



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



3



Galletas

CON RELLENO DE PLÁTANO Y CHOCOLATE CON LECHE SICAO

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 SICAO

Ganache de plátano

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

Glaseado de chocolate SICAO

250 g	Chocolate amargo SICAO 70%
60 g	Aceite vegetal

PREPARACIÓN

Sablé de almendra con cocoa

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, harina, cocoa natural en polvo SICAO 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 SICAO y emulsionar.
3. Agregar la mantequilla y emulsionar.
4. Colocar en una manga para rellenar las galletas de sablé.

Glaseado de chocolate SICAO

1. Derretir el chocolate SICAO.
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 cascós para los bombones con el chocolate temperado en un molde de policarbonato y dejar cristalizar.
3. Una vez que los cascós 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 SICAO pre-cristalizado. Después decorar con la sablé y ganache de chocolate con leche SICAO.



Cremoso DE CHOCOLATE CON LECHE SICAO

INGREDIENTES

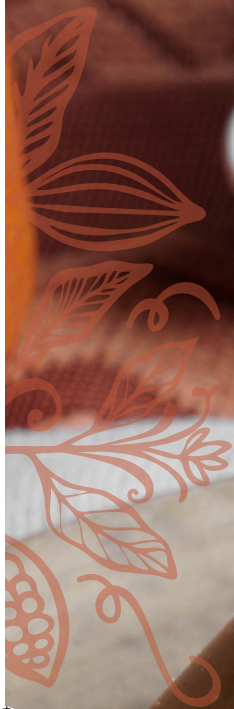
500 g	Crema
500 g	Leche
200 g	Yemas
120 g	Azúcar
500 g	Chocolate con leche SICAO
8	Hojas de grenetina

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.
-  SICAQ 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