

Edición
Especial

Día del padre

No. 85 Junio 2024



La Receta del Éxito®

Recetas

Especiales para
celebrar a papá

Expos

No te pierdas los
mejores eventos

Distribuidores

Encuentra nuestros
productos cerca de ti



EL
MEJOR
ASADO LO HACE MI
PAPÁ



"PARA EL MUNDO ERES UN PAPÁ, PARA TU FAMILIA ERES EL MUNDO"

per - DONA

y se *feliz* con el *sabor*

de *Arte* *Pan*



PASTEL TARRO DE CERVEZA PARA PAPÁ



INGREDIENTES

DECORACIÓN PASTEL

4 pzas.	Bizcochos de 10 cm., sabor de tu preferencia.
250 g.	Crema para batir
5 mL	Esencia Deiman Natura Plátano
1/2 kilo	Fondant
Gota a gota	Amarillo Huevo Gelicolor
Al gusto	Pegamento comestible Deiman
Al gusto	CMC Deiman
Al gusto	Fécula de Maíz
Al gusto	Manteca vegetal



GANACHE

300 g	Cob. Panificación
100 mL	Choco Inn Vainilla
	Crema para batir

EFEECTO CRISTAL

Al gusto	Jbe. Jati Respost.
Al gusto	Caramelo Líquido
	Glicerina Deiman



PROCEDIMIENTO

DECORACIÓN PASTEL

1. En un tazón bate la crema y agrega la **Esencia Deiman Natura Plátano** y reserva.
2. Empareja el pan y coloca una capa en la base, pon una capa de crema de plátano y posteriormente otra capa de bizcocho, cubre con ganache y reserva.
3. Colorea el fondant blanco con el colorante **Amarillo Huevo Gelicolor** y coloca 1 gramo de **CMC Deiman**.
4. Para la decoración, estira el fondant en forma de rectángulo para cubrir el pastel, con un palo de paleta dale la forma del tarro.
5. Coloca el **Pegamento Comestible Deiman** sobre el pastel cubierto de ganache.
6. Cubre todo el pastel con el rectángulo de fondant, alisa y matizar con el **Caramelo Líquido Jati** y **Glicería Deiman** para dar ese efecto de tarro de cristal de cerveza.
7. Con una manga colocar la crema batida en forma de espuma.

GANACHE

1. Derrite la **Cob. Panificación Choco Inn Vainilla** en lapsos de 30 segundos en el horno de microondas, vacía la crema y mezcla, mete 10 segundos más al horno y mezcla para tener una consistencia homogénea.

Receta: Chef Karina Vázquez



TE ESPERAMOS EN

3^a Expo GELATINA

Azcapotzalco
• 2024 •



PARQUE TEZOZOMOC (AZCAPOTZALCO)
22 Y 23 DE JUNIO

CUBILETES DE MANZANA



INGREDIENTES

MASA

200 g	Mantequilla
160 g	Azúcar glass
2 pzas.	Yemas
1 cda.	Vainilla Deiman sin color
400 g	Harina de trigo
1 cda.	Polvo para hornear

RELLENO DE MANZANA

3 pzas.	Manzanas peladas y en cuadritos
80 g	Azúcar mascabado
100 mL	Agua
2 mL	Esencia Deiman Natura Manzana
2 cdas.	Canela en polvo
1 1/2 cda.	Fecúla de maíz (diluida en 3 cucharadas de agua)



DECORACIÓN

250 G	Crema para batir dulce
1 mL	Esencia Deiman Natura Manzana

PROCEDIMIENTO

MASA

1. Acremar la mantequilla con el azúcar glass, agregar las yemas una a una, posteriormente incorpora la **Vainilla Deiman sin color**, al final incorpora la harina y el polvo para hornear sin sobrebatar, hasta obtener una masa homogénea.
2. Forma bolitas con la masa aprox. de 35 g., colocalas en el molde y con un vaso pequeño haz presión para poder formar los cascos del cubilete, pica con un tenedor el fondo y mete al congelador.
3. Agrega el relleno de manzana y hornear a 180°C por 35 minutos o hasta que estén doradas.

RELLENO

1. En una cacerola poner a fuego medio las manzanas, azúcar, agua, canela y dejar apróximadamente 15 minutos o a que las manzanas estén suaves y mover de vez en cuando.
2. Agrega la fécula y la **Esencia Deiman Natura Manzana**, espera a que espese sin dejar de mover y apaga el fuego.
3. Deja enfriar un poco y rellena los cascos antes de hornear.



DECORACIÓN

1. Bate la crema a velocidad media y cuando empiece a montar agregar la **Esencia Deiman Natura Manzana**.
2. Colocar en una manga con duya 1M y decora cada cubilete.



Receta: Chef Karina Vázquez



Gran variedad de
artículos para repostería

Av. Mandarinna 1585,
Jardines de La Cruz, 44530,
Guadalajara Jalisco.



**¡Lo tiene todo y
lo tiene grande!**



En el interior de la Central
de Abastos:

Pasillo 1 Local 57 Letra GH
Tel.: 5694 - 3997

CD-Letra CD Pasillo 3 Local 26
Tel. 5640-8932

I- Letra I- 31
Tels. 5640-6265 y 5640-6192

ST- Letra ST Pasillo 3 Local 210
Tels. 5640-5806 y 5600-5331

G-31 Letra GH Local 31
Tels. 5694-9801 y 5694-0366

www.grupomagnus.com

EL
MEJOR
ASADO LO HACE MI
PAPÁ



PASTEL FONDANT ASADOR PARA PAPÁ

INGREDIENTES

PAN

250 g	Harina
240 g	Azúcar refinada
5 pzas.	Huevos
150 mL	Leche
170 mL	Aceite
10 mL	Concentrado Arte Pan
Al gusto	Gelicolor
1 g	Goma Xantana Deiman

BETÚN QUESO CREAMA

190 g	Queso crema
210 g	Mantequilla
50 g	Manteca vegetal
400 g	Azúcar glass
10 mL	Esencia Deiman Natura

EFEECTO CRISTAL

Al gusto	Jbe. Jai Respost.
Al gusto	Caramelo Líquido
	Glicerina Deiman

FONDANT

60 mL	Agua purificada
17 - 20 g	Grenetina Deiman
	300° Bloom
20 g / 2 cdas.	Glicerina
100g	Glucosa
1.5 mL / 50 g	Esencia de
	Confitería Deiman
850 g	Azúcar glass
1 g	CMC Deiman
Al gusto	Colorante Gelicolor
20 g	Manteca



PROCEDIMIENTO

PAN

1. Bate la harina, la azúcar refinada, los huevos, la leche, el aceite y el **Concentrado Arte Pan**.
2. Divide la mezcla y pinta con los **Colorantes Gelicolor**.
3. Verter en moldes previamente engrasados, alternando los colores. Pasar con un palillo para dar efecto marmoleado.
4. Hornear a 180°C por 40 minutos aproximadamente.

RELLENO

1. Acrema el queso crema, la mantequilla y la manteca vegetal.
2. Agrega el azúcar glass previamente cernida y por último agrega los saborizantes.



FONDANT



1. Hidrata la **Grenetina Deiman 300° Bloom** en el agua purificada e incorpora la **Glicerina Deiman** y la **Glucosa Deiman** (sin mover).
2. Calienta la preparación en el horno de microondas durante 1 minuto y 45 segundos (aprox.) o hasta que la **Grenetina Deiman 300° Bloom** esté disuelta.
3. Añade la **Esencia de Confitería Deiman** por gotas hasta obtener el sabor o sabores deseados.
4. Unta (poca) manteca en la mesa de trabajo.
5. Vacía 600g de azúcar glass, el **CMC Deiman**.

¡Te esperamos del
31 de julio al 3 de agosto!

Mexipan
2024
Ciudad de México



¡Sin tanto rollo

Arte Pan

es el mejor!



La Receta del Éxito®

85
DEIMAN®

años contigo



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor