

La Receta del Éxito®

No. 95 Abril 2025

SABOR
del MES



CONCENTRADO **D-15**

Mismo Sabor • **Diseño Único**

postre

bizcocho

Cakepops

Chicle azul

Ingredientes

300 g
250 g
6 pzas
6 pzas
375 g
12 mL

Mantequilla
Azúcar refinada
Yemas
Claras
Harina
Concentrado Chicle Azul D-15

Modo de Preparación:

- 1 Bate la mantequilla con el azúcar, las yemas y el **Concentrado Chicle Azul D-15**.
- 2 Al tener los tres ingredientes bien mezclados, integra la harina y las claras a punto de turrón. Incorpora.
- 3 Engrasa el molde y vacía la mezcla.
- 4 Hornea a 180°C por 40 minutos.
- 5 Retirar del horno y dejar enfriar.



D-15
CONCENTRADO

Mismo Sabor • Diseño Único

SABOR
del MES*



postre

armado

DEIMAR[®]

Ingredientes

200 g

100 g

100 g

5 g

3 gotas

3 gotas

Pan

Queso crema

**Cobertura para panificación Sabor
Vainilla Choco Inn**

Aditivo para pintar chocolate

Azul cielo Gelicolor

Azul rey Gelicolor

Modo de Preparación:

Forma las bolitas de cake pops.

Coloca el palo con ayuda de la cobertura.

Pinta la cobertura de diferenres tonalidades de azul.

Cubre los cake pops con la Cobertura para panificació
sabor vainilla choco inn.

Decora al gusto.

D-15
CONCENTRADO

Mismo Sabor • Diseño Único

**SABOR
del MES.**



EXPO REPOSTERÍA Y PAN MX



STAND 32 y 39

17 - 19
julio



Recinto CINTERMEX, Monterrey



REPOSTERÍA
Y PAN MX

Galletas de pascua



Ingredientes

300 g	Mantequilla
200 g	Azúcar refinada
1 pza	Huevo
500 g	Harina
10 mL	Concentrado Arte Pan
Al gusto	Colorante Gelicolor

Modo de Preparación:

- 1 Acrema la mantequilla a punto de pomada. Adiciona el azúcar glass, previamente cernida.
- 2 Incorpora el huevo y el **Concentrado Arte Pan** de tu elección; mezcla perfectamente.
- 3 Adiciona la harina, previamente cernida y el **Colorante Gelicolor**, puedes pintar la masa de varios colores, mezcla hasta integrar completamente.
- 4 Guarda la masa en una bolsa y refrigérala por 2 horas.
- 5 Precalienta el horno a 200°C.
- 6 Coloca los palos de madera. Remójalos en el huevo e introdúcelos en la masa.
- 7 Coloca el papel estrella sobre una charola. Reserva.
- 8 Palotea y extiende la pasta. Si se tiende a pegar en la superficie, colócala entre dos plásticos y continua paloteando hasta lograr un grosor aproximado de medio centímetro.





- 9 Corta la pasta haciendo uso de los cortadores formando diferentes figuras (al gusto).
- 10 Hornea a 180°C durante 10 minutos.
- 11 Retira del horno y deja enfriar.
- 12 Elabora el glaseado de "Royal Icing".

Royal Icing

250 g	Royal Icing Deiman
50 mL	Agua purificada
Al gusto	Colorante Gelicolor
Al gusto	Esencia de confitería Deiman

Modo de Preparación:

- 1 Vierte el **Royal Icing Deiman** y el agua purificada en la batidora.
- Bate a velocidad media durante 1 minuto (Aproximadamente).
- 2 Posteriormente, bate a velocidad alta hasta doblar su volumen y adoptar una apariencia blanca.
- 3 Divide el **Royal Icing Deiman** en el número de porciones que desees pintar (al gusto y según los colores deseados). Añádeles el **Colorante Gelicolor** y la **Esencia de Confitería Deiman**.
- 4 Decora al gusto.





Mismo Sabor • *Diseño Único*



Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor