



La Receta del Éxito[®]

NO. 84 MAYO 2024

• CARBOXIMETIL CELULOSA •

¿DÓNDE SE USA?

En salsa se utiliza como espesante

En masas panaderas y pasteleras aporta volumen y da textura agradable.

En bebidas mejora la textura y reduce la posibilidad de formación de fases o sedimentación.

Sirve para hacer Pegamento alimentario, normalmente con fines decorativos.

En helados mantiene firme la emulsión y evita la aparición de cristales de hielo.

En el Fondant otorga flexibilidad y resistencia, evitando que se agriete, reteniendo su humedad.

Se utiliza para hacer Pasta de Goma.

En pasta fresca aporta flexibilidad, resistencia y excelente textura.

Es un derivado de la celulosa, la fibra que se encuentra de forma natural en las paredes de las células vegetales.

Es un agente auxiliar para formar geles.
Es estabilizante y espesante.



Ruffle cake



Ingredientes

PAN ESPONJA

240 G	AZÚCAR ESTANDAR
250 G	HARINA DE TRIGO
170 G	ACEITE VEGETAL
150 G	LECHE
10 G	POLVO PARA HORNEAR
1 CDITA.	LEVADURA EN POLVO
5 PIEZAS	HUEVO
10 ML	CONCENTRADO ARTE PAN
GOTA A GOTA	GELICOLOR DEIMAN

Ingredientes

BETÚN

500 G	MANTEQUILLA
250 G	MANTECA
800 G	AZÚCAR GLASS
20 - 30 ML	LECHE CALIENTE
GOTA A GOTA	GELICOLOR DEIMAN



Procedimineto PAN ESPONJA

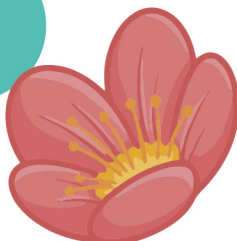
1. En un recipiente mezcla todos los ingredientes y bate hasta que se incorporen en su totalidad, agrega el **Conentrado Arte Pan** de tu elección.
2. Divide la mezcla en porciones (al gusto y según los tonos que se deseen). Adiciona el **Colorante Gelicolor** (color de tu elección) a cada porción. Mezcla hasta lograr su total incorporación.
3. Engrasa el molde.
4. Vacía la mezcla anterior.
5. Introduce al horno (precalentado a 180°C) y hornea por 40 a 45 minutos, ó hasta que el pan esponja esté cocido.
6. Deja enfriar.
7. Elabora el betún.

Procedimineto BETÚN

1. Acrema la mantequilla junto con la manteca
2. Agrega el azúcar Glass poco a poco hasta incorporar.
3. Agrega la leche calientita junto con la vainilla y mezcla hasta incorporar.
4. Pinta con la línea **Gelicolor**.



"NO HAY AMOR MÁS SINCERO, QUE EL
AMOR DE MAMÁ".



Ingredientes

FONDANT

60 ML	AGUA PURIFICADA
17 - 20 G	GRENETINA DEIMAN 300° BLOOM
20 G	GLICERINA DEIMAN
100 G	GLUCOSA DEIMAN
1.5 ML	ESENCIA DE CONFITERÍA DEIMAN
850 G	AZÚCAR GLASS
1 G	CMC DEIMAN
GOTA A GOTA	GELICOLOR DEIMAN
20 G	MANTECA
AL GUSTO	MATIZADORES PERLADOS DEIMAN



Procedimiento

BETÚN

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 (aproximadamente) 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 600 g de azúcar glass, el **CMC Deiman** y la preparación anterior en la mesa. Amasa hasta su incorporación.
6. Divide la pasta fondant en el número de porciones que desees pintar (al gusto y según los colores deseados). Añádeles el **Gelicolor Deiman** por gotas hasta obtener el tono o tonos deseados. Amasa hasta su incorporación.
7. Unta el betún y cubre el pastel esponja.
8. Utiliza la pasta fondant para cubrir y decorar el pastel esponja al gusto.
9. Aplica los **Matizadores Perlados Deiman** para generar destellos.

Ingredientes

BURBUJAS GRENETINA

GRENETINA DEIMAN 300° BLOOM
AGUA
MATIZADORES PERLADOS DEIMAN

28 G
120 ML
AL GUSTO



Procedimiento

BURBUJAS GRENETINA

1. Hidratar la Grenetina Deiman 300° Bloom con el agua, agregar el Colorante Gelicolor deseado y un poco de Matizador Deiman (el color que se prefiera).
2. Dejar reposar por unos minutos.
3. Calienta la mezcla en el microondas hasta fundir por completo, cubrir un globo pequeño con esta mezcla, atarlo a un palito de paleta y dejar reposar 10 minutos.
4. Pasado ese tiempo volver a cubrir el globo con Grenetina Deiman 300° Bloom, dejar reposar de nuevo.
5. Repetir esta acción 4 veces más.
6. Dejar secar una noche, al día siguiente con cuidado cortar el globo y retirarlo.



"SI VOY Y LO ENCUENTRO,
¿QUÉ TE HAGO?"





Contamos con un amplio surtido en artículos de repostería, panificación y desechables.

Av. Azcapotzalco 696, Col. Centro de Azcapotzalco CP. 02000, CDMX.

Colores . Esencias . Concentrados . Estrasa . Vasos . Maderas



**Extenso surtido
de Productos**

La Concha
Pasillo 1-2 B-46 Central de
Abasto, Del. Iztapalapa,
Ciudad de México CP 09040
Tels. 5694-4322, 6363-9158

La Conchita
Pasillo 3 local 47- A, Pasillo
EF y GH, Central de Abasto,
Del. Iztapalapa, Ciudad de
México CP 09040
Tels. 5600-2695





Es ese Toquecito
que le faltaba a mi vida



Gelatina

FRESAS CON CREMA



Ingredientes

GELATINA DE LECHE

3 LATAS
1 L
4 TAZAS
75 G
2 CDAS.

LECHE CONDENSADA
LECHE
AGUA
GRENETINA DEIMAN 300° BLOOM
VAINILLA DEIMAN

Ingredientes

GELATINA DE FRESA

1 KG
750 G
1 L
50 G

500 G
GOTA A GOTA
3.5 ML

FRESAS
AZÚCAR
AGUA
GRENETINA DEIMAN 300° BLOOM
CREMA ESPESA
GELICOLOR ROJO FRESA
ESENCIA FRESA
SILVESTRE DEIMAN

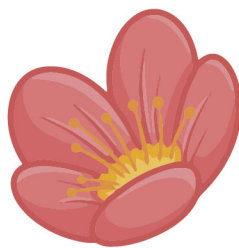


Procedimiento GELATINA DE LECHE

1. Mezcla las leches junto con el agua y hierva.
2. Retira del fuego y agrega la **Grenetina Deiman** previamente hidratada.
3. Saboriza con la **Vainilla Deiman**.

Procedimiento GELATINA DE FRESA

1. Machaca las fresas previamente desinfectadas, hierva junto con el azúcar y el agua.
2. Retira del fuego y agrega la **Grenetina Deiman** previamente hidratada.
3. Agrega la **Esencia Fresa Silvestre Deiman** y el **Gelicolor Rojo Fresa**.
4. Mezcla hasta su total incorporación.
5. En un molde de corazón vacía la mitad de la gelatina de leche y que semi cuaje.
6. Con un molde de corazón más pequeño que el anterior, recorta el centro de la gelatina y rellénalo con la gelatina de fresa.
7. Rellena con la crema espesa.
7. Repite los pasos anteriores para hacer varias capas y termina con la gelatina de leche.
8. Refrigerar por dos horas, desmolda y decora al gusto.



Juntos somos el mejor EQUIPO



DEIMPA
GEL!COLOR
Color para alimentos
colorante / food color
artificial
azul turquesa
turquoise blue
Cont. 40 g / Net 1.4 oz

DEIMPA
aditivo para chocolate
chocolate additive
para uso con gelicolor
use with gelicolor
60 g / Net 2.1 fl. oz.

DEIMPA
GEL!COLOR
Color para alimentos
colorante / food color
artificial
violeta neón
neon violet
Cont. 40 g / Net 1.4 oz

La Receta del Éxito®

85
DEIMAN®
años contigo



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor