

La Receta del Éxito®

VE

tropical

RA

no

No. 86 Julio 2024



Cono trufado RELLENO DE MOUSSE



Receta: Chef Koiz Love



Ingredientes

MOUSSE DE MANGO

15 g	Grenetina Deiman 300 ^o Bloom
3.5 mL	Esencia Deiman Natura Mango
1 pza	Mango
145 g	Yogurt natural
C/S	Agua



Procedimiento

1. Hidrata la **Grenetina Deiman 300^o Bloom** en 1/4 de agua.
2. Licua el mango, el yogurt y la **Esencia Deiman Natura Mango**.
3. Una vez hidratada la grenetina, lleva al horno de microondas por 15 segundos.
4. Agrega la grenetina disuelta a la licuadora con la mezcla del mango y licua.



Ingredientes

CONO TRUFADO



4 pza
C/N

Conos de galleta
Cobertura para panificación
sabor maple Choco Inn

C/N

Cobertura para panificación
sabor fresa Choco Inn

1/4

Rayadura de coco

Procedimiento

1. Derrite la **Cobertura para panificación Choco Inn** del sabor de tu elección.
2. Incorpora la cobertura por dentro de los conos de forma que queden bien cubiertos. Deja enfriar.
3. Cubrir los conos por fuera de la misma cobertura.
4. Cubrir inmediatamente con el coco rayado.
5. Dejar enfriar en la nevera.
6. Una vez ya fríos incorporar el mousse de mango y volver a enfriar por lo menos 3 horas.
7. Coloca el resto de la mezcla en vasos y enfria. Decora a tu gusto.



Helado DE FRESA

Receta: Chefsita Brillitos



Ingredientes

50 g	Base en Polvo para Helados Cremaya
3.5 mL	Concentrado Deiman Natura Fresa
100 g	Azúcar
250 mL	Leche
250 mL	Crema para batir



Procedimiento

1. Mezcla la Base en Polvo para Helados Cremaya, el Concentrado Deiman Natura Fresa, el azúcar, la leche y la crema para batir.
2. Cuida de no sobre batir.
3. Coloca la mezcla en un recipiente y llévalo al congelador durante toda la noche.
4. Sirve a tu gusto.



PROPAN
DE MORELOS



*Gran variedad de
artículos para repostería*

Bodega 35, Nave B, Central de
Abastos Cuautla, Mor.
Tel 735 3536168 o 735 3016579



www.dympco.com
FB: DympcoFAN



**El verdadero surtidor del
repostero.**

**Repostería
Panadería
Cafetería
Paletería
Pizzería**

**Encuétranos en Guadalajara.
DYMPCO ABASTOS
DYMPCO ZAPOPAN
DYMPCO SANTA TERE**

**¡Te esperamos del
31 de julio al 3 de
agosto!**

Mexipan
2024
Ciudad de México



Gelatina VERANO TROPICAL

Receta: Maestra Gaby Rivero



Ingredientes

2.5 L	Agua
2.5 L	Leche
850 g	Azúcar
85 g	Grenetina Deiman 300 ^o Bloom
5 mL	Esencia Deiman Natura Limón
5 mL	Esencia Deiman Natura Piña
10 mL	Esencia Deiman Natura Naranja
5 mL	Concentrado Deiman Natura Fresa
10 mL	Concentrado Deiman Natura Coco
Al gusto	Colorantes Deiman líquidos 370 L



Procedimiento

1. Hidrata 42.5 g de **Grenetina Deiman 300^o Bloom** en 625 mL de agua y deja reposar de 5 a 10 minutos, pasado el tiempo, lleva a baño María o al microondas para derretir.

2. Calienta el resto del agua e incorpora la **Grenetina Deiman 300^o Bloom** previamente derretida y separa en diferentes porciones.

3. Para el molde chico, agrega 500 mL de gelatina con 5 mL de **Esencia Deiman Natura Piña** y **Colorante Amarillo Canario 370 L**.

4. Para el molde mediano, agrega 500 mL de gelatina con 5 mL de **Concentrado Deiman Natura Fresa** y **Colorante Rojo Fresa 370 L** y dividimos para hacer las gelapaletas.

5. Para el molde grande, separa 1 L de agua y agrega 10 mL de **Esencia Deiman Natura Naranja** y **Colorante Amarillo Naranja 370 L**.

6. Con el resto de la gelatina, divide y saboriza con la **Esencia Deiman Natura Limón**.

7. Reserva los moldes hasta semicuar y colocar la segunda capa.

8. Hidrata 42.5 g de **Grenetina Deiman 300^o Bloom** en 625 mL de leche y deja reposar de 5 a 10 minutos, pasado el tiempo, lleva a baño María o al microondas para derretir.



Procedimiento

9. Calienta el resto del agua e incorpora la **Grenetina Deiman 300^o Bloom** previamente derretida y separa en diferentes porciones.
10. Para las gelapaletas, engrasa el molde.
11. En 1 L de leche, agrega 10 mL de **Concentrado Deiman Natura Coco**, incorpora perfectamente y llena 1/3 parte de los moldes y semicuaaja.
12. Para la segunda capa del molde grande, agrega 10 mL de **Esencia Deiman Natura Naranja** en 1 L de agua y deja cuajar.
13. Para la segunda parte de las gelapaletas, aplica el resto de la gelatina de fresa y de limón y deja cuajar por completo.
14. En una base previamente humedecida colocar las gelatinas, primero la gelatina de naranja, coloca un poco de gelatina encima para fijar la gelatina mediana, realiza el mismo procedimiento para la gelatina de piña, una vez fijas se procede a decorar con los stickers, desmolda las gelapaletas y aplicar las obleas como transfer, retira la oblea y acomoda las gelapaletas al rededor.



@DeimanSAdeCV

@deimanmx

85
DEIMAN®

años contigo

DeimanSA

deimancolorysabor



Tel.: 55 5561-4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx