



RECETARIO

NAVIDEÑO

2021



CONTENIDO

4

TRONCO NAVIDEÑO CALLEBAUT

por el Chef Abelardo González

10

TRONCO DE NAVIDAD

por el Chef Armando Alvarado

16

TRONCO NAVIDEÑO CHOCOLATE Y CASTAÑA

por el Chef Armando Briseño

20

MEGACORONA NAVIDEÑA RELLENA CON CHOCOLATE CALLEBAUT GOLD

por el Chef Eduardo Da Silva

24

TRONCO NAVIDEÑO 811

por el Chef Jonathan Escalona

28

ESFERA NAVIDEÑA DE CHOCOLATE

por el Chef Jorge Pool

34

ROLLO NAVIDEÑO RUBY CON FRUTOS DEL BOSQUE

por el Chef José Luis Rodríguez

38

LA NAVIDAD ES DORADA

por la Chef Mara Carrillo





TRONCO NAVIDEÑO CALLEBAUT

POR EL CHEF ABELARDO GONZÁLEZ



BIZCOCHO DE CHOCOLATE CALLEBAUT

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
9 pzas	Huevo	<ol style="list-style-type: none">1. Batir todo junto con el globo a velocidad media hasta triplicar su volumen.2. Extender el mix en una charola de horno con papel encerado y hornear por 12 minutos a 180°C.
200	Harina	
70	Cocoa en polvo	
270	Azúcar granulada	
23	Emulsificante en pasta	
8	Polvo para hornear	
50	Aceite vegetal	
100	Leche	
4	Vainilla	

JARABE DE FRUTOS ROJOS

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
1100	Frutos rojos (fresa, frambuesa, zarzamora, mora azul)	<ol style="list-style-type: none">1. Lavar y desinfectar las fresas, eliminar las hojas y cortar en cuartos.2. Juntar en un bowl los cuartos de fresa con el resto de los frutos rojos, azúcar, sal y la piel de naranja y limón. Cubrir con vitafilm y dejar por tres horas.3. Poner el bowl a baño maría (con la cubierta) y dejarlo a fuego lento por 1 hora.4. Dejar enfriar, colar con un cernidor fino y regresar el jarabe al fuego directo junto con el puré de frambuesa y hervir por 2 minutos.5. Enfriar, agregar kirsch y utilizar.
200	Azúcar granulada	
4	Sal	
150	Puré de frambuesa	
1	Ralladura de naranja	
1	Ralladura de limón	

NAMELAKA DE CHOCOLATE CALLEBAUT W2

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
170	Chocolate Callebaut blanco W2	<ol style="list-style-type: none">1. Fundir chocolate Callebaut blanco W2.2. Calentar la leche con la glucosa, sacar del fuego y agregar la grenetina hidratada
3	Grenetina hidratada	

100	Lleche entera	moviendo hasta diluirla.
5	Glucosa	<ol style="list-style-type: none">3. Incorporar una parte de la leche con el chocolate fundido y mezclar. Agregar el resto de la leche y batir hasta obtener una mezcla sin grumos. Agregar la crema y mezclar con una licuadora de inmersión.4. Enfriar por 24 horas.5. Batir para usar.
200	Crema batida	

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE CON LECHE CALLEBAUT

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
10	Glucosa	<ol style="list-style-type: none">1. Calentar la crema, glucosa y el azúcar invertido. Agregar sobre los chocolates y mezclar con la licuadora de inmersión hasta obtener una crema homogénea.2. Agregar el controy y licuar nuevamente.3. Refrigerar por 24 horas.4. Batir para usar.
10	Azúcar invertida	
125	Chocolate con leche Callebaut 823	
35	Chocolate amargo Callebaut 811	
16	Crema para batir Controy	

CREMA DE CHOCOLATE CALLEBAUT 811

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
360	Mantequilla	<ol style="list-style-type: none">1. Acremar mantequilla, cocoa y el azúcar glass.2. Incorporar crema Bavaria y la crema batida con batidor de mano.3. Incorporar la ganache.
200	Cocoa en polvo Callebaut	
300	Azúcar glass	
160	Crema pastelera	
625	Crema batida	
200	Ganache de chocolate amargo Callebaut 811	

MOUSSE DE CHOCOLATE CALLEBAUT GOLD

Cantidad Ingredientes (g)

120	Chocolate Callebaut Gold
100	Leche entera
10	Glucosa
10	Manteca de cacao
18	Grenetina hidratada
220	Crema batida

Preparación y montaje

1. Calentar la leche y glucosa, agregar al chocolate y emulsionar.
2. Agregar la grenetina hidratada.
3. Seguir batiendo hasta bajar la temperatura, incorporar la crema batida.

GELIFICADO DE FRAMBUESA

Cantidad Ingredientes (g)

250	Puré de frambuesa
7	Grenetina
12	Azúcar granulada

Preparación y montaje

1. Calentar el puré, mezclar el azúcar y pectina, agregar al puré moviendo de inmediato.
2. Mezclar hasta fundir por completo azúcar y pectina.
3. Enfriar.

MONTAJE

1. Llenar las mangas de plástico con las diferentes preparaciones, gotear de la forma deseada mezclando colores e intercalando con cubos de gelificado de frambuesa, al llenar la mitad del molde, insertar una tira de bizcocho de chocolate y mojar con el jarabe.
2. Seguir llenando con las cremas llevando la misma secuencia.
3. A $\frac{3}{4}$ del molde insertar nuevamente una tira de bizcocho y mojar nuevamente.
4. Terminar de llenar y cubrir con una base de bizcocho de chocolate.
5. Congelar por 12 horas.
6. Desmoldar y cubrir con Namelaka de chocolate blanco y con ayuda de un papel guitarra envolver y marcar con los dedos para recrear relieves amorfos, congelar nuevamente por dos horas.
7. Sacar del congelador y eliminar el papel guitarra, cortar las orillas del tronco y aplicar una capa de spray plateado.
8. Decorar con motivos navideños elaborados con los diferentes chocolates Callebaut.





TRONCO DE NAVIDAD

POR EL CHEF ARMANDO ALVARADO



BISCUTS CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes
350	Huevo
300	Azúcar
300	Harina
60	Cocoa Extra Brute Cacao Barry

Preparación

1. En el bowl de la batidora se agregan los huevos y el azúcar y se bate con el globo hasta que doble su volumen.
2. Aparte, en un recipiente se agrega la harina y la cocoa previamente tamizada.
3. Posteriormente se agrega a la mezcla del huevo y el azúcar poco a poco de forma envolvente, cuidando que no se elimine el aire del batido.
4. Se debe tener listo un molde de 22 cm, engrasado y enharinado en el cual se verterá el batido.
5. Se mete al horno previamente calentado a 190°C por 20 minutos.

JARABE DE ESPECIES

Cantidad (g)	Ingredientes
1.5 L	Agua
200	Azúcar
5	Anís estrella
10	Vaina de vainilla

Preparación

1. En una olla se agregan todos los ingredientes y se deja hervir por 5 minutos.
2. Enfriar en agua con hielo.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes
500	Chocolate amargo Callebaut 811
1 L	Crema para batir

Preparación

1. En un bowl de plástico, agregar el chocolate amargo Callebaut 811 y fundirlo ya sea a baño maría o en el horno de microondas.
2. Agregar la mitad de la crema al chocolate fundido, revolverlo hasta obtener una mezcla tersa y brillante.

3. La otra mitad de la crema se bate con el globo hasta montarla. Por último, agregar a la mezcla del chocolate y se incorpora en forma envolvente cuidando de no eliminar el aire de la mousse.

PRALINÉ DE FRUTOS SECOS

Cantidad (g)	Ingredientes
50	Nuez
50	Almendra
50	Avellana
50	Pistache
150	Azúcar

Preparación

1. Trocear todas las semillas con un cuchillo, ponerlas en una charola y tostarlas en el horno por 5 minutos o hasta que alcancen un color ámbar cuidando que no se quemem.
2. Dejarlas enfriar en una olla, agregar azúcar, agua y poner a hervir hasta que se reduzca y forma un caramelo. Posteriormente, se agregan hasta que se incorpore todo, agregar la mantequilla, se vuelve a mezclar en forma envolvente y dejar enfriar en una charola.

MERENGUE

Cantidad (g)	Ingredientes
100	Clara de huevo
200	Azúcar
1	Cremor tártaro
1	Jugo de limón

Preparación

1. En el bowl de la batidora se agregan las claras y el azúcar. Con el globo se bate hasta que forme un merengue a punto de nieve; es decir, hasta que al levantar el batidor se formen picos con las claras.
2. Verter en una manga con una duya lisa y formar picos sobre una charola para hornear con papel encerado
3. Hornear a 100°C durante 1 hora o hasta que estén secos.

PIEDRAS DE CHOCOLATE

Cantidad Ingredientes (g)

100	Chocolate amargo Callebaut 811
-----	-----------------------------------

Preparación

1. Fundir el chocolate a baño maría a 45°C o en el microondas por intervalos de 30 segundos o de 10 segundos.
2. Verter en una mesa y mover hasta cristalizar el chocolate, es decir, hasta que se enfríe y se empiecen a formar pequeñas piedras.

PIEDRAS DE CHOCOLATE

Cantidad Ingredientes (g)

40	Cocoa Extra Brute Cacao Barry
200	Crema para batir

Preparación

1. En el bowl de la batidora agregar la crema y batir a intensidad media-alta con el batidor globo por unos 10 minutos, o hasta que la crema esté completamente montada.
2. Mientras se bate la crema, fundir el chocolate.
3. Agregar el chocolate a la crema en forma de hilo hasta obtener la consistencia deseada.

MONTAJE

1. Colocar el tronco en una base de 23 cm y poner alrededor de la base la tierra de chocolate, posteriormente en la parte de arriba espolvorear cocoa y agregar los merengues en forma de hongos, también un poco de fruta al gusto simulando un tronco.



TRONCO NAVIDEÑO CHOCOLATE Y CASTAÑA

POR EL CHEF ARMANDO BRISEÑO



MOUSSE DE CHOCOLATE

Cantidad Ingredientes (g)

70	Leche
70	Crema para batir
25	Azúcar refinada
3 pzas.	Yemas
160	Chocolate amargo
225	Callebaut 811
	Crema para batir
	Color rojo gel c/s

Preparación y montaje

1. Poner a hervir la leche con la crema.
2. Hacer una inglesa con las yemas y el azúcar, y verterlo sobre el chocolate.
3. Incorporar la crema semi montada y verterlo en el molde deseado.

GLASEADO ROJO

Cantidad Ingredientes (g)

138	Agua
276	Azúcar
276	Glucosa
75	Agua
10	Grenetina
20	Manteca de cacao
200	Lechera
	Color rojo gel

Preparación y montaje

1. Poner a hervir el agua, con azúcar y glucosa a 106°C.
2. Posteriormente, verterlo sobre la grenetina, la manteca y lechera y ponerle el color.

CREMOSO DE CASTAÑA

Cantidad Ingredientes (g)

360	Crema para batir
90	Azúcar refinada
120	Yemas
3 pzas.	Grenetina en hoja
1	Sal
20	Puré de castaña

Preparación y montaje

1. Hacer una inglesa con las yemas, azúcar, crema y puré.
2. Al final agregar la sal y la grenetina. Verter en el molde deseado.

BISCUIT SACHER

Cantidad Ingredientes (g)

82	Pasta de almendra
50	Yemas
1 pza.	Huevo
25	Azúcar refinada
25	Cocoa
25	Mantequilla derretida
25	Claros
3	Royal

Preparación y montaje

1. Poner en la batidora la pasta de almendra e incorporar las yemas y el huevo poco a poco.
2. Incorporar la cocoa, el royal y la mantequilla fundida.
3. Hacer un merengue con las claras y azúcar.
4. Incorporar en una charola con papel encerado y hornear a 200°C por 8 minutos, luego bajar a 190°C por 4 minutos.

MONTAJE

1. Cortamos nuestro tronco en 6 rebanadas.
2. Cada rebanada la acompañamos con una salsa inglesa de pistache en media luna sobre nuestro plato y una quenelle de helado de vainilla.
3. Al igual, una esponja de matcha para nuestra decoración y unos copos de nieve para darle el toque navideño.
4. La idea es ponerle cariño y pasión a tu postre.

MEGACORONA NAVIDEÑA RELLENA CON CHOCOLATE CALLEBAUT GOLD

POR EL CHEF EDUARDO DA SILVA



MASA PARA CROISSANT

Cantidad Ingredientes

1000	Masa para croissant
350	Fondant blanco

Preparación

1. Usar masa de croissant con 6 vueltas sencillas, dejándola con 2 cm de grosor, cortar un círculo de 26 cm de diámetro y en medio cortar otro círculo con 7 cm de diámetro.
2. Fermentar con un aro alto en el círculo de en medio hasta doblar su volumen, hornear a 195°C por 32 minutos dejando el aro y sacarlo a media cocción.
3. Calentar el fondant 15 segundos en el microondas para poder manipularlo, el tiempo podría variar según el horno.
4. Colocar sobre la tapa de la megacorona el fondant y con los dedos repartirlo y alisarlo.
5. Una vez fría la megacorona, usando un cuchillo de sierra rebanar la mitad y rellenar con la ganache de chocolate Callebaut Gold.

GANACHE COBERTURA GOLD

Cantidad Ingredientes

690	Chocolate Callebaut Gold
816	Crema para batir
1	Sal

Preparación

1. Fundir la cobertura de chocolate Callebaut Gold.
2. Calentar en una olla la crema para batir y una vez rompa el hervor, agregar la cobertura, incorporar totalmente, agregar sal y turbinar.
3. Enfriar la ganache por lo menos 2 horas antes a 3°C y montar con globo a velocidad media hasta formar un pico duro.
4. Usar una manga con duya rizada para rellenar la megacorona.

MONTAJE

Cantidad Ingredientes

768	Ganache de chocolate Callebaut Gold
350	Fondant blanco (1 pza de 5 g de chocolate 65%)
	Esfera de chocolate blanco Callebaut W2 grande (4 pzas de 96 g de 5.5 cm de diámetro)
	Esfera de chocolate Callebaut Ruby RB1 grande (1 pza de 24 g de 5.5 cm de diámetro)
	Esfera de chocolate con leche Callebaut 823 grande (2 pzas de 48 g de 5.5 cm de diámetro)
	Esfera de chocolate 65% grande (3 pzas de 72 g de 5.5 cm de diámetro)
	Esfera de chocolate con leche Callebaut 823 chica (6 pzas de 30 g de 2.5 cm de diámetro)
	Esfera de chocolate con leche Callebaut 823 mediana (6 pzas de 60 g de 3 cm de diámetro)
	Esfera de chocolate Callebaut Gold chica (7 pzas de 35 g de 2.5 cm de diámetro)
20	Chocolate blanco Callebaut W2

Preparación

1. Calentar ligeramente el fondant hasta que esté untable, colocar sobre la tapa con ayuda de una espátula una capa ligera y uniforme, cortar la corona por la mitad y con una duya rizada de #18 mm en forma de rosetones, colocar la ganache montada, tapar.
2. Colocar las esferas en forma de montaña utilizando un punto de chocolate blanco temperado entre cada unión para lograr estabilidad.

TRONCO NAVIDENO

811

POR EL CHEF JONATHAN ESCALONA



ROLLO DE COCOA EXTRA BRUTE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
180	Claros	1. Hacer un merengue con las claras y el azúcar invertido.
78	Azúcar invertida	2. Montar huevo, yemas, vainilla, azúcar refinada a punto de listón.
200	Azúcar refinada	3. Incorporar las dos mezclas anteriores con pala e ir integrando los polvos.
110	Yemas	4. Extender en charola con papel encerado.
20	Extracto de vainilla	5. Hornear a 180°C por 14 minutos y enfriar.
290	Huevo	
120	Harina de trigo	
36	Cocoa Extra Brute Cacao Barry	

JARABE DE RON

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
70	Agua	1. Hervir el agua y el azúcar.
30	Azúcar	2. Enfriar y posteriormente agregar el ron añejo.
15	Ron añejo	

CREMOSO DE CHOCOLATE CALLEBAUT 811

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
230	Leche	1. Elaborar una crema inglesa con la leche, crema para batir 1, chocolate, yemas y azúcar refinada.
230	Crema 35% (1)	2. Hacer una cocción hasta llegar a punto napé.
90	Yemas	3. Integrar la masa de grenetina fundida, mezclar y guardar en refrigeración.
45	Azúcar refinada	4. Para la aplicación se requiere montar la crema 2 con la mezcla en frío.
24	Masa grenetina	
215	Chocolate amargo Callebaut 811	
215	Crema 35% (2)	

CONFIT DE ZARZAMORA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
20	Glucosa	1. Calentar el puré con la glucosa, la mitad del azúcar, azúcar invertida hasta 40°C.
270	Puré zarzamora	2. Agregar la mitad de azúcar restante con la pectina, incorporar.
48	Azúcar invertido	3. Calentar a 87°C y agregar el ácido cítrico diluido en agua.
60	Azúcar refinada	
10	Pectina NH	
5	Acido cítrico	

MONTAJE

1. Humectar el rollo con el jarabe de ron añejo y untar el cremoso de chocolate amargo Callebaut 811.
2. Untar el confit de zarzamora y enrollar.
3. Decorar en la parte superior con el cremoso de chocolate amargo Callebaut 811, espolvorear con cocoa Extra Brute Cacao Barry, poner chocolatería y Crispearls Mona Lisa de chocolate semiamargo.

ESFERA NAVIDEÑA DE CHOCOLATE

POR EL CHEF JORGE POOL



BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Huevo	<ol style="list-style-type: none"> Batir los huevos con el azúcar por 10 minutos e incorporar los polvos. Revolver en forma envolvente. Enseguida incorporar los líquidos de la mantequilla fundida y leche. Incorporar en moldes de silicón redondos. Hornear a 180°C por 12 minutos.
190	Azúcar	
175	Harina	
50	Cocoa	
10	Royal	
10	Bicarbonato	
125	Mantequilla	
250	Leche	

CROCANTE DE FEUILLETINE CHOCOLATE CALLEBAUT GOLD Y NARANJA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
150	Praliné de avellana Callebaut	<ol style="list-style-type: none"> Derretir el chocolate y temperar a 32°C. Agregar el praliné de avellana Callebaut e incorporar con el chocolate Callebaut Gold. Derretir la mantequilla e incorporar a la primera mezcla. Por último, agregar el Pailleté Feuilletine Cacao Barry y revolver en forma envolvente. Incorporar en moldes de silicón y estirar a la media de 1 cm y dejar enfriar.
30	Chocolate Callebaut Gold	
40	Mantequilla	
100	Pailleté Feuilletine Cacao Barry	

MOUSSE DE CHOCOLATE CALLEBAUT 811

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
350	Chocolate amargo Callebaut 811	<ol style="list-style-type: none"> Poner a batir las yemas de huevo. Llevar a ebullición la leche, crema y la vaina. Una vez hervidos los líquidos, incorporar a las yemas montadas. En seguida incorporar la grenetina hidratada
250	Leche	
400	Crema para batir	
1 pza.	Vaina de vainilla	

100	Yemas
30 pzas.	Láminas de grenetina 30 g
30	Crema para batir

- y el chocolate.
- Una vez incorporada, agregar la otra parte de la crema montada.
 - Poner en moldes adecuados y guardar en el congelador.

SABLÉ DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
360	Mantequilla	<ol style="list-style-type: none"> Poner en la batidora con la paleta todos los ingredientes. Batir a velocidad baja hasta formar una masa Estirar la masa y congelar. Retirar la masa sable del congelador cortar y hornear a 170°C por 10 minutos.
195	Azúcar glass	
3	Sal	
90	Harina de almendra	
780	Harina	
10	Cocoa en polvo Callebaut 22-24%	
160	Huevo	

PATÉ FRUIT DE FRAMBUESA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
600	Puré de frambuesa	<ol style="list-style-type: none"> Poner a fuego el puré, la glucosa y la primera parte de azúcar. Colocar junto la otra parte de azúcar junto con la pectina e incorporar. Ya hervido, colocar el jugo de limón y el azúcar con la pectina. Esperar que alcance los 80°C y retirar del fuego. Colocar en moldes adecuados y refrigerar.
125	Azúcar	
20	Pectina NH	
200	Glucosa	
250	Azúcar	
25	Jugo de limón	
1 pza.	Vaina de vainilla	

PATÉ FRUIT DE FRAMBUESA

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
600	Puré de frambuesa	<ol style="list-style-type: none"> Poner a fuego el puré, la glucosa y la primera parte de azúcar.
125	Azúcar	

20	Pectina NH
200	Glucosa
250	Azúcar
25	Jugo de limón
1 pza.	Vaina de vainilla

- Colocar la otra parte de azúcar junto con la pectina e incorporar.
- Ya hervido, colocar el jugo de limón y el azúcar con la pectina. Esperar que alcance los 80°C y retirar del fuego.
- Colocar en moldes adecuados y refrigerar.

GLASÉ DE CHOCOLATE CALLEBAUT W2

Cantidad Ingredientes

(g)	
1 L	Agua
800	Azúcar
40	Pectina NH
10	Azúcar
60	Grenetina
200	Glucosa
220	Chocolate blanco Callebaut W2
500	Leche condensada

Preparación

- Hervir el agua con la primera parte de azúcar la glucosa.
- Una vez hervida, colocar la otra parte del azúcar con la pectina.
- Colocar la grenetina hidratada, el chocolate y hervir de nuevo a 80°C.
- Una vez hervida, retirar del fuego y colocar la leche condensada.
- Pasar por un colador y dejar enfriar.

MONTAJE

- Colocar en un aro el bizcocho de chocolate agregando una primera parte de la mousse siguiendo con el crocante de feuilletine y de nuevo la mousse de chocolate. Por último, el paté fruit de frambuesa y terminamos con mousse.
- Llevar a congelación y dejar reposar 24 horas. Desmoldar.
- Previamente ya desmoldado glaseamos nuestro pastel.
- Una vez glaseado, incorporar la sablé como base.
- Por último, hacer la plantilla de chocolate, pulverizar y colocar sobre nuestro pastel.
- Para decorar utilizar unas láminas de oro.



ROLLO NAVIDEÑO RUBY

CON FRUTOS DEL BOSQUE

POR EL CHEF JOSÉ LUIS RODRÍGUEZ



BISCUIT DE CHOCOLATE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
13 pzas.	Yemas	1. Batir las yemas con la azúcar glass y la azúcar estándar.
175	Azúcar estándar	
75	Azúcar glass	
75	Almendra en polvo	
130	Harina	
50	Cocoa Extra Brute	2. Incorporar las yemas pausadamente y reservar.
6 pzas.	Huevo	
13 pzas.	Claras	3. Cernir los polvos e incorporar a la primera mezcla.
50	Azúcar	
		4. Montar las claras a punto de turrón y agregar azúcar.
		5. Juntar las mezclas, vaciar en placas de 60 x 40 cm y hornear a 180°C por 10 minutos.

CREMA RUBY RB1 Y FRUTOS DEL BOSQUE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
400	Crema para montar	1. Hervir los primeros 4 ingredientes.
500	Puré de frutos rojos	
40	Jugo de limón	
40	Glucosa	
300	Yema de huevo	2. Blanquear las yemas con el azúcar e incorporar a la primera mezcla.
130	Azúcar estándar	
1000	Chocolate Callebaut Ruby RB1	3. Hacer una crema inglesa, coser a 80°C.
40	Mantequilla	
		4. Por último, agregar los dos últimos ingredientes y reservar en refrigeración.

COMPOTA DE FRUTOS DEL BOSQUE

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
300	Frambuesa	1. Reservar y guardar en conservación.
300	Zarzamora	
300	Mora azul	
300	Fresa picada	
100	Jugo de limón	
15	Agar agar	

GLASEADO DE CHOCOLATE GUAYAQUIL

Cantidad (g)	Ingredientes	Preparación
125	Agua	1. Batir las yemas con la azúcar glass y la azúcar estándar.
100	Azúcar	
150	Glucosa	
100	Leche condensada	
60	Grenetina	
120	Chocolate Extrabitter Guayaquil	2. Incorporar las yemas pausadamente y reservar.
		3. Cernir los polvos e incorporar a la primera mezcla.
		4. Montar las claras a punto de turrón y agregar azúcar.
		5. Juntar las mezclas, vaciar en placas de 60 x 40 cm y hornear a 180°C por 10 minutos.

MONTAJE

1. Tomar una placa de bizcocho extender la crema RB1 en el bizcocho, esparcir la compota de frutos rojos enrollar y glasear con el glaseado Guayaquil.
2. Decorar con motivo navideños en chocolate amargo Callebaut 811.





LA NAVIDAD ES DORADA

POR LA CHEF MARA CARRILLO



SPECULOOS

Cantidad Ingredientes (g)

200	Harina
130	Azúcar mascabado
100	Mantequilla
5	Canela molida
4	Especias de speculoos (anís, clavo, nuez moscada y jengibre)
1 pza.	Huevo
10	Leche
6	Polvo para hornear
	Pizca de sal

Preparación

1. Estirar la masa de speculoos de 0.5 cm.
2. Refrigerar mínimo 1 hora.
3. Hornear a 165°C por 8-10 minutos.

TRUFAS GOLD

Cantidad Ingredientes (g)

200	Chocolate Callebaut Gold
50 g	Crema para batir
30 g	Mantequilla extra seca
	Avellanas y coco frappé para decorar

Preparación

1. Derretir el chocolate Callebaut Gold, la mantequilla y emulsionar con la crema caliente con el mixer.
2. Dejar en refrigeración al menos 10 horas.
3. Montar ligeramente con batidora y duchar las trufas.
4. Tramparlas en chocolate Callebaut Gold precristalizado a 32°C.
5. Para decorar, revolver en avellanas y coco frappé.

ENJAMBRES GOLD

Cantidad Ingredientes (g)

40	Hojuelas de maíz
30	Almendra en astilla
20	Pailleté Feuilletine Cacao Barry
45	Chocolate Callebaut Gold

Preparación

1. Derretir el chocolate a 31°C
2. Mezclar todo moviendo hasta diluirla.

CHABACANOS TRAMPADOS

Cantidad Ingredientes (g)

10 pzas.	Orejones de chabacano deshidratado
40	Chocolate Callebaut Gold

Preparación

1. Precristalizar el chocolate Callebaut Gold y usar a 31°C, sumergir los chabacanos y dejar cristalizar.





www.callebaut.com

 @CALLEBAUT.LA

 @CALLEBAUTCHOCOLATE