

RECETARIO

# Día del Niño

2024



**LEDEVIT**

¡Cocinando,  
nuestro mejor juego!





# Macarons multicolor

## Macaron

- 250 g de **Premezcla para Macarons Ledevit**
- 50 cm<sup>3</sup> de agua

## Relleno Buttercream

- 250 g de **Polvo para preparar Merengue de Ledevit**
- 125 cm<sup>3</sup> de agua
- 375 g de manteca pomada
- Colorante c/n

Colocar en un bol el contenido del envase y verter el agua caliente entre 60 y 80°C. Batir con paleta en **Batidora Planetaria Peabody** durante 3 minutos a velocidad media, hasta lograr un punto letra.

Colocar en manga con boquilla lisa y escudillar sobre lámina antiadherente siliconada. Dejar orear a temperatura ambiente durante 30 minutos, hasta que la superficie esté seca. Precalentar el horno y cocinar de 13 a 15 minutos a 135/150°C, dependiendo del horno utilizado. Desmoldar una vez fríos para evitar que se peguen.

Hidratar el merengue en polvo con el agua y batir hasta lograr un punto firme. Incorporar la manteca y seguir batiendo hasta integrar y obtener una consistencia firme. Luego, dividir la buttercream en diferentes bols y agregar el colorante en cada uno para obtener diferentes tonos.



# Cake Pop

## Ingredientes:

- 500 g de **bizcocho de Cupcakes sabor Vainilla Ledevit**
- 200 g de **Dulce de Leche Ledevit**

## Procedimiento:

Desmenuzar los bizcochos y mezclar con Dulce de Leche Ledevit en **Batidora Planetaria Peabody** con el accesorio lira o paleta. Moldear de la forma deseada y colocar los palillos. Reservar unas horas en frío. Bañar los Cake Pops en chocolate blanco. Decorar con sprinkles.



# Postre de vainillas

## Ingredientes:

- 1 kg **Crema Pastelera Ledevit lista**
- 20 g cacao amargo
- 18 u vainillas

## Almíbar

- 150 g **Crema Relleno y Cobertura sabor Vainilla Ledevit**
- 300 cm<sup>3</sup> Leche

## Preparación:

Colocar en un recipiente una capa de vainillas y humedecerlas con el almíbar. Sumarle la mitad de Crema Pastelera Ledevit ya lista. Agregar una nueva capa de vainillas, humedecerlas con almíbar. Mezclar la otra mitad de Crema Pastelera Ledevit ya lista con el cacao amargo y colocar otra capa. Dejar enfriar. Decorar con virutas de chocolate.



# Waffles de colores

---

## Ingredientes:

- 500 g de **Premezcla para preparar Cupcakes sabor Vainilla**
- 2 huevos
- 200 cm<sup>3</sup> de agua

## Preparación:

Colocar en un bol 2 huevos con 200 cm<sup>3</sup> de agua. Agregar el contenido del envase y batir durante 3 minutos con **Batidora eléctrica de mano Peabody**. Incorporar la cantidad necesaria en la **Waflera Doble Peabody** y cocinar hasta dorar. Servir y decorar con Cubretortas París Ledevit y sprinkles.



# Gomitas

## Ingredientes

- 150 g de **Destello Neutro Ledevit**
- 70 g de azúcar
- 35 cm<sup>3</sup> de agua
- 20 g de gelatina sin sabor
- c/n de esencias
- c/n de colorantes

## Preparación

Mezclar el Destello Ledevit con el azúcar y calentar en microondas 1 minuto a potencia máxima. Aparte hidratar la gelatina y regenerar. Incorporar al Destello y calentar todo nuevamente dos minutos más en microondas. Agregar sabor y color.

Volcar la preparación sobre un molde de silicona de formas diferentes y dejar gelificar a temperatura ambiente. Desmoldar y pasar por azúcar impalpable.

**Tip:** También se puede utilizar Destello sabor Frutilla, en ese caso no incorporar colorantes ni esencias.



**LEDEVIT**

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

@ledevitoficial

