

La Receta del Éxito[®]

No. 89 octubre 2024



Espeluznantemente
DELICIOSOS

DEIMA[®]



GEL!COLOR

Descubre la fórmula perfecta
para obtener las mejores

COMBINACIONES

de temporada



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

DEIMA
GEL!COLOR
Color para alimentos
colorante / food color
artificial
naranja neón
neon orange
Cont. Neto 40 g / Net Wt. 1.4 oz

Instrucciones:

Esta guía indica el número de gotas para pintar 50g de Buttercream.
La tonalidad puede variar de acuerdo a la base.

 Rojo Jitomate *Pantone 2033 C	 2 +  5 Café Caramelo Rojo Fresa	 Rojo Rubí *Pantone 3546 C	 10 +  8 Súper Rojo Amarillo Canario
 Rojo Sandía *Pantone 1785 C	 12 +  6 Súper Rojo Rosa	 Rojo Imperial *Pantone 3556 C	 10 +  3 Rojo Fresa Amarillo Neón
 Rojo Malva *Pantone 1807 C	 10 +  8 Súper Rojo Violeta	 Rojo Vino *Pantone 7642 C	 2 +  1 Súper Negro Súper Rojo
 Morado Uva *Pantone 5125 C	 3 +  1 Rosa Súper Negro	 Morado Brillante *Pantone 2068 C	 3 +  1 Rosa Azul Rey
 Lavanda *Pantone 2073 C	 3 +  1 Violeta Neón Azul Rey	 Lila *Pantone 2071 C	 2 +  1 Rosa Azul Rey
 Violeta Iris *Pantone 2655 C	 1 +  3 Azul Cielo Violeta	 Violeta Pastel *Pantone 2716 C	 2 +  2 Violeta Azul Turquesa
 Naranja Terracota *Pantone 717 C	 3 +  2 Naranja Neón Violeta Neón	 Naranja Real *Pantone 3588 C	 2 +  1 Naranja Neón Verde Neón
 Naranja Melocotón *Pantone 1485 C	 4 +  2 Amarillo Naranja Amarillo Neón	 Naranja Pumpkin *Pantone 165 C	 8 +  2 Amarillo Naranja Súper Rojo
 Verde Kiwi *Pantone 2283 C	 2 +  1 Amarillo Canario Verde Esmeralda	 Verde Eléctrico *Pantone 382 C	 2 +  1 Verde Neón Amarillo Neón



Pizza ween



Ingredientes

Masa brioche

500 g	Harina
11 g	Levadura seca
10 g	Azúcar
5 g	Sal
30 g	Mantequilla o aceite de Oliva
270 ml	Agua
6 ml	C. Hierbas Finas Arte Pan
1/2 taza	Puré de tomate
1/2 taza	Jamón en cubitos
1/2 taza	Queso mozzarella rallado



Procedimiento

- Mezcla en un recipiente la leche tibia, levadura y el azúcar. Reposa por 10 minutos para activar la levadura.
- Mezcla en la batidora y con la pala, el harina, la sal y el Concentrado Hierbas finas Arte Pan.



- 🎃 Adiciona la primera mezcla (leche, levadura y azúcar), el huevo, y bate para integrar. Reposa la masa tapada con un trapo húmedo durante 20 minutos.
- 🎃 Añade la mantequilla en cubos a temperatura ambiente y mezcla con la pala a velocidad media hasta integrar en su totalidad (5 minutos aproximadamente).
- 🎃 Reposa la masa tapada con un trapo húmedo durante 30 minutos o hasta que doble su volumen.
- 🎃 Forma bolitas de 15 g y moldea de acuerdo a la forma deseada (calabaza, fantasma, etc.).
- 🎃 Reposa en un lugar tibio hasta doblar el volumen. A cada figura formada adiciona de puré de tomate, un tanto de jamón en cubitos y un tanto de queso mozzarella rallado.
- 🎃 Hornea a 180°C por 8 minutos.



paletas

Tipo Magnum



con Royal Icing

Ingredientes

- 5 pzas Huevo
- 200 g Azúcar
- 150 ml Aceite
- 300 g Harina
- 30 ml Leche
- 3 cditas. Polvo para hornear
- 1.5 ml Vainilla Deiman s/color
- 6 ml C. Arte Pan Mantequilla Vainilla
- 1 pizca Sal
- C/S Cobertura para panificación Choco Inn
- C/S Colorantes Gelicolor Deiman
- C/S Royal Icing Deiman



Procedimiento

1. Precaliente horno a 180°C.
2. En un bowl agregamos 5 huevos, azúcar y aceite, comienza a batir hasta integrar perfectamente bien los ingredientes, tamiza y agrega los ingredientes secos, (harina, polvo para hornear y sal), agrega la leche y la **Vainilla Deiman sin color** y bate hasta lograr una mezcla pesada.
3. Vierte en un molde previamente engrasado y con papel encerado en el fondo y hornea a 180°C de 40 a 45 minutos.
4. Saca y deja enfriar (de preferencia haz tu bizcocho un día antes).



Relleno de paleta

Desmorona con las manos el bizcocho y agrega la crema o el sabor de tu elección*, hasta lograr una pasta compacta y firme con una textura que sea moldeable y no se pegue en tus manos.

*Crema de leche, nutella, cualquier betún combinado con mermelada de tu preferencia. Crea tus propias combinaciones).

1. Derrite la Cobertura para **Chocolate Choco Inn** en el micro por lapsos 30 segundos.

2. Con ayuda de un pincel aplica **matizador Deiman** a tu molde y llévalo al refrigerador por 5 minutos, saca tu molde y vierte un poco de **Cobertura Choco Inn**, si crees que es muy delgada la capa repite el procedimiento.

3. Rellena con la pasta del bizcocho, introduce el palito de paleta y compacta bien, no llenes totalmente el molde deja un espacio para terminar de cubrir el molde con más **Cobertura Choco Inn**.

4. Refrigerera por 3 o 4 minutos y desmolda.



¡Te encantará como luce tu paleta!



Decorado con Royal Icing

Consistencia media

Pintaremos el Royal Icing Deiman con nuestros Colorantes Gelicolor Deiman (blanco, naranja, morado, rosa) y llena tus mangas, ocuparemos duya del # 1, # 2 y #16.

Toma la manga con Royal Icing Deiman blanco consistencia media duya del #2, haciendo presión en tu manga sobre la paleta haz dos círculos uno más grande que el otro para formar el cráneo de la catrina, deja secar por un par de minutos, aplica una gota bajo el cráneo deja secar (será su cuello), ahora vamos a formar un triángulo invertido (este será su torzo) deja secar, tienes que alisar o quitar imperfección en tu Royal Icing Deiman con ayuda de un punzón o palillo.

Para el sombrero, con tu manga color morado consistencia media duya del #2 marca justamente en la unión de los dos círculos que forman el cráneo el sombrero y rellena, deja secar; ahora hacemos las mangas del vestido con color rosa consistencia media duya del #2 sobre la orilla del triángulo aplica Royal Icing Deiman hacia abajo en ambos lados hasta unir, con ayuda del punzón alisamos y dejamos secar.



Continuamos con los brazos en color rosa, dejamos secar y con el Royal Icing Deiman blanco formamos las manos. Sobre el sombrero hacemos unas velas dejamos secar.

Prepara Royal Icing Deiman naranja consistencia firme y con duya del # 16 hacemos las flores. Con movimiento circular y sobre el sombrero del lado derecho haz 3 flores, dejarás secar por lo menos 5 horas antes de aplicar ojos y dibujar huesos con ayuda los Plumones Mágicos Deiman.

Nota

Esta paleta tiene un tiempo de caducidad de 5 días máximo.

NO LA REFRIGERES (puedes provocar humedad y tu royal se dañará).



Receta de:
Reposteria Creativa
Paleb m
Maestra Isa Gallegos



CASO DE
éxito

Chef: Nancy Cakes



La Receta del Éxito[®]

No. 89 octubre 2024

85
DEIMAN[®]

años contigo

www.deiman.com.mx



Tel.: 55 5561 4200

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor