

RECETARIO DECEMBRINO

# Momentos

que saben a  
tradición y  
chocolate



*Ocho recetas para compartir  
tu amor por el **chocolate***



# Carrot Cake



Tiempo  
**2 hr.**



Porciones  
**1 pz. 1 kg.**



Dificultad  
**Media**



## INGREDIENTES:

<b>5 1/2 pz (270 gr.)</b> Huevo	<b>200 gr.</b> Zanahoria rallada
<b>230 gr.</b> Mantequilla	<b>100 gr.</b> Nuez troceada
<b>300 gr.</b> Azúcar refinada	<b>150 gr.</b> Piña en trozos
<b>70 gr.</b> Cocoa Alcalina Procali	<b>10 gr.</b> Nuez moscada
<b>260 gr.</b> Harina	<b>50 gr.</b> Pasas
<b>18 gr.</b> Polvo para hornear	<b>120 gr.</b> Ralladura de naranja (Opcional)
<b>20 ml.</b> Vainilla líquida	
<b>10 gr.</b> Canela en polvo	
<b>2 gr.</b> Sal	

**Para el ganache de chocolate:**

<b>200 ml.</b> Crema para batir
<b>100 ml.</b> Leche
<b>120 gr.</b> Marqueta Procali Premium oscura 30% cacao



## MODO DE PREPARACIÓN:

### Para el batido:

1. Cremar los 300 gr. de azúcar con los 230 gr. de mantequilla hasta blanquear, poco a poco incorporar las 5 1/2 pz. de huevo (270 gr.) e ir raspando el cazo.
2. Cernir polvos. 260 gr Harina, 18 gr de Polvo de Hornear, 10 gr de canela en polvo, 70 gr. de cocoa procali alcalina y los 2 gr. de sal e ir agregando poco a poco a la mezcla anterior a velocidad baja.
3. En un bowl colocamos los 200 gr de zanahoria rallada, 100 gr de nuez, 150 gr de piña en trozos pequeños, 10 gr de nuez moscada, 50 gr de pasas y los 10 gr de ralladura de naranja. Mezclamos un poco y lo agregamos al batido, incorporar poco a poco con ayuda de una espátula de goma.
4. Colocamos el batido en un molde para rosca previamente enharinado y hornearmos a 180° C por 45 minutos.

### Para el ganache de chocolate semiamargo:

1. Calentamos los 200 ml de crema para batir junto con los 100 ml de leche a una temperatura de 70° C. Una vez caliente colocamos la Marqueta Procali Premium Oscura 30% cacao en trozos pequeños, dejamos reposar por 1 min.
2. Mezclamos hasta que se incorpore por completo, reservamos.

### ¡A decorar!

Una vez que esté frío desmoldamos el Carrot Cake y colocamos sobre una base, Bañamos al gusto con el Ganache de Chocolate Procali y listo.

Encuentra el Glosario de Términos en la página 11.

# Tronco Navideño con chocolate blanco

Tiempo  
**3 hr.**

Porciones  
**2 pz.**

Dificultad  
**Media**



## INGREDIENTES:

### Para el bizcocho:

**6 pz. (300 gr.)** Huevos  
**200 gr.** Harina  
**180 gr.** Azúcar refinada  
**80 gr.** Azúcar estándar  
**80 gr.** Cocoa Procali  
**5 gr.** Polvo para hornear

### Para el relleno:

**450 gr.** Crema para batir líquida  
**60 gr.** Azúcar glass  
**200 gr.** Queso crema

### Para el ganache:

**150 gr.** Crema líquida  
**250 gr.** Marqueta Procali Tradicional blanca  
**25 ml.** Licor de naranja

### Para decorar:

**100 gr.** Decoración navideña en chocolatería o confitados



## MODO DE PREPARACIÓN:

### Para el batido:

1. De la cantidad total de huevo (6 pz.) Separar 5 claras y batirlas a punto de nieve con los 80 gr. de azúcar estándar hasta hacer un merengue.
2. Aparte, batir el huevo restante con los 180 gr. de azúcar refinada hasta blanquear.
3. Enseguida agregar los 200 gr. de harina, los 5 gr. de polvo de hornear y los 60 gr. de Cocoa Comercial Procali previamente tamizada a la mezcla del paso dos.
4. Con ayuda de una espátula de goma incorporar en forma envolvente el merengue. Colocar una capa delgada del batido de un milímetro aproximadamente en un tapete de silicón horneable o papel encerado. Hornear a 190°C.

### Para el relleno:

1. Creumar los 200 gr de queso con los 60 gr. de azúcar glass hasta eliminar grumos.
2. Batir los 450 gr de crema y unirla con la mezcla anterior en forma envolvente.

### Para el ganache:

1. Calentar los 150 gr. de crema a punto de hervor, agregar los 250 gr de Marqueta Procali Tradicional Blanca en trozos pequeños e incorporamos. Por último, agregar el licor y reservar hasta que tome consistencia.

### Armado del tronco

1. En un papel, colocar el bizcochuelo perfectamente frío y rellenar con la crema de queso, enrollando con ayuda de un papel. Llevar a la nevera durante 20 minutos.
2. Creumar el ganache en una batidora con implemento paleta hasta que tome consistencia suave.

### ¡A decorar!

Enseguida bañamos el pastel con el ganache de chocolate blanco y decoramos con figuras navideñas de chocolate. Puedes crear infinidad de figuras con moldes navideños y Marqueta Procali Tradicional.

# Cup Cakes con chocolate blanco



Tiempo  
**2 hr.**



Porciones  
**12 pzs**



Dificultad  
**Media**



## INGREDIENTES:

**2 pz. (100 gr.)** Harina de trigo  
**100 gr.** Marqueta Procali Premium 55% cacao  
**100 gr.** Azúcar  
**2 pz** Huevo  
**150 ml.** Leche  
**170 ml.** Agua  
**110 gr.** Mantequilla  
**5 gr.** Levadura en polvo  
**1 gr.** Sal  
**10 ml.** Vainilla  
**5 gotas** Jugo de limón

## Para decorar:

**100 gr.** Marqueta Procali Premium blanca  
**100 ml.** Crema para batir  
**300 gr.** Crema batida  
**200 gr.** Frutos del bosque (mora azul, fresa, zarzamora, frambuesa.)



## MODO DE PREPARACIÓN:

### Para el batido:

1. Colocamos las 5 gotas de limón en los 150 ml. de leche para hacer la buttermilk, dejamos reposar por 10 minutos.
2. En la batidora colocamos los 250 gr. de harina de trigo previamente cernida, los 100 gr. de azúcar, los 5 gr. de levadura en polvo. Mezclamos un poco y agregamos el gramo de sal.
3. Añadimos la buttermilk, los 2 huevos, los 170 ml. de agua templada y los 10 ml. de vainilla.
4. Mezclamos hasta que se integren por completo, por último derretimos los 100 gr. de Marqueta Procali Premium 55% cacao, junto con los 110 gr. de mantequilla en microondas en lapsos de 30 seg. hasta que estén líquidos. Agregamos a la mezcla a velocidad baja para no incorporar aire.
5. Colocamos la mezcla en los moldes con capacillos, horneamos a 180° C por 30 min.

### Para decorar:

1. Calentamos los 100 ml. de crema para batir a 70° C, incorporamos los 100 gr. de Marqueta Procali Premium Blanca en trozos pequeños y mezclamos hasta que se incorporen.
2. En un bowl colocamos los 300 gr. de crema batida e incorporamos con una espátula de poco en poco la mezcla de chocolate con crema. Una vez que se integren colocamos en una manga con una duya de estrella.
3. Una vez que los cupcakes se enfríen decoramos con un rosetón de crema y frutos del bosque.



La mejor repostería es con **chocolate**



# Guía de TEMPERADO

Chocolate Genuino  
100% de Mexicanos



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 DIOS.

# Fruit Cake

## De frutas secas y nueces

Tiempo  
3 hr.

Porciones  
4 pz. de 550 gr.

Dificultad  
Media



### INGREDIENTES:

5 1/2 pz. (270 gr.) Huevo	280 ml. Brandy
230 gr. Mantequilla	100 gr. Higo en almíbar
210 gr. Azúcar mascabado	150 gr. Ate de color verde, rojo, amarillo.
110gr. Azúcar refinada	200 gr. Nuez troceada
70 gr. Cocoa Alcalina Procali	150 gr. Cereza roja y verde
250 gr. Harina	100 gr. Naranja confitada
15 gr. Polvo para hornear	50 gr. Almendra
20 ml. Vainilla líquida	300 ml. Agua
10 gr. Canela en polvo	150 gr. Azúcar estándar
3 gr. Sal	150 ml. Crema para batir
	300 gr. Marqueta Procali Tradicional Blanca
	100 gr. Granada
	50 gr. Nueces
	20 gr. Hojas de romero
	1 pz. Naranja deshidratada



### MODO DE PREPARACIÓN:

1. Un día antes poner a marinar los frutos con 250 ml. de Brandy.
2. Cremar los 250 gr de azúcar mascabado, 110 gr. de azúcar refinada y 230 gr. de mantequilla hasta blanquear. Incorporar poco a poco las 5 1/2 pz. de huevo (270 gr.) ir raspando el cazo.
3. Cernir polvos, 250 gr. de harina, 14 gr. polvo de hornear, 70 gr. de cocoa Procali Alcalina, 3 gr. de sal, 10 gr. de canela en polvo e ir agregando poco a poco a la mezcla anterior a velocidad baja.
4. Escurrir los frutos e incorporarlos al batido con ayuda de una espátula con movimientos envolventes.
5. Cortar en molde de panque, con un peso de 450 gr. y llevar al horno a 160°C por espacio de 50 min.

#### Para el jarabe:

1. Hervir los 300 ml de agua con los 150 gr. de azúcar por 5 min. Dejar enfriar y agregar los 30 ml .restantes de Brandy. Una vez frío el panque, humectarlo con ayuda de una brocha.

#### Para el ganache

1. Calentamos los 150 ml de crema para batir a punto de hervor, agregamos los 300 gr de Marqueta Procali Tradicional Blanca mezclamos hasta incorporar.

#### ¡A decorar!

2. Bañamos al gusto con el ganache de chocolate Procali blanco y decoramos con la granada, hojas de romero, nueces y naranja deshidratada.

# Mini Rosca de reyes



Tiempo  
**2 hr.**



Porciones  
**12 pzs**



Dificultad  
**Media**



## INGREDIENTES:

**250 gr.** Harina  
**4 gr.** Sal  
**2 pz.(100 ml.)** Huevo  
**8 gr.** Levadura seca  
**50 ml.** Leche  
**75 gr.** Mantequilla  
**60 gr.** Azúcar

### Para la pasta:

**100 gr.** Mantequilla  
**30 gr.** Azúcar glass  
**125 gr.** Harina  
**1/4 pz. (12 ml.)** Huevo

### Para el relleno:

**50 gr.** Marqueta Procali Premium 30% cacao  
**150 ml.** Crema para batir

### Para decorar:

**150 gr.** Marqueta Procali Premium 30% cacao  
**150 ml.** Crema para batir



MR

## MODO DE PREPARACIÓN:

### Para la base:

1. Para la masa revolvemos 250 gr de Harina, los 4 gr de Sal, los 8 gr de Levadura, 2 pz de huevo y la mitad de leche, revolvemos por 7 minutos a velocidad media y dejamos reposar hasta que duplique su tamaño.
2. Para refinar la masa batimos a velocidad media, agregamos los 60 gr. de azúcar en dos partes y el resto de la leche poco a poco, por último agregamos los 75 gr. de mantequilla y la revolvemos hasta que tengamos una masa elástica.
3. Dividimos la masa en tantos de 80 gr estiramos la masa formando una tira, enrollamos y formamos la base de la rosca sobre una charola, dejamos reposar por 30 minutos.

4. Colocamos en una manga con una duya de estrella y formamos las mini roscas en una charola.

### Para la pasta:

1. Para la pasta batimos los 100 gr de mantequilla con los 30 gr. de azúcar glass hasta que se creme la mantequilla por un lapso de 4 a 5 minutos incorporamos los 12 ml. huevo, los 125 gr. de harina y batimos hasta que se integren por completo.
2. Una vez que la rosca haya fermentado con ayuda de una manga pastelera colocamos la pasta.
3. Horneamos a 180° C por 12 minutos

### Para el relleno:

1. Calentamos los 50 gr de Crema Para Batir a punto de hervor, agregamos los 50 gr de Marqueta Procali Premium 30% en trozos pequeños, mezclamos hasta que se integren por completo, dejamos enfriar.
2. Batimos los 150 ml de Crema para Batir un poco firme, agregamos la mezcla de Crema y Chocolate e integramos con movimientos envolventes.

### Para el ganache:

1. Calentamos los 150 ml de Crema para Batir a punto de hervor agregamos los 150 gr de Marqueta Procali Premium incorporamos y decoramos.



Comparte tu amor por el chocolate



# Tu aliado en REPOSTERÍA

- No necesitas temperar
- Excelente estabilidad y sabor a chocolate
- Sin sensación grasosa



Ganache



Decoración



Chocolatería

**SABOR**

Chocolate Blanco

Chocolate Claro

Chocolate Oscuro

**PRESENTACIONES:**

1 kg.

5 kg.

CAJA  
10 kg.

10 pz. (1 kg. c/u)

CAJA  
20 kg.

4 pz. (5 kg. c/u)





# Panettone de chocolate



Tiempo  
**8 hr.**



Porciones  
**2 pzs de 600 gr.**



Dificultad  
**Media**



## INGREDIENTES:

### Para el amasado:

- 450 gr.** Harina de trigo
- 30 gr.** Cocoa Procali Alcalina
- 135 gr.** Azúcar
- 5 gr.** Sal
- 70 ml.** Leche entera
- 35 gr.** Licor de naranja
- 110 gr.** Yema de huevo
- 20 gr.** Levadura fresca
- 120 gr.** Mantequilla
- 150 gr.** Marqueta Procali Premium 55% cacao
- 100 gr.** Marqueta Procali Premium 30% cacao

### Para la esponja:

- 120 gr.** Harina de trigo
- 100 ml.** Agua
- 10 gr.** Levadura fresca



## MODO DE PREPARACIÓN:

### Para la esponja:

1. Amasar los 120 gr. de harina y los 10 gr. de levadura en velocidad media e ir incorporando los 100 ml. de agua poco a poco hasta formar una masa.
2. Dejar reservar un día antes del amasado.

### Para el amasado:

1. En la máquina colocar la esponja, enseguida los polvos, 450 gr de harina, 5 gr de sal, 135 gr. de azúcar, 20 gr. de levadura, 30 gr. de cocoa Procali Alcalina, 35 gr. de licor de naranja e ir amasando.
2. Agregar poco a poco los 70 ml. de leche y los 110 gr. de yemas hasta conseguir un amasado uniforme.
3. Enseguida ir agregando la mantequilla poco a poco según nos los vaya pidiendo el amasado. Una vez lista la masa, agregar la Marqueta Procali Premium 55% troceado.

### Armado en su molde:

1. Dejar reposar en bloque por espacio de 30 minutos.
2. Cortar en piezas de 500 gr. Depositar en el molde sin desgasificar.
3. Dejar nuevamente fermentar hasta llegar a tres cuartos del molde.
4. Hornear a 170°C por espacio de 40 minutos, Dejar enfriar.

### ¡A decorar!

1. Derretimos los 100 gr de Marqueta Procali Premium oscura 30% cacao en microondas en lapsos de 30 segundos removiendo entre cada lapso hasta que esté líquida.
2. Bañamos con un poco de Marqueta líquida.

# Tarta de chocolate blanco

Tiempo  
**3 hr.**

Porciones  
**6 pzs**

Dificultad  
**Media**



## INGREDIENTES:

### Para la base:

**125 gr.** Harina de trigo  
**60 gr.** Mantequilla  
**20 gr.** Azúcar  
**1 pz.** Huevo  
**30 ml.** Leche  
**1 gr.** Sal

### Para el relleno:

**200 gr.** Marqueta Procali Premium  
30% chocolate blanco  
**200 ml.** Crema para batir  
**40 ml.** Cognac

### Para decorar:

**200 gr.** Frutos del bosque (mora azul,  
fresas, frambuesas, zarzamora)



## MODO DE PREPARACIÓN:

### Para la base:

1. Colocamos en un bowl los 125 gr. de harina de trigo, los 60 gr. de azúcar, 1 gr. de sal, los 60 gr. de mantequilla y la pieza de huevo y mezclamos hasta que se forme una masa.
2. Si la masa está muy dura agregamos los 30 ml. de leche de poco en poco hasta tener una consistencia suave y manejable, cubrimos la masa con papel film y dejamos en la nevera por 2 horas.
3. Con ayuda de un rodillo estiramos la masa, forramos los moldes y pinchamos la base con un tenedor.
4. Horneamos a 170° C por 15 minutos.

### Para el relleno:

1. Calentamos 100 ml. de crema para batir a punto de hervor.
2. En un bowl colocamos los 200 gr. de Marqueta Procali Premium Blanca en pequeños trozos. Agregamos la crema para batir caliente y dejamos reposar por 1 min, agregamos los 40 ml de Cognac y mezclamos hasta incorporar.
3. Batimos los 100 ml. restantes de crema para batir a pico firme, e incorporamos a la mezcla de chocolate en forma envolvente. Incorporamos.
4. Colocamos la mezcla de chocolate Procali en las bases de tarta, con una espátula alisamos y refrigeramos por 30 minutos.

### ¡A decorar!

1. Decoramos la tarta con 300 gr. de frutos del bosque. También puedes decorar con figuras de Marqueta Procali Premium.

# Rosca

## De Reyes Gourmet

Tiempo  
3 hr.

Porciones  
1 pz. de 500 gr.

Dificultad  
Media



### INGREDIENTES:

#### Para la masa:

250 gr. Harina de trigo  
4 gr. Sal  
2 pz. (100 ml.) Huevo  
8 gr. Levadura seca  
50 ml. Leche  
60 gr. Azúcar  
75 gr. Mantequilla

#### Para la pasta:

100 gr. Mantequilla  
30 gr. Azúcar glass  
125 gr. Harina  
1/4 pz (12 ml.) Huevo

#### Para decorar:

75 gr. Marqueta Procali Premium  
30% cacao  
75 ml. Crema para batir  
15 gr. Naranja  
3 pz. Macarrones de chocolate  
15 gr. Frambuesas  
10 gr. Mora azul  
50 gr. Crema batida

### MODO DE PREPARACIÓN:



#### Para la masa:

1. Para la masa revolvemos 250 gr de harina, los 4 gr. de sal, los 8 gr. de levadura, 2 pz de huevo y la mitad de leche, revolvemos por 7 min. a velocidad media y dejamos reposar hasta que duplique su tamaño.
2. Para refinar la masa batimos a velocidad media, agregamos los 60 gr. de azúcar en dos partes y el resto de la leche poco a poco, por último agregamos los 75 gr. de mantequilla y mezclamos hasta que tengamos una masa elástica.
3. Con ayuda de un rodillo estiramos la masa formando una tira, enrollamos y formamos la base de la rosca sobre una charola y dejamos reposar por 30 minutos.

#### Para la pasta:

1. Batimos los 100 gr. de mantequilla con los 30 gr. de azúcar glass hasta que se creme la mantequilla por un lapso de 4 a 5 minutos. Incorporamos 1/4 pz. de huevo (12 ml.), los 125 gr. de harina y batimos hasta que se integren por completo.
2. Una vez que la rosca haya fermentado con ayuda de una manga pastelera colocamos la pasta.
3. Horneamos a 180° C por 20 minutos.

#### Para el ganache:

1. Calentamos los 75 ml. de crema para batir a punto de hervor. Agregamos los 75 gr. de Marqueta Procali Premium, incorporamos y reservamos.

#### ¡A decorar!

1. Sobre la pasta colocamos rosetones de crema y encima de cada rosetón decoramos con frambuesas y mora azul.
2. En los espacios que no tienen pasta bañamos con ganache de chocolate Procali, decoramos con rodajas de naranja cortadas en triángulos y macarrones de chocolate.

Puedes espolvorear un poco de Cocoa Comercial Procali encima de los rosetones de crema.



## GLOSARIO:

**Creinar:** Trabajar o batir la mantequilla, Margarina o Queso hasta conseguir la consistencia de una crema, normalmente se realiza con azúcar.

**Cernir:** Es la acción de pasar los ingredientes secos por un colador, cernidor o tamiz con el fin de hacer más fina su consistencia y eliminar posibles grumos.

**Enharinado:** Cubrir un alimento con harina, o espolvorear con harina un molde o una superficie de trabajo. Ciertos moldes untados con mantequilla, se enharinan antes de verter un batido o una masa, a fin de facilitar el desmoldado.

**Punto de nieve:** Nombre que se da a las claras de huevo batidas hasta obtener una consistencia firme, que sirven para preparar numerosos postres.

**Buttermilk:** Suero de leche que es útil para incrementar la esponjosidad y mejorar el sabor de las preparaciones. Incluso se puede marinar carnes con este para que queden mucho más blandas y sabrosas.

**Romper hervor:** Cuando un líquido comienza a hervir

**Desgasificar:** Quitar el aire que queda en la masa por efecto de la levadura. Esto se realiza amasando nuevamente por unos segundos, una vez que hayan fermentado.

**Pico firme:** También conocido como punto de turrón, es cuando al sacar el batidor de las claras o crema batidas, obtienes un pico que se mantiene en su posición.

**Masa elástica:** Es el punto que tiene una masa cuando al estirla mantiene la forma, sin contraerse y sin romperse.

**Rosetones:** Decoración que se realiza a base de crema en forma de círculo, utilizando una duya rizada.

RECETARIO  
**Momentos**  
que saben a  
TRADICIÓN

*¡Y chocolate!*



ChocolatesProcali



[www.chocolatesprocali.com](http://www.chocolatesprocali.com)



@chocolatesprocali



Procali\_ChocolateyPunto

**MARQUETA.**  
  
MR

