



PASIÓN • CALIDAD • TRADICIÓN



RECETARIO





## 14/04/21 17:51



# contenido

	<b>GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE</b>	<b>1</b>
	<b>GANACHE DE CAJETA</b>	<b>3</b>
	<b>PASTEL INDIVIDUAL DE CHOCOLATE</b>	<b>5</b>
	<b>PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRA</b>	<b>7</b>
	<b>MIL HOJAS DE CHOCOLATE</b>	<b>9</b>
	<b>TABLETAS DE CHOCOLATE CON AVELLANAS</b>	<b>13</b>
	<b>ECLAIR DE CHOCOLATE CON CAFÉ</b>	<b>15</b>
	<b>PASTEL DE CHOCOLATE</b>	<b>19</b>
	<b>BEBIDA DE CHOCOLATE</b>	<b>23</b>
	<b>BEBIDA DE CHOCOLATE CON ESPECIAS</b>	<b>25</b>







# GALLETAS CON CHISPAS DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

345 g de mantequilla  
170 g de azúcar mascabado  
56 g de yemas  
11 g de royal  
375 g de harina  
150 g de chispas horneables  
SICAO

## PREPARACIÓN

1. Acremar mantequilla con el azúcar mascabado.
2. Agregar las yemas.
3. Agregar los secos cernidos y batir hasta tener una mezcla homogénea.
4. Agregar las chispas horneables SICAO.
5. Dosificar en porciones de 40 g y bolearlas.
6. Hornear a 170°C durante 12 minutos.



# GANACHE DE CAJETA

## INGREDIENTES

320 g de crema  
90 g de cajeta  
680 g de chocolate con leche  
SICAO  
20 g de manteca de cacao

## PREPARACIÓN

1. Calentar la crema y la cajeta conjuntamente a 60°C.
2. Verter sobre el chocolate y la manteca de cacao, posteriormente emulsionar.
3. Verter la mezcla sobre un marco de 9 mm de alto.
4. Dejar cristalizar durante 24 horas.
5. Cortar y bañar con chocolate cristalizado.













# PASTEL INDIVIDUAL DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

125 g de huevo  
310 g de azúcar  
140 g de aceite de oliva  
125 g de crema  
25 g de leche  
86 g de cocoa natural SICAO  
190 g de harina  
2 g de polvo para hornear

## PREPARACIÓN

1. Batir: el huevo, el aceite de oliva, la crema y la leche.
2. Agregar el azúcar, la cocoa natural SICAO, la harina y el polvo para hornear.
3. Dosificar en moldes previamente engrasados.
4. Hornear a 170°C.



# PASTEL DE CHOCOLATE CON ALMENDRA

## INGREDIENTES

375 g de mazapán de almendra  
140 g de mantequilla  
160 g de azúcar mascabado  
230 g de huevo  
60 g de crema  
115 g de chocolate SICA O 70%  
35 g de harina  
26 g de cocoa natural SICA O  
3 g de polvo para hornear

## PREPARACIÓN

1. Mezclar el mazapán con el azúcar.
2. Agregar la mantequilla a la mezcla y acremar.
3. Agregar los huevos y la crema.
4. Agregar el chocolate fundido a 35°C.
5. Agregar la harina, el chocolate SICA O 70%, la cocoa natural SICA O y el polvo para hornear.
6. Dosificar en moldes previamente engrasados.
7. Hornear a 170°C durante 25 minutos.







# MIL HOJAS DE CHOCOLATE

## 1. HOJALDRE

### PREPARACIÓN

1. Estirar la pasta hojaldre de 6 mm de grosor.
2. Hornear a 200°C por 15 minutos con una charola encima.
3. Espolvorear con azúcar glass.
4. Cortar en forma de rectángulos de 9 x 3 cm.

## 2. GANACHE MONTADA DE DE CHOCOLATE CON LECHE SICAO

### INGREDIENTES

150 g de crema  
10 g de azúcar invertida  
10 g de glucosa  
290 g de chocolate con leche  
SICAO  
480 g de crema

### PREPARACIÓN

1. Calentar la crema (150 g) con el azúcar invertida y la glucosa.
2. Verter sobre el chocolate con leche SICAO, reposar 2 minutos y emulsionar.
3. Agregar la crema fría (480 g) y mezclar.
4. Refrigerar hasta su utilización.
5. Montar en la batidora hasta que monte una crema chantilly.





### 3. GANACHE DE CHOCOLATE EN DUYA

#### INGREDIENTES

---

270 g de crema  
60 g de azúcar invertida  
375 g de chocolate amargo 52% SICA O (antes semiamargo)  
105 g de chocolate con leche SICA O

#### PREPARACIÓN

---

1. Calentar la crema con el azúcar invertida a 70°C.
2. Verter la crema sobre el chocolate amargo 52% SICA O y chocolate con leche SICA O.
3. Dejar cristalizar a temperatura ambiente.
4. Colocar dentro de una manga con duya lisa.
5. Decorar entre dos porciones de pasta hojaldre.





## MONTAJE

1. Colocar la ganache en la duya sobre la mitad de los rectángulos de hojaldre.
2. Colocar un rectángulo sobre la ganache.
3. Montar la ganache de chocolate con leche SICAO con la duya sobre el hojaldre para decorar.















# TABLETAS DE CHOCOLATE CON AVELLANAS

## INGREDIENTES

500 g de chocolate SICAO 70%  
200 g de avellanas peladas y  
tostadas

## PREPARACIÓN

1. Precristalizar el chocolate SICAO 70%.
2. Mezclar con las avellanas.
3. Verter sobre una charola y dejar cristalizar.
4. Cortar en trozos.



# ECLAIR DE CHOCOLATE CON CAFÉ

## 1. PASTA CHOUX

### INGREDIENTES

312 g de leche  
125 g de mantequilla  
6 g de sal  
1 vaina de vainilla  
190 g de harina  
324 g de huevo

### PREPARACIÓN

1. Hervir la leche, la mantequilla, la sal y la vainilla.
2. Fuera del fuego (estufa/horno), agregar harina y mezclar hasta deshidratar.
3. Pasar la mezcla a la batidora y agregar los huevos gradualmente.
4. Colocar la mezcla en una manga con duya lisa del número 10. Estirar sobre una charola líneas de 12 cm.
5. Hornear a 180°C durante 15 minutos y otros 15 minutos a 140°C.
6. Rellenar con crema pastelera de café.



## 2. CREMA PASTELERA DE CAFÉ

### INGREDIENTES

728 g de leche  
10 g de café soluble  
102 g de azúcar mascabado  
130 g de yemas  
33 g de harina  
218 g de mantequilla  
12 g de gelatina en polvo  
60 g de agua (para hidratar gelatina)  
72 g de mascarpone

### PREPARACIÓN

1. Hidratar 12 g de gelatina en polvo en 60 g de agua.
2. En una olla, hervir la leche, el café soluble y la mitad del azúcar mascabado.
3. En un bowl, batir las yemas, la mitad del azúcar mascabado restante, y el harina, hasta blanquear.
4. Agregar el líquido hirviendo al bowl en donde hemos blanqueado las yemas, para poder temperar, y regresar a la cocción hasta los 85°C.
5. Una vez que esté terminada la crema pastelera agregar la gelatina hidratada y la mantequilla.
6. Mezclar con el queso mascarpone, hasta crear una mezcla homogénea.
7. Enfriar antes de su uso.
8. Colocar en una manga para rellenar los eclairs.







### 3. GLASEADO OSCURO

#### INGREDIENTES

500 g de agua  
400 g de azúcar  
600 g de glucosa  
400 g de leche condensada  
3330 g de masa de gelatina  
470 g de chocolate SICA0 70%

#### PREPARACIÓN

1. Llevar a ebullición todos los ingredientes, menos la gelatina y la cobertura de chocolate SICA0 70%.
2. Añadir la masa de gelatina y mezclar bien.
3. Incorporar poco a poco encima de la cobertura, hasta conseguir una buena emulsión.
4. Dejar reposar 12 horas en refrigeración antes de su utilización.
5. Utilizar entre 35°C y 40°C.
6. Cubrir la parte de arriba de los eclairs.



# PASTEL DE CHOCOLATE

## 1. BIZCOCHO DE CHOCOLATE

### INGREDIENTES

190 g de mazapán de almendra  
215 g de mantequilla pomada  
310 g de yemas  
75 g de crema  
70 g de cacao en polvo SICA  
100 g de chocolate SICA 70%  
450 g de claras

### PREPARACIÓN

1. Mezclar el mazapán de almendra, la mantequilla pomada y las yemas dentro del procesador y emulsionar.
2. Agregar el cacao en polvo SICA y la crema.
3. Montar las claras con el azúcar y la sal.
4. Fundir el chocolate a 45°C.
5. Agregar el chocolate fundido a la primera mezcla.
6. Agregar las claras montadas y mezclar delicadamente.
7. Verter la mezcla sobre un aro de 18 cm y hornear a 180°C 20 minutos.



## 2. GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE CON LECHE SICAO

### INGREDIENTES

---

150 g de crema  
10 g de azúcar invertida  
10 g de glucosa  
290 g de chocolate con leche  
SICAO  
480 g de crema

### PREPARACIÓN

---

1. Calentar la crema (150 gr) con el azúcar invertida y la glucosa.
2. Verter sobre el chocolate, reposar 2 minutos y emulsionar.
3. Agregar la crema fría (480 gr) y mezclar.
4. Refrigerar hasta su utilización.









## 3. MONTAJE

### PREPARACIÓN

---

1. Montar la ganache.
2. Cubrir el bizcocho totalmente con la ganache.
3. Decorar con granillo de chocolate blanco SICAO y frambuesas frescas.









# BEBIDA DE CHOCOLATE

## INGREDIENTES

200 g de crema  
800 g de leche  
200 g de chocolate SICA0 70%  
100 g de chocolate con leche  
SICA0

## PREPARACIÓN

1. Calentar la crema y la leche a 80°C.
2. Agregar el chocolate SICA0 70% y el chocolate con leche SICA0 y emulsionar.
3. Servir caliente o frío.





# BEBIDA DE CHOCOLATE CON ESPECIAS

## INGREDIENTES

200 g de crema  
800 g de leche  
200 g de chocolate SICA0 70%  
100 g de chocolate con leche  
SICA0  
2 g de canela en raja  
Especias:  
1 g de anís estrella (molido)  
0.5 g de cardamomo (molido)

## PREPARACIÓN

1. Calentar la crema y la leche a 80°C e infusionar con las especias.
2. Dejar reposar durante 1 hora y colar.
3. Recalentar la crema y agregar el chocolate SICA0 70% y el chocolate con leche SICA0 y emulsionar.
4. Servir caliente.

















**CHOCOLATE HECHO EN MÉXICO  
QUE AHORA ES SUSTENTABLE,  
CON UN SABOR INTENSO A  
CACAO Y DULZOR EQUILIBRADO.**



Colaboramos en  
la obtención de cacao  
**de origen sustentable**





- 
- 
- 
-  ¡Ahora es SUSTENTABLE y con nueva imagen!
  -  Sabor intenso a cacao, con dulzor equilibrado
  -  Ideal para aplicaciones de panadería, chocolatería y confitería
  -  Excelente costo-beneficio
  -  Hechos con la experiencia y tradición de Barry Callebaut de más de 150 años en la producción de chocolate de alta calidad
  -  Empaques resellables
  -  Líneas: Chocolate, sucedáneo y especialidades





PASIÓN • CALIDAD • TRADICIÓN

Un producto de la familia



**SICAO México**

Barry Callebaut • Legaria 549, Col. 10 de Abril, Miguel Hidalgo, 11250, Ciudad de México • +52 55 15 55 04 17