

RECETARIO
Pascua
2024



LEDEVIT

Disfruta de la
PASCUA
y de nuestras
creaciones.





Galletitas de pascua

Masa sableé

- 150 g de manteca pomada
- 100 g de azúcar impalpable
- 2 yemas
- c/n de esencia de vainilla
- 250 g de harina

Glasé

- 250 g de Polvo para preparar
- Merengue Ledevit
- 125 cm³ de agua
- 125 g de azúcar impalpable
- c/n colorante colores varios

Procedimiento

Colocar en un bol la manteca con el azúcar y batir hasta blanquear. Agregar las yemas, la esencia y continuar batiendo hasta integrar por completo. Incorporar la harina previamente tamizada, procurando no amasar. Estirar y reservar la masa en frío por 30 minutos. Cortar la masa de la forma deseada con ayuda de un cortante y cocinar a 160°C por 15 minutos aproximadamente. Reservar.

Colocar todos los ingredientes en un bol. Batir a velocidad media por 2 minutos aproximadamente o hasta obtener una consistencia de punto letra. Dividir la preparación y colorear a gusto.

Armado

Sobre una galleta, cubrir con glase y dibujar con distintas boquillas y colores a gusto.



Huevos de pascua rellenos

Brownie

- 470 g de **Premezcla para preparar Brownie Ledevit**
- 2 huevos
- 100 cm³ de agua
- 80 g de manteca fundida

Relleno

- 150 g de **Polvo para preparar Mousse de Chocolate Línea Profesional Ledevit**
- 150 cm³ de leche fría

Armado

- 400 g de **Dulce de Leche Pastelero Ledevit**

Procedimiento

Colocar en un bol todos los ingredientes y mezclar hasta integrar. Batir 3 minutos con batidora eléctrica o 5 minutos a mano. En un molde de 24cm de diámetro, con papel manteca y enmantecado, colocar la mezcla y cocinar en horno a temperatura moderada 50 minutos aproximadamente. Reservar.

Disolver el polvo en la leche y batir 6 minutos aproximadamente hasta obtener una consistencia firme. Reservar.

Armado

En la mitad de un huevo de chocolate tamaño N° 16, rellenar intercalando capas con dulce de leche y mousse de chocolate. Decorar a gusto con trozos de brownie.



Rosca rellena de chocolate glaseada

Masa

- 125 cm³ de leche
- 150 g de huevos
- 10 g de miel
- 20 g de levadura
- 100 g azúcar
- 500 g de harina
- 10 g de sal
- 1 u de ralladura de limón y naranja.

Empaste

- 125 g de harina
- 250 g de manteca

Procedimiento

Colocar todos los ingredientes líquidos en un bol junto con la levadura y disolverla. Agregar el azúcar y por último la harina tamizada junto con la sal. Amasar todo hasta lograr una textura lisa y suave. Tiene que quedar blanda. Reservar en frío 15 minutos.

Mezclar la harina con la manteca hasta que quede homogénea. Estirar el empaste entre dos papel film y formar un rectángulo de no más de 0.5 cm de espesor. Reservar en frío.



Relleno

- 200 g de **Polvo para preparar Crema Pastelera Ledevit**
- 600 cm³ de agua
- 40g de cacao en polvo amargo

Glaseado

- 250 g de **Merengue en polvo Ledevit**
- 125 cm³ de agua
- 125 g de azúcar impalpable

Procedimiento

Preparar la crema pastelera como indica el envase y agregar el cacao en polvo, mezclar bien hasta integrar por completo, reservar en frío.

Colocar todos los ingredientes en el bol y batir a velocidad media unos minutos hasta obtener una consistencia de punto letra. Reservar.

Armado:

Estirar la masa en forma de rectángulo del doble del tamaño del empaste. Colocar el empaste sobre la masa y cerrarla. Dar 3 vueltas dobles dejando descansar la masa 1 hora en la heladera entre cada vuelta. Estirar la masa en forma rectangular hasta lograr un espesor de 0.5 cm y esparcir la crema pastelera de chocolate por encima. Enrollar la masa y cortar rollos de 4 cm de ancho. En un molde savarín enmantecado colocar los rollos uno al lado de otro. Dejar leudar al doble de su tamaño y pintar con huevo. Llevar a un horno de 180°C durante unos 30 minutos aproximadamente. Una vez frío, desmoldar y cubrir con el glaseado.



Corona de Pasta Choux rellena de chocolate blanco

Pasta Choux

- 125 cm³ de leche
- 125 cm³ de agua
- 125 g de manteca
- 10 g de azúcar
- Pizca de sal
- 150 g de harina
- 220 g de huevos

Crema pastelera chocolate blanco

- 250 g de Polvo para preparar Crema Pastelera Ledevit
- 750 cm³ de agua
- 300 g de chocolate blanco

Procedimiento

Colocar el agua, leche, manteca, azúcar y la sal en una cacerola, llevar a punto ebullición, incorporar la harina de una sola vez y mezclar enérgicamente hasta integrar. Cocinar durante unos minutos más hasta que la masa se desprenda de los bordes. Retirar del fuego, colocar la masa en el bol de la batidora y mezclar a velocidad baja hasta entibiar. Pesar la cantidad de huevo e ir integrando de a poco a la masa a velocidad media. Colocar la masa en una manga con boquilla rizada y formar coronas sobre una lámina de silicona. Cocinar en horno fuerte (200 °C) hasta que tomen color.

Preparar la crema pastelera como indica el envase. Fundir el chocolate y mezclar la crema pastelera hasta integrar por completo. Reservar en frío.

Armado:

Cortar por la mitad la corona de pasta choux. Colocar la crema pastelera de chocolate en una manga con boquilla rizada y rellenar.



Rosca de pascua

Masa sableé

- 500 g de harina
- 120 cm³ de leche
- 150 g de huevo (tres huevos)
- 110 g de azúcar
- 100 g de manteca
- 5 g de sal
- 20 g de levadura
- c/n esencia de vainilla
- c/n ralladura de limón

Crema pastelera

- 250 g de **Polvo para preparar Crema Pastelera Ledevit**
- 750 cm³ de agua a temperatura ambiente

Procedimiento

Realizar una esponja con 150 g de harina con 90 cm³ de leche de la receta y la levadura. Amasar, colocar en una bolsa de nylon y dejar fermentar al doble de su volumen. Hacer una corona con la harina restante y colocar en el centro todos los ingredientes menos la manteca. Mezclar todo hasta integrar y luego incorporar la masa madre. Amasar hasta lograr una textura homogénea y dejar reposar 10 minutos. Incorporar la manteca blanda, integrar y dejar reposar en forma de bollo 15 minutos. Dar forma de rosca y colocar en una bandeja enmantecada. Dejar fermentar casi al doble y pintar con huevo.

Disolver el polvo con el agua y batir hasta lograr la textura de crema pastelera. Cubrir la masa de la rosca con crema pastelera y cocinar a 180°C durante 40 a 45 minutos aproximadamente. Decorar a gusto.



LEDEVIT

www.ledevit.com

@ledevitoficial

