



RECETARIO

¡Hechizo desde el primer bocado!



ALFAJORES HALLOWEEN



ALFAJORES HALLOWEEN



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Base Galleta Alfajor

Harina	100 g
Easy Queque	100 g
Maicena	300 g
Margarina	200 g
Azúcar en Polvo	150 g
Huevos	180 g
Esencia de Vainilla	5 g

- Mezclar todos los ingredientes secos.
- Mezclar con la margarina hasta llegar a punto arenado
- Agregar huevos y esencia, mezclar hasta homogenizar todos los ingredientes, llevar al frío x 30 min.
- Estirar la masa y cortar con un marcador circular
- Hornear a 170 °C por 15 - 18 minutos.

Relleno

Cremfil Manjar	300 g
----------------	-------

- Rellenar con Cremfil Manjar

Decoración

Carat Cover Blanco	1,000 g
Colorante Naranja a la grasa	c/n

- Disponer de una bandeja de horneo cubierta con papel mantequilla. Fundir Carat cover blanco en microonda dando intervalos de 30 segundos y removiendo constantemente con un mezquino. Repetir la operación hasta lograr los 42°C. Dividir el chocolate fundido en dos bowls. A uno de los chocolates agregar colorante naranja para realizar el motivo de calabaza, mientras que el bowl con chocolate blanco será para realizar el motivo de momia. Sumergir los alfajores uno a uno utilizando un tenedor de baño. Mover el tenedor de baño ligeramente de arriba hacia abajo para escurrir el exceso de chocolate de la superficie de las piezas. Pasar el tenedor por el borde del bowl para el exceso de chocolate de la base de los alfajores. Disponer los alfajores bañados sobre el papel mantequilla. Dejar cristalizar a temperatura ambiente antes de manipular. Realizar decoración según el color y modelo a realizar según la imagen de referencia.



CAKE FANTASMA



CAKE FANTASMA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Cake Capuccino

Tegral Satin Creme Cake Capuccino	1000 g
Agua	230 g
Huevo	350 g
Aceite	300 g

- Batir todos los ingredientes por 1 minuto a velocidad baja y 5 minutos a velocidad media alta.
- Verter en pirotines de muffins de 60 g de masa
- Aplicar Cremfil Chocoavellana al centro de la masa
- Hornear 200°C por 18-20 min

Relleno

Cremfil Chocoavellana	459 g
------------------------------	--------------

Decoración

Carat Cover Amargo	300 g
Colorante Lila	c/s

- Colorear el Carat Cover Blanco y cubrir la superficie de los muffins
- Aplicar merengue con una manga



SOMBRERO DE BRUJA



SOMBRERO DE BRUJA



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

Masa

Cono de helado	10 un
Harina	180 g
Cocoa	150 g
Mimetic 32	50 g
Azúcar en polvo	75 g
Huevo	1 un

- Mezclar harina, cocoa, azúcar en polvo y Mimetic hasta obtener punta avena.
- Luego agregar el huevo y mezclar hasta obtener una masa homogénea con cuidado de no obtener liga.
- Colocar la masa en una bolsa y dejar reposar por 2 horas al frío.
- Disponer de moldes de tartas, estirar la masa y moldear.
- Precocinar por 10 min a 180°C

Flan de Chocolate

Fruitfil Frutos del Bosque	200 g
Ambiente Chocolate	200 g
Carat Semiamargo	110 g
Glucosa	40 g
Huevo	80 g
Yemas	20 g

- Con batidor de mano mezclar Ambiente Chocolate, huevos
- Derretir Carat Cover Semiamargo y margarina
- Mezclar todo hasta que no queden grumos
- Rellenar las bases de tarta
- Llevar al horno por 160°C por 20 min aprox

- Batir Ambiente Chocolate

Crema de Chocolate

Ambiente Chocolate	400 g
--------------------	-------

Gelée de frutas rojas

- Rellenar la base de tarta con una capa de Fruitfil Frutos del Bosque y otra capa de flan de chocolate, hornear.
- Bañar con Carat Semiamargo los conos de helado y rellenar con Ambiente Chocolate batido.
- Aplicar discos y decoraciones con Carat Semiamargo.



