

The logo for 'Espiga mix!' features the word 'Espiga' in a blue, elegant script font, with 'mix!' in a smaller, bold, orange sans-serif font below it. The background of the image is a festive holiday scene with a chocolate cake on a wooden board, a glass of beer, and various Christmas decorations like red berries and snowflakes.

Espiga
mix!

— LA —
MAGIA
ESTÁ EN TU
Creación

 *Recetario*  
★ *Navideño!* ●

Contenido



Snowman Cake 3

MIX PREMIUM SABOR VAINILLA

Rollo Mokaccino con Mascarpone 5

MIX ESPONJA SABOR MOKACCINO

Fruit Cake relleno de Arándano 7

RICHCREME® SABOR VAINILLA

Panettone 9

MIX ROSCA DE REYES

Cinturón de Santa Claus 11

MIX RED VELVET

Rosca estilo París Brest 13

MIX ROSCA DE REYES

Cookie Cake 15

MIX PREMIUM SABOR VAINILLA

Creamy Cake de Avellana 17

RICHCREME® SABOR VAINILLA

Vela de Navidad 19

MIX RED VELVET

Corona Navideña 21

RICHCREME® SABOR CHOCOLATE

Christmas Tree Cake 23

RICHCREME® SABOR CHOCOLATE

Rollo de Tiramisu 25

MIX ESPONJA SABOR MOKACCINO

Snowman Cake



Tiempo de
preparación

50 minutos



Tiempo de
cocción

35 minutos



Rendimiento

1 pieza

Herramientas adicionales

- 2 Moldes de 8 pulgadas
- 1 Molde para pastel esfera de 6 pulgadas
- 1 Acetato de grado alimenticio
- 1 Recipiente de plástico



Pastel

Ingredientes

Para el batido

1 kg	Mix Premium Sabor Vainilla
300 g	Huevo
320 ml	Agua
100 g	Aceite

Para la cremaquilla

600 g	Mantequilla
500 g	Azúcar glass
Al gusto	Esencia de nuez

Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta por 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Posteriormente agregar el Mix Premium Sabor Vainilla y continuar batiendo por 6 minutos a velocidad media.
- 3 Colocar 3/4 de batido de la capacidad del molde de esfera previamente engrasado para la cabeza. Para formar la base, depositar en dos moldes de 8 pulgadas el batido restante en porciones iguales.
- 4 Hornear a 160 °C de 35 a 40 minutos aproximadamente.
- 5 Desmoldar y dejar enfriar.
- 6 Para la cremaquilla batir la mantequilla en velocidad media alta durante 10 minutos hasta que desarrolle volumen, agregar gradualmente azúcar glass y al final integrar la esencia de nuez.

Relleno y cobertura

Ingredientes

Para el relleno

400 g	Crema de avellanas
-------	--------------------

Para la decoración

700 g	Fondant
600 g	Chocolate blanco
300 g	Chocolate oscuro
1 g	Matizador dorado
2 g	Color café en gel

Procedimiento y armado

- 1 Cortar ambos panes de 8 pulgadas por la mitad y rellenar con la crema de avellanas. Para el armado de la base montar uno sobre otro y embetunar con la cremaquilla, llevar a refrigeración por una hora.
- 2 Cortar el pan de esfera por la mitad y rellenar con la crema de avellanas, embetunar con la cremaquilla y con la ayuda de un acetato alisar perfectamente para obtener un terminado uniforme. Llevar a refrigeración por una hora.
- 3 Extender el fondant sobre el tapete de silicón y cubrir completamente la base del bizcocho, alisar con ayuda de la plancha y cortar con la navaja el fondant sobrante.
- 4 Para cubrir la cabeza extender fondant sobre el tapete de silicón y cubrir perfectamente, alisar con ayuda de la plancha. Montar la cabeza sobre la base.
- 5 Elaborar los chocolates decorativos de la parte inferior con la ayuda de un acetato y crear un molde para diseñar las hojas del sombrero.
- 6 Para el sombrero, cubrir un recipiente de plástico con chocolate oscuro. Una vez frío desmoldar y colocar un cintillo de chocolate blanco para simular el cordón.
- 7 Para elaborar la bufanda pintar un poco de fondant de color café, formar dos cordones (café y blanco) y entrelazar hasta darle el grosor deseado. Colocar sobre la base de la cabeza.
- 8 Dibujar los ojos y nariz con un poco de cremaquilla de color.





Rollo Mokaccino con Mascarpone



**Tiempo de
preparación**

45 minutos



**Tiempo de
cocción**

15 minutos



Rendimiento

1 pieza

Herramientas adicionales

- 1 Charola panadera
- 2 hojas Papel encerado
- 1 Espátula para chocolatería



Pastel



Ingredientes

Para el batido

500 g	Mix Esponja Sabor Mokaccino
350 g	Huevo
200 ml	Agua

Para el jarabe

500 ml	Agua
450 g	Azúcar
2 onzas	Licor de café
Al gusto	Café expresso



Procedimiento

1. Agregar el huevo y agua al bowl de la batidora y mezclar ligeramente. Incorporar el Mix Esponja Sabor Mokaccino y batir con el aditamento de globo por 8 minutos. En velocidad alta, raspar los laterales del bowl para asegurar que se integre perfectamente.
2. Engrasar una charola panadera y colocar en la superficie una hoja de papel encerado, agregar el batido y extenderlo de manera uniforme.
3. Hornear a 160 °C de 12 a 15 minutos.
4. Para elaborar el jarabe colocar en un recipiente el agua, azúcar y hervir; dejar enfriar y posteriormente agregar el licor de café y el expresso.
5. Una vez frío el pan cortar por la mitad de manera horizontal y embeber con el jarabe de café.

Relleno y cobertura



Ingredientes

Para el relleno

400 g	Queso mascarpone
100 g	Mantequilla
250 g	Chocolate blanco
400 g	Nata montada

Para la decoración

500 g	Chocolate oscuro
400 g	Frutos rojos



Procedimiento y armado

1. Acremar la mantequilla e incorporar el queso mascarpone.
2. Fundir el chocolate blanco e integrarlo con el queso. Agregar la nata montada de manera envolvente y refrigerar por 30 minutos.
3. Agregar una capa del betún de queso sobre la plancha de moka, y enrollar la primer capa, posteriormente colocar la segunda capa para continuar formando el cake.
4. Colocar el cake sobre una base pastelera a manera que la vista superior sean las capas enrolladas.
5. Cubrir los laterales con el betún de queso.
6. Elaborar cigarrillos de chocolate extendiendo chocolate oscuro previamente temperado con la ayuda de una espátula para chocolate, enrollar formando los rollitos y colocar en los costados del pastel.
7. Decorar con los frutos rojos al gusto.





Fruit Cake Relleno de Arándano



Tiempo de preparación

25 minutos



Tiempo de cocción

45 minutos



Rendimiento

2 piezas

Herramientas adicionales

- 1 Molde multi
- 1 Manga pastelera mediana
- 1 Brocha para pastelería



Pastel



Ingredientes

Para el batido

1 kg	Richcreme® Sabor Vainilla
350 g	Huevo
250 ml	Agua
300 ml	Aceite
10 g	Canela en polvo natural
10 g	Polvo para hornear
5 g	Nuez moscada
150 g	Nuez en trozos

Para el macerado

100 g	Naranja confitada
100 g	Higo cristalizado
100 g	Chabacano cristalizado
150 ml	Licor de naranja



Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta, por un minuto a velocidad baja.
- 2 Agregar el mix Richcreme® Sabor Vainilla y continuar mezclando hasta que se incorpore con los líquidos, raspar con la ayuda de una espátula de goma y batir a velocidad media por 5 minutos.
- 3 Una vez transcurrido el tiempo, detener la batidora y agregar la canela en polvo, el polvo para hornear, la nuez moscada, la nuez en trozos y los frutos secos macerados previamente en el licor de naranja, mezclar por 1 minuto más y depositar en un molde engrasado y enharinado.
- 4 Hornear a 160 °C de 45 a 50 minutos. Desmoldar y dejar enfriar.



Relleno y cobertura

Ingredientes

Para el relleno

450 g	Pulpa de arándano
20 g	Grenetina en polvo
60 ml	Agua

Para el jarabe

200 g	Piloncillo
300 ml	Agua
100 ml	Licor de naranja
1 pz	Rama de canela
5 pz	Anís estrella

Para la decoración

Al gusto	Frutos secos
----------	--------------

Procedimiento y armado

- 1 Hidratar la grenetina con el agua, calentar ligeramente la pulpa de arándanos y agregar la grenetina hasta que se integre por completo. Dejar enfriar y rellenar el cake con la ayuda de una manga pastelera.
- 2 Elaborar un jarabe colocando el agua, piloncillo, licor de naranja, canela en rama y anís estrella en un recipiente, llevarlo a ebullición y dejar enfriar.
- 3 Con la ayuda de una brocha pastelera humectar ligeramente el fruit cake con el jarabe y proceder a decorar con los frutos secos.





Panettone



Tiempo de preparación

40 minutos



Tiempo de cocción

35 minutos



Rendimiento

4 piezas de 450 g cada una

Herramientas adicionales

- 4 Capacillos para panettone
- 1 Manga pastelera mediana



Pastel



Ingredientes

Para la masa

1 kg	Mix Rosca de Reyes
100 ml	Agua
300 g	Huevo
30 g	Levadura fresca
200 g	Naranja confitada
200 g	Uva pasa blanca

Procedimiento

- 1 Colocar la uva pasa blanca en un recipiente con agua y reservar.
- 2 Mezclar en el bowl de la batidora el Mix Rosca de Reyes con levadura, agregar el huevo y la mitad del agua, mezclar con el aditamento de gancho hasta que se integren perfectamente.
- 3 Agregar la segunda parte del agua y continuar amasando hasta que se forme una membrana fina y elástica.
- 4 Retirar la uva pasa blanca y exprimir el excedente de agua, agregar los frutos (uva y naranja confitada) a nuestra masa e incorporarlos.
- 5 Cortar la masa en piezas de 450 g cada una y colocarlas en el molde para panettone.
- 6 Dejar en fermentación hasta que dupliquen su volumen y reservar.



Relleno y cobertura



Ingredientes

Para el glaseado

250 g	Almendra en polvo
500 g	Azúcar glass
13 g	Fécula de maíz
175 g	Clara de huevo
150 g	Azúcar horneable

Procedimiento y armado

- 1 Para elaborar el glaseado se integran la almendra en polvo, azúcar glass, fécula de maíz y clara de huevo en un bowl hasta obtener una pasta homogénea.
- 2 Una vez que la masa dobló su volumen, colocar en la parte superior el glaseado con la ayuda de una manga pastelera, esparcir el azúcar horneable y hornear a 160 °C de 35 a 40 minutos aproximadamente.

NOTA: si desea hacer glaseado de chocolate añadir 30 g de cocoa a la preparación.



Cinturón de Santa Claus



Tiempo de preparación

40 minutos



Tiempo de cocción

15 minutos



Rendimiento

2 piezas

Herramientas adicionales

- 1 Charola panadera
- 1 Acetato grado alimenticio
- 1 Brocha pastelera
- 2 Hojas de papel encerado
- 1 Tapete de silicón
- 1 Navaja para fondant
- 1 Rodillo liso para fondant





Pastel



Ingredientes

Para el batido

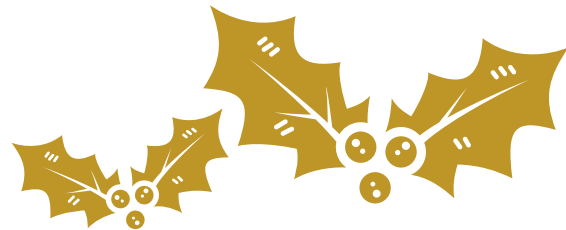
500 g	Mix Red Velvet
150 g	Huevo
180 ml	Agua
50 g	Aceite

Para el jarabe ligero

500 ml	Agua
400 g	Azúcar
1 pz	Canela en rama
3 pz	Anís estrella
2 oz	Licor de almendras

Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta por 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Posteriormente agregar el Mix Red Velvet y continuar batiendo por 5 minutos a velocidad media.
- 3 Engrasar previamente una charola y colocar un papel encerado en su interior, depositar el batido y extender de manera uniforme.
- 4 Hornear a 160 °C de 12 a 15 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.
- 5 Para elaborar el jarabe colocar el agua en un recipiente a fuego directo, agregar azúcar, canela en rama, el anís estrella y llevar a ebullición, reservar. Una vez frío, agregar el licor de almendras.



Relleno y cobertura

Ingredientes

Para el relleno

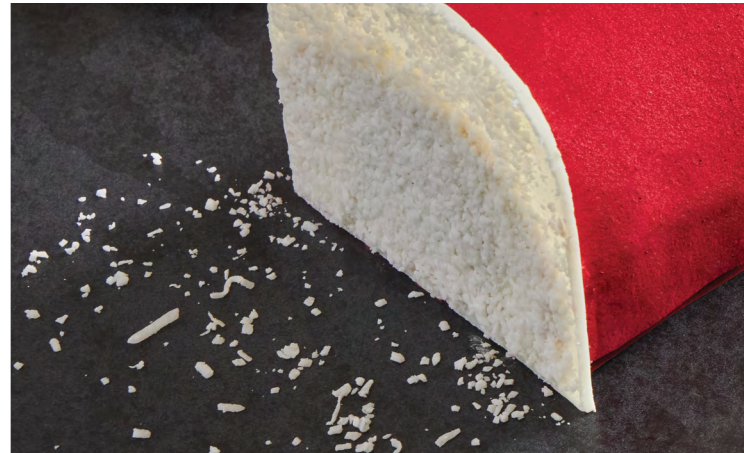
400 g	Azúcar
200 g	Almendras fileteadas
200 ml	Agua
500 g	Mantequilla

Para la decoración

300 g	Chocolate blanco
100 g	Coco rape
200 g	Fondant
1 g	Color vegetal negro
1 g	Matizador dorado
20 g	Brillo para pan

Procedimiento y armado

- 1 Colocar al fuego agua y azúcar, una vez que tome una coloración dorada agregar 100 g de mantequilla, las almendras fileteadas y dejar enfriar perfectamente.
- 2 Acremar la cantidad restante de mantequilla (400 g) y agregar la preparación anterior de almendras.
- 3 Cortar la plancha de bizcocho por la mitad y embeberla ligeramente con el jarabe previamente elaborado y la ayuda de una brocha pastelera.
- 4 Colocar una capa de la crema de almendras como relleno sobre nuestra plancha y enrollar con la ayuda de un papel encerado. Refrigerar por una hora aproximadamente hasta que esté firme.
- 5 Para las figuras de chocolate extender chocolate blanco previamente temperado sobre la hoja de acetato y cortar de acuerdo a la medida requerida para colocarlos en ambos extremos del rollo, cubrir de coco rape antes de que seque por completo.
- 6 Pintar fondant de color negro y extender con un rodillo para formar el cinturón, cortar si es necesario utilizando la navaja. Formar la hebilla y pintar con matizador dorado.
- 7 Aplicar un poco de brillo sobre el rollo con la ayuda de una brocha y finalizar colocando las decoraciones elaboradas.





Rosca Estilo Paris Brest



Tiempo de
preparación

20 minutos



Tiempo de
cocción

35 minutos



Rendimiento

1 pieza



Pastel



Ingredientes

Para la masa

500 g	Mix Rosca de Reyes
150 g	Huevo
75 ml	Agua
20 g	Levadura fresca

Para la pasta craquelada

100 g	Azúcar glass
50 g	Manteca vegetal
50 g	Mantequilla
100 g	Harina de trigo
10 g	Bicarbonato

Procedimiento

- 1 Mezclar con gancho en la amasadora el Mix Rosca de Reyes, huevo y levadura. Amasar a velocidad 1 hasta incorporar completamente, posteriormente subir a velocidad 2 e incorporar la mitad del agua.
- 2 Una vez que tengamos una mezcla homogénea y elástica agregar la segunda parte de agua y trabajarla hasta que tenga una consistencia elástica y suave.
- 3 Dejar reposar la masa aproximadamente 30 minutos, pesar 700 g de masa y formar la clásica rosca de reyes. Reservar en una charola.
- 4 Para la pasta craqueleada mezclar los ingredientes en un recipiente e incorporarlos, trabajarla hasta obtener una consistencia pegajosa. Posteriormente aplicarla sobre la rosca para cubrirla completamente. Dejar reposar hasta que doble su volumen.
- 5 Agregar pistaches y almendras fileteadas sobre la rosca, hornear a 160 °C por 35 minutos aproximadamente. Dejar enfriar.



Relleno y cobertura



Ingredientes

Para la crema diplomática de mantequilla

500 g	Crema pastelera
250 g	Crema para batir de nata
50 g	Mantequilla
100 g	Pistache molido
Al gusto	Colorante verde pistache
Al gusto	Frambuesas

Procedimiento y armado

- 1 Crear con ayuda de una batidora y globo la crema pastelera con la mantequilla hasta dejarla suave y untable. Posteriormente agregar la crema para batir en forma envolvente con ayuda de una espátula miserable.
- 2 Agregar el pistache molido y pigmentar con el colorante hasta obtener la tonalidad deseada.
- 3 Cortar la rosca de reyes por la mitad a lo largo con ayuda de un cuchillo de sierra y rellenar con la crema diplomática, apoyado de una manga pastelera, intercalando con las frambuesas.
- 4 Para darle un mejor toque, espolvorear con azúcar glass por encima de la rosca.





Cookie Cake



Tiempo de preparación

15 minutos



Tiempo de cocción

50 minutos



Rendimiento

1 pieza



Pastel

Ingredientes

Para el batido

500 g	Mix Premium Sabor Vainilla
180 g	Huevo
150 ml	Agua
50 g	Aceite
100 g	Chispas de chocolate horneables
50 g	Cacahuete tostado

Para la casita de galleta

250 g	Mix Premium Sabor Vainilla
50 g	Mantequilla
25 g	Huevo
Al gusto	Ramas de romero
Al gusto	Chocolate fundido

Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta, por un 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Posteriormente, agregar el Mix Premium Sabor Vainilla, continuar batiendo por 6 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla cremosa. Por último, agregar las chispas horneables y el cacahuete tostado.
- 3 Depositar en un molde número 24 previamente engrasado,
- 4 Hornear a 180 °C de 40 a 50 minutos aproximadamente.
- 5 Dejar enfriar perfectamente y desmoldar, de preferencia reposar el bizcocho en refrigeración.
- 6 Para la casita mezclar todos los ingredientes hasta formar una pasta clásica de galleta, cortar con la forma de la casa tradicional y hornear a 180 °C hasta que esté bien cocido.



Relleno y cobertura

Ingredientes

Para el relleno de café

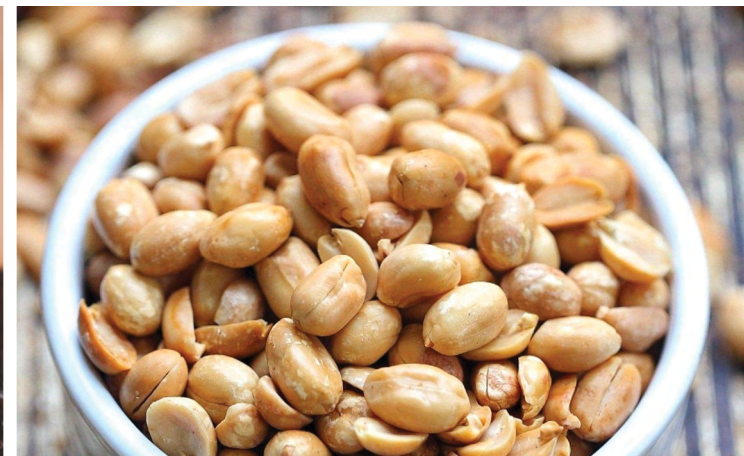
500 g	Crema para batir doble chocolate
10 g	Café soluble
60 ml	Licor de café
100 g	Galleta oreo sin relleno
Al gusto	Colorante café oscuro

Para la cobertura

Al gusto	Relleno de café sin galleta oreo
Al gusto	Ganache de chocolate blanco

Procedimiento y armado

- 1 Batir la crema de doble chocolate bien fría con ayuda de una batidora y aditamento de globo, agregar el café soluble y licor de café.
- 2 Separar una parte de la crema para el decorado, pigmentar una parte de color más oscuro con la intención de crear un efecto marmoleado y reservar.
- 3 Con la parte restante de la crema agregar las galletas oreo troceadas y mezclar muy bien con una espátula.
- 4 Rellenar el bizcocho con la mezcla de crema y galletas, posteriormente cubrir el bizcocho con la crema marmoleada que se separó.
- 5 Aplicar el ganache de chocolate blanco con ayuda de una manga pastelera y realizar el efecto de drip o lágrima al aplicar. Nos podemos apoyar con una espátula para lograr el efecto deseado.
- 6 Para armar la casita de galleta pegar las partes con chocolate fundido o royal icing, una vez finalizada la casita, pegarla encima del pastel, espolvorear azúcar glass y decorar con unas ramitas de romero.





Creamy Cake de Avellana



Tiempo de
preparación

15 minutos



Tiempo de
cocción

50 minutos



Rendimiento

1 pieza



Pastel



Ingredientes

Para el batido

500 g	Richcreme® Sabor Vainilla
175 g	Huevo
125 ml	Agua
150 g	Aceite
100 g	Crema de avellanas
100 g	Avellana en trozos



Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta por 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Posteriormente agregar el mix Richcreme® Sabor Vainilla, crema de avellana y continuar batiendo por 6 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla cremosa. Por último agregar las avellanadas molidas y revolver.
- 3 Depositar el batido en un molde rectangular previamente engrasado.
- 4 Hornear a 180 °C de 40 a 50 minutos aproximadamente.
- 5 Dejar enfriar perfectamente y desmoldar, de preferencia dejar reposar el bizcocho en refrigeración por aproximadamente 3 horas completamente tapado.



Relleno y cobertura



Ingredientes

Para el graseado de avellana

500 g	Chocolate con leche
500 g	Crema para batir base de nata
30 g	Mantequilla
150 g	Crema de avellana

Para la decoración

Al gusto	Galletas navideñas
Al gusto	Petit choux
Al gusto	Trufas
Al gusto	Chocolates



Procedimiento y armado

- 1 Verter el chocolate con leche en trozos en un recipiente y reservar.
- 2 En un recipiente o cacerola calentar la crema para batir a base de nata hasta que rompa hervor, verter las tabillitas de chocolate con leche y tapar por 5 minutos. Mezclar todo el chocolate, agregar la mantequilla y la crema de avellana hasta integrar perfectamente. Dejar reposar aproximadamente 1 hora en refrigeración.
- 3 Sacar el cake de avellana del refrigerador y glasear sobre una rejilla con la cobertura hecha en el paso anterior. Aplicar a 35 °C aproximadamente.
- 4 Adornar con galletas de navidad y dulces típicos como petit choux, trufas y chocolatería al gusto.





Vela de Navidad



Tiempo de preparación

15 minutos



Tiempo de cocción

50 minutos



Rendimiento

1 pieza



Pastel

Ingredientes

Para el batido

1 kg	Mix Red Velvet
300 g	Huevo
360 ml	Agua
100 g	Aceite
100 g	Arándanos
100 g	Frutos rojos

Para el betún de queso crema

480 g	Queso crema
220 g	Mantequilla
100 g	Crema para batir
300 g	Azúcar glass



Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta por 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Agregar el Mix Red Velvet y continuar batiendo por 6 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla cremosa. Por último, agregar los arándanos, los frutos rojos y mezclar.
- 3 Depositar el batido en 3 moldes número 16 previamente engrasados.
- 4 Hornear a 180 °C de 40 a 50 minutos aproximadamente.
- 5 Dejar enfriar perfectamente, desmoldar y reservar.
- 6 Para el betún, cremar el queso crema y la mantequilla a temperatura ambiente con la batidora, agregar el azúcar glass y la crema para batir, integrar muy bien hasta que tenga una consistencia untuosa y reservar.

Relleno y cobertura

Ingredientes

Para el ganache de chocolate blanco

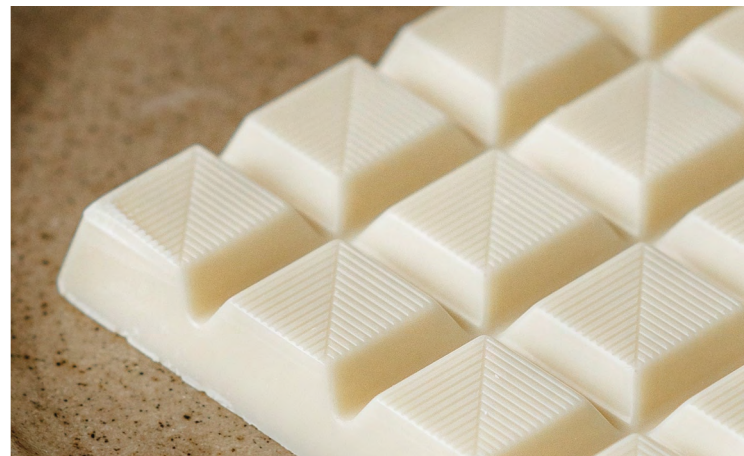
250 g	Chocolate blanco
250 g	Crema para batir base de nata
20 g	Mantequilla
Al gusto	Colorante rojo navidad liposoluble

Para la decoración

Al gusto	Brillantina comestible color rojo
----------	-----------------------------------

Procedimiento y armado

- 1 Verter el chocolate blanco en trozos en un recipiente y reservar.
- 2 En un recipiente o cacerola calentar la crema para batir hasta que rompa hervor.
- 3 Verter la crema sobre el chocolate y dejar fundir por 5 minutos. Agregar la mantequilla y el colorante. Integrar con ayuda de una espátula miserable.
- 4 Rellenar el pastel con el betún y de igual forma cubrirlo con el mismo.
- 5 Aplicar el ganache a 35 °C haciendo un efecto de drip o lágrima a los costados.
- 6 Espolvorear brillantina comestible de color rojo al gusto sobre el pastel.





Corona Navideña



Tiempo de preparación

15 minutos



Tiempo de cocción

50 minutos



Rendimiento

1 pieza



Pastel

Ingredientes

Para el batido

500 g	Richcreme® Sabor Chocolate
175 g	Huevo
125 ml	Agua
150 g	Aceite
100 g	Chocolate semioscuro
100 g	Nuez en trozos
20 g	Cocoa alcalina
100 g	Almendra molida



Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta por 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Posteriormente agregar el mix Richcreme® Sabor Chocolate, nuez, cocoa y almendra. Continuar batiendo por 6 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla cremosa. Por último agregar el chocolate fundido y combinarlo.
- 3 Depositar el batido en un molde de 24 pulgadas previamente engrasado.
- 4 Hornear a 180 °C de 40 a 50 minutos.
- 5 Dejar enfriar y desmoldar. Reposar el bizcocho en refrigeración por 3 horas completamente tapado y reservar.

Relleno y cobertura

Ingredientes

Para el glaseado de avellana

500 g	Chocolate oscuro en tablillas
500 g	Crema para batir base de nata
30 g	Mantequilla
200 g	Relleno de avellana

Para el cinturón de trufa

Al gusto	Bizcocho de chocolate
Al gusto	Chocolate con leche fundido
Al gusto	Cocoa alcalina
Al gusto	Chocolates

Para la decoración

Al gusto	Crema batida de color rojo
----------	----------------------------

Procedimiento y armado

- 1 Verter el chocolate oscuro en trozos en un recipiente y reservar.
- 2 En una cacerola calentar la crema sabor nata hasta que rompa hervor, verter sobre las tablillas de chocolate y tapar por 5 minutos. Mover hasta mezclar todo el chocolate, agregar la mantequilla y combinar hasta integrar perfectamente. Dejar reposar aproximadamente 1 hora en refrigeración.
- 3 Sacar el bizcocho del refrigerador y glasear sobre una rejilla con la cobertura. Aplicar el glaseado a 35 °C, dejar secar muy bien y refrigerar.
- 4 Para el cinturón de trufa desmigalar un poco de bizcocho de chocolate en un recipiente, agregar el chocolate fundido y la cocoa, combinar hasta formar una mezcla parecida a una pasta, estirar sobre un acetato hasta alcanzar un grosor de 1 cm aproximadamente. Cortar y refrigerar hasta que esté duro para poder aplicar.
- 5 Sacar el bizcocho previamente refrigerado y aplicar con mucho cuidado el cinturón de trufa, cortar los excedentes y dejar enfriar nuevamente.
- 6 Decorar con crema batida de color rojo navidad y agregar unas esferas de fondant previamente realizadas.

NOTA: Para las esferas de fondant mezclar un poco de bizcocho con crema para batir hasta formar una pasta manejable a la cual se le dará forma redonda y posteriormente se vestirán con el fondant. Matizar con brillantina comestible y el color deseado.





Christmas Tree Cake



Tiempo de preparación

15 minutos



Tiempo de cocción

50 minutos



Rendimiento

1 pieza



Pastel

Ingredientes

Para el batido

500 g	Richcreme® Sabor Chocolate
175 g	Huevo
125 ml	Agua
150 g	Aceite
100 g	Chocolate en tablillas
70 g	Fresas
70 g	Frambuesas
70 g	Arándanos
50 ml	Agua
90 g	Azúcar
60 ml	Jugo de limón
20 g	Grenetina



Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y aceite en la batidora con el aditamento de paleta por un 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Posteriormente agregar el mix Richcreme® Sabor Chocolate. Continuar batiendo por 6 minutos a velocidad media hasta obtener una mezcla cremosa. Agregar el chocolate fundido a baño maría y mezclar con una espátula miserable hasta incorporar totalmente.
- 3 Depositar el batido en un molde de 20 pulgadas previamente engrasado.
- 4 Hornear a 180 °C de 40 a 50 minutos aproximadamente, dejar enfriar y reservar.
- 5 Para la compota licuar levemente las fresas, frambuesas y arándanos, deben quedar trozos grandes, verter todo en una olla junto con el agua, limón y azúcar. Cocer la mezcla hasta disolver el azúcar, agregar la grenetina hidratada, mover hasta disolver y dejar enfriar.



Relleno y cobertura

Ingredientes

Para el relleno de chocolate

1 kg	Chocolate blanco en tablillas
1 kg	Crema para batir sabor nata
80 g	Mantequilla
30 g	Grenetina
1 pz	Acetato grado comestible
Al gusto	Saborizante de frutos rojos
Al gusto	Colorante rojo navidad
Al gusto	Fondant color verde

Procedimiento y armado

- 1 Verter el chocolate blanco en un recipiente y reservar. Cocer en una olla la crema sabor nata junto con el saborizante y el colorante rojo navidad. Llevar a punto de ebullición.
- 2 Verter la crema sobre las tablillas de chocolate y agregar la grenetina previamente hidratada. Tapar y dejar reposar 5 minutos. Posteriormente mover hasta incorporar todo de forma uniforme.

- 3 Rectificar sabor y color, es decir, si hace falta agregarle más color y saborizante en esta parte del proceso.

Armado del pastel

- 4 Cortar el bizcocho en 2 partes iguales, sobre la primera capa verter la compota de frutos rojos, verificar que quede en partes iguales y posteriormente refrigerar hasta que cuaje totalmente. Reservar.
- 5 En un recipiente de silicona para mousse de forma circular (2 medidas más grande que el bizcocho, es decir si tenemos un bizcocho de 18 cm el molde debe ser de 20 cm) verter una capa del relleno de chocolate, aproximadamente a 3/4 partes del molde, llevar a refrigeración hasta que esté totalmente cuajado.
- 6 Colocar la compota en medio del bizcocho y verter encima el resto del relleno de chocolate hasta cubrir totalmente. Retirar los excedentes de la mezcla de los costados y refrigerar hasta que esté totalmente consistente por aproximadamente 3 horas.
- 7 Desmoldar el pastel y con ayuda de un acetato y chocolate temperado formar la figura de un cinturón para cubrir los bordes del pastel.
- 8 Para el decorado del árbol de navidad, cortar fondant de color verde en una tira de 2 cm de ancho y formar un árbol como se ilustra en la imagen. Adornar al gusto.





Rollo de Tiramisu



Tiempo de preparación

15 minutos



Tiempo de cocción

15 minutos



Rendimiento

1 pieza



Pastel

Ingredientes

Para el batido

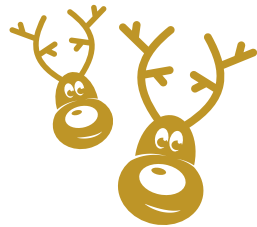
500 g	Mix Esponja Sabor Mokaccino
350 g	Huevo
200 ml	Agua

Para el jarabe de café

150 ml	Café expresso
150 ml	Agua
90 g	Azúcar

Para la crema de mascarpone

250 g	Queso mascarpone
350 g	Queso crema
150 g	Mantequilla
150 g	Azúcar glass



Procedimiento

- 1 Mezclar agua, huevo y el Mix Esponja Sabor Mockaccino en la tasa de la batidora y batir aproximadamente 7 minutos a velocidad media alta con el aditamento de globo.
- 2 Raspar los costados con una miserable e integrar 4 minutos más. Colocar la mezcla en una charola previamente engrasada con papel encerado y extenderla hasta cubrir todo el borde.
- 3 Hornear a 180 °C por 12 minutos aproximadamente o hasta que ya no se sienta tan suave. Enfriar y reservar.
- 4 Para el jarabe de café mezclar todos los ingredientes en una cacerola y dejar hervir hasta que el azúcar se disuelva. Enfriar y reservar.
- 5 Para la crema, poner el queso mascarpone, el queso crema, la mantequilla y el azúcar glass en el aditamento de la batidora con pala, cremar hasta integrar todos los ingredientes y tener una consistencia untuosa.



Relleno y cobertura

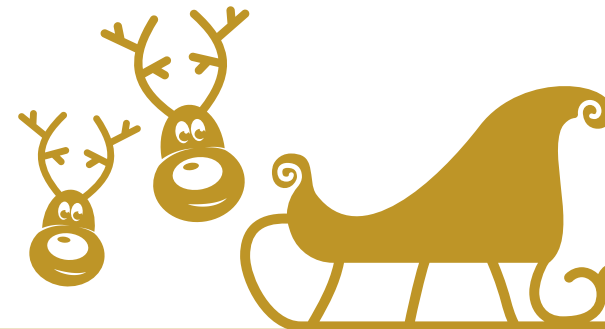
Ingredientes

Para el ganache de chocolate oscuro

500 g	Chocolate oscuro
500 g	Crema para batir sabor nata
40 g	Mantequilla

Procedimiento y armado

- 1 Verter el chocolate oscuro en trozos en un recipiente y reservar.
- 2 En un recipiente o cacerola calentar la crema para batir sabor nata hasta que rompa hervor.
- 3 Verter la crema sobre el chocolate y dejar fundir tapado por 5 minutos. Agregar la mantequilla e integrar con ayuda de una espátula miserable. Refrigerar por 24 horas.
- 4 Con el bizcocho ya frío, humectar con jarabe de café con la ayuda de una brocha, no debe estar muy húmedo, de lo contrario se romperá.
- 5 Agregar el relleno de queso mascarpone y enrollar sin romper, evitar dejar aberturas en los costados y reposar en frío unos minutos.
- 6 Batir el ganache unos minutos con ayuda de un globo de cocina y decorar en forma de tronco, dejar enfriar.
- 7 Cuando la cobertura de chocolate esté consistente, realizar los canales de madera con ayuda de un cuchillo, calentar la punta y cortar sobre el chocolate para darle el efecto de madera. Espolvorear cocoa con azúcar glass para un toque rústico.





Espiga
mix!

¡Dale vida a tu inspiración!

- Agradecemos al Equipo Técnico Espiga® por su colaboración para realizar este recetario -