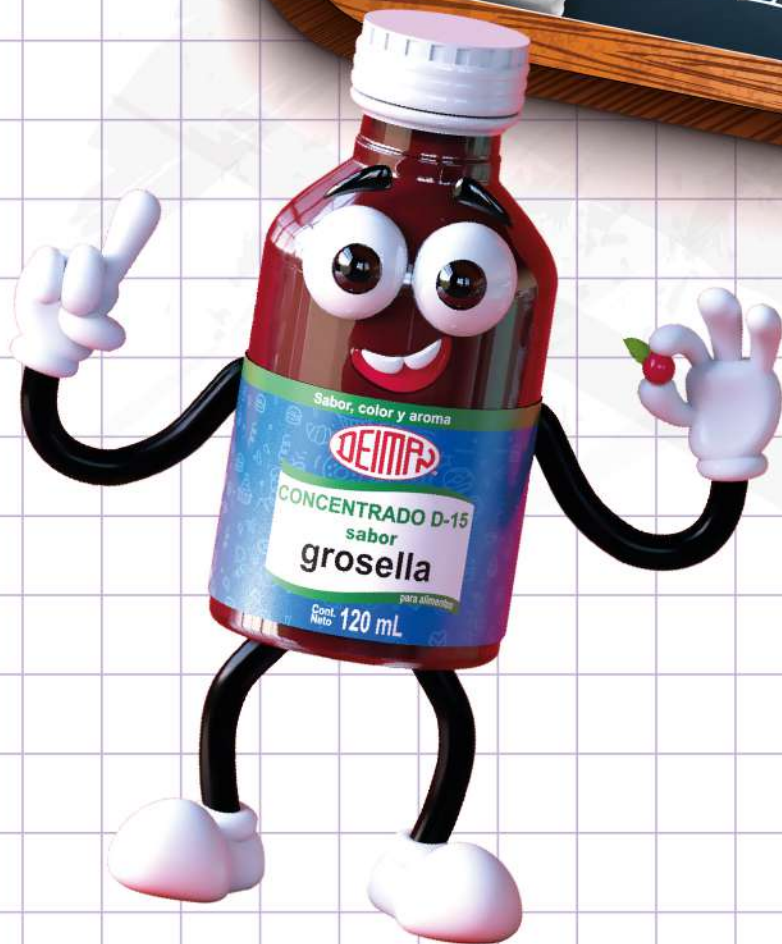


No. 87 Agosto 2024



La Receta del Éxito®



NOS VEMOS EN

EXPO PAN

IMPULSANDO LA
INDUSTRIA DE



PANADERIA



REPOSTERIA



PIZZA

21 AL 24 DE AGOSTO | WORLD TRADE CENTER CDMX



**BARRAS
ENERGÉTICAS**

INGREDIENTES



200 g	Avena Hojuela
50 g	Almendra fileteada
50 g	Pepita calabaza
50 g	Nuez pecana troceada
50 g	Semilla de girasol
70 g	Arándano deshidratado
100 g	Miel de abeja
50 g	Glucosa Deiman
1/2 cdita.	Esencia de Vainilla Deiman s/color
Al gusto	Cobertura para Panificación Choco Inn

MODO DE PREPARACIÓN

1. En un sartén pon a tostar la avena.
2. Incorpora las almendras, las pepitas, la nuez y las semillas de girasol y sigue moviendo hasta incorporarlas por completo.
3. Una vez que suelten el aroma, agrega los arándanos y mueve para incorporar.

4. Baja la flama e incorpora la miel, la **Glucosa Deiman** y la **Esencia de Vainilla Deiman s/color**, mueve para incorporar.
5. En un molde cuadrado, coloca papel estrella y vierte toda la mezcla.
6. Refrigerera un par de horas.
7. Desmolda y corta en barritas.
8. Decora con **Cobertura para Panificación Choco Inn**.



Receta: Chef Gaby Jaimes



Encuentra los productos Deiman en:



Bodega 109

Nave A. Central de abasto Ecatepec.

Tel.: 55 1588 8434

Bodega 105

Nave A. Central de abasto Ecatepec.

Tel.: 55 5838 3872

Local 1

Entrada principal
Central de abasto
Ecatepec

Tel.: 55 6020 0940

Abarrotes
ADRIANA



"ENCUENTRAS EN NUESTRAS SUCURSALES TODA LA
VARIEDAD DE PRODUCTOS DEIMAN"

**MALTEADA
ALGODÓN DE
AZÚCAR**



INGREDIENTES

200 mL	Leche entera
30 g	Frosty Mix sin sabor
2 mL	E. Algodón de azúcar
Al gusto	Cobertura para Panificación Choco Inn
Al gusto	Colorantes Gelicolor



MODO DE PREPARACIÓN

1. Agrega la leche a la licuadora o esquimera.
2. Una vez que tome volumen la leche, agrega poco a poco el Frosty Mix sin sabor y vuelve a licuar para su incorporación, agrega la E. Algodón de azúcar.
3. Decora el vaso donde vayas a servir la malteada, usando la Cobertura para Panificación Choco Inn y los Colorantes Gelicolor de tu preferencia.
4. Sirve en el vaso y decora con crema para batir y toppings de tu preferencia.

TIP

Separa la preparación y pinta con los Gelicolor una parte en rosa y la otra en azul, servir al mismo tiempo para dar ese resultado de dos colores.



CRUMBLE
VEGANO DE
FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

CRUMBLE

- 150 g Avena instantánea
- 180 g Harina de trigo
- 130 g Azúcar mascabado
- 2 g Polvo para hornear
- 5 mL C. Mantequilla canela Arte Pan
- 175 g Aceite de coco



RELLENO

- 2 cditas. Fécula de maíz
- 2 g Ácido cítrico Deiman
- 15 mL Agua
- 150 g Mermelada de zarzamora
- 400 g Frutos rojos frescos
- Al gusto Royal Icing



MODO DE PREPARACIÓN

1. En un bowl mezclar avena, harina, azúcar y polvo para hornear, agregar el **C. Mantequilla Canela Arte Pan** con las yemas de los dedos integrar el aceite de coco hasta obtener una textura de arena húmeda.
2. Precalentar el horno a 190°C y cubrir un refractario cuadrado con papel estrella.
3. Para el relleno, mezclar la fécula de maíz, el **Ácido cítrico** Deiman y el agua, agregar la mermelada de zarzamora y los frutos rojos frescos picados burdamente. Integrar.
4. En el molde preparado, poner dos terceras partes de la mezcla del crumble de avena y compactar con la parte trasera de una cuchara, hornear por 15 minutos. Retirar del horno, poner el relleno, colocar encima de manera uniforme el resto del crumble, hornear nuevamente por 30 minutos.
5. Enfriar, cortar en rectángulos y decorar al gusto con **Royal Icing Deiman** consistencia espesa.



La Receta del Éxito®

85
DEIMAN®
años contigo



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor