



70 años

BIENESTAR PARA UN
MUNDO MEJOR

**Recetas
Deleitarse 2024**

Chocolatería



2 Relleno de mojitos cubano

Deleitar²⁰²⁴se



Gelee de tropical

Ingrediente	Cantidad en g
Crema de leche Gloria	80
hierbabuena	30
Glucosa	40
Ron blanco 50	50
Zumo de limon	50
Mantequilla Gloria	35
Chocolate Callebaut 811	250
TOTAL	535

Procedimiento

1. Hervir la crema de leche junto la hierbabuena e infusionar, luego pasar por un colador y retirar las hojas.
2. Verter la crema a 60°C sobre el chocolate y homogenizar.
3. Incorporar la glucosa y la mantequilla hasta obtener una mezcla completamente homogénea.
4. Agregar a la mezcla el ron blanco y zumo de limón y rellenar los bombones 3/4 a 27°C

Gelee de mango

Ingrediente	Cantidad en g
Pure de mango	195
Agua	21
Azucar refinada	42
Gelatina sin sabor Gelhada	5
Agua (Gelatina)	23
TOTAL	286

1. Hidratar la gelatina en forma de lluvia y reservar.
2. Cocinar el pure de mango junto el azúcar hasta romper hervor.
3. Agregar la masa de gelatina hasta que se incorpore completamente a la mezcla anterior.
4. Servir en el molde deseado y llevar a congelación.

G

Ingrediente	Cantidad en g
Premezcla Bizcochuelo Levapan	100
huevo	80
Agua	20
Esencia	10
Cocoa Barry Plein Arome	10
TOTAL	220

Procedimiento

1. Agregar al bowl de la batidora la premezcla bizcochuelo Levapan junto con la Cocoa Plein Arome, huevo, agua y esencia.
2. Batir lentamente durante 1 minuto y luego batir en velocidad alta durante 4 minutos.
3. Servir en una lata de 20cm x 20cm previamente enharinada.
4. Hornear a 160C durante 10 minutos.
5. Dejar enfriar la temperatura del bizcochuelo y cortar en la forma deseada para ensamblar.

Cre moso de banano

Ingrediente	Cantidad en g
Pure de banano	200
Zumo de limon	10
Ron	10
Gelatina sin sabor Gelhada	3
Agua (Gelatina)	13
Arequipe Levapan	125
Crema de leche Gloria	125
TOTAL	486

1. Mezclar el pure de banano junto con el zumo de limón, ron y llevar a cocción a fuego bajo.
2. Agregar la gelatina previamente hidratada y homogenizar.
3. Montar la crema de leche e incorporar con movimientos envolventes a la mezcla anterior.
4. Servir en moldes de silicona y llevar a congelación.

Pulverizado Callebaut Ruby

Ingrediente	Cantidad en g
Chocolate Callebaut Ruby	100
Manteca de cacao	100
TOTAL	200

Procedimiento

1. Fundir el chocolate junto con la manteca de cacao hasta alcanzar 60°C
2. Aplicar colorante liposoluble y mixear.
3. Con una pistola de aerografía pistoliar a baja presión sobre el entremet frío a 27°C, para obtener textura terciopelo.

Mouse para mamá

Ingrediente	Cantidad en g
Crema de leche Gloria	225
Masa de Gelatina	35
Callebaut Ruby	200
Crema de leche Gloria semimontada	380
TOTAL	840

Procedimiento

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
4. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
5. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre

Masa sable

Ingrediente	Cantidad en g
Harina	200
Azucar micropulverizada Levapan	90
Mantequilla	100
Huevo	35
Colorante rojo	5
Cocoa Barry Plein Arome	5
TOTAL	435

1. Tamizar los ingredientes secos y llevarlos a la batidora con pala, homogenizar y agregar mantequilla a temperatura ambiente.
2. Batir lentamente hasta conseguir una mezcla homogénea, incorporar huevos y colorante, reposar la masa 15 minutos en refrigeración.
3. Cortar la galleta en la forma deseada y hornear por 10 minutos a 15

Gelee de frutos rojos

Ingrediente
Frutos rojos
Masa de Gelatina sin sabor Gel'hada
Azucar
TOTAL

Procedimiento

1. Cocina la pulpa de fruta junto con el azúcar hasta reducir.
2. Agregar la masa de gelatina y homogenizar.
3. Servir en moldes ajustados al tamaño del entremet.

Base de bizcocho

Ingrediente	Cantidad en g
Premezcla Bizcochuelo Levapan	100
huevo	80
Agua	20
Esencia vainilla blanca Levapan	10
Cocoa Barry Plein Arome	10
TOTAL	220

1. Agregar al bowl de la batidora la premezcla bizcochuelo Levapan junto con la Cocoa Plein Arome, huevo, agua y esencia.
2. Batir lentamente durante 1 minuto y luego batir en velocidad alta durante 4 minutos.
3. Servir en una lata de 20cm x 20cm previamente enharinada.
4. Hornear a 160C durante 10 minutos.
5. Dejar enfriar la temperatura del bizcochuelo y cortar en la forma deseada para ensamblar al petit gateau.

Brillo espejo

Ingrediente	Cantidad en g
Agua	150
Azucar	300
Glucosa	300
Callebaut W2	300
Leche condensada	200
Agua	120
Gelatina sin sabor Gelhada	21
Colorante rojo liposolble	10
TOTAL	1401

Procedimiento

1. Hervir el agua con el azúcar, glucosa y leche condensada.
2. Verter sobre el chocolate, la masa de gelatina y el brillo neutro.
3. Licuar con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura lisa.
4. Usar a 31°C-33°C.

Entremet Ruby & frutos rojos

2024
Deleitarse

Entremet de Ruby y frutos rojos

Ingrediente	Cantidad en g
Callebaut Ruby	200
Crema de leche	225
Masa de gelatina Gelhada	35
Crema de leche semimontada	380
TOTAL	840

Procedimiento

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente.

Gelee de frutos rojos

Ingrediente	Cantidad en g
Frutos rojos	210
Masa de gelatina	20
Azucar refinada	30
TOTAL	260

1. Cocina la pulpa de fruta junto con el azúcar hasta reducir.
2. Agregar la masa de gelatina y homogenizar.

Bizcochuelo de vainilla

Ingrediente	Cantidad en g
Premezcla Bizcochuelo Levapan	100
huevo	80
Agua	20
Esencia vainilla blanca Levapan	10
TOTAL	210

1. Agregar al bowl de la batidora la premezcla bizcochuelo Levapan junto con la Cocoa Plein Arome, huevo, agua y esencia.
2. Batir lentamente durante 1 minuto y luego batir en velocidad alta durante 4 minutos.
3. Servir en una lata de 20cm x 20cm previamente enharinada.
4. Hornear a 160C durante 10 minutos. 5. Dejar enfriar la temperatura del bizcochuelo y cortar en la forma deseada para ensamblar al petit gateau.

Masa sablee

Ingrediente	Cantidad en g
Mantequilla Gloria	250
Azucar Micro Levapan	125
Sal	1
Huevo	75
Harina	550
TOTAL	1001

Procedimiento

1. Mezclar azúcar, mantequilla pomada y sal en un procesador de alimentos. Emulsionar los huevos e incorporar la harina y el cacao en polvo tamizados.
2. Estirar a 2.5mm entre dos hojas de guitarra y congelar.
3. Forrar los aros de tarta con la pasta sablée y cocer a 160°C durante 16 minutos
4. Dejar enfriar completamente.

Glaseado Callebaut Ruby

Ingrediente	Cantidad en g
Masa de gelatina	23
Agua	125
Azucar refinada	225
Glucosa	225
Chocolate Callebaut Ruby	225
Leche condensada Levapan	160
TOTAL	983

1. Hervir el agua con el azúcar, glucosa y leche condensada.
2. Verter sobre el chocolate, la masa de gelatina y el brillo neutro.
3. Licuar con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura lisa.
4. Usar a 31°C-33°C.

Gallina de los 5 colores

Deleitar²⁰²⁴se

Procedimiento

Ingrediente	Cantidad en g
Chocolate Callebaut	500
Molde de policarbonato	
TOTAL	500

1. Fundir chocolate Callebaut en intervalos de 30 segundos en el microondas, hasta llegar a 45°C.
2. Precristalizar a 28°C y con ayuda de la temperatura del bowl elevar la temperatura a entre 29°C A 30°C
3. Con el algodón pulir muy bien el molde para acentuar el brillo.
4. Llenar completamente la cavidad del molde y luego girar para vaciar .
5. Cristalizar a temperatura ambiente en clima frio o con ayuda del refrigerador en clima cálido.
6. Desmoldar nuestra gallina, rellenar de grajeas o dulces y pegar con calor el contorno

Huevo de pascua

Ingrediente	Cantidad en g
Chocolate Callebaut	1000
Molde de policarbonato	
TOTAL	1000

Procedimiento

1. Fundir chocolate Callebaut en intervalos de 30 segundos en el microondas, hasta llegar a 45°C.
2. Precristalizar a 28°C y con ayuda de la temperatura del bowl elevar la temperatura a entre 29°C A 30°C
3. Con el algodón pulir muy bien el molde para acentuar el brillo.
4. Llenar completamente la cavidad del molde y luego girar para vaciar.
5. Cristalizar a temperatura ambiente en clima frío o con ayuda del refrigerador en clima caliente.
6. Desmoldar nuestro Huevo de pascua , rellenar de grajeas o dulces y pegar con calor el contorno

Deleitar²⁰²⁴se

Mousse de pera

Compota de pera

Ingrediente	Cantidad en g
Crema de leche Gloria	200
Masa de Gelatina Gel'hada	35
Chocolate Callebaut W2	200
Crema de leche Gloria semimontada	380
Pulpa de mango paseurizada	30
TOTAL	845

Procedimiento

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente junto con la pulpa de mango.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
5. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
6. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre

Compota de pera

Ingrediente	Cantidad en g
Pera en cubos	420
Masa de Gelatina Gel'hada	45
Azucar	60
Acido citrico	2
TOTAL	527

1. Confitar la pera en trozos junto con el azúcar hasta reducir.
2. Agregar la masa de gelatina junto el ácido cítrico y homogenizar.
3. Servir en moldes ajustados al tamaño del entremet.

Bizcochuelo de base

Ingrediente	Cantidad en g
Premezcla Bizcochueloi Levapan	100
huevo	80
Agua	20
Esencia vainilla blanca Levapan	10
TOTAL	210

Procedimiento

1. Agregar al bowl de la batidora la premezcla bizcochuelo Levapan junto con la Cocoa Plein Arome, huevo, agua y esencia.
2. Batir lentamente durante 1 minuto y luego batir en velocidad alta durante 4 minutos.
3. Servir en una lata de 20cm x 20cm previamente enharinada.
4. Hornear a 160C durante 10 minutos.
5. Dejar enfriar la temperatura del bizcochuelo y cortar en la forma deseada para ensamblar al petit gateau.

Masa sablee

Ingrediente	Cantidad en g
Mantequilla Gloria	250
Azucar Micro Levapan	125
Sal	1
Huevo	75
Harina	550
Cocoa Barry Plein Arome	15
TOTAL	1016

1. Mezclar azúcar, mantequilla pomada y sal en un procesador de alimentos. Emulsionar los huevos
2. Incorporar la harina y el cacao en polvo tamizados
3. Estirar a 2.5mm entre dos hojas de guitarra y congelar.
4. Forrar los aros de tarta con la pasta sablée y cocer a 160°C durante 16 minutos
5. Dejar enfriar completamente.

Procedimiento

Pulverizado de chocolate

Ingrediente	Cantidad en g
Chocolate Callebaut W2	100
Manteca de cacao	100
Colorante liposoluble	10
TOTAL	210

1. Fundir el chocolate junto con la manteca de cacao hasta alcanzar 60°C
2. Aplicar colorante liposoluble y mixear.
3. Con una pistola de aerografía pistoliar a baja presión sobre el entremet frío a 27°C, para obtener textura terciopelo

Postre al plato Ruby

2024
Deleitarse

Mousse quennel Ruby

Ingrediente	Cantidad en g
Crema de leche Gloria	225
Masa de Gelatina Gel'hada	35
Chocolate Callebaut Ruby	200
Crema de leche Gloria semimontada	380
TOTAL	840

Procedimiento

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
5. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
6. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre.

Coulis de mango

Ingrediente	Cantidad en g
Mango tommy picado	210
Azucar refinada	30
TOTAL	240

1. En una olla hervir la pulpa de fruta junto con el azucar hasta reducir.
2. Una vez la pulpa rompa hervor retirar del fuego, llevar a una manga pastelera y servir a 16°C

Procedimiento

Rocas Ruby de paite feuilletine

Ingrediente	Cantidad en g
Chocolate Callebaut Ruby	80
Paillete Feuilletine	10
Aceite vegetal Sigra	4
TOTAL	94

1. Fundir el chocolate en intervalos de 30 segundos hasta llegar a 40°C.
2. Agregar aceite y homogenizar con el chocolate.
3. Incorporar Paite Feuilletine y mezclar en movimiento envolventes.
4. Dar forma de mini rocas sobre un tapete de silicona o papel parafinado

Coulis de mango

Ingrediente	Cantidad en g
Crema de leche Gloria	140
Miel	15
Chocolate Callebaut W2	90
Mantequilla	22
TOTAL	267

1. Calentar la crema, miel y mantequilla a 65°C.
2. Verter sobre el chocolate y emulsionar.
3. Verter sobre las tartas hasta cubrir totalmente.
4. Refrigerar al menos 3 horas, hasta cristalizar

Galleta sable de chocolate en forma de aro

Procedimiento

Ingrediente	Cantidad en g
Harina	200
Azucar micro Levapan	90
Mantequilla	100
Huevo	35
Colorante rojo	5
Cocoa Barry Plein Arome	5
TOTAL	435

1. Tamizar los ingredientes secos y llevarlos a la batidora con pala, homogenizar y agregar mantequilla a temperatura ambiente.
2. Batir lentamente hasta conseguir una mezcla homogénea, incorporar huevos y colorante, reposar la masa 15 minutos en refrigeración.
3. Cortar la galleta en la forma deseada y hornear por 10 minutos a 15C

Tartaleta multitextura

2024
Deleitarse

Procedimiento

Masa sablee

Ingrediente	Cantidad en g
Mantequilla Gloria	250
Azucar Micro Levapan	125
Sal	1
Huevo	75
Harina	550
Cocoa Barry Plein Arome	15
TOTAL	1016

1. Mezclar azúcar, mantequilla pomada y sal en un procesador de alimentos. Emulsionar los huevos
2. Incorporar la harina y el cacao en polvo tamizados
3. Estirar a 2.5mm entre dos hojas de guitarra y congelar.
4. Forrar los aros de tarta con la pasta sablée y cocer a 160°C durante 16 minutos 6. Dejar enfriar completamente.

Crujiente de paite feuilletine

Ingrediente	Cantidad en g
Paite Feuilletine	60
Chocolate Callebaut 811	45
Manteca de cacao	10
Aceite vegetal Sigra	15
Sal	1
TOTAL	131

1. Fundir el chocolate y la manteca de cacao a 40°C
2. Agregar el aceite 3. Mezclar con el pailleté feuilletine y la sal
3. Extender dentro de las tartas y refrigerar

Procedimiento

Ganache Callebaut

Ingrediente	Cantidad en g
Mantequilla Gloria	250
Azucar Micro Levapan	125
Sal	1
Huevo	75
Harina	550
Cocoa Barry Plein Arome	15
TOTAL	1016

1. Calentar la crema y la glucosa a 60°C.
2. Verter sobre el chocolate y esperar 2 minutos a que se complete la transferencia de color.
3. Emulsionar con una licuadora de inmersión.
4. Verter dentro de las tartas y refrigerar.

Mousse de chocolate

Ingrediente	Cantidad en g
Crema de leche gloria	65
Leche entera	65
Azucar	15
Yemas	30
Chocolate Callebaut 811	160
Crema de leche semimontada	250
TOTAL	585

1. Hacer una crema inglesa con los primeros 4 ingredientes.
2. Verter sobre el chocolate y emulsionar para formar una ganache.
3. Montar la crema de leche y mezclar con la ganache a 35°C.
4. Rellenar los moldes Ring de silicón para tarta. 5. Llevar a ultracongelación o congelación.

Procedimiento

Glaseado Callebaut 811

Ingrediente	Cantidad en g
Agua	150
Azúcar refinada	300
Jarabe de glucosa	300
Leche condensada Levapan	200
Grenetina en hoja	16
Chocolate Callebaut 811	350
TOTAL	1316

1. Calentar hasta el punto de ebullición agua, azúcar y glucosa.
2. Añadir la gelatina previamente hidratada y asegurar un buen mezclado.
3. Incorporar poco a poco encima del chocolate y la leche condensada, hasta conseguir una buena emulsión.
4. Emulsionar y dejar reposar 12h antes de su uso.
5. Utilizar a 38°C para bañar la mousse bien congelada.