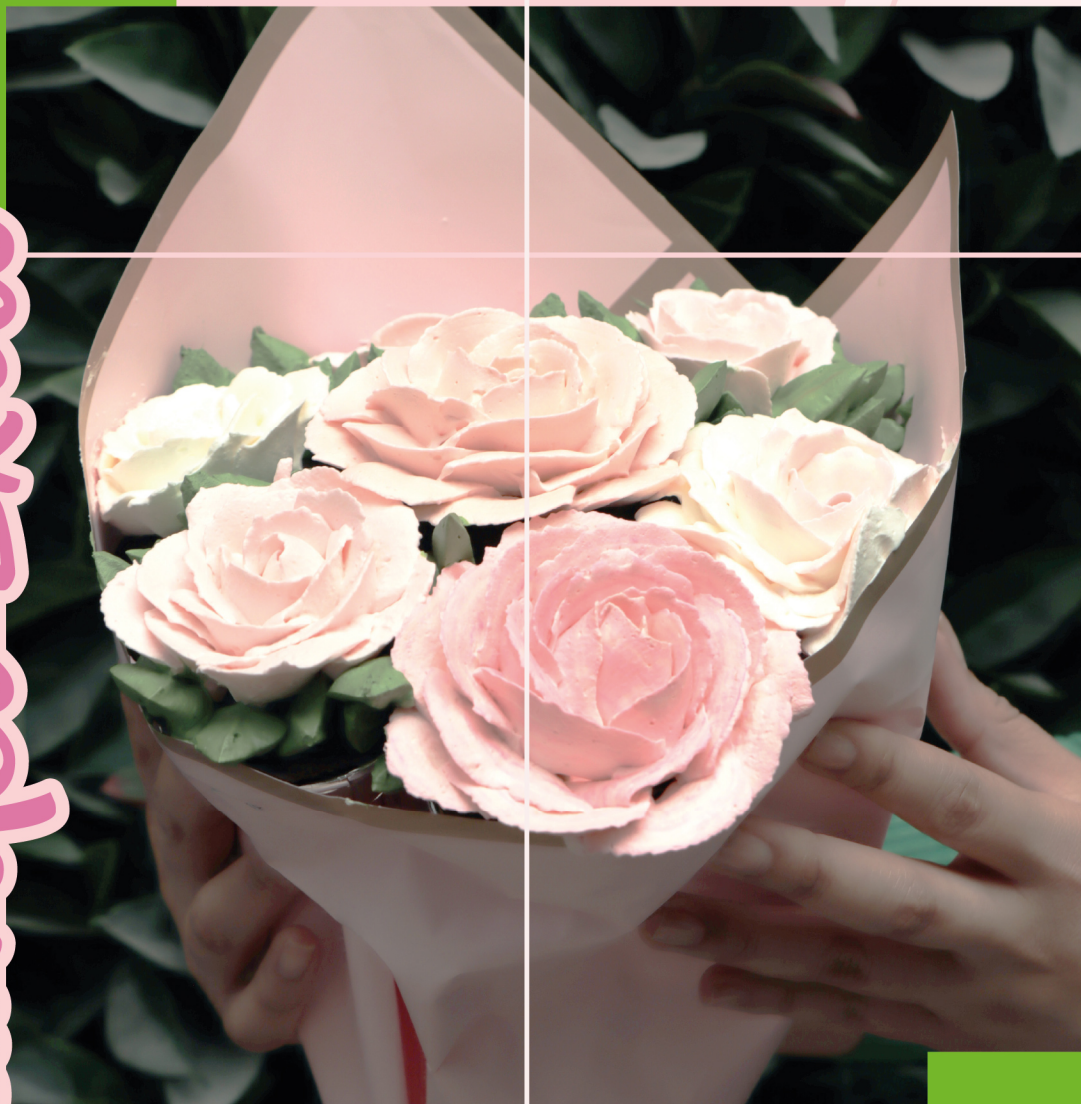




La Receta del Éxito®

No. 96 Mayo 2025



Sabores
para
consentir
a mamá





MAMÁ

[ma'ma]



1. Creadora de los mejores recuerdos.
2. Buscadora profesional de objetos perdidos.
3. La mejor cocinera.
4. Detectora de mentiras profesional.
5. La más cariñosa y la que mejor abrazos da.



Mamá sólo hay una
y como tú ninguna



CheeseLeche



BASE

110 g
60 g

Galletas María
Mantequilla

RELLENO

500 g
180 g
240 g
7 g
35 g
5 mL

Queso crema
Azúcar
Crema para batir sin azúcar
Grenetina Deiman 300° Bloom
Agua fría
Esencia Arroz con Leche Deiman

DECORACIÓN

300 g
Al gusto
Al gusto

Crema para batir vegetal
Rosa Gelicolor
Verde esmeralda Gelicolor

PROCEDIMIENTO

- Muele las galletas; funde la mantequilla y mézclalo hasta obtener una masa homogénea.
- Con las galletas molidas forra la base de un molde de 15 a 18 cm y congela por 10 min.
- Licua el queso crema con el azúcar y la crema para batir.
- Agrega la **Grenetina Deiman 300° Bloom** previamente hidratada y fundida, agreaga la **Esencia de Arroz con Leche Deiman** y mezcla hasta incorporar.
- Vacía la mezcla del queso crema a la base de galleta y congela por 1 hora.



DECORACIÓN

- Bate la crema en punto firme a velocidad media alta.
- Divide en recipientes y colorea con los **Gelicolor Deiman**.
- Coloca en una manga con la duya No. 127 crema color rosa para formar las rosas.
- En otra manga coloca la duya No. 352 la crema verde para formar las hojas.



Receta: Chef Karina Vazquez





17 al 19 de julio
Stand 32 y 39

Recinto CINTERMEX, Monterrey



**REPOSTERÍA
Y PAN MX**



Bouquet de Encanto

INGREDIENTES

7 pzas.

300 g

Al gusto

Al gusto

Al gusto

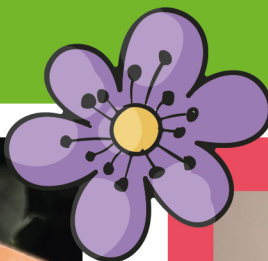
Cupcakes del sabor de tu preferencia

Crema para batir vegetal endulzada

Rosa Gelicolor

Verde esmeralda Gelicolor

Amarillo canario Gelicolor



Receta: Chef Karina Vazquez

- Para la base, engrapa los vasitos para cupcakes para unirlos y envuélvelos con el papel de tu preferencia para simular un ramo de flores y reserva.
- Bate la crema y divide por tonos, pinta una con **Rosa Gelicolor** y otra mezcla el **Verde esmeralda Gelicolor** y el **Amarillo canario Gelicolor** hasta obtener el tono deseado.
- En una manga con duya No. 127 coloca la crema rosa y empezar a colocar pétalos en el cupcake en forma circular e intercalados para formar rosa.
- En una manga con duya No. 366, colocar crema verde y decora.
- Coloca cada cupcake en los vasos previamente colocados y termina de decorar al gusto.





ESPÉRALO

JUNIO 2025



Cielo Cremoso

INGREDIENTES

100 g	Base en Polvo para Helados Cremaya.
180 g	Azúcar blanca
800 mL	Leche
300 mL	Crema para batir
5 mL	Esencia Malvavisco Deiman



- Mezcla el azúcar con la **Base en Polvo para Helado Cremaya**.
- Licua la leche, la crema y la mezcla anterior.
- Agrega la **Esencia de Malvavisco Deiman** y mezcla perfectamente.
- Vacía en un recipiente de metal y congela por 1 hora.



Receta: Chef Karina Vazquez





Tel.: 55 5561 4200

www.deiman.com.mx

atencionalcliente@deiman.com.mx

@DeimanSAdeCV

 @deimanmx

 DeimanSA

 deimancolorysabor