

La Receta del Éxito®

No. 88 septiembre 2024



VIVA





Corazón de melón





SABOR

A MÉXICO

INGREDIENTES

- 350 g Granos de elote
- 170 g Mantequilla derretida
- 3 Pzas. Huevos
- 10 g Polvo para hornear
- 135 g Azúcar
- 35 mL Leche
- 3 mL C. Elote Arte Pan



PROCEDIMIENTO

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. En una licuadora, agrega los ingredientes líquidos y posteriormente los sólidos y secos.
3. Licua hasta tener una mezcla homogénea.
4. Vaciar en capacillos a un 80% de la capacidad de los mismos.
5. Hornea por 20-25 min. a 180° C.
6. Dejar enfriar para decorar.



TIP: Puedes usar esta mezcla para hacer panqués.

BETÚN

- 90 g Queso crema
- 200 ML crema para batir
- 2 ML Esencia de Queso
- C/S Colorantes Gelicolor
Verde esmeralda
Súper rojo

PROCEDIMIENTO

1. Bate todos los ingredientes.
2. Agrega colorantes Gelicolor en una manga con duya de tu preferencia y decora los cupcakes.

DECORACIÓN

1. Derretir cobertura Choco Inn y en un acetato hacer transfer de bigotes mexicanos. Dejar secar y colocar sobre el betún.



Receta:
Chef Fabiola

Encuentra los productos Deiman en:

LA MIMI
GRUPO BETAVIL®



Encuentra los productos Deiman en:

**Dulces
ravioto®**





POSTRES

MEXICANOS

INGREDIENTES

- 6 PZAS. HUEVO
- 150 g AZÚCAR
- 156 g Harina de trigo
- 90 mL Aceite
- 8 gr POLVO para hornear
- 20 mL Vainilla Deiman S/COLOR
- 3ML ESENCIA de RON
- 1 lata Leche condensada
- 1 lata Leche evaporada
- 150 mL Leche entera
- C/S cacahuates sin sal
- C/S Dulce de leche
- C/S Nuez de castilla
- C/S Granada
- C/S Fresas cortadas



PROCEDIMIENTO

1. Bate los huevos y el azúcar hasta punto de listón.
2. Agrega el aceite en forma de hilo hasta integrar.
3. Agrega la vainilla Deiman S/COLOR.
4. Agrega los ingredientes secos en forma envolvente.
5. Hornea a 170°C por 14 minutos aproximadamente.
6. Una vez frío el bizcocho, desmolda y corta al tamaño del vaso.
7. Bate la crema para batir.

MEZCLA DE 3 LECHE

1. MEZCLA la leche condensada, la leche evaporada y la leche entera.
2. Agrega la esencia de ron e incorpora.

DECORACIÓN

1. EN el vaso COLOCA el bizcocho y PICA un poco la superficie del mismo.
2. Agrega un poco de la mezcla de tres leches.
3. COLOCA un poco de la crema para batir y toppings de tu elección.
4. REPITE la secuencia hasta llenar el vaso.



RECETA: CHEF PAOLA COLETTE



Ideas

DE NEGOCIOS



De temporada



Sabores



Mini donitas





CASO DE éxito



CLICK



CHEF OSVALDO MARTINEZ



La Receta del Éxito®



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor