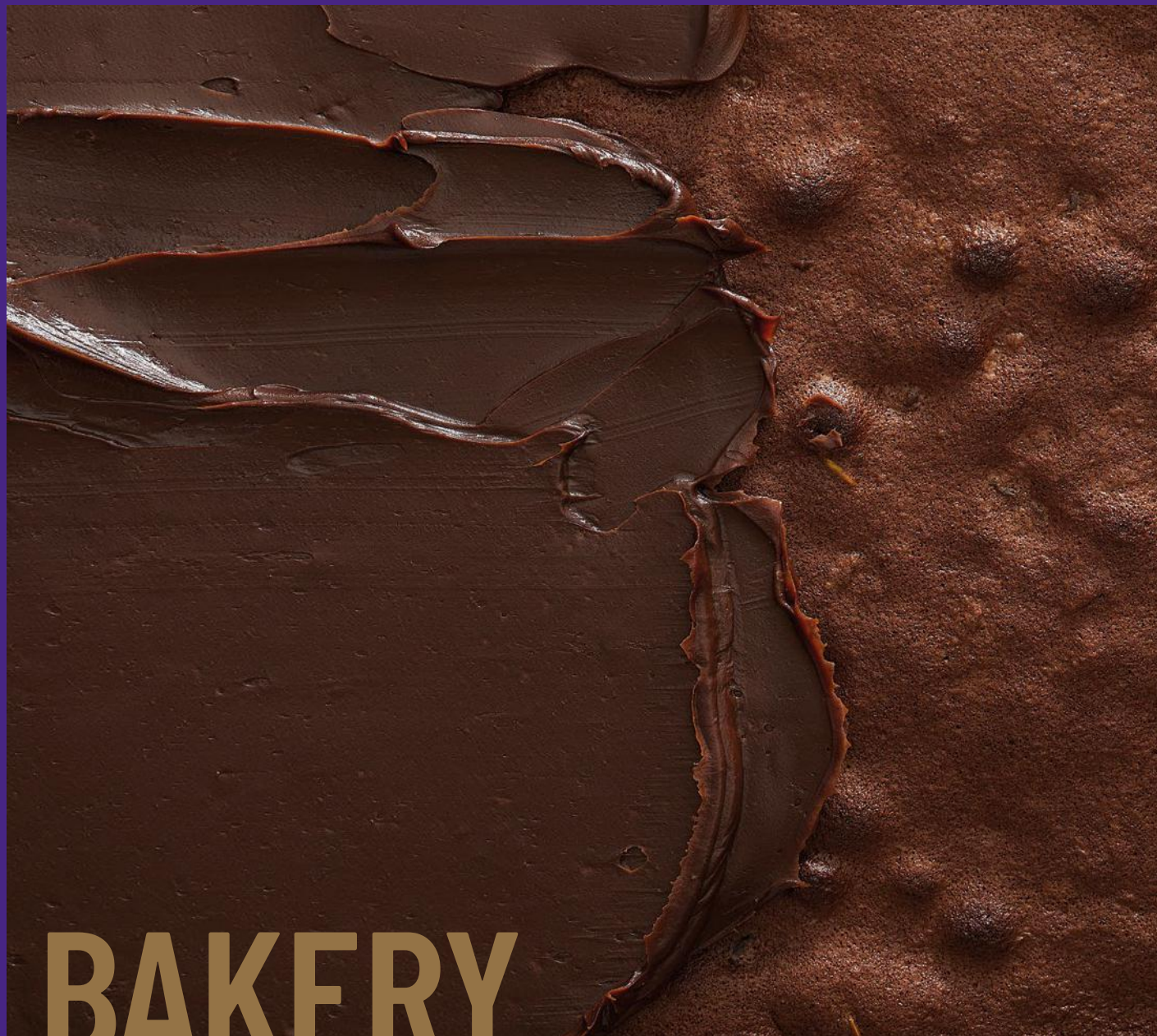


VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949

APOYANDO EN TUS CREACIONES DIARIAS



BAKERY FOUNDATIONS

VOLUMEN 1

BAKERY FOUNDATIONS

VOLUMEN 1

Se dice que es necesario aprender bien las reglas antes de romperlas. El recetario Bakery Foundations fue creado desde esta lógica. Creemos que las cosas buenas de la vida pueden ser simples (y deliciosas). Van Leer y la Chocolate Academy se han reunido para ofrecerte estas recetas de panadería simplemente deliciosas, que deleitarán paladares cada vez que sean preparadas.

01

- GALLETAS DE CREMA DE CACAHUATE 6
- DONAS CON CHOCOLATE CON LECHE 7
- PASTEL DE PLÁTANO Y AVELLANA 8
- VERRINAS DE CHEESECAKE 10
- TARTA DE CHOCOLATE 12
- MUFFINS CON DOBLE CHOCOLATE 14

02

- GALLETAS PERFECTAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE 16
- SCONES DE EARL GREY 17
- BROWNIES RECARGADOS 18
- DONAS RELLENAS 20

03

- GALLETAS DE ALMENDRA Y CHOCOLATE 24
- CUPCAKES DE CHOCOLATE 25
- DONAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE BLANCO 26
- POUND CAKE DE CHOCOLATE 28
- MUFFINS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS 29
- GALLETAS CON RELLENO SUAVE 30

VAN LEER
CHOCOLATES
EST. 1949

VAN LEER ES UNA MARCA ESTADOUNIDENSE DE PRODUCTOS DE CHOCOLATE Y CACAO QUE OFRECE UN BALANCE PERFECTO ENTRE PRACTICIDAD E INSPIRACIÓN.

OFRECEMOS A NUESTROS CLIENTES SOLUCIONES SUSTENTABLES, RESPONSABLES Y FÁCILES DE USAR. ESTO ES LO QUE NOS HACE EL ALIADO CONFIABLE QUE PERMITE A NUESTROS CLIENTES CRECER SUS NEGOCIOS DÍA A DÍA.

VAN LEER, APOYANDO EN TUS CREACIONES DIARIAS.



CONCEPTOS PARA «DETRÁS DEL MOSTRADOR» - ¡PERO AL FRENTE DE NUESTROS CORAZONES!

CAPÍTULO

01

GALLETAS DE CREMA DE CACAHUATE

24 PORCIONES



%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
13.85%	MANTEQUILLA (BLANDA)	230	8.11
24.09%	AZÚCAR MORENA	400	14.12
21.68%	CREMA DE CACAHUATE	360	12.70
6.32%	HUEVOS	105	3.70
0.36%	ESENCIA DE VAINILLA	6	0.21
18.07%	HARINA DE TRIGO	300	10.59
0.21%	POLVO PARA HORNEAR	3.50	0.12
0.29%	BICARBONATO DE SODIO	4.75	0.16
0.06%	SAL	1	0.03
	CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO VAN LEER 4M (CHD-DR-6000314-036)	250	8.82
15.06%		1660.25	58.56
100%			

1. Bate la mantequilla y el azúcar hasta que quede ligera y esponjosa
2. Agrega la crema de cacahuate e incorpora
3. Agrega los huevos, uno a la vez, seguidos de la vainilla
4. Tamiza los ingredientes secos, agrega, y mezcla hasta combinarlos
5. Incorpora las chispas de chocolate hasta que estén bien integradas o esparce encima antes de hornear
6. Forma porciones de la masa del tamaño deseado y refrigera
7. Hornea a 165°C durante 10-14 minutos o hasta que estén listas dependiendo del tamaño



DONAS CON CHOCOLATE CON LECHE

12 PORCIONES



MASA

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
30.55%	LECHE DE ALMENDRA	298	10.52
0.74%	LEVADURA ACTIVA SECA	7	0.24
9.51%	MANTEQUILLA VEGANA	90	3.17
5.29%	AZÚCAR	50	1.76
0.42%	ESENCIA DE VAINILLA	4	0.14
0.32%	SAL	3	0.10
53.17%	HARINA DE TRIGO	503	17.75
100%		955	33.68

1. Calienta la leche de almendras a 38°C e incorpora la levadura y un poco del azúcar, coloca aparte para activar. La mezcla estará espumosa cuando esté lista, en alrededor de 5-10 minutos
2. En un tazón para mezclar, coloca la harina, la sal, el azúcar sobrante y el extracto de vainilla. Comienza a mezclar los ingredientes a baja velocidad con un gancho de amasar
3. Agrega la mantequilla vegana e incorpora la mezcla de levadura activada
4. Una vez que los ingredientes están combinados, enciende a velocidad media durante 8-12 minutos hasta que la masa obtenga gluten y haya quedado lista
5. Coloca la masa en un tazón ligeramente engrasado y cubre con plástico. Deja que suba durante una hora o hasta que haya duplicado su tamaño
6. Golpea la masa, enrolla al grosor deseado y córtala al tamaño de dona deseado
7. Coloca en una bandeja de hornear y permite una segunda prueba en la masa antes de freír
8. Fríe las donas y deja que enfrien un poco antes de glasear



COBERTURA

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
18.40%	LECHE DE ALMENDRA	45	1.58
	CHOCOLATE CON LECHE VAN LEER BEL LACTÉE 33% (CHM-WA-0082301-053)	200	7.06
100%		245	8.64

1. Derrite el chocolate a aproximadamente 40°C
2. Calienta ligeramente la leche e incorpórala al chocolate para lograr una emulsión
3. Sumerge las donas en el glaseado y decora al gusto



PASTEL DE PLÁTANO Y AVELLANA

19 PORCIONES

PASTEL DE PLÁTANO

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
12.29%	AZÚCAR	400	14.12
12.29%	AZÚCAR MORENA	400	14.12
22.13%	PLÁTANO (MADURO)	720	25.41
18.44%	MANTEQUILLA DERRETIDA	600	21.18
0.31%	POLVO DE HORNEAR	10	0.35
0.31%	BICARBONATO DE SODIO	10	0.35
9.22%	HUEVOS	300	10.59
0.43%	ESENCIA DE VAINILLA	14	0.49
24.59%	HARINA DE TRIGO	800	28.24
100%		3254	114.85

1. Haz un puré con los plátanos
2. Mezcla los plátanos y los azúcares con una pala
3. Agrega vainilla, incorpora los huevos uno por uno
4. Tamiza los ingredientes secos
5. Mezcla los ingredientes secos hasta combinarlos
6. Incorpora la mantequilla derretida
7. Coloca la mezcla en el molde
8. Hornea a 180°C durante 20-30 minutos dependiendo del tamaño, o hasta que ya quede listo

CREMA DE MANTEQUILLA DE CHOCOLATE CON LECHE Y AVELLANA



%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
12.13%	CLARA DE HUEVO	150	5.29
23.44%	AZÚCAR	290	10.23
0.16%	SAL	2	0.07
36.38%	MANTEQUILLA SIN SAL, A TEMPERATURA AMBIENTE	450	15.88
0.40%	ESENCIA DE VAINILLA	5	0.17
18.27%	CHOCOLATE CON LECHE VAN LEER BEL LACTÉE 33% (CHM-WA-0082301-053)	226	7.97
2.43%	AGUA	20	0.70
1.13%	COCOA EN POLVO EXTRA BRUTE DE CACAO BARRY	14	0.49
1.13%	PRALINÉ DE AVELLANA CALLEBAUT (PRA-663)	70	2.47
100%		1227	43.27

1. Bate las claras de huevo con el azúcar
2. Coloca la mezcla de claras de huevo en Baño María
3. Bate la mezcla hasta que se disuelva el azúcar
4. Transfiere a un tazón batidor
5. Bate las claras en alta velocidad para hacer un merengue
6. Derrite el chocolate con leche y reserva
7. Mezcla el agua con la cocoa en polvo hasta formar una pasta
8. Una vez que enfríe el merengue, agrega sal y vainilla
9. Deja la batidora en baja velocidad y agrega lentamente la mantequilla para hacer la crema de mantequilla
10. Una vez que esté lista la crema de mantequilla, toma la misma cantidad e incorpora el chocolate derretido. Repite este paso con el praliné
11. Incorpora al mismo tiempo las dos cremas de mantequilla y mezcla con la pasta de cocoa
12. Incorpora la mezcla de cocoa y crema de mantequilla de nuevo a la crema de mantequilla de vainilla. Mezcla e incorpora bien todo
13. Usa crema de mantequilla al gusto

MONTAJE FINAL

1. Una vez que el bizcocho se haya enfriado por completo, córtalo en 3 capas iguales
2. Cubre el pastel con la cantidad deseada de crema de mantequilla, usando cantidades iguales para todas las capas
3. Termina de glasear el pastel y decora al gusto



VERRINAS DE CHEESECAKE

12 PORCIONES

MOUSSE DE CHEESECAKE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
34.64%	CREMA CHOCOLATE BLANCO VAN LEER ULTIMATE WHITE 30% (CHW-EZ-2011201-A44)	460	16.23
28.01%	QUESO CREMA (SUAVE)	372	13.13
34.64%	AZÚCAR GLASS	460	16.23
1.51%	ESENCIA DE VAINILLA	20	0.70
1.20%		16	0.56
100%		1328	46.85

1. Bate la crema a punto medio
2. Mezcla con una pala el queso crema batido y el azúcar glass hasta que quede ligero y suave
3. Derrite el chocolate blanco a 40°C
4. Incorpora el chocolate blanco derretido al queso crema hasta que queden combinados
5. Incorpora la crema batida a la mezcla de chocolate blanco
6. Coloca suavemente el mousse en el fondo del vaso con una manga
7. Coloca en el refrigerador

SALSA DE CARAMELO

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
51.88%	AZÚCAR	138	4.87
11.28%	MANTEQUILLA	30	1.05
35.71%	CREMA	95	3.35
1.13%	SAL	3	0.10
100%		266	9.37



1. En una olla mediana, prepara un caramelo seco con el azúcar
2. Calienta la crema
3. Una vez que el azúcar ha cobrado el color deseado, desglasa lentamente con la crema ligeramente caliente mientras bates
4. Bate bien el caramelo y la crema antes de agregar la mantequilla y la sal
5. Deja que la mantequilla se mezcle bien con el caramelo antes de retirar del calor
6. Enfría el caramelo antes de usarlo, cuidando que todavía pueda fluir en la manga

GANACHE DE CHOCOLATE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
53.57%	CREMA CHOCOLATE SEMIAMARGO VAN LEER BEL NOIR 54% (CHD-WA-8081101-053)	150	5.29
42.86%	GLUCOSA	120	4.23
3.57%		10	0.35
100%		280	9.87

1. Calienta la crema y la glucosa
2. Sirve sobre el chocolate
3. Prepara una emulsión con la mezcla
4. Deja enfriar la ganache antes de usarla, pero cuida que todavía pueda fluir en la manga

MONTAJE DE VERRINAS

1. En el fondo del recipiente, coloca 55 g de mousse de cheesecake y deja reposar
2. Unta 20 g de crema de almendra
3. Una vez que el caramelo esté frío, coloca 20 g encima de la mantequilla de almendra y deja reposar
4. Una vez que el caramelo esté listo, coloca 20 g de ganache, reparte para que se asiente
5. Decora la verrina con almendras al gusto



TARTA DE CHOCOLATE

12 PORCIONES

MASA DE TARTA DE CHOCOLATE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
30.33%	MANTEQUILLA(SUAVE)	350	12.35
17.33%	AZÚCAR	200	7.06
0.35%	SAL	4	0.14
5.20%	HUEVOS	60	2.11
43.33%	HARINA DE TRIGO	500	17.65
	COCOA EN POLVO EXTRA		
3.47%	BRUTE DE CACAO BARRY	40	1.41
100%		1154	40.72

1. Mezcla la mantequilla, el azúcar y la sal hasta que se combinen
2. Agrega los huevos, uno a la vez para incorporarlos bien
3. Tamiza la harina y la cocoa en polvo
4. Agrega los ingredientes secos a la mezcla de mantequilla
5. Deja enfriar la masa. Una vez fría, extiende hasta que tenga el grosor deseado y forra el molde de tarta
6. Hornea a 150°C por 15-20 minutos, hasta que esté listo



MONTAJE FINAL

1. Una vez que las tartas se hayan enfriado por completo, agrega una capa fina de praliné al fondo
2. Cubre la capa de praliné con el cremoso de chocolate, dejando suficiente espacio para colocar el glaseado encima
3. Deja que la capa de crema se asiente un poco antes de glasear

CREMOSO DE CHOCOLATE Y AVELLANA

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
29.25%	CREMA	465	16.41
29.25%	LECHE	465	16.41
9.43%	YEMAS	150	5.29
3.77%	AZÚCAR	60	2.11
	CHOCOLATE CON LECHE		
	VAN LEER BEL LACTÉE 33%		
15.09%	(CHM-WA-0082301-053)	240	8.47
	CHOCOLATE AMARGO		
	VAN LEER BEL NOIR 73%		
8.49%	(CHD-WA-8730311-053)	135	4.76
	PRALINÉ DE AVELLANA		
4.72%	CALLEBAUT	75	2.64
	(PRA-663)		
100%		1590	56.09

1. Calienta la crema, la leche y el azúcar hasta que se disuelva, a fuego lento
2. Atempere la mezcla de crema con las yemas mientras bates
3. Regresa la mezcla de huevo a la olla y bate a fuego medio
4. Con la mezcla cocida a 83°C, vierte sobre el chocolate y el praliné
5. Deja que la mezcla derrita el chocolate por un minuto
6. Bate bien, usa al gusto

GLASEADO DE CHOCOLATE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
10.88%	AGUA	57	2.01
21.56%	AZÚCAR	113	3.98
21.56%	GLUCOSA	113	3.98
14.31%	LECHE EVAPORADA	75	2.64
1.53%	GRENETINA	8	0.28
8.59%	AGUA FRÍA	45	1.58
	CHOCOLATE AMARGO		
	VAN LEER BEL NOIR 73%		
21.56%	(CHD-WA-8730311-053)	113	3.98
100%		524	18.45

1. Mezcla los 45 g de agua fría con la grenetina para hidratarla y reserva
2. En una olla, calienta el azúcar con los 57 g de agua y la glucosa a 103°C para hacer un almibar
3. Retira el almibar del fuego y agrega la leche evaporada
4. Vierte la mezcla sobre la grenetina hidratada para derretirla
5. Vierte la mezcla del almibar sobre el chocolate
6. Deja que el calor derrita el chocolate un minuto
7. Bate bien hasta crear una emulsión
8. Deja que enfrie a la temperatura deseada antes de usarla

MUFFINS DE DOBLE CHOCOLATE

12 PORCIONES

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
9.91%	ACEITE	156	5.50
16.52%	AZÚCAR	260	9.178
9.91%	LECHE	156	5.50
8.26%	HUEVOS	130	4.59
0.83%	ESENCIA DE VAINILLA	13	0.45
12.39%	CREMA ÁCIDA	195	6.88
19.82%	HARINA DE TRIGO	312	11
	COCOA EN POLVO		
4.13%	EXTRA BRUTE DE CACAO BARRY	65	2.29
0.57%	BICARBONATO DE SODIO	9	0.31
0.19%	SAL	3	0.10
	CHUNKS DE CHOCOLATE SEMIAMARGO VAN LEER (CHD-CU-6022602-046)		
12.75%	CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO VAN LEER 4M (CHD-DR-6000314-036)	200	7.06
4.76%		75	2.64
100%		1574	55.50



1. Bate el aceite, el azúcar y la leche
2. Incorpora los huevos y la vainilla
3. Agrega la crema ácida
4. Tamiza los ingredientes secos juntos
5. Bate los ingredientes secos junto con la mezcla de aceite hasta que queden combinados, se verá un poco grumoso
6. Incorpora los chunks de chocolate
7. Coloca la mezcla en los moldes deseados y hornea a 180°C durante 15-20 minutos, hasta que esté listo
8. Espera a que los muffins se hayan enfriado por completo antes de desmoldar
9. Derrite un poco de SUCEDÁNEO SABOR CHOCOLATE CON LECHE DE VAN LEER (IMM-EZ-0300002-029) y sumerge el fondo expuesto de los muffins en él



«LOS CLÁSICOS DEL CHOCOLATE» SON FAMOSOS POR UNA RAZÓN - SIEMPRE SE LLEVAN LOS APLAUSOS

CAPÍTULO
02

GALLETAS PERFECTAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

12 PORCIONES



%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
15.56%	MANTEQUILLA (BLANDA)	2225	5.49
12.59%	AZÚCAR	1800	4.44
12.59%	AZÚCAR MORENA	1800	4.44
6.99%	HUEVOS	1000	2.47
26.30%	HARINA DE TRIGO	3760	9.28
0.39%	SAL	56	0.14
0.20%	BICARBONATO DE SODIO	28	0.07
	CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO VAN LEER 4M (CHD-DR-6000314-036)		
25.18%		3600	8.89
0.20%	PASTA DE VAINILLA	28	0.07
100%		14297	35.29

1. Bate los azúcares y la mantequilla blanda a baja velocidad hasta combinarlos
2. Incorpora los huevos poco a poco y la pasta de vainilla
3. Tamiza los ingredientes secos e incorpóralos a la mezcla en baja velocidad
4. Mezcla los secos hasta combinarlos sin mezclar demasiado
5. Agrega las chispas de chocolate y mezcla hasta incorporar
6. Porciona la masa en bolitas de 65 g
7. Hornea a 182°C durante 10-12 minutos, hasta que estén listas



SCONES DE EARL GREY

24 PORCIONES



SCONES

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
10.93%	HARINA PARA PANADERÍA	608	7.72
21.86%	HARINA PARA PASTEL	1216	15.44
0.90%	POLVO DE HORNEAR	50	0.63
0.18%	BICARBONATO DE SODIO	10	0.13
0.09%	SAL	5	0.06
6.56%	AZÚCAR	365	4.63
16.33%	MANTEQUILLA	908	11.53
9.71%	CREMA ESPESA	540	6.85
9.71%	CREMA ÁCIDA	540	6.85
	CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO VAN LEER 4M (CHD-DR-6000314-036)		
12.59%		700	8.89
11.15%	PASAS EARL GREY (ENSEGUIDA)	620	7.87
100%		5562	70.60

1. Tamizar todos los ingredientes secos juntos en un tazón con una pala
2. A baja velocidad, comienza a mezclar mientras agregas cubos de mantequilla fría
3. Mezclar hasta que se incorporen bien los ingredientes
4. Combina la crema espesa y la crema agria en un tazón
5. Lentamente, agrega la mezcla de cremas a la mezcla seca e incorpora bien
6. Agrega las chispas de chocolate y las pasas poco a poco, para incorporar sin excederse en la mezcla
7. Hornea durante 18 minutos a 204°C

PASAS EARL GREY

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
36.95%	PASAS DORADAS	450	15.89
1.48%	TÉ EARL GREY	18	0.64
61.58%	AGUA CALIENTE	1750	26.48
100%		2218	43.01

1. Infusiona el té con el agua caliente por 10 minutos
2. Cuela el té sobre las pasas
3. Deja reposar toda la noche





BROWNIES RECARGADOS

1 / 2 CHAROLA (12" X 18" APROXIMADAMENTE)

BROWNIE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
10.18%	MANTEQUILLA (BLANDA)	681	12.02
27.14%	AZÚCAR	1816	32.05
10.18%	JARABE DE MAÍZ	681	12.02
0.84%	PASTA DE VAINILLA	56	0.99
0.84%	SAL	56	0.99
13.57%	HUEVOS	908	16.02
10.18%	PASTA DE CACAO	681	12.02
13.57%	HARINA PARA PASTEL	908	16.02
	CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO VAN LEER 4M (CHD-DR-6000314-036)	454	8.01
6.79%	PISTACHES GRANULADOS	150	2.65
2.24%	AVELLANAS	150	2.65
2.24%	ALMENDRAS	150	2.65
100%		6691	118.08



1. Con una pala, acrema la mantequilla, el azúcar, el jarabe de maíz, la pasta de vainilla y sal juntos hasta que esponjen
2. Agrega los huevos, uno a la vez hasta que se combinen
3. Tamiza los ingredientes secos e incorpóralos a la mezcla
4. Agrega la pasta de cacao derretida, incorpora por último las nueces y las chispas de chocolate y mezcla
5. Prepara las bandejas con papel para hornear y distribuye la mezcla con el grosor deseado
6. Hornea a 180°C por 15-20 minutos hasta que esté lista según el grosor
7. Deja enfriar completamente y cubre con la ganache



GANACHE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
20.15%	AZÚCAR	630	10.67
2.40%	GLUCOSA	75	1.27
0.19%	SAL	6	0.10
38.39%	CREMA	1200	20.33
9.60%	PASTA DE CACAO	300	5.08
	CHOCOLATE SEMIAMARGO VAN LEER BEL NOIR 54% (CHD-WA-8081101-053)	150	2.54
	CHOCOLATE CON LECHE VAN LEER BEL LACTÉE 33% (CHM-WA-0082301-053)	450	7.62
14.40%	PASTA DE VAINILLA	15	0.25
0.48%	MANTEQUILLA	300	5.08
9.60%			
100%		3126	53.14

1. Prepara un caramelo seco con azúcar y glucosa
2. Calienta la crema hasta que suelte el primer hervor y prepara para desglasar
3. Una vez que el caramelo tenga el color deseado, desglasar lentamente con la crema caliente mientras bates
4. Cocina el caramelo a unos 109°C y luego vierte sobre el chocolate y la pasta de cacao
5. Bate bien hasta que todo esté suave y combinado
6. Enfría a 45°C y bate bien con la mantequilla hasta que suavice



DONAS RELLENAS

12 PORCIONES

DONAS

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
21.13%	LECHE	150	7.46
1.06%	LEVADURA INSTANTÁNEA	7.50	0.37
13.24%	HARINA PARA REPOSTERÍA	94	4.67
39.58%	HARINA PARA PANADERÍA	281	13.97
1.06%	SAL	7.50	0.37
2.82%	AZÚCAR	20	0.99
10.56%	YEMAS	75	3.73
10.56%	MANTEQUILLA	75	3.73
100%		710	35.29

1. Haz un pre fermento con leche, levadura y harina para repostería. Una vez que quede espumoso, está listo para usar
2. Transfiérela a la batidora con el aditamento de gancho para donas, mezcla a baja velocidad
3. Agrega la harina para panadería, el azúcar y las yemas. Una vez combinado, bate a velocidad media
4. Mezcla la masa 10 minutos hasta lograr estructura
5. Agrega lentamente la mantequilla. Ve poco a poco para asegurar que toda adición quedó bien incorporada
6. Mezcla la masa hasta que el gluten se haya desarrollado, alrededor de 10-15 minutos
7. Pasa a un bowl y cubre con plástico para que la masa duplique su tamaño
8. Una vez duplicado el tamaño, golpea la masa
9. Dale forma a la masa en trozos de 35 g y deja reposar antes de freír

RELLENO

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
27.37%	LECHE	100	4.83
27.37%	CREMA	100	4.83
6.84%	AZÚCAR	25	1.21
16.42%	YEMAS	60	2.90
2.74%	FÉCULA DE MAÍZ	10	0.48
0.11%	SAL	0.40	0.02
8.21%	MANTEQUILLA	30	1.45
	CHOCOLATE BLANCO VAN LEER ULTIMATE WHITE 30% (CHW-EZ-2011201-A44)		
10.95%		40	1.93
100%		365.4	17.65

1. Combina la crema, la leche y el azúcar, hierve a fuego lento
2. Bate juntas las yemas y la fécula de maíz
3. Atempera la crema tibia en la mezcla de yema mientras bates
4. Transfiere de vuelta la mezcla de huevo y crema a la olla
5. Bate la mezcla mientras se cocina, se espesará cuando esté lista
6. Vierte la mezcla sobre la mantequilla y el chocolate
7. Bate todo junto e incorpora bien
8. Cubre con plástico para envolver y deja enfriar antes de usar



GLASEADO

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
90.91%	FONDANT PARA PASTELES CHOCOLATE AMARGO VAN LEER BEL NOIR 73% (CHD-WA-8730311-053)	500	17.65
9.09%		50	1.77
100%		550	19.42

1. Derrite la mezcla a 40°C



VAN LEER
CHOCOLATES
EST. 1949

PORQUE NOS IMPORTA.

NOS PREOCUPAMOS POR TU NEGOCIO, Y POR LO TANTO, NOS PREOCUPAMOS POR OFRECERTE PRODUCTOS RESPONSABLES Y SUSTENTABLES QUE TE AYUDEN A MOSTRAR TU COMPROMISO CON EL CONSUMIDOR FINAL.

AL UTILIZAR PRODUCTOS VAN LEER, PUEDES AFIRMAR QUE APOYAS A LA FUNDACIÓN COCOA HORIZONS, UNA ORGANIZACIÓN SIN FINES DE LUCRO DEDICADA A ALCANZAR AMBICIOSAS METAS PARA EL AÑO 2025:

SER LIBRE DE
DEFORESTACIÓN &
NEUTRAL EN CARBONO



ERRADICAR EL TRABAJO
INFANTIL DE NUESTRA
CADENA DE SUMINISTRO



AYUDAR A LOS
AGRICULTORES A SALIR
DE LA POBREZA



MÁS INFORMACIÓN EN [COCOA HORIZONS.ORG](https://cocoahorizons.org)



«OFERTAS DE REPOSTERÍA ARTESANAL» UN PEQUEÑO GIRO A TUS FAVORITOS DE SIEMPRE

CAPÍTULO

03

GALLETAS DE ALMENDRA Y CHOCOLATE

24 PORCIONES

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
5.74%	HARINA PARA REPOSTERÍA	70	2.47
0.12%	POLVO PARA HORNEAR	1.50	0.05
0.08%	SAL	1	0.04
16.40%	HUEVOS	200	7.06
22.96%	AZÚCAR	280	9.88
1.23%	ESPRESSO	15	0.53
0.98%	PASTA DE VAINILLA	12	0.42
	CHOCOLATE SEMIAMARGO VAN LEER BEL NOIR 54% (CHD-WA-8081101-053)		
22.96%		280	9.88
9.84%	GRAND CARAQUE DE CACAO BARRY	120	4.24
4.92%	MANTEQUILLA	60	2.12
14.76%	ALMENDRAS TOSTADAS	180	6.35
100%		1219.50	43.04

1. Con una batidora, bate los huevos, el azúcar, el espresso, y la vainilla
2. Derrite el chocolate y la mantequilla por separado y luego combinalos
3. Agrega la mezcla de chocolate a la mezcla del huevo batido
4. Tamiza los ingredientes secos e incorpóralos a la mezcla batida
5. Agrega las almendras tostadas, deja reposar antes de hornear
6. Porciona y hornea a 190°C por 12 a 14 minutos



CUPCAKES DE CHOCOLATE

24 PORCIONES

CUPCAKE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
6.82%	COCOA EN POLVO EXTRA BRUTE DE CACAO BARRY	114	4.02
	CHISPAS DE CHOCOLATE AMARGO VAN LEER, 4M (CHD-DR-6000314-036)		
5.69%		95	3.35
13.59%	AGUA	227	8.01
13.65%	LECHE	228	8.05
0.90%	VINAGRE	15	0.53
19.10%	HARINA DE TRIGO	319	11.26
0.30%	POLVO DE HORNEAR	5	0.18
0.30%	BICARBONATO DE SODIO	5	0.18
0.09%	SAL DE MAR GRUESA	1.50	0.05
6.82%	MANTEQUILLA	114	4.02
16.16%	AZÚCAR	270	9.53
9.76%	AZÚCAR MASCABADO	163	5.75
6.82%	HUEVOS	114	4.02
100%		1670.50	58.95

1. Tamiza todos los ingredientes secos juntos
2. Combina la leche y el vinagre
3. Hierve el agua y agrega a la cocoa con un batidor pequeño
4. Acrema la mantequilla, el azúcar, los huevos y la vainilla
5. Agrega la mezcla de cocoa a la mezcla de crema
6. Alterna los ingredientes secos, la leche y las chispas de chocolate
7. Hornea a 138°C en un horno de convección hasta que el cupcake esté bien cocido

CREMA DE MANTEQUILLA

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
17.39%	AZÚCAR	140	3.07
8.70%	GLUCOSA	70	1.53
8.70%	AGUA	70	1.53
12.42%	CLARAS DE HUEVO	100	2.19
37.27%	MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE	300	6.58
	CHOCOLATE SEMIAMARGO VAN LEER BEL NOIR 54% (CHD-WA-8081101-053)		
15.53%		125	2.74
100%		805	17.64

1. En un recipiente agrega el azúcar, la glucosa y el agua
2. Comienza a batir las claras de huevo a velocidad media
3. Calienta la mezcla de azúcar a 113°C
4. Una vez que las claras de huevo estén batidas a la velocidad máxima, pon la velocidad alta y agrega lentamente el almibar cocido
5. Deja batir a alta velocidad para enfriar la mezcla de merengue. Una vez frío, enciende la velocidad baja y comienza a agregar la mantequilla poco a poco.
6. Agrega el chocolate derretido





DONAS CUBIERTAS DE CHOCOLATE BLANCO

12 PORCIONES

DONAS

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
21.13%	LECHE	150	7.46
1.06%	LEVADURA INSTANTÁNEA	7.50	0.37
13.24%	HARINA PARA REPOSTERÍA	94	4.67
39.58%	HARINA PARA PANADERÍA	281	13.97
1.06%	SAL	7.50	0.37
2.82%	AZÚCAR	20	0.99
10.56%	YEMAS	75	3.73
10.56%	MANTEQUILLA	75	3.73
100%		710	35.29

1. Prepara un pre fermento con la leche, la levadura y la harina de repostería; una vez espumoso, está listo para usarse
2. Transfiere el pre fermento a la batidora con el aditamento de gancho y mezcla a baja velocidad
3. Agrega la harina para panadería, el azúcar, la sal y las yemas; una vez combinadas, sube a velocidad media
4. Mezcla la masa unos 10 minutos hasta que tenga estructura
5. Agrega la mantequilla poco a poco para que todo quede bien incorporado
6. Mezcla la masa hasta que se desarrolle el gluten, aproximadamente unos 10-15 minutos
7. Transfiere a un tazón, cubre con plástico adherente y deja que eleve para duplicar su tamaño
8. Una vez que duplique, golpea la masa
9. Moldea la masa en piezas redondas de 35 g y deja elevar por segunda vez antes de freír



GLASEADO

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
83.33%	SUCEDÁNEO SABOR CHOCOLATE BLANCO VAN LEER (IMW-EZ-2230104-021)	500	17.64
7.50%	CHISPAS DE CHOCOLATE BLANCO VAN LEER, 4M (CHW-DR-2010602-036)	45	1.59
4.17%	BITS DE MERENGUE	25	0.88
5.00%	NARANJA CONFITADA	30	1.06
100%		600	21.17

1. Derrite el **SUCEDÁNEO SABOR CHOCOLATE BLANCO VAN LEER (IMW-EZ-2230104-021)** a 40°C
2. Sumerje las donas hasta la mitad
3. Decora con trocitos de merengue, naranja confitada y las **CHISPAS DE CHOCOLATE BLANCO VAN LEER, 4M (CHW-DR-2010602-036)**

POUND CAKE DE CHOCOLATE

PORCIÓN: 1 BARRA

POUND CAKE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
17.43%	MANTEQUILLA (BLANDA)	190	6.71
27.52%	AZÚCAR	300	10.59
13.76%	HARINA PARA PASTEL	150	5.30
14.68%	HUEVOS	160	5.65
10.73%	SUERO DE LECHE	117	4.13
	COCOA EN POLVO EXTRA		
3.21%	BRUTE DE CACAO BARRY	35	1.24
0.28%	SAL	3	0.11
0.09%	POLVO DE HORNEAR	1	0.04
0.46%	PASTA DE VAINILLA	5	0.18
3.12%	ESPRESSO	34	1.20
4.13%	NARANJA CONFITADA	45	1.59
	CHOCOLATE SEMIAMARGO VAN LEER BEL NOIR 54% (CHD-WA-8081101-053)		
4.59%		50	1.77
100%		1090	38.51

CRUMBLE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
21.41%	MANTEQUILLA	107	1.89
30.01%	AZÚCAR MORENA	150	2.65
19.71%	HARINA PARA PASTEL	98.50	1.74
	TROZOS DE AVELLANA		
24.01%	CARAMELIZADA	120	2.12
	COCOA EN POLVO EXTRA		
4.30%	BRUTE DE CACAO BARRY	21.50	0.38
0.17%	BICARBONATO DE SODIO	0.85	0.02
0.20%	FLOR DE SAL	1	0.02
0.20%	CANELA	1	0.02
100%		499.85	8.84



1. Mezcla la mantequilla blanda y el azúcar hasta combinarlas
2. Agrega los huevos lentamente para que se incorporen bien
3. Tamiza los ingredientes secos, coloca aparte. Mezcla juntos el suero de leche con el espresso, coloca aparte
4. Alterna la mezcla de los ingredientes secos y el suero de leche con la mezcla de mantequilla
5. Una vez incorporados los ingredientes secos y los húmedos, agrega los trozos de naranja confitada y los del chocolate picado
6. Coloca la masa en los moldes para hornear, luego recubre con el crumble
7. Hornea a 190°C durante 25 a 30 minutos



1. Mezcla todos los ingredientes aparte de la mantequilla
2. Incorpora la mantequilla, mezcla hasta combinar bien
3. Espolvorea por encima antes de hornear

MUFFINS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

12 PORCIONES

MUFFINS

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
18.78%	LECHE	420	6.63
6.71%	HUEVOS	150	2.37
4.70%	AZÚCAR INVERTIDO	105	1.66
14.76%	AZÚCAR SIN REFINAR	330	5.21
0.31%	SAL	7	0.11
13.42%	HARINA PARA PASTEL	300	4.74
	COCOA EN POLVO EXTRA		
4.47%	BRUTE DE CACAO BARRY	100	1.58
0.31%	POLVO PARA HORNEAR	7	0.11
0.31%	BICARBONATO DE SODIO	7	0.11
15.21%	ACEITE DE GIRASOL	340	5.37
	CHOCOLATE AMARGO VAN LEER TULSA 55% (CHD-EZ-6034301-085)		
13.42%		300	4.74
7.60%	ALMENDRAS	170	2.68
100%		2236	35.30



1. Bate los huevos, ambos azúcares y la sal
2. Tamiza los ingredientes secos y agrega la mezcla de huevo
3. Agrega el aceite
4. Incorpora los trozos de chocolate y las almendras
5. Porciona al tamaño deseado
6. Hornea a 177°C por 12-15 minutos hasta que estén listos, dependiendo del tamaño



GALLETAS CON RELLENO SUAVE

12 PORCIONES

GALLETA

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
16.87%	HUEVOS	250	5.95
23.62%	AZÚCAR MORENA	350	8.34
1.01%	PASTA DE VAINILLA	15	0.36
	CHOCOLATE AMARGO VAN LEER TULSA 55% (CHD-EZ-6034301-085)	420	10.00
28.34%	PASTA DE CACAO	80	1.91
5.40%	MANTEQUILLA SUAVE	75	1.79
0.20%	SAL DE MAR	3	0.07
5.87%	HARINA PARA REPOSTERÍA	87	2.07
0.13%	POLVO DE HORNEAR	2	0.05
13.50%	AVELLANAS	200	4.76
100%		1482	35.30

1. Mezcla los huevos, la sal, la vainilla y la mitad de azúcar morena
2. Derrite el chocolate y combina con la mezcla de huevo
3. Tamiza los ingredientes secos junto con el azúcar sobrante
4. Incorpora a la mezcla de chocolate
5. Una vez combinado, coloca la masa en láminas de 9mm
6. Congela la masa, luego corta en círculos de 8cm y 9cm
7. Coloca los discos de 8cms en la bandeja para hornear
8. Coloca los círculos de ganache en medio y cubre con los discos de 9cms
9. Hornea a 190°C por 8 minutos
10. Una vez fría, la galleta tendrá la ganache suave en el centro



RELLENO DE GANACHE

%	INGREDIENTES	GRAMOS	ONZAS
39.22%	CREMA	200	7.06
11.76%	GLUCOSA	60	2.12
49.02%	CHOCOLATE CON LECHE VAN LEERBEL LACTÉE 33% (CHM-WA-0082301-053)	250	8.83
100%		510	18.01

1. Calienta la crema y la glucosa a fuego lento
2. Vierte sobre el chocolate y bate hasta lograr una emulsión
3. Coloca en un molde de 6mm y congela
4. Corta la ganache congelada en círculos de 5.5cm
5. Coloca los círculos de ganache en 8cm de galleta, cubierta con 9cm



VAN LEER

CHOCOLATES

EST. 1949

APOYANDO EN TUS CREACIONES DIARIAS

[BIT.LY/VANLEERCHOCOLATES](https://bit.ly/vanleerchocolates)



@VANLEERCHOCOLATE



@VANLEERCHOCOLATE

BARRY CALLEBAUT MÉXICO

LEGARIA 549, 10 DE ABRIL, MIGUEL HIDALGO, C.P. 11250 • CIUDAD DE
MÉXICO, MÉXICO • +52 55 1555 0417