



**70 años**

BIENESTAR PARA UN  
**MUNDO MEJOR**

# Recetas Deleitarse 2024

Pastelería



## Bizcochuelo de limón con gelle de mango y mousse de lulo

### Procedimiento

Ingredientes	Cantidad en Gr
Premezcla completa bizcocho sabor vainilla	150
Huevo	50
Aceite vegetal	38
Agua	25
Esencia limon	1,3
Emulsificante para tortas Levapan	2,5
Ralladura de limon	2
Colorante verde	c/n
<b>TOTAL</b>	<b>269</b>

1. En un bowl de batidora agregar todos los ingredientes, empezando por los líquidos y finalizando con la premezcla.
2. Batir con ayuda de la paleta o escudo 1 minuto a primera velocidad y 3 minutos a velocidad media.
3. Servir la mezcla en una lata de 30 x 20 Cm previamente empapelada
4. Llevar al horno a una temperatura de 200°C por 9 minutos. dejar enfriar.

### Delicados trozos de chilacuan en almíbar de canela y clavos

Ingredientes	Cantidad en Gr
Chilacuan (papayuela)	3000
Azúcar	1200
Esencia de canela LEVAPAN	30
Clavo de olor en polvo	6
<b>TOTAL</b>	<b>4236</b>

1. Lavar y desinfectar la papayuela.
2. Abrir por la mitad y retirar las semillas , posteriormente cortar el chilacuan en trozos de 1 x 1 cm y llevar a un recipiente amplio, agregar el azúcar, la esencia y el clavo de olor, llevar a fuego por 1 hora a fuego medio.

## Bizcochuelo de limón con gelle de mango y mousse de lulo

### Suave crema con notas cítricas típicas de Nariño

Ingredientes	Cantidad en Gr
Pulpa de tomate de árbol	800
Frutilla (uchuva)	800
Azúcar	320
Crema pastelera instantánea LEVAPAN	160
Leche entera	500
Crema vegetal Flavor Righth nata	1600
Gelatina sin sabor gel 'hada	84
Agua	420
<b>TOTAL</b>	<b>4684</b>

### Suave crema de arequipe y chapil

Ingredientes	Cantidad en Gr
Arequipe repostería LEVAPAN	1000
Leche entera	350
Chapil	150
<b>TOTAL</b>	<b>1500</b>

## Procedimiento

1. Lavar y desinfectar la uchuva.
2. En una olla agregar la uchuva, el tomate de árbol, y azúcar y llevar a fuego y cocinar por 40 minutos a fuego bajo, dejar enfriar y licuar ,tamizar y reservar una pequeña parte de las semillas.
3. Preparar la crema pastelera mezclando la leche y la crema pastelera en un bowl y - batiendo con ayuda de un batidor hasta obtener una mezcla homogénea
4. Batir la crema Flavor nata a punto medio y reservar.
5. Hidratar la gelatina con el agua y reservar en nevera por 5 minutos hasta que se forme una esponja, luego llevar al microondas en tandas de 30 segundos hasta que se disuelva completamente.
6. Mezclar la salsa de uchuvas y tomate de árbol con la crema pastelera, incorporar la crema Flavor nata en movimientos envolventes y finalmente la gelatina a una temperatura aproximada de 45°C.

1. Mezclar todos los ingredientes hasta integrar completamente.

## Emplatado

1. En la base del recipiente disponer el disco de bizcocho de maíz
2. Sobre este agregar el chilacuan en trozos.
3. Cubrir con la crema diplomata y dejar que gelifique un poco.
4. Sobre esta agregar la salsa cremosa de arequipe y chapil.

## Cake de Limón

### Procedimiento

Ingredientes	Cantidad en Gr
Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	500
Huevos	200
Aceite	150
Agua	130
Polvo de hornear Levapan	6,5
Esencia vainilla Levapan	4
Ralladura de limon	6
Zumo de limon	20
<b>TOTAL</b>	<b>1.017</b>

1. Batir todos los ingredientes por 6 minutos con globo en segunda velocidad, llevar al molde de 16cm de largo x 7cm x 7cm de alto engrasado y hornear a 175°C por aproximadamente 40min.

## Gel Frutos Rojos

Ingredientes	Cantidad en g
Frutos rojos	350
Azucar	70
Gelatina sin sabor Gel'hada	7
Agua	35
<b>TOTAL</b>	<b>462</b>

1. Hidratar la gelatina con el agua.
2. Cocinar el mix de frutos rojos junto con el azúcar a fuego medio por aproximadamente 15 min, licuamos muy poca la mezcla y pasamos por un colador, agregamos la gelatina hidratada y lo reservamos por aproximadamente 1 hora.

## Cake de Limón

### Ganache Montada Chocolate 811

Ingredientes	Cantidad en g
Crema de leche	359
Glucosa	26
Chocolate Callebaut 811	101
Gelatina gel'hada	2
Agua	10
<b>TOTAL</b>	<b>498</b>

### Ganache Montada Vainilla W2

Ingredientes	Cantidad en g
Crema de leche	355
Glucosa	11
Chocolate Callebaut W2	141
Esencia vainilla Levapan	2
Gelatina sin sabor Gel'hada	4
Agua	20
<b>TOTAL</b>	<b>533</b>

### Procedimiento

1. Hidratar la gelatina sin sabor y reservar.
2. Llevar a hervor la crema de leche con la glucosa en el microondas.
3. Verter la crema hirviendo sobre el chocolate y la gelatina hidratada.
4. Emulsionar con mixer hasta obtener una textura brillante, lisa y homogénea.
5. Cubrir con film de cocina en contacto.
6. Dejar reposar por mínimo 12 horas en refrigeración.
7. Batir hasta montar.
8. Utilizar en manga para decorar.

## Cake Marmolado

### Cake Vainilla

Ingredientes	Cantidad en g
Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	500
Huevos	200
Aceite	150
Agua	150
Polvo de hornear Levapan	6,5
Esencia vainilla blanca Levapan	4
<b>TOTAL</b>	<b>1.011</b>

### Cake Chocolate

Ingredientes	Cantidad en g
Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	500
Huevos	200
Aceite	150
Agua	150
Cocoa Plein arome	70
Esencia vainilla blanca Levapan	4
Esencia vainilla blanca Levapan	6,5
<b>TOTAL</b>	<b>1.081</b>

### Procedimiento

Batir todos los ingredientes por 6 minutos con globo en segunda velocidad, llevar al molde de 16cm de largo x 7cm x 7cm de alto engrasado y hornear a 175°C por aproximadamente 40min.

Batir todos los ingredientes por 6 minutos con globo en segunda velocidad, llevar al molde de 16cm de largo x 7cm x 7cm de alto engrasado y hornear a 175°C por aproximadamente 40min.

## Cake Marmolado

### Gianduja Nuez Pecan

Ingredientes	Cantidad en g
Chocolate de leche Sicao	129
Crema de leche	129
Mantequilla	9
Glucosa	2
Pasta pecanas	52
<b>TOTAL</b>	<b>321</b>

### Caramelo untuoso

Ingredientes	Cantidad en g
Azucar	183
Glucosa	183
Crema de leche	271
Gelatina sin sabor Gel'hada	8
Agua	40
Mantequilla gloria	123
Sal	2
Chocolate callebaut gold	50
Esencia vainilla caramelo Levaoan	4
<b>TOTAL</b>	<b>864</b>

## Procedimiento

1. Calentar la crema de leche junto con la glucosa.
2. Agregar la cema de leche caliente al chocolate de leche y la pasta de pecanas.
3. Verificar que la mezcla se encuentre por encima de los 45°C y emulsionar con ayuda de una licuadora de mano, agregar la mantequilla y seguir emulsionando hasta tener una mezcla homogénea.
4. Dejar reposar por un mínimo de 12 horas a temperatura ambiente poe debajo de los 20°C.

1. Hidratar la gelatina en el agua .
2. En un sartén agregar el azúcar y la glucosa, cocinar a fuego medio hasta alcanzar un color de caramelo rubio.
3. Llevar a hervor la crema de leche en conjunto con la esencia de vainilla en el microondas.
4. Cuando el caramelo alcance el color rubio, agregar poco a poco la crema de leche hirviendo, revolver enérgicamente hasta incorporar por completo.
5. Seguidamente, continuar cocinando hasta alcanzar los 105°C, retirar del fuego y pasar por un colador para atrapar posibles grumos. Tapar con papel film de cocina al contacto y dejar enfriar hasta los 70°C. Luego, agregar la mantequilla, chocolate Gold con la sal y emulsionar con un mixer hasta obtener una textura brillante y homogénea.
6. Dejar enfriar antes de utilizar del cake

## Cake Marmolado

### Cubierta de chocolate

Ingredientes	Cantidad en g
Chocolate leche	900
Aceite	105
<b>TOTAL</b>	<b>1005</b>

### Procedimiento

1. Derretir el chocolate en el microondas hasta alcanzar 45°C. Agregar el aceite y revolver hasta que esté bien integrado. Utilizar para bañar los Cakes a 45°C.



## Cake Selva Negra

### Cake chocolate

Ingredientes	Cantidad en g
Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	500
Huevos	200
Aceite	150
Agua	150
Cocoa Plein arome	70
Esencia vainilla blanca Levapan	4
Esencia vainilla blanca Levapan	6,5
<b>TOTAL</b>	<b>1.081</b>

### Gel Frutos Rojos

Ingredientes	Cantidad en g
Frutos rojos	350
Azucar	70
Gelatina sin sabor Gel'hada	7
Agua	35
<b>TOTAL</b>	<b>462</b>

### Procedimiento

1. Batir todos los ingredientes por 6 minutos con globo en segunda velocidad, llevar al molde de 16cm de largo x 7cm x 7cm de alto engrasado y hornear a 175°C por aproximadamente 40min.
1. Hidratar la gelatina con el agua.
2. Cocinar el mix de frutos rojos junto con el azúcar a fuego medio por aproximadamente 15 min, licuamos muy poca la mezcla y pasamos por un colador, agregamos la gelatina hidratada y lo reservamos por aproximadamente 1 hora.

## Cake Selva Negra

### Procedimiento

#### Ganache montada Chocolate 811

Ingredientes	Cantidad en g
Crema de leche Sicao	359
Glucosa	26
Chocolate Callebaut 811	101
Gelatina Gel'hada	2
Agua	10
<b>TOTAL</b>	<b>498</b>

1. Hidratar la gelatina sin sabor y reservar. Llevar a hervor la crema de leche con la glucosa en el microondas.
2. Verter la crema hirviendo sobre el chocolate y la gelatina hidratada.
3. Emulsionar con mixer hasta obtener una textura brillante, lisa y homogénea
4. Cubrir con film de cocina en contacto.
5. Dejar reposar por mínimo 12 horas en refrigeración.
6. Batir hasta montar.
7. Utilizar en manga para decorar

#### Ganache montada vainilla w2

Ingredientes	Cantidad en g
Crema de leche Sicao	355
Glucosa	11
Chocolate Callebaut W2	141
Esencia vainilla Levapan	2
Gelatina sin sabor Gel'hada	4
Agua	20
<b>TOTAL</b>	<b>533</b>

1. Hidratar la gelatina sin sabor y reservar.
2. Llevar a hervor la crema de leche con la glucosa en el microondas.
3. Verter la crema hirviendo sobre el chocolate y la gelatina hidratada.
4. Emulsionar con mixer hasta obtener una textura brillante, lisa y homogénea.
5. Cubrir con film de cocina en contacto.
6. Dejar reposar por mínimo 12 horas en refrigeración.
7. Batir hasta montar.
8. Utilizar en manga para decorar.

## Entremet Café

### Masa Sable Chocolate

Ingredientes	Cantidad en g
azucar morena	127
azucar	34
azucar invertida	40
mantequilla	283
yemas	46
harina	307
sal	1,5
cocoa plain arome	35
bicarbonaro	2
<b>TOTAL</b>	<b>875,5</b>

### Crema de café

Ingredientes	Cantidad en g
Café granos	75
crema de leche Gloria	250
leche	250
azucar	75
yemas	100
chocolateCallebaut 811	200
<b>TOTAL</b>	<b>950</b>

### Procedimiento

1. En el bol de una batidora, usando el accesorio de paleta, mezcla la mantequilla fría y el azúcar pulverizada a baja velocidad hasta que estén homogéneos.
2. Agrega los huevos y mezcla para combinar.
3. Tamiza los ingredientes secos (harina, polvo de hornear, almendra molida), agrégalos al bol y continúa mezclando hasta que estén combinados.
4. Refrigera durante al menos 30 minutos antes de extender la masa a un grosor de 2 mm.
5. Corta la masa con un cortador ovalado. Luego, recórtala a la perfección usando un cuchillo de chef. Hornea sobre una superficie de silicona a 320°F (160°C) durante 12 minutos. Deja enfriar sobre una superficie plana.

1. Usando la técnica de preparación en frío, muele los granos de café en trozos grandes y tuéstalos en el horno a 302°F (150°C) durante 10 minutos. Agrega los granos tostados a la crema y leche frías. Revuelve para combinar e infundiona en el refrigerador durante 24 horas.
2. Calienta la infusión de café y luego cuela el café. Ajusta el peso faltante (absorbido por los posos de café) agregando una mezcla mitad y mitad de leche y crema.
3. Bate el azúcar y las yemas de huevo en un bol hasta que la mezcla se aclare. En una olla, lleva a ebullición la crema de café y la leche. Mientras bates, vierte la mitad de la mezcla hirviendo en el bol.
4. Vierte la mezcla nuevamente en la olla. Calienta lentamente la crema inglesa hasta 179°F (82°C), revolviendo constantemente. Vierte la crema inglesa sobre el chocolate en un recipiente redondo y mezcla con una batidora hasta que sea homogéneo.

## Entremet Café

### Mousse de Café

Ingredientes	Cantidad en g
chocolate de leche Sicao	112
chocolate Callebaut 811	120
crema de leche Gloria	210
café instantaneo	7
Gelatina sin sabor Gel'hada	5
agua	25
yemas huevo	99
yemas	80
azucar	99
agua	30
crema de leche Gloria	210
granos de café	60
<b>TOTAL</b>	<b>1057</b>

### Procedimiento

1. Usando la técnica de preparación en frío, muele los granos de café en trozos grandes y tuéstalos en el horno a 302°F (150°C) durante 10 minutos. Agrega los granos tostados a la crema fría, revuelve para combinar e infusióna en el refrigerador durante 24 horas.
2. Calienta la infusión de café y luego cuele el café.
3. Ajusta el peso faltante (absorbido por los posos de café) añadiendo crema.
4. Vierte el líquido de café caliente sobre el chocolate y mezcla con una batidora\* para obtener una ganache brillante.
5. Agrega la gelatina hidratada.
6. En una olla, cocina el agua y el azúcar hasta alcanzar los 244°F (118°C). Viértelo lentamente sobre los huevos y las yemas de huevo, previamente batidos en un bol.
7. Continúa mezclando hasta que la pâte-à-bombe se enfríe hasta 86°F (30°C). Una vez que la pâte-à-bombe se haya enfriado a 82°F (28°C), incorpórala a la ganache.
8. Agrega la crema, ya batida hasta formar picos suaves.
9. Llena un molde de silicona hasta la mitad con la mousse, luego añade el inserto en el centro. Congela.

## Entremet Caramelo

### Masa Sable Chocolate

Ingredientes	Cantidad en g
azucar morena	127
azucar	34
azucar invertida	40
mantequilla	283
yemas	46
harina	307
sal	1,5
cocoa plain arome	35
bicarbonaro	2
<b>TOTAL</b>	<b>875,5</b>

### Crema de caramelo

Ingredientes	Cantidad en g
azucar	150
glucosa	90
crema de leche	710
yemas	150
gelatina Gel'hada	6
agua	30
<b>TOTAL</b>	<b>1136</b>

### Procedimiento

1. En el bol de una batidora, usando el accesorio de paleta, mezcla la mantequilla fría y el azúcar pulverizada a baja velocidad hasta que estén homogéneos.
  2. Agrega los huevos y mezcla para combinar.
  3. Tamiza los ingredientes secos (harina, polvo de hornear, almendra molida), agrégalos al bol y continúa mezclando hasta que estén combinados.
  4. Refrigera durante al menos 30 minutos antes de extender la masa a un grosor de 2 mm.
  5. Corta la masa con un cortador ovalado. Luego, recórtala a la perfección usando un cuchillo de chef. Hornea sobre una superficie de silicona a 320°F (160°C) durante 12 minutos. Deja enfriar sobre una superficie plana.
1. En una olla, carameliza el azúcar y la glucosa hasta obtener el color más oscuro posible sin que tenga un sabor amargo (no más de 370°F (187°C)).
  2. Desglasa el caramelo con la crema que ha sido llevada a ebullición.
  3. En un bol, bate las yemas de huevo y un tercio del caramelo caliente juntos. Vierte la mezcla nuevamente en la olla.
  4. Mientras revuelves con una espátula, calienta la mezcla a 179°F (82°C) y transfírela inmediatamente a un recipiente. Mientras mezclas con una batidora, añade la gelatina hidratada.
  5. Usando un vertedor, vierte 1 cm de crema de caramelo sobre el bizcocho de almendra y chocolate. Congela.

## Entremet Caramelo

### Mousse de Caramelo

Ingredientes	Cantidad en g
azucar	125
agua	50
crema de leche	250
yemas	60
Gelatina sin sabor Gwl'hada	6
agua	30
crema de leche Gloria	375
<b>TOTAL</b>	<b>896</b>

### Glaseado de caramelo

Ingredientes	Cantidad en g
azucar	300
glucosa	300
agua	150
leche condensada Levapan	200
gelatina sin sabor Gel'hada	20
agua	120
chocolate Callebaut 811	150
chocolate Callebaut gold	150
<b>TOTAL</b>	<b>1390</b>

### Procedimiento

1. En una olla, carameliza el azúcar y el agua hasta obtener el color más oscuro posible sin que tenga un sabor amargo (no más de 370°F (187°C)). Desglasa\* el caramelo con la crema que ha sido llevada a ebullición.
2. En un bowl, bate las yemas de huevo y un tercio del caramelo caliente juntos. Transfiere la mezcla nuevamente a la olla. Mientras revuelves con una espátula, calienta la mezcla a 179°F (82°C) y luego transfírela inmediatamente a un recipiente.
3. Mientras mezclas con una batidora\*, añade la gelatina hidratada.
4. Cuela la mezcla y deja que se enfríe hasta 73°F (23°C) antes de incorporar la crema batida.
5. Usando una manga pastelera\* sin boquilla, llena el molde de silicona hasta la mitad.
6. Coloca el inserto congelado en el centro. Congela.

1. En una olla, lleva el azúcar, la glucosa y el agua a ebullición. Retira del fuego. Agrega la leche condensada y, una vez que la temperatura haya bajado a 176°F (80°C), añade la gelatina hidratada.
2. Transfiere a un recipiente redondo y, usando una batidora\*, combina el agua azucarada con los dos chocolates.
3. Refrigerera durante 24 horas y luego calienta el glaseado hasta alcanzar los 88°F (31°C).

## Entremet Chocolate

### Masa Sable

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
azucar morena	127	En el bol de una batidora, usando el accesorio de paleta, mezcla la mantequilla fría y el azúcar pulverizada a baja velocidad hasta que estén homogéneos. Agrega los huevos y mezcla para combinar.
azucar	34	
azucar invertida	40	
mantequilla	283	Tamiza los ingredientes secos (harina, polvo de hornear, almendra molida), agrégalos al bol y continúa mezclando hasta que estén combinados.
yemas	46	Refrigera durante al menos 30 minutos antes de extender la masa a un grosor de 2 mm.
harina	307	
sal	1,5	Corta la masa con un cortador ovalado*.
cocoa plain arome	35	Luego, recórtala a la perfección usando un cuchillo de chef.
bicarbonaro	2	Hornea sobre una superficie de silicona a 320°F (160°C) durante 12 minutos.
<b>TOTAL</b>	<b>875,5</b>	Deja enfriar sobre una superficie plana.

### Streusel chocolate

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
Azucar morena	87	En el bol de una batidora, usando el accesorio de paleta, mezcla la harina tamizada, el polvo de almendra tostada, el azúcar moreno, la sal, el bicarbonato de sodio, el cacao tamizado y la mantequilla fría hasta que la masa se vuelva homogénea.
harina de almendra	87	
harina	77	
cocoa plain arome	12	Divide la masa en pequeñas piezas del mismo tamaño y colócalas sobre papel pergamino.
bicarbonato	1,5	Refrigera durante 1 hora antes de hornear a 329°F (165°C) durante 12 minutos.
sal	1,5	Permite que se enfríen a temperatura ambiente.
mantequilla	87	
<b>TOTAL</b>	<b>353</b>	

## Entremet Chocolate

### Crujiente de chocolate

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
streusel	172	En el bol de una batidora, usando el accesorio de paleta, mezcla la mantequilla derretida, el chocolate derretido y el praliné hasta que estén homogéneos. Agrega el streusel de chocolate y la sal, luego añade el feuilletine. Mientras aún esté caliente, extiende el crujiente entre dos láminas de guitarra* hasta obtener un grosor de 1.5 mm.
chocolate Callebaut 811	38	
Mantequilla	20	
praline	55	
feuilletine	18	
Sal	0,7	
<b>TOTAL</b>	<b>303,7</b>	

### Crema Pastelera Chocolate

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
Leche	500	Calienta la crema de leche y agregala sobre el chocolate una vez se hayan mezclando y garantizando que esta sobre los R73 agregar la mantequilla y reservar. preparar la crema pastelera levapana en frio y agregar la ganache a la crema 1 pastelera ya preparada.
crema pastelera Levapan	150	
crema de leche	300	
chocolate Callebaut 811	200	
mantequilla	50	
<b>TOTAL</b>	<b>1200</b>	



## Entremet Chocolate

### Crema De Caramelo

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
azucar	150	En una olla, carameliza el azúcar y la glucosa hasta obtener el color más oscuro posible sin que tenga un sabor amargo (no más de 370°F (187°C)).
glucosa	90	
crema de leche	710	Desglasa* el caramelo con la crema que ha sido llevada a ebullición.
yemas	150	En un bol, bate las yemas de huevo y un tercio del caramelo caliente juntos.
gelatina	6	Vierte la mezcla nuevamente en la olla.
agua	30	Mientras revuelves con una espátula, calienta la mezcla a 179°F (82°C) y transfírela inmediatamente a un recipiente.
		Mientras mezclas con una batidora, añade la gelatina hidratada.
		Usando un vertedor, vierte 1 cm de crema de caramelo sobre el bizcocho de almendra y chocolate.
<b>TOTAL</b>	<b>1136</b>	

### Mousse de chocolate

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
crema de leche	80	Hidrata la gelatina sin sabor y reserva. En un bol, bate juntos el azúcar y las yemas de huevo hasta que la mezcla se aclare.
leche	80	
azucar	18	En una olla, lleva a ebullición la crema y la leche.
yemas	18	Vierte la mitad de la mezcla hirviendo en el bol, bate y luego viértela de nuevo en la olla.
chocolate	170	
crema de leche	260	Calienta lentamente hasta 179°F (82°C), mientras revuelves constantemente.
gelatina sin sabor Gel'hada	8	Agrega la gelatina hidratada para que se funda.
agua	40	Vierte la crema inglesa sobre el chocolate en un recipiente redondo, luego mezcla hasta que sea homogéneo.
<b>TOTAL</b>	<b>674</b>	

## Entremet Chocolate

### Glaseado De Chocolate

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
agua	125	En una olla, cocina el azúcar y el agua hasta alcanzar los 248°F (120°C). Desglasa* con la crema caliente y la glucosa. Retira del fuego y, mientras bates, añade el cacao en polvo. Batiendo constantemente, lleva la mezcla de nuevo a ebullición. Vierte el líquido en un recipiente redondo y mezcla con una batidora. Una vez que la temperatura haya bajado a 176°F (80°C), añade la gelatina hidratada mientras sigues mezclando con la batidora.
azucar	300	
crema de leche	222	
glucosa	112	
cocoa plain arome	83	
azucar invertida	32	
<b>TOTAL</b>	<b>951</b>	

## Entremet Cúpula

### Masa Sable Avellanas

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
mantequilla	125	Cremar la mantequilla con el azúcar pulverizada por 2 minutos en la Kitchanaid con el accesorio de pala en velocidad alta, luego, agregar el huevo y continuar cremando hasta formar una emulsión. Procesar la harina en conjunto con las avellanas y tamizar. Continuar mezclando en velocidad baja hasta obtener una masa homogénea.
azucar pulverizada Levapan	62	
huevo	35	
harina pastelera	224	
Avellanas tostadas y peladas	16	
<b>TOTAL</b>	<b>462</b>	

### Namelaka Gold

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
Leche	60	Hidratar la gelatina en el agua y dejar reposar por 10 minutos. Preparar un aro de acero inoxidable de 14 cm de diámetro con vinipel en la base y un rollo de acetato en los bordes. Llevar a hervor en microondas la crema de leche en conjunto con la leche. Agregar la gelatina previamente hidratada en conjunto con el chocolate. Emulsionar con mixer hasta obtener una mezcla brillante, lisa y homogénea. Verter 205g de mezcla sobre el aro y llevar a congelación.
crema de leche	120	
chocolate Callebaut gold	137	
gelatina Gel'hada	2	
agua	10	
<b>TOTAL</b>	<b>329</b>	

## Entremet Cúpula

### Mousse de gold

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
crema inglesa	200	Agregar la crema inglesa mientras aún sigue caliente sobre el chocolate, dejar reposar 1 minuto.
crema de leche	300	
chocolate Callebaut gold	334	Utilizando un mixer, emulsionar la mezcla hasta obtener una textura lisa, brillante y homogénea.
Gelatina sin sabor Gel'hada	5	
agua	25	Recordar verificar que la mezcla se encuentre por sobre los 45°C antes de emulsionar.
		Batir la crema de leche hasta punto semimontado.
		Verificar que la temperatura de la mezcla de chocolate esté a 35°C, si está más fría calentar unos segundos en el microondas hasta alcanzar la temperatura.
		Agregar un tercio de la crema semimontada a la mezcla de chocolate e integrar de forma envolvente, luego, agregar los dos tercios restantes de la misma forma.
		Verter la mousse en una manga con boquilla lisa, rellenar el molde Silikomart SFT
<b>TOTAL</b>	<b>864</b>	

### Glaseado De Caramelo

		Procedimiento
azucar	300	En una olla, lleva el azúcar, la glucosa y el agua a ebullición. Retira del fuego. Agrega la leche condensada y, una vez que la temperatura haya bajado a 176°F (80°C), añade la gelatina hidratada.
glucosa	300	
agua	150	Transfiere a un recipiente redondo y, usando una batidora*, combina el agua azucarada con los dos chocolates.
leche condensada Levapan	200	
gelatina sin sabor Gel'hada	20	Refrigera durante 24 horas y luego calienta el glaseado hasta alcanzar los 88°F (31°C).
agua	120	
chocolate Callebaut 811	150	
chocolate Callebaut gold	150	
<b>TOTAL</b>	<b>1390</b>	

## Entremet Cúpula

### Chocolate Plástico

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
Chocolate blanco Sicao	770	Elaborar un almibar con el azúcar, el agua y la glucosa, luego del hervor dejar enfriar a 50°C. Derretir el chocolate en el microondas a 45°C. Integrar con en la batidora con el accesorio de pala, el chocolate derretido en conjunto con el almíbar y el azúcar micropulverizada hasta obtener una mezcla homogénea. Dejar enfriar 20 minutos y amasar hasta tener una masa blanda y homogénea , Refrigerar por 24 hrs y utilizar.
glucosa	130	
agua	80	
azucar	65	
azucar micropulverizada Levapan	200	
<b>TOTAL</b>	<b>1245</b>	

### Cúpula de azúcar

Ingrediente	Cantidad en g	Procedimiento
azucar	200	Llevar a una olla el agua en conjunto con el azúcar y la glucosa hasta alcanzar los 125°C sin revolver para evitar asi que se generen burbujas. alisar en un bowl con papel film, colocar sobre el un aro de metal de 12 cm de diámetro con una tira de silicona del alto del anillo en su interior. Verter una cucharada de mezcla a 125°C en la mitad del aro, hacer presión hacia abajo de manera lenta y continua sin detenerse hasta formar la figura de domo o cúpula. Utilizar un secador de pelo con aire frio en los bordes del aro hasta que se enfríe el caramelo. Luego con ayuda de una espátula angular lisa despegar la cúpula. Calentar una olla y utilizando la base de la misma alisar la parte inferior de la cúpula.
glucosa	100	
agua	100	
<b>TOTAL</b>	<b>400</b>	