

La Receta del Éxito®

No. 92 enero 2025



Te deseamos
365 días
llenos de
sabor y
color



DEIMA®

Colorea tu año con...



y crea un mundo de TONALIDADES

Color del año 2025
Mocha Mousse

Muffins



de plátano con chispas
de chocolate



Receta: Chef Eve Briones



Ingredientes

2 tazas	Harina
1 1/2 cdita.	Polvo para hornear
1/4 cdita.	Sal
2/3 taza	Azúcar
3 pzas	Plátanos maduros (medianos)
1 pza	Huevo
1/4 taza	Leche
3/4 taza	Chispas de chocolate
1/2 taza	Mantequilla (temperatura ambiente)
3 mL	Vainilla Deiman
5 mL	Concentrado Plátano Arte Pan



Procedimiento

- 1 Bate la mantequilla con el azúcar hasta conseguir que esponje.
- 2 Con un tenedor aplasta los plátanos hasta obtener un puré.
- 3 Mezcla el huevo, el azúcar, la **Vainilla Deiman S/C**, la leche, el **Concentrado plátano Arte Pan** y añádelo a la mantequilla y sigue mezclando hasta que se integren todos los ingredientes.
- 4 En otro bowl mezcla la harina, el polvo para hornear y la sal.
- 5 Integra poco a poco a la mezcla del plátano hasta incorporar por completo.
- 6 Agrega las chispas de chocolate de forma envolvente y vierte la mezcla en moldes para muffins.
- 7 Hornea a 180°C durante 30 minutos o hasta que insertes un palillo y este salga limpio.

Acompáñalos con tu



bebida favorita.



“Nada es más
dulce
que tú”

Cheesecake

Brownie Red Velvet

“Mi vida sin Deiman no tiene sabor”



Ingredientes Base

120 g	Harina
120 g	Mantequilla
150 g	Azúcar
2 pzas	Huevo
3 mL	Vainilla Deiman S/C
1 g	Sal
1 1/2 cdita.	Cocoa
1 cdita.	Vinagre blanco
10 mL	Concentrado Red Velvet Arte Pan



Cheesecake

250 g	Queso crema
45 g	Azúcar
1 pza	Huevo
3 mL	Vainilla Deiman S/C
1/4 de taza	Chispas de chocolate blanco



Procedimiento



1. Mezcla la harina, la cocoa y la sal.
2. Funde la mantequilla y agrégala junto con el azúcar a la mezcla anterior y sigue batiendo.
3. Agrega los huevos uno a uno y la **Vainilla Deiman S/C**, mezcla un poco.
4. Agrega el **Concentrado Red Velvet Arte Pan** hasta integrar bien todos los ingredientes.
5. Vierte el vinagre en forma de hilo y de esta mezcla reserva un poco para la decoración).
6. Engrasa el molde de tu elección, coloca el papel encerado y vacía la mezcla.
7. Precalienta el horno a 180°C.



Para el cheesecake.

1. Mezcla el queso crema, el azúcar, el huevo y la **Vainilla Deiman S/C**.
2. Vierte esta mezcla encima de la preparación anterior.
3. Hornea por 20 minutos.
4. Decora con las chispas de chocolate blanco.



Receta: Chef Eve Brienes



Mousse de moka



Receta: Chef Eve Brienes



Ingredientes mousse

2 tazas	Crema para batir
6 mL	Concentrado Café D-15
1/4 taza	Baileys
1 cda.	Grenetina Deiman
1/4 taza	Agua
Al gusto	Chocolate
Al gusto	Frutas rojas

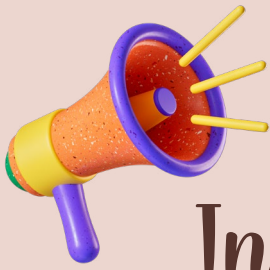


Procedimiento

TIP:
Utiliza crema para
batir recién salida del
refrigerador, será más
fácil montarla.

1. Comienza batiendo la crema para batir.
2. Mezcla el **Concentrado Café D-15** con la **Grenetina Deiman** y funde a baño maría y reserva, deja enfriar un poco.
3. Mezcla un poco de crema para batir con el Baileys e incorpora de forma envolvente.
4. Separa un poco de la mezcla de mousse de Baileys y agrega la **Grenetina Deiman** previamente hidratada.
5. Sirve el mousse de Baileys en copas o vasos individuales.
6. Decora con granillo de chocolate, chispas o fruta de tu preferencia.





¡EXTRA! ¡EXTRA!

Ingredientes

1 cda.	Vainilla Deiman
5 mL	Concentrado Moka D-15
1/2 taza	Whisky
1/2 lata	Leche condensada
2 latas	Leche evaporada
1 cdita.	Cocoa
1 cda.	Café soluble



Baileys Casero

Procedimiento

1. En una licuadora mezcla todos los ingredientes, asegúrate de licuar a velocidad media durante 2 minutos.
2. Vierte la mezcla en una botella de vidrio ya esterilizada.
3. Refrigerar durante 2 horas.
4. Disfruta.

ENCUENTRA LAS 7 DIFERENCIAS



Encuentra todos nuestros productos en:
www.deiman.com.mx



Tel.: 55 5561 4200

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

@deimanmx

DeimanSA

deimancolorysabor