



MR



**REFRESCA
TU NEGOCIO**

EL CHOCOLATE FAVORITO DEL PALADAR MEXICANO

Cobertura sabor a Chocolate
para helado y frutas congeladas



NUEVA
IMAGEN



PRESENTACIÓN
1 kg.

- ✓ Capa delgada
- ✓ Secado rápido
- ✓ Excelente sabor y rendimiento



COBERTURA DE CHOCOLATE CON CRUNCH LIGERO

Sabor Chocolate tradicional

Cobertura sabor chocolate tradicional
para cubrir paletas, helados y frutas
congeladas.

PRESENTACIÓN
FOOD SERVICE



19
kg.



PRESENTACIÓN
1 kg.

- ✓ Capa delgada
- ✓ Secado rápido
- ✓ Excelente sabor lácteo
- ✓ Excelente rendimiento

COBERTURA DE CHOCOLATE BLANCO PARA NEGOCIOS CREATIVOS

Cobertura para paletas, helados y fruta congelada sabor leche condensada.
Pinta la cobertura sin perder su sabor ni rendimiento.

UTILIZA
colorantes
liposolubles



Producto válido para exportación



COBERTURA DE
CHOCOLATE DE

ALTO

RENDIMIENTO



PRESENTACIÓN

1 kg

- ✓ **Ahorra tiempo de producción:** Su tiempo de secado es más rápido que la competencia
- ✓ Capa delgada
- ✓ Crunch intenso
- ✓ Máximo rendimiento por kilo. Rinde hasta **80 paletas de 80 gr.**

Cobertura para paletas, helados y fruta congelada sabor a chocolate semiamargo. Recomendada para producciones en serie por su alto rendimiento.

PRESENTACIÓN
FOOD SERVICE



19
kg.

Producto válido para exportación



¡Es momento de renovar tu negocio!

Ofrece nuevos sabores y combinalos con el sabor tradicional de tus recetas.





BARRITAS HELADAS DE TIRAMISÚ

INGREDIENTES:

Barritas:

- 450 gr.** Queso Mascarpone
- 125 ml.** Leche entera
- 125 ml.** Nata para montar
- 130 gr.** Azúcar
- 5 gr.** Sal
- 60 ml.** Licor de café
- 45 ml.** Brandy
- 100 gr.** Almendra troceada
- 100 ml.** Hielatto Imperial Procali

DECORACIÓN:


- 1 kg.** Hielatto Imperial Procali

Procedimiento:

1. Licúa 450 gr. de queso Marcarpone con 125 ml. de leche entera, 125 ml. de nata para montar, 130 gr. de azúcar y 5 gr. de sal. Licúa hasta que se integren por completo.
2. Sin dejar de licuar agrega el Licor de Café y el Brandy. Licúa hasta integrar por completo.
3. Coloca la mezcla en un bowl y congela durante 30 minutos.

Montaje

1. Una vez fría la mezcla, coloca una capa en los moldes rectangulares cubriendo la base y paredes del molde.
2. Derretimos los 100 ml de Hielatto Imperial Procali en microondas en lapsos de 30 seg. removiendo entre cada lapso o al baño maría cuidando que no entre agua al recipiente. Una vez fundido el chocolate, agrega 100 gr. de almendra troceada. Coloca una capa de 5 ml en la base del postre, después una capa de helado, repetimos hasta llenar el molde. Congela durante 3 horas.
3. Una vez congelados, desmolda y mantén en refrigeración.
4. Sobre una rejilla, baña las barras de Tiramisú y manténlas en refrigeración.

 Tiempo
5 horas.

 Rinde
10 barras

 Dificultad
Media





PALETAS HELADAS DE AVELLANA

CON TARTINER Y CUBIERTA DE HIELATTO BLANCO

INGREDIENTES:

Paletas:

250 gr. Tartiner Crema de Avellana Procali

250 ml. Crema para batir

125 gr. Leche condensada

125 ml. Leche

15 ml. Vainilla

5 gr. Canela Molida

Decoración:

150 ml. Hielatto Blanco

30 gr. Nuez picada

Procedimiento:

1. En un bowl, mezcla 250 gr. de crema para batir, con 125 gr. de leche condensada.
2. Agrega 125 ml. de leche y 15 ml. de vainilla y remueve hasta que se incorporen.
3. Por último, agrega 250 gr. de Crema de avellana Tartiner y mezcla hasta que se integren por completo.
4. Coloca la mezcla en los moldes para paletas y congela por un periodo mínimo de 3 horas.

Decoración

5. Derrite el Hielatto Blanco a baño María o en microondas en lapsos de 30 s. moviendo constantemente, hasta que esté fluida y tenga una temperatura de 55°C.
6. Desmolda las paletas y sumerge la mitad en el Hielatto Blanco. Antes de que cristalice sumerge en nuez picada o almendra tostada.



 Tiempo
7 horas.

 Rinde
10 paletas
75 gr.

 Dificultad
Baja



PALETAS HELADAS DE ARROZ

CUBIERTAS DE HIELATTO BLANCO

PINTA TU
Hielatto
CON COLORANTES
liposolubles



Paletas:

- 250 gr. Arroz blanco
- 750 ml. Leche
- 1 rama Canela
- 125 gr. Azúcar

Decoración:

- 200 gr. Hielatto Blanco Procali

INGREDIENTES:

1. Limpia muy bien los 250 gr. de arroz y deja remojando en la leche durante 1 hora.
2. Coloca en una cacerola y calienta a fuego medio. Cuando comience a hervir agrega la canela y el azúcar. Cocina hasta que el arroz se suavice.
3. Una vez que el arroz esté suave, retira la canela y coloca la mitad en la licuadora. Integra ambas partes.
4. Coloca en los moldes para paletas, inserta un palito y congela durante 3 horas como mínimo.
5. Derrite los 200 ml. de Hielatto Blanco Procali en microondas en lapsos de 30 segundos removiendo entre cada lapso o al baño maría cuidando que no entre agua al recipiente, a una temperatura de 55° C.

PROCEDIMIENTO:

🕒 Tiempo
4 horas.

🍷 Rinde
9 paletas
80 gr.

●●● Dificultad
Baja



HELADO DE CREMA DE AVELLANA

Paletas:

- 380 gr. Crema de avellana Tartiner
- 300 ml. Leche
- 300 ml. Nata para montar
- 30 gr. Azúcar glass

Decoración:

- 50 gr. Fresas
- 50 gr. Frambuesas
- 50 gr. Zarzamora

INGREDIENTES:

1. Montamos los 300 ml. de nata a punto de nieve y reservamos.
2. En un bowl mezclamos los 380 gr. de Crema de Avellana Tartiner con la Leche, el azúcar glass y la miel.
3. Mezclamos hasta que se integren por completo.
4. Por último, agrega la crema montada a la mezcla e incorpora en forma envolvente, coloca la mezcla en un recipiente y congela por un mínimo de 2 horas.
5. Decora con frutos rojos.

PROCEDIMIENTO:



🕒 Tiempo
3 horas.

🍷 Rinde
1 l. de helado

●●● Dificultad
Baja





PRESENTACIÓN

1 kg.

- ✓ Fluidez ideal para fuentes de chocolate.
- ✓ Crunch suave, el favorito de chicos y grandes.
- ✓ Secado rápido.
- ✓ Funciona en **fruta fría**.

LA COBERTURA
DE CHOCOLATE

IDEAL PARA FUENTES Y FONDUE

Cobertura de chocolate ideal para fuentes de chocolate. Su increíble color luce perfecto en tus fuentes y es ideal para cubrir frutas frías.



Helypan
COBERTURA SABOR CHOCOLATE
PARA CHOCO BANANA Y HELADO
CHOCOLATE FLAVOR COATING FOR CHOCOLATE COVERED BANANAS AND ICE CREAM



PRESENTACIÓN
1 kg.

- ✓ Utiliza tu cobertura también para cubrir helados y paletas.
- ✓ Crunch ligero ideal para chicos y grandes.
- ✓ Secado rápido.
- ✓ Sabor choco avellana.



LA COBERTURA DE CHOCOLATE **IDEAL**
PARA **CHOCO BANANAS**

Cobertura para chocobanana, y fruta congelada.
Sabor a chocolate con notas de avellana.

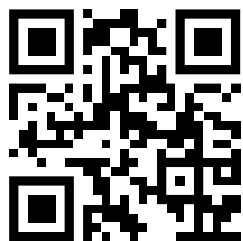
PRESENTACIÓN
FOOD SERVICE



19
kg.



¡Escanéame
y encuentra
increíbles
recetas!



 /ChocolatesProcali
chocolatesprocali.com



EL CHOCOLATE FAVORITO DEL PALADAR MEXICANO