

mi   late!

UNA GRAN
historia
puede comenzar
con una **receta**

EL CHOCOLATE FAVORITO DEL PALADAR MEXICANO



INGREDIENTES:

- 400 gr.** Marqueta Procali Oscura
- 200 gr.** Marqueta Tradicional Blanca
- 170 gr.** Harina
- 8 pz.** Huevo
- 220 gr.** Mantequilla
- 240 gr.** Azúcar
- 10 ml.** Vainilla
- 100 gr.** Fresas
- 100 gr.** Mango
- 100 gr.** Kiwi
- 5 gr.** Polvo para hornear
- 81 gr.** Lunetas
- 125 gr.** Chocoretas
- 80 gr.** Mini malvaviscos

PIZZA DULCE

- 1.** En el bowl de la batidora, vamos a colocar los huevos con el azúcar, la vainilla y el polvo para hornear, batimos hasta integrar por completo. Posteriormente se agrega la harina.
- 2.** En un bowl derretimos la Marqueta tradicional ya que está completamente líquida agregamos la mantequilla y la movemos hasta que se derrita y agregamos al bowl con la harina. Batimos hasta que se tenga una mezcla homogénea.
- 3.** Precaentamos el horno a 160°C. En una charola para pizza, engrasamos con mantequilla y harina para evitar que el brownie se pegue.
- 4.** Agregamos una cantidad aproximada de 300 gr y extendemos sobre la charola, con la ayuda de una espátula y haremos la orilla de la pizza, y horneamos a 160°C por 15 min.
- 5.** Para el Ganache de chocolate blanco calentamos la crema para batir a punto de ebullición y agregamos la Marqueta Tradicional Procali.
- 6.** Una vez horneada la pizza dejamos enfriar, y bañamos con el ganache. Dejamos enfriar, y decoramos al gusto.



INGREDIENTES:

- 250 gr.** Panque (chocolate o vainilla)
 - 150 gr.** Tartiner
 - 120 gr.** Queso Crema
 - 25** Palitos para cake pops
 - 200 gr.** Cobertura Tradicional Procali Chocolate
 - 300 gr.** Cobertura Tradicional Procali Vainilla
 - 100 ml.** Cobertura Tradicional Procali Fresa
 - 100 gr.** Malvaviscos
- *Colorantes Liposolubles de colores varios.
*Matizadores de tu elección.

CAKE POPS

- 1.** Se tritura el panque en un bowl hasta que desmoronar.
- 2.** En un bowl integrar el panqué, con la crema de avellana Tartiner y el queso crema, hasta obtener una masa.
- 3.** Se forman bolitas de aproximadamente 25 gr a 20 gr y se refrigera por 15 min.
- 4.** Se derriten las coberturas (fresa, vainilla y chocolate) en lapsos de 30 seg. moviendo entre cada lapso.
- 5.** En pequeños bowl vaciamos 50 gr. de cobertura de vainilla y con colorantes liposolubles pintamos según la decoración de amor y amistad de tu elección.
- 6.** Colocamos el palo para cake pops, con un poco de cobertura en el extremo y colocamos dentro de la cake pop sin llegar al otro extremo.



INGREDIENTES:

- 200 gr.** Crema de Avellana
Tartiner Procali
- 30 gr.** Azúcar
- 15 gr.** Sal
- 160 gr.** Mantequilla fría
- 30 ml.** Agua
- 1 pz.** Huevo
- 300 gr.** Fresa fileteada
- 20 gr.** Azúcar glass
- 20 gr.** Canela molida

TARTA DE FRESAS

- 1.** Para preparar la masa, agrega en la batidora la harina, el azúcar y la sal. Mezcla y a continuación corta la mantequilla. Debe estar fría, en cubos. Incorporar a la mezcla.
- 2.** Con la yema de los dedos incorporar la masa. Si es necesario, añade el agua poco a poco. Forma una bola, envuelve en film transparente y déjala reposar en el refrigerador hasta que esté más firme.
- 3.** Retira la masa de refrigeración y colócala en papel film transparente. Estirar con el rodillo dándole forma redonda y delgada. Vuelve a dejarla reposar en refrigeración para que se endurezca un poco de nuevo.
- 4.** Retirar la masa de refrigeración y ponerla en la charola para hornear. Se colocan las fresas y dobla la masa de forma que cubra parte de la fruta. A continuación se barniza con el huevo batido y espolvorea el resto de azúcar glass y canela molida sobre la masa, quedará adherida.
- 5.** Introducir la tarta en el horno precalentado a 200° C y hornear durante 22-25 minutos, o hasta que la masa esté dorada y crujiente. ecorar con un poco de azucar glass.



RELLENO

SABOR AVELLANA



Relleno de crepas



Repostería

Conserva su sabor
y consistencia
aún después de
hornear



FÓRMULA
MEJORADA



Delicioso sabor



OTRAS MARCAS



TARTINER



INGREDIENTES:

- 1 l.** Hielatto blanco
- 200 gr.** Queso crema
- 50 gr.** Azúcar glass
- 1 taza** Crema para batir natural
- 13 gr.** Galleta de chocolate
- 15 gr.** Grenetina

PALETAS TIPO MAGNUM

- 1.** Troceamos la galleta de chocolate en la licuadora hasta que quede fina y reservamos.
- 2.** Hidratamos la grenetina en la taza de agua y reservamos.
- 3.** Batimos el queso crema y cuando tenga una consistencia cremosa. Agrega el azúcar glass y mezclamos otros segundos mas hasta que se incorporen bien.
- 4.** Batimos la crema para batir hasta que forme picos firmes. Agregamos poco a poco al queso crema y mezclamos de forma envolvente hasta integrar. Agregamos las galletas y volvemos a mezclar, calentamos la grenetina y agregamos poco a poco.
- 5.** Mezclamos y una vez que estén bien incorporados agregamos la mezcla a una manga y rellenamos nuestros moldes, sacando el aire para que no queden grumos. Colocamos un palo de paleta y congelamos por 30 min.
- 6.** Fundimos nuestro Hielatto blanco a baño maria o microondas en lapsos de 30 segundos y agregamos los colorantes según tus decoraciones.
- 7.** Desmoldamos cuidadosamente nuestras paletas, cubri-



PASTEL LOVE

INGREDIENTES:

- 100 gr.** Huevo
- 100 gr.** Azúcar
- 100 gr.** Harina de trigo
- 60 gr.** Polvo para hornear
- 100 ml.** Leche
- 120 gr.** Mantequilla

Para el ganache

- 50 ml.** Crema para batir
- 50 gr.** Marqueta Tradicional Procali Oscura

Para el relleno

- 150 ml.** Arroz
- 1 l.** Leche
- 150 ml.** Leche evaporada
- 100 gr.** Azúcar
- 15 gr.** Canela
- 100 ml.** Carajillo
- 50 gr.** Crema batida

Para decorar

- 5 gr.** Colorante en gel rojo
- 100 ml.** Crema para batir

1. Batimos los 100 gr. de Huevo con los 100 gr. de Azúcar hasta que la mezcla blanquee, cernimos los 100 gr. de Harina y los 6 gr. de Polvo para hornear e incorporamos a la mezcla.

2. Agregamos los 100 ml. de Leche y los 120 gr. de Mantequilla derretida hasta que se incorpore. Colocamos en el molde de 23 cm de diámetro previamente enharinado. Horneamos a 180°C por 20 minutos, dejamos enfriar y desmoldamos.

3. Para el ganache: Calentamos los 50 ml de Crema Para Batir a punto de hervor, agregamos los 50 gr. de Marqueta Procali Tradicional Oscura en trozos pequeños mezclamos hasta que se incorporen por completo.

4. Para el relleno de arroz con leche: En una cacerola ponemos a fuego medio el litro de Leche junto con los 150 ml de Leche Evaporada y la Canela, cuando rompa hervor agregar los 150 gr de Arroz y los 100 gr de Azúcar dejamos cocinar a fuego bajo por 20 minutos, moviendo de vez en vez. Por último agregamos los 100 ml de Carajillo, colamos el arroz para utilizarlo de relleno y dejamos la leche para mojar el pan, dejamos enfriar.

5. Para el montaje: Cortamos el pan por la mitad cuidando que tengan la misma proporción. En la base colocamos un cinturón de crema, mojamos con la leche que reservamos, colocamos los 50 gr de Crema batida y colocamos el Arroz, colocamos la segunda parte de pan, colocamos un cinturón de crema y mojamos con leche.

6. Montamos los 100 ml de crema para batir a pico firme, y con ayuda de una espátula cubrimos el pastel. Colocamos el ganache en un cono de papel encerado, decoramos el pastel puedes escribir o dibujar sobre la base. Pintamos un poco de Crema Batida con el colorante rojo colocamos en una manga con una duya lisa para formar corazones sobre el pastel



EL CHOCOLATE CON MÁXIMO RENDIMIENTO

SABOR CHOCOLATE BLANCO (LÁCTEO),
CLARO (TIPO SUIZO)
Y OSCURO (SEMIAMARGO)

MARQUETA.
Pocali
TRADICIONAL
— SABOR A CHOCOLATE —
Blanco Claro Oscuro





¡SÍGUENOS!

 /ChocolatesProcali

 /ChocolatesProcali

 @procali_chocolateypunto



EL CHOCOLATE FAVORITO DEL PALADAR MEXICANO