



AMOR EN CADA COLOR

La Receta del Éxito[®]

No. 93 Febrero 2025



ESPÉRALO

MARZO 2025

POLVORONES RED VELVET



INGREDIENTES

320 g	Harina
220 g	Azúcar
2 pzas	Huevo
180 g	Manteca vegetal
24 g	Cocoa
3 g	Bicarbonato
15 mL	C. Red velvet
	Arte Pan
10 mL	Esencia de vainilla
	Sal
1 pizca	
150 g	Azúcar estándar

EL INGREDIENTE
secreto
siempre
es el
AMOR



PROCEDIMIENTO

1. Bate la manteca vegetal y el azúcar a velocidad media hasta obtener un consistencia cremosa y firme.
2. Agrega los huevos uno por uno, el **Concentrado Red velvet** y la **Esencia de vainilla** y continua batiendo hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Agrega el harina a velocidad baja, la cocoa, el bicarbonato y la sal hasta obtener una pasta.
4. Forma bolitas de 60 g de masa y espolvoréalas en azúcar para ponerlas sobre una charola con papel encerado con una separación de 8 cm entre cada bolita y llévalas a refrigerar por 30 min.
5. Precalienta el horno 15 minutos antes y hornear las bolitas a 180° C por 25 - 30min.
6. Decora a tu gusto con chocolate blanco.



Receta: Chef Osvaldo Martínez
Rare cake



27 DE FEBRERO
28 DE FEBRERO
1 DE MARZO



**FERIA
INTERNACIONAL DEL
HELADO Y LA PALETA®**

STAND 4011



EXPO GUADALAJARA

GOMITAS DE CORAZÓN

INGREDIENTES

40 g	Grenetina 300° Bloom Deiman
80 mL	Agua para hidratar
82 mL	Agua
232 g	Glucosa Deiman
214 g	Azúcar
4 g	Ácido cítrico Deiman
100 g	Azúcar para espolvorear
10 mL	Esencia de Cereza
2 gotas	Súper Rojo Gelicolor



PROCEDIMIENTO

1. Hidrata la **Grenetina 300° Bloom Deiman** con el agua dejando reposar 5 min y llévala al microondas por 10 segundos hasta derretir.
2. Hierve el agua a fuego medio bajo, agrega el azúcar y la **Glucosa Deiman** y mezcla hasta llegar al punto de ebullición a una temperatura entre 110° y 120° C., hasta obtener un jarabe, posteriormente baja la flama y agrega la **Grenetina 300° Bloom Deiman** previamente hidratada y continua mezclando.
3. Apaga el fuego y agrega la **Esencia de Cereza** y las gotas de **Súper Rojo Gelicolor** y mezcla.
4. Vierte el jarabe en un molde de silicon o acetato con la forma deseada previamente engrasado con aceite vegetal, apoyándose con una mamila y refrigera por 12 horas o por una noche.
5. Desmolda las gomitas y pásalas en azúcar con el **Ácido cítrico Deiman**.
6. ¡Disfruta!.



Receta: Chef Osvaldo Martínez



HELADO CREMAYA

INGREDIENTES

50 g

Base en Polvo para Helados
Cremaya

100 g

Azúcar

250 mL

Leche

250 mL

Crema para batir

5 mL

Concentrados y Esencias Natura



PROCEDIMIENTO

1. Mezcla la **Base en Polvo para Helados Cremaya** y el azúcar hasta incorporar.
2. Agrega la mezcla anterior a la licuadora junto con la leche y la crema para batir a velocidad baja.
3. Agrega la **Esencia y/o Concentrado Natura** de tu elección y continua mezclando hasta que espese.
4. Vierte la mezcla en un molde y llévalo a congelar por 24 horas.
5. Decora y disfruta.

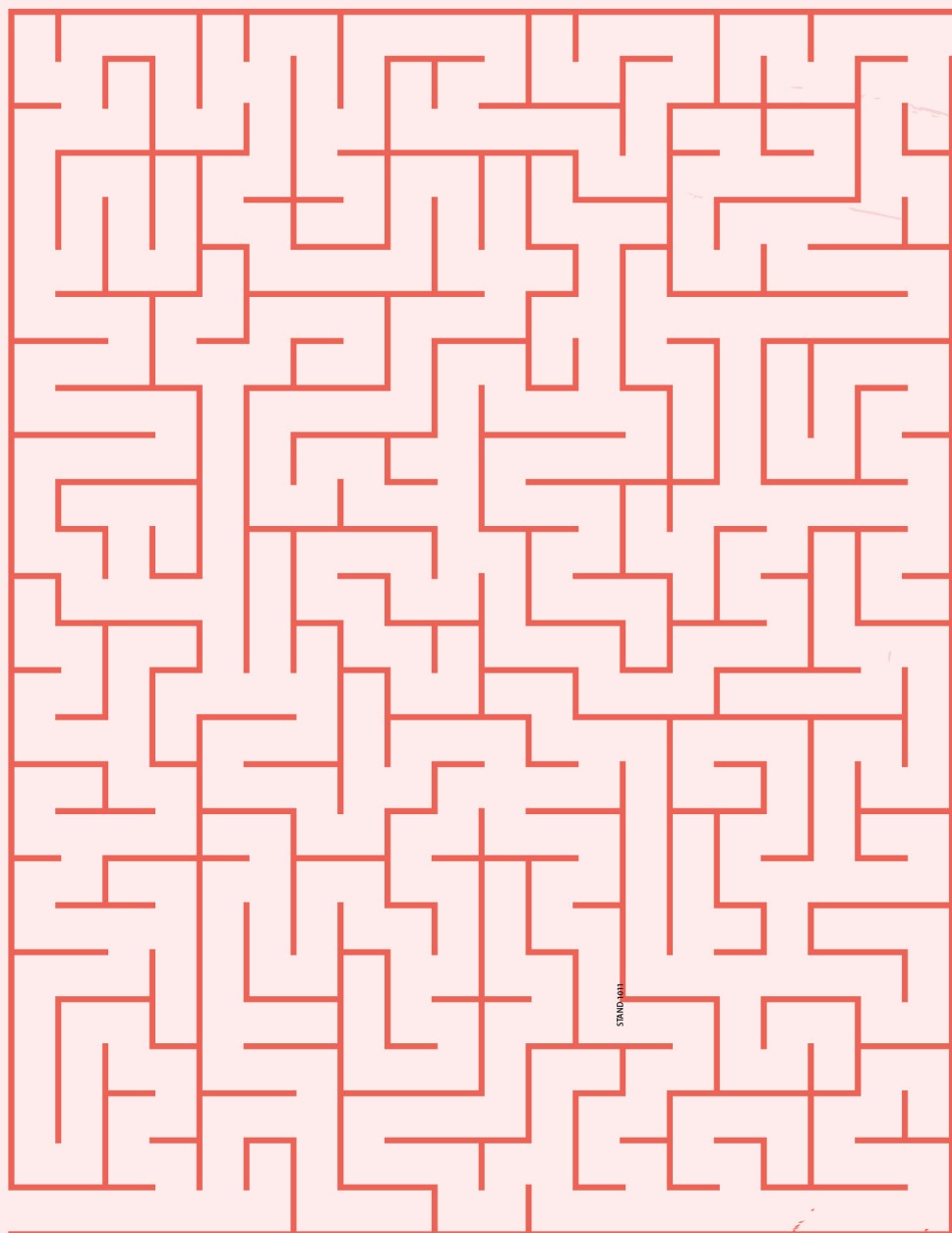


Receta: Chef Osvaldo Martínez
Rare cake





AYUDA A GROSELLÍN





Juntos
SOMOS



LA MEJOR
combinación



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor