

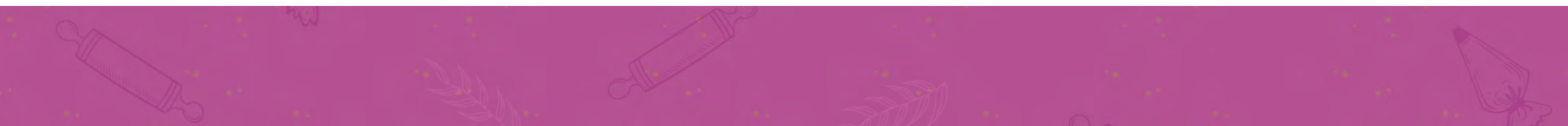


Recetario 2022



Índice

- | | | | |
|-----------|--------------------------------------|-----------|----------------------------|
| 01 | Tarta de frutos | 05 | Magdalenas de ángel |
| 02 | Panqué con cáscara de naranja | 06 | Pañuelos rellenos |
| 03 | Xuxos de crema pastelera | 07 | Espiral de higo |
| 04 | Pastel de zarzamora | 08 | Cupcakes de ate |



D'FRUEX[®]

La calidad, nuestro
compromiso



Tarta de frutos

RECETA GLASSE

D'FRUCOX[®]



Ingredientes

- 250 grs. de harina (previamente cernida)
- 100 grs. de azúcar
- 150 grs. de mantequilla
- 3 yemas
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- Color amarillo huevo al gusto
- 1 cdta. de sal
- 200 grs. de fresas
- 1 lata de piña en almíbar
- 200 grs. de uva morada
- Menta
- **Glase D´FRUCOX (LIMÓN, FRESA, NEUTRO Y PIÑA)**



Tarta de frutos

Preparación masa sablee

1. Mezcla azúcar y mantequilla hasta acremar, añade yemas y esencia de vainilla hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Añade harina y sal en dos partes, mezclar hasta incorporar todos los ingredientes y agregar colorante.
3. Colocar mezcla en papel film y meter en hielera por 30 min.
4. Palotear mezcla hasta extender y colocar en molde previamente engrasado y enharinado. Pinchar la base con un tenedor.
5. Colocar encima de la base cubriendo los alrededores con papel aluminio y colocar frijol para evitar se deforme tu costra al hornear.
6. Hornear a 180°C previamente precalentado por 15 min.
7. Incorpora crema pastelera **D´FRUCOX**.
8. Divide en 4 partes tu tarta; ubica en un recuadro las fresas con el **GLASSE DE FRESA D´FRUCOX**, en otro **GLASSE DE LIMÓN D´FRUCOX**; en el siguiente recuadro, piña en almíbar y **GLASSE DE PIÑA**; en el último recuadro uvas y encima **GLASSE NEUTRO D´FRUCOX**.
9. Decora con menta y el resto de fruta sobrante.

Panqué con cáscara de naranja

RECETA FRUTOS DE TEMPORADA



Ingredientes

- ½ taza de aceite
- 1 taza de harina de trigo
- 1 ½ cda. de polvo para hornear
- 2 cdtas. de esencia de vainilla
- 4 huevos
- 1 lata de leche condensada
- 50 grs. de Cáscara de Naranja D'FRUCOX (en trocitos pequeños)
- 1 taza de azúcar glass
- 3 cdas. de Almíbar de Cáscara de Naranja D'FRUCOX
- 50 grs. de Cáscara de Naranja D'FRUCOX para decorar



Panqué con cáscara de naranja

Preparación

1. Licúa aceite, harina, polvo para hornear, esencia de vainilla, huevos, leche condensada y almíbar. (Harina y polvo para hornear previamente cernidos).
2. Horno precalentado a 180 °C.
3. En un bol, vierte la mezcla licuada y coloca los trocitos de cascara de naranja (previamente rebosados en harina). Revuelve en forma envolvente.

* Vierte en un molde para panqué previamente engrasado y enharinado, hornea a 180 °C por 25 minutos o hasta que al introducir un palillo salga limpio. Deja enfriar ligeramente y desmolda. Reserva.

* Para el glaseado, bate el azúcar glass con el jugo de naranja hasta obtener una mezcla tersa, decora con Cáscara de Naranja D'FRUCOX.

Xuxos de crema pastelera

RECETA CREMA PASTELERA



Ingredientes

- 90 ml de agua tibia
- 140 ml de leche tibia
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 huevo
- 25 grs. de levadura fresca
o 12 grs. de levadura seca
- 60 grs. de azúcar
- 520 grs. de harina
previamente cernida
- 1 pizca de sal
- 50 grs. de mantequilla
- 200 grs. de azúcar refinada
- 1 pliego papel encerado
cortado en 12
- 1 kg de Crema Pastelera
D'FRUCOX
- 1 litro de aceite o manteca
vegetal



Xuxos de crema pastelera

Preparación

1. Coloca en un bol agua, leche, esencia, huevo y levadura. Bate hasta incorporar los ingredientes e incorpora azúcar hasta mezclar bien.
2. En una mesa, coloca harina y sal en forma de volcán y en la parte de en medio, haz un espacio para incorporar la mezcla uno con cuidado para no escurrir. Amasa de 10 a 15 minutos hasta obtener una masa lisa y que no se pegue en las manos (no coloques harina de más).
3. En un bol previamente engrasado y enharinado, coloca la masa y cubre con papel film y deja reposar por 2 horas.
4. En una mesa, espolvorea un poco de harina para amasar y saca el aire de tu masa.
5. Corta con una espátula 12 porciones y bolea.
6. Con un rodillo, estira la bolita de masa y enrolla; en cada doblez debes sellar para que no se te deshaga tu Xuxo. Al terminar de enrollar, asegúrate de que ambos extremos se sellen y no quede orificio. Coloca cada Xuxo en papel encerador separado y deja reposar 15 min.
7. En una cacerola, coloca tu aceite/manteca y precalienta a flama baja. Mete tu Xuxo en el aceite con el papel encerado y una vez que lo tengas dentro, retira con cuidado el papel encerado y fríe de ambos lados tu Xuxo.
8. Una vez frito tu Xuxo pon a escurrir y posteriormente rebosa en azúcar refinada.
9. Corta de en medio tu Xuxo y coloca crema pastelera **D'FRUCOX**.

Pastel de zarzamora

RECETA MERMELADAS



Ingredientes

- 250 grs. de harina
- 170 grs. de mantequilla
- 6 huevos
- 250 grs. de azúcar refinada
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 cda. de polvo para hornear
- 200 grs. de queso crema
- 2 tazas de crema para batir de tu elección
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de media crema
- 1 taza de leche
- 500 grs. de Mermelada de Zarzamora D'FRUCOX



Pastel de zarzamora

Preparación

1. Batir las claras a punto de turrón (reserva).
2. Batir Mantequilla a temperatura ambiente con azúcar (acremar). Incorporar yemas una a una y añade sal.
3. Con un globo, en forma envolvente de abajo hacia arriba, añade azúcar (cernida) y leche en tres partes poco a poco.
4. Agrega las claras a punto turrón en forma envolvente, poco a poco hasta incorporar en toda la mezcla.
5. Coloca en un molde de 22 cm de diámetro y de 7 a 10 cm de ancho, previamente engrasado con mantequilla y espolvorea harina.
6. Hornea a 180°C (previamente precalentado a 200°C) de 40 a 50 min.
7. Deja enfriar por 10 min, desmolda y nuevamente, deja enfriar por 60 min.
8. En el tiempo que dejes enfriar tu bizcocho, prepara tu tres leches: leche condensada, media crema y leche (enfría).
9. Corta en dos el bizcocho y a cada mitad, añade en un molde hondo la mezcla de tres leches. Deja reposar por 5 min.
10. Preparación de crema batida; bate queso crema (acremar), añade crema batida.
11. Monta tu pastel; a la primera base de bizcocho añade una capa de crema batida. Posteriormente, añade mermelada **D'FRUCOX**, coloca la otra mitad de bizcocho y monta la crema batida. Después, en la base de arriba, coloca mermelada **D'FRUCOX**.
12. Decora a tu elección.

Magdalenas de ángel

RECETA FRUTOS DE
TEMPORADA



Ingredientes

- 300 grs. de harina
- 200 grs. de azúcar
- 11 grs. de levadura seca
- 1 pizca de sal
- 4 huevos
- 200 ml de aceite
- 100 ml de nata
- Pelo de Ángel D'FRUCOX
- Capacillo blanco



Magdalenas de ángel

Preparación

1. Batir harina, azúcar, levadura, sal y huevo, incorporar los ingredientes perfectamente.
2. Incorporar nata y esencia de vainilla.
3. Batir perfectamente hasta que los ingredientes se hayan mezclado.
4. Colocar los capacillos en molde e incorporar $\frac{1}{4}$ de mezcla y posteriormente, añade con una cuchara el Pelo de Ángel D'FRUCOX y rellena nuevamente. Mezcla hasta que falte 1cm en el borde y encima, coloca un poco de Pelo de Ángel D'FRUCOX.
5. Hornea a 180 °C (precalienta a 200 °C) de 25 a 30 min.
6. Espolvorea azúcar glass.



Pañuelos rellenos

RECETA RELLENO
HORNEABLE



D'FRUCOX[®]

Ingredientes

- 1 plancha de hojaldre fresco o congelado
- Relleno horneable **D'FRUCOX**
- 1 huevo batido
- ½ taza de azúcar glass



Pañuelos rellenos

Preparación

1. Precalienta horno a 200°C.
2. Corta el hojaldre en cuadrados 9 cm (el tamaño depende de qué tan grandes los quieras).
3. Coloca en diagonal el Relleno Horneable **D'FRUCOX** de extremo a extremo.
4. Une en el centro los dos extremos restantes mojados con un poco de agua, y presiona para que se quede pegado el hojaldre.
5. Píntalos con el huevo batido y hornea a 200 °C durante 15 minutos, hasta que doren un poquito (el tiempo depende de cada horno).
6. Déjalos enfriar y espolvorea con azúcar glass.



Espiral de higo

RECETA DE HIGO



Ingredientes

- 3 tazas de harina de trigo
- 1/3 de taza de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 2 cdta. de levadura instantánea
- 1 cdta. de polvo para hornear
- 1 taza de agua
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 90 grs. de mantequilla
- 3 huevos
- Azúcar para decorar

Relleno

- 6 Higos **D'FRUCOX** cortados en cuadritos
- 25 grs. de canela en polvo

Almíbar

- Almíbar **D'FRUCOX**
(cubeta de higos)



Espiral de higo

Preparación

1. Coloca los ingredientes secos en la batidora y mézclalos con una cuchara. Agrega el resto de los ingredientes de la masa excepto la mantequilla. Mezcla con gancho a velocidad baja por 1 min, luego mezcla entre 3 a 7 min a velocidad alta, hasta que obtengas una masa homogénea.
2. Agrega la mantequilla y bate por 3 min a velocidad alta hasta que lo incorpores todo completamente.
3. Deja reposar por 2 horas la masa.
4. Estira la masa ya reposada en forma rectangular hasta aproximadamente 30 cm de ancho y 40 cm de largo.
5. Coloca el relleno en toda la superficie, excepto a lo largo de una de las orillas.
6. Comienza a enrollar a lo largo, desde el extremo con relleno hasta terminar en el extremo que dejaste sin relleno. Antes de cerrar el rollo, pinta el extremo con agua o con huevo batido y ciérralo.
7. Corta rollitos de 2 dedos de grosor. Colócalos en una bandeja engrasada. Deja fermentar entre 30 y 50 min en un lugar tibio y sin corriente de aire.
8. Rocía agua sobre los rollitos y espolvorea azúcar.
9. Hornea a 180 °C por 20 min o hasta que estén dorados.
10. Una vez que salen del horno los rollitos, píntalos con el Almíbar de Higos **D'FRUCOX**.

Cupcakes de ate

RECETA ATE



Ingredientes

- 1 ½ tazas harina de trigo
- 1 cda. de polvo para hornear
- 1 cdita. de sal
- 1 ½ barras de mantequilla, a temperatura ambiente (135 grs.)
- ¾ tazas de azúcar refinada
- 2 huevos
- 1 cdita. de vainilla líquida
- ½ tazas leche entera
- ¼ taza Ate Rojo en Tiras D'FRUCOX
- ¼ taza Ate Verde en Tiras D'FRUCOX
- ¼ taza Ate Amarillo en Tiras D'FRUCOX
- 4 cda de azúcar refinada para espolvorear



Cupcakes de ate

Preparación

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un bol, mezcla la harina con el polvo para hornear y la sal. (Reserva).
3. Acrema la mantequilla con el azúcar en la batidora. Agrega los huevos uno a uno sin dejar de batir. Añade la vainilla.
4. Agrega los polvos alternando con la leche y bate hasta integrar.
5. Vierte la mezcla en un molde para cupcakes con capacillos hasta llenar ¾ de su capacidad. Decora con Ate D'FRUCOX y espolvorea con azúcar.
5. Hornea alrededor de 20 minutos, enfría y disfruta.



Contáctanos

Teléfono:

222 337 3568

233 311 1141

Correo electrónico:

ventas@dfrucos.com

 **DFrucos**

www.dfrucos.com

