

La Receta del Éxito[®]

No. 91 Diciembre 2024



LAS mejores cosas
que tiene la navidad
es la comida!



4:00 PM Pensar en qué receta con Arte Pan voy a preparar.
4:30 PM Revisar si contamos con todos los ingredientes.
5:00 PM Adicionar el toque especial con Arte Pan, sin decirse a nadie.
5:30 PM Hornear hasta babear.
6:30 PM Saborear mi postre elaborado con Arte Pan, esa no la cancelaré.
7:00 PM Luchar contra la gula de querer un pedazo más.

..Mmm estoy ocupado.





Panettone



Ingredientes

200 G	Mantequilla
100 G	Azúcar refinada
100 G	Azúcar mascabado
4 Pzas	Huevos
7 ML	C. Mantequilla Almendra Arte Pan
300 G	Harina
10 G	Polvo para hornear
C/S	Gelicolor dorado
C/S	Cobertura Panificación Choco Inn vainilla
50 G	Arándanos
50 G	Fruta cristalizada
50 G	Cerezas cristalizadas



Procedimiento

- Acrema la mantequilla.
- Agrega el Azúcar refinada y mascabado hasta su total incorporación.
- Vierte los huevos uno a uno y bate hasta incorporar completamente.
- Agrega el C. Mantequilla almendra Arte Pan junto con el Gelicolor Dorado e incorpora.
- Agrega los arándanos, las pasas y la fruta cristalizada y con ayuda de una pala incorpóralo a la mezcla.
- Llévalo al horno a 180°C por una hora.
- Decóralo con la Cobertura Panificación Choco inn vainilla y el resto de las semillas.



LAS calorías
EN NAVIDAD
No cuentan!





Cupcakes alcohólicos

Ingredientes Pan

275 G	Harina
250 G	Mantequilla
250 G	Azúcar
6 Pzas.	Huevo
85 mL	Crema de leche
1 Cda.	Royal
6 a 10 mL	Concentrado Arte Pan
5 mL	E. Ron
6 a 10 mL	C. Deiman Natura Piña



Ingredientes Betón

500 G	Queso crema
180 G	Mantequilla
165 G	Azúcar glass



Procedimiento

- Crear la mantequilla a temperatura ambiente hasta que blanquee.
- Agregar el azúcar en forma de lluvia.
- Cuando la mezcla esté homogénea, agregar los huevos uno a uno.
- Agregar el **concentrado Mantequilla vainilla Arte Pan**.
- Agregar la harina con el royal (previamente cernidos). Alternando con la crema de leche.
- Batir hasta incorporar los ingredientes.
- Dividir la preparación en cuatro porciones.
- Saborizar por porción
- Colocar los capacillos en el molde para mantecadas. Vaciar las mezclas anteriores (una a una) a $\frac{3}{4}$ del total de los capacillos.
- Hornear a 150°C a 170°C por 25 a 30 minutos, ó hasta que los cupcakes estén cocidos.
- Dejar enfriar.
- Elaborar el betún.

Betún

- Para el betún, mezclar todos los ingredientes en batidora con pala.
- Saborizar por porción.
- Dujar un poco de betún sobre los cupcakes y decorar al gusto.





Tiramisú navideño



Ingredientes Pan

220 G	Harina
180 G	Azúcar
8 Pzas.	Huevo
50 mL	Aceite
10 G	Poivo para hornear
10 G	Fécula de maíz
5 mL	C. Moka Arte Pan
5 mL	C. Queso crema Arte Pan

Jarabe Tres Leches

1 lata	Leche condensada
1 lata	Leche evaporada
250 mL	Leche entera
250 mL	Vainilla Palapa Roja

Crema para batir

300 G	Crema para batir
5 mL	Esencia de maní





Procedimiento

- Batir el azúcar y huevo a velocidad alta hasta montar.
- En un bowl, mezcla la harina, Polvo para hornear y fécula de maíz (cernir 3 veces).
- Adiciona los polvos, poco a poco, en la preparación anterior. Incorpora en su totalidad y adiciona aceite.
- Divide la mezcla y saboriza, una con el **C. Moka Arte Pan** y la otra mitad con el **C. Queso Crema Arte Pan**.
- Vacía en un molde, previamente engrasado, y hornea a 170°C por 45 minutos. Deja enfriar, baña y decora.

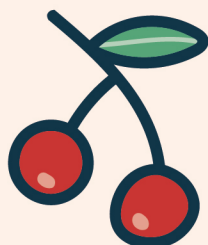
Jarabe Tres Leches

- Agrega a la licuadora la leche condensada, leche evaporada, leche entera y, por último, la **vainilla palapa roja**; licúa perfectamente bien y refrigera.



Crema para batir

- Bate la crema para batir hasta doblar su volumen.
- Adiciona la **Esencia de limón** de tu elección para darle sabor



Encuentra todos nuestros productos en:
www.deiman.com.mx



Tel.: 55 5561 4200

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

@deimanmx

DeimanSA

deimancolorysabor