

Dilo con
el CORAZÓN

Recetario

Amor y Amistad

2025

Levapan

CONTenido

Alfajores	2
Mil hojas	4
Selva Negra	6
Travel Cake de Limonada de Coco	8
Crostata de Manzana	10
Brownie Cappuccino	13
Red Velvet	14
Tiramisu Cupcake	16
Profiteroles	18
Pavlova	20
Trufas de Rosas	22

Alfajores

Ingredientes **Galleta**

Harina de trigo	56,2%	562g
Fécula de maíz	43,8%	438g
Azúcar pulverizada Levapan	24,6%	246g
Margarina Astra	35,0%	350g
Polvo de hornear Levapan	1,0%	10g
Yemas	14,0%	140g
Huevo	8,8%	88g
Esencia de vainilla Levapan	1,0%	10g

Proceso **Galleta**

1. Preparar los secos. Tamiza la maicena, la harina y el polvo de hornear en un bol grande. Añade la pizca de sal y mezcla.
2. Batir mantequilla + azúcar. En otro bol, bate la mantequilla con el azúcar impalpable hasta que esté cremosa y algo pálida (1–2 minutos con batidor eléctrico).
3. Agregar yemas y sabores. Incorpora las yemas una a una, luego la leche y la vainilla. Mezcla hasta integrar.
4. Unir secos y formar masa. Agrega los secos tamizados a la mezcla de mantequilla con una espátula, integrando con movimientos envolventes. No batas en exceso: la masa debe quedar suave y homogénea, ligeramente quebradiza. Si está muy seca, añade 1 cucharadita de leche; si está muy pegajosa, espolvorea 1–2 cucharadas de maicena.
5. Reposo. Forma un disco plano con la masa, envuélvelo en film y refrigera 30–60 minutos (facilita estirar y evita que en el horno se deformen).
6. Estirar y cortar. Sobre superficie enharinada (usa maicena o harina), estira a 3–4 mm de espesor. Corta círculos de ~5 cm (o del tamaño que prefieras). Reúne restos, refrigera 10–15 min si la masa se ablanda.
7. Hornear. Precalienta el horno a 170 °C (horno estático). Coloca las galletas en bandeja con papel manteca, separadas. Hornea 10–12 minutos – deben quedar pálidas, apenas doradas en los bordes. (Si usas convección, baja 10–15 °C y vigila).
8. Enfriar. Deja enfriar sobre rejilla completamente antes de rellenar.
9. Rellenar y terminar. Coloca una cucharadita generosa (~25–30 g) de dulce de leche en la galleta y tapa con otra. Si quieres, pasa los bordes por coco rallado o espolvorea azúcar impalpable. Para baño de chocolate: prepara ganache (chocolate + crema) y sumerge la mitad o todo el alfajor; deja secar sobre rejilla.



Alfajores

Ingredientes

Relleno de arequipe

Arequipe Levapan	100,0%	1.000g
Mermelada San Jorge	30,0%	300g

Proceso

Relleno de arequipe

1. Rellenar con 20 gramos de arequipe dejando el centro libre y para la mermelada tapar y espolvorear azúcar pulverizada



Mil Hojas

Ingredientes Hojaldre

Harina De Trigo	100,0%	1.000g
Sal	2,0%	20g
Azúcar	4,0%	40g
Margarina Astra	8,0%	80g
Agua Fría	52,0%	520g
Esencia de Mantequilla Levapan	1,0%	10g
Vitina Hojaldre	66,0%	660g



Proceso Hojaldre

1. Masa: mezclar y amasar hasta obtener una masa elástica, bien sea a máquina o con cilindro.
2. Cubrir con plástico y dejar reposar por 15 minutos.
3. Empaste: hacer un plastón con Vitina Hojaldre.
4. Laminar la masa 2 veces al tamaño del plastón.
5. Colocar el plastón o lámina de margarina y cubrirlo con la masa.
6. Laminar en forma rectangular a medio centímetro de espesor.
7. Hacer un doblez en 3 (vuelta sencilla).
8. Laminar de nuevo a medio centímetro de espesor y hacer un doblez en 4 (vuelta doble).
9. Dejar reposar la pasta mínimo 15 minutos cubierta con plástico.
10. Laminar de nuevo a medio centímetro de espesor y hacer un doblez en 3 (vuelta sencilla).
11. Laminar de nuevo y hacer un doblez en 4 (vuelta doble).
12. Dejar reposar la pasta por apróx. 15 minutos cubierta por plástico.
13. Laminar hasta un espesor de 3 mm.
14. Dejar reposar la pasta por 15 minutos aprox.
15. Laminar diferentes figuras.
16. Rellenar y dejar reposar de 30 minutos a 1 hora antes del horneado.
17. Hornear.

Mil Hojas

Ingredientes

Chantilly de arequipe

Crema de Leche Don Batel	100,0%	1.000g
Arequipe Levapan	33,4%	334g
Masa de Gelatina	9,4%	94g
Chocolate Gold	20,0%	200g

Proceso

Chantilly de arequipe

1. Pesar todos los ingredientes por separado reservando la mitad de la crema de leche
2. Calentar la otra mitad de la crema de leche y mezclar con el arequipe, chocolate y masa de gelatina
3. Mezclar el resto de la crema de leche para bajar la temperatura y reservar por 24 horas.



Ingredientes

Pastelera de queso

Crema de Leche Don Batel	100,0%	1.000g
Queso Mascarpone (Crema)	60,0%	600g
Leche Líquida	15,0%	150g
Crema Pastelera Levapan (Preparada)	30,0%	300g
Nuez Moscada	0,5%	5g

Proceso

Pastelera de queso

1. Pesar todos los ingredientes por separado reservando la mitad de la crema de leche
2. Mezclar los ingredientes faltantes
3. Batir con la crema de leche hasta generar picos

SELVA NEGRA

Ingredientes

Torta de chocolate

Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	100,0%	1.000g
Azúcar Morena	5,0%	50g
Polvo De Hornear Levapan	1,0%	10g
Cocoa Plein Arome	12,5%	125g
Huevo	21,0%	210g
Aceite Cheff	21,0%	210g
Agua	83,4%	834g
Sal	0,6%	6g



Proceso

Torta de chocolate

1. Pesar todos los ingredientes por separado
2. En una olla de batidora agregar los ingredientes en el siguiente orden líquidos: abajo, secos arriba.
3. Con ayuda de la pala batir a velocidad baja 1 minuto
4. Raspar las paredes de la olla
5. Batir 3 minutos a velocidad media
6. Precalentar el horno a 150°C
7. Engrasar un molde Delgado o una lata
8. Agregar la mezcla y hornear durante 30 minutos revisar. de ser necesario más tiempo de horneado

Ingredientes

Crema pastelera

Leche Líquida	100,0%	1.000g
Crema Pastelera Instantánea Levapan	37,5%	375g

Proceso

Crema pastelera

1. Pesar todos los ingredientes por separado.
2. Con ayuda de un batidor de globo batir hasta obtener la textura deseada.

SELVA NEGRA

Ingredientes **Diplomata**

Crema De Leche Don Batel (Fría)	50,0%	500g
Crema Pastelera Levapan (Preparada)	50,0%	500g
Leche Líquida Fría	15,0%	150g
Cerezas Marrasquino	50,0%	500g

Proceso **Diplomata**

1. Pesar la crema de leche fría y la crema pastelera batir a velocidad media hasta empezar a formar picos.
2. Agregar cerezas picadas.
3. Agregar la diplomata con cerezas al bizcocho en el siguiente orden:
Bizcocho, diplomata, bizcocho, diplomata .



Ingredientes

Decoración

Baño de Chocolate Sicao	100,0%	600g
Cocoa Plein Arome	10,0%	60g

Proceso

Decoración

1. Congelar el postre antes de bañarlo.
2. Calentar el baño de chocolate a 38°C.
3. Después de bañar porcionar el postre y espolvorear con cocoa.

TRAVEL CAKE DE LIMONADA DE COCO

Ingredientes

Cake de Limón Coco

Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	100,0%	1.000g
Huevos	40,0%	400g
Mantequilla	20,0%	200g
Crema de Coco	20,0%	200g
Agua	15,0%	150g
Zumo de Limón	8,0%	80g
Coco Deshidratado Levapan	15,0%	150g
Ralladura de Limón (Al Gusto)	0,0%	0g
Esencia de Coco Levapan	1,20%	12,0g



Proceso

Cake de Limón Coco

1. Pesar todos los ingredientes por separado
2. Mezclar el limón, la ralladura de limón, crema de coco y el agua muy bien
3. En una olla de batidora agregar todos los ingredientes en el siguiente orden: líquidos abajo, secos arriba
4. Batir con pala 1 minuto en primera velocidad y raspar las paredes
5. Batir de nuevo 3 minutos a velocidad media
6. Precalentar el horno a 150°C
7. Engrasar moldes rectangulares para "travel cake"
8. Servir y llevar al horno durante 35 minutos aproximadamente, revisar que esté bien horneado de lo contrario dejar más tiempo
9. Desmoldamos y dejamos enfriar.

TRAVEL CAKE DE LIMONADA DE COCO

Ingredientes

Centro de Maracuyá

Pulpa de Maracuyá	50,0%	225g
Azúcar	23,4%	105g
Pulpa de Durazno	50,0%	225g
Limón Mandarino	4,5%	20g
Glucosa	16,7%	75g
Masa de Gelatina	13,4%	60g



Proceso

Centro de Maracuyá

1. Pesamos todos los ingredientes.
2. Llevamos a calentar en una olla todos los ingredientes reservando la gelatina.
3. En el primer hervor apagamos y agregamos la gelatina sin sabor.
4. Cuando esté en 17 grados podemos enfriar la torta de limón y coco tapamos uno de los orificios y agregamos el centro de maracuyá y dejamos enfriar bien.
5. Decoramos con crema a nuestro gusto en la parte de arriba y ralladuras de limon.

CROSTATA DE MANZANA

Ingredientes

Harina de Trigo	100,0%	1.000g
Margarina Astra	50,0%	500g
Azúcar Pulverizada	10,0%	100g
Levapan		
Sal	1,5%	15g
Huevo	20,0%	200g
Agua Fría	12,0%	120g
Esencia de Canela Levapan	1,0%	10g

Proceso

- 1. Mantén todo frío.** Mete la mantequilla en la nevera 10–15 min antes de empezar si no está muy fría. Usa agua con hielo. Frío = masa quebradiza y hojaldrada.
- 2. Mezcla harina + sal (y azúcar si es dulce).** En un bol amplio pon la harina y la sal. Si vas a rallar la mantequilla, hazlo directamente sobre la harina.
- 3. Incorpora la mantequilla.** En la batidora con la pala a velocidad baja mezclar la mantequilla hasta que se genere un polvo fino semihúmedo
- 4. Añade agua fría poco a poco.** Vierte 1 cucharada de agua fría a la vez y mezcla con una espátula o tus manos muy frías. Cuando la masa empiece a unirse al apretarla (sin estar pegajosa), para. No necesitas que quede lisa: busca que se compacte al prensar.
- 5. Formar disco y refrigerar.** Junta la masa formando un disco aplastado (no amases). Envuelve en film y refrigera 30–60 minutos (mínimo 30 min). Esto relaja el gluten y solidifica la mantequilla.
- 6. Estirar y forrar molde.** Espolvorea ligeramente harina sobre papel de hornear. Estira la masa entre dos papeles o sobre la mesa hasta 3–4 mm de espesor. Coloca en molde (presiona suavemente los lados), recorta el exceso y pincha el fondo con un tenedor (si no vas a rellenar con líquido crudo inmediatamente).
- 7. Reposo en molde (opcional).** Para evitar que encoja, refrigera 15–30 min ya en el molde antes de hornear.
Horneado:
- 8. Prehorneado parcial (para rellenos que se cocinan después):** precalienta a 180 °C. Forra con papel y pon pesos (legumbres o bolas de cerámica). Hornea 12–15 min, retira pesos y papel y hornea 5–8 min más hasta que el fondo empiece a dorar.
- 9. Horneado completo (Con el relleno):** 160 °C, 18–25 min hasta dorado uniforme. Ajusta según tu horno.



CROSTATATA DE MANZANA

Ingredientes

Bizcocho de Canela

Premezcla	100,0%	1.000g
Bizcocho Vainilla		
Levapan		
Huevos	40,0%	400g
Aceite Cheff	40,0%	400g
Agua	40,0%	400g
Frutos Secos	50,0%	500g
Canela en Polvo	1,0%	10g
Esencia de Canela	1,0%	10g
Levapan		
Nuez Moscada	0,6%	6g



Proceso

Bizcocho de Canela

1. Pesamos todos los ingredientes por separado
2. Reservamos los frutos secos troceados
3. En una olla de batidora agregar todos los ingredientes en el siguiente orden: líquidos abajo, secos arriba
4. Batir con pala 1 minuto en primera velocidad y raspar las paredes
5. Batir de nuevo 3 minutos a velocidad media y finalizando el batido agregamos los frutos secos
6. Precalentar el horno a 160°C
7. Agregar el bizcocho a la crostata preheñada y seguidas las manzanas

CROSTATA DE MANZANA

Ingredientes

Manzanas Doradas

Manzana Verde	100,0%	1.000g
Azúcar Blanca	12,5%	125g
Azúcar Morena	6,3%	63g
Canela en Polvo	1,0%	10g
Mantequilla	6,3%	63g
Harina de Trigo	1,3%	13g



Proceso

Manzanas Doradas

1. Cortamos las manzanas y retiramos el corazón
2. Picamos en láminas no tan delgadas
3. En un sartén agregamos el resto de los ingredientes reservando la harina de trigo
4. Agregamos las manzanas y dejamos a fuego medio hasta que empiecen a tomar un color dorado suave, en este momento podemos agregar la harina de trigo y vamos mezclando muy bien. Retiramos del fuego.
5. Agregamos encima del bizcocho de vainilla y llevamos al horno de 15 a 20 minutos, revisamos que el bizcocho esté bien horneado.
6. Dejamos enfriar y brillamos con brillo listo Levapan.
7. Podemos espolvorear un anillo de azúcar.

BROWNIE CAPPUCINO

Ingredientes

Chocolate Callebaut 823	100,0%	1.000g
Mantequilla	25,0%	250g
Huevos	41,7%	417g
Azúcar	41,7%	417g
Sal	0,4%	4g
Canela	0,8%	8g
Café Instantáneo	5,0%	50g
Esencia de Vainilla Levapan	2,1%	21g
Harina de Trigo	29,70%	297,0g
Nuez del Brasil	50,0%	500g



Proceso

- 1. Prepara el molde y el horno.** Precalienta a 180 °C (350 °F). Forra un molde 23×23 cm con papel de hornear dejando que sobresalga por dos lados para poder sacar el brownie fácilmente.
- 2. Disuelve el café.** Disuelve las 2 cucharaditas de café instantáneo en 1 cucharada de agua muy caliente; reserva.
- 3. Derrite chocolate y mantequilla.** En baño María o en microondas (intervalos de 20–30 s mezclando entre cada uno) derrite el chocolate junto con la mantequilla hasta obtener una mezcla lisa. Deja tibiar 1–2 minutos.
- 4. Mezcla huevos y azúcar.** En un bol grande bate ligeramente los huevos con el azúcar sólo hasta integrar (no hace falta montar a punto de cinta; con 1–2 minutos es suficiente para que el azúcar empiece a disolverse).
- 5. Añade el chocolate.** Incorpora la mezcla de chocolate tibio al bol de huevos y azúcar. Agrega la vainilla y el café disuelto; mezcla suavemente hasta homogeneizar.
- 6. Agrega ingredientes secos.** Tamiza la harina, la coca plein arome y la pizca de sal; añade al bol y mezcla con movimientos envolventes hasta que no queden vetas de harina. No sobre batir: la textura debe quedar densa y brillante.
- 7. Opcionales.** Añade nueces picadas y mezcla con cuidado.
- 8. Horneado.** Vierte en el molde y alisa la superficie. Hornea 20–25 minutos para un interior fudgy (miga húmeda). Si prefieres más seco, 25–30 minutos. Prueba: debe salir con algunas migas húmedas; si sale completamente limpio, está muy hecho.
- 9. Enfriado.** Deja enfriar el brownie en el molde sobre una rejilla hasta que esté casi a temperatura ambiente (1–2 horas). Esto fija la miga y facilita cortar.

RED VELVET

Ingredientes **Torta**

Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	100,0%	1.000g
Huevos	40,0%	400g
Margarina Astra	20,0%	200g
Aceite Cheff	20,0%	200g
Cocoa Plein Arome	8,0%	80g
Leche	20,0%	200g
Vinagre San Jorge	1,0%	10g
Color Rojo Escarlata	3,0%	30g



Proceso **Torta**

1. Pesar todos los ingredientes por separado
2. En una olla de batidora agregar todos los ingredientes en el siguiente orden: líquidos abajo, secos arriba
3. Batir con pala 1 minuto en primera velocidad y raspar las paredes
4. Batir de nuevo 3 minutos a velocidad media
5. Precalentar el horno a 150°C
6. Engrasar moldes redondos
7. Servir y llevar al horno durante 35 minutos aproximadamente, revisar que esté bien horneado de lo contrario dejar más tiempo
8. Desmoldamos y dejamos enfriar.

RED VELVET

Ingredientes

Frosting de queso crema

Queso Crema	100,0%	600g
Crema de Leche Don Batel	50,0%	300g
Azúcar Micropulverizada Levapan	90,0%	540g
Esencia de Vainilla Levapan	2,5%	15g
Sal	1,0%	6g

Proceso

Frosting de queso crema

1. Prepara ingredientes.

El queso crema debe estar frío (esto ayuda a que no se vuelva líquido).

La mantequilla debe estar blanda (presionas con el dedo y se hunde fácil).

Tamiza el azúcar glas para evitar grumos.

2. Bate la mantequilla.

En un bol grande, bate la mantequilla sola a velocidad media-alta durante 2-3 minutos hasta que esté **pálida, cremosa y aireada**.

3. Añade el queso crema.

Incorpóralo en bloques o cucharadas y bate a velocidad media solo hasta integrar (≈ 30-60 segundos).

No sobrebatas en este punto: batir demasiado puede licuar el frosting.



4. Agrega el azúcar Micro pulverizada Levapan.

Hazlo en 2-3 tandas, batiendo a velocidad baja al principio (para no levantar polvo) y luego a media. Ajusta la cantidad según qué tan dulce y firme lo quieras.

5. Incorpora la vainilla Levapan (y sal si quieres).

Bate brevemente hasta que esté homogéneo y con la textura deseada.

6. Revisa consistencia.

Si está **muy blando**: refrigera 15-20 min y vuelve a batir un poco.

Si está **muy firme**: añade 1-2 cucharaditas de leche fría y bate.

Usa o guarda.

Úsalo inmediatamente para decorar.

O guarda en nevera en recipiente hermético hasta 3 días; bate suavemente antes de usar.

TIRAMISU CUPCAKE

Ingredientes Cupcakes

Premezcla Bizcocho Vainilla Levapan	100,0%	1.000g
Huevos	40,0%	400g
Aceite Cheff	20,0%	200
Margarina Astra	20,0%	200
Leche Liquida	25,0%	250
Café Instantaneo	5,0%	50
Amareto	3,0%	30
Nuez del Brasil	15,0%	150



Proceso Cupcakes

1. Pesar todos los ingredientes por separado
2. Tibiar una parte de la leche y disolver el café
3. En una olla de batidora agregar todos los ingredientes en el siguiente orden: líquidos abajo, secos arriba.
4. Batir con pala 1 minuto en primera velocidad y raspar las paredes
5. Batir de nuevo 3 minutos a velocidad media
6. Precalentar el horno a 160°C
7. Utiliza moldes de muffins con capacillo tulipán
8. Servir y llevar al horno durante 20 minutos aproximadamente, revisar que esté bien horneado de lo contrario dejar más tiempo
9. Dejamos enfriar para decorar.

TIRAMISU CUPCAKE

Ingredientes

Crema de Mascarpone

Crema de Leche	100,0%	1.000g
Queso Mascarpone (Crema)	60,0%	600g
Leche Líquida	15,0%	150g
Crema Pastelera Levapan (Preparada)	30,0%	300g
Nuez Moscada	0,5%	5g



Proceso

Crema de Mascarpone

1. Pesar todos los ingredientes
2. Batir todos los ingredientes en batidora con globo a velocidad media hasta que genere picos
3. Reservamos
4. Decoramos los cupcakes y si queremos Podemos espolvorear cocoa plain arome en la crema.

PROFITEROLES

Ingredientes

Agua	98,4%	98g
Leche Entera	98,4%	98g
Mantequilla	90,6%	91g
Harina Floja	50,0%	50g
Harina de Fuerza	50,0%	50g
Huevos	164,0%	164g
Azúcar	3,1%	3g
Sal	1,6%	2g

Proceso

- 1. Precalienta el horno a 200 °C.** Prepara una bandeja con papel de hornear. Ten una manga pastelera con boquilla redonda grande (≈ 12 mm) lista.
- 2. Hervir líquidos y mantequilla.** En una olla a fuego medio mezcla agua, leche, mantequilla, azúcar y sal. Calienta hasta que hierva suavemente y la mantequilla esté fundida.
- 3. Añadir la harina y cocer.** Retira del fuego y añade la harina de golpe. Mezcla constantemente hasta obtener una masa homogénea y sin grumos. Devuelve al fuego bajo 1-2 minutos, removiendo sin parar, hasta que la masa se seque un poco y se forme una película en el fondo del cazo (esto cocina la harina).
- 4. Enfriar un poco.** Pasa la mezcla a un bol y deja enfriar 2-3 minutos (no demasiado, para que los huevos no se cocinen al incorporarlos).
- 5. Incorpora los huevos uno a uno.** Añade el primer huevo y bate bien hasta integrar; la mezcla parecerá separada al principio pero volverá a unirse. Añade los siguientes huevos uno por uno hasta conseguir una masa lisa, brillante y que al levantar la espátula forme picos que se doblan lentamente. La cantidad exacta de huevo puede variar; la masa debe quedar fluida pero espesa (consistencia de pasta para eliminar un surco).
- 6. Formar los profiteroles.** Coloca la masa en la manga y forma montículos de unos 3-4 cm sobre la bandeja, separados 3-4 cm. Para profiteroles más grandes aumenta el tamaño. Si quieres superficies lisas, humedece ligeramente el dedo con agua y alisa la punta.
- 7. Barnizar (opcional).** Pinta con el huevo batido si deseas un acabado más brillante.
- 8. Horneado — etapa 1 (subida):** Mete la bandeja al horno ya caliente a 200 °C y hornea 10-12 minutos sin abrir la puerta.
- 9. Horneado — etapa 2 (secar):** Reduce la temperatura a 180 °C y hornea 12-18 minutos más (según tamaño) hasta que estén dorados y con la superficie seca. NO abras el horno durante el horneado (puede hacer que se bajen).
- 10. Secado extra (opcional):** Si temes que queden húmedos por dentro, apaga el horno, abre la puerta un poco y deja los profiteroles dentro 5-10 minutos para que se sequen sin bajar.
- 11. Enfriar sobre una malla.** Saca y deja enfriar completamente antes de rellenar.



PROFITEROLES

Ingredientes

Leche Líquida	100,0%	1.000g
Limonaria	25,0%	250g
Ralladura de Limón	3,0%	30g
Zumo de Limón	5,0%	50g
Crema Pastelera Instantánea Levapan	32,0%	320g



Proceso

1. En una olla agregar la leche y la limonaria, cuando empiece a hervir bajar el fuego y dejar 5 minutos para que la infusión sea más concentrada.
2. Retirar del fuego y colar, dejamos enfriar para agregar el resto de los ingredientes.
3. Cuando enfríe mezclamos todos ingredientes con ayuda de un batidor de globo hasta obtener una consistencia media.

PAVLOVA

Ingredientes

Azúcar Refinada	100,0%	1.000g
Claras de Huevos	50,0%	500g
Sal	0,5%	5g
Fécula de Maíz	2,0%	20g
Esencia de Vainilla Levapan	1,0%	10g

Proceso

- 1. Precalienta el horno a 120 °C** (si tu horno es de convección 10–15 °C). Forra una bandeja con papel de hornear y marca un círculo de 20–22 cm boca abajo como guía.
- 2. Asegúrate de que todo esté limpio y seco.** Cualquier traza de yema o grasa impide que las claras monten. Las claras a temperatura ambiente montan más rápido.
- 3. Comienza a mezclar las claras y el azúcar.** En un baño maría sin dejar de mezclar constantemente hasta que el azúcar se disuelva por completo y alcance una temperatura de 60°C, en ese momento podemos llevar a la batidora a velocidad media hasta que genere picos.
- 4. Incorpora maicena y vainilla.** Con movimientos envolventes y una espátula añade la maicena tamizada y la vainilla. Esto ayuda a que el interior quede suave y el exterior crujiente.
- 5. Forma la base.** Coloca el merengue sobre la guía en el papel formando un disco. Haz un pequeño “pozo” en el centro (para contener la crema y fruta). Puedes hacer bordes altos para un interior más relleno.
- 6. Hornea lento y seco.** Hornea a 120 °C durante 1 h 15–30 min (el tiempo depende del tamaño; busca que la superficie esté seca y ligeramente tostada). No abras el horno durante el horneado.
- 7. Apaga y enfría dentro del horno.** Apaga el horno y deja la puerta cerrada o entreabierta 30–60 min; lo ideal es dejar la pavlova dentro del horno hasta que esté a temperatura ambiente (esto evita que se agriete bruscamente).



PAVLOVA

Ingredientes **Diplomata**

Crema De Leche Don Batel (Fria)	50,0%	500g
Crema Pastelera Levapan (Preparada)	50,0%	500g
Leche Líquida Fría	15,0%	150g



Proceso **Diplomata**

1. Pesar la crema de leche fría y la crema pastelera. Batir a velocidad media hasta empezar a formar picos.
2. Agregar la diplomata

Ingredientes **Frutas**

Duraznos en Almíbar Levapan	30,0%	150g
Pulpa de Guanábana	30,0%	150g
Fresas	30,0%	150g
Arándanos	30,0%	150g
Kiwi	30,0%	150g

Proceso **Frutas**

1. Picamos las frutas en pequeños cubitos
2. Agregamos la fruta en dos partes.

TRUFAS DE ROSAS

Ingredientes

Crema de Leche 35% Mg	50g
Agua de Rosas Comestible	10g
Chocolate Ruby Callebaut	230g
Manteca de Cacao	15g
Sorbitol en Polvo	8g
Azúcar Invertido	10g
Glucosa en Polvo	15g
Mantequilla sin Sal	15g
Sal Fina	0,5g



Proceso

- 1. Fundido del chocolate:** Fundir el chocolate Ruby y la manteca de cacao a 40-45 °C, reservar.
- 2. Mezcla de líquidos:** Calentar la crema junto con el sorbitol, glucosa y azúcar invertido hasta 40 °C. Retirar del fuego, añadir el agua de rosas y mezclar.
- 3. Emulsión:** Verter en 3 adiciones sobre el chocolate fundido, emulsionando primero con espátula y luego con túrmix hasta obtener un ganache homogéneo y brillante.
- 4. Incorporación de mantequilla y sal:** Añadir la mantequilla blanda y la sal, emulsionar nuevamente.
- 6. Cristalización:** Cubrir con film a contacto y dejar reposar 12-16 horas a 18-20 °C (o en cava a 16 °C) hasta que esté firme.
- 7. Formado:** Bolear las trufas con guantes, procurando trabajar rápido para no recalentar la masa.
- 8. Cobertura:** Bañar en chocolate Ruby atemperado (curva: cristalización 28-29 °C, trabajo 29 °C).

Dilo con
el CORAZÓN

Levapan