

La Receta del Éxito®

No. 90 Noviembre 2024



DEIMA®

Mientras busco

MI MEDIA NARANJA

¿voy comiendo?

MANDARINAS



¡Choco Bombas!



Ingredientes

1 kg

**Cobertura Choco Inn Panificación
sabor Chocolate, Fresa, Vainilla o Maple**

Al gusto

Malvaviscos

Al gusto

Chocolate en polvo, grajeas,
granillo, etc



Procedimiento

1. Fundir la **Cobertura Choco Inn Panificación** a baño María o microondas en lapsos de 30 segundos.

2. Agregar un poco en un molde de silicón de media esfera y distribuir uniformemente por todas las cavidades con ayuda de una brocha.

3. Refrigerar por 5 minutos. Agregar más cobertura para otorgar una segunda capa. Refrigerar hasta cristalizar por completo.



4. Desmoldar.

5. En una media esfera adicionar malvaviscos y chocolate en polvo.

6. Calentar un sartén o plato. Pasar la otra media esfera por la superficie caliente y unir ambas.

7. Decorar con más cobertura (utiliza un color que contraste), grajeas y granillo al gusto.

8. Reservar en capacillo o bolsa de celofán.



SI VAMOS A CAER
que sea en la
TENTACIÓN DEL
Chocolate

Mini panqué

de fraise



Ingredientes

250 g	Harina
200 g	Azúcar
4 pzas.	Huevo
1/2 cdita.	E. Vainilla Deiman sin color
1 cda.	Polvo para hornear
200 g	Fresas picadas
5 mL	C. Arte Pan Fresa
190 mL	Leche
130 g	Mantequilla
1 pizca	Sal



Procedimiento

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Separa las claras y las yemas.
3. Bate las claras hasta lograr dejarlas a punto de turrón y reserva.
4. Acrema la mantequilla con la azúcar, agrega las yemas una por una junto con le **E. Vainilla Deiman sin color**.
5. Incorpora a velocidad baja los ingredientes secos, previamente cernidos (harina, polvo para hornear y la pizca de sal) alternando con leche y agrega el **C. Arte Pan Fresa**.
6. Ya integrado nuestro batido, agrega por último las claras a punto de turrón e incorpora de manera envolvente hasta obtener una mezcla homogénea, por último, agrega las fresas picadas.
7. Vierte la mezcla en moldes para panqués hasta 3/4 de su capacidad para que no se desborde, previamente enharinados, hornea por 30 minutos aproximadamente según tu horno.

Receta:
Reme Colín



Panqué

de mandarina



.....

.....

Ingredientes

Panqué

225 g Mantequilla
180 g Azúcar morena
4 pzas. Huevos
5 mL C. Arte Pan Mantequilla Vainilla
250 g Harina
10 g Polvo para hornear
80 g Leche

Glaseado de queso

180 g Queso crema
70 g Azúcar glass
Al gusto Leche evaporada
2 mL E. Deiman Natura Mandarina

Procedimiento panqué

1. Acrema la mantequilla y agrega el azúcar.
2. Agrega los huevos y sigue batiendo.
3. Añade el **C. Arte Pan Mantequilla Vainilla**, la harina y el polvo para hornear.
4. Sigue batiendo y agrega la leche hasta incorporar perfectamente sin sobre batir.
5. Vierte en un molde para panqué y pasa un cuchillo con aceite por el centro de la mezcla para marcar la línea.
6. Hornea a 170° por 40 minutos.
7. Desmolda y deja enfriar.

Glaseado

1. Mezcla el queso crema junto con el azúcar glass.
2. Agrega la leche evaporada hasta obtener la consistencia deseada.
3. Agrega la **E. Deiman Natura Mandarina** y mezcla hasta incorporar.
4. Decora el panqué a tu gusto.





¡Choco Mamut!

Ingredientes

1 pza.	Mamut
Al gusto	Royal Icing Deiman
Al gusto	Gelicolor Deiman
Al gusto	Matizador perlado Deiman

Procedimiento

1. Prepara tu **Royal Icing Deiman**.
2. Elige los colores Gelicolor de tu preferencia, recuerda que entre más colorido sea tu proyecto de día de muertos lucirá mejor.
3. En tu hoja de acetatos trabajaras transfer de **Roya Icing** y la **Línea Gelicolor** figuras como calaveras, jarritos, flor de cempasúchil, veladoras y papel picado, deja secar.
4. Aplica **matizador perlado Deiman**, del color de tu preferencia con una brocha, sobre tu mamut.
5. Con consistencia firme escribe la leyenda "Día de Muertos " en el centro del Mamut, mientras seca prepara **Royal Icing Deiman** consistencia firme para la corona, llena tu manga pastelera y coloca la duya "estrella #17", con movimientos ondulatorios aplica tu rotal en toda la orilla del mamut inmediatamente decora con tus figuras de transfer ya secas.
6. ¡Listo! Ya tienes tu hermoso mamut para decorar tu ofrenda.



Receta:
Reposteria Creativa
Palebom
Maestra Isa Gallegos

La Receta del Éxito®

85
DEIMAN®

años contigo



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor