



Rebanadas indulgentes

2021



Pastel helado de chocolate



INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate	600 g
Niagara Farms Cremosa	450 g
Chocolate amargo	200 g
Crema pastelera	200 g
Chocolate blanco	50 g
Arándanos deshidratados	10 g
Cocoa en polvo	80 g
Flamas de chocolate oscuro	10 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el pan en 3 partes iguales.
2. Elaborar rellenos, mezclando 100 g de crema pastelera con chocolate fundido y crema Niagara Farms Cremosa, esto realizarlo con chocolate amargo y chocolate blanco.
3. Colocar como relleno un espiral de crema Niagara Farms Cremosa (**trufa blanca y oscura**) entre cada circulo de trufa incorporar arándanos.
4. Repetir el relleno con cada capa de bizcocho.
5. Cubrir el pastel con crema Niagara Farms Cremosa y alisar.
6. Colocar lineás de crema la superficie del pastel en forma de reguilete.
7. Espolvorear con cocoa.
8. Decorar con flamas de chocolate en el centro del pastel.



Duo de chocolate

INGREDIENTES

Bizcocho Layer chocolate	750 g
Tres Riches	500 g
Chocolate semiamargo fundido	200 g
Bettercreme Doble Chocolate	400 g
Crema pastelera	100 g
Ganache semi amargo	50 g
Fresa natural	60 g
Placas de chocolate oscuro	10 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en tres partes iguales y humectar con Tres Riches con chocolate.
2. Mezclar crema pastelera con el chocolate fundido y Crema Bettercreme Doble Chocolate, mezclar perfectamente hasta formar la trufa suave.
3. Rellenar la primer capa del bizcocho con la trufa.
4. Colocar la segunda de bizcocho y humectar.
5. Repetir el relleno, colocar la tercer capa de bizcocho y humectar.
6. Cubrir con esa misma trufa y alisar.
7. Decorar con fresas y placas de chocolate en la superficie del pastel.



Torta de mango

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla esponja	350 g
Tres Riches	300 g
Bettercreme Supremo	300 g
Queso crema	200 g
Mango en almíbar	300 g
Galletas Soletillas (bocado de dama)	100 g
Gelatina s/sabor	15 g
Agua fría	45 g
Hojas de menta	2 g

ELABORACIÓN

1. Acremar queso crema con almíbar de mango, a punto pomada.
2. Batir crema Bettercreme Supremo a punto suave, reservar.
3. Hidratar gelatina con agua fría y fundir.
4. Colocar una capa de bizcocho de vainilla dentro de un aro o molde.
5. Colocar en el contorno del bizcocho las galletas soletillas y humectar con Tres Riches.
6. Preparar la mousse de mango, Mezclando el queso crema a la crema Bettercreme y por ultimo la gelatina, previamente atemperada.
7. Depositar esta mezcla de crema de queso al mismo tiempo e intercalando cubos de mango.
8. Moler el resto de mango para realizar el espejo, depositarlo en la parte alta de la torta. (reservar en congelación por 2 horas aprox.
9. Desmoldar y decorar con borde de crema, cubos de mango y hojas de menta



Barra vienetta

INGREDIENTES

Biscocho de chocolate 1/4	600 g
Tres Riches	400 g
Chocolate semiamargo fundido	200 g
Whipp Topping Base	350 g
Leche entera	175 g
Polvo de galleta de chocolate	5 g
Cocoa en polvo	5 g
Frutos rojos	50 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el biscocho en 2 partes iguales y humectar con Tres Riches.
2. Batir la crema Whipp Topping Base con Leche entera a punto medio.
3. Mezclar la crema con el chocolate fundido y la galleta en polvo y mezclar perfectamente hasta formar la trufa suave de chocolate.
4. Con ayuda de la duya #200 rellenar la primer capa del biscocho con la trufa realizando ondas.
5. Colocar otra capa de biscocho y la trufa de chocolate en la misma forma.
6. Espolvorear ligueramente con cocoa.
7. Culminar la decoración con frutos de la estación.



Pastel ruleta de sabor

INGREDIENTES

Bizcocho Layer de chocolate 8"	700 g
Bettercreme Supremo	450 g
Ganache de chocolate	150 g
Espiral de chocolate	20 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el pan en 3 partes iguales.
2. Colocar como relleno un espiral de crema **Bettercreme Supremo** y Ganache oscuro.
3. Repetir el relleno con cada capa de bizcocho.
4. Cubrir el pastel con crema **Bettercreme Supremo** y alisar.
5. Colocar un espiral de crema la superficie del pastel y hacer lo mismo con el ganache oscuro.
6. Al colocar el ganache oscuro, al final dejar que escurra en los laterales.
7. Decorar con un espiral de chocolate en el centro del pastel.



Pastel helado de chokis

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla	300 g
Tres Riches	200 g
Whip Topping Base	400 g
Galleta de chispas de chocolate	300 g
Ralladura de chocolate	50 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en 2 capas iguales.
2. Montar la crema Whipp Topping Base con Tres Riches a punto firme
3. Trocear galletas de chocolate, recebando 5 o 6 para la decoración.
4. Preparar el Tres Riches con licor de crema irlandesa y humectar la primer capa de bizcocho.
5. Armar el pastel dentro de un aro o molde de 8".
6. Colocar la primer capa de bizcocho de chocolate.
7. Mezclar la galleta de chocolate troceada a la crema y colocar la mitad en el molde.
8. Colocar la segunda capa de bizcocho y comprimir ligeramente.
9. Terminar de rellenar con la crema de galleta hasta el ras del molde y alizar.
10. Conservar en congelación para poder desmoldar.
11. Desmoldar y cubrir con la crema sobrante y alizar..
12. Decorar con rosetones de crema y galletas, como se muestra en la foto.



Multi de limón

INGREDIENTES

Bloque de bizcocho vainilla Multi	1000 g
Cobertura de chocolate blanco	200 g
Chocolate blanco	120 g
Bettercreme Supremo	200 g
Extracto de limón	50 g
Nuez tostada	15 g

ELABORACIÓN

1. Elaborar un corte de 2 cm a lo largo de la barra y reservar.
2. Mezclar crema Bettercreme Supremo con extracto de limón y chocolate blanco.
3. Colocar una capa de mousse de limón en forma de sándwich y llevar al congelador por 3 hr. Para desmoldar.
4. Calentar la cobertura de chocolate y bañar el bloque de multi, decorar con nuez tostada.
5. Cortar el multi en 8 partes iguales.



Multi de chocolate amargo

INGREDIENTES

Bloque de bizcocho vainilla Multi	1000 g
Cobertura de chocolate	200 g
Chocolate semiamargo	120 g
Bettercreme Supremo	200 g
Nuez tostada	15 g

ELABORACIÓN

1. Elaborar un corte de 2 cm a lo largo de la barra y reservar.
2. Mezclar crema Bettercreme Supremo con chocolate semiamargo
3. Colocar una capa de trufa de chocolate en forma de sándwich y llevar al congelador por 3 hr. Para desmoldar.
4. Calentar la cobertura de chocolate y bañar el bloque de multi, decorar con nuez tostada.
5. Cortar el multi en 8 partes iguales.



Multi de chocolate amargo

INGREDIENTES

Bloque de bizcocho vainilla Multi	1000 g
Cobertura de queso	200 g
Jalea de fresa	800
Agua	100 g
Grenetina	20 g
Moras naturales	15 g

ELABORACIÓN

1. Elaborar un corte de 2 cm a lo largo de la barra y reservar.
2. Mezclar grenetina con agua y dejar hidratar hasta que doble su volumen
3. Calentar la grenetina y agregar al relleno de moras, colocar una parte de bizcocho de multi en un recipiente y colocar el culis de moras, llevar al congelador hasta que gele, colocar la segunda capa de bizcocho y refrigerar para desmoldar.
4. Calentar la cobertura de queso y bañar el bloque de multi, decorar con moras naturales.
5. Cortar el multi en 8 partes iguales.





Multi de moras

INGREDIENTES

Bloque de bizcocho red velvet Multi	1000 g
Cobertura de moras	200 g
Jalea de moras	800
Agua	100 g
Grenetina	20 g
Moras naturales	15 g

ELABORACIÓN

1. Elaborar un corte de 2 cm a lo largo de la barra y reservar.
2. Mezclar grenetina con agua y dejar hidratar hasta que doble su volumen
3. Calentar la grenetina y agregar al relleno de moras, colocar una parte de bizcocho de multi en un recipiente y colocar el culis de moras, llevar al congelador hasta que gele, colocar la segunda capa de bizcocho y refrigerar para desmoldar.
4. Calentar la cobertura de moras y bañar el bloque de multi, decorar con moras naturales.
5. Cortar el multi en 8 partes iguales.



Pastel mini oreo

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate 3"	50 g
Jarabe tres Riches	50 g
Crema pastelera	30 g
GA Prestige	100 g
Galleta oreo	40 g
Bits de galletas oreo	35 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en dos partes iguales y humectar con Jarabe tres Riches
2. Mezclar crema GA Prestige con crema pastelera y rellenar, agregar galletas troceadas.
3. Cubrir los bizcochos con crema GA Prestige
4. Colocar un cinturón de polvo de galleta en el contorno del pastel.
5. Colocar 6 rosetones en la superficie del pastel
6. Decorar con bits de galletas oreo.



Doble chocolate

INGREDIENTES

Bizcocho chocolate 5"	200 g
Bettercreme Doble chocolate	250 g
Ganache de chocolate	70 g
Chocolate fundido	100 g
Granillo de leche	70 g
Ferrero rocher	15 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en dos partes iguales y reservar
2. Mezclar crema Bettercreme Doble chocolate con chocolate semiamargo y rellenar los bizcochos con esta mezcla
3. Cubrir los bizcochos con crema Bettercreme Doble chocolate
4. Colocar espejo de ganache en la superficie del pastel
5. Colocar granillo de leche en los costados del pastel
6. Decorar con un chocolate Ferrero Rocher



Choco queso

INGREDIENTES

Bizcocho Leyer de chocolate 8"	400 g
WT Base	500 g
Chocolate semiamargo fundido	150 g
Queso crema	150 g
Jarabe ligero	200 g
Cocoa alcalina	15 g
Placas de chocolate	40 g

ELABORACIÓN

1. .-Cortar los bizcochos en tres partes iguales y humectar con jarabe ligero
2. Mezclar chocolate fundido con crema WT Base y reservar. Mezclar queso crema con crema WT Base y reservar
3. Colocar las mezclas anteriores en mangas pasteleras. Rellenar los bizcochos en forma de espiral combinando los dos sabores
4. . Cubrir los biscochos con crema WT Base. Decorar la superficie del pastel con líneas de crema WT Base
5. . Espolvorear cocoa en todo el contorno del pastel. Decorar el centro del pastel con placas de chocolate





Chocolatisimo

INGREDIENTES

Bizcocho Leyer chocolate 5"
Chocolate fundido
semiamargo
Bettercreme Doble chocolate
Granillo de chocolate
Granillo de leche
Ganache de chocolate
Ganache blanco

300 g
150 g
300 g
200 g
70 g
100 g
100 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en 4 capas iguales y reservar.
2. Mezclar crema Bettercreme Doble chocolate con chocolate fundido y rellenar los bizcochos con esta mezcla.
3. Cubrir con crema Bettercreme Doble chocolate
4. Colocar granillo de chocolate en el cango del pastel
5. Decorar con besitos de ganache de chocolate y ganache blanco como se muestra en la imagen.



Pastel castellanos

INGREDIENTES

Pan esponja vainilla	450 g
Jarabe tres Riches	450 g
Esencia de nuez	10 g
Bettercreme Doble chocolate	450 g
Nuez caramelizada	100 g
Ganache de chocolate	70 g
Chocolate rallado blanco	50 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en tres partes iguales y reservar. Mezclar jarabe tres Riches con esencia de nuez y humectar los bizcochos
2. Rellenar los bizcochos con crema Bettercreme Doble chocolate y nuez caramelizada
3. Cubrir los bizcochos con crema Bettercreme Doble chocolate, Colocar un espejo de ganache de chocolate en la superficie.
4. Colocar ralladura de chocolate blanco en los costados del pastel
5. Decorar con dos líneas de ganache de chocolate y nuez caramelizada



Drip confetti

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla Leyer 6"	350 g
Relleno de fresa	150 g
Bettercreme Supremo	450 g
Ganache de chocolate blanco	50 g
Color azul en gel	2 g
Confeti Sprinkles	2 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho en tres partes iguales y reservar
2. Mezclar crema Bettercreme Supremo con relleno de fresa y rellenar los bizcochos
3. Cubrir los bizcochos con Bettercreme Supremo.. Pintar ganache blanco de color azul cielo.
4. Colocar un espejo de ganache azul escurrido
5. Colocar 6 rosetones en el centro del pastel.. Decorar con confetti en la superficie.



Pastel helado de chokis

INGREDIENTES

Bizcocho de chocolate	350 g
Chocolate blanco	100 g
Relleno de moras	100 g
Bettercreme Supremo	100 g
Bettercreme Doble chocolate	250 g
Ganache de chocolate	50 g
Ganache blanco	20 g
Moras	15 g
Granillo de chocolate	20 g

ELABORACIÓN

1. Cortar el bizcocho entres partes iguales y reservar
2. Mezclar creme Bettercreme supremo con chocolate blanco y relleno de moras
3. Rellenar los bizcochos con la mezcla anterior.
4. Cubrir los bizcochos con crema Bettercreme Doble chocolate
5. Colocar un espejo de ganache de chocolate en la superficie del pastel
6. Colocar un cinturón de pan de chocolate en polvo en la parte inferior del pastel.
7. Colocar ganache de chocolate blanco en el centro del pastel. Jalaren forma de estrella con la ayuda de un palillo de dientes .
8. Decorar con moras en el centro del pastel.



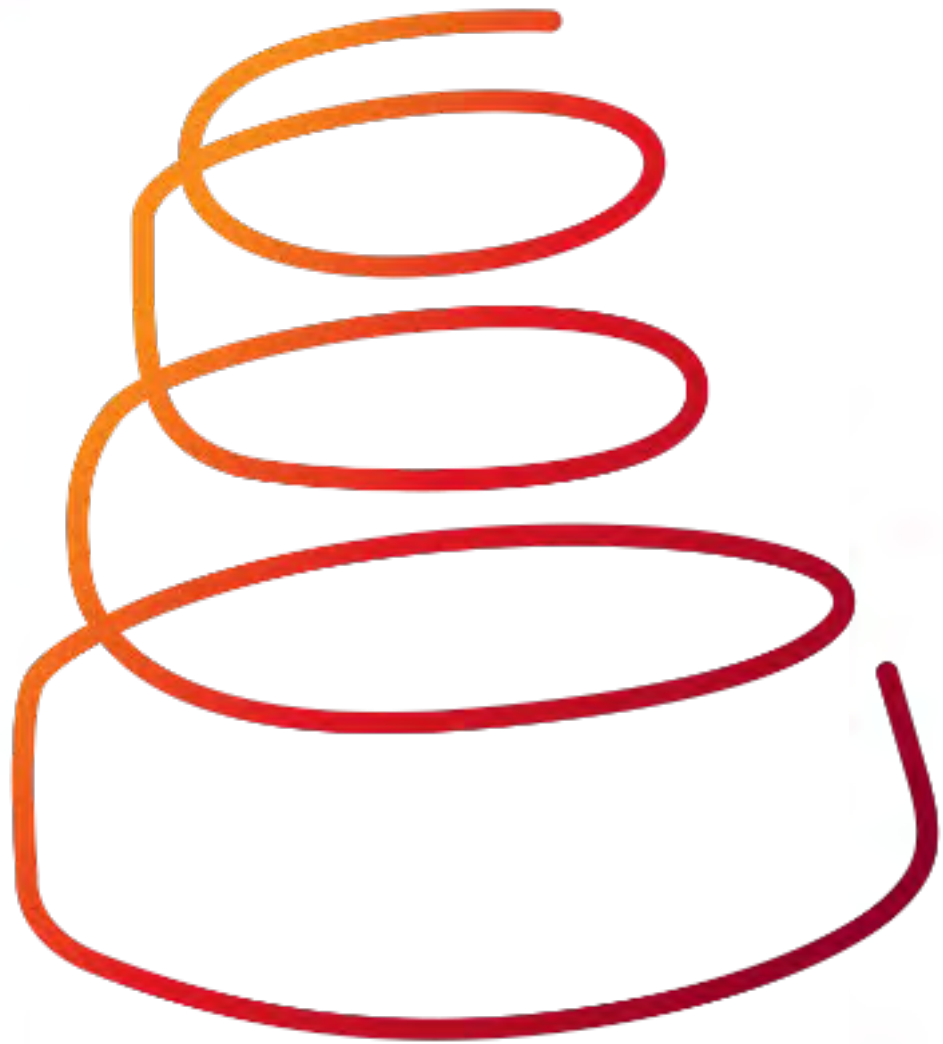
Flor cake

INGREDIENTES

Bizcocho de vainilla 5"	200g
Relleno de dulce de leche	200 g
Bettercreme Supremo	400 g
Color verde en gel	2 g
Color amarillo en gel	2 g
Color azul en gel	2 g
Color naranja en gel	2 g

ELABORACIÓN

1. Cortar los bizcochos en dos partes iguales y rellenar con dulce de leche
2. Pintar crema de color azul, naranja, amarillo, y verde. Cubrir un pastel de crema azul y otro de crema verde
3. Colocar un flores de gota en el centro de los pasteles, colocar una bomba de color amarillo en el centro de la flor
4. Decorar una carita de ganache de chocolate en la bomba amarilla
5. Decorar con bordes de color naranja , azul y verde



¡Gracias!