



RECETARIO DE NAVIDAD



INDICE

• PANETTONE	02
• BRIOCHE DE CHOCOLATE	04
• CAKE VOYAGE	06
• LINGOTE NAVIDEÑO.....	08
• SELVA NEGRA	10
• CHOUSKI	12
• CHRISTMAS CAKE	14
• COOKIES NAVIDEÑAS	16
• CAKE PALETAS NAVIDEÑAS	18





PANETTONE



INGREDIENTES

Esonja

Tegral Panettone	400 g
Agua	260 g
Levadura	14 g

Refuerzo

Tegral Panettone	600 g
Azúcar	240 g
Agua	120 g
Yemas	120 g
Agua	90 g
Esencia	4 g
Manteca	85 g
Margarina	85 g
Arándanos secos	450 g
Belco Sticks	450 g

PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes hasta formar el 90% del gluten.
- Sacar de la máquina y reposar de 1 a 2 horas.

- Mezclar yemas, agua y azúcar.
- Agregar la esponja y el total de la mezcla.
- Una vez desarrollado el gluten incorporar las grasas.
- Cuando esta listo agregar los **Belco Sticks** y los arándanos.
- Sacar del tazón y pesar 600 g, bolear y colocar en el pirotin.
- Llevar a fermentación durante 3 horas.
- Hornear a 150 °C durante 55 minutos a 1 hora.

 **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 4 piezas de 600 g c/u



BRIOCHE DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

Tegral Brioche	1000 g
Huevo	200 g
Agua	250 g
Belcolade Amber	300 g
Mantequilla	75 g
Levadura Saf	20 g

PREPARACIÓN

- Mezclar el **Tegral Brioche**, el agua, el huevo y la levadura hasta desarrollar el gluten.
- Agregar la mantequilla.
- Luego agregar **Belcolade Amber** hasta que se incorpore a la masa.
- Dividir en partes de 300 g y colocar en bandejas previamente engrasadas con **Puralix**.
- Fermentar.
- Pintar con **Sunset Glaze**.
- Hornear a 190 °C durante 12 minutos.
- Derretir el **Chocolate Carat Alfajor** y bañar los panes.
- Decorar al gusto.



 **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 5 piezas de 370 g



CAKE VOYAGE



INGREDIENTES

Tegral Queque de vainilla	1000 g
Jugo de naranja	300 g
Mimetic 32	230 g
Huevo	350 g
Ralladura naranja	c/n
Fruitfil Mora	c/n

PREPARACIÓN

- Suavizar **Mimetic 32** batiendo con paleta, incorporar los huevos, el jugo con la ralladura de naranja y **Tegral Queque de vainilla**.
- Batir durante 4 minutos a velocidad media hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar en moldes de Cake Voyage con tubo previamente engrasado con **Puralix**.
- Hornear de 155 a 165 °C durante 30 minutos aproximadamente.
- Dejar enfriar y desmoldar, rellenar el centro con **Fruitfil Mora**.



 **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 2 piezas de 940 g



LINGOTE NAVIDEÑO



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cake Chocolate	1500 g
Huevos	525 g
Agua	345 g
Aceite	450 g
Ralladura de Naranja	2 u

Ganache de chocolate

Belcolade Noir Selection	700 g
Crema dulce	500 g
Mantequilla sin sal	50 g

Baño de chocolate

Belcolade Noir Selection	1000 g
Aceite	100 g
Almendras tostadas y picadas	100 g

ARMADO Y DECORACIÓN

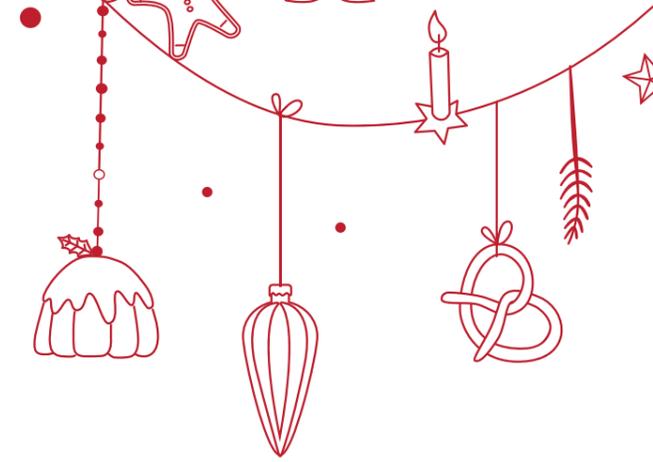
- Colocar una base de bizcocho y esparcir 500 g de ganache.
- Repetir la operación con los dos bizcochos restantes. Utilizar los 250 g de ganache restantes en la parte superior del cake.
- Cortar porciones de 10 x 15 cm. Dejar descongelar en heladera y luego bañar completamente en el baño de chocolate que debe estar a 35 °C. Decorar la superficie con rulos y estrellas de chocolate.

PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes líquidos, huevos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Satin Cake Chocolate**.
- Mezclar durante 2 minutos en batidora con paleta hasta obtener una preparación homogénea.
- Distribuir en 3 placas de 60 x 40 con tapete de silicona una capa de 7 mm de espesor.
- Hornear a 180 °C durante 12 a 14 minutos.
- Cuando las planchas salgan del horno, apilarlas con papel encerado entremedio.
- Hervir Crema dulce y volcar sobre **Belcolade Noir Selection**.
- Bajar la temperatura a 35 °C y agregar la mantequilla.
- Mixear hasta obtener una emulsión homogénea, brillante y sedosa.
- Reservar.

- Fundir **Belcolade Noir Selection** a 40 °C.
- Agregar el aceite y emulsionar.
- Adicionar las almendras picadas.
- Reservar.

RENDIMIENTO APROXIMADO: 5 piezas de 500 g c/u



SELVA NEGRA

INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Satin Cake Chocolate	250 g
Aceite	100 g
Agua	150 g
Huevos	88 g
Miel	15 g
Polvo de almendras	30 g
Fruitfil Blueberry	320 g

Mousse de chocolate amber

Belcolade Selection Amber	600 g
Leche	400 g
Gelatina en polvo	240 g
Agua	75 g
Ambiente / Splendid	1000 g

ARMADO Y DECORACIÓN

- Utilizar aros de 18 cm de diámetro y 6 cm de alto con acetato, forrar la base del mismo.
- Colocar mousse de **chocolate Amber** hasta alcanzar 5 cm de altura del molde.
- Insertar el bizcocho congelado en la mousse. Congelar.
- Desmoldar y glasear con **Brillo Neutro Miroir** a 30 °C.
- Decorar la base con virutas de chocolate semiamargo y la superficie con decoraciones de chocolate.

PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes líquidos, huevos, agua, aceite y miel.
- Incorporar **Tegral Satin Cake Chocolate** y el polvo de almendras.
- Mezclar durante dos minutos en batidora con paleta hasta obtener una preparación homogénea.
- Aplicar 180 g de batido en moldes circulares y realizar cakes de 1 cm de altura aproximadamente.
- Hornear a 170 °C durante lapsos de 10 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.
- Esparcir una capa de **Fruitfil Blueberry** en la superficie de cada bizcocho y congelar.

- Fundir **Belcolade Selection Amber** junto con la leche.
- Hidratar la gelatina en agua y fundir en el microondas.
- Incorporar gelatina y mezclar hasta disolver.
- Agregar **Ambiente / Splendid** batida a medio punto con movimientos envolventes.

 **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 4 piezas de 900 g c/u





CHOUSKI

INGREDIENTES

Craquelado

Mimetic 32	80 g
Harina	100 g
Azúcar	100 g

Clara Ultra

Tegral Clara Ultra	500 g
Agua	800 g
Aceite	225 g

Crema Ambiente/Splendid

Ambiente/Splendid	500 g
Cepete	50 g
Azúcar	125 g

ARMADO Y DECORACIÓN

SOMBRERO: Esparcir **Belcolade Selection Noir** templado sobre una hoja de plástico. Dejar precristalizar y cortar tiras de 1 cm de ancho. Enrollar sobre un tubo para obtener anillos de 4 cm de diámetro.

BUFANDA: Estirar pasta para cubrir tortas de color rojo y cortar tiras, presionar cada punta con un tenedor.

ESQUÍES: Rociar una placa con agua. Adherir una hoja de plástico. Realizar unas pequeñas gotas de chocolate con la ayuda de una manga. Inclinar la placa para que cada gota de chocolate gotee hacia abajo. Dejar precristalizar el chocolate y curvar el borde de la hoja de plástico para obtener la curvatura de los esquíes.

OJOS: Utilizar chocolate blanco y amargo para realizar los ojos con una manga sobre una hoja plástica. Colocar dos tiras de pasta para cubrir tortas sobre la superficie del profiterol para formar la bufanda. Sobre estas ubicar el anillo de chocolate y realizar un copete de **Ambiente** batida en el centro para formar el sombrero. Pegar los ojos sobre el lateral del anillo de chocolate y una pequeña nariz realizada con una bolita de pasta para decorar tortas. Por último, adherir los esquíes en la parte inferior de cada profiterol.

PREPARACIÓN

- Batir **Mimetic 32** a punto pomada y blanquear con el azúcar.
- Cuando la preparación este bien cremosa incorporar la harina.
- Colocar la masa entre dos planchas siliconadas ó papel encerado y estirar de 2 mm de espesor.
- Marcar discos con cortante redondo de 5 cm de diámetro.
- Congelar y reservar.
- En el tazón de la batidora agregar agua, aceite y **Tegral Clara Ultra**.
- Batir durante 4 minutos, en una manga con boquilla lisa agregar la mezcla y formar piezas de 30 g aproximadamente sobre una placa con base de silicon.
- Aplicar un disco del craquelado congelado encima de cada profiterol.
- Cocinar en horno a 180 °C durante 15 a 20 minutos.

 **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 24 piezas de 95 g c/u



CHRISTMAS CAKE

INGREDIENTES

Queque navidad

Queque de Navidad	1000 g
Agua	440 g
Aceite	300 g
Frutas maceradas	500 g
Nueces	250 g
Almendras fileteadas	250 g
Color Caramelo	15 g

Decoración

White N Shiny	350 g
----------------------	-------

PREPARACIÓN

- Batir el agua, aceite, colorante y mezcla de **Queque de Navidad** durante 1 minuto a velocidad lenta y 4 minutos a velocidad media.
- Agregar la fruta macerada y las semillas y batir 1 minuto adicional hasta q se incorporen correctamente.
- Colocar en un molde de su preferencia, previamente engrasado con **Puralix**.
- Hornear durante 35 a 40 minutos aproximadamente de 160 a 165 °C.
- Calentar 30 segundos en **White N Shiny** y decorar el queque al gusto.



 **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 2 queques de 1365 g



COOKIES NAVIDEÑAS

INGREDIENTES

Cokies

Tegral Patacrout	1000 g
Margarina o mantequilla	400 g
Huevos	120 g
Canela, nuez moscada, clavo de olor	5 g
Harina de almendras	100 g

Decoración

White N Shiny	350 g
----------------------	-------

PREPARACIÓN

- Mezclar **Tegral Patacrout**, la mantequilla, la harina de almendras, las especias y los huevos hasta formar una masa.
- Estirar de 4 mm de alto, cortar con el motivo elegido.
- Hornear a 170 °C durante 12 minutos.
- Dejar enfriar.

- Colocar en una manga con boquilla liso y decorar las cookies.



RENDIMIENTO APROXIMADO: 54 piezas de 38 g c/u



CAKE PALETAS NAVIDEÑAS



INGREDIENTES

Bizcocho

Tegral Carrot cake	1000 g
Aceite	300 g
Agua	450 g

Armado y Decoración

Dulce de Leche	1000 g
Bizcocho	1 u
Carat Blanco	600 g
Carat Coverlux	300 g
Springles, Sticks de madera, etc	c/n

PREPARACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes líquidos, agua y aceite.
- Incorporar **Tegral Carrot cake**.
- Mezclar durante dos minutos hasta obtener una preparación homogénea.
- Colocar en una placa de 30 x 40 cm previamente engrasada con **Puralix**.
- Hornear a 170 °C durante 25 minutos.

- Desboronar el bizcocho y mezclar con 1000 g de **Dulce de Leche**. Amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Colocar porciones de 50 g en moldes de paletas, hacer presión y colocar el stick de madera.
- Enfiar y desmoldar.
- Fundir **Carat blanco y Carat Coverlux** 45 °C.
- Bañar las paletas y decorar con springles.

 **RENDIMIENTO APROXIMADO:** 60 piezas de 70 g c/u

