



PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN

DE SICAO,
CON *amor*



PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN

EL CHOCOLATE
HECHO EN MÉXICO,
TRAE PARA TI ESTE **RECETARIO**
de amor PARA QUE LLENES **TU MENÚ**
EN ESTA TEMPORADA



contenido

 CHEESECAKE CORAZÓN DE CHOCOLATE	3
 CAKE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS	5
 GALLETAS RED VELVET	7
 CUPCAKES RED VELVET CON CHOCOLATE BLANCO	9
 VALENTINE ´S AMERICAN CAKE	11





Cheesecake

CORAZÓN DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Brownie

60 g	Mantequilla
60 g	Chocolate amargo SICAO 70%
100 g	Azúcar
60 g	Huevo
25 g	Leche
60 g	Harina

Cheesecake

375 g	Queso crema
93 g	Azúcar
135 g	Huevo
5 g	Vainilla
100 g	Yogurt natural
50 g	Chocolate amargo SICAO 70%

PREPARACIÓN

1. Untar con un poco de mantequilla un molde para tarta de 20cm de diámetro y espolvorear con harina.
2. Fundir la mantequilla y el chocolate SICAO 70% en un bowl en el microondas, removiendo hasta obtener un ganache bien emulsionado. Agregar el azúcar.
3. Agregar el huevo y la leche y batir. Incorporar harina cernida y seguir batiendo hasta obtener una masa homogénea.
4. Pasar esta mezcla al molde y hornear a 180°C por 25 minutos. Sacar del horno mientras se prepara el cheesecake. Bajar la temperatura del horno a 160°C.
5. En una batidora con el aditamento de pala, batir el queso, con el azúcar. Agregar poco a poco el huevo y la vainilla. Finalmente, añadir el yogurt.
6. Cubrir la base del brownie con la mezcla de cheesecake, hornear a 160°C por 45-55 minutos, hasta que la parte central esté cuajada.
7. Dejar enfriar antes de desmoldar. Después, refrigerar por 4 horas o toda la noche antes de cortarla en forma de corazón. Servir adornada con chocolate rallado encima.



Cake

DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

Cake

60 g	Mantequilla
60 g	Chocolate blanco SICA
120 g	Yemas
250 g	Azúcar
140 g	Crema
200 g	Harina
3 g	Polvo para hornear
90 g	Claras

Cobertura

250 g	Chocolate blanco SICA
50 g	Aceite vegetal
C/S	Frutos rojos

PREPARACIÓN

1. Colocar las yemas con el azúcar en la batidora y batir hasta que las yemas se monten.
2. Integrar la crema a la mezcla en forma de hilo.
3. Fundir la mantequilla con el chocolate blanco SICA e integrarlo en la preparación.
4. Cernir la harina con el polvo para hornear e incorporarlos de forma envolvente a la mezcla.
5. Montar las claras en picos firmes y mezclarlo con la preparación anterior.
6. Hornear a 170°C por 30 minutos, retirar del horno y dejar enfriar.

Para la cobertura

1. Fundir el chocolate blanco SICA y mezclar con el aceite integrándolo con movimientos firmes y continuos.
2. Cuando el panqué esté frío, glasear con la cobertura y decorar al gusto con los frutos rojos.



Galletas RED VELVET

INGREDIENTES

190 g	Harina
100 g	Mantequilla
260 g	Azúcar
100 g	Huevos
80 g	Chocolate amargo SICAO 70%
8 g	Polvo para hornear
25 g	Cocoa natural en polvo SICAO
15	Gotas de colorante rojo
200 g	Chocolate blanco SICAO
100 g	Azúcar glass
C/S	Chispas sabor chocolate semiamargo SICAO
C/S	Decoraciones en forma de corazón

PREPARACIÓN

1. Tamizar la harina, el polvo para hornear y la cocoa natural en polvo SICAO, reservar.
2. Acremar la mantequilla con el azúcar.
3. Fundir el chocolate amargo SICAO 70% e integrar a la mezcla con mantequilla.
4. Agregar los huevos.
5. Verter los ingredientes secos a esta mezcla y batir, mientras agregamos las gotas de colorante.
6. Agregar el chocolate blanco SICAO y dejar reposar en refrigeración durante 2 horas.
7. Finalizado el periodo de refrigeración, formar bolas de la mezcla con un scoop y colocar en una charola.
8. Hornear a 180 °C durante 12 minutos.
9. Fundir las chispas sabor chocolate semiamargo SICAO.
10. Una vez que las galletas están listas, sumergir cada una en las chispas fundidas hasta cubrir la mitad de las mismas.
11. Espolvorear las decoraciones en forma de corazón sobre la cobertura aún caliente para que se peguen a la galleta.



Cupcakes

RED VELVET

CON CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

Cupcakes

165 g	Harina
125 g	Leche entera
140 g	Azúcar refinada
1 pza.	Huevo
65 g	Mantequilla
15 g	Cocoa natural en polvo SICAO
2 ml	Esencia de vainilla
C/S	Colorante rojo
10 ml	Vinagre de manzana
5 g	Bicarbonato de sodio

Frosting de chocolate blanco SICAO

180 g	Chocolate blanco SICAO
300 g	Crema para batir

PREPARACIÓN

1. Acremar la mantequilla con el azúcar.
2. Añadir el huevo, la esencia de vainilla y la leche.
3. Agregar los ingredientes secos previamente tamizados hasta que quede una mezcla homogénea.
4. Incorporar el colorante y, por último, el vinagre.
5. Colocar los capacillos en el molde deseado, llenar hasta la mitad con la mezcla y hornear a 180°C por 20 minutos. Dejar enfriar.
6. Para preparar el frosting, hervir la crema.
7. Vaciarla sobre el chocolate blanco SICAO y mezclar bien. Dejar reposar en refrigeración por una noche.
8. Montar la crema y colocar sobre los cupcakes con una manga con duya. Decorar al gusto, puedes espolvorear decoraciones de azúcar en forma de corazón y migas del mismo pan Red velvet de los cupcakes.



Valentine's AMERICAN CAKE

INGREDIENTES

Sablé de cocoa

240 g	Mantequilla
160 g	Azúcar glass
340 g	Harina
60 g	Almendra en polvo
90 g	Huevo
60 g	Cocoa natural en polvo SICAO
4 g	Sal

Bizcocho suave de chocolate

190 g	Pasta de almendra
215 g	Mantequilla pomada
310 g	Yemas de huevo
75 g	Puré de coco
70 g	Cocoa natural en polvo SICAO
100 g	Chocolate amargo 70% SICAO
450 g	Claras
100 g	Azúcar

Gelificado de frambuesa

500 g	Puré de frambuesa
100 g	Azúcar
16 g	Pectina NH
20 g	Frambuesas

PREPARACIÓN

Sablé de cocoa

1. Acremar la mantequilla con el azúcar y la sal.
2. Agregar la almendra en polvo y los secos cernidos.
3. Estirar entre dos papeles encerados con un grosor de 3 mm.
4. Cortar con el molde de acero en forma de corazón, hornear a 160°C y reservar.

Bizcocho suave de chocolate

1. Mezclar la pasta de almendra, mantequilla previamente acremada y yemas dentro del procesador y emulsionar.
2. Agregar el cacao en polvo y el puré de coco.
3. Montar las claras con el azúcar y sal.
4. Fundir el chocolate amargo 70% SICAO a 45°C.
5. Agregar el chocolate fundido a la primera mezcla.
6. Agregar las claras montadas y mezclar delicadamente.
7. Verter mezcla sobre un tapete y hornear a 180°C 12 min.
8. Cortar con el molde de acero de corazón y reservar.

Gelificado de frambuesa

1. Calentar el puré.
2. Agregar el azúcar mezclado con la pectina. Hervir.
3. Agregar las frambuesas.
4. Reservar.



Mousse de frambuesa

280 g	Puré de frambuesa
3.5 g	Gelatina
250 g	Chocolate amargo 70% SICAO
200 g	Chocolate con leche SICAO
600 g	Crema semimontada

Glaseado de chocolate amargo SICAO

500 g	Agua
400 g	Azúcar
600 g	Glucosa
400 g	Leche condensada
330 g	Masa de gelatina
470 g	Chocolate amargo 70% SICAO

Mousse de frambuesa

- 1.** Calentar el puré.
- 2.** Verter sobre los chocolates SICAO y la gelatina.
- 3.** Agregar la crema cuando la mezcla esté a 40°C.

Glaseado de chocolate amargo SICAO

- 1.** Llevar a ebullición todos los ingredientes menos la gelatina y el chocolate.
- 2.** Añadir la masa de gelatina y asegurar un buen mezclado.
- 3.** Incorporar poco a poco encima del chocolate amargo 70% SICAO, hasta conseguir una buena emulsión.
- 4.** Dejar reposar 12 horas en refrigeración antes de su utilización.
- 5.** Utilizar a 35-40°C.

Ensamblado

- 1.** En el molde de corazón poner en el fondo el bizcocho suave de chocolate previamente cortado.
- 2.** Poner una capa de 3 mm de gelificado de frambuesa.
- 3.** Poner una capa del mousse de frambuesa y chocolate SICAO.
- 4.** Repetir los pasos 2, 3 y 4, 2 veces más. Una vez finalizado el ensamblado de las primeras piezas, congelar por lo menos 6 hrs.
- 5.** Desmoldar el pastel y glasear con el Glaseado de chocolate amargo SICAO.
- 6.** Poner el pastel sobre la base sable horneada y decorar con granillo de chocolate con leche SICAO.



PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN



LO QUE NOS *distingue*

- ♥ Chocolate hecho en México, desarrollado especialmente para el paladar mexicano.
- ♥ Posee un sabor intenso a cacao con dulzor equilibrado.
- ♥ Línea de Sucedáneos 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, Sucedáneo 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