

*Recetas
en Breve*

DESDE  1928

TURIN®

Canapé de frambuesa y queso

Ingredientes:

- Base de pan de masa madre con cocoa Turin® o rebanada de pan de masa madre delgada
- 100 g de chocolate 70% Turin®
- 50 g de queso crema
- 30 g de queso de cabra
- 50 g de crema para batir
- 50 g de frambuesa

Procedimiento

1. Preparar una ganache (emulsión de chocolate con otros ingredientes): derretir el chocolate 70% y mezclar con el queso crema, el queso de cabra y la crema para batir.
2. Rellenar base de masa madre.
3. Coronar con las frambuesas.

Martini de chocolate 70%

Ingredientes:

- 1 oz de vodka
- 1 oz de licor de cacao
- 40 g de chocolate 70% Turin®
- 40 g de crema para batir
- 20 g de media crema
- hielo

Procedimiento

1. Picar el chocolate, mezclar con la crema para batir y la media crema y fundir en el microondas en lapsos de 40 segundos.
2. Verter en un mezclador coctelero o shaker y añadir los licores y hielo.
3. Agitar por 30 segundos.
4. Servir en una copa de martini decorada con chocolate.

Tarta Bailey's®

Ingredientes:

- Base de tarta hecha con masa sablée
- 100 g de chocolate semiamargo Turín®
- 100 g de crema para batir
- 20 g de mantequilla
- 30 ml de Bailey's®
- 1 pieza de Chocolate Bailey's®

Procedimiento

1. Picar el chocolate y mezclar con el Bailey's®, la mantequilla y la crema para batir.
2. Derretir en el microondas en lapsos de 40 segundos.
3. Rellenar la base de la tarta.
4. Coronar con ralladura del Chocolate Bailey's®.

Base de tarta de masa sablée

Ingredientes:

- 130 g de mantequilla
- 115 g de azúcar glass
- 235 g de harina
- 1 pza de huevo
- 115 g de Cocoa Alcalina Turín®

Procedimiento

1. Acremar la mantequilla con azúcar.
2. Incorporar la harina y la Cocoa Alcalina Turín®.
3. Agregar huevo y seguir mezclando hasta tener una masa lisa y homogénea.
4. Refrigerar la masa por 15 min.
5. Forrar los moldes de tarta con la masa y hornear a 160° por 12 min aprox.

Corajillo Bailey's®

Ingredientes:

- 30 ml de Bailey's®
- 1 café expresso caliente o 40 ml de café soluble cargado
- 3 piezas de Chocolate Bailey's®
- 50 ml de leche evaporada

Procedimiento

1. Fundir, en un recipiente en el fuego, los chocolates con la leche evaporada.
2. Colocar en el mezclador coctelero o shaker el expresso, Bailey's y la preparación de chocolate.
3. Agregar hielo y agitar por 30 segundos.
4. Servir y disfrutar.

Chunks Skwinkles® con chocolate blanco

Ingredientes:

- 300 g de chocolate blanco Turin®
- 100 g de Skwinkles Chunk®
- Lucas® Polvo
- Ácido cítrico

Procedimiento

1. Fundir, en un recipiente en el fuego, el chocolate blanco.
2. En un bowl frío, colocar los Skwinkles Chunk® y agregar el chocolate en forma de hilo. Cubrir y mover constantemente. Añadir Lucas® Polvo.
3. Enfriar por 10 minutos, sacar, verter más chocolate y espolvorear más Lucas® Polvo.
4. Repetir hasta terminar el chocolate.

Sorbete de cerveza

Ingredientes:

- 1 cerveza clara (355 ml)
- 50 g de pulpa de mango
- Skwinkles Salsagheti®
- Lucas® Polvo

Procedimiento

1. Mezclar la cerveza con la pulpa de mango.
2. Extender en una charola y meter al congelador.
3. Cada hora, raspar con una cuchara y regresar al frío. Así se logra una textura de raspado.
4. Servir en vaso escarchado con la salsa de los Skwinkles Salsagheti® y Lucas® Polvo.
5. Decorar con Skwinkles Salsagheti®.

Inspirando momentos
de felicidad
todos los días

gracias

