D'CACAO

RECETARIO

— LA ESENCIA DEL CHOCOLATE —

D'CACAO

Creemos en la importancia de las materias primas.
Por eso te ofrecemos chocolates de primera calidad:
aromas, sabores y texturas que harán de tus creaciones
verdaderas obras de arte comestibles.

Este recetario es la conjunción perfecta entre
innovación y tradición repostera. Ideas y creaciones
con explicaciones paso a paso, medidas y fotografías
que te inspirarán a la hora de presentar cada pieza,
siempre buscando la excelencia de todos
tus postres y tartas.

Nosotros ponemos el mejor chocolate.
Del resto te encargas tú.

COOKIES RUSTIC FOREST

50 Min. | Dificultad ◉○○

INGREDIENTES

- **200g D'CACAO chips chocolate negro**
- **13g D'CACAO cacao en polvo 22-24%**
- 115g Ken mantequilla
- 50g Ken huevo entero
- 16g Ken leche ecológica entera
- 125g Harina integral
- 100g Salvado de avena
- 115g Azúcar moreno
- 12g Levadura química

PREPARACIÓN DE LAS COOKIES

- ☐ Mezclar todos los ingredientes a mano o con el batidor usando el accesorio pala.
- ☐ Enfriar ligeramente la masa en la nevera (30 minutos).
- ☐ Sacar la masa de la nevera y hacer bolas pequeñas, disponiéndolas en una bandeja con papel de horno.
- ☐ Aplastar las bolas de masa ligeramente hasta que formen pequeños discos. En el horno, se expandirán.
- ☐ Hornear a 170° durante 10 minutos aproximadamente.

NOTAS

SOL DE CACAO

100 Min. | Dificultad ◉◉○

INGREDIENTES DEL BIZCOCHO

50g D'CACAO cobertura pura negra 60%

25g D'CACAO cacao en polvo 22-24%

120g Ken nata 35%

275g Ken huevo entero

90g Ken mantequilla

15g Bel'Andrea pasta Almendratto amargo de Tiramisú

120g Harina ecológica

8g Levadura química

75g Miel

125g Azúcar

75g Almendra en polvo

INGREDIENTES DE LA COBERTURA

D'CACAO Sacher negro

PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO

- ☐ Blanquear **Ken huevo entero,** miel y azúcar. Reservar.
- ☐ Mezclar los ingredientes secos: **D'CACAO cacao en polvo 22-24%,** almendra en polvo, harina ecológica y levadura química.
- ☐ Unir los ingredientes de los pasos anteriores.
- ☐ Fundir **D'CACAO cobertura pura negra 60%** en la **Ken nata 35%** y añadir a la mezcla anterior.
- ☐ Añadir la pasta Almendratto amargo de Tiramisú.
- ☐ Fundir la mantequilla y unir a la mezcla.
- ☐ Introducir todo en un molde en formato de sol, encamisado o con papel parafinado.
- ☐ Hornear a 170º durante 1 hora aproximadamente.
- ☐ Desmoldar en tibio.
- ☐ Fundir **D'CACAO Sacher negro** y bañar el bizcocho hasta que esté entero cubierto.

NOTAS

PLUM CAKE LEMON QUEEN

100 Min. | Dificultad ◉◉○

INGREDIENTES DEL BIZCOCHO

- 100g Ken culinario
- 180g Ken huevo entero
- 65g Ken mantequilla
- 50g Puré de frutas Ponthier lima o limón
- 180g Harina de espelta
- 150g Azúcar
- 5g Levadura química
- Pizca de sal
- Pizca de vainilla
- 2 ralladuras de limón

INGREDIENTES DE LA COBERTURA

- **D'CACAO cobertura pura blanca**

INGREDIENTES DEL ALMÍBAR Opcional

- 140g Agua
- 40g Azúcar
- 2g Piel de limón
- 15g Puré de frutas Ponthier lima o limón

PREPARACIÓN DEL BIZCOCHO

- ☐ Blanquear **Ken huevo entero,** azúcar, sal y vainilla.
- ☐ Añadir **Ken culinario** y Puré de frutas Ponthier lima o limón.
- ☐ Mezclar bien. Reservar.
- ☐ Juntar harina de espelta con levadura y tamizar.
- ☐ Mezclar todo lo anterior.
- ☐ Fundir **Ken mantequilla** y añadir a la mezcla.
- ☐ Introducir todo al molde de plum cake encamisado o con papel de horno.
- ☐ Hornear a 165° durante 1 hora aproximadamente.
- ☐ Desmoldar en tibio.
- ☐ Fundir **D'CACAO cobertura pura blanca** y bañar el bizcocho.
- ☐ Antes de que seque la cobertura, decorar con cítricos desecados o confitados.

PREPARACIÓN DEL ALMÍBAR Opcional: Servir con almíbar.

- ☐ Hervir el agua y el azúcar.
- ☐ Retirar del fuego, añadir la piel de limón y el Puré de frutas Ponthier lima o limón.
- ☐ Infusionar y enfriar.

PASTEL DE LIECHTENSTEIN

(GLUTEN FREE)

135 Min. | Dificultad ◉◉○

INGREDIENTES DEL PASTEL

- **350g D'CACAO cobertura negra 70%**
- 140g Ken yema de huevo
- 360g Ken clara liquida
- 120g Ken mantequilla
- 50g Bel'Andrea pasta Café-latto
- 100g Azúcar
- Especies: canela en polvo y nuez moscada al gusto

INGREDIENTES DE LA TRUFA

- **800g D'CACAO cobertura negra 50%**
- 320g Ken Nata 38%
- 800g Ken mantequilla
- 45g Glucosa
- 125g Licor de café

PREPARACIÓN DEL PASTEL

- ☐ Montar **Ken clara liquida** con azúcar.
- ☐ Mezclar **Ken yema de huevo** con las especies y Bel'Andrea pasta Café-latto.
- ☐ Juntar las dos mezclas anteriores, con cuidado.
- ☐ Fundir **D'CACAO cobertura negra 70%** y añadir a la mezcla.
- ☐ Semifundir **Ken mantequilla** y añadir a la mezcla.
- ☐ Disponer en molde encamisado.
- ☐ Hornear a 190° durante 20 minutos aproximadamente.
- ☐ Desmoldar.
- ☐ Enfriar. Una vez esté frío, cortar en capas.

PREPARACIÓN DE LA TRUFA

- ☐ Mezclar **Ken Nata 38%** con glucosa y hervir.
- ☐ Semifundir **D'CACAO cobertura negra 50%.**
- ☐ Juntar los ingredientes de los pasos anteriores.
- ☐ Añadir **Ken mantequilla** y licor de café.
- ☐ Emulsionar con cuidado.
- ☐ Dejar reposar durante 6 horas.
- ☐ Montar la trufa.

MONTAJE

- ☐ Recuperar el pastel cortado en capas.
- ☐ Montar las capas: pastel, trufa, pastel, trufa, ...
- ☐ Alisar con la trufa.
- ☐ Decorar al gusto.

NOTA: Receta sin gluten. En local frio, puede aguantar fuera de la nevera.

TARTALETAS ROYAL

240 Min. | Dificultad ◉◉◉

INGREDIENTES DE LA TARTALETA

- **15g D'CACAO cacao polvo 22-24%**
- **D´CACAO cobertura pura negra 52% c/s**
- 100g Ken mantequilla
- 40g Ken yema de huevo
- 175g Harina de trigo
- 25g Azúcar glas
- 40g Agua

INGREDIENTES DEL RELLENO

- **450g D´CACAO cobertura pura negra 52%**
- 500g Ken nata 35%
- 85g Ken mantequilla
- 50 Miel
- Mermelada amarga de cereza
- Bel'Andrea Crem Caramelo Salado

PREPARACIÓN DE LA TARTALETA

- ☐ Mezclar todos los ingredientes con el accesorio pala sin amasar demasiado.
- ☐ Reservar tapado en la nevera durante 2 horas aproximadamente.
- ☐ Forrar moldes de tartaletas individuales.
- ☐ Disponer la masa en los moldes y pinchar el fondo.
- ☐ Hornear a 180º hasta que la masa esté dorada.
- ☐ Enfriar y desmoldar.
- ☐ Una vez estén frías, pintaremos las tartaletas con **D´CACAO cobertura pura negra 52% c/s**

PREPARACIÓN DEL RELLENO

- ☐ Hervir **Ken nata 35%** con la miel.
- ☐ Escaldar **D´CACAO cobertura pura negra 52%.**
- ☐ Emulsionar con cuidado.
- ☐ Añadir **Ken mantequilla.**
- ☐ Volver a emulsionar.
- ☐ Reposar durante 4 horas aproximadamente.

MONTAJE DE LA TARTALETA

- ☐ Disponer una pequeña cantidad de mermelada amarga de cereza, en su defecto cereza amarena, en la base de la tartaleta.
- ☐ Disponer una pequeña cantidad de Bel'Andrea Crem Caramelo Salado.
- ☐ Enfriar en la nevera hasta que se solidifique.
- ☐ Una vez solidificado, cubrir con una capa del relleno semifundido.
- ☐ Decorar con cerezas.

RIZOS DEL ÁRTICO

40 Min. | Dificultad ◉○○

INGREDIENTES

D'CACAO Sacher blanco

D'CACAO Rizos blanco

500ml Ken Gourmet Duo

300g Dulce de leche

1 Plancha de bizcocho

Licor de Baileys o de crema catalana opcional y al gusto

PREPARACIÓN DE LA TARTA

- ☐ Cortar la plancha de bizcocho con un cortapastas de la medida de un pastel. Cortar aproximadamente 6 capas. Reservar.
- ☐ Mezclar poco a poco el dulce de leche para ablandarlo.
- ☐ Añadir poco a poco **Ken Gourmet Duo** y montar.
- ☐ Para el montaje, disponer en capas: bizcocho, licor y nata montada con dulce de leche. Y así sucesivamente hasta terminar las capas de bizcocho.
- ☐ Alisar con la nata montada, en forma de pastel.
- ☐ Fundir **D'CACAO Sacher blanco** y bañar el pastel.
- ☐ Antes de que se seque, pegar **D'CACAO Rizos blanco** por todo el pastel.

NOTAS

FLOR DE FLAN AU CHOCOLAT

35 Min. | Dificultad ◉○○

INGREDIENTES

- **150g D'CACAO cobertura especial negra 25%**
- **D'CACAO rizos negro para decorar**
- 500ml Ken leche ecológica entera
- 40g Ken yema de huevo
- 50g Ken huevo entero
- 100g Azúcar
- 10g Hojas de gelatina

PREPARACIÓN DEL FLAN

- ☐ Batir **Ken yema de huevo, Ken huevo entero** y azúcar.
- ☐ Poner en remojo las hojas de gelatina. Una vez hidratadas, colar y reservar.
- ☐ Hervir **Ken leche ecológica entera.**
- ☐ Retirar la leche del fuego y fundir las monedas de **D'CACAO cobertura especial negra 25%.**
- ☐ Añadir la gelatina hidratada y colada a la mezcla de leche con chocolate.
- ☐ Mezclar todo hasta que esté bien disuelto.
- ☐ Colar para que no quede ningún grumo.
- ☐ Poner en moldes individuales.
  (Si eliges moldes de aluminio, tendrás que encamisarlos. Si son de silicona, no es necesario).
- ☐ Llenar los moldes e introducirlos en la nevera durante aproximadamente 4 horas.
- ☐ Desmoldar.
- ☐ Si se han utilizado moldes de aluminio, poner en remojo en agua caliente para facilitar el desmolde.
- ☐ Decorar con **D'CACAO rizos negro** y servir.

NOTAS .....

DULCE NAMASTÉ

30 Min. | Dificultad ◉○○

INGREDIENTES

350g D'CACAO cobertura especial blanca

D'CACAO rizos blanco para decorar

425g Nata culinaria

Bel'Andrea base Pistacchio-latto Verde Premium

5g Gelatina en hojas

Especies: 4 vainas de cardamomo y pimienta blanca al gusto

PREPARACIÓN DE LOS DULCES

- ☐ Disponer una pequeña cantidad de Bel'Andrea base Pistacchio-latto Verde Premium en el fondo del vaso o cuenco listo para servir. Reservar.
- ☐ Poner en remojo las hojas de gelatina. Reservar.
- ☐ Hervir **Ken Nata culinaria** con las especies e infusionar.
- ☐ Una vez hervido, retirar del fuego y colar.
- ☐ Añadir la gelatina remojada y colada.
- ☐ Volver a colar toda la mezcla.
- ☐ Añadir **D'CACAO cobertura especial blanca** a la mezcla y fundirla.
- ☐ Mezclar bien para que no queden grumos.
- ☐ Disponer dentro de los vasitos que tenemos reservados.
- ☐ Enfriar durante 5 horas en nevera.
- ☐ Decorar con **D'CACAO rizos blanco,** pistacho y cardamomo.

NOTAS

BOCADITOS GUARANÍES

20 Min. | Dificultad ◉○○

INGREDIENTES

D'CACAO crema cacao horno c/s

250g Ken leche ecológica entera

250g Cerveza

250g Aceite girasol

750g Harina

Pizca de sal

Plátanos c/s

Aceite para freír

PARA REBOZAR

Azúcar en grano c/s

Canela en polvo c/s

PREPARACIÓN DE LOS BOCADITOS

- ☐ Amasar **Ken leche ecológica entera,** cerveza, aceite de girasol, harina y sal para hacer la masa.
- ☐ Dividir en pequeñas porciones.
- ☐ Bolear y extender con un rodillo finamente.
- ☐ Rellenar con **D'CACAO crema cacao horno** al gusto y rodajas de plátano.
- ☐ Doblar la masa y sellar en forma de trenza.
- ☐ Freír en abundante aceite a 180° hasta que se dore.
- ☐ Escurrir.
- ☐ Aún en caliente, rebozar en la mezcla de azúcar y canela.

NOTAS

D'CACAO