

Recetas para un Dulce

Año nuevo

Celebra el inicio de un nuevo capítulo con recetas que llenan de sabor y alegría cada momento especial.

2024





Recetario

PASTEL DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS



Ingredientes

Para el bizcocho de chocolate

- 150 g de azúcar mascabado
- 70 g de aceite
- 1 huevo
- 140 g de harina
- 250 g de cocoa
- 50 ml de agua
- 50 ml de leche
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

Para el relleno

- 100 g de Whip Topping Lisy
- 80 g de frutos rojos
- 20 g de agua

Para el merengue

- 1 cucharada de Merengue Lisy
- 250 g de azúcar refinada
- 60 ml de agua

Procedimiento

Para el bizcocho de chocolate

- 1- Mezcla el azúcar y huevo hasta tener una mezcla cremosa y agrégale aceite hasta unir todo.
- 2- Cierne la harina, cocoa, el polvo para hornear y el bicarbonato, para después agregarle la leche y agua. Revuelve bien.
- 3- Vacía la mezcla en una charola larga para hornear a 180 ° C por aproximadamente 25 minutos.
- 4- Enfría y corta círculos de 10 cm. Reserva en el refrigerador.

Para el relleno

- 5- Bate el agua con los frutos rojos congelado y agregale los 100 g de Whip Topping Lisy. Viértelo en mangas.
- 6- Con ayuda de los aros, forma un molde con acetato, para después poner la base de bizcocho y comenzar a rellenarlos con la mezcla de frutos rojos. Lleva al congelador por una noche.





Recetario

PASTEL DE CHOCOLATE Y FRUTOS ROJOS



Ingredientes

Para el bizcocho de chocolate

- 150 g de azúcar mascabado
- 70 g de aceite
- 1 huevo
- 140 g de harina
- 250 g de cocoa
- 50 ml de agua
- 50 ml de leche
- 1/2 cucharadita de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato de sodio

Para el relleno

- 100 g de Whip Topping Lisy
- 80 g de frutos rojos
- 20 g de agua

Para el merengue

- 1 cucharada de Merengue Lisy
- 250 g de azúcar refinada
- 60 ml de agua (azúcar)
- 90 ml de agua

Procedimiento

Para el merengue

7- Calienta el azúcar junto con los 60 ml de agua, para hacer el jarabe.

8- Comienza a batir el merengue con 90 ml de agua y añádele el jarabe (este debe tener consistencia de miel).

9- Bate hasta obtener una consistencia firme y fría. Posteriormente, lleva a mangas pasteleras con duya de hoja. Reserva.

Para el montado

10- Coloca los bizcochos en un plato y comienza a ducharlo con merengue.

11- Finalmente, agrega algunos frutos rojos para decorar y flamea cuidadosamente el merengue hasta obtener un color tostado (ten cuidado de no quemarlo).

Nota:

Puedes decorar el pastel también, poniéndole algunos merenguitos encima.





Recetario

PANETTONE



Ingredientes

- 4 huevos
- 375 ml de leche tibia
- 15 g de levadura seca
- 180 g de mantequilla derretida
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 1 cucharada de ralladura de naranja
- 1 cucharada de miel
- 770 g de harina de trigo común
- 200 g de frutas confitadas
- 200 g de chispas de chocolate
- 10 g de merengue lisy

Procedimiento

- 1- Mezcla todos los ingredientes en la licuadora hasta que todos se integren (a excepción del merengue).
- 2- Vierte toda la masa sobre un bowl y cubre con plástico. Coloca en un lugar cálido y deja que comience a activarse nuestra levadura durante dos horas.
- 3- Pasado ese tiempo, agrega las chispas de chocolate y fruta de manera envolvente y agrega la masa sobre el papel/ molde para Panettone a 1/3 parte de su capacidad del mismo. Deja nuevamente reposar durante 2 horas, verás que tu Panettone está mucho más grande y es hora de hornear por 25 minutos con el horno precalentado a 180°C.
- 4- Saca del horno y deja enfriar.
- 5- Por otra parte, comienza a preparar el merengue. Coloca a fuego medio 250 g de azúcar refinada con 65 ml de agua hasta lograr punto de hilo.
- 6- Monta 10 g de merengue con 90 ml de agua en la batidora y cuando esté en punto nieve, agrega lentamente el jarabe sin dejar de batir.
- 7- Bate por un par de minutos hasta lograr la consistencia y brillo deseados. Cubre el Panettone con merengue y flamealo cuidadosamente con un soplete. Disfruta





Recetario

CHEESECAKE DE FRUTOS ROJOS



Ingredientes

Para la base

- 180 g de Galletas Molidas
- 80 a 120 g de mantequilla derretida

Relleno

- 480 g Queso Crema.
- 180 g de Azucar refinada
- 2 cdtas. de esencia de vainilla.
- 220 ml de leche
- 150 g de whip topping
- 3 Huevos y 1 Yema
- 25 g de maicena
- 1/2 cdta. de sal.
- Frutos rojos
- Azúcar glass

Procedimiento

- 1- Vierte la galleta molida y mantequilla derretida el molde, haz una masita con los dos ingredientes y dale forma de base, hornea por 15 minutos a 180 ° C.
- 2- Acrema el queso con vainilla, sal y azúcar. Reserva.
- 3- Incorpora el whip topping con leche y une las dos mezclas, agrega los huevos uno a uno e integra la maicena.
- 4- Vacía la mezcla sobre la base de galleta y lleva a baño María en el horno por 1 hora a 160° C. Pasado el tiempo, apaga el horno y dejalo adentro por 1 hora más.
- 5- Espera a que enfríe y desmolda para decorar con frutos rojos encima y azúcar glass.





Recetario

MOUSSE DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 100 g de claras
- 300 g de chocolate semi amargo
- 400 g de Whip Topping Lisy
- 150 g de azúcar refinada
- Frutos rojos
- Cocoa

Procedimiento

- 1- Lleva las claras con el azúcar a baño maría hasta desintegrar los grumos
- 2- Pasar la mezcla anterior a la batidora y revolver hasta lograr el merengue
- 3- Vierte el chocolate derretido sobre el merengue y revuelve bien.
- 4- Monta el Whip Topping Lisy con 80 ml de agua y une ambas mezclas de manera envolvente.
- 5- Coloca en vasitos individuales y lleva a refrigeración.
- 6- Decora con cocoa y fruts rojos.





Recetario

SUPREMO DE ALMENDRA



Ingredientes

- 1 kg de harina para pastel vainilla
- 6 huevos
- 400 ml leche
- 300 ml aceite
- 200 g de almendras
- 100 g de azúcar refinada
- 200 g de cajeta

Para el merengue

- 20 g de merengue
- 500 g de azúcar refinada
- 310 ml de agua

Procedimiento

1- Comienza haciendo los bizcochos con harina, huevo, leche y aceite. Bate hasta esponjar la masa y hornea en moldes de 30 cm a 180 ° C por 30 minutos. Déjalos enfriar.

Para el relleno

2- Mezcla la cajeta con almendras caramelizadas y troceadas, hasta obtener una mezcla espesa.

Para el merengue

3- Prepara el jarabe con 500 g de azúcar refinada y 130 ml de agua, calienta hasta obtener una consistencia de punto de hebra.

4- Monta los 20 g de merengue junto con 180 ml de agua e incorpora el jarabe en forma de hilo. Bate por dos minutos.

5- Coloca el primer bizcocho y rodea todo el borde superior con merengue, rellénalo con las almendras y monta el segundo bizcocho. Cubre con merengue completamente el pastel.

6- Realiza rosetones, uno sobre otro en todo el pastel y flamealos cuidadosamente.





Recetario



TRUFAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 300 g de chocolate Turín
- 150 g de whip topping Lisy
- 150 ml de leche
- 100 g de naranja confitada finamente picada
- Cocoa al gusto

Procedimiento

- 1- Comienza a derretir el chocolate a baño María. Reserva.
- 2- Lleva a fuego medio la leche con el whip topping hasta deshacer grumos, ya tibia nuestra preparación agregamos el chocolate derretido y la naranja confitada.
- 3- Mezcla hasta obtener una masa brillante. Deja enfriar y lleva a congelación por 30 minutos.
- 4- Ya firme la preparación, comienza a hacer bolitas de 10 g y pasalas por cocoa o chocolate derretido.
- 5- Decora al gusto.





VENTAS Y COTIZACIONES



7712816069 Ext. 101



7712942500

ATENCIÓN A CLIENTES



5563574945



atencion@lisy.com.mx



@LisyProductos

lisy.com.mx

