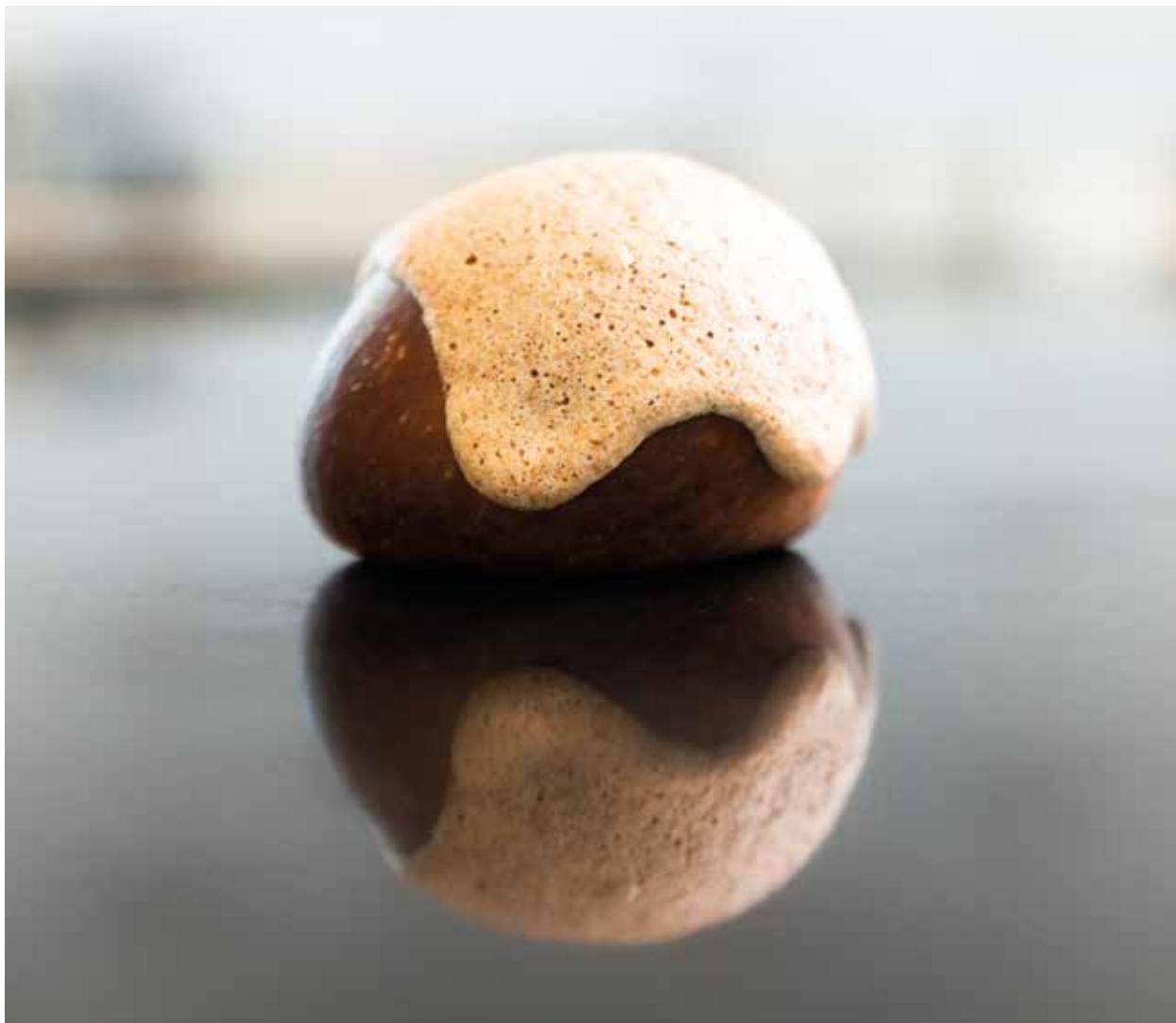
**NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS**

 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 700 g
--	--	--	--

## 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
43 g	Levadura ecológica
130 g	Azúcar
45 g	Miel
45 g	Pasta de naranja confitada
3 g	Pasta de vainas de vainilla
	Bio de Madagascar
20 g	Sal fina
170 g	Leche entera UHT
170 g	Huevos enteros
170 g	Yemas
345 g	Mantequilla seca 84 %
2001 g	Peso total

Mezclar la harina, la levadura, la leche, los huevos y las yemas para obtener una masa firme.  
Añadir el azúcar, la miel, la pasta de naranja confitada, la pasta de vainas de vainilla y la sal.  
Amasar hasta obtener una red glutinosa.  
Añadir la mantequilla y amasar de nuevo.  
La temperatura final debe ser de 25 °C.  
Bolear y filmar a piel.  
Dejar reposar durante 1 hora a temperatura ambiente.  
Dejar levar a 2 °C hasta el día siguiente.  
Al día siguiente, hacer bolitas de masa de 50 g.  
Dejar levar a 27 °C durante 2 horas y 30 minutos.

## Crema de vainilla

805 g	Leche entera UHT
200 g	Nata UHT 35%
5 g	Tadoka
75 g	Azúcar
405 g	Yemas
<b>300 g</b>	<b>Gelcrem caliente</b>
2 g	Sal fina
5 g	Cortezas de limón
<b>1797 g</b>	<b>Peso total</b>

Pesar la leche, la nata, la vainilla Tadoka y la mitad del azúcar y llevar a ebullición.  
 Batir las yemas con el azúcar restante, el gelcrem caliente, la sal y las cortezas de limón.  
 Verter los líquidos calientes sobre la mezcla yemas/azúcar/gelcrem y cocer hasta que alcance 82 °C.  
 Batir y enfriar rápidamente a 4 °C.

## Glaseado de clara de huevo

80 g	Almendras enteras al natural
245 g	Azúcar
80 g	Harina T55
80 g	Claras
19 g	Aqua
<b>504 g</b>	<b>Peso total</b>

Batir todos los ingredientes en un Robot Coupe y conservar en la nevera.  
 Si es necesario, añadir agua en función de la humedad de las almendras.

## MONTAJE Y ACABADO

CS Azúcar perlado

Cuando los brioches hayan fermentado, aplicar el glaseado.  
 Esparrcir azúcar perlado y hornear a 175 °C durante 15 minutos.  
 Dejar enfriar y llenar con la crema de vainilla.

### NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Sosa

SOSA



48640 - 44602  
**GELCREM CALIENTE**  
500 g

N

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
5 g	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
40 g	Azúcar
35 g	Huevos enteros
10 g	Almidón de maíz
15 g	Gelcrem caliente
40 g	Mantequilla seca 84 %
445 g	Peso total

Llevar a ebullición la leche y la pasta de vainas de vainilla. Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón 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.

## Confitado de arándanos

295 g	Puré de arándanos salvajes 100 %
50 g	Glucosa DE35/40
50 g	Azúcar
7 g	Pectina NH
10 g	Zumo de limón
412 g	Peso total

Calentar el puré de arándanos con la glucosa a 40 °C y añadir el azúcar mezclado con la pectina. Llevar a ebullición y añadir el zumo de limón.

## Ganache intensa Équatoriale Noire 55 % Receta razonada

115 g	Leche entera UHT
80 g	Nata UHT 35 %
35 g	Glucosa DE60
2 g	Pectina X58
6 g	Azúcar
170 g	ÉQUATORIALE NOIRE 55 %
408 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.

## 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 40g. 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, llenarlas con ganache (unos 20g por berlina) y rebozarlas en azúcar.

### NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS

#### ADAMANCE



34283  
PASTA DE VAINAS DE VAINILLA BIO  
DE MADAGASCAR  
500 g



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



NOROHY



# 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 %
<b>100 g</b>	<b>ÉQUATORIALE NOIRE 55 %</b>
10 g	Ralladura de naranja
10 g	Extracto de vainilla Bourbon bio
<b>2690 g</b>	<b>Peso total</b>

- 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 %
40 g	Azúcar
8 g	Vaina de vainilla de Tahití
<b>70 g</b>	<b>OPALYS 33 %</b>
750 g	Nata (2) UHT 35 %
<b>50 g</b>	<b>Aqua de azahar</b>
7 g	Gelatina 220 Bloom en polvo
42 g	Agua de hidratación
<b>1037 g</b>	<b>Peso total</b>

Llevar a ebullición la nata (1) con el azúcar y la vaina de vainilla rajada y raspada.

Añadir la gelatina y emulsionar con el chocolate fundido.

Añadir el agua de azahar y finalmente la nata (2) fría.

Dejar reposar durante 24 horas en la nevera y montar para llenar el roscón.

## Ganache montada de chocolate

280 g	<b>ÉQUATORIALE NOIRE 55 %</b>
500 g	Nata (1) UHT 35 %
2 g	Gelatina 220 Bloom en polvo
12 g	Agua de hidratación
500 g	Nata (2) UHT 35 %
<b>1294g</b>	<b>Peso total</b>

Fundir el chocolate de cobertura.

Llevar la nata (1) a ebullición y añadir la gelatina hidratada.

Emulsionar con el chocolate de cobertura y añadir la nata (2).

Dejar reposar durante toda la noche la nevera y montar para llenar el roscón.

## Crujiente de semillas

150 g	Azúcar
50 g	Glucosa líquida DE40
125 g	Mantequilla seca 84 %
50 g	Leche entera UHT
2,5 g	Pectina Acid Free
10 g	Harina
70 g	Semillas variadas (chía, sésamo, lino, calabaza, etc.)
<b>457,5g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar todos los ingredientes y llevar a ebullición.

Verter entre dos telas de Silpat y extender para obtener un grosor de 2 mm.

Reservar en la nevera o congelar.

Cortar discos de una medida apropiada y colocar sobre el roscón antes de hornearlo.

## MONTAJE Y ACABADO

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

### NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



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



01234  
**AGUA DE AZAHAR BIO**  
**750g**





# 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 llenar 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  
500g

Sosa

### ADAMANCE



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

SOSA



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



RECIETAS  
BOLLERÍA



# PASTEL DE GRANADA *con albaricoque*



CALCULADA PARA  
6 TARTAS DE 500 G

## Masa para pastel

1750 g	Harina de fuerza
150 g	Azúcar
<b>185 g</b>	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
<b>3945 g</b>	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
50 g	Azúcar
<b>500 g</b>	<b>Puré de albaricoque 100%</b>
377 g	Azúcar
50 g	Glucosa líquida DE40
6 g	Ácido cítrico
<b>993 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar la pectina y la cantidad pequeña de azúcar.  
 Calentar el puré de albaricoque a 40 °C y añadir la mezcla.  
 Llevar a ebullición y verter la segunda cantidad de azúcar y glucosa.  
 Cocer a 105 °C y añadir el ácido cítrico.  
 Dejar cristalizar y cortar en dados de 2 cm × 2 cm.  
 Reservar.

## Crujiente Kalingo

470 g	Harina floja
120 g	Azúcar glas
4 g	Sal fina
60 g	Harina de almendras
240 g	Mantequilla seca 84 %
100 g	Huevos enteros
<b>160 g</b>	<b>KALINGO 65 %</b>
<b>1154 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar la harina, el azúcar glas, la sal, la almendra en polvo y la mantequilla bien fría cortada en dados.  
 Añadir los huevos.  
 Una vez mezclados todos los ingredientes, no trabajar demasiado la masa.  
 Desmigar la masa pasándola por un tamiz y hornear.  
 Después de la cocción, dejar enfriar y bañar con chocolate.  
 Reservar.

## Crema de albaricoque

50 g	Agua
50 g	Azúcar
<b>400 g</b>	<b>Puré de albaricoque 100%</b>
28 g	Gelcrem frío
<b>528 g</b>	<b>Peso total</b>

Realizar un sirope con el agua y el azúcar.  
 Añadir el puré de albaricoque frío y después el Gelcrem frío.  
 Batir.  
 Dejar reposar durante 30 minutos y batir de nuevo.  
 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  
TIJAS 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
380 g	Azúcar
380 g	Huevos enteros
200 g	Mantequilla seca 84 %
50 g	Harina T65
15 g	Pasta de vainas de vainilla bio de Madagascar
<b>140 g</b>	<b>Ground chocolate</b>
<b>1550 g</b>	<b>Peso total</b>

Mezclar la harina de almendras y el azúcar.

Añadir los huevos poco a poco.

Añadir la mantequilla derretida templada y la harina tamizada.

Terminar con la pasta de vainilla y el Ground Chocolate.

## 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 iota 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

# TIGRÉS de chocolate y fruta

## *Ganaches afrutadas*

## Solución de frutas Receta Adamance

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	42 g	45 g	40 g	41 g	42 g	57 g	55 g
Dextrosa	32 g	32 g	31 g	32 g	32 g	30 g	30 g
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
<b>Peso total</b>	<b>457 g</b>	<b>489 g</b>	<b>486 g</b>	<b>457 g</b>	<b>466 g</b>	<b>478 g</b>	<b>477 g</b>

\* = cremsucré SOSA

Ganaches de chocolate y fruta Receta Adamance

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 energicamente 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.

## 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 10g de gel y 30g de masa por bizcocho) y llenar 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 enfrien, verter unos 15g de gel iota o de ganache por bizcocho.

### NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



41550 - 38691  
GOMA DE KONJAC  
600g

### ADAMANCE



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



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



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

Sosa

SOSA

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	<b>EXTRA AMER 67%</b>
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 x 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 PIAMONTE  
IGP TOSTADAS  
1 kg - 5 kg



40476  
AVELLANAS DEL  
PIAMONTE 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
200 g	Leche entera UHT
6 g	Sal
10 g	Azúcar
160 g	Mantequilla seca 84 %
225 g	Harina de trigo
400 g	Huevos enteros
1201 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.

# PARIS-BREST *de praliné*

## Ganache montada intensa de praliné ④ Receta razonada

### Mezcla de base

650 g	Leche entera UHT
20 g	Fécula de patata
670 g	Peso total

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.

### Ganache montada de praliné

600 g	Mezcla de base
400 g	Nata UHT 35 %
10 g	Gelatina en polvo

+ Manteca de cacao

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.

ALMENDRA 55 % COCO 12,5 %	PASTA DE CACAHUETE 70 %	PECÁN 50 %	PISTACHO 42 %	AVELLANA 50 % CARAMELIZADO	ALMENDRA AVELLANA 50 % AFRUTADO	ALMENDRA AVELLANA 50 % CARMELIZADO
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 Piemonte 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 PIEMONTE IGP  
(TORREFACCIÓN MEDIA)  
1 kg - 5 kg



40470  
PASTA DE AVELLANAS DEL PIEMONTE 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.

Esparrcir 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, llenar 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

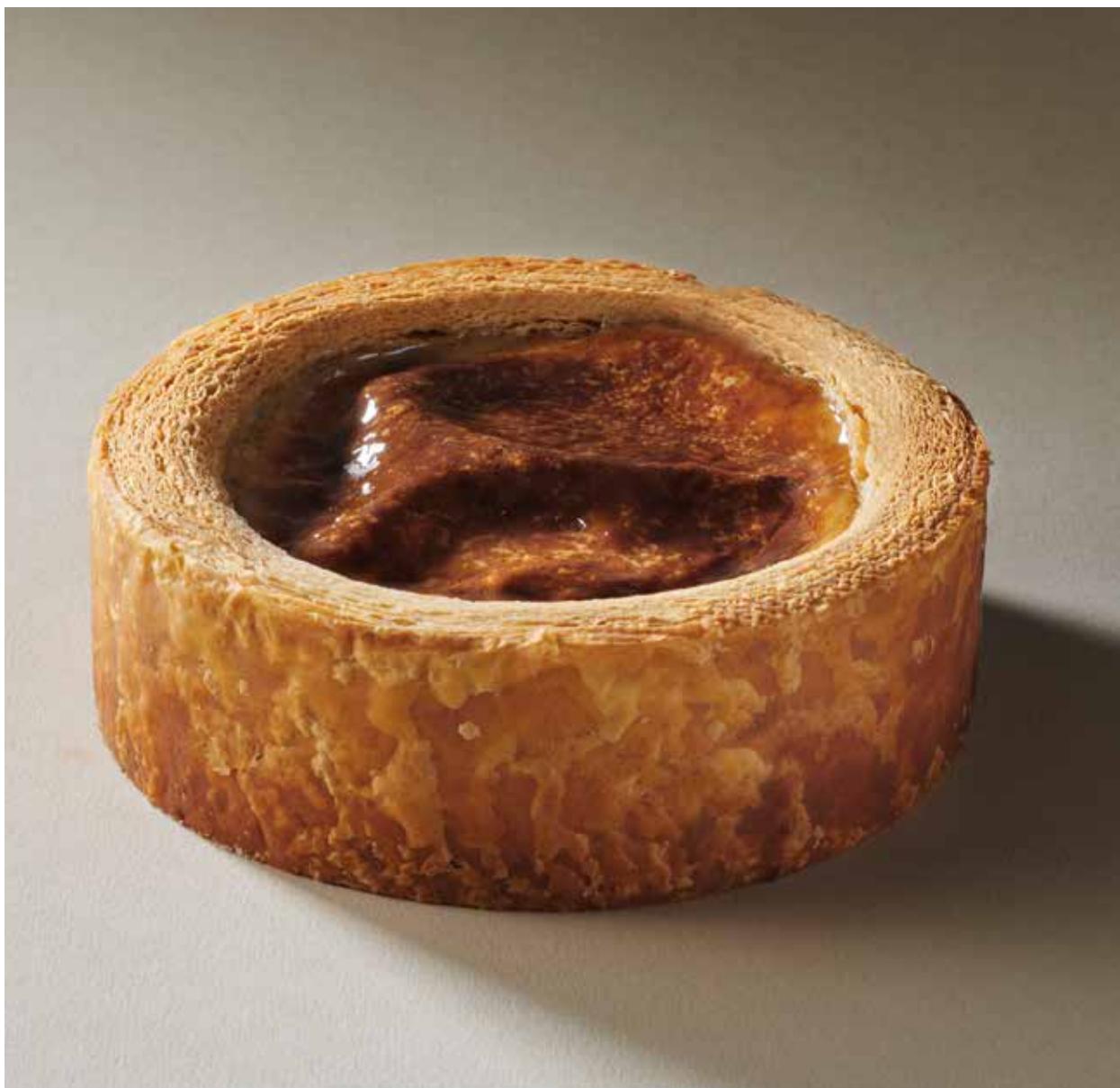
En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla y la harina.  
Extender sobre una placa.  
Dejar enfriar en la nevera.

### 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

310 g Azúcar

185 g Yemas

60 g Almidón de maíz

60 g Harina T55

2155 g Peso total

Templar la leche y la pasta con vainas de vainilla.

Verter sobre la mezcla de azúcar, yemas de huevo, almidón y harina, y verter todo en el recipiente de cocción.

Cocer hasta que hierva y verter en la base prehorneada.

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  
740 g Nata UHT 35 %  
60 g Almidón de maíz  
160 g Azúcar  
**2000 g Peso total**

Templar la leche y la nata.  
Verter sobre el almidón mezclado previamente con el azúcar y verter todo de nuevo en el recipiente de cocción.  
Cocer a ebullición, mezclar con el chocolate sin batir y verter en la base prehorneada.

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  
800 g Nata UHT 35 %  
105 g Almidón de maíz  
200 g Azúcar  
**1905 g Peso total**

Templar la leche y la nata.  
Verter sobre el almidón mezclado previamente con el azúcar y verter todo de nuevo en el recipiente de cocción.  
Cocer a ebullición, mezclar con el praliné sin batir y verter en la base prehorneada.

PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AFRUTADO 50 %	PRALINÉ AVELLANA AFRUTADO 55 %	PRALINÉ DE AVELLANA CARAMELIZADO 50 %
300 g	300g	300g

## Preparación para flan de café

1540 g Leche entera UHT  
310 g Azúcar  
185 g Yemas  
60 g Almidón de maíz  
60 g Harina T55  
**2155 g Peso total**

Templar la leche y la pasta de granos de café.  
Verter sobre la mezcla de azúcar, yemas de huevo, almidón y harina, y verter todo en el recipiente de cocción.  
Cocer hasta que hierva y verter en la base prehorneada.

	<b>PASTA DE GRANOS DE CAFÉ</b>
40 g	

## 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 enfrié completamente.

## Merengue suizo

115 g	Claras
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 estirarla 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

Versión 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
<b>610 g</b>	<b>Peso total</b>

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
<b>250 g</b>	<b>CONFECTION 80%*</b>
<b>600 g</b>	<b>Peso total</b>

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 precrystalizada 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 llenar los choux. Reservar.

### NUESTRA SELECCIÓN DE PRODUCTOS



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

PARIANI

### Nº NOROHY



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

VERSIÓN ESTÁNDAR

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 grué de cacao

200 g	Azúcar
200 g	Glucosa DE35/40
200 g	Fondant
60 g	Grué de cacao
660 g	Peso total

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

## Crema pastelera Guanaja

945 g	Leche entera UHT
125 g	Azúcar
115 g	Huevos enteros
25 g	Almidón de maíz
40 g	Gelcrem caliente
280 g	GUANAJA 70 %
1530 g	Peso total

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

## Crema diplomática Guanaja

1400 g	Crema pastelera Guanaja
300 g	Nata UHT 35 %
1700 g	Peso total

Aflojar la crema pastelera fría en la batidora con la pala y añadir la nata montada en chantilly, con una textura elástica.  
Utilizar enseguida.

## 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 × 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.

Esparrcir generosamente opalina grué sobre el hojaldre y volver a hornear durante 3 minutos a 160 °C.

Cuando el hojaldre esté frío, cortar tiras de 3 cm × 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
60 g	Almidón de maíz	2 minutos.
100 g	Gelcrem caliente	Verter la crema pastelera caliente sobre el chocolate.
585 g	P125 CŒUR DE GUANAJA	Realizar la emulsión. Enfriar rápidamente.
3400 g	Peso total	Esta receta se puede realizar con los chocolates de la gama Confection 80%. Encuentra otras recetas en la <a href="#">página 62</a> .

## 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
345 g	Azúcar
295 g	Huevos enteros
75 g	Almidón de maíz
125 g	Gelcrem caliente
<b>75 g</b>	<b>Pasta de granos café Bio</b>
320 g	Mantequilla seca 84 %
<b>3400 g</b>	<b>Peso total</b>

Llevar a ebullición la leche.  
Mezclar el azúcar y los huevos, añadir el almidón de maíz y el Gelcrem.  
Aregar la leche a la mezcla, verter en la cacerola y hervir durante  
2 minutos.  
Añadir la pasta de café y mezclar.  
Fuera del fuego, incorporar la mantequilla en dados sin batir.  
Enfriar rápidamente.

## Glaseado tierno Jivara café

152 g	Nata UHT 35 %
230 g	JIVARA 40 %
405 g	Absolu Cristal
14 g	Pasta de granos café Bio
<b>800 g</b>	<b>Peso total</b>

Calentar la nata y verterla progresivamente sobre el chocolate.  
Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.  
Llevar a ebullición el Absolu Cristal con el agua y la pasta de granos  
de café y añadir.  
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

N | 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, sandwichs, 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 sobre pasamos 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, panetones 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](mailto:serviciocliente@valrhona-selection.com), o por teléfono en el +34 934121999







# Juntos

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](http://VALRHONA.COM)





## 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

# NOTAS

