



PASIÓN • CALIDAD • TRADICIÓN



P O S T R E S
DELICIOSAMENTE ADICTIVOS CON

Sicao con leche



PASIÓN • CALIDAD • TRADICIÓN

¡CONOCE LA RECETA MEJORADA DE NUESTRO CHOCOLATE CON LECHE!

- ✿ **Mayor fluidez**, que lo hace más fácil de manejar
- ✿ Ideal para **todo tipo de creaciones**
- ✿ **100% manteca de cacao** en su contenido
- ✿ **Mayor** contenido de **cacao**
- ✿ Mismo sabor, **cremoso y lácteo**



Colaboramos en
la obtención de cacao
de origen sustentable



contenido

- 🔴 **GALLETAS CON RELLENO DE PLÁTANO Y CHOCOLATE CON LECHE SICAO** 3
- 🔴 **BROWNIE GLUTEN FREE CON CHOCOLATE CON LECHE SICAO** 5
- 🔴 **BOMBÓN DE MARACUYÁ Y CHOCOLATE CON LECHE SICAO** 7
- 🔴 **PALETAS DE TRUFA CON CHOCOLATE CON LECHE SICAO** 9
- 🔴 **CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE SICAO** 13
- 🔴 **TABLETAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE CON LECHE SICAO** 15



Galletas

CON RELLENO DE PLÁTANO Y CHOCOLATE CON LECHE SICA O

INGREDIENTES

Sablé de almendra con cocoa

- 200 g Mantequilla
- 80 g Azúcar glass
- 3 g Sal
- 40 g Huevo
- 90 g Almendra en polvo
- 340 g Harina
- 15 g Cocoa natural en polvo SICA O

Ganache de plátano

- 60 g Puré de plátano
- 25 g Crema 35% M.G.
- 35 g Leche
- 75 g Chocolate amargo SICA O 70%
- 50 g Chocolate con leche SICA O
- 25 g Mantequilla

Glaseado de chocolate SICA O

- 250 g Chocolate amargo SICA O 70%
- 60 g Aceite vegetal

PREPARACIÓN

Sablé de almendra con cocoa

1. En una batidora con el aditamento de pala, acreamar la mantequilla con azúcar glass.
2. Agregar el huevo.
3. Agregar la almendra en polvo, harina, cocoa natural en polvo SICA O y la sal, mezclar hasta incorporar completamente.
4. Estirar entre dos papeles encerados y refrigerar hasta que solidifique y se pueda cortar.
5. Posteriormente, cortar círculos de 6 cm.
6. Hornear a 160°C durante 12 minutos. Reservar.

Ganache de plátano

1. Calentar la crema, puré de plátano y leche.
2. Verter sobre los chocolates SICA O y emulsionar.
3. Agregar la mantequilla y emulsionar.
4. Colocar en una manga para rellenar las galletas de sablé.

Glaseado de chocolate SICA O

1. Derretir el chocolate SICA O.
2. Agregar el aceite y mezclar.
3. Bajar la temperatura de la mezcla a 25°C sobre una mesa de mármol.
4. Cubrir la mitad de las galletas con el glaseado y colocar sobre una charola hasta que cristalice.

Brownie

GLUTEN FREE CON CHOCOLATE CON LECHE SICAO

INGREDIENTES

| | |
|-------|------------------------------|
| 300 g | Mantequilla |
| 120 g | Azúcar |
| 225 g | Chocolate con leche SICAO |
| 240 g | Huevo |
| 120 g | Azúcar mascabado |
| 65 g | Harina de arroz |
| 65 g | Harina de tapioca |
| 20 g | Cocoa natural en polvo SICAO |

PREPARACIÓN

1. Acremar el azúcar mascabado con la mantequilla.
2. Fundir el chocolate con leche SICAO.
3. Batir el huevo con el azúcar refinada.
4. Agregar el chocolate fundido y después el huevo batido.
5. Agregar los secos cernidos.
6. Colocar la mezcla en un marco.
7. Hornear a 170°C durante 25 minutos.





Bombón de maracuyá Y CHOCOLATE CON LECHE SICAO

INGREDIENTES

Ganache de maracuyá (para bombones de molde)

| | |
|-------|---------------------------|
| 60 g | Crema |
| 60 g | Puré de maracuyá |
| 36 g | Azúcar invertido |
| 35 g | Sorbitol |
| 160 g | Chocolate con leche SICAO |
| 36 g | Mantequilla |

PREPARACIÓN

1. Calentar la crema, puré de maracuyá, azúcar invertido y la mantequilla a 50°C.
2. Emulsionar con el Chocolate con leche SICAO.

Para hacer los bombones

1. Temperar el chocolate con leche SICAO.
2. Elaborar los cascos para los bombones con el chocolate temperado en un molde de policarbonato y dejar cristalizar.
3. Una vez que los cascos están cristalizados, añadir la ganache de maracuyá y cerrarlos con el resto del chocolate

Paletas de trufa CON CHOCOLATE CON LECHE SICAO

INGREDIENTES

Sablé de almendra

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

Chantilly de chocolate con leche SICAO

| | |
|-------|--|
| 500 g | Crema |
| 170 g | Chocolate con leche SICAO |
| 21 g | Masa de gelatina (3.5 g de grenetina hidratada en 17.5 g de agua) |

Ganache de chocolate con leche SICAO

| | |
|-------|------------------------------|
| 90 g | Crema 35% MG |
| 18 g | Azúcar invertida |
| 18 g | Mantequilla |
| 220 g | Chocolate con leche SICAO |

PREPARACIÓN

Sablé de almendra

1. En una batidora con el aditamento de pala, acremar la mantequilla con azúcar glass.
2. Agregar el huevo.
3. Agregar la almendra en polvo, la harina y la sal, y mezclar hasta incorporar completamente.
4. Estirar entre dos papeles encerados y refrigerar hasta que solidifique y se pueda cortar.
5. Posteriormente, cortar círculos de 1.5 cm.
6. Hornear a 160°C durante 15 minutos. Reservar.

Chantilly de chocolate con leche SICAO

1. En una cacerola calentar a 70°C la crema, después verter el chocolate de leche SICAO y la masa de gelatina.
2. Licuar y enfriar a 4°C en refrigeración durante 24 horas. Montar como una crema chantilly.

Ganache de chocolate con leche SICAO

1. Calentar la crema, el azúcar invertida y la mantequilla a 70°C.
2. Verter sobre el chocolate con leche SICAO y emulsionar.
3. Enfriar dentro de un inserto de acero hasta que quede una textura firme pero maleable a la vez.





(Pueden pasar de 2 a 3 horas a temperatura ambiente de 20°C)

4. Formar bolitas con una duya lisa de 1 cm de diámetro sobre una charola cubierta con plástico guitarra y dejar cristalizar durante 24 horas.
5. Bolear, insertar un palo de paleta y cubrir con chocolate con leche SICA O pre-cristalizado. Después decorar con la sablé y ganache de chocolate con leche SICA O.



Cremoso DE CHOCOLATE CON LECHE SICAO

INGREDIENTES

| | |
|-------|---------------------------|
| 500 g | Crema |
| 500 g | Leche |
| 200 g | Yemas |
| 120 g | Azúcar |
| 500 g | Chocolate con leche SICAO |
| 8 | Hojas de grenetina |

PREPARACIÓN

1. Realizar una crema inglesa con la crema, leche, yemas y azúcar. Cocer a 84°C.
2. Agregar la grenetina previamente hidratada a la crema inglesa.
3. Verter sobre el chocolate con leche SICAO y emulsionar.
4. Dosificar el cremoso en vasitos y reservar en refrigeración.
5. Puedes decorar con fruta fresca de tu elección antes de disfrutar.





Tabletas crujientes DE CHOCOLATE CON LECHE SICAO

INGREDIENTES

120 g Chocolate con leche
SICAO temperado
c/s Pretzels
c/s Pistaches sin cáscara

1. Fundir y temperar el chocolate con leche SICAO.
- 2 Con el chocolate ya temperado, rellenar los moldes de policarbonato para tableta.
3. Añadir los pretzels y pistaches al gusto, dejar cristalizar.
4. Desmoldar.



¡AHORA ES *sustentable!*

¡CON TU COMPRA
CONTRIBUYES
PARA TENER CHOCOLATE
POR SIEMPRE!



LO QUE NOS *distingue*

- ☛ Chocolate hecho en México, desarrollado especialmente para el paladar mexicano.
- ☛ SICAO ahora es sustentable, pues colabora con la obtención de cacao a través de prácticas responsables con las comunidades y el medio ambiente.
- ☛ Posee un sabor intenso a cacao con dulzor equilibrado.
- ☛ Línea de Sucédáneos con un delicioso sabor y calidad garantizada.
- ☛ Ideal para todas las aplicaciones de chocolatería, confitería, panadería y repostería.
- ☛ Excelente costo-beneficio.
- ☛ Empaques resellables de aluminio que garantizan una óptima frescura y conservación del producto.
- ☛ **Líneas:** Chocolate amargo, Chocolate con leche, Chocolate blanco, Sucédáneo y Especialidades.



PASIÓN • CALIDAD • TRADICIÓN

UNA MARCA DE LA FAMILIA



SÍGUENOS



@SicaoMexico



@sicaomexico

BARRY CALLEBAUT MÉXICO

Legaría 549, Col. 10 de Abril, Miguel Hidalgo, 11250,
Ciudad de México, +52 55 1555 0417