



SICAO[®]

PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN



RECETARIO
**ROSCAS DE REYES
ÚNICAS**

CON *Sicao*



PASIÓN · CALIDAD · TRADICIÓN

DESTACA TU NEGOCIO ESTE DÍA DE REYES CON ESTAS INCREÍBLES ROSCAS CON CHOCOLATE *SicAO*

Recuerda que SICAO, ¡ahora es sustentable!
El chocolate hecho en México evoluciona para ser
el mejor aliado de los panaderos, reposteros y chocolateros
mexicanos, mientras cuidamos de la naturaleza
y las comunidades agricultoras de cacao.



contenido

-  **ROSCA HOJALDRADA CON CHOCOLATE SICAO** 3
-  **ROSCA DE BRIOCHE, NARANJA Y CHISPAS HORNEABLES SICAO** 5
-  **ROSCA DE CÍTRICOS CON QUESO, ZARZAMORA Y CHOCOLATE SICAO** 7
-  **ROSCA DE BABKA CON HIGOS** 11
-  **ROSCA DE CHOCOLATE SICAO CON FRAMBUESA** 13
-  **BOLLITOS DE REYES DE CHOCOLATE SICAO CON LIMÓN** 17
-  **CHOCOLATE BLANCO CALIENTE CON MATCHA Y SICAO** 21
-  **MALTEADA DE MOKA ESPECIADO** 23





Rosca HOJALDRADA CON CHOCOLATE SICAO

INGREDIENTES

700 g	Harina
200 g	Barritas horneables SICAO
50 g	Mantequilla (masa)
112 g	Azúcar
35 g	Levadura fresca
10 g	Sal
400 g	Leche entera
450 g	Mantequilla (empaste)
20 g	Ralladura de naranja
40 g	Almendra fileteada

PREPARACIÓN

1. Colocar la harina, la mantequilla (50g), la ralladura de naranja, el azúcar, la sal y la leche entera en el bowl de la batidora y trabajar con el aditamento gancho.
2. Mezclar a baja velocidad por 3 minutos, añadir la levadura fresca y amasar por aproximadamente 13 minutos a velocidad media hasta obtener la elasticidad adecuada.
3. Reposar la masa en un bowl, tapado con película plástica por 30 minutos a temperatura ambiente.
4. Una vez reposada la masa, extender con ayuda de un rodillo, empastar con mantequilla (450g), dar una vuelta sencilla y reposar por 30 minutos en el refrigerador.
5. Una vez transcurridos los 30 minutos en refrigeración, dar otra vuelta de libro y reposar por una noche tapada con película plástica y en refrigeración.
6. Posteriormente, extender para dar el último dobléz en forma de libro y cortar piezas de 250 g cada una.
7. Extender cada pieza y rellenar la rosca con las barritas horneables de chocolate SICAO. Enrollar para dar la forma de rosca rellena de chocolate. Se puede colocar 2 barritas en cada espacio para tener un sabor más intenso.
8. Dejar fermentar hasta que doble su volumen, barnizar con huevo y decorar con almendras fileteadas.
9. Hornear a 160°C por 18 minutos.

Rosca

DE BRIOCHE, NARANJA Y CHISPAS HORNEABLES SICAO

INGREDIENTES

Pasta de mantequilla

100 g	Mantequilla
100 g	Azúcar glass
120 g	Harina
20 g	Cocoa natural en polvo SICAO (para la pasta de chocolate)

Rosca

780 g	Harina
350 g	Mantequilla
70 g	Azúcar
40 g	Levadura fresca
15 g	Sal
30 g	Leche entera
300 g	Huevo entero
150 g	Yema
56 g	Miel de maíz
20 g	Ralladura de naranja
200 g	Chispas horneables SICAO

PREPARACIÓN

Pasta de mantequilla

1. Acremar la mantequilla en la batidora con el azúcar glass.
 2. Añadir la harina.
- *Para la versión de chocolate, cernir la Cocoa Natural en polvo SICAO con la harina antes de añadirla a la mantequilla y azúcar glass acremada.

Rosca

1. Colocar la harina, el azúcar, la ralladura de naranja, la sal, los huevos, las yemas, la miel de maíz y la leche en la batidora y mezclar 5 minutos a velocidad baja con el aditamento de gancho.
 2. Agregar la levadura fresca y la mantequilla y batir a velocidad media hasta que tome la elasticidad adecuada.
 3. Añadir las chispas horneables SICAO e incorporar a la mezcla sin batir demasiado.
 4. Colocar la masa en un bowl tapado con plástico y dejar leudar por 1 hora.
 5. Ponchar y dejar reposar toda la noche tapado con plástico.
 6. Posteriormente, cortar piezas de 500g, formar roscas y fermentar hasta que doblen su tamaño.
 7. Una vez fermentadas, barnizar con huevo y decorar con la pasta de mantequilla para roscas, intercalando las versiones de mantequilla y chocolate.
 8. Hornear a 160°C por 25 minutos.
- *TIP: Puedes moldear tu rosca con otras formas de la temporada, ¡usa tu creatividad!





Rosca

DE CÍTRICOS CON QUESO, ZARZAMORA Y CHOCOLATE SICAÓ

INGREDIENTES

500 g	Harina
300 g	Mantequilla
250 g	Azúcar
130 g	Levadura fresca
8 g	Sal
1 pieza	Ralladura de naranja
2 piezas	Ralladura de limón eureka
2 piezas	Ralladura de limón verde
10 ml	Esencia de vainilla
8 piezas	Huevo

Ganache montada de chocolate blanco SICAÓ, queso y zarzamora

500 g	Crema para batir
4 g	Grenetina
20 g	Agua fría
200 g	Chocolate blanco SICAÓ
40 g	Queso crema
40 g	Zarzamora

PREPARACIÓN

1. Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, excepto la mantequilla y la sal.
2. Amasar hasta tener una mezcla homogénea. Agregar la mantequilla y la sal.
3. Reposar en un bowl tapado con película plástica por 30 minutos a temperatura ambiente.
4. Una vez reposada la masa, guardar en refrigeración por una noche.
5. Sacar de refrigeración y porcionar bolitas de 400 g.
6. Estirar y enrollar la masa para formar la rosca de forma ovalada y colocar en una charola con papel para hornear o tapete de silicón. Fermentar.
7. Posteriormente, barnizar con huevo y colocar la pasta de mantequilla en forma de tiras alrededor de la rosca.
8. Hornear a 160°C por 20 minutos aproximadamente.
9. Dejar enfriar, cortar por la mitad y rellenar con la ganache de chocolate blanco SICAÓ, queso y zarzamora.
10. Decorar al gusto con ate de fresa, zarzamoras y blueberries.

Ganache montada de chocolate blanco SICAÓ, queso y zarzamora

1. Calentar la crema para batir.
2. Hidratar la grenetina con el agua fría.

- 
3. Agregar la crema caliente a la grenetina y al chocolate blanco SICAQ.
 4. Agregar el queso crema, las zarzamoras y emulsionar con licuadora de mano o licuadora normal.
 5. Dejar en refrigeración al menos 6 horas.
 6. Batir la crema hasta que monte. Colocar en una manga con duya para rellenar la rosca y decorarla.





Rosca DE BABKA CON HIGOS

INGREDIENTES

250 g	Harina
50 g	Mantequilla
50 g	Azúcar
12 g	Levadura fresca
3 g	Sal
150 ml	Leche

Mermelada de higo

200 g	Higos
80 g	Agua
50 g	Azúcar
3 g	Pectina NH

PREPARACIÓN

1. Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, excepto la mantequilla y la sal.
2. Amasar hasta tener una mezcla homogénea. Agregar la mantequilla y la sal.
3. Reposar en un bowl tapado con película plástica por 30 minutos a temperatura ambiente.
4. Una vez reposada la masa, estirar con un rodillo y untar con la mermelada de higo.
5. Enrollar la masa y cortar a la mitad por lo largo, sin cortar la orilla superior.
6. Girar la masa como si se formara una trenza de 2 piezas.
7. Juntar las 2 orillas de la trenza para formar una rosca circular.
8. Fermentar la rosca por 1 hora.
9. Posteriormente, barnizar con huevo y hornear a 160°C por 1 hora.
10. Decorar al gusto con azúcar glass, granillo de chocolate SICAO, chispas sabor chocolate SICAO, etc.

Mermelada de higo

1. Cortar los higos y colocarlos en un cazo con el agua. Hervir.
2. Licuar con ayuda de una licuadora de mano.
3. Mezclar el azúcar con la pectina e incorporar en forma de lluvia.
4. Dejar hervir por 3 minutos y retirar del fuego.

Rosca

DE CHOCOLATE SICAO CON FRAMBUESA

INGREDIENTES

Masa de rosca

470 g	Harina
30 g	Cocoa natural en polvo SICAO
20 g	Levadura fresca
4 g	Sal
120 g	Azúcar
120 g	Leche
10 g	Ralladura de naranja
10 g	Esencia de azahar
150 g	Huevo
235 g	Mantequilla

Pasta de mantequilla con cocoa SICAO

180 g	Azúcar mascabado
150 g	Mantequilla
150 g	Harina
30 g	Cocoa natural en polvo SICAO

PREPARACIÓN

Masa de rosca

1. Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, excepto la mantequilla y la sal.
2. Amasar hasta tener una mezcla homogénea. Agregar la mantequilla y la sal.
3. Reposar en un bowl tapado con película plástica por 30 minutos a temperatura ambiente.
4. Una vez reposada la masa, guardar en refrigeración por una noche.
5. Sacar de refrigeración y porcionar bolitas de 300 g.
6. Estirar y enrollar la masa para formar la rosca de forma ovalada y colocar en una charola con papel para hornear o tapete de silicón. Fermentar.
7. Posteriormente, barnizar con huevo y colocar la pasta de mantequilla en forma de tiras alrededor de la rosca.
8. Hornear a 160°C por 20 minutos aproximadamente.

Pasta de mantequilla con cocoa SICAO

1. Acremar la mantequilla en la batidora con el azúcar glass.
 2. Añadir la harina.
- *Para la versión de chocolate, cernir la Cocoa Natural en polvo SICAO con la harina antes de añadirla a la mantequilla y azúcar glass acremada.





Ganache montada de chocolate oscuro SICA

550 g Crema para batir
200 g Chocolate amargo SICA 52%

Mermelada de frambuesa

300 g Puré de frambuesa
75 g Azúcar
5 g Pectina amarilla

Ganache montada de chocolate oscuro SICA

1. Calentar la crema.
2. Verter sobre el chocolate amargo SICA 52% y emulsionar.
3. Refrigerar mínimo 4 horas antes de su uso.
4. Batir y colocar en una manga con duya para decorar la rosca.

Mermelada de frambuesa

1. Mezclar una parte del azúcar con la pectina.
2. Calentar el puré de frambuesa y agregar el resto del azúcar.
3. Agregar la mezcla de pectina, calentar y dejar hervir por 10 minutos.

Montaje

1. Cortar la rosca a la mitad de manera horizontal.
2. Montar la ganache de chocolate SICA y colocarla dentro de una manga con duya lisa.
3. Esparcir una capa delgada de mermelada de frambuesa en la base de la rosca.
4. Duyar la ganache montada sobre la mermelada.
5. Tapar la rosca y decorar con frambuesas frescas y ate de fresa o frambuesa.

Bollitos DE REYES DE CHOCOLATE SICAO CON LIMÓN

INGREDIENTES

Masa de rosca

470 g	Harina
30 g	Cocoa natural en polvo SICAO
20 g	Levadura fresca
4 g	Sal
120 g	Azúcar
120 g	Leche
10 g	Ralladura de naranja
10 g	Esencia de azahar
150 g	Huevo
235 g	Mantequilla

Pasta de mantequilla con cocoa

180 g	Azúcar mascabado
150 g	Mantequilla
150 g	Harina
30 g	Cocoa natural en polvo SICAO

PREPARACIÓN

Masa de rosca

1. Colocar todos los ingredientes en el bowl de la batidora, excepto la mantequilla y la sal.
2. Amasar hasta tener una mezcla homogénea. Agregar la mantequilla y la sal.
3. Reposar en un bowl tapado con película plástica por 30 minutos a temperatura ambiente.
4. Una vez reposada la masa, guardar en refrigeración por una noche.
5. Sacar de refrigeración y porcionar bolitas de 60 g.
6. Bolear bien y dejar fermentar en una charola con tapete de silicón.
7. Posteriormente, barnizar con huevo y colocar la pasta de mantequilla en forma de tiras.
8. Hornear a 160°C por 12 minutos aproximadamente.

Pasta de mantequilla con cocoa

1. Acremar la mantequilla en la batidora con el azúcar mascabado.
 2. Añadir la harina.
- *Para la versión de chocolate, cernir la Cocoa Natural en polvo SICAO con la harina antes de añadirla a la mantequilla y azúcar glass acremada.





Ganache montada de chocolate con leche SICA O y limón

550 g	Crema para batir
10 g	Ralladura de limón verde
150 g	Chocolate con leche SICA O
4 g	Grenetina en hojas
20 g	Agua para hidratar la grenetina

Ganache montada de chocolate con leche SICA O y limón

1. Calentar la crema a 60°C e infusionar con la ralladura de limón durante media hora.
2. Colar la infusión y repesar la crema, agregar más en caso de ser necesario.
3. Calentar la crema a 70°C y verter sobre el chocolate con leche SICA O y la grenetina previamente hidratada.
4. Refrigerar mínimo 4 horas antes de su uso.

Montaje

1. Cortar la rosca a la mitad de manera horizontal.
2. Montar la ganache de chocolate con leche SICA O y colocarla en una manga con duya lisa.
3. Duyar la ganache montada sobre la base de la rosca.
4. Tapar la rosca y decorar con chocolate con leche SICA O y trocitos de limón cristalizado.

Chocolate

BLANCO CALIENTE CON MATCHA Y SICAO

INGREDIENTES

2 g Matcha
200 ml Leche
15 g Chocolate blanco
SICAO

PREPARACIÓN

1. Calentar la leche.
2. Agregar el matcha, el chocolate blanco SICAO y licuar.
3. Servir caliente en una taza y disfrutar.





Malteada DE MOKA ESPECIALIZADO

INGREDIENTES

100 ml	Café
1/2 pieza	Canela (ramita)
1 g	Cardamomo
2 g	Cocoa natural en polvo SICAQ
40 g	Helado de chocolate (1 bola grande)
150 ml	Leche
100 g	Crema para batir
2 g	Granillo de chocolate semiamargo SICAQ

PREPARACIÓN

1. Hervir el café con la canela y cardamomo.
2. Agregar la cocoa natural en polvo SICAQ.
3. Colar la mezcla y licuar.
4. Agregar la leche y seguir licuando.
5. Agregar el helado de chocolate.
6. Verter en un vaso para malteada. Decorar con la crema batida y el granillo de chocolate SICAQ.



¡AHORA ES *sustentable!*

CON TU COMPRA CONTRIBUYES A MEJORAR LA VIDA DE LOS PRODUCTORES DE CACAO EN EL MUNDO Y A IMPLEMENTAR PRÁCTICAS AMBIENTALMENTE RESPONSABLES, 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 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