

NUESTRO RECETARIO

2024

 *Las mejores recetas* 
para nuestros productos de repostería

Rosca de reyes



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA

- 500 GR HARINA DE TRIGO
- 6 GR SAL
- 8 GR LEVADURA EN POLVO
- 70 ML LECHE
- 90 GR AZUCAR
- 3 PZAS HUEVO
- 110 GR MANTEQUILLA
- 15 ML EXTRACTO DE VAINILLA
- RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX

COBERTURA

- 150 GR MANTECA VEGETAL
- 150 GR HARINA DE TRIGO
- 150 GR AZUCAR GLASS

DECORACION

- 1 PZA HUEVO PARA BARNIZAR
- 200 GR ATE DE DISTINTOS SABORES DE D'FRUCOX
- 100 GR HIGOS EN ALMIBAR D'FRUCOX
- CASCARA DE NARANJA EN RAJA D'FRUCOX
- MUÑECOS DE PLASTICO

Preparación:

1. YA QUE TENEMOS PESADOS NUESTROS INGREDIENTES, PROCEDEMOS A COLOCAR LA HARINA CERNIDA EN LA MESA DE TRABAJO Y HACEMOS UN VOLCÁN.
2. EN UN RECIPIENTE APARTE PONEMOS A ACTIVAR NUESTRA LEVADURA CON LA LECHE TIBIA, UNA PIZCA DE AZÚCAR Y HARINA Y ESPERAMOS A QUE SE HAGAN BURBUJAS.
3. COLOCAR LA SAL POR ALREDEDOR DEL VOLCÁN Y EN MEDIO INTEGRAMOS EL AZÚCAR, EL HUEVO Y LA LECHE CON LA LEVADURA.
4. AGREGAMOS LOS SABORIZANTES COMO LA VAINILLA Y LA RALLADURA DE NARANJA Y COMENZAMOS A MEZCLAR Y AMASAR HASTA INTEGRAR LOS INGREDIENTES.
5. AGREGAMOS LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE A LA MASA Y AMASAMOS HASTA LLEGAR A PUNTO DE TELA.
6. CUANDO SE HAYA LOGRADO LLEGAR AL PUNTO COLOCAMOS ACEITE EN UN BOWL Y ENSEGUIDA LA MASA, TAPAMOS PERFECTAMENTE Y DEJAMOS LEUDAR POR UNA HORA.
7. EN UN BOWL APARTE MEZCLAMOS LOS INGREDIENTES DE LA COBERTURA HASTA QUE SE FORME UNA MASA COMPACTA (OPCIONAL AGREGAR COLORANTES).
8. YA QUE LEUDO NUESTRA MASA LA PONCHAMOS Y EXTENDEMOS A LO LARGO PARA COLOCAR LOS MUÑECOS Y QUEDEN ESCONDIDOS, ENROLLAMOS Y LE DAMOS FORMA OVALADA Y CERRAMOS LOS EXTREMOS.
9. COLOCAMOS EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR CON UN PAPEL ESTRELLA, BARNIZAMOS CON HUEVO Y **DECORAMOS CON COBERTURA, ATE DE DISTINTOS SABORES DE D'FRUCOX, HIGOS EN ALMIBAR D'FRUCOX Y CASCARA DE NARANJA EN RAJA D'FRUCOX**.
10. DEJAMOS FERMENTAR NUEVAMENTE POR 10 MINUTOS Y POSTERIOR MENTE HORNEAMOS A 180°C POR 35 MINUTOS.

Rosca de
reyes.



Gelatina de higo



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

- 10 PZAS DE HIGOS EN ALMIBAR D'FRUCOX
- 500 GRS DE YOGUR NATURAL
- 1 TAZA DE LECHE
- 20 GRS DE GRENETINA
- 120 ML DE AGUA (PARA HIDRATAR LA GRENETINA)
- 1/2 LATA DE LECHE CONDENSADA
- MEDIO PAQUETE DE GELATINA CRISTALINA
- ACEITE VEGETAL (PARA BARNIZAR EL MOLDE)
- MOLDE PARA GELATINA

Preparación:

1. TOMAMOS UN MOLDE PARA GELATINA Y BARNIZAMOS CON ACEITE PARA QUE SE DESMOLDE CON MAYOR FACILIDAD LA GELATINA
2. ACOMODAMOS **HIGOS EN ALMIBAR D'FRUCOX** EN EL FONDO.
3. PREPARAMOS EL MEDIO SOBRE DE GELATINA CRISTALINA, LO AGREGAMOS AL MOLDE Y REFRIGERAMOS.
4. EN UN RECIPIENTE HIDRATAMOS LA GRENETINA CON EL AGUA (120 ML AGUA) Y RESERVAMOS.
5. COLOCAMOS EN EL VASO DE LA LICUADORA EL YOGURH NATURAL, LA LECHE CONDENSADA Y **5 HIGOS D'FRUCOX** Y LICUAMOS PERFECTAMENTE.
6. LLEVAR LA GRENETINA AL HORNO DE MICROONDAS POR 20 SEGUNDOS A QUE SE DERRITA O A BAÑO MARÍA Y AGREGAR A NUESTRO LICUADORA
7. VACIAR NUESTRA MEZCLA EN EL MOLDE CON LA GELATINA CRISTALINA Y DEJAR CUAJAR POR 30 MINUTOS.
8. DESMOLDAMOS Y DECORAMOS AL GUSTO

Trufas de higo y nuez

Cubiertas de chocolate



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

- 140 GR DE HIGOS EN ALMIBAR D'FRUCOX
- 2 CUCHARADAS DE MIEL
- 1 CUCHARADITA DE VAINILLA
- 100 GR DE NUEZ TROCEADA
- 200 GR DE GALLETA MARIA MOLIDA.
- 250 GR DE CHOCOLATE SEMIAMARGO

DECORACION

- CHOCOLATE BLANCO

Preparación:

1. COLOCAMOS LAS NUECES TROCEADAS EN UNA CHAROLA PARA HORNEAR Y METER AL HORNO PARA TOSTARLAS POR UN TIEMPO DE 10 MINUTOS A 170°C
2. TOMAMOS LOS **HIGOS D'FRUCOX** Y LOS ESCRURIMOS PERFECTAMENTE
3. EN UN PROCEZADOR DE ALIMENTOS COLOCAMOS LOS **HIGOS D'FRUCOX**, LE AÑADIMOS LA MIEL, LA VAINILLA, LA GALLETA Y LA NUEZ TOSTADA Y PROCESAMOS PERFECTAMENTE.
4. HACEMOS BOLITAS DE LA MEZCLA ANTERIOR Y LAS COLOCAMOS EN UNA CHAROLA Y PROCEDEMOS A REFRIGERARLA POR 30 MINUTOS.
5. EN UN BOWL DERRETIMOS EL CHOCOLATE A BAÑO MARIA Y YA QUE ESTAN NUESTRAS TRUFAS MAS COMPACTAS LAS SUMERGIMOS EN EL CHOCOLATE ESCRURIMOS Y DEJAMOS SECAR.
6. DERRETIMOS EL CHOCOLATE BLANCO LO COLOCAMOS EN UNA MANGA Y RALLAMOS LAS TRUFAS POR ENCIMA.

Trufas de higo y nuez.



Cubiletes de higo

& Queso Ricotta



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA

- 100 GR DE MANTEQUILLA
- 50 GR DE MANTECA VEGETAL
- 100 GR DE AZUCAR GLASS
- 1 PZA DE YEMA DE HUEVO
- 15 ML DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 2 GR DE RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX
- 335 GR DE HARINA

RELLENO

- 150 GR DE QUESO CREMA
- 150 GR DE QUESO RICOTTA
- 150 GR DE AZUCAR
- 3 PZAS DE HUEVO
- 40 GR MANTEQUILLA DERRETIDA
- 5 GR DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 30 GR DE FECULA DE MAIZ
- 50 GR DE HIGOS EN ALMIBAR D'FRUCOX

DECORACION

- HIGOS EN ALMIBAR D'FRUCOX
- BRILLO NEUTRO D'FRUCOX

Preparación:

1. PARA HACER LA MASA, EN UN BOWL AGREGAMOS LA MANTEQUILLA, LA MANTECA Y AGREGAMOS AZUCAR GLASS CERNIDA Y MEZCLAMOS HASTA INCORPORAR PERFECTAMENTE.
2. INCORPORAMOS LA YEMA DE HUEVO, LA VAINILLA Y LA RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX, MEZCLAMOS TODO PERFECTAMENTE Y FINALMENTE LA HARINA TAMIZADA HASTA FORMAR UNA MASA COMPACTA Y RESERVAR.
3. TOMAMOS UN MOLDE PARA MUFFIN Y LO ENHARINAMOS PARA QUE NO SE NOS PEGUE AL DESMOLDAR LOS CUBILETES.
4. COLOCAMOS UNA CAPA DE MASA EN LOS MOLDES Y REFRIGERAMOS.
5. EN UNA LICUADORA AGREGAMOS LOS QUESOS, EL AZUCAR, EL HUEVO, LA MANTEQUILLA DERRETIDA, LA VAINILLA, LA FECULA DE MAIZ Y 5 PZAS DE HIGO SIN ALMIBAR D'FRUCOX Y LICUAMOS PERFECTAMENTE
6. AGREGAMOS LA MEZCLA EN NUESTROS MOLDES CON MASA Y CON LOS HIGOS D'FRUCOX RESTANTES LOS PICAMOS Y LE AGREGAMOS UN POCO.
7. METEMOS AL HORNO POR 20 MINUTOS A 180°C O HASTA QUE PINCHEMOS EL PAN Y SALGA LIMPIO EL PALILLO.
8. DEJAMOS ENFRIAR Y DECORAMOS CON HIGO D'FRUCOX Y BRILLO TRASLUCIDO D'FRUCOX.

Rosca rellena de pastelera

& Ate
trenzada



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

PREFERMENTO

- 25 ML LECHE
- 2 GR LEVADURA SECA
- 25 GR DE MIEL
- 50 GR HARINA

MASA

- 185 GR HARINA
- 5 GR RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX
- 25 GR AZUCAR
- 2 GR DE SAL
- 50 GR DE MANTEQUILLA TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 PZA DE HUEVO
- 15 ML DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 40 ML DE LECHE
- 5 GR DE LEVADURA SECA

RELLENO

- 200 GR CREMA PASTELERA D'FRUCOX
- 150 GR ATE DE GUAYABA D'FRUCOX

TERMINADO

- 1 PZA HUEVO
- BRILLO DE CHABACANO D'FRUCOX

Preparación:

1. EN UN BOWL MEZCLAMOS LOS INGREDIENTES DE PRE-FERMENTO, AMASAMOS PERFECTAMENTE HASTA QUE NO SE PEGUE EN LAS MANOS Y DEJAMOS REPOSAR EN REFRIGERACION POR UNA NOCHE O POR 3 HORAS.
2. EN LA MESA DE TRABAJO AGREGAMOS LA HARINA YA CERNIDA, POR LA PARTE DE AFUERA DEL VOLCAN LE AGREGAMOS LA HARINA Y EN EL CENTRO AGREGAMOS LA **RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX**, AZUCAR, HUEVO, LA VAINILLA, LA LECHE Y LA LEVADURA.
3. AMASAMOS E INTEGRAMOS LA MASA QUE TENIAMOS REPOSANDO Y FINAL MENTE LA MANTEQUILLA
4. AMASAMOS BIEN HASTA QUE LA MASA QUEDE LISA Y DEJAMOS LEUDAR EN UN BOWL TAPADO CON PELICULA PLASTICA HASTA QUE DOBLE SU VOLUMEN.
5. YA QUE LA MASA ESTA LISTA, ENARINAMOS LA MESA DE TRABAJO Y CON AYUDA DEL RODILLO EXTENDEMOS LA MASA EN FORMA DE RECTANGULO Y MARCAMOS LA MASA EN 3 PARTES, EN LA PARTE DE EN MEDIO AGREGAMOS **CREMA PASTELERA D'FRUCOX Y TIRAS DE ATE D'FRUCOX**.
6. HACEMOS UN DOBLES EN FORMA DE TRIPTICO Y CORTAMOS 3 TIRAS PARA FORMAR LA TRENZA.
7. TRENZAMOS LA MASA Y UNIMOS LAS PUNTAS PARA FORMAR LA ROSCA, BARNIZAMOS CON HUEVO BATIDO Y DEJAMOS LEUDAR NUEVAMENTE POR 10 MINUTOS
8. HORNEAMOS POR 30 MINUTOS A 170°C
9. YA HORNEADO DEJAMOS ENFRIAR Y FINALMENTE **BARNIZAMOS CON BRILLO DE CHABACANO D'FRUCOX**.

Rosca rellena de pastelera



Galletas rellenas de ate



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA

- 300 GR DE HARINA
- 40 GR DE FECULA DE MAIZ
- 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- 1 PIZCA DE SAL
- 180 GR DE MANTEQUILLA
- 90 GR DE AZUCAR GLASS
- 1 HUEVO
- 1 CUCHARADA DE EXTRACTO DE VAINILLA

RELLENO

- 250 GR DE ATE D'FRUCOX DE DIFERENTE SABOR

DECORAR

- 100 GR CHOCOLATE

Preparación:

1. CERNIR EN UN BOWL LA HARINA, LA FECULA DE MAIZ Y EL ROYAL Y RESERVAMOS.
2. MEZCLAMOS LA MANTEQUILLA CON EL AZUCAR GLASS CERNIDA, LE AGREGAMOS LA PIEZA DE HUEVO Y LA VAINILLA
3. INCORPORAMOS LOS POLVOS, LA SAL Y MEZCLAMOS HASTA QUE SE HAGA UNA PASTA HOMOGÉNEA.
4. REFRIGERAR POR 30 MINUTOS.
5. SACAMOS DEL REFRIGERADOR Y EN LA MESA AGREGAMOS HARINA Y ESTIRAMOS UNA TIRA LARGA DE MAS DE UN GROSOR DE 4 CM.
6. RELLENAMOS LA MASA CON ATE D'FRUCOX DE DIFERENTE SABOR Y ENROLLAMOS CON LA MISMA
7. COLOCAMOS EN UNA CHAROLA PARA HORNO Y HORNEAMOS POR 15 MINUTOS A 170°C
8. CUANDO ESTEN DORADAS LAS SACAMOS DEL HORNO LAS DEJAMOS ENFRIAR Y DECORAMOS CON CHOCOLATE DERRETIDO.

Strudel de pelo de ángel



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

- PASTA FILO 200 GR
- 200 GR DE PELO DE ANGEL D'FRUCOX
- 200 GR NUEZ PICADA
- ACEITE (PARA BARNIZAR)

MIGA

- 100 GR DE HARINA
- 100 GR AZUCAR
- 100 MANTEQUILLA

Preparación:

1. PARA HACER LA MIGA EN UN BOWL MEZCLAMOS LOS INGREDIENTES HASTA HACER UNA TIERRA DE ESTOS.
2. TOMAMOS UNA HOJA DE PASTA FILO DE 10 CM POR LADO Y LA BARNIZAMOS CON ACEITE Y LE COLOCAMOS OTRA HOJA DEL MISMO TAMAÑO REPETIMOS ESTA OPERACIÓN UNA VEZ MAS
3. A LA ULTIMA HOJA LA BARNIZAMOS CON ACEITE NUEVA MENTE Y LE AGREGAMOS EL **PELO DE ANGEL D'FRUCOX**, NUEZ PICADA Y LO ENROLLAMOS.
4. BARNIZAMOS NUEVAMENTE CON MANTEQUILLA Y ESPOLVOREAMOS MIGA POR ENCIMA.
5. HORNEAMOS A 170°C POR 20 MINUTOS O HASTA QUE ESTE DORADO

Strudel de pelo de ángel



Mini tartaleta rellena de

Mermelada
de Piña



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA SABLE

- 120 GR DE HARINA
- 50 GR DE AZÚCAR GLASS
- 20 GR DE ALMENDRA EN POLVO
- 1 PZCA DE SAL
- 60 GR DE MANTEQUILLA
- 1 PZA DE YEMA (1 HUEVO EXTRA PARA BARNIZAR)

RELLENO

- 200 GR DE MERMELEDA HORNEABLE DE FRESA D'FRUCOX

Preparación:

1. PARA PREPARAR LA MASA SABLE PRIMERO CERNIMOS LA HARINA LA MEZCLAMOS CON EL AZÚCAR GLASS
2. LE AGREGAMOS ALMENDRA EN POLVO Y LA PIZCA DE SAL
3. LE AGREGAMOS LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE Y LA PZA DE HUEVO MEZCLAMOS HASTA QUE LA MASA DE UNIFIQUE PERFECTAMENTE Y REFRIGERAMOS POR 15 MINUTOS.
4. TOMAMOS LOS MOLDES PARA TARTAS Y LOS ENCAMIZAMOS CON MANTEQUILLA Y HARINA Y RESERVAMOS.
5. YA QUE TRANSCURRIÓ EL TIEMPO DE LA MASA LA SACAMOS Y EN LA MESA DE TRABAJO COLOCAMOS HARINA Y LA ESTIRAMOS A MEDIA CENTÍMETRO DE GROSOR.
6. COLOCAMOS EN LOS MOLDES, PICAMOS LA BASE CON UN TENEDOR, LE COLOCAMOS LA **MERMELADA HORNEABLE DE PIÑA D'FRUCOX**, EXTENDEMOS MÁS MASA Y HACEMOS TIRAS PARA PODER HACER UNA REJA QUE CUBRA LA TARTA.
7. BARNIZAMOS Y HORNEAMOS A 170°C POR 10 MINUTOS

Crumble de chabacano



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA

- 400 GR DE HARINA
- 100 GR DE MANTEQUILLA
- 1 PZA DE HUEVO
- 100 ML DE LECHE
- 100 GR DE AZUCAR
- 15 ML DE EXTRACTO DE VAINILLA
- 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- 50 GR NUEZ PICADA

RELLENO

- 200 GR DE MERMELEDA HORNEABLE DE MANZANA DE D'FRUCOX
- 100 GR DE CHISPAS DE CHOCOLATE HORNEABLE

DECORACION

- HELADO DE VAINILLA

Preparación:

1. PARA REALIZAR LA MASA PRIMERO TENEMOS QUE CERNIR NUESTRA HARINA, EL POLVO PARA HORNEAR Y COLOCARLA EN NUESTRA MESA DE TRABAJO.
2. CORTAREMOS LA HARINA EN CUBOS PEQUEÑOS Y LA INTEGRAREMOS A LA HARINA Y CON NUESTROS DEDOS INTEGRAREMOS LA HARINA CON LA MANTEQUILLA.
3. YA QUE TENGA TEXTURA COMO ARENA AGREGAMOS EL HUEVO, LA LECHE Y EL AZUCAR, EXTRACTO DE VAINILLA E INTEGRAMOS PERFECTAMENTE.
4. FINALMETE LE INCORPORAMOS NUEZ FINAMENTE PICADA Y CONGELAMOS POR 30 MINUTOS.
5. TOMAMOS UN MOLDE PARA HORNEAR Y LE COLOCAMOS PAPEL ENCERADO.
6. YA QUE HAYA TRANSCURRIDO EL TIEMPO DE LA MASA CON AYUDA DE UN RALLADOR DE QUESO RALLAMOS LA MITAR DE LA MASA Y HACEMOS UNA BASE DE ESTA EN EL MOLDE.
7. SOBRE LA MASA LE AGREGAMOS LA **MERMELADA HORNEABLE DE MANZANA DE D'FRUCOX** Y UN POCO DE CHISPAS DE CHOCOLATE.
8. CONTINUAMOS RALLANDO LA OTRA MITAD DE LA MASA POR ENCIMA HASTA QUE QUEDE BIEN CUBIERTA.
9. HORNEAMOS A 180 °C POR 15 MINUTOS.
10. DEJAMOS ENFRIAR, DESMOLDAMOS, CORTAMOS Y ACOMPAÑAMOS CON UNA BOLA DE HELADO DE VAINILLA.

Crumble de
chabacano



Mini tartaleta rellena de

**Mermelada
de Fresa**



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA SABLE DE CHOCOLATE

- 110 GR DE HARINA
- 50 GR DE AZÚCAR GLASS
- 20 GR DE ALMENDRA EN POLVO
- 13 GR DE COCOA EN POLVO
- 1 PZCA DE SAL
- 60 GR DE MANTEQUILLA
- 1 PZA DE HUEVO (1 EXTRA PARA BARNIZAR)

RELLENO

- 200 GR DE MERMELEDA HORNEABLE DE PIÑA D'FRUCOX

Preparación:

1. PARA PREPARAR LA MASA SABLE PRIMERO CERNIMOS LA HARINA LA MEZCLAMOS CON EL AZÚCAR GLASS
2. LE AGREGAMOS ALMENDRA EN POLVO, COCOA Y LA PZCA DE SAL
3. LE AGREGAMOS LA MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE Y LA PZA DE HUEVO MEZCLAMOS HASTA QUE LA MASA DE UNIFIQUE PERFECTAMENTE Y REFRIGERAMOS POR 15 MINUTOS.
4. TOMAMOS LOS MOLDES PARA TARTAS Y LOS ENCAMIZAMOS CON MANTEQUILLA Y HARINA Y RESERVAMOS.
5. YA QUE TRANSCURRIÓ EL TIEMPO DE LA MASA LA SACAMOS Y EN LA MESA DE TRABAJO COLOCAMOS HARINA Y LA ESTIRAMOS A MEDIA CENTÍMETRO DE GROSOR.
6. COLOCAMOS EN LOS MOLDES, PICAMOS LA BASE CON UN TENEDOR, LE COLOCAMOS LA **MERMELADA HORNEABLE DE FRESA D'FRUCOX**, EXTENDEMOS MAS MASA Y HACEMOS TIRAS PARA PODER HACER UNA REJA QUE CUBRA LA TARTA.
7. BARNIZAMOS Y HORNEAMOS A 170°C POR 10 MINUTOS

Conchas rellenas de Mermelada



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA

- 250 GR HARINA
- 4 GR SAL
- 6 GR LEVADURA SECA
- 100 ML LECHE
- 45 GR AZÚCAR
- 2 PZAS DE HUEVO
- 75 GR MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE

COSTRA

- 100 GR AZÚCAR GLASS
- 100 GR MANTECA VEGETAL
- 100 GR HARINA
- COLORANTE ROSA

RELLENO

- 200 GR DE MERMELEDA HORNEABLE DE ZARZAMORA D'FRUCOX

Preparación:

1. PESAR TODOS LOS INGREDIENTES
2. ACTIVAREMOS LA LEVADURA CON LA MITAD DE LA LECHE APENAS CALIENTE, AZÚCAR UNA PIZCA Y HARINA UNA PIZCA DEJAR HASTA QUE SAQUE ESPUMA
3. CERNIMOS LA HARINA Y MEZCLAMOS CON LA SAL Y HACEMOS UN VOLCAN
4. AGREGAR LA ESPUMA EL AZÚCAR Y EL HUEVO MEZCLAR PERFECTAMENTE
5. INCORPORAR POCO A POCO LA HARINA HASTA FORMAR UNA MASA
6. AGREGAR LA MANTEQUILLA Y LA MANTECA DE CERDO Y SEGUIR AMAZANDO HASTA QUE LA MASA SE DESPEGUE DE LA MESA DE TRABAJO Y TENGA PUNTO DE TELA
7. TOMAR UN BOWL AGREGAR UN POCO DE ACEITE Y DEJAR FERMENTAR LA MASA TAPADA CON UN PAÑO HUMEDO HASTA QUE DOBLE SU VOLUMEN
8. MIENTRAS FERMENTA HACEMOS LA COSTRA DE LAS CONCHAS MEZCLANDO LA MANTECA VEGETAL, HARINA Y AZÚCAR GLASS HASTA TENER UNA MASA HOMOGÉNEA TOMAR LA MITAD DE MASA Y AGREGAR COCOA Y A LA OTRA, MITAD COLORANTE
9. YA QUE SE FERMENTO LA MASA POCHARLA Y COMENZAR A PORCIONAR DE 80 GR C/U
10. ESTIRAR LA MASA Y **COLOCAR EL RELLENO DE MERMELEDA HORNEABLE D'FRUCOX**
11. BOLEAR LA MASA Y COLOCAR EN LA CHAROLA CON PAPEL ESTRELLA
12. EMBARRAR LAS BOLITAS CON MANTECA VEGETAL
13. TOMAR LA COSTRA Y HACER TORTILLITAS CON ELLA, COLOCAR SOBRE LAS CONCHAS Y MARCAR LAS CONCHAS COMO DESEOS
14. TAPAR LAS CONCHAS CON UNA BOLSA Y DEJAR FERMENTAR DE NUEVO
15. HORNEAR LAS CONCHAS A 180°C POR 15 MINUTOS O HASTA QUE LA BASE ESTE DORADA

Conchas
rellenas



Musse de piña



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MUSSE

- 100 GR AZUCAR
- 35 ML DE AGUA
- 50 GR DE CLARA DE HUEVO
- 150 GR DE RELLENO COMERCIAL DE PIÑA D'FRUCOX
- 150 GR DE CREMA BATIDA MONTADA
- 1 PZA DE LIMON
- 7 GR DE GRENETINA
- 42 ML DE AGUA

DECORACION

- 50 GR DE COCO TOSTADO

Preparación:

1. COMENZAMOS PREPARANDO UN MERENGUE ITALIANO
2. PONDREMOS EN UNA OLLA AZUCAR Y AGUA HASTA QUE SE HAGA UN JARABE.
3. BATIMOS LAS CLARAS DE HUEVO CON ALLUDA DE UNA BATIDORA HASTA QUE ESTE EN PUNTO DE TURRON.
4. YA QUE ESTE EL JARABE SE LO INCORPORAMOS A LAS CLARAS BATIDAS EN FORMA DE HILO CUANDO SIGUE BATIENDO Y RESERVAMOS
5. PROSEGUIMOS BATIENDO LA CREMA BATIDA A PUNTO DE NIEVE
6. HIDRATAMOS LA GRENETINA Y LE AGREGAMOS RALLADURA DE LIMON
7. MEZCLAMOS **RELLENO COMERCIAL DE PIÑA D'FRUCOX**
8. DE FORMA ENVOLVENTE.
9. PROCEGUIMOS A COLOCAR A BAÑO MARIA O EN MICROONDAS LA GRENETINA PARA QUE SE DERRITA Y LE AGREGAMOS UN POCO DE LOS BATIDOS Y LO MEZCLAMOS CON EL FIN DE QUE NO SE HAGAN GRUMOS EN TODA LA MEZCLA.
10. REGRESAMOS A LA MEZCLA DE BATIDOS E INCORPORAMOS PERFECTAMENTE
11. COLOCAMOS EN MOLDES O EN COPAS Y REFRIGERAMOS HASTA QUE CUAJEN
12. **DECORAMOS CON MAS RELLENO COMERCIAL DE PIÑA D'FRUCOX Y UN POCO DE COCO TOSTADO.**

Pie de manzana



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

INGREDIENTES

- 200 GR PASTA HOJALDRE
- 150 GR DE RELLENO COMERCIAL DE MANZANA D'FRUCOX
- 10 GR DE CANELA
- 100 GR NUEZ PICADA
- 50 GR DE CREMA PASTELERA D'FRUCOX
- 1 PZA DE HUEVO (PARA BARNIZAR)
- AZUCAR GLASS PARA DEORAR

Preparación:

1. TOMAMOS NUESTRO **RELLENO COMERCIAL DE MANZANA D'FRUCOX** Y LO MEZCLAMOS CON CANELA Y NUEZ PICADA.
2. TOMAMOS LA PASTA HOJALDRE Y LA ESTIRAMOS DE FORMA RECTANGULAR CON UN GROSOR DE MEDIO CENTIMETRO.
3. CORTAMOS RECTANGULOS Y LE UNTAMOS **CREMA PASTELERA D'FRUCOX** Y POR ENCIMA EL **RELLENO DE MANZANA PREPARADO**
4. CERRAMOS CON LA MISMA MASA Y BARNIZAMOS
5. HORNEAMOS A 180°C POR 20 MINUTOS Y DECORAMOS CON AZUCAR GLASS

Pie de manzana



Cupcakes rellenos

& Cubiertos de crema pastelera



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

- 4 HUEVOS
- 100 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL
- 50 GR DE ACEITE
- 50 GR DE QUESO CREMA
- 180 GR DE AZÚCAR
- 150 GR DE HARINA
- 50 GR DE COCOA
- ¼ DE CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX
- 80 GR DE YOGURT NATURAL

RELLENO

- RELLENO DE LÍNEA SABOR FRESA D'FRUCOX

CREMA

- 200 GR DE MANTEQUILLA
- 100 GR DE QUESO CREMA
- 150 GR DE AZÚCAR GLASS
- 100 GR DE RELLENO DE LÍNEA SABOR FRESA D'FRUCOX

DECORACIÓN

- FRESAS NATURALES
- MENTA
- GLASSE DE FRESA D'FRUCOX

Preparación:

1. EN UNA BATIDORA COMENZAMOS AÑADIENDO MANTEQUILLA MAS AZÚCAR COMENZAMOS A BATIR HASTA QUE SE ACREME.
2. PROSEGIMOS AÑADIENDO QUESO CREMA Y EL ACEITE Y SEGUIMOS BATIENDO, AÑADIMOS LOS HUEVOS 1 POR UNO.
3. EN UN BOWL APARTE CERNIMOS HARINA, COCOA Y POLVO PARA HORNEAR
4. INCORPORAMOS LOS POLVOS A LA MEZCLA DE LA BATIDORA
5. Y FINALMENTE LA **RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX** Y EL YOGURT NATURAL
6. COLOCAMOS EN MOLDES PARA CUPCAKES CON CAPACILLOS Y HORNEAMOS A 180 °C POR 20 MINUTOS.
7. CUANDO ESTEN LISTOS LOS RETIRAMOS Y DEJAMOS ENFRIAR.
8. POSTERIORMENTE TOMAMOS UN CUPCAKE Y LE QUITAMOS UN TROZO EN LA PARTE DE ARRIBA DEL CUP CAKE DE MODO QUE SE PUEDA **RELLENAR CON RELLENO DE LÍNEA SABOR FRESA D'FRUCOX**
9. PARA LA CREMA COLOCAR LA MANTEQUILLA EN UNA BATIDORA HASTA ACREMAR INCORPORAR EL QUESO CREMA Y EL AZÚCAR GLASS, HASTA QUE SE INCORPOREN PERFECTAMENTE
10. FINAL MENTE LE **AGREGAMOS RELLENO DE LÍNEA SABOR FRESA D'FRUCOX** Y SEGUIMOS BATIENDO.
11. LA COLOCAMOS EN UNA MANGA PASTELERA Y DECORAMOS LOS PANECILLOS RELLENOS
12. LE COLOCAMOS DECORACION.

Cheesecake zarzamora



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

BASE

- 200 GR DE GALLETA MARIA
- 100 GR DE MANTEQUILLA

RELLENO

- 200 GR DE QUESO CREMA
- 90 GR DE AZUCAR
- RALLADURA DE LIMON
- 150 GR DE CREMA PARA BATIR
- 1 PZA DE HUEVO
- 2 YEMAS
- ZUMO DE 1 LIMON
- 15 GR DE FECULA DE MAIZ

DECORACION

- RELLENO DE LINEA SABOR ZARZAMORA D'FRUCOX
- ZUMO DE 1 LIMÓN
- ZARZAMORA FRESCA
- MENTA FRESCA

Preparación:

1. EMPEZAMOS POR MOLER LA GALLETA CON LA MANTEQUILLA DERRETIDA
2. LO COLOCAMOS EN UN MOLDE Y LO APLANAMOS PERFECTA MENTE
3. EN UNA BATIDORA AÑADIMOS EL QUESO CREMA AZUCAR Y RALLADURA DE LIMON BATIMOS E INCORPORAMOS PERFECTAMENTE.
4. AGREGAMOS LA CREMA PARA BATIR Y POSTERIOR MENTE EL HUEVO JY LAS YEMAS YNA POR UNA Y SEGUIMOS BATIENDO
5. AGREGAMOS ES ZUMO DE LIMON Y LA FECULA DE MAIZ
6. AGREGAMOS AL MOLDE
7. HORNEAMOS A BAÑO MARIA A 180 °C POR 45 MINUTOS
8. YA QUE ESTE COCIDO Y DORADO RETIRAMOS DEL HORNO Y DEJAMOS ENFRIAR
9. **DECORAMOS CON RELLENO DE LINEA SABOR ZARZAMORA D'FRUCOX** MEZCLADO CON ZUMO DE LIMON Y CON FRUTA FRESCA.

Cheesecake zarzamora



Panna cotta con zarzamora



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

- 500 ML CREMA PARA BATIR
- 4 GR GRENETINA
- 24 ML DE AGUA
- 1 VAINA DE VAINILLA
- 100 GR DE AZUCAR BLANCA

DECORACIÓN

- MERMELADA PREMIUM SABOR ZARZAMORA D'FRUCOX
- ZUMO DE LIMON
- FRUTOS ROJOS NATURALES.

Preparación:

1. EN UNA OLLA COLOCAMOS LA CREMA PARA BATIR, EL AZUCAR Y LA VAINILLA, DEJAMOS QUE SE CALIENTE LA CREMA CUIDANDO QUE NO SAQUE ESUMA.
2. HIDRATAMOS LA GRENETINA CON AGUA Y LA DEJAMOS POR 5 MINUTOS
3. YA QUE LA CREMA ROMPIO HERVOR AGREGAMOS LA GRENETINA HIDRATADA Y MEZCLAMOS CON BATIDOR GLOBO PARA DESACER LOS GRUMOS.
4. COLOCAMOS LA CREMA EN VASOS Y LLEVAMOS A REFRIGERACION HASTA QUE CUAJE.
5. **MEZCLAMOS LA MERMELADA PREMIUM SABOR ZARZAMORA D'FRUCOX** CON EL ZUMO DE LIMON Y MEZCLAMOS
6. YA QUE LA PANACOTTA ESTA CUAJADA DECORAMOS CON MERMELADA Y FRUTOS ROJOS NATURALES

Red velvet con betún de queso

& Relleno de fresa



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

PAN

- 8 HUEVOS
- 300 GR DE MANTEQUILLA
- 100 ML DE ACEITE
- 400 GR DE HARINA
- 400 GR DE AZÚCAR
- EXTRACTO DE VAINILLA
- COLORANTE ROJO GEL
- MEDIA CUCHARADITA DE COCOA
- MEDIA CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR
- 160 ML DE CREMA PARA BATIR
- MEDIA CUCHARADA DE VINAGRE BLANCO

BETUN DE QUESO CREMA

- 200 GR DE QUESO CREMA
- 60 GR DE CREMA PARA BATIR
- 100 GR DE AZÚCAR GLASS
- EXTRACTO VAINILLA

RELLENO Y DECORACION

- MERMELADA PREMIUM SABOR FRESA D'FRUCOX
- FRUTOS ROJOS FRESCOS
- MENTA

Preparación:

1. INCORPORAMOS LA MANTEQUILLA CON AZÚCAR, COCOA Y ACEITE EN UNA BATIDORA Y BATIMOS PERFECTAMENTE.
2. POSTERIOR MENTE INTEGRAMOS EL HUEVO UNO POR UNO
3. AGREGAMOS EL COLORANTE ROJO, LE INCORPORAMOS LA HARINA Y EL POLVO PARA HORNEAR TAMIZADOS Y SEGUIMOS BATIENDO
4. MIENTRAS EN UN RECIPIENTE APARTE MEZCLAMOS LA CREMA PARA BATIR Y EL VINAGRE PARA QUE SE CORTE APROXIMADA MENTE POR 10 MINUTOS.
5. SE LO INCORPORAMOS A LA MEZCLA Y BATIMOS PERFECTAMENTE.
6. COLOCAMOS EN UN MOLDE YA ENCAMIZADO Y HORNEAMOS A 180 °C POR 25 MINUTOS.
7. PARA EL BETUN DE QUESO CREMA COLOCAMOS EN LA BATIDORA EL QUESO CREMA Y EL AZÚCAR, BATIMOS PERFECTAMENTE E INTEGRAMOS LA VAINILLA Y LA CREMA PARA BATIR, SEGUIMOS BATIENDO HASTA QUE HAGA PICOS.
8. CORTAMOS EL PAN POR LA MITAD Y EN LA PRIMERA CAPA RELLENAMOS EN LA PARTE DE LA ORILLA BETUN DE QUESO CREMA Y POR TODO EL CENTRO LA **MERMELADA PREMIUM SABOR FRESA D'FRUCOX**
9. COLOCAMOS LA OTRA MITAD DEL PAN Y DECORAMOS CON MAS BETUN Y **MERMELADA PREMIUM SABOR FRESA D'FRUCOX**
10. COLOCAMOS FRUTOS ROJOS FRESCOS Y MENTA PARA FINALIZAR LA DECORACION

Pastel Red Velvet



Besos con mermelada



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA

- 165 GR MARGARINA
- 110 GR AZUCAR
- 1 PZA HUEVO
- 1 PZA YEMA DE HUEVO
- 40 ML LECHE
- 275 GR HARINA
- 5 GR POLVO PARA HORNEAR
- 1 PIZCA SAL

CREMAQUILLA

- 50 GR MANTECA VEGETAL
- 50 GR MANTEQUILLA
- 50 GR AZUCAR

DECORACION Y RELLENO

- 100 GR AZUCAR
- MERMELEDA PREMIUM SABOR ZARZAMORA O FRESA D'FRUCOX

Preparación:

1. MEZCLAMOS LA MARGARINA Y EL AZUCAR HASTA ACREMAR, LE AGREGAMOS EL HUEVO Y LA YEMA DE HUEVO.
2. LE AGREGAMOS LA LECHE, HARINA Y POLVO PARA HORNEAR CERNIDA Y LA SAL, HASTA QUE SE HAGA UNA ASA COMPACTA.
3. HACEMOS BOLITAS DE 50 GR Y COLOCAMOS EN LA CHAROLA PARA HORNO.
4. HORNEAMOS A 180 °C POR 15 MINUTOS.
5. HACEMOS UNA CREMAQUILLA MEZCLANDO LA MANTECA VEGETAL, MANTEQUILLA Y AZUCAR DE PREFERENCIA A TEMPERATURA AMBIENTE.
6. YA QUE LOS PANES ESTEN FRIOS UNTAMOS CREMAQUILLA EN POR ENCIMA Y LOS REVOLCAMOS EN AZUCAR.
7. TOMAMOS UN PAN LO **RELLENAMOS CON MERMELEDA PREMIUM SABOR ZARZAMORA O FRESA D'FRUCOX** Y COLOCAMOS OTRO ENCIMA DE LA MERMELEDA.

Mil hojas de crema pastelera



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

- 250 GR DE MASA HOJALDRE
- 100 GR AZUCAR
- 1 PZA DE HUEVO
- 200 GR REMA PASTELERA DE VAINILLA D'FRUCOX

DECORACION

- AZUCAR GLASS
- FRESA NATURAL
- GLASSE DE FRESA D'FRUCOX
- MENTA FRESCA

Preparación:

1. TOMAMOS LA MASA HOJALDRE Y LA ESTIRAMOS PERFECTAMENTE, CORTAMOS RECTANGULOS DE 10 CM POR 7 CM
2. COLOCAMOS EN UNA CHAROLA PARA HORNO, BARNIZAMOS CON HUEVO Y AZUCAR.
3. PICAMOS CON AYUDA DE UN TENEDOR TODA LA MASA Y HORNEAMOS A 180 °C POR 30 MINUTOS
4. YA QUE LAS HOJAS DE PASTA HOJALDRE ESTEN LISTAS, TOMAMOS UNA Y LE AGREGAMOS **CREMA PASTELERA DE VAINILLA D'FRUCOX**.
5. COLOCAMOS OTRA JOJA Y REPETIMOS EL PROCESO.
6. COLOCAMOS LA ULTIMA CAPA, DECORAMOS CON AZUCAR GLASS
7. **TOMAMOS GLASSE DE FRESA D'FRUCOX** LO REBAJAMOS CON UN POCO DE AGUA Y SUMERJIMOS LAS FRESAS PARA DARLE BRILLO
8. COLOCAMOS COMO DECORACION JUNTO CON LA MENTA FRESCA.

Mil hojas de
crema pastelera



Alfajores de cajeta



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

- 100 GR DE MANTEQUILLA
- 1 YEMA
- RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX
- 150 GR DE LECHE CONDENSADA
- 250 GR DE FECULA DE MAIZ
- 80 GR DE HARINA
- MEDIA CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

RELLENO

- 200 GR CREMA PASTELERA DE CAJETA D'FRUCOX

DECORACION

- AZUCAR GLASS
- COCO RALLADO

Preparación:

1. PREPARAMOS UNA MASA MEZCLANDO LA MANTEQUILLA CON LA YEMA Y LA **RALLADURA DE NARANJA D'FRUCOX**.
2. AGREGAMOS LA LECHE CONDENSADA, LA FECULA DE MAIZ, POLVO PARA HORNEAR Y LA HARINA PREVIA MENTE CERNIDA.
3. ESTIRAMOS LA MASA CON AYUDA DE UN RODILLO Y CORTAMOS CON AYUDA DE UN CORTADOR CIRCULAR
4. COLOCAMOS EN LA CHAROLA PARA HORNO Y HORNEAMOS POR 15 MINUTOS A 180 °C
5. MIENTRAS TOMAMOS EL COCO Y LO TOSTAMOS CUIDANDO QUE NO SE NOS QUEME
6. YA QUE LAS GALLITAS ESTEN COCIDAS TOMAMOS UNA Y LA **RELLENAMOS CON CREMA PASTELERA DE CAJETA D'FRUCOX** Y LA CUBRIMOS CON OTRA GALLITA.
7. TOMAMOS LOS ALFAJORES Y REVOLCAMOS POR EL COCO RALLADO Y TOSTADO SOLO POR EL CONTORNO DE LOS ALFAJORES.
8. CERNIMOS AZUCAR GLASS PARA DECORACION Y FINALIZAMOS.

Tarta de crema pastelera

De chocolate, frutos rojos y crema diplomática



Sugerencia de uso.

Ingredientes:

MASA SUCRE

- 100 GR MANTEQUILLA
- 100 GR AZÚCAR GLASS
- 1 PZA HUEVO
- 1 PIZCA SAL
- 250 GR HARINA

RELLENO

- 150 GR RELLENO PREMIUM SABOR FRESA D'FRUCOX
- 35 GR AGUA
- 5 GR GRENETINA EN POLVO
- 200 GR CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE D'FRUCOX

CREMA DIPLOMÁTICA

- 200 GR CREMA PASTELERA DE VAINILLA D'FRUCOX
- 100 ML CREMA PARA BATIR

DECORACION

- FRESAS NATURALES
- BRILLO DE FRESA D'FRUCOX
- MENTA FRESCA

Preparación:

1. ACREMAR LA MANTEQUILLA CON EL AZÚCAR HASTA QUE SE SUAVICE
2. POSTERIOR MENTE AGREGAMOS EL HUEVO, LA SAL Y LA HARINA CERNIDA HASTA QUE TODO SE INCORPORE PERFECTAMENTE Y TENGAMOS UNA MASA COMPACTA
3. CUBRIMOS LA MASA EN PELÍCULA PLÁSTICA Y REFRIGERAMOS
4. ENCAMISAMOS UN MOLDE PARA TARTA Y YA QUE TRANSCURRIERON 20 MINUTOS SACAMOS LA MASA DEL REFRIGERACIÓN Y LA ESTIRAMOS CON AYUDA DE UN RODILLO A 1 CM DE GROSOR.
5. COLOCAMOS EN EL MOLDE PARA TARTA Y QUITAMOS LOS EXCESOS, PICAMOS CON AYUDA DE UN TENEDOR LA BASE DE LA TARTA Y HORNEAMOS A 170°C POR 15 MINUTOS
6. YA QUE LA TARTA ESTÉ LISTA Y FRÍA TOMAMOS LA **MERMELADA PREMIUM DE FRESA D'FRUCOX** Y LE COLOCAMOS UNA CAPA EN LA BASE DE LA TARTA Y REFRIGERAMOS
7. YA QUE ESTÁ FRÍA LA CAPA DE MERMELADA PROSEGUIMOS A AGREGAR LA CAPA DE **CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE D'FRUCOX** Y REFRIGERAMOS NUEVAMENTE
8. POR ÚLTIMO, PREPARAMOS LA CREMA DIPLOMÁTICA, CON AYUDA DE UN BATIDOR GLOBO BATIMOS LA CREMA PARA BATIR YA QUE ESTE BIEN ESPONJOSA AÑADIR **CREMA PASTELERA DE VAINILLA D'FRUCOX** Y BATIMOS PERFECTAMENTE
9. AGREGAMOS GRENETINA PREVIAMENTE HIDRATADA EN AGUA Y SEGUIMOS BATIENDO
10. COLOCAMOS EN UNA MANGA PASTELERA CON DUYA Y DECORAMOS LA TARTA AL GUSTO **COLOCAMOS FRESAS Y BAÑAMOS CON EL BRILLO DE FRESA D'FRUCOX.**

Tarta de crema pastelera





Llevando tus creaciones a otro nivel



www.dfrucox.com

Recetario 2024