



**CALLEBAUT®**

BELGIUM 1911

**RECETARIO**

## ÍNDICE

4	Rodrigo Alcocer
10	Fidel Baeza
16	Arturo Castillo
24	Humberto Mendoza
32	Nicolás Oviedo
38	Abelardo González
44	Daniel Moreno
50	Luis Parra
56	Carlos Velasco
60	Armando Alvarado
66	Saúl Herrera





**Rodrigo Alcocer**  
VIDANTA RIVIERA MAYA



## MÁSCARA DE FIESTA

Cantidad (g)	Ingredientes
90	Pan de especias con frutos rojos
25	Ganache con caramelo y sal
85	Crema pastelera de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé
50	Mousse de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé
20	Glaseado de chocolate Callebaut® 811
70	Sablé de cacao con especias
3	Nibs de cacao
2	Café en grano

### PAN DE ESPECIAS CON FRUTOS ROJOS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
180	Pasta de almendra	· Blanquear la mantequilla con la pasta de almendra y el azúcar.
60	Mantequilla	· Agregar los huevos poco a poco.
10	Azúcar	· Cernir la harina con polvos de especias y agregar de forma envolvente.
200	Huevo	· Poner la mezcla en el molde flexipan deseado.
18	Harina	· Colocar los frutos rojos encima de la mezcla de pan de especias.
8	Polvo de especias	· Hornear sobre una charola con papel siliconado a 170°C por 15 min.
3	Polvo para hornear	· Dejar enfriar a temperatura ambiente durante 30 min.
85	Frambuesa	· Meter al refrigerador durante 1 hora y cortar al tamaño deseado.
90	Zarzamora	
40	Moras azules	

### CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
22	Crema para batir 35% m.g.	· Hervir la leche, la crema y la vaina de vainilla.
88	Leche	· Disolver la fécula de maíz con un poco de leche.
28	Azúcar	· Mezclar las yemas y el azúcar.
18	Yemas de huevo	· Temperar con la mezcla de leche con crema y vainilla.
9	Fécula de maíz	· Calentar hasta lograr textura de crema pastelera.
0.5 pza	Vaina de vainilla	· Retirar del fuego y bajar la temperatura.
22	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Agregar el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y turbinar.
		· Cubrir con film para evitar costra.
		· Reservar en frío.

### GANACHE DE CHOCOLATE CON CARAMELO Y SAL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
6.2	Azúcar	· Calentar el azúcar con la sal hasta formar caramelo.
2.6	Azúcar invertido	· Hervir la crema, el azúcar invertido y el extracto de vainilla.
46	Chocolate Callebaut® 823	· Agregar al caramelo y hervir de nuevo hasta que el caramelo esté disuelto.
76	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Agregar el chocolate con leche y el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé.
57	Crema para batir 35% m.g.	· Incorporar los cubos de mantequilla poco a poco.
2	Extracto de vainilla	· Emulsionar hasta obtener una ganache homogéneo y con brillo.
12	Mantequilla	
3	Sal Maldon	

### MOUSSE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
12	Azúcar	· Calentar la leche con la vaina de vainilla.
72	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Mezclar la yema con el azúcar.
145	Crema para batir 35% m.g.	· Temperar las yemas con la mezcla de leche caliente con vainilla.
30	Leche	· Cocinar hasta 74°C, hasta lograr una crema con cuerpo.
30	Yema de huevo	· Agregar el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé.
0.5 pza	Vaina de vainilla	· Añadir la crema montada de forma envolvente.

### SABLÉ DE CACAO CON ESPECIAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
210	Mantequilla	· Mezclar la mantequilla con el azúcar hasta integrar.
30	Azúcar	· Agregar el huevo y mezclar.
1	Sal	· Mezclar los polvos y cernir.
50	Huevo	· Agregar y mezclar hasta obtener una masa homogénea.
4	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	· Reservar en frío.
4	Polvo de especias	· Laminar a 4 mm de grosor y cortar discos a la medida requerida.
113	Harina	· Hornear a 170°C por 12 min.

### GLASEADO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® 811

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Agua	· Calentar el agua, el azúcar, la leche condensada y la glucosa.
160	Azúcar	· Hidratar la grenetina con agua fría y agregar.
160	Leche condensada	· Agregar el chocolate Callebaut® 811 y emulsionar hasta homogenizar.
144	Masa de gelatina (24g grenetina hidratada en 120g de agua fría)	· Refrigerar 24 hrs.
240	Chocolate Callebaut® 811	· Calentar y utilizar a 31°C.
240	Glucosa	

## BOMBÓN BRASIL

### Cantidad (g) Ingredientes

15	Pintura de manteca de cacao amarilla
15	Pintura de manteca de cacao verde
10	Pintura de manteca de cacao roja
70	Cobertura para casquillos de bombones
160	Ganache de maracuyá de chocolate Callebaut® 811

### CASQUILLOS PARA BOMBONES

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
834	Chocolate Callebaut® 811	· Fundir, mezclar y temperar a 32°C.
167	Manteca de cacao Cacao Barry®	

### GANACHE DE MARACUYÁ BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
43	Azúcar	· Calentar la leche, la crema, el azúcar y el azúcar invertido.
18	Azúcar invertido	
2	Benzoato de sodio	· Agregar la mantequilla y turbinar.
480	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
187	Crema para batir 35% m.g.	· Agregar el puré de maracuyá y el benzoato de sodio. · Emulsionar hasta que quede homogéneo.
80	Leche	
80	Mantequilla	
110	Puré de maracuyá	





**Fidel Baeza**  
VIDANTA PUERTO VALLARTA



## IPANEMA

Cantidad (g)	Ingredientes	
15	Pasta choux	· Rellenar el choux con ganache cremoso de chocolate Callebaut®
30	Ganache cremoso chocolate Callebaut® origen Brasil	origen Brasil y la crema de naranja y caramelo.
8	Crema de naranja y caramelo	· Colocar encima el untuoso de chocolate Callebaut® origen
12	Untuoso de chocolate Callebaut® origen Brasil	Brasil previamente armado con la jelly de plátano & cachaza y
6	Jelly de plátano & cachaza	finalmente encima la diplomática de plátano y maracuyá.
18	Diplomática de plátano y maracuyá	
	Pasta choux	

## CRAQUELIN PARA CHOUX

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Mantequilla	· Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea.
185	Azúcar mascabado	· Refrigerar.
185	Harina	· Estirar entre dos papeles encerados a un grosor de 2 mm. · Cortar del diámetro del choux. · Congelar hasta su utilización.

## PASTA CHOUX

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
110	Leche	· Hervir la leche, el azúcar y la mantequilla y agregar la harina hasta cocinar adecuadamente.
45	Mantequilla	· Vaciar dentro de una batidora y agregar el huevo poco a poco.
70	Harina	· Duyar aprox de 4-5 cm de diámetro y colocar un disco de craquelin encima.
2	Huevo	· Hornear a 170°C por 15 min aprox.
	Craquelin	
100	Mantequilla	
120	Azúcar	
120	Harina	

## GANACHE CREMOSO BRASIL 66.8%

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Leche	· Cocinar estilo crema inglesa a 82°C y verter sobre el chocolate a través de un colador fino.
100	Crema para batir 35% m.g.	· Reservar en frío.
32	Azúcar	
32	Yemas	
100	Chocolate Callebaut® origen Brasil	

## CREMA DE NARANJA Y CAMELO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Azúcar	· Caramelizar a un dorado medio la primera parte del azúcar, agregar la mantequilla, la sal y desglasar con crema.
34	Mantequilla	· Agregar la piel de naranja, el azúcar y las yemas para cocinar hasta 80°C.
1	Sal	· Retirar, fundir dentro la grenetina y colar.
750	Crema para batir 35% m.g.	· Verter dentro de medias esferas.
40	Piel de naranja	· Congelar.
15	Masa de gelatina (2.5g grenetina hidratada en 12.5g de agua fría)	
170	Yemas	

## UNTUOSO DE CHOCOLATE BRASIL 66.8%

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
65	Leche	· Hervir la leche, 75g de crema y la glucosa.
75	Crema para batir 35% m.g.	· Verter sobre el chocolate Callebaut® origen Brasil y agregar la gelatina.
75	Glucosa	· Una vez a 32°C incorporar los 185g de crema montada.
150	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
15	Masa de gelatina 200° (2.5g grenetina hidratada en 12.5g de agua fría)	
185	Crema para batir 35% m.g.	

## JELLY DE PLÁTANO & CACHAZA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Puré de plátano	· Entibiar un poco el puré de plátano para fundir la masa de gelatina.
6	Jugo de limón	· Mezclar con todo lo demás, excepto el plátano picado, y alisar bien con blender.
30	Pasta de almendra	· Verter dentro de moldes tipo monedas y colocar el plátano picado dentro.
24	Masa de gelatina (4g grenetina hidratada en 20g de agua fría)	
6	Cachaza	
20	Plátano picado	

## DIPLOMÁTICA DE PLÁTANO Y MARACUYÁ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
80	Crema para batir 35% m.g.	· Cocinar la crema, los purés, el azúcar, las yemas, la vainilla y la pectina hasta 82°C y retirar.
40	Puré de plátano	· Agregar la grenetina, colar y verter sobre la crema pastelera el queso mascarpone.
20	Puré de maracuyá	· Reservar 12 horas en refrigeración y montar suavemente antes de usar.
25	Azúcar	
25	Yemas	
CS	Vainilla	
1.5	Pectina NH	
15	Masa de gelatina 275° (2.5g grenetina hidratada en 12.5g de agua fría)	
5	Vainilla líquida	
126	Queso mascarpone	
60	Crema pastelera	

## SABANA (ENTREMET)

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
400	Ganache montada de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Colocar ganache montada de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, insertar el cremoso de café, un poco de ganache nuevamente, crujiente de nueces y finalmente moelleux de almendras.</li> <li>· Congelar, desmoldar, glasear y decorar con cinturón de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé estilo Sabana Africana.</li> </ul>
200	Cremoso de café	
50	Crujiente de cacao y nuez	
180	Moelleux de almendra	
100	Glaseado de chocolate	
80	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé para decorar	

## GANACHE MONTADA SAO THOMÉ 70%

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hervir la leche, la crema y la glucosa.</li> <li>· Agregar la masa de gelatina para fundir y vaciar sobre el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, agregar la segunda crema, emulsionar y reservar 12 horas.</li> <li>· Montar en velocidad media antes de usar.</li> </ul>
120	Crema para batir 35% m.g.	
120	Glucosa	
240	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
20	Masa de gelatina 275° (4g grenetina hidratada en 16g de agua fría)	
300	Crema para batir 35% m.g.	

## CREMOSO DE CAFÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Infundir el café tostado en la leche y crema por 12 horas. Colar y cocinar a 82°C junto con el azúcar y las yemas al estilo crema inglesa.</li> <li>· Retirar del fuego, colar y agregar la masa de gelatina.</li> <li>· Vaciar sobre moldes para formar discos.</li> </ul>
250	Crema para batir 35% m.g.	
60	Azúcar	
20	Café en grano	
65	Yemas	
2	Masa de gelatina (2g grenetina hidratada en 10g de agua fría)	

## CRUJIENTE DE CACAO Y NUEZ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
20	Nibs de cacao	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Combinar todos los ingredientes y extender entre dos tapetes siliconados con rodillo, hasta obtener el grosor deseado.</li> <li>· Cortar en círculo para el interior del pastel.</li> </ul>
80	Nuez tostada	
12	Maltodextrina	
7	Agua	

## MOELLEUX DE ALMENDRA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Pasta de almendra	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Procesar la almendra con una cucharada de azúcar mascabado hasta obtener una pasta.</li> <li>· Acremarla con mantequilla y agregar poco a poco las yemas, el huevo y el polvo para hornear.</li> <li>· Extender en un molde de círculo y cocinar a 170°C.</li> </ul>
162	Mantequilla	
216	Huevo	
75	Yemas	
9	Polvo para hornear	

## GLASEADO DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cocinar agua y azúcar hasta 103°C.</li> <li>· Agregar la glucosa y volver a hervir, enseguida la crema y finalmente la cocoa, remover hasta el hervor.</li> <li>· Vaciar a través de un colador sobre el brillo neutro y la masa de gelatina.</li> <li>· Reservar.</li> </ul>
274	Azúcar	
100	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
200	Crema para batir 35% m.g.	
76	Glucosa	
24	Brillo neutro	
132	Masa para gelatina (22g grenetina hidratada en 110g de agua fría)	





**Arturo Castillo**  
THE RITZ CARLTON CANCÚN



## MARACUYÁ BRASILEÑO

### Cantidad (g) Ingredientes

Bizcocho brownie	<ul style="list-style-type: none"> <li>Tener a la mano un molde de silicón de media esfera o de cualquier otra forma, agregar mousse de chocolate hasta la mitad del molde e insertar un rectángulo congelado de la base de brownie, praliné y coulis (un poco más pequeño que la medida del molde).</li> <li>Presionar hasta la mitad del molde y agregar más mousse de chocolate hasta tapar el molde.</li> <li>Colocar una base de sablé de vainilla al centro del plato, encima de ésta colocar un pastel de chocolate Callebaut® origen Brasil glaseado y espolvoreado con un poco de avellana triturada, y sobre éste una decoración de chocolate y una flor comestible.</li> <li>Decorar el plato con puntos de reducción de maracuyá, glaseado de chocolate, sablé de vainilla (espolvoreada con azúcar glass), el helado de naranja con chocolate Callebaut® origen Brasil y dos supremas de durazno caramelizado.</li> </ul>
Crujiente de praliné	
Coulis maracuyá y albaricoque	
Mousse de chocolate Callebaut® origen Brasil	
Glaseado chocolate Callebaut® origen Brasil	
Sablé de vainilla	
Helado de naranja y chocolate	
Reducción de maracuyá	

## BIZCOCHO BROWNIE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
75	Mantequilla	· Batir la mantequilla suave con el azúcar.
100	Azúcar	· Fundir el chocolate Callebaut® origen Brasil y agregarlo a la mantequilla una vez que haya cambiado de color.
85	Harina	· Integrar uno a uno los huevos y raspar la superficie del bowl de la batidora para que se integre bien la mezcla.
115	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Añadir la harina tamizada.
110	Huevo	· Colocar la mezcla en un marco de 30 x 20 cm y hornear a 170°C por 15-17 min.

## CRUJIENTE DE PRALINÉ

Cantidad (gr)	Ingredientes	Preparación
37	Mantequilla	· Fundir el chocolate Callebaut® origen Brasil, añadir la mantequilla pomada, el praliné de avellana Callebaut® y mezclar bien.
100	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
375	Praliné de avellana Callebaut®	· Por último añadir el Pailleté Feuilletine Cacao Barry® e integrar.
250	Pailleté Feuilletine Cacao Barry®	· Extender con una espátula sobre la superficie del brownie y congelar.

## COULIS MARACUYÁ Y ALBARICOQUE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
237	Puré de maracuyá	· Calentar el puré de maracuyá, el albaricoque y el azúcar invertido con la mitad del azúcar.
237	Puré de albaricoque	
62	Azúcar	· Agregar la masa de gelatina e hidratar.
62	Azúcar invertido	· Mezclar el azúcar con la pectina NH y añadir a la mezcla de purés cuando ésta alcance los 84°C.
15	Pectina NH	· Dejar hervir por 3 min, retirar del fuego y añadir la grenetina hidratada.
42	Masa de gelatina (7g de grenetina hidratada en 35g de agua)	· Vaciar sobre la capa de crujiente de praliné.
		· Congelar.

## MOUSSE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Azúcar	· Calentar los huevos a baño maría con el agua, el azúcar y la yema hasta 82°C.
75	Agua	
100	Huevo	· Colar y preparar la pasta bomba, verter directamente la mezcla de huevo en el cazo de la batidora y mezclar a velocidad media hasta que esté a temperatura ambiente.
115	Yema	· La pasta bomba estará lista cuando la mezcla tenga una textura homogénea y aireada, y se vuelva blanquecina.
350	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Hacer una ganache con el chocolate Callebaut® origen Brasil y la crema para batir (1).
250	Crema para batir 35% m.g. (1)	· Incorporar la ganache a la pasta bomba a 40°C.
265	Crema para batir 35% m.g. (2)	· Incorporar la crema batida (2) con movimientos envolventes y usar inmediatamente.

## GLASEADO CHOCOLATE OSCURO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
250	Agua	· Llevar a ebullición el agua, el azúcar, la glucosa y la leche condensada.
200	Azúcar	
300	Glucosa	· Una vez que esté bien caliente vaciar sobre el chocolate Callebaut® origen Brasil y la a masa de gelatina, emulsionar y agregar los colorantes, refrigerar toda una noche.
200	Leche condensada	
120	Masa de gelatina (20g grenetina hidratada en 100g de agua fría)	· Glasear los pasteles de chocolate bien congelados, usando el glaseado a 35°C.
235	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
2	Colorante amarillo	
2	Colorante oro	

## SABLÉ DE VAINILLA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
96	Mantequilla	· Mezclar todo en el procesador de alimentos, hasta formar una masa homogénea, estirar sobre dos hojas de guitarra hasta el grosor de 1 mm y refrigerar.
45	Yema	
30	Azúcar moreno	· Cortar al tamaño de la base del molde de silicón y hornear a 170°C por 8 min.
125	Harina	
50	Azúcar	
1.5 pza	Naranja (ralladura)	
1	Sal	
3	Polvo para hornear	

## HELADO DE NARANJA Y CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
165	Jugo de naranja sangría	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Colocar en una olla, el jugo, la glucosa, el azúcar invertido, el azúcar, el estabilizador, la cocoa en polvo y la leche en polvo, calentar a 85°C.</li> <li>· Posteriormente, dejar enfriar a 28°C, agregar la leche y los alcoholes.</li> <li>· Emulsionar con ayuda de un mixer, dejar enfriar y colocarlo en la máquina para helados.</li> </ul>
35	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
30	Glucosa	
3	Estabilizador de helados	
17	Azúcar invertido	
35	Azúcar	
210	Leche	
6	Leche en polvo	
8	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
8	Cointreau	
10	Grand Marnier	

## REDUCCIÓN DE MARACUYÁ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Puré de maracuyá	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mezclar la pectina amarilla con el azúcar.</li> <li>· Llevar a ebullición el puré y agregar la mezcla de pectina y azúcar, dejar hervir por 3 min y retirar del fuego.</li> <li>· Dejar enfriar y dejar en refrigeración toda la noche, antes de ser usado emulsionar y colocar en una mamila de cocina.</li> </ul>
50	Azúcar	
8	Pectina amarilla	



## TARTA DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
	Ganache de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Una vez cocida la tarta de chocolate, poner una capa de ganache y enseguida un disco de gelatina de frambuesa congelada.</li> <li>· Rellenar la tarta con mousse de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, alisando perfectamente hasta el borde de la tarta.</li> <li>· Congelar.</li> <li>· Glasear a 30°C la tarta congelada sobre una rejilla.</li> <li>· Reservar la tarta hasta el montaje.</li> <li>· Colocar la tarta al centro del plato, encima decorar con frambuesa, chocolate y una flor comestible.</li> <li>· Terminar de decorar el plato con una frambuesa pasada por azúcar glass antihumedad, glaseado de chocolate y el sorbet de frambuesa con vinagre balsámico.</li> </ul>
	Gelatina de frambuesa	
	Mousse de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
	Glaseado de cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
	Pasta sucrée de cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
	Sorbet de frambuesa y balsámico	

## GANACHE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Calentar la leche y la crema, incorporar la crema caliente al chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y emulsionar, incorporar por último la mantequilla en pomada.</li> <li>· Colocar la ganache en una manga y reservar.</li> </ul>
100	Crema para batir 35% m.g.	
250	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
200	Mantequilla	

## GELATINA DE FRAMBUESA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
250	Puré de frambuesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hidratar la grenetina con agua fría.</li> <li>· Calentar el puré de frambuesa y agregar azúcar.</li> <li>· Una vez caliente incorporar la masa de gelatina y emulsionar.</li> <li>· Vaciar en un molde del tamaño de la tarta de chocolate.</li> <li>· Congelar.</li> </ul>
40	Azúcar	
30	Masa para gelatina (5g de grenetina hidratada en 25g de agua)	

## MOUSSE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
210	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hacer un jarabe con el azúcar a 121°C.</li> <li>· Poner la mezcla de huevo y yema en el bowl de la batidora, subir a velocidad media y verter sobre ella el jarabe hecho con el azúcar.</li> <li>· Mézclar a velocidad media hasta que esté a temperatura ambiente.</li> <li>· Estará lista cuando la mezcla se vuelva blanquecina.</li> <li>· Fundir el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé.</li> <li>· Incorporar el chocolate a la mezcla de huevos a 40°C.</li> <li>· Incorporar la crema batida con movimientos envolventes y usar inmediatamente.</li> </ul>
60	Huevo	
72	Yema	
84	Azúcar	
300	Crema para batir 35% m.g.	

## GLASEADO DE CACAO CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
600	Crema para batir 35% m.g.	· Llevar a hervir el agua, el azúcar y la crema.
900	Azúcar	· Cuando rompa el hervor agregar la cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776 cernida.
750	Agua	· Dejar cocer por 3 min y agregar la masa de gelatina.
325	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	· Refrigerar por una noche y usar al día siguiente a 30°C.
120	Masa de gelatina (20g de grenetina hidratada en 100g de agua)	

## PASTA SUCRÉE DE CACAO CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Azúcar	· Agregar todos los ingredientes al procesador de alimentos, recordar que la mantequilla deberá estar muy fría.
400	Mantequilla	
80	Huevo	· Incorporar hasta que se forme una masa homogénea, estirar sobre dos hojas guitarra y refrigerar.
540	Harina	· Cortar y forrar pequeños moldes de tarta redondos.
60	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	· Cocer a 170°C por 12 min.

## SORBET DE FRAMBUESA Y BALSÁMICO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
140	Agua	· Calentar el agua, el azúcar, la glucosa y el azúcar invertido.
65	Azúcar	· Cuando comience a hervir, agregar el estabilizador.
35	Glucosa	· Incorporar el puré de frambuesa y el vinagre balsámico.
12	Azúcar invertido	· Dejar hervir por 1 min y pasar el líquido a un cilindro de Pacojet.
3	Estabilizador de helado	· Dejar reposar en congelación y al día siguiente procesarlo en la Pacojet.
335	Puré de frambuesa	
18	Vinagre balsámico	





**Humberto Mendoza**  
HOTEL XCARET PLAYA DEL CARMEN



## CORAZÓN DE ORO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
	Natilla de frambuesa con queso	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Colocar la mousse de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé hasta llenar la mitad del molde, colocar el inserto de natilla de frambuesa con queso, seguir llenando con la mousse dejando espacio suficiente para colocar dentro del molde el bizcocho que estará con la capa del crujiente de avellanas, dejando así el bizcocho como última tapa del ensamblado, congelar en ultra congelador, glasear con el glaseado oscuro, cubrir la mitad del corazón con la hoja de oro.</li> <li>· Cortar una plantilla en forma de medio corazón y colocar en un plato en la parte derecha, espolvorear el polvo de frambuesas liofilizadas, retirar la plantilla colocar los demás complementos, jelly de frambuesa, jelly de zarzamora y blueberry, manta de fresa, cremoso de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, esponja de coco al cacao, fresas liofilizadas en láminas enrolladas, zarzamoras liofilizadas y pétalos de flores comestibles.</li> <li>· Colocar el corazón de oro de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé en el centro del plato.</li> </ul>
	Bizcocho de avellanas	
	Crujiente de avellana y arándano	
	Mousse de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
	Glaseado oscuro de chocolate Callebaut® 811	
	Jelly de frambuesa	
	Jelly de zarzamora y blueberry	
	Manta de fresa	
	Cremoso de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
	Esponja de coco al cacao	
	Polvo de frambuesas liofilizadas	
	Fresas liofilizadas en láminas	
	Hoja de oro	
	Zarzamoras liofilizadas	
	Pétalos de flores comestibles	

## NATILLA DE FRAMBUESA CON QUESO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Crema para batir 35% m.g.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Elaborar una salsa inglesa con la crema, el puré de frambuesa y la primera azúcar, y después hervir.</li> <li>· Llevar a hervor. Blanquear las yemas con la segunda azúcar e incorporar a la mezcla anterior y cocinar hasta 83°C para asegurar la pasteurización.</li> <li>· Retirar del fuego e incorporar la masa de gelatina, posteriormente incorporar el queso mascarpone y turbinar.</li> <li>· Vertir en un marco de 8 mm hasta llenarlo, reservar en congelación y cortar en forma de corazón para el interior.</li> </ul>
80	Puré de frambuesa	
45	Azúcar	
90	Yema de huevo	
45	Azúcar	
65	Queso mascarpone	
25	Masa de gelatina (4g de grenetina hidratada en 21g de agua fría)	
1	Vaina de vainilla	

## BIZCOCHO DE AVELLANAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
120	Yemas	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Montar las yemas y el huevo, agregar previamente la harina cernida de avellanas tostadas y el azúcar glass de manera envolvente.</li> <li>· Fundir la mantequilla e incorporar el chocolate Callebaut® 811 y mezclar hasta emulsionar, colocar a la mezcla anterior de manera envolvente.</li> <li>· Montar las claras con el azúcar y la sal.</li> <li>· Incorporar a la mezcla anterior de manera envolvente.</li> <li>· Cernir la harina de trigo y el polvo para hornear en forma de lluvia y de manera envolvente incorporar.</li> <li>· Extender en charola con un grosor de 1 cm, hornear a 170°C por 8 min (dependerá de cada tipo de horno el tiempo de cocción).</li> </ul>
300	Huevo	
540	Harina de avellanas tostadas	
120	Azúcar glass	
2	Sal	
540	Azúcar	
540	Claros de huevo	
360	Chocolate Callebaut® 811	
420	Mantequilla fundida	
240	Harina de trigo	
21	Polvo para hornear	

## CRUJIENTE DE AVELLANAS Y ARÁNDANO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Gianduja Callebaut®	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fundir la gianduja Callebaut®, el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, incorporar el Pailleté Feuilletine Cacao Barry® y el crocante de avellana.</li> <li>· Fundir la mantequilla y mezclar con el praliné e incorporar a la mezcla anterior junto con los arándanos.</li> <li>· Extender sobre el bizcocho de avellanas y reservar en nevera, para posteriormente cortar del tamaño base del molde de corazón.</li> </ul>
50	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
55	Praliné de avellanas Callebaut®	
40	Mantequilla	
100	Pailleté Feuilletine Cacao Barry®	
50	Crocante de avellana	
40	Arándanos	

## MOUSSE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
480	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Infundir la leche con la vaina de vainilla hasta alcanzar los 84°C, retirar del fuego y reservar 24 hrs en refrigeración.</li> <li>· Calentar la leche infundada e incorporar la masa de gelatina previamente hidratada, añadir el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé hasta fundir, emulsionar.</li> <li>· Agregar de manera envolvente el merengue italiano y posteriormente la crema semimontada.</li> <li>· Colocar en molde de corazón para su armado.</li> </ul>
1 pza	Vaina de vainilla	
490	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
180	Merengue italiano	
660	Crema para batir 35% m.g	
24	Masa de gelatina (4g de grenetina hidratada en 20g de agua de fría)	

## GLASEADO OSCURO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® 811

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
550	Agua	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hervir el agua, el azúcar y la glucosa por 2 min aproximadamente, incorporar el chocolate Callebaut® 811, disolver, colocar la segunda azúcar junto con la cocoa y la fécula de maíz cernidos previamente.</li> <li>· Incorporar y turbinar hasta lograr una consistencia homogénea y llevar hasta una cocción a punto de napa.</li> <li>· Retirar del fuego y añadir la masa de gelatina previamente hidratada.</li> </ul>
300	Azúcar	
75	Glucosa	
120	Chocolate Callebaut® 811	
120	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
200	Azúcar	
70	Fécula de maíz	
180	Masa de gelatina (30g de grenetina hidratada en 150g de agua fría)	

## JELLY DE FRAMBUESA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
500	Puré de frambuesa	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cocinar el puré y la primera azúcar hasta los 60°C y añadir la pectina previamente mezclada con la segunda azúcar, seguir la cocción hasta los 103°C.</li> <li>· Retirar del fuego y añadir la masa de gelatina, colocar en marco de 1 cm de altura y refrigerar.</li> </ul>
90	Azúcar	
10	Pectina NH	
10	Azúcar	
60	Masa de gelatina (10g de grenetina hidratada en 50g de agua fría)	

## JELLY DE ZARZAMORA Y BLUEBERRY

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
250	Puré de blueberry	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar los purés y la primera azúcar hasta los 60°C, añadir las hojas de menta y añadir la pectina NH previamente mezclada con la segunda azúcar y seguir la cocción hasta los 103°C.</li> <li>Retirar del fuego, colar y añadir la masa de gelatina, colocar en marco de 1 cm de altura y refrigerar.</li> </ul>
250	Puré de zarzamora	
5	Menta fresca	
90	Azúcar	
10	Pectina NH	
60	Masa de gelatina (10g de grenetina hidratada en 50g de agua fría)	

## MANTA DE FRESA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1000	Fresas frescas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar las fresas con el azúcar con método de baño maría cubriendo con película plástica por completo la superficie del bowl.</li> <li>Una vez cocinadas licuar y colar, añadir el agar agar y extender en charola previamente con una hoja de guitarra.</li> </ul>
200	Azúcar	
8	Agar agar	

## CREMOSO DE CHOCOLATE SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
250	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Realizar una salsa inglesa con la leche, la crema, la vaina de vainilla, la pimienta rosa, la glucosa, la primera azúcar, la yema y la segunda azúcar.</li> </ul>
2	Pimienta rosa	
250	Crema para batir 35% m.g.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Retirar del fuego y colar, colocar la masa de gelatina previamente hidratada, agregar el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y turbinar, reservar en refrigeración 24 hrs.</li> </ul>
40	Azúcar refinado	
1 pz	Vaina de vainilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>Palear en batidora para su utilización.</li> </ul>
100	Yema de huevo	
30	Azúcar	
30	Glucosa	
500	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
24	Masa de gelatina (4g de grenetina hidratada en 20g de agua fría)	

## ESPONJA DE COCO CON CACAO CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
180	Coco frappé	<ul style="list-style-type: none"> <li>Licuar todos los ingredientes (excepto la cocoa), colar con una malla muy fina, y colocar en un sifón de 750 ml.</li> <li>Con 2 cargas de aire, reservar en refrigeración por mínimo 4 hrs.</li> </ul>
50	Harina	
150	Yogurt griego	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar en un vaso de unicel una tercera parte del vaso.</li> </ul>
40	Azúcar	
350	Clara de huevo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Cocinar en microondas al 100% de potencia por 50 seg (puede variar según la marca del horno).</li> <li>Tomar un trozo de esponja y revolver en la cocoa.</li> </ul>
50	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	

## CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Espiral de maracuyá avainillado</li> <li>Cremoso ligero de chocolate Callebaut® origen Brasil</li> <li>Tuile de cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776</li> <li>Brownie dorado de chocolate Callebaut® 811</li> <li>Gel de blueberries</li> <li>Jelly cremoso de chocolate Callebaut® origen Brasil</li> <li>Merengue italiano</li> <li>Flores comestibles</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar el espiral de maracuyá avainillado en el centro del plato, realizar una quenelle y colocarla en el centro del espiral, colocar los complementos al lado derecho del plato, el tuile de cocoa, el brownie, el gel de blueberries, el jelly cremoso, los merengues y las flores comestibles.</li> </ul>

## ESPIRAL DE MARACUYÁ AVAINILLADO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
500	Puré de maracuyá o fruta de la pasión	<ul style="list-style-type: none"> <li>Infusionar el puré y la vaina de vainilla hasta 90°C, incorporar el azúcar y dejar cocinar por 2 min aproximadamente, retirar del fuego y añadir la masa de gelatina.</li> </ul>
1 pz	Vaina de vainilla	
110	Azúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar en moldes de silicón en forma de espiral.</li> </ul>
60	Masa de gelatina (10g de grenetina hidratada en 50g de agua fría)	

## CREMOSO LIGERO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Leche	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elaborar una inglesa con la leche, la crema para batir y las yemas.</li> </ul>
250	Crema para batir 35% m.g.	
100	Yemas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Incorporar el chocolate Callebaut® origen Brasil hasta fundir y bajar hasta los 40°C.</li> <li>Colocar en el procesador de alimentos a velocidad baja, incorporar en forma de hilo la manteca de cacao previamente fundida a 60°C.</li> </ul>
380	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
80	Manteca de cacao Cacao Barry®	<ul style="list-style-type: none"> <li>Emulsionar hasta que la temperatura descienda a 26°C.</li> <li>Colocar en un recipiente y dejar reposar 12 hrs en refrigeración.</li> </ul>

## TUILE DE CACAO CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Mantequilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mezclar en la batidora todos los ingredientes con la ayuda de la pala hasta crear una masa homogénea.</li> </ul>
100	Harina	
100	Glucosa	<ul style="list-style-type: none"> <li>Colocar la mezcla entre dos papeles encerados y estirar con un rodillo hasta unos 3 mm de espesor, retirar uno de los papeles y hornear a 180°C por 12 min y mantener tapado en un lugar seco y fresco.</li> </ul>
100	Azúcar glass	
50	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	

## BROWNIE DORADO CALLEBAUT® 811

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
120	Chocolate Callebaut® 811	· Fundir la mantequilla junto con los dos chocolates y la crema, batir el huevo con el azúcar hasta crear una mezcla tersa, incorporar a la mezcla anterior de manera envolvente, incorporar la harina y el polvo para hornear previamente cernidos y de manera envolvente.
200	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
200	Mantequilla	· Colocar en marco de acero de 1 cm de altura, hornear a 180 °C por 10 min, enfriar y cortar en cubos de 1 x 1 cm y revolver por el matizador dorado.
100	Crema para batir 35% m.g.	
160	Azúcar	
60	Harina	
40	Polvo para hornear	
CS	Matizador dorado	

## GEL DE BLUEBERRIES

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
500	Puré de blueberry	· Calentar el puré junto con el azúcar y la glucosa hasta 60°C, incorporar el agar agar con un poco de azúcar.
200	Azúcar	
25	Glucosa	· Dejar cocinar durante 3 min aproximadamente, colocar en un recipiente y refrigerar.
4	Agar agar	· Poner en procesador y colocar en una manga para utilizar en forma de gel.

## JELLY CREMOSO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Leche	· Elaborar una inglesa con la leche, la crema y el azúcar.
200	Crema para batir 35% m.g.	
80	Azúcar	· Retirar del fuego e incorporar la masa de gelatina.
75	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
84	Masa de gelatina (14g de grenetina hidratada en 70g de agua fría)	· Incorporar al chocolate Callebaut® origen Brasil hasta fundir, turbinar y colocar en un marco con 8 mm de altura, refrigerar y cortar en cubos de 8 x 8 mm.
CS	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	· Revolver en cocoa.

## MERENGUE ITALIANO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Claras	· Hacer un jarabe con el agua y el azúcar y cocer hasta los 118°C.
100	Azúcar	
100	Agua	
		· Verter lentamente en las claras previamente semimontadas, seguir batiendo hasta enfriar, realizar merenguitos y hornear a 100°C.





**Nicolás Oviedo**

**HOTEL ZADÚN, RITZ-CARLTON RESERVE, LOS CABOS**



## BOMBONES DE RON, FRUTA DE LA PASIÓN Y LIMÓN CURADO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
	Chocolate Callebaut® origen Brasil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Decorar los moldes con manteca de cacao y utilizar el chocolate Callebaut® origen Brasil para moldear las coquillas.</li> <li>Rellenar con un punto muy pequeño del limón curado, seguido de las dos ganaches, para obtener tres capas bien definidas.</li> </ul>
	Ganache de ron añejo	
	Ganache de fruta de la pasión	
	Limón curado a la sal	

### GANACHE DE RON AÑEJO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Chocolate Callebaut® origen Brasil	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fundir el chocolate Callebaut® origen Brasil y calentar la crema con el azúcar invertido.</li> <li>En un procesador emulsionar la ganache con el ron y reservar para rellenar los bombones.</li> </ul>
350	Chocolate Callebaut® 823	
100	Crema para batir 35% m.g.	
15	Azúcar invertido	
150	Ron añejo	

### GANACHE DE FRUTA DE LA PASIÓN

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
350	Chocolate blanco Callebaut® W2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Fundir el chocolate blanco Callebaut® W2 y calentar el puré con el azúcar invertido.</li> <li>En un procesador emulsionar la ganache, reservar para rellenar los bombones.</li> </ul>
10	Glucosa	
60	Mantequilla	
135	Puré de fruta de la pasión	
½	Vainilla en vaina	

### LIMÓN CURADO A LA SAL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
500	Limón amarillo	<ul style="list-style-type: none"> <li>Escaldar los limones cinco veces en agua con sal para disminuir el amargor, partiendo de agua fría con un poco de sal, y calentar hasta la ebullición.</li> <li>Cambiar el agua cada vez.</li> <li>Cortar los limones en mitades, retirar las semillas y colocarlos junto con la sal, el aceite y la vainilla en bolsas de vacío.</li> <li>Curar los limones al menos 60 días hasta que se vuelvan suaves.</li> <li>Retirar de la bolsa, enjuagar el exceso de sal y licuar los trozos de limón hasta obtener un puré terso.</li> <li>Reservar para rellenar los bombones.</li> </ul>
50	Sal	
1pza	Vainilla en vaina	
c/n	Agua	



## CREMOSO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGINE SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1	Sal Maldon	- Suavizar la pasta de almendra y batir con un poco de huevo.
187	Huevo	- Agregar el resto del huevo y la sal hasta emulsionar.
60	Yemas	- Derretir la mantequilla y el chocolate a 45°C.
203	Pasta de almendra	- Mezclar un poco de huevo con el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, regresar a la mezcla y batir.
60	Mantequilla clarificada	- Agregar los secos cernidos.
120	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	- Hornear a 160°C.
6	Polvo para hornear	

## MOUSSE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	- Hervir la primera crema y agregar al chocolate Callebaut® origen Sao Thomé.
200	Crema para batir 35% m.g. (1)	- Emulsionar y agregar la crema para batir 35% m.g. para terminar la mousse.
100	Crema para batir 35% m.g. (2)	

## GLASEADO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	- Temperar el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y agregar la manteca de cacao Cacao Barry® a 32°C y el aceite de uva.
100	Manteca de cacao Cacao Barry®	
10	Aceite de uva	- Mezclar perfectamente y agregar la avellana crocante.
50	Avellana crocante	

## COMPOTA DE PLÁTANO CARAMELIZADO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Azúcar	- Hacer una caramelo con 100g de azúcar y 200g de agua a 170°C.
200	Agua	- Infusionar la vaina de vainilla en 100g de agua.
100	Agua	- Desglasar con el agua infusionada con la vainilla.
1	Vaina de vainilla	- Enfriar y agregar la masa de gelatina a 45°C aproximadamente y finalmente el tequila.
24	Masa de gelatina (4g de grenetina hidratada en 20g de agua fría)	- Sellar al alto vacío el plátano con el caramelo.
30	Tequila	
100	Plátano en cubo pequeño	

## CREMA DE PLÁTANO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Compota de plátano caramelizado	- Drenar la compota para conservar el plátano y calentar junto con la crema para batir y el agar agar para activarlo.
150	Crema para batir 35% m.g.	
6	Agar agar	- Enfriar y procesar hasta tener una crema tersa.

## SHORT BREAD

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
355	Harina	- Batir la mantequilla con el azúcar hasta homogéneo.
100	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	- Agregar los secos cernidos y trabajar muy poco hasta obtener una masa arenosa.
150	Azúcar	- Extender la masa de un grosor de 1 a 2 mm.
340	Mantequilla	- Hornear a 165°C.
11	Sal	- Romper en trozos grandes y pintar con matizador color oro.

## GELATINA DE TEQUILA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Agua	- Hervir el agua, el azúcar, la sal y el agar agar.
30	Azúcar	- Retirar del fuego y agregar el resto de los ingredientes.
30	Tequila	- Volcar sobre un contenedor pequeño y enfriar.
14	Jugo de limón	- Desmoldar del contenedor y cortar en brunoise.
2	Sal	
3.5	Agar agar	
6	Masa de gelatina (1g de grenetina hidratada en 5g de agua fría)	





**Abelardo González**

FAIRMONT MAYAKOBA PLAYA DEL CARMEN



## AFRICANA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1 pza	Brownie de <b>Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Preparar un molde de medio tubo de 10 cm de diámetro x 20 cm de largo.</li> <li>· Colocar un tapete con relieve de granos de café cubriendo toda la superficie del medio tubo.</li> <li>· Sellar las orillas del medio tubo con cinta adhesiva.</li> <li>· Cubrir 3/4 partes del molde con la pasta bomba.</li> <li>· Desmoldar el cremoso de café cortando por mitad a lo largo del tubo e insertar en la mousse al centro del molde.</li> <li>· Cubrir con una ligera capa de mousse.</li> <li>· Barnizar el succes de arroz con chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y manteca de cacao 50-50, colocar sobre el cremoso.</li> <li>· Terminar de llenar el molde con la pasta bomba y golpear repetidamente contra la mesa para asegurar de que la mousse cubra el relieve del tapete.</li> <li>· Tapar con un rectángulo de brownie.</li> <li>· Congelar por 12 horas como mínimo.</li> <li>· Desmoldar y pulverizar con chocolate y manteca de cacao 50-50.</li> <li>· Decorar con trozos de succes y avellanas caramelizadas.</li> </ul>
600	Pasta bomba de <b>Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé</b>	
1 pza	Succes de arroz y nibs de cacao	
250	Cre moso de café y especias	

## BROWNIE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
75	Mantequilla	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Acremar la mantequilla, el azúcar y la sal, agregar el huevo uno a uno hasta incorporar.</li> <li>· Raspar la olla y seguir batiendo.</li> <li>· Incorporar el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé previamente fundido y batir por 3 min más.</li> <li>· Por último agregar harina previamente cernida, batir hasta obtener una pasta homogénea.</li> <li>· Verter en una media charola de horno y hornear a 163°C por 20-25 min.</li> <li>· Cortar rectángulos de 20 x 10 cm.</li> </ul>
15	Azúcar vainillada	
2	Sal Maldon	
75	Huevo entero	
7	<b>Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé</b>	
9	Harina	

## PASTA BOMBA SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
135	Huevo entero	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Cocinar azúcar y agua a 120°C.</li> <li>· En la batidora eléctrica con el aditamento de globo, batir los huevos y las yemas a velocidad media hasta aumentar aproximadamente 3 veces su volumen.</li> </ul>
160	Yemas	
95	Azúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Agregar el azúcar lentamente sin dejar de batir los huevos y las yemas y cuidando de verter entre el espacio de la pared del bowl y el área de giro del batidor globo.</li> <li>· Fundir la cobertura e incorporar con la crema.</li> </ul>
30	Agua	
36	Masa de gelatina (6g de grenetina hidratada en 30g de agua fría)	
465	<b>Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fundir la masa de gelatina y mezclar con un poco del huevo batido.</li> <li>· Por último incorporar las dos mezclas hasta conseguir una crema untuosa y homogénea.</li> </ul>
650	Crema para batir 35% m.g. (Semimontada)	

## SUCCES DE ARROZ Y NIBS DE CACAO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
45	Merengue italiano	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Fundir el chocolate Cacao Barry® origen Ghana y mezclar con el praliné de avellana Callebaut® y la mantequilla.</li> <li>· Incorporar el arroz inflado y los nibs de cacao.</li> </ul>
70	<b>Praliné de avellana Callebaut®</b>	
30	Arroz inflado	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Por último mezclar con el merengue Italiano, con duya lisa formar una especie de churro de 20 cm de largo sobre una charola con papel encerado y hornear a 149°C por 12 min.</li> <li>· Subir después de 12 min hasta su uso a temperatura ambiente en un recipiente herméticamente tapado y libre de humedad.</li> </ul>
15	Nibs de cacao	
10	Mantequilla	
30	<b>Chocolate Cacao Barry® origen Ghana</b>	

## CREMOSO DE CAFÉ Y ESPECIAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Crema para batir 35% m.g.	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Mezclar la crema y el café y mantener en refrigeración 24 hrs.</li> <li>· Pasado este tiempo, poner en la estufa a fuego bajo, aparte batir las yemas y el azúcar hasta obtener una mezcla sin grumos.</li> </ul>
50	Yemas	
40	Azúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Agregar a las yemas batidas un poco de la crema ya a punto de hervir, batir y agregar a la crema.</li> <li>· Cuando empiece a burbujear por las orillas, sacar del fuego y pasar inmediatamente por un colador extrafino, agregar la masa de gelatina y la mezcla de especias.</li> <li>· Licuar con el turbo mix hasta obtener una mezcla cremosa.</li> <li>· Verter en tubos de 30 cm de largo x 2.5 cm de diámetro.</li> <li>· Congelar por 12 hrs.</li> </ul>
12	Masa para gelatina (2g de grenetina hidratada en 10g de agua fría)	
20	Café de pastilla	
5	Mezcla de especias marroquíes	

## ESPECIAS ESTILO RAS EL HANOUT

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
4	Cardamomo	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Moler finamente todos los ingredientes por separado y mezclar.</li> <li>· Guardar en un recipiente hermético.</li> </ul>
6	Canela molida	
2	Clavo de olor	
2	Nuez moscada	
4	Jengibre molido	
6	Vainilla	
2	Cúrcuma molida	
4	Pimienta rosa	

## CARNAVAL BRASILEÑO

### Cantidad (g) Ingredientes

100	Manjar de caipirinha maracuyá	· Desmoldar los tubos y pulverizar con chocolate y manteca de cacao 50-50.
700	Tartufo de chocolate Callebaut® origen Brasil	· Hacer un corte de 45°C en una de las puntas.
10	Brasil	· En un plato blanco de 30 cm formar al centro un lago de gel de maracuyá formando un círculo, en la parte de arriba del círculo viéndolo de frente colocar el rectángulo de dacquoise y sobre este colocar el tartufo.
120	Dacquoise de avellana	· Decorar con crema de menta, flores coloridas, brotes de menta fresca, trozos de tuile decor de chocolate.
100	Gel de maracuyá	
120	Tuile de maracuyá	
	Crema de menta	

### MANJAR DE CAIPIRINHA MARACUYÁ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
250	Crema para batir 35% m.g.	· Hervir la crema y la mitad del azúcar, aparte mezclar las yemas, el maracuyá, la fécula de maíz y el resto del azúcar.
80	Azúcar	
60	Yemas	· Mezclar un poco de la crema caliente con las yemas batiendo enérgicamente y volver todo al fuego sin dejar de batir.
24	Masa de gelatina (4g de grenetina hidratada en 20g de agua fría)	
15	Puré de maracuyá	· Sacar del fuego, agregar el ron y llenar tubos de 12 cm de largo x 1.5 cm de diámetro.
10	Ron	
20	Fécula de maíz	
		· Congelar por 3 hrs.

### TARTUFO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
500	Leche	· Hervir la leche y agregar a la cobertura moviendo hasta fundirla por completo.
375	Crema pastelera	
75	Praliné de avellana Callebaut®	· Mezclar el praliné de avellana Callebaut® con la crema pastelera e incorporar con el chocolate, agregar la mantequilla a temperatura ambiente y por último mezclar la crema previamente batida incorporando con un batidor de mano hasta conseguir una mezcla homogénea, llenar con esta crema tubos de 12 cm de largo x 2.5 cm de diámetro hasta 3/4 partes e insertar los tubos de manjar previamente congelados.
20	Crema para batir 35% m.g.	
200	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Regresar al congelador y dejar por 4 hrs.
50	Mantequilla	

### DACQUOISE DE AVELLANA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Avellana molida	· Cernir la avellana, la cocoa en polvo Callebaut® y el azúcar glass.
50	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
350	Azúcar glass	· Batir las claras a punto de nieve y rociar el azúcar en forma de lluvia.
25	Azúcar	
270	Claros	· Incorporar la tercera parte de las claras con los polvos, después de incorporar otra tercera parte mezclando hasta desaparecer los grumos, incorporar el resto de claras así como la avellana en trozo y verter en media charola de horno con papel encerado.
150	Avellana en trozo tostada	
		· Hornear a 199°C por 7 min.
		· Sacar del fuego y cortar rectángulos de 11 x 3.5 cm.
		· Reservar.

### GEL DE MARACUYÁ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
50	Pulpa de maracuyá	· Hervir el maracuyá y agregar el azúcar previamente mezclada con la pectina batiendo rápidamente al mismo tiempo.
15	Azúcar	
40	Pectina amarilla	· Enfriar y reservar.

### TUILE DE MARACUYÁ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
50	Azúcar glass	· Mezclar todos los ingredientes y reservar por 24 hrs en refrigeración.
10	Harina	
8	Jugo de naranja	· Formar con esta pasta placas redondas de diferentes tamaños sobre papel siliconado.
6	Puré de maracuyá	
14	Mantequilla fundida	· Hornear a 177°C por 6 min.
		· Reservar en recipientes tapados herméticamente.

### CREMA DE MENTA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
50	Crema para batir 35% m.g.	· Batir todo junto hasta obtener una crema untuosa.
10	Queso mascarpone	
8	Licor de menta verde	
6	Azúcar glass	





**Daniel Moreno**

ANDAZ MAYAKOBA PLAYA DEL CARMEN



## CHOCOLATE Y COCO (ENTREMET)

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
320	Cremoso montado de chocolate Cacao Barry® origen Ghana	<ul style="list-style-type: none"> <li>· En un molde de aro vaciar un poco de cremoso montado cubriendo todas las paredes, insertar el aro de malvavisco quemado con soplete como un smooere, tapar con un crocante de coco y repetir esta misma acción una vez más, finalizar con aro de bizcocho de té matcha.</li> <li>· Congelar y glasear con el glaseado oscuro, decorar con flores borrajas, ramitas de chocolate y hacer un cinturón con el hilo de yute, se puede poner en el centro del pastel algunos nibs de cacao tostados.</li> </ul>
140	Bizcocho de té matcha	
70	Malvavisco de coco	
160	Glaseado de cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
50	Chocolate Cacao Barry® origen Ghana	
70	Crocante de coco	
c/n	Hilo de yute	
c/n	Flores borrajas	

### CREMOSO MONTADO GHANA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1000	Crema para batir 35% m.g.	· Trabajar el 50% de la crema, las yemas y el azúcar como una crema inglesa.
600	Chocolate Cacao Barry® origen Ghana	· Llevar hasta 85°C y retirar del fuego.
90	Yemas	· Agregar la masa para gelatina previamente hidratada y colar.
50	Azúcar	· Bajar la temperatura hasta 50°C y verter sobre la cobertura.
42	Masa de gelatina (7g de grenetina hidratada en 35g de agua fría)	· Emulsionar con hand blender.
70	Nibs de cacao	· Reservar en refrigeración. · Infusionar en frío los nibs de cacao y el resto de la crema durante 24 hrs. · Colocar ambas cremas en la batidora y semimontar hasta obtener una crema suave.

### BIZCOCHO DE TÉ MATCHA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Harina	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Llevar a la batidora, la mantequilla y el azúcar hasta cremar, raspando siempre las paredes del bowl.</li> <li>· Agregar uno a uno los huevos y después todos los polvos previamente cernidos.</li> <li>· Cambiar de pala a globo y reservar en la cámara durante 8 hrs.</li> <li>· Extender en charola de 60 x 40 cm y hornear a 175°C durante 9 min aprox.</li> </ul>
6	Polvo para hornear	
120	Mantequilla	
300	Huevo	
3	Sal	
75	Azúcar	
12	Té matcha en polvo	
c/n	Colorante verde	
120	Polvo de almendras	

### MALVAVISCO DE COCO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1000	Azúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Colocar en una cacerola el agua, el azúcar y la glucosa, asegurándonos de hidratar muy bien el azúcar.</li> <li>· Poner a fuego muy bajo el puré de coco.</li> <li>· Montar las claras en segunda velocidad.</li> <li>· Cuando el jarabe esté en 110°C subir la velocidad de la batidora hasta el punto máximo.</li> <li>· Llegar al jarabe a 118°C y verter sobre las claras a punto de hilo sin bajar la velocidad.</li> <li>· Agregar posteriormente la masa de gelatina y por último el puré de coco.</li> <li>· Enfriar hasta 40°C y duchar en forma de aros.</li> <li>· Sobre tapete glaseado de TPT de fécula de maíz y azúcar glass.</li> </ul>
150	Agua	
100	Glucosa	
250	Claros	
280	Masa de gelatina (47.5g de grenetina hidratada en 237.5g de agua fría)	
150	Puré de coco	
c/n	Fécula de maíz	
c/n	Azúcar glass	

### GLASEADO DE COCOA CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
216	Azúcar	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Hervir el agua, el azúcar y la crema para batir.</li> <li>· Poner a fuego bajo y agregar la cocoa y la masa de gelatina.</li> <li>· Emulsionar con ayuda de una batidora de inmersión y colar.</li> <li>· Bajar a 70°C y agregar brillo neutro.</li> <li>· Refrigerar durante 24hrs.</li> <li>· Usar entre 30°C y 32°C para glasear.</li> </ul>
168	Agua	
144	Crema para batir 35% m.g.	
72	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
84	Masa de gelatina (14g de grenetina hidratada en 70g de agua fría)	
50	Brillo neutro	

### CACAO BARRY® ORIGEN GHANA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
c/n	Chocolate Cacao Barry® origen Ghana	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Temperar el chocolate y dar forma de ramas de árbol, sobre los cubos de hielo con un poco de agua.</li> <li>· Cristalizar y reservar en congelación.</li> <li>· Fundir la manteca y la pasta de cacao.</li> <li>· Pulverizar las ramas de manera uniforme.</li> </ul>
100	Manteca de cacao Cacao Barry®	
100	Pasta de cacao	

### CROCANTE DE COCO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Chocolate Cacao Barry® origen Ghana	<ul style="list-style-type: none"> <li>· Temperar cobertura. Mezclar con el coco.</li> <li>· Alisar sobre hoja de guitarra.</li> <li>· Cortar en aros del tamaño del molde para el pastel.</li> </ul>
20	Coco frappé	

## GOLFEADO DE VENEZUELA

Cantidad (g)	Ingredientes	
50	Pan golfeado	· Colocar en un bowl una pieza de pan golfeado, bañar con miel melipona y hacer una quenelle de helado de chocolate y miel.
30	Jarabe de piloncillo	
45	Decoración de frutos secos	· Decorar con pequeñas láminas de queso cotija y cinta de chocolate
60	Helado de cacao y miel	Callebaut® origen Brasil.
15	Queso cotija	
18	Miel de abeja melipona	

### PAN GOLFEADO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
50	Harina	· Hidratar la levadura en 100 g de leche a 45°C durante 20 min.
30	Leche en polvo	· Agregar el resto de los ingredientes a una amasadora.
45	Levadura	· Trabajar durante 7 min en primera velocidad.
60	Azúcar	· Agregar la sal y subir a segunda velocidad durante 5 min más, retirar y reposar la masa en la mesa hasta doblar su tamaño, pasar por la laminadora en 5 mm y con un ancho de 25 cm, poner suficiente cantidad de jarabe con una brocha, al igual que piloncillo y queso cotija rallados.
15	Semilla de anís	· Enrollar y cortar en piezas de 2.5 cm de ancho, colocar en molde de muffin y fermentar.
8	Sal	· Colocar más queso y piloncillo por encima del rollo y hornear a 180°C durante 7 min, sacar del horno y pintar con jarabe de piloncillo y regresar al horno durante 3 min más para caramelizar, enfriar en rejillas.

### JARABE DE PILONCILLO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1000	Piloncillo	· Colocar el piloncillo y el agua en un cazo cónico y hervir, hasta disolver el piloncillo.
1000	Agua	· Dejar enfriar.

### HELADO DE CACAO Y MIEL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
3450	Leche	· Llevar al fuego la leche, la crema, la glucosa y el azúcar invertido.
1000	Crema para batir 35% m.g.	· Blanquear las yemas con el azúcar y el estabilizante para helado.
176	Glucosa	· Verter una parte de los líquidos sobre las yemas y mezclar con el resto poco a poco.
700	Azúcar	· Llevar hasta 82°C, agregar cocoa y miel.
200	Azúcar invertido	· Retirar del fuego, colar y enfriar de inmediato, reservar en refrigeración durante 24 hrs.
450	Yemas	· Antes de pasar por la mantecadora, emulsionar toda la mezcla con el turbo.
150	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	· Retirar de la máquina y mantener a 16°C.
450	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
180	Miel de abeja melipona	
5%	Estabilizador para helado	

### DECORACIONES DE FRUTOS SECOS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Temperar la cobertura de chocolate Callebaut® origen Brasil.
	Nuez	· Hacer cintas de 12 cm de largo x 1.5 cm de ancho.
	Avellana	· Pegar cada fruto garapiñado sobre la cinta.
	Nuez de macadamia	
	Pistache	





**Luis Parra**  
HYATT ZIVA CANCÚN



## GATEAUX DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
20	Creoso de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y cítricos	· Armar el postre como si fuera un entremet.
20	Bizcocho suave con almendras	· En la base colocar un rectángulo de sablé, posteriormente,
15	Crujiente de cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776 y cítricos	el crujiente de cacao así como el bizcocho de almendras, después el cremoso de chocolate ya porcionado.
15	Pasta sablé de cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	· La siguiente fase del postre comienza, colocando una lámina de chocolate temperada, después 3 esferas de mousse de chocolate, ya glaseadas.
15	Mousse de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Terminar con una lámina, encima de las esferas y como decoración colocar las nueces.
5	Glaseado oscuro de cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	
7	Nueces garapiñadas	
2	Láminas rectangulares de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	

## CREMOSO DE CHOCOLATE Y CÍTRICOS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
165	Crema para batir 35% m.g.	· Calentar la leche con las ralladuras, colar y rectificar la cantidad.
165	Leche	· Agregar la crema y elaborar una salsa inglesa.
40	Azúcar	· Llevar a cocción a 85°C y agregar la masa de gelatina.
10	Azúcar invertido	· Colar la salsa inglesa a la chocolate y mezclar perfectamente.
75	Yemas de huevo	· Moldear de un grosor de 1/2 cm y congelar.
15	Rayadura de limón	· Una vez congelado, cortar en rectangular de 11 x 3 cm.
10	Rayadura de naranja	
42	Masa de gelatina (7g de grenetina hidratada en 35g de agua fría)	
200	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	

## BIZCOCHO SUAVE CON ALMENDRAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
160	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Fundir el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y la mantequilla, reservar.
240	Mantequilla	· Montar los huevos con el azúcar.
200	Huevos	· Una vez montado, temperar una parte de los huevos con la mezcla anterior de chocolate y mantequilla e incorporar de forma envolvente con el resto de la mezcla de los huevos, incorporar la harina poco a poco.
980	Azúcar	· Colocar la mezcla en charola y colocar las almendras en la parte superior.
30	Harina	
115	Almendra fileteada	· Hornear a 170°C de 10 a 15 min.
8	Extracto de vainilla	· Enfriar, congelar y cortar en rectángulos de 11 x 3 cm.

## CRUJIENTE DE CACAO Y CÍTRICOS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
210	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Fundir el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé y la manteca de cacao Cacao Barry®, mezclar los ingredientes por orden y extender entre dos hojas de guitarra de un grosor de 2.5 mm.
30	Manteca de cacao Cacao Barry®	
450	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	· Enfriar y cortar de 11 x 3 cm.

## SABLÉ DE CACAO CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
225	Mantequilla	· Hacer una pasta sablé y por último incorporar el Pailleté Feuilletine Cacao Barry® y la flor de sal.
165	Azúcar	· Extender la masa sobre una charola y hornear a 180°C.
75	Almendra en polvo	· Enfriar, pasar por un procesador y cernir.
30	Huevo	
300	Harina	
1	Bicarbonato	
75	Cocoa en polvo Callebaut® CP-776 o CP-777	
25	Pailleté Feuilletine Cacao Barry®	
12	Nibs de cacao	
6	Flor de sal	
10	Ralladura de naranja	

## MOUSSE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
240	Leche	· Hacer una infusión con la leche y la ralladura un día anterior colar la leche infundada, poner a calentar a 85°C y agregar la masa de gelatina.
1	Vaina de vainilla	
84	Masa de gelatina (14g de grenetina hidratada en 70g de agua fría)	· Verter sobre el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, mezclar perfectamente y dejar que alcance una temperatura de 30°C e incorporar poco a poco el merengue italiano y la crema batida previamente montada y llenar el molde de esferas con la mousse.
270	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	
90	Merengue italiano	· Congelar.
330	Crema para batir 35% m.g.	
5	Ralladura de limón	

## GLASEADO DE COCOA CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
125	Crema para batir 35% m.g.	· Hervir la crema con el azúcar.
190	Leche	· Una vez que hierva, agregar la cocoa cernida, mezclar perfectamente y retirar del fuego.
190	Azúcar	· Agregar la masa de gelatina con la ayuda de un batidor globo evitando que se hagan grumos.
75	Cocoa en polvo Callebaut® CP-776 o CP-777	· Colar y verter en un recipiente, dejarlo 24 hrs en reposo. Utilizarlo a 27°C en postres congelados.
78	Masa de gelatina (13g de grenetina hidratada en 65g de agua fría)	

## NUECES GARAPIÑADAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Nuez en mitades	· Mezclar todos los ingredientes, colocar sobre un tapete de silicón y meter al horno entre 10 y 15 min.
100	Azúcar	· Dejar secar a temperatura ambiente.
20	Claras de huevo	

## RECTÁNGULOS DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Fundir el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé a una temperatura de 45°C, temperarlo a 27°C y verterlo sobre dos hojas de guitarra.
		· Pasar un rodillo sobre las hojas y adelgazar a 1 mm de grosor.
		· Una vez que esté cristalizado cortar rectángulos de 11 x 3 cm.

## SPHERE

### Cantidad (g) Ingredientes

20	Biscocho de almendras
2	Discos de chocolate Callebaut® origen Brasil
15	Bavaroise de chocolate Callebaut® origen Brasil
15	Núcleo líquido de vainilla
5	Glaseado de caramelo rojo
10	Crujiente de chocolate Callebaut® origen Brasil
10	Chocolate Callebaut® origen Brasil con almendras

### BIZCOCHO DE ALMENDRAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Mantequilla	· Clarificar la mantequilla, mezclar todos los polvos y tamizar.
480	Yemas de huevo	· Levantar las yemas de huevo con el azúcar, y agregar poco a poco la pasta de almendras.
100	Almendra en polvo	· Una vez que esté listo el savayón de pasta de almendras incorporar los polvos de forma envolvente.
100	Azúcar glass	· Verter sobre un tapete de silicón y hornear a 170°C por 15 min aproximadamente.
80	Harina	
5	Polvo para hornear	
150	Pasta de almendras	
200	Almendra en trozos	
220	Azúcar	
80	Cocoa en polvo Callebaut® CP-777 o CP-776	

### NÚCLEO LÍQUIDO DE VAINILLA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
250	Crema para batir 35% m.g.	· Hervir la leche con el jengibre hasta llegar a 85°C, colar y rectificar la cantidad.
250	Leche	· Agregar la crema con el 50% del azúcar el extracto de vainilla y la leche infusionada con jengibre en polvo y llevar a hervir.
90	Azúcar	
20	Fécula de maíz	· Mezclar el otro 50% del azúcar con la fécula de maíz y agregar las yemas, mezclar perfectamente y temperar con una parte de la leche caliente, una vez que esté temperado mezclar todo, mantenerlo a fuego y una temperatura de 85°C.
100	Yemas	
12	Jengibre en polvo	
5	Extracto de vainilla	· Colar la mezcla, poner en moldes de esfera, enfriar y congelar.

### GLASEADO DE CAMELO ROJO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Leche	· Calentar la leche, la mitad del azúcar, la crema y la glucosa.
370	Azúcar	· Hervir y dejar enfriar a 45°C.
300	Crema	· Mezclar el resto del azúcar con la fécula, añadir a la preparación anterior y hervir de nuevo.
100	Glucosa	· Una vez listo agregar la masa de gelatina con los 50 g de agua, colar y con la ayuda de un mixer procesar e incorporar los colorantes, vaciar y guardar al contacto.
25	Fécula de papa	
60	Masa de gelatina (10g de grenetina hidratada en 50g de agua fría)	· Dejar reposar durante 24 hrs y usar a 23°C.
50	Agua	
3	Colorante rojo en gel	
2	Colorante metálico dorado	

### GALLETA SHORT BREAD

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
275	Mantequilla	· Mezclar todos los ingredientes y extender sobre dos hojas para hornear.
175	Azúcar	· Hornear a 170°C de 10 a 15 min aproximadamente.
400	Harina	· Con la ayuda de un procesador triturar y pasar por un cernidor.
4	Flor de sal	· Reservar.

### CRUJIENTE DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
240	Galleta short bread	· Mezclar todos los ingredientes, extender sobre dos hojas de guitarra y cortar en discos de 4 cm.
80	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Dejar enfriar.
20	Manteca de cacao Cacao Barry®	

### BAVAROISE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
84	Masa de geletina (14g de grenetina hidratada en 70g de agua fría)	· Hacer una crema inglesa con jengibre, agregarle la masa de gelatina y pasar por un colador e incorporar al chocolate Callebaut® origen Brasil y con el mixer emulsionar, dejar enfriar y añadir la crema en forma envolvente, y verter en moldes más grandes que las semiesferas ya hechas previamente.
250	Leche	
250	Crema para batir 35% m.g. (1)	· Rellenar el molde, añadir el núcleo ya congelado y meter a congelación.
50	Azúcar	
100	Yemas de huevo	
370	Chocolate Callebaut® origen Brasil	
8	Jengibre rallado	
900	Crema para batir 35% m.g. (2)	

### CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL CON ALMENDRAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Fundir la manteca con el chocolate Callebaut® origen Brasil, agregar las almendras tostadas.
45	Manteca de cacao Cacao Barry®	· Reservar.
70	Almendras fileteadas y tostadas	· Usar a 30°C.





**Carlos Velasco**

**THE FIVES DOWNTOWN PLAYA DEL CARMEN**



## CREMOSO BRASILEÑO

Cantidad (g) Ingredientes

Cremoso de chocolate Callebaut® origen Brasil  
Teja de cocoa en polvo Cacao Barry® Extra Brute  
Helado de chocolate Callebaut® 811  
Tierra de naranja

## CREMOSO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Crema para batir 35% m.g.	· Calentar la crema y la manteca de cacao Cacao Barry® a 82°C, retirar y agregarlo al chocolate Callebaut® origen Brasil, luego verter la crema semimontada en tres tiempos.
32	Manteca de cacao Cacao Barry®	
150	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Una vez terminado, vaciarlo al molde y congelar.
250	Crema para batir 35% m.g.	

## TEJA DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Azúcar	· Acremar la mantequilla y el azúcar, luego incorporar la avellana, el ron y la crema.
60	Mantequilla	
45	Cocoa en polvo Cacao Barry® Extra Brute	· Batir ligeramente las claras y agregar la mezcla anterior e incorporar la harina y la cocoa cernidas.
30	Crema para batir 35% m.g.	
20	Ron añejo	· Dejar reposar 24 hrs antes y utilizar.
90	Avellana en polvo	
20	Clara de huevo	
45	Harina	

## HELADO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® 811

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Leche	· Hervir la leche y la crema, posteriormente verter el azúcar y las yemas previamente temperadas.
50	Dextrosa	
250	Crema para batir 35% m.g.	· Dejar a primer hervor y agregar los ingredientes faltantes y al final el chocolate Callebaut® 811, congelar a 21°C y pacotizar.
65	Yema de huevo	
15	Estabilizante para helado	
17	Glucosa	
45	Chocolate Callebaut® 811	
34	Cocoa en polvo Cacao Barry® Extra Brute	

## TIERRA DE NARANJA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Almendra en polvo	· Cocinar la cáscara de naranja en el jarabe y dejar secar a 45°C.
80	Cáscara de naranja	
60	Azúcar	· Por 3 hrs, una vez deshidratado pasarlo a la licuadora junto con la almendra en polvo previamente tostada.
120	Agua	

## BOMBÓN MANGO TAJÍN

Cantidad (g) Ingredientes

Ganache Callebaut® origen Sao Thomé  
Jalea de mango con Tajín

## GANACHE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
125	Crema para batir 35% m.g.	· Calentar la crema y la glucosa, luego agregarlo al chocolate Callebaut® origen Sao Thomé, bajar a 60°C y verter la mantequilla.
12	Mantequilla	
115	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Utilizar a 32°C.
8	Glucosa	
CS	Chocolate Callebaut® 811	

## JALEA DE MANGO CON TAJÍN

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
125	Puré de mango	· Hervir el puré de mango, después agregar la pectina NH con el 50% de azúcar, esperar el segundo hervor e incorporar los ingredientes faltantes con el resto de la azúcar.
163	Azúcar	
4	Pectina NH	· Cocinar a 92°C.
38	Glucosa	
10	Tajín	





**Armando Alvarado**

**SECRETS MAROMA PLAYA DEL CARMEN**



## CHOCOLATE SHAUKU

Cantidad (g)	Ingredientes
30	Creoso de chocolate Callebaut® origen Sao Thomé
20	Crème brûlée de café
30	Biscuit de especias
20	Glaseado de frambuesa
5	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé
5	Financier de avellana
3	Esponja de pistache
2	Merengue
1	Pistache en polvo
2	Flores comestibles

## CREMOSO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN SAO THOMÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Crema para batir 35% m.g.	· Fundir el chocolate a 40°C máximo.
100	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Agregar el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé fundido a la crema para batir, previamente montada.
12	Masa de gelatina (2g de grenetina hidratada en 10g de agua fría)	· Finalmente agregar la masa de gelatina fundida y colocar en una manga.

## CRÈME BRÛLÉE DE CAFÉ

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
200	Crema para batir 35% m.g.	· Calentar la crema con la vaina de vainilla.
1 pz	Vainas de vainilla	· Blanquear en un bowl las yemas de huevo con el café soluble y el azúcar.
2 pz	Yema de huevo	· Agregar el huevo a la crema ya caliente y temperar.
40	Azúcar	· Colocar en un molde y cocer en el horno a baño maría a 160°C durante 20 min.
30	Café soluble	· Dejar enfriar.

## BISCUIT DE ESPECIAS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
235	Azúcar glass	· Mezclar la avellana con el azúcar glass, la pimienta, el cardamomo, la nuez moscada, la harina, la pimienta, las yemas y el agua.
235	Avellana en polvo	· Montar las claras de huevo e incorporar de forma envolvente con la pasta formada con los polvos.
80	Yemas	· Agregar la mantequilla fundida, estirar en una charola y hornear a 170°C durante 18 min aproximadamente.
25	Agua	· Reservar.
45	Harina	
50	Mantequilla	
125	Clara de huevo	
1	Pimienta	
1	Cardamomo	
1	Nuez moscada	

## GLASEADO DE FRAMBUESA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Puré de frambuesa	· Calentar puré de frambuesa, agua y glucosa eliminar a 80°C.
350	Agua	· Incorporar la pectina mezclada con el azúcar en forma de lluvia.
250	Glucosa	· Hervir durante 2 min.
20	Pectina NH	· Dejar reposar 24 hrs y aplicar a 30°C.
25	Azúcar	

## FINANCIER NATURAL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
120	Azúcar glass	· Mezclar el azúcar glass, la harina, la almendra en polvo y el azúcar invertido.
60	Harina	· Avellanar la mantequilla en un cazo cónico y enfriar a 20°C.
60	Almendra en polvo	· Montar las claras en la batidora y posteriormente incorporar los polvos con ayuda de una miserable.
5	Azúcar invertido	· Colocar en un molde y hornear a 190°C durante 12 min.
100	Clara de huevo	
120	Mantequilla	

## ESPONJA DE PISTACHE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
7 pz	Yema de huevo	· Batir el huevo con las yemas y el azúcar hasta obtener el doble de volumen. Incorporar la harina, la fécula de maíz cernida y la pasta de pistache, cuidando de no "ponchar" el huevo montado.
4 pz	Huevo entero	· Colocar film en un molde o insertar de modo que la mezcla no toque las paredes del molde.
21	Azúcar	· Hornear a 100°C por 2 hrs aproximadamente.
63	Harina	
63	Fécula de maíz	
40	Pasta de pistache	
15	Color verde	

## MERENGUE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Azúcar glass	· Hacer un merengue francés con las claras y el azúcar.
100	Azúcar	· Colocar en una manga y formar pequeñas gotas.
50	Claros de huevo	· Deshidratar en el horno a 100°C.

## TARTA DE CHOCOLATE CALLEBAUT®

Cantidad (g)	Ingredientes	
20	Base de tarta	· Para armar la tarta, colocar la pasta de almendra, como primera capa.
20	Jelly de guayaba	· Posteriormente colocar la salsa de mango y en el top, la ganache de chocolate.
30	Queso crema	· Una vez armada la tarta, colocarla sobre un plato y comenzar a decorarla.
10	Aceite de trufa blanca	· En la parte de arriba de la tarta, colocar una porción de jelly de guayaba, queso crema, un poco de aceite de trufa y las decoraciones de chocolate.
10	Salsa de mango	· Finalmente, colocar salsa de mango sobre el plato, polvo de pistache, flores y brotes.
20	Pasta de almendra	
15	Pistache en polvo	
3	Brotes	
3	Flores	
30	Decoración de chocolate Callebaut® 811	
30	Ganache de chocolate Callebaut® origen Brasil	

## PASTA DULCE DE COCOA CACAO BARRY® EXTRA BRUTE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
240	Mantequilla	· Cremer la mantequilla y colocar el azúcar con ayuda de una pala.
150	Azúcar	· Agregar el huevo uno por uno y posteriormente agregar los polvos cernidos.
1 pz	Huevo	· Dejar enfriar y reposar la masa.
50	Polvo de almendra	· Estirar y hornear a 170°C por 14 min.
300	Harina	
50	Cocoa en polvo Cacao Barry® Extra Brute	
50	Fécula de maíz	

## JELLY DE GUAYABA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1000	Puré de guayaba	· Calentar el puré de guayaba, el azúcar y la glucosa.
400	Azúcar	· Agregar la pectina con el azúcar en forma de lluvia a 80°C y llevar a hervir durante 5 min aproximadamente.
360	Glucosa	· Verter sobre un molde y dejar enfriar.
100	Azúcar	
32	Pectina amarilla	

## PASTA DE ALMENDRA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
165	Mantequilla	· Suavizar la mantequilla y agregar el resto de los ingredientes.
195	Azúcar	· Estirar en una charola y hornear a 160°C durante 8 min aproximadamente y reservar.
155	Glucosa	
155	Almendra fileteada	



## SALSA DE MANGO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Puré de mango	· Hervir el puré de mango con el azúcar y el agar agar.
20	Azúcar	· Dejar enfriar y moler hasta obtener una consistencia de salsa.
1	Agar agar	

## GANACHE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
80	Crema para batir 35% m.g.	· Calentar la crema y la leche a 80°C.
80	Leche	· Temperar las yemas y continuar su cocción hasta llegar a 85°C, colar e incorporar el chocolate Callebaut®
120	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Mezclar hasta obtener una ganache uniforme.
4 pz	Yema	



**Saúl Herrera**  
VILLA PALMAR PLAYA MUJERES



## MARQUEZ SAO THOMÉ

### Cantidad (g) Ingredientes

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
140	Yemas	· Preparar una inglesa con la crema, las yemas y el azúcar.
150	Azúcar	· Verter sobre el chocolate Callebaut® origen Sao Thomé.
500	Chocolate Callebaut® origen Sao Thomé	· Agregar la masa de gelatina.
400	Crema para batir 35% m.g.	· Aparte montar las claras e incorporarlas de forma envolvente.
210	Clara de huevo	
120	Masa de gelatina (20g de grenetina hidratada en 100g de agua fría)	

### GLASEADO DE COCOA CACAO BARRY® EXTRA BRUTE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
510	Azúcar	· Calentar el azúcar, la masa de gelatina y el agua.
180	Glucosa	· Agregar la crema y llevar a ebullición.
225	Agua	· Incorporar la cocoa en polvo y dejar hervir.
360	Crema para batir 35% m.g.	· Retirar del fuego y agregar la masa de gelatina.
200	Cocoa en polvo Cacao Barry® Extra Brute	· Colar y reservar.
120	Masa de gelatina (20g de grenetina hidratada en 100g de agua fría)	

### CACAHUATE CAMELIZADO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Azúcar	· Preparar un caramelo seco con el azúcar.
200	Cacahuete	· Agregar el cacahuete pelado y dejar tostar en el caramelo.
15	Mantequilla	· Añadir la mantequilla y retirar del fuego.
20	Mantequilla de cacao Mycryo de Cacao Barry®	· Extender en un silpat y dejar enfriar.
50	Chocolate blanco Callebaut® W2	· Picar el cacahuete e incorporar la mantequilla de cacao Mycryo y el chocolate fundidos. · Dar forma deseada y reservar.

### JOCONDE DE ALMENDRAS CON PUPPY SEED

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
75	Azúcar glass	· Batir el huevo, las yemas, el azúcar glass y la almendra en polvo.
75	Almendra en polvo	· Aparte montar las claras con el azúcar.
50	Huevo	· Incorporar ambas preparaciones de forma envolvente.
60	Yema	· Agregar la harina cernida en forma de lluvia y mezclar suavemente.
60	Harina	· Añadir la mantequilla fundida y el puppy seed e incorporar de forma envolvente.
15	Mantequilla fundida	· Extender en charola con silpat o papel siliconado.
140	Clara de huevo	· Hornear a 200°C por 7 a 8 min.
50	Azúcar	
30	Puppy seed	

### GLASEADO DE CHOCOLATE CALLEBAUT® W2

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
100	Crema para batir 35% m.g.	· Poner a calentar agua, glucosa y azúcar.
200	Leche	· Agregar la crema para batir y la leche.
200	Agua	· Llevar a ebullición y retirar del fuego.
30	Glucosa	· Incorporar la masa de gelatina.
250	Azúcar	· Añadir el chocolate blanco Callebaut® W2.
500	Chocolate blanco Callebaut® W2	· Agregar bioxido de titanio e incorporar con ayuda de un hand blender.
150	Masa de gelatina (25g de grenetina hidratada en 125g de agua fría)	· Reservar y emplear a 27°C.
50	Bióxido de titanio	



## GANACHE DE CHOCOLATE CALLEBAUT® ORIGEN BRASIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
350	Chocolate Callebaut® origen Brasil	· Infusionar en frío la crema con la ralladura de naranja un día antes.
10	Masa de gelatina (3.3g de grenetina hidratada en 16.7g de agua fría)	· Flamear el Controy (70 ml) en una sartén caliente.
20	Mantequilla	· Agregar la crema, la glucosa, la mantequilla y calentar.
70	Licor Controy	· Verter sobre el chocolate Callebaut® origen Brasil y emulsionar.
2 pzas	Ralladura de naranja	· Incorporar el Controy (15 ml) directo a la ganache.
300	Crema para batir 35% m.g.	· Reservar.
15	Licor Controy	

## PASTA DE FRUTA DE CHABACANO

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
600	Chabacano asado	· Asar los chabacanos directo en una sartén caliente.
400	Agua	· Procesar con el agua para formar un puré.
200	Azúcar	· Mezclar el azúcar y la pectina.
21	Pectina amarilla	· Calentar el puré con la glucosa, al llegar a 80°C, agregar la mezcla anterior.
150	Glucosa	· Agregar el jugo de limón y llevar a cocción hasta los 107°C.
5	Jugo de limón	· Verter sobre una charola con silpat o molde de silicón para formar una placa delgada. · Porcionar y reservar.





# CALLEBAUT®

BELGIUM 1911



@callebaut.la



@callebautchocolate

[www.callebaut.com](http://www.callebaut.com)