



PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN



RECETARIO

EL CHOCOLATE HECHO EN MÉXICO
¡AHORA ES *sustentable*
Y TIENE NUEVA IMAGEN!



FÓRMULAS MEJORADAS:

Chocolate con leche y Granillo de chocolate blanco

contenido

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



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 SICA
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 SICA, 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 SICA0 70%
35 g de harina
26 g de cocoa natural SICA0
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 SICA0 70%, la cocoa natural SICA0 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%
SICAO (antes semiamargo)
105 g de chocolate con leche
SICAO

PREPARACIÓN

1. Calentar la crema con el azúcar invertida a 70°C.
2. Verter la crema sobre el chocolate amargo 52% SICAO y chocolate con leche SICAO.
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 SICA O 70%
200 g de avellanas peladas y
tostadas

PREPARACIÓN

- 1.** Precristalizar el chocolate SICA O 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 SICAO
100 g de chocolate SICAO 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 SICAO 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.**



- ¡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



Colaboramos en
la obtención de cacao
de origen sustentable





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