

MARQUETA.
Procali
PREMIUM

REPOSTERÍA
CON CHOCOLATE



Y CAFÉ

2

PRÁCTICAS RECETAS
PARA TU VITRINA

ENTREMET

MARQUETA.
Procali
PREMIUM

de chocolate al café

4 hr. 

Dificultad Media 

40 pz. 

Ingredientes

150 gr.	Harina
250 gr.	Huevo
20 gr.	Polvo para hornear
20 gr.	Cocoa Alcalina Procali
20 gr.	Mantequilla
200 ml.	Crema
100 ml.	Leche
380 gr.	Marqueta Premium Procali 55% cacao
20 gr.	Grenetina
30 gr.	Café soluble y de grano
350 ml.	Crema batida

Procedimiento

Preparación del pan

Con ayuda de una batidora espumar el huevo junto con azúcar, tamizar polvos y reservar. Una vez que el huevo está perfectamente espumado, agregar harina, polvo de hornear y cocoa previamente tamizados.

Por último, agrega la mantequilla fundida a 15°C e incorporar. Corta en plancha con papel estrella o silicón.

Hornea a 180° C por espacio de 30 min.

Para la crema de chocolate

Calentar la crema y la leche hasta 80° C, agrega la grenetina previamente hidratada e incorpora.

Trocea la Marqueta Premium 55% cacao e incorpora a la mezcla anterior. Calienta nuevamente hasta incorporar perfectamente, enseguida agrega el café e incorpora. Agrega la crema batida en forma envolvente con ayuda de una espátula de goma.

Armado

Con ayuda de un bastidor coloca una capa de pan delgada.

Hidrata con un poco de jarabe.

Agrega la crema de chocolate hasta ras de bastidor.

Refrigerar por espacio de dos horas.

Corta piezas de 4 y 8 cm. de diámetro y termina de decorar con crema de chocolate con ayuda de una duya.



COFFE

MARQUETA.
Procali
PREMIUM

Mousse

4 hr. 

Dificultad Media 

2 pz. Medianas 

Ingredientes

150 gr.	Harina
250 gr.	Huevo
20 gr.	Polvo para hornear
20 gr.	Cocoa Alcalina Procali
20 gr.	Mantequilla
200 ml.	Crema
100 ml.	Leche
380 gr.	Marqueta Premium Procali 55% oscura
20 gr.	Grenetina
30 gr.	Café soluble y de grano
350 gr.	Crema batida
80 gr.	Azúcar
225 ml.	Agua
200 ml.	Glucosa
130 ml.	Leche Condensada
20 gr.	Grenetina
180 gr.	Brillo
100 gr.	Marqueta Premium Procali 55% cacao

Procedimiento

Con ayuda de una batidora espumar el huevo junto con el azúcar, tamizar polvos y reservar.

Una vez que el huevo está perfectamente espumado, agregar harina, polvo de hornear y cocoa previamente tamizados.

Por último, agregar la mantequilla fundida a 15°C e incorporar, cortar en plancha con papel estrella o silicón.

Hornea a 180° por espacio de 30 minutos.

Para el mousse

Calienta la crema y la leche hasta 80° C, enseguida agrega la grenetina previamente hidratada e incorpora.

Trocea la Marqueta Premium e incorpora a la mezcla anterior.

Calienta nuevamente hasta incorporar perfectamente, agrega el café e incorpora.

Agrega la crema batida en forma envolvente con ayuda de una espátula de goma.

Espejo

A fuego lento calienta agua y azúcar, agrega la glucosa y la leche condensada.

Agrega la cocoa alcalina Procali poco a poco y dejar hervir por última vez, retira del fuego.

Agrega la grenetina y el chocolate troceado.

Con ayuda de una licuadora de inmersión deshacer posibles grumos, reservar y de preferencia utilizar al siguiente día.



GUÍA DE

MARQUETA.
Procali

PREMIUM

— CONTIENE CACAO —
MARQUETA DE CHOCOLATE PREMIUM
30% 55% 70%

Temperado



CHOCOLATE OSCURO
30% de Cacao

CHOCOLATE BLANCO
30% de Cacao

CHOCOLATE CLARO
30% de Cacao

CHOCOLATE OSCURO
55% y 70% de Cacao

 45°C

 45°C

 45°C

 45°C

 28°C

 26°C

 27°C

 28°C

 30°C

 28°C

 29°C

 30°C

CACAO, EL ALIMENTO DE LOS DIOSSES.

*¡Chocolate que
evoluciona
contigo!*



 ChocolatesProcali

 ChocolatesProcali

 www.chocolatesprocali.com

 ChocolatesProcali/Oficial

PRESENTACIÓN
MARQUETA

— 0 —
trocetta

MARQUETA.

PREMIUM