



RECETARIO

LOS 5 COLORES DE LA NAVIDAD



CALLEBAUT®
BELGIUM 1911



CONTENIDO

4

RECETAS BÁSICAS

12

**GALLETAS RELLENAS DE CARAMELO
CON ESPECIAS**

18

TARTAS DE NUEZ, CANELA Y CHOCOLATE

24

FRUITCAKE

28

CROISSANT CON GLASEADO GOURMAND

32

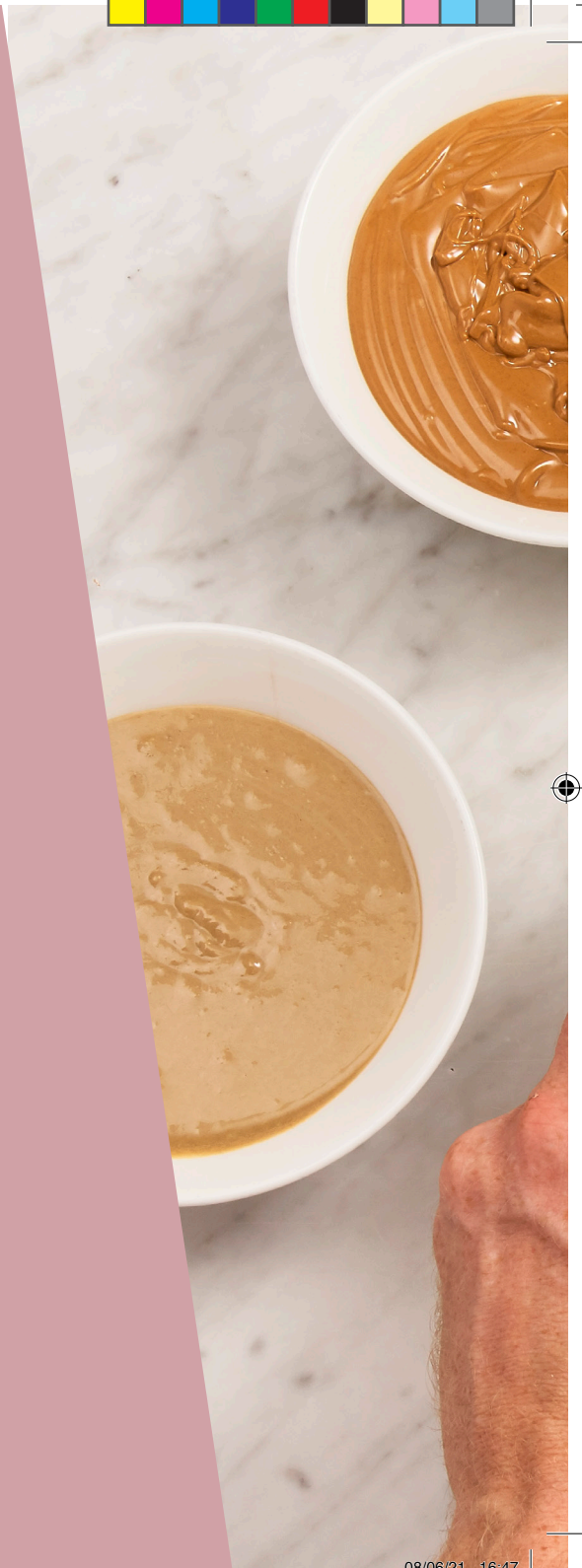
TARTAS NAVIDEÑAS

38

PÂTE À CHOUX

42

ESFERAS NAVIDEÑAS







CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

RECETAS BÁSICAS

4





SABLÉ DE ALMENDRA

Cantidad Ingredientes (g)

200	Mantequilla
80	Azúcar glass
3	Sal
40	Huevo
90	Almendra en polvo
340	Harina

Preparación

1. En una batidora con el aditamento de pala, acremar la mantequilla con azúcar glass.
2. Agregar el huevo.
3. Agregar polvos y mezclar hasta incorporar completamente.
4. Estirar entre los papeles encerados. Refrigerar.
5. Cortar en la forma que especifique la receta.
6. Hornear a 160°C durante 12-15 minutos.

MASA DE GELATINA

Cantidad Ingredientes (g)

50	Grenetina en lámina
250 ml	Agua fría

Preparación

1. Hidratar las láminas de grenetina en el agua fría.
2. Fundir la grenetina con el agua a baño maría o en microondas sin que se caliente demasiado.
3. Vaciar a un molde y refrigerar hasta que endurezca.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

Cantidad Ingredientes (g)

500	Crema 35% MG
140	Chocolate Callebaut 811
21	Masa de gelatina

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema a la masa de gelatina y el chocolate.

3. Esperar un minuto y emulsionar.
4. Refrigerar 12 horas.
5. Montar con el globo en la batidora hasta que doble su volumen y utilizar en manga para decorar.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE CON LECHE

Cantidad (g) Ingredientes

500	Crema 35% MG
160	Chocolate Callebaut 823
21	Masa de gelatina

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema a la masa de gelatina y el chocolate.
3. Esperar un minuto y emulsionar.
4. Refrigerar 12 horas.
5. Montar con el globo en la batidora hasta que doble su volumen y utilizar en manga para decorar.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO

Cantidad (g) Ingredientes

500	Crema 35% MG
200	Chocolate Callebaut W2
21	Masa de gelatina

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema a la masa de gelatina y el chocolate.
3. Esperar un minuto y emulsionar.
4. Refrigerar 12 horas.
5. Montar con el globo en la batidora hasta que doble su volumen y utilizar en manga para decorar.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE GOLD

Cantidad Ingredientes (g)

500	Crema 35% MG
200	Chocolate Callebaut GOLD
21	Masa de gelatina

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema a la masa de gelatina y el chocolate.
3. Esperar un minuto y emulsionar.
4. Refrigerar 12 horas.
5. Montar con el globo en la batidora hasta que doble su volumen y utilizar en manga para decorar.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE RUBY

Cantidad Ingredientes (g)

500	Crema 35% MG
160	Chocolate Callebaut Ruby RB1
21	Masa de gelatina

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema a la masa de gelatina y el chocolate.
3. Esperar un minuto y emulsionar.
4. Refrigerar 12 horas.
5. Montar con el globo en la batidora hasta que doble su volumen y utilizar en manga para decorar.

GLASEADO GOURMAND DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

Cantidad Ingredientes (g)

300	Chocolate Callebaut 811
30	Aceite de canola

Preparación

1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
2. Utilizar a 27°C.

GLASEADO GOURMAND DE CHOCOLATE CON LECHE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Chocolate Callebaut 823	1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
30	Aceite de canola	2. Utilizar a 27°C.

GLASEADO GOURMAND DE CHOCOLATE BLANCO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Chocolate Callebaut W2	1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
30	Aceite de canola	2. Utilizar a 27°C.

GLASEADO GOURMAND DE CHOCOLATE GOLD

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Chocolate Callebaut GOLD	1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
30	Aceite de canola	2. Utilizar a 27°C.

GLASEADO GOURMAND DE CHOCOLATE RUBY

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Chocolate Callebaut Ruby RB1	1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
30	Aceite de canola	2. Utilizar a 27°C.

MOUSSE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

Cantidad Ingredientes (g)

225	Crema para batir
35	Masa de gelatina
200	Chocolate Callebaut 811
380	Crema para batir semimontada

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
5. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
6. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre.

MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE

Cantidad Ingredientes (g)

225	Crema para batir
35	Masa de gelatina
200	Chocolate Callebaut 823
380	Crema para batir semimontada

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
5. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
6. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Cantidad Ingredientes (g)

225	Crema para batir
35	Masa de gelatina
200	Chocolate Callebaut W2

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.

380 Crema para batir
semimontada

3. Emulsionar correctamente.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
5. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
6. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre.

MOUSSE DE CHOCOLATE GOLD

Cantidad Ingredientes (g)

225 Crema para batir
35 Masa de gelatina
200 Chocolate Callebaut GOLD
380 Crema para batir
semimontada

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
5. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
6. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre.

MOUSSE DE CHOCOLATE RUBY

Cantidad Ingredientes (g)

225 Crema para batir
35 Masa de gelatina
200 Chocolate Callebaut Ruby
RB1
380 Crema para batir
semimontada

Preparación

1. Calentar la crema a 65°C.
2. Agregar la crema caliente al chocolate y la masa de gelatina.
3. Emulsionar correctamente.
4. Reservar la mezcla a 34°C.
5. Agregar y mezclar la crema semimontada de manera envolvente.
6. Colocar dentro del molde deseado y refrigerar o congelar dependiendo del postre.



CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

GALLETAS RELLENAS DE CARAMELO CON ESPECIAS

12





COMPONENTES

1. SABLÉ DE ALMENDRA - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

- Cortar con un cortador de 8 cm de diámetro.
- Hornear a 160°C durante 12-15 minutos.

2. CAMELO DE ESPECIAS

3. GLASEADO DE CHOCOLATE

CAMELO DE ESPECIAS

Cantidad Ingredientes (g)

220	Crema 35% MG
100	Azúcar 1
150	Glucosa
50	Mantequilla
3	Mezcla de especias (canela, jengibre, anís y clavo)
150	Azúcar 2
90	Manteca de cacao

Preparación

1. Calentar la crema, azúcar 1, glucosa mantequilla y especias.
2. Hacer un caramelo con el azúcar 2.
3. Parar la cocción del caramelo añadiendo la mezcla de crema caliente poco a poco. Calentar hasta hervir.
4. Dejar cristalizar durante 24 horas.
5. Montar en batidora con pala y colocar en una manga para rellenar las galletas.

GLASEADO DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

Cantidad Ingredientes (g)

150	Chocolate Callebaut 811
5	Aceite vegetal

Preparación

1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
2. Utilizar a 27°C para cubrir las galletas.



GLASEADO DE CHOCOLATE CON LECHE

Cantidad Ingredientes (g)

150	Chocolate Callebaut 823
5	Aceite vegetal

Preparación

1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
2. Utilizar a 27°C para cubrir las galletas.

GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO

Cantidad Ingredientes (g)

150	Chocolate Callebaut W2
5	Aceite vegetal

Preparación

1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
2. Utilizar a 27°C para cubrir las galletas.

GLASEADO DE CHOCOLATE GOLD

Cantidad Ingredientes (g)

150	Chocolate Callebaut GOLD
5	Aceite vegetal

Preparación

1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
2. Utilizar a 27°C para cubrir las galletas.

GLASEADO DE CHOCOLATE RUBY

Cantidad Ingredientes (g)

150	Chocolate Callebaut Ruby RB1
5	Aceite vegetal

Preparación

1. Fundir el chocolate y mezclar con el aceite.
2. Utilizar a 27°C para cubrir las galletas.



ARMADO

1. Colocar un poco de caramelo en la mitad de las galletas glaseadas.
2. Cerrar cada una con una galleta encima.







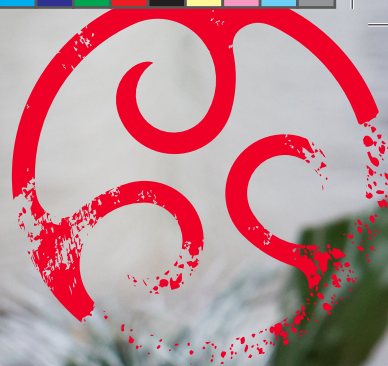
CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

TARTAS DE NUEZ, CANELA Y CHOCOLATE

18





COMPONENTES

1. SABLÉ DE ALMENDRA - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

- Forrar moldes individuales de tarta de 8 cm.
- Hornear a 160°C durante 12 minutos.
- Reservar.

2. RELLENO DE NUEZ

3. GANACHE DE CHOCOLATE

4. GANACHE MONTADA - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

RELLENO DE NUEZ

Cantidad Ingredientes (g)

80	Huevo
80	Azúcar mascabado
40	Miel
40	Mantequilla fundida
30	Harina
5	Canela en polvo
200	Nuez picada y tostada

Preparación

1. Mezclar huevo, azúcar, miel y mantequilla.
2. Agregar la harina, canela y nuez tostada.
3. Rellenar $\frac{3}{4}$ partes de la tarta precocida.
4. Hornear a 170°C durante 15 minutos.
5. En caso de ser necesario, aplanar el relleno ya cocida para dejar espacio suficiente para cubrir con la ganache.

GANACHE DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

Cantidad Ingredientes (g)

140	Crema 35% MG
22	Miel
65	Chocolate Callebaut 811
22	Mantequilla

Preparación

1. Calentar la crema, miel y mantequilla a 65°C.
2. Verter sobre el chocolate y emulsionar.
3. Verter sobre las tartas hasta cubrir totalmente.
4. Refrigerar al menos 3 horas, hasta cristalizar.

GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
140	Crema 35% MG	1. Calentar la crema, miel y mantequilla a 65°C.
22	Miel	2. Verter sobre el chocolate y emulsionar.
65	Chocolate Callebaut 823	3. Verter sobre las tartas hasta cubrir totalmente.
22	Mantequilla	4. Refrigerar al menos 3 horas, hasta cristalizar.

GANACHE DE CHOCOLATE BLANCO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
140	Crema 35% MG	1. Calentar la crema, miel y mantequilla a 65°C.
15	Miel	2. Verter sobre el chocolate y emulsionar.
90	Chocolate Callebaut W2	3. Verter sobre las tartas hasta cubrir totalmente.
22	Mantequilla	4. Refrigerar al menos 3 horas, hasta cristalizar.

GANACHE DE CHOCOLATE GOLD

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
140	Crema 35% MG	1. Calentar la crema, miel y mantequilla a 65°C.
15	Miel	2. Verter sobre el chocolate y emulsionar.
90	Chocolate Callebaut GOLD	3. Verter sobre las tartas hasta cubrir totalmente.
22	Mantequilla	4. Refrigerar al menos 3 horas, hasta cristalizar.

GANACHE DE CHOCOLATE RUBY

Cantidad Ingredientes (g)

140	Crema 35% MG
15	Miel
90	Chocolate Callebaut Ruby RB1
22	Mantequilla

Preparación

1. Calentar la crema, miel y mantequilla a 65°C.
2. Verter sobre el chocolate y emulsionar.
3. Verter sobre las tartas hasta cubrir totalmente.
4. Refrigerar al menos 3 horas, hasta cristalizar.

TERMINADO

1. Decorar las tartas con la ganache montada alrededor.
2. Terminar con Crispearls Callebaut de todos los colores y sabores.








CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

FRUITCAKE

24





COMPONENTES

1. FRUITCAKE

2. GANACHE MONTADA - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

3. GLASEADO GOURMAND - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

FRUITCAKE

Cantidad Ingredientes

(g)	
100	Harina de espelta
50	Harina
2	Polvo para hornear
2	Sal
3	Canela en polvo
2	Jengibre en polvo
1	Clavo en polvo
120 ml	Leche
80	Azúcar mascabado
100	Mantequilla, fundida
50	Huevo
100	Fruta cristalizada, picada en cubos pequeños (higo, piña, dátil, naranja, limón, cereza)

Preparación y montaje

1. Cernir todos los ingredientes secos.
2. Mezclar con la pala en la batidora todos los ingredientes excepto la fruta cristalizada
3. Cubrir con un poco de harina la fruta cristalizada y cernir para quitar el exceso. Esto evita que la fruta se hunda en el cake.
4. Colocar la mezcla en un molde previamente engrasado y enharinado o bien con papel encerado.
5. Hornear a 180°C por 20 minutos.
6. Enfriar y desmoldar.
7. Congelar.
8. Sumergir el cake congelado en el glaseado gourmand a 27°C, quitar exceso de glaseado y dejar cristalizar sobre una rejilla.
9. Decorar con la ganache montada y frutos cristalizados.
10. Decorar con sticks de chocolate.






CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

CROISSANT CON GLASEADO GOURMAND

28







COMPONENTES

1. CROISSANT

2. GLASEADO GOURMAND - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

CROISSANT

Cantidad Ingredientes (g)

1000	Harina panificable
25	Sal
100	Azúcar
50	Levadura fresca
250	Mantequilla en cubos
280	Agua a 4°C
200	Leche a 4°C
500	Mantequilla para empaste

Preparación

1. En la batidora con gancho amasar harina, azúcar, sal, leche y agua por 2 minutos a velocidad baja.
2. Agregar la mantequilla fría en cubos y amasar a velocidad media.
3. Fermentar 30 minutos.
4. Estirar la masa sobre una charola y congelar 20 minutos.
5. Extender la mantequilla entre dos papeles encerados del tamaño de la mitad de la masa ya estirada.
6. Colocar la mantequilla sobre la masa y doblar la masa colocando la otra parte de la masa arriba de la mantequilla.
7. Laminar o extender la masa fría y doblar la masa en forma de tríptico y refrigerar (a esto se le conoce como vuelta sencilla).
8. Extender nuevamente y dar otra vuelta sencilla y refrigerar.
9. Extender una vez más y dar otra vuelta sencilla y refrigerar.



10. Extender y cortar triángulos de 26 cm de altura por 8 cm de base.
11. Enrollar dándole forma de croissant.
12. Colocar sobre una charola para horno y fermentar 40 minutos en un lugar tibio o en fermentadora.
13. Mezclar un huevo con una cucharada de crema 35% MG; barnizar los croissants con ésta.
14. Hornear a 180°C por 20 minutos.
15. Congelar.
16. Cubrir el croissant congelado con el glaseado gourmand a 27°C.
17. Decorar con Crispearls Callebaut.





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

TARTAS NAVIDEÑAS

32





COMPONENTES

1. SABLÉ DE ALMENDRA - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

- Cortar con un cortador de 8 cm de diámetro para la base y cortar aros del mismo diámetro partidos por la mitad para la decoración.
- Hornear a 160°C durante 12-15 minutos.

2. SABLÉ DE ALMENDRA CON CHOCOLATE

- Cortar con un cortador de 8 cm de diámetro para la base y cortar aros del mismo diámetro partidos por la mitad para la decoración.
- Hornear a 160°C durante 12-15 minutos.

3. COMPOTA DE FRAMBUESA

4. MOUSSE - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

- Colocar la mousse dentro de moldes siliconados en forma de aros de 8 cm de diámetro y dentro de ésta colocar un inserto de compota.
- Congelar.

5. PULVERIZADO DE CHOCOLATE

SABLÉ DE ALMENDRA CON CHOCOLATE

Cantidad Ingredientes
(g)

100	Mantequilla
100	Azúcar morena
100	Polvo de almendra
90	Harina
30	Cocoa Callebaut CP 777 o CP 776

Preparación

1. En una batidora con el aditamento de pala, acream la mantequilla con azúcar glass.
2. Agregar el huevo.
3. Agregar polvos y mezclar hasta incorporar completamente.
4. Estirar entre los papeles encerados.
5. Refrigerar.

COMPOTA DE FRAMBUESA

Cantidad Ingredientes (g)

500	Puré de frambuesa, colado
150	Azúcar
7	Pectina NH

Preparación

1. Mezclar la pectina con 50 g de azúcar para evitar grumos en la preparación.
2. Calentar el puré de frambuesa a 40°C y agregar la mezcla de pectina con azúcar y mezclar bien.
3. Una vez que la mezcla esté más caliente (70°C), agregar el azúcar restante y llevar a ebullición. Dejar hervir durante 1 minuto.
4. Colocar la compota en moldes siliconados en forma de aro de 6 cm de diámetro para utilizarlo como inserto dentro de la mousse y congelar.

PULVERIZADO DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

Cantidad Ingredientes (g)

200	Chocolate Callebaut 811
200	Manteca de cacao

Preparación

1. Fundir el chocolate y la manteca de cacao y mezclar.
2. Utilizar a 32°C para pulverizar las mousses congeladas.

PULVERIZADO DE CHOCOLATE CON LECHE

Cantidad Ingredientes (g)

200	Chocolate Callebaut 823
200	Manteca de cacao

Preparación

1. Fundir el chocolate y la manteca de cacao y mezclar.
2. Utilizar a 32°C para pulverizar las mousses congeladas.

PULVERIZADO DE CHOCOLATE BLANCO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Chocolate Callebaut W2	1. Fundir el chocolate y la manteca de cacao y mezclar.
200	Manteca de cacao	2. Utilizar a 32°C para pulverizar las mousses congeladas.

PULVERIZADO DE CHOCOLATE GOLD

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Chocolate Callebaut GOLD	1. Fundir el chocolate y la manteca de cacao y mezclar.
200	Manteca de cacao	2. Utilizar a 32°C para pulverizar las mousses congeladas.

PULVERIZADO DE CHOCOLATE RUBY

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Chocolate Callebaut Ruby RB1	1. Fundir el chocolate y la manteca de cacao y mezclar.
200	Manteca de cacao	2. Utilizar a 32°C para pulverizar las mousses congeladas.

ARMADO

1. Colocar las mousses pulverizadas sobre las sablés.
2. Sobre la mousse, poner la mitad de la sablé más pequeña y decorar con ganache montada y decoraciones de chocolate.
*La sablé de chocolate es para el montaje de la mousse de chocolate Callebaut 811 y Callebaut 823.
La sablé natural es para el montaje de la mousse de Callebaut W2, Callebaut GOLD y Callebaut Ruby RB1.





CALLEBAUT®

BELGIUM 1911

PÂTE À CHOUX

38





COMPONENTES

1. PÂTE À CHOUX
2. CRAQUELINE
3. GANACHE MONTADA - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

PÂTE À CHOUX

Cantidad Ingredientes (g)

140	Harina
125	Leche
125	Agua
5	Sal
5	Azúcar
112	Mantequilla
250	Huevo

Preparación

1. Tamizar harina.
2. Calentar leche, agua, sal, azúcar y mantequilla.
3. Agregar el harina y cocer la masa.
4. Refrigerar o enfriar en batidora.
5. Agregar el huevo poco a poco.
6. Precalentar el horno a 250°C.
7. Dosificar la masa con manga y duya número 5 y colocar un disco de craquelín.
8. Meter al horno y bajar la temperatura a 170°C. Hornear durante 15 minutos.

CRAQUELINE

Cantidad Ingredientes (g)

150	Mantequilla
185	Azúcar mascabado
185	Harina

Preparación

1. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Refrigerar.
3. Estirar entre dos papeles encerados a un grosor de 2 mm.
4. Cortar del diámetro del choux.
5. Congelar hasta su utilización.

MONTAJE

1. Cortar la parte de arriba del choux.
2. Rellenar con la ganache montada.
3. Decorar con Crispearls Callebaut.






CALLEBAUT®
BELGIUM 1911

ESFERAS NAVIDEÑOS

42





COMPONENTES

1. SABLÉ DE ALMENDRA - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

- Cortar con un cortador de 4 cm de diámetro.
- Hornear a 160°C durante 12-15 minutos.

2. GELIFICADO DE FRUTOS ROJOS

3. MOUSSE DE CHOCOLATE - RECETAS BÁSICAS (pág. 4)

- Colocar la mousse dentro de moldes de esfera siliconados y dentro de ésta colocar un inserto de gelificado de frutos rojos.
- Congelar.

4. GLASEADO ESPEJO

GELIFICADO DE FRUTOS ROJOS

Cantidad Ingredientes (g)

300	Puré de frutos rojos
50	Azúcar
3	Ralladura de limón amarillo
1.5	Pectina NH
4.5	Agar-agar

Preparación

1. Mezclar el azúcar con el agar-agar y la pectina.
2. Calentar el puré de frutos rojos a 40°C y verter la mezcla anterior en forma de lluvia.
3. Agregar la ralladura de limón.
4. Hervir la mezcla por un minuto y verter inmediatamente en moldes de esfera de silicón.
5. Congelar para después colocarlo como inserto dentro de la esfera de mousse.

GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE SEMI AMARGO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Agua	1. Hervir el agua con el azúcar, glucosa y leche condensada.
270	Azúcar	2. Verter sobre el chocolate, la masa de gelatina y el brillo neutro.
270	Glucosa DE40	3. Licuar con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura lisa.
192	Leche condensada	4. Usar a 31°C-33°C.
302	Chocolate Callebaut 811	
196	Masa de gelatina *Recetas básicas (pág. 4)	
110	Brillo neutro	

GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE CON LECHE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Agua	1. Hervir el agua con el azúcar, glucosa y leche condensada.
270	Azúcar	2. Verter sobre el chocolate, la masa de gelatina y el brillo neutro.
270	Glucosa DE40	3. Licuar con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura lisa.
192	Leche condensada	4. Usar a 31°C-33°C.
302	Chocolate Callebaut 823	
196	Masa de gelatina *Recetas básicas (pág. 4)	
110	Brillo neutro	

GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE BLANCO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Agua	1. Hervir el agua con el azúcar, glucosa y leche condensada.
270	Azúcar	2. Verter sobre el chocolate, la masa de gelatina y el brillo neutro.
270	Glucosa DE40	

192	Leche condensada
302	Chocolate Callebaut W2
196	Masa de gelatina *Recetas básicas (pág. 4)
110	Brillo neutro

3. Licuar con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura lisa.
4. Usar a 31°C-33°C.

GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE GOLD

Cantidad Ingredientes (g)

150	Agua
270	Azúcar
270	Glucosa DE40
192	Leche condensada
302	Chocolate Callebaut GOLD
196	Masa de gelatina *Recetas básicas (pág. 4)
110	Brillo neutro

Preparación

1. Hervir el agua con el azúcar, glucosa y leche condensada.
2. Verter sobre el chocolate, la masa de gelatina y el brillo neutro.
3. Licuar con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura lisa.
4. Usar a 31°C-33°C.

GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE RUBY

Cantidad Ingredientes (g)

150	Agua
270	Azúcar
270	Glucosa DE40
192	Leche condensada
302	Chocolate Callebaut Ruby RB1
196	Masa de gelatina *Recetas básicas (pág. 4)
110	Brillo neutro

Preparación

1. Hervir el agua con el azúcar, glucosa y leche condensada.
2. Verter sobre el chocolate, la masa de gelatina y el brillo neutro.
3. Licuar con la licuadora de inmersión hasta obtener una textura lisa.
4. Usar a 31°C-33°C.



MONTAJE

1. Glasear las mousses congeladas con el glaseado espejo.
2. Colocar la mousse glaseada sobre la sablé horneada.
3. Decorar con sticks de chocolate.





www.callebaut.com

 @CALLEBAUT.LA

 @CALLEBAUTCHOCOLATE

