

La Receta del Éxito®

No. 94 Marzo 2025

SABOR
del MES



CONCENTRADO **D-15**

Mismo Sabor • **Diseño Único**



.SI DEIMAN.
TE DA

≡ CONCENTRADO ≡

limón D-15

HAZ

Limonada



galletas

Besitos de Limón

Ingredientes

180 g
90 g
225 g
10 mL
1 pizca

Mantequilla
Azúcar glass
Harina
Concentrado Limón D-15
Ácido cítrico

Modo de Preparación:

- 1 Acrema la mantequilla con el azúcar glass (1) a velocidad baja por aproximadamente 1 minuto hasta obtener una consistencia suave.
- 2 Adiciona poco a poco la harina, previamente cernida.
- 3 Adiciona el **Concentrado Limón D-15**.
- 4 Toma pequeñas porciones de 15g aproximadamente. Forma bolitas con las palmas de las manos. Deposita en una charola con papel estrella. Colócalas con 4cm de separación una de otra (aproximadamente).
- 5 Introduce al horno (precalentado a 175°C) y hornea por 15 a 18 minutos. Deja enfriar.
- 6 Revuelca o decora cada galleta utilizando el azúcar glass (2) al gusto.



D-15
CONCENTRADO

Mismo Sabor • Diseño Único

SABOR
del MES.



bebida

Bubble tea **taro**



Ingredientes

Al gusto	Perlas sabor uva
100 mL	Té de manzanilla
25 g	Leche
10 mL	Esencia Taro
Al gusto	Hielo
Al gusto	Colorante Violeta neón Gelicolor

Modo de Preparación:

- 1 En un recipiente con agitación constante mezcla la leche y el azúcar, adiciona la **Esencia Taro** y reserva.
- 2 Vierte en un vaso los hielo, las perlas sabor uva, el Té, el **Colorante Violeta neón Gelicolor** y adiciona la mezcla anterior.
- 3 Decora y disfruta.



ESENCIA

ESENCIA

EXPO REPOSTERÍA Y PAN MX



20 AL 22 DE MARZO

Pabellón Este Palacio
De Los Deportes, CDMX



REPOSTERÍA
Y PAN MX

postre

Mousse mora azul

Ingredientes

15 g	Grenetina Deiman 300° Bloom
60 mL	Agua purificada
400 g	Crema para batir
100 g	Azúcar glass cernida
Gota a gota	Colorante Azul rey Gelicolor
7 mL	Esencia Mora Azul

Modo de Preparación:

- 1 Hidrata la **Grenetina Deiman 300° Bloom** en el agua purificada y reserva.
- 2 Bate poco la crema para batir y adiciona el azúcar glass cernida. Bate por aproximadamente un periodo de 1 minuto. Reserva.
- 3 Disuelve la **Grenetina Deiman 300° Bloom** en el microondas y agrega un poco de crema para batir para temperar. Adiciona el resto de la crema para batir.
- 4 Incorpora la **Esencia de Mora Azul** y el **Colorante Azul rey Gelicolor**. Mezcla.
- 5 Refrigera hasta cuajar.
- 6 Decora al gusto.



ESENCIA



ESENCIA

paletas

Nubes de malvavisco

Ingredientes

33 - 35 g	Grenetina Deiman 300° Bloom
1 L	Agua purificada
200 g	Azúcar refinada
11 mL	Esencia Malvavisco
Gota a gota	Colorante Rosa Gelicolor
Al gusto	Cobertura sabor chocolate blanco Deiman

Modo de Preparación:

- 1 Del litro de agua purificada, hidrata la **Grenetina Deiman 300° Bloom** en una taza (250ml) y reserva.
- 2 Hierve el agua purificada restante con el azúcar refinada, retira del fuego e incorpórale la **Grenetina Deiman 300° Bloom** hidratada; mueve hasta disolver completamente y deja enfriar.
- 3 Agrega la **Esencia Malvavisco Deiman** y el **Colorante Rosa Gelicolor** mezcla perfectamente.
- 4 Bate la mezcla de 10 a 15 minutos hasta que se haga una mezcla espesa.
- 5 Engrasa el molde con ayuda de una servilleta (cuidando de no excederte) y vacía la preparación en éste.
- 6 Refrigerar de 3 a 4 horas aproximadamente.
- 7 Desmolda y decora al gusto con la **Cobertura Sabor chocolate blanco Deiman**.



ESENCIA



...

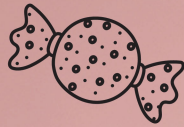
ESENCIA

NUEVO
SABOR



Glucosa

úsala en:



Confitería



Bebidas



Jarabes



Repostería



Solución clara, incolora y viscosa que aporta cuerpo a los productos de confitería.



mismo Sabor • *Diseño Único*



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor