

Moldant

# Recetario 2026

Con dulzura todo se puede



Moldant<sup>®</sup>

# ÍNDICE

- 04** TORTA TULIPANES PARA MAMÁ
- 06** TORTA ROSAS PARA MAMÁ
- 08** TORTA DE TRES LECHES DE MANGO
- 10** TORTA DE TRES LECHES DE CHICHA MORADA
- 12** TORTA DE TRES LECHES DE CHOCOFRAMBUESA
- 14** SEMIFRIO DE TRES LECHES DE MANGO
- 16** CHOCO DUBAI
- 18** PETIT TRIPLE CHOCOLATE
- 20** VERRINE DE CHOCO MANGO
- 22** CUCHAREABLE DELICIA DE LIMÓN
- 24** CUCHAREABLE DE MARACUMANGO
- 26** PANETONCITO CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ

# TORTA TULIPANES PARA MAMÁ



## QUEQUE SABOR LECHE

<b>Premezcla de Queque Sabor Leche Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	150 g.
Agua	200 g.
Aceite	100 g.
Cacao	50 g.
Colorante Rojo intenso	5 g.
<b>Desmoldante Moldant</b>	

## Crema de Chantilly Moldant Clásico batido

<b>Crema Moldant clásico</b>	<b>600 g.</b>
Leche fresca helada	240 g.
Azúcar	180 g.

## MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

<b>Crema Moldant batido</b>	<b>200 g.</b>
Compota de frutos rojos	300 g.
Azúcar	100 g.
Licor de cereza	25 g.
Colapez	10 g.
Agua	60 g.

## DECORACIÓN

<b>Crema Moldant batido</b>	<b>300 g.</b>
Frutos rojos	150 g.
Papel de arroz 2 unid o de acuerdo al diámetro de la torta	
Colorante en gel (rojo, verde, amarillo)	



## PREPARACIÓN

### QUEQUE SABOR LECHE

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua, la Premezcla de Queque Sabor Leche Moldant, la cocoa y el colorante, mezclar por 1 minuto a velocidad baja. Continuar con el batido por 4 minutos a velocidad media alta. Adicionar el aceite y seguir batiendo por 2 minutos.
- Colocar en 3 moldes # 18 engrasada con Desmoldante Moldant y hornear a 140 °C durante 45 minutos aproximadamente.

### MOUSSE DE FRUTOS ROJOS

- Hidratar el colapez con el agua y dejar reposar.
- Llevar a fuego lento la compota de frutos rojos con el azúcar hasta llegar a 85 °C. Retirar del fuego y agregar el colapez hidratado.
- Enfriar y a 35 °C. Mezclar en forma envolvente la compota con la Crema Moldant Clásico batido.

### Crema de Chantilly Moldant Clásico batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C). Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 10 minutos aproximadamente.

### ENSAMBLAJE

1. Cortar el bizcocho en dos partes.
2. Rellenar en cada capa con el Mousse de Frutos Rojos gelificado y llevar a refrigeración por 2 horas.
3. Decorar con crema de chantilly Moldant batido.
4. Colocar el Mousse de Frutos Rojos en una manga para decorar y con una boquilla de tulipanes.
5. Decorar con papel de arroz y lazo rojo.

# TORTA ROSAS PARA MAMÁ



## QUEQUE SABOR LECHE

<b>Premezcla de Queque Sabor Leche Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	150 g.
Agua	200 g.
Aceite	100 g.
<b>Desmoldante Moldant</b>	

## Crema de Chantilly Moldant Clásico batido

<b>Crema Moldant clásico</b>	<b>300 g.</b>
Leche fresca helada	120 g.
Azúcar	90 g.

## DECORACIÓN Y RELLENO

<b>Crema de chantilly Moldant Clásico batido</b>	<b>300 g.</b>
Frutos rojos	100 g.
Manjar blanco	300 g.
Rosas naturales	3 unds

# ROSAS



## PREPARACIÓN

### QUEQUE SABOR LECHE

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua, la Premezcla de Queque Sabor Leche Moldant, mezclar por 1 minuto a velocidad baja. Continuar con el batido por 4 minutos a velocidad media alta. Adicionar el aceite y seguir batiendo por 2 minutos.
- Colocar en un molde # 18 engrasada con Desmoldante Moldant y hornear a 140 °C durante 45 minutos aproximadamente.

### Crema de Chantilly Moldant Clásico batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C).  
Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 10 minutos aproximadamente.

### ENSAMBLAJE

1. Cortar el bizcocho en tres partes.
2. Rellenar en cada capa con Crema de chantilly Moldant batido y una capa de manjar 150 g.
3. Colocar la crema chantilly en una manga para decorar y con una boquilla realizar semi hojas.
4. Decorar con rosas naturales.

# TORTA DE TRES LECHES DE MANGO



## BIZCOCHUELO TRES LECHES MOLDANT

<b>Premezcla Tres Leches Moldant</b>	<b>400 g.</b>
Huevos	250 g.
Agua	80 g.
Aceite	40 g.

## CREMOSO DE MANGO

<b>Crema Moldant Premium</b>	<b>200 g.</b>
Pulpa de mango	200 g.
Chocolate blanco	200 g.
Gelatina en lámina	2 unds

## EMBEBIDO

<b>Jarabe Tres Leches Moldant</b>	<b>700 g.</b>
-----------------------------------	---------------

## DECORACIÓN

Jalea Neutro Moldant	50 g.
Mango	½ kilo
Frambuesa al gusto	

# MANGO



## PREPARACIÓN

### BIZCOCHUELO TRES LECHES MOLDANT

- Batir la Premezcla Tres Leches Moldant con los huevos, el aceite y el agua por 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media alta.
- Volcar la preparación en un molde # 22 y hornear por 50 minutos a 145 °C.

### CREMOSO DE MANGO

- Calentar la crema hasta llegar a los 80°C. agregar el colapez previamente hidratado, agregar el mango, el chocolate blanco y mixear hasta obtener una crema ligera y homogénea. Reservar.

### ENSAMBLAJE

1. Cortar el bizcocho en tres partes.
2. Embeber cada parte con el Jarabe Tres Leches Moldant.
3. Colocar en cada capa el Cremoso de Mango.
4. Decorar con Cremoso de Mango o Mousse de Mango, mango picado en forma de pétalos de rosa y frambuesa al centro.
5. Colocar el Cremoso de Mango en una manga para decorar y con una boquilla de pétalos # 824 realizar formas de rosas.

# TORTA DE TRES LECHES DE CHICHA MORADA



BIZCOCHO TRES LECHES	
<b>Premezcla de Tres Leches Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	300 g.
Agua	100 g.
Aceite	50 g.
EMBEBIDO	
Chicha morada	120 g.
Vino oporto	20 g.
<b>Jarabe tres leches Moldant</b>	<b>500 g.</b>
CHANTILLY DE CHICHA MORADA	
<b>Crema Moldant Clásico</b>	<b>500 g.</b>
Reducción de chicha morada	100 g.
Azúcar	100 g.
Vino oporto	50 g.

# MADRE



## PREPARACIÓN

### BIZCOCHO TRES LECHES

- Colocar en la batidora, los huevos, el agua y la Premezcla Tres Leches. Moldant. Batir a velocidad media alta durante 7 minutos. Agrega el aceite y batir durante 2 minutos más.
- Verter la masa en un molde # 22.
- Hornear a 160 °C durante 40 minutos.
- Enfriar completamente antes de cortar.

### CHANTILLY DE CHICHA MORADA

- Colocar la crema de chantilly Moldant clásico fría en la batidora.
- Añadir el azúcar.
- Batir hasta obtener picos suaves.
- Incorporar la reducción de chicha morada.
- Continuar batiendo hasta textura firme pero cremosa.

### EMBEBIDO

- Mezclar todos los ingredientes con batidor.
- Perforar el bizcocho con palillo.
- Verter el jarabe poco a poco hasta que el bizcocho lo absorba.

### ENSAMBLAJE

1. Cortar el bizcocho en tres partes.
2. Embeber cada parte con el jarabe.
3. Colocar en cada capa crema chantilly Moldant clásico de manera opcional o puedes usar una capa de dulce de leche.
4. Decorar con Crema Chantilly de Chicha Morada, con motivos por el Día de la Madre.



# TORTA DE TRES LECHES DE CHOCO FRAMBUESA



## BIZCOCHUELO TRES LECHES MOLDANT

<b>Premezcla Tres Leches Moldant</b>	<b>400 g.</b>
Huevos	250 g.
Agua	80 g.
Aceite	40 g.

## CREMOSO DE CHOCOLATE

<b>Crema Chantilly Moldant Premium</b>	<b>100 g.</b>
Chocolate bitter	250 g.
Yemas	3 unid.
Leche fresca	100 g.
Gelatina en lámina	2 unid.

## CREMA DE FRAMBUESAS

<b>Crema Chantilly Moldant</b>	<b>300 g.</b>
Frambuesas	200 g.
Arándanos	100 g.
Leche condensada	100 g.
Agua	50 g.

## EMBEBIDO

<b>Jarabe Tres leches Moldant</b>	<b>700 g.</b>
-----------------------------------	---------------

## DECORACIÓN

Frutos rojos	20 g.
Salsa de chocolate c/n	



# PREPARACIÓN

## BIZCOCHUELO TRES LECHES MOLDANT

- Batir la Premezcla Tres Leches Moldant con los huevos, el aceite y el agua por 1 minuto a velocidad baja y 4 minutos a velocidad media alta.
- Volcar en un molde # 22 y hornear por 50 minutos a 145 °C.

## CREMOSO DE CHOCOLATE

- Preparar una salsa inglesa con la leche, crema de Chantilly Moldant Premium y yemas, cuando la temperatura llegue a 75°C agregar el colapez hidratado.
- Agregar el chocolate picado y mixear hasta obtener una crema ligera y fluida.
- Reservar y usar como relleno.

## CREMA DE FRAMBUESAS

- Con un tamiz fino, colar las pulpas para extraer las semillas.
- Batir todos los ingredientes durante 6 a 8 minutos hasta encontrar el punto deseado y luego batir a velocidad baja por 2 minutos.

## ENSAMBLAJE

1. Cortar el bizcocho en tres partes.
2. Embeber cada parte con el Jarabe Tres Leches Moldant
3. Colocar en cada capa el Cremoso de Chocolate y la segunda capa la Crema de Frambuesa.
4. Decorar con frutos rojos al centro.
5. Colocar la Crema de Frambuesa en una manga para decorar y con una boquilla # 824 realizar formas de semi rosas.

# SEMIFRIO DE TRES LECHES DE MANGO



## BIZCOCHO TRES LECHES

<b>Premezcla de Tres Leches Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	250 g.
Agua	100 g.
Aceite	50 g.
<b>Desmoldante Moldant</b>	

## GELEE DE MARACUMANGO

Pulpa de Maracuyá	200 g.
Mango picado	150 g.
Azúcar	80 g.
Colapez	5 g.
Agua	30 g.

## MOUSSE DE MANGO

<b>Crema de chantilly Moldant Premium semi batido</b>	<b>200 g.</b>
Mango licuado	200 g.
Mango en trozos	100 g.
Colapez	10 g.
Agua	60 g.
Azúcar	40 g.
Zumo de limón	20 g.

## Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Crema Moldant Premium	200 g.
Leche fresca helada	80 g.
Azúcar	60 g.

## DECORACIÓN

Jarabe Tres leches Moldant	400 g.
Crema chantilly Moldant Premium	200 g.
Mango picado	350 g.
Jalea Neutro Moldant c/n	

# M MANGO



## BIZCOCHO TRES LECHES

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua y la Premezcla de Tres Leches Moldant, batir por 1 minuto a velocidad baja, luego por 5 minutos a velocidad alta.
- Adicionar aceite en forma de hilo y batir por 1 minuto a velocidad baja.
- Colocar la mezcla en un molde # 22 engrasado con Desmoldante Moldant.
- Hornear a 140 a 150°C por 60 minutos
- Dejar enfriar y cortar en 3 discos

## GELEE DE MARACUMANGO

- Mezclar el colapez junto con el agua.
- Picar el mango en cubos y llevar a cocer junto con el maracuyá y el azúcar, cocer durante 1 minuto cuidando de que el mango se desintegre por completo.
- Retirar del fuego y agregar el colapez hidratado.
- Enfriar y reservar para rellenar entre las capas del bizcochuelo previamente hidratado.

## Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 5 - 10 °C)  
Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 6 minutos aproximados, dejar la crema semi batido.

## MOUSSE DE MANGO

- Calentar el mango licuado junto con el mango en cubos y el azúcar, hasta llegar a 80 °C. Agregar el colapez y el zumo de limón, reservar hasta enfriar a 35 °C.
- Adicionar la Crema Moldant Premium semi batido, en forma envolvente.

## ENSAMBLAJE

1. Colocar el bizcocho en un aro y embeber con abundante Jarabe Tres Leches Moldant.
2. Colocar sobre el bizcocho embebido una capa de Gelee de Maracumango y cuando gelifique agregar una capa de Mousse de Mango, llevar a congelar durante 5 horas.
3. Desmoldar con la ayuda de un soplete y decorar con Crema chantilly Moldant Premium batido, mango picado y encima Jalea Neutro Moldant.

# CHOCO DUBAI

Postre moderno de inspiración árabe, con contraste de texturas: mousses cremosos, crocante crujiente y terminación elegante.



## QUEQUE SABOR LECHE

<b>Premezcla de Queque Sabor Leche Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	150 g.
Agua	200 g.
Aceite	100 g.
Harina de Almendras	50 g.
<b>Desmoldante Moldant</b>	

## MOUSSE DE PISTACHO

Pasta pura de pistacho	120 g.
Chocolate blanco	80 g.
Azúcar	40 g.
Gelatina	5 g.
Agua	30 g.
<b>Crema Moldant Premium semibatida</b>	<b>250 g.</b>

## Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Crema Moldant Premium	550 g.
Leche fresca helada	220 g.
Azúcar	165 g.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Chocolate oscuro 64%	100 g.
Yemas	50 g.
Leche	150 g.
Azúcar	30 g.
<b>Crema Moldant Premium semi batido</b>	<b>300 g.</b>
Colapez	6 g.
Agua	30 g.

## Crema de Chantilly Moldant Clasico Batido

Crema Moldant Premium	300 g.
Leche fresca helada	120 g.
Azúcar	90 g.

## CROCANTE DE CHOCOLATE

Chocolate Cedric	200 g.
Manteca de cacao	40 g.
Kataifi tostado y triturado	50 g.
Almendras tostadas picadas	30 g.

## CHANTILLY DE CHOCOLATE (Manguedado)

<b>Crema Chantilly Moldant</b>	<b>300 g.</b>
Ganache moldant	200 g.
Leche helada	100 g.



## PREPARACIÓN

### QUEQUE SABOR LECHE

- Colocar los huevos, el agua y la Premezcla de Queque Sabor Leche Moldant en la batidora, batir durante 1 minuto, luego en velocidad media alta durante 5 minutos.
- Agregar el aceite en forma de hilo y batir en velocidad baja durante 1 minuto.
- Volcar en una bandeja empapelada y engrasada con Desmoldante Moldant y hornear a 150 °C durante 20 minutos.
- Dejar enfriar y cortar las bases según el tipo de molde a usarse.
- Opcional: rociar ron o embeber con almíbar de canela.

### MOUSSE DE PISTACHO

- Hidratar la gelatina en el agua fría.
- Calentar una parte de la crema con el azúcar.
- Fundir el chocolate blanco y mezclar con la pasta de pistacho.
- Incorporar la gelatina hidratada.
- Emulsionar y dejar bajar la mezcla a 30 °C.
- Montar el resto de la crema e integrar de forma envolvente, colocar la mezcla en el molde.

### Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C)  
Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 6 minutos aproximados, semi batida.

### Crema de Chantilly Moldant Clásico batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C)  
Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 12 minutos aproximados.

### MOUSSE DE CHOCOLATE

- Fundir el chocolate.
- Blanquear las yemas con el azúcar, agregar la leche y llevar a fuego medio por 5 minutos aproximadamente para hacer la salsa inglesa.
- Montar la crema a punto semi.
- Mezclar el chocolate con la salsa inglesa caliente y el colapez, mixear.
- Cuando la mezcla descienda a 30 °C. Incorporar la crema montada de manera envolvente. Volcar la preparación sobre el molde.

### CROCANTE DE CHOCOLATE PARA BAÑO

- Fundir el chocolate a 45-50 °C.
- Incorporar la manteca de cacao o aceite de coco.
- Dejar bajar la mezcla a 32-34 °C.
- Añadir el kataifi y las almendras.
- Utilizar para bañar el postre congelado.

### CHANTILLY DE CHOCOLATE (Manguedado)

- Fundir el Ganache y dejar entibiar.
- Montar la crema con la leche.
- Integrar el ganache en forma envolvente.

### ENSAMBLAJE

1. Disponer los Mousses en el molde según diseño.
2. Congelar completamente el postre.
3. Desmoldar y bañar con el Crocante de Chocolate.
4. Decorar con Chantilly de Chocolate manguedado y decorar con motivos por el Día de la Madre.

# PETIT TRIPLE CHOCOLATE



## TORTA DE CHOCOLATE

<b>Premezcla Torta de Chocolate Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	150 g.
Agua	200 g.
Aceite	100 g.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

Leche	150 g.
Yemas	4 unid.
Colapez en polvo	8g.
Agua	44 g.
Chocolate bitter al 60%	35 g.
<b>Crema Moldant Premium semi batido</b>	<b>300 g.</b>

## CREMOSO DE CHOCOLATE

Chocolate bitter	150 g.
Leche	40 g.
Yema	40 g.
Azúcar	20 g.
Colapez	1 lamina
<b>Crema Moldant Premium</b>	<b>150 g.</b>

## SABLÉ DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

Mantequilla	120 g.
Azúcar impalpable	80 g.
Harina	150 g.
Harina de almendra	30 g.
Cacao en polvo	20 g.

## DECORACIÓN

<b>Ganache Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Figuras de chocolate	



## PREPARACIÓN

### TORTA DE CHOCOLATE

- Colocar todos los ingredientes en la batidora y batir durante 5 minutos a velocidad baja.
- Volcar la preparación en una bandeja con papel manteca.
- Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

### MOUSSE DE CHOCOLATE

- Calentar la leche, batir las yemas junto con el azúcar y cuando la leche este caliente agregar al batido.
- Regresar todo a fuego y mover constantemente hasta conseguir una salsa inglesa 75 °C.
- Mientras este caliente, agregar el colapez hidratado y el chocolate picado y mixear hasta romper todas los grumos de chocolate.

### CREMOSO DE CHOCOLATE (INSERT)

- Cocinar la crema, la leche, las yemas y el azúcar hasta 82 °C.
- Verter sobre el chocolate.
- Emulsionar con un mixer.
- Congelar en moldes pequeños para usar como insert.

### SABLÉ DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS

- Cremer la mantequilla con el azúcar impalpable.
- Añadir la harina, el cacao y la harina de almendra.
- Mezclar hasta formar una masa.
- Refrigerar por 30 minutos.
- Estirar a 3 milímetros.
- Hornear a 170 °C durante 15 minutos.

## ENSAMBLAJE

1. En un molde esférico colocar una capa de Mousse de Chocolate, insertar el Insert de Cremoso de Chocolate y colocar un disco de bizcocho y llevar a congelar hasta que quede totalmente duro.
2. Calentar el Ganache Moldant a 40 °C y una vez desmoldados sumergir las esferas, dejar cristalizar y decorar a gusto.
3. Colocar sobre el Sablé de Chocolate ya horneado.
4. Decorar con unas figuras de chocolate.

# VERRINE DE CHOCO MANGO

Rinde 6 unidades



## MOUSSE DE CHOCOLATE

<b>Crema Moldant Premium semi batido</b>	<b>200 g.</b>
Chocolate bitter	150 g.
Yema	40 g.
Azúcar	25 g.
Leche	40 g.

## Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Crema Moldant Premium	600 g.
Leche fresca helada	240 g.
Azúcar	180 g.

## MOUSSE DE YOGURT GRIEGO

Yogurt griego	200 g.
Azúcar	60 g.
Gelatina hidratada	5g.
Agua	30 g.
<b>Crema Moldant Premium semi batido</b>	<b>200 g.</b>

## GELEE DE MARACUMANGO

Pulpa de Maracuyá	200 g.
Mango picado	150 g.
Azúcar	80 g.
Colapez	5 g.
Agua	30 g.

## DECORACION

Sablé de chocolate	60 g.
Corazones de chocolate	40 g.

# M A C



## PREPARACIÓN

### MOUSSE DE CHOCOLATE

- Calentar la leche, las yemas y el azúcar hasta formar una crema inglesa ligera (82°C).
- Verter sobre el chocolate y mezclar hasta emulsionar.
- Cuando la mezcla esté a 35 °C incorporar la crema Moldant Premium semi batido en forma envolvente.
- Volcar la preparación en las copas de tu preferencia ayudándote de una manga y dejar gelificar durante 2 horas en refrigeración.

### MOUSSE DE YOGURT GRIEGO

- Hidratar la gelatina con el agua durante 10 minutos.
- Calentar 50 gr de yogurt junto con el azúcar hasta que se disuelva.
- Añadir la gelatina hidratada y mezclar bien.
- Incorporar el resto del yogurt y mezclar hasta homogeneizar.
- Dejar enfriar la mezcla hasta 30-35 °C.
- Incorporar la crema Moldant Premium semi batido con movimientos envolventes utilizando una espátula.
- Colocar una capa sobre el Mousse de Chocolate ya gelificado.
- Refrigerar 20 minutos antes de añadir la siguiente capa.

### Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C)  
Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 6 minutos aproximados, dejar la crema semi batido.

### GELEE DE MARACUMANGO

- Mezclar el colapez junto con el agua.
- Picar el mango en cubos y llevar a cocer junto con el maracuyá y el azúcar, cocer durante 1 minuto cuidando de que el mango se desintegre por completo.
- Retirar del fuego y agregar el colapez hidratado.
- Enfriar y reservar para rellenar entre las copas.

## DECORACIÓN

Decorar con Sable de Chocolate, moras y corazones de chocolate.

# CUCHAREABLE DELICIA DE LIMÓN

Rinde 6 unidades



## BIZCOCHO TRES LECHE

<b>Premezcla de Tres Leches Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	250 g.
Agua	100 g.
Aceite	50 g.
<b>Desmoldante Moldant</b>	

## CHEESECREAM DE LIMÓN

Queso crema	240 g.
Leche condensada	200 g.
Zumo de limón	50 g.
Ralladura de limón	1 und.
<b>Crema Moldant Premium semi batido</b>	<b>300 g.</b>

## Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Crema Moldant Premium	300 g.
Leche fresca helada	120 g.
Azúcar	90 g.

## DECORACIÓN

Jarabe Tres Leches Moldant	300 g.
Limón en rodajas	1 und.
Crema de chantilly Moldant Premium batido	200 g.
Frutos rojos	200 g.

# LIMÓN



## PREPARACIÓN

### BIZCOCHO TRES LECHE

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua y la Premezcla Tres Leches Moldant, batir por 1 minuto a velocidad baja, luego por 4 minutos a velocidad alta.
- Adicionar aceite en forma de hilo y batir por 1 minuto a velocidad baja.
- Colocar la mezcla en una plancha empapelada y engrasado con Desmoldante Moldant.
- Hornear a 180 °C por 8 minutos.
- Dejar enfriar

### CHEESECREAM DE LIMÓN

- Ablandar el queso crema, enseguida añadir la leche condensada, agregar el zumo de limón, la ralladura de limón y homogenizar.
- Agregar la crema Moldant Premium semi batido en forma envolvente y reservar.

### Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C)  
Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 6 minutos aproximados, dejar la crema semi batido

### ENSAMBLAJE

1. En el envase del cuchareable, colocar un disco del bizcocho de Tres Leches, embeber con Jarabe Tres Leches Moldant, manguemos una capa de la Cheesecream de Limón, repetimos.
2. Decoramos con crema de chantilly Moldant Premium, limón finamente picado en chips, pedazos de bizcocho de Tres Leches embebido con Jarabe Tres Leches y frutos rojos.

# CUCHAREABLE DE MARACUMANGO

Rinde 6 unidades



## BIZCOCHO TRES LECHES

<b>Premezcla de Tres Leches Moldant</b>	<b>500 g.</b>
Huevos	250 g.
Agua	100 g.
Aceite	50 g.
<b>Desmoldante Moldant</b>	

## GELEE DE MARACUMANGO

Pulpa de Maracuyá	200 g.
Mango picado	150 g.
Azúcar	80 g.
Colapez	5 g.
Agua	30 g.

## MOUSSE DE MARACUMANGO

<b>Crema de chantilly Moldant Premium semi batido</b>	<b>250 g.</b>
Gelee de maracumango	300 g.

## Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Crema Moldant Premium	250 g.
Leche fresca helada	100 g.
Azúcar	75 g.

## DECORACIÓN

<b>Jarabe Tres Leches Moldant</b>	<b>300 g.</b>
Trozos de mango	
Gelee de maracumango	
Frutos rojos	

# MARACUMANGO



## PREPARACIÓN



### BIZCOCHO TRES LECHES

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua y la Premezcla Tres Leches Moldant, batir por 1 minuto a velocidad baja, luego por 4 minutos a velocidad alta.
- Adicionar aceite en forma de hilo y batir por 1 minuto a velocidad baja.
- Colocar la mezcla en una plancha engrasado con Desmoldante Moldant
- Hornear a 180 °C por 8 minutos.
- Dejar enfriar

### GELEE DE MARACUMANGO

- Mezclar el colapez junto con el agua.
- Picar el mango en cubos y llevar a cocer junto con el maracuyá y el azúcar durante 1 minuto cuidando de que el mango se desintegre por completo.
- Retirar del fuego y agregar el colapez hidratado.
- Enfriar y reservar para rellenar entre las capas del bizcochuelo previamente hidratado.

### Crema de Chantilly Moldant Premium semi batido

Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C)  
Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 6 minutos aproximados, dejar la crema semi batido.

### MOUSSE DE MARACUMANGO

- Calentar el Gelee de Maracumango a 35 °C y mezclar en forma envolvente con la crema batida a punto yogurt.

## ENSAMBLAJE

1. En el envase del cuchareable, colocar un disco del bizcocho de Tres Leches, embeber con Jarabe Tres Leches Moldant, manguemos una capa del Mousse de Maracumango, repetimos.
2. Decoramos mango picado en trozos, maracuyá, frutos rojos y crema de chantilly Moldant Premium batido.



# PANETONCITO CON CHISPAS DE CHOCOLATE Y CAFÉ



ESPONJA	
<b>Premezcla de Panetón Moldant tradicional 40%</b>	<b>2 kg.</b>
Levadura 1%	50 g.
Agua 24%	1200 kg.
REFUERZO	
<b>Premezcla de Panetón Moldant tradicional 60%</b>	<b>3 kg.</b>
Yema 12%	600 g.
Azúcar 24%	1200 Kg.
Agua helada 24%	1200 Kg.
Manteca 8.4%	420 g.
Margarina 8.4%	420 g.
Esencia de panetón 0.05%	2 g.
Café instantáneo	20 g.
Pisco	40 g.
Chispas de chocolate 30%	1500 Kg.
RELLENO INYECTADO	
Manjar especial	500 g.
Pisco	50 g.
Café Gourmet	20 g.

# PANETÓN



## PREPARACIÓN

### ESPONJA

- Mezclar los ingredientes secos a velocidad baja por 1 minuto.
- Adicionar el agua y amasar hasta obtener una masa homogénea.
- Cubrir la masa con un plástico y dejar reposar por 90

### REFUERZO

- Colocar en la amasadora las yemas, el azúcar, la mitad del agua y la esponja.
- Adicionar el resto de la Premezcla Panetón Moldant tradicional.
- Una vez se absorba el agua, adicionar de a pocos el agua restante, proseguir el amasado hasta lograr una mezcla homogénea.
- Una vez conseguido ésta, agregar las grasas, proseguir amasando.
- Cerca del punto a conseguir la elasticidad final, agregar las chispas de chocolate, continuar mezclando hasta lograr una mezcla uniforme.
- Divide en porciones (aprox. 100 g) y colócalas en los pirotines (moldes de papel).
- Dejar fermentar en cámara a 32 °C. o en lugar abrigado preferentemente con presencia de vapor, hasta que la masa llegue al borde del pirotín.
- Hacer un corte en forma de cruz.
- Hornear a 160 °C durante 18 minutos.
- Dejar enfriar el producto horneado hasta la temperatura del ambiente.

### RELLENO INYECTADO

- Agitar previamente manjar, agregar el café diluido junto con el pisco en frío.
- Con un batidor de globo mezclar.
- Colocar en una manga con boquilla e inyectar a cada panetoncito con 50 g del relleno.
- Previo al embolsado, rociar con preservante externo.

Recetario  
**Moldant**®

**PEDIDOS**

Lima Norte: 51 920 009 398 Sur: 51 939 852 693 / 51 955 116 120

Provincia Sur: 51 950 628 453 Norte: 914 142 720 Nor Oriente: 955 725 365

Arequipa: 912 776 273

**WWW.MOLDANT.PE**