



RECETARIO DE **POSTRES**

¡HORNEA CON SABORES ÚNICOS!



ÍNDICE



1

PISTACHE ROYAL



2

S'MORES CAKE



3

BERRY
CACAO



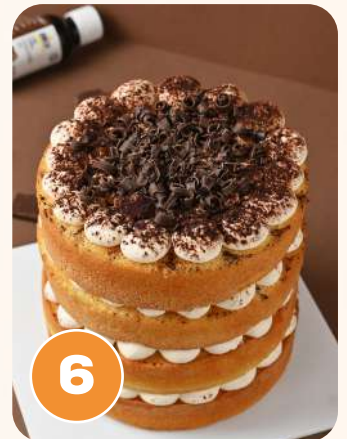
4

CARAMEL
CAKE



5

PEANUT
CARAMEL



6

ESPRESSO
CAKE



7

BRISA
CÍTRICA



8

NUBE DE
FRESA



9

MALVAVISCO
CRUNCH



10

CARAMEL
COOKIE

¿QUIÉNES SOMOS?

Vilma y Arturo • El Taller de Caprichos



- Este recetario nace de nuestra pasión por la repostería, la pastelería y la panadería, así como de años aplicando la química en el desarrollo y perfeccionamiento de recetas desde cero.
Somos Vilma y Arturo, "Los Caprichos", y creemos que detrás de cada gran preparación no solo existe creatividad, también existe **técnica, formulación** y comprensión de los **ingredientes**.
- Cada receta fue desarrollada buscando equilibrio en sabor, textura y estructura, entendiendo cómo reaccionan los ingredientes entre sí y cómo factores como temperatura, humedad y altitud pueden cambiar el resultado final.
- Más que seguir pasos, queremos que este recetario te ayude a comprender el "por qué" detrás de cada preparación, para que puedas obtener mejores resultados y disfrutar aún más el proceso de crear.

NO ES MAGIA, ES CIENCIA

   / [eltallerdecaprichos](#)

ARTURO



VILMA



PISTACHE ROYAL

INGREDIENTES

Pan de pistache

- **340 gr** Harina de Trigo
- **2 cdtas** Polvo para Hornear
- **½ cdt**a Sal
- **50 gr** Pistache Picado
- **100 gr** Mantequilla
- **100 gr** Aceite
- **260 gr** Azúcar Refinada
- **4 pzas** Huevo
- **100 gr** Crema Ácida
- **100 gr** Leche Entera
- **½ ENCO**tapa **Esencia de Pistache**

INGREDIENTES

Brittle de pistache

- **100 gr** Azúcar Refinada
- **75 gr** Jarabe de Maíz
- **25 gr** Agua
- **⅓ cdt**a Sal
- **45 gr** Mantequilla pura de vaca
- **50 gr** Pistache
- **⅓ cdt**a Bicarbonato

INGREDIENTES

Relleno de queso crema

- **100 gr** Queso Crema
- **50 gr** Crema para batir base
- **100gr** Crema Ácida
- **20 gr** Azúcar Refinada

MONTAJE

- Intercalar capas de pan con relleno de queso crema, merengue y brittle de pistache.
- Decorar con merengue Enco y tostar ligeramente con soplete.
- Finalizar decorando con brittle de pistache.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante Enco de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Cernir la harina junto con el polvo para hornear y la sal. Incorporar el pistache picado y reservar los ingredientes secos.
4. Mezclar la leche con la crema ácida y reservar.
5. Utilizaremos un método cremoso, trabajando con el aditamento de pala.
6. Acremar la mantequilla con el azúcar refinada y ¼ de Enco tapa de esencia de pistache hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color más claro.
7. Raspar constantemente los bordes del tazón para asegurar una emulsión uniforme. Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se continúa batiendo a velocidad media.
8. Añadir los huevos uno a uno, batiendo correctamente entre cada adición hasta integrar por completo.
9. Agregar el ¼ de Enco tapa restante de esencia de pistache a la mezcla de leche y crema ácida para reforzar y distribuir mejor las notas aromáticas dentro de la estructura del pan.
10. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con la mezcla líquida, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea y evitar sobrebatiar.
11. Aprox el peso total de la mezcla será de 1,200gr.
12. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 25-30 minutos, o hasta obtener una superficie ligeramente dorada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

PROCEDIMIENTO PARA EL BRITTLE DE PISTACHE

1. Preparar una charola o superficie plana con papel encerado y reservar.
2. En una cacerola, colocar el azúcar refinada, el jarabe de maíz, el agua y la sal. Mezclar únicamente hasta integrar los ingredientes.
3. Llevar al fuego hasta alcanzar una temperatura de 120 °C.
4. Agregar la mantequilla y cocinar a fuego medio hasta obtener una mezcla homogénea. Continuar la cocción hasta alcanzar un color ámbar claro o una temperatura de 140 °C.
5. Retirar del fuego e incorporar inmediatamente el pistache y el bicarbonato de sodio. Mezclar rápidamente hasta distribuir de manera uniforme.
6. Vaciar la preparación sobre el papel encerado y extender con cuidado antes de que comience a endurecer.
7. Dejar enfriar completamente a temperatura ambiente hasta que el brittle esté firme y crujiente.

PROCEDIMIENTO PARA EL RELLENO DE QUESO CREMA

1. Montar la crema para batir hasta obtener picos firmes y reservar.
2. Acremar el queso crema junto con el azúcar utilizando el aditamento de pala. Batir y raspar el bowl constantemente hasta obtener una mezcla suave y sin grumos visibles.
3. Agregar la crema ácida e integrar perfectamente hasta conseguir una textura homogénea.
4. A mano incorporar la crema montada a la mezcla anterior.



S`MORES CAKE

INGREDIENTES

- Pan de vainilla
- **210 gr** Mantequilla
 - **60 gr** Aceite
 - **250 g** Azúcar Refinada
 - **4 pzas** Huevo
 - **½ cdtá** Bicarbonato
 - **330 gr** Harina de Trigo
 - **2 cdtas** Polvo para Hornear
 - **1 cdtá** Sal
 - **250 gr** Leche Tibia
 - + 1 cda Jugo de Limón
 - **40 gr** Crema Ácida
 - **2 ENCO** **tapas Esencia de Vainilla**

INGREDIENTES

- Crujiente de galleta
- **150 gr** Galleta tipo Maravilla triturada
 - **30 g** Mantequilla Fundida
 - **30 g** Chocolate Fundido Semi amargo

INGREDIENTES

- Ganache de chocolate
- **200 gr** Chocolate semi amrgo
 - **100 gr** Crema para batir Láctea
 - **20 gr** Mantequilla pura de vaca
 - **⅓ cdtá** Sal

INGREDIENTES

- Crema de malvavisco
- TURRÓN
- **45 gr** Merengue ENCO
 - **130 g** Agua
- JARABE
- **270 gr** Azucar Refinada
 - **100 g** Agua
 - **20 g** Jarabe de Maíz

MONTAJE

- Hacer capas de pan de vainilla, ganache de chocolate, crujiente de galleta, y crema de malvavisco.
- Decorar con crema de malvavisco y tostarla, al final colocar galleta y chocolates.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm con Desmoldante Enco y precalentar el horno a 165 °C.
2. Mezclar la leche, jugo de limón para formar el buttermilk, después colocar la crema acida.
3. Cernir harina, polvo para hornear, bicarbonato y sal.
4. Acremar la mantequilla con el azúcar y la esencia de vainilla. Agregar el aceite y los huevos uno a uno.
5. Incorporar alternadamente los ingredientes secos y el buttermilk, comenzando y terminando con los secos.
6. Dividir los 1,300gr en los moldes y hornear de 25 a 30 minutos o hasta que al insertar un palillo salga limpio.
7. Enfriar completamente antes de desmoldar.

PROCEDIMIENTO PARA EL CRUJIENTE DE GALLETA

1. Triturar las galletas procurando dejar algunos trozos más grandes para aportar textura.
2. Mezclar con la mantequilla fundida hasta obtener una textura húmeda y arenosa.
3. Extender sobre una charola y hornear a 160 °C durante 10-12 minutos.
4. Dejar enfriar completamente.
5. Incorporar el chocolate fundido y mezclar ligeramente para cubrir parte de las migas.
6. Dejar cristalizar antes de utilizar.

PROCEDIMIENTO PARA LA GANACHE

1. Fundir el chocolate semi amargo en intervalos de 30 segundos en el microondas, mezclando entre cada intervalo.
2. Calentar ligeramente la crema para batir sin llevarla a ebullición.
3. Agregar la crema sobre el chocolate y mezclar hasta obtener una ganache homogénea y brillante.
4. Incorporar la mantequilla y la sal, mezclando hasta integrar por completo.
5. Dejar reposar a temperatura ambiente hasta obtener una consistencia cremosa para rellenar.

PROCEDIMIENTO PARA LA CREMA DE MALVAVISCO

1. Utilizar el aditamento de globo para montar el merengue Enco con el agua.
2. Calentar el azúcar, agua y jarabe de maíz hasta alcanzar 112 °C.
3. Verter el jarabe en forma de hilo sobre el merengue mientras se continúa batiendo.
4. Batir hasta obtener una textura esponjosa, brillante y con mayor volumen.



BERRY CACAO

INGREDIENTES

Pan de chocolate

- **300 gr** Harina de Trigo
- **300 gr** Azúcar Refinada
- **35 g** Cocoa Alcalina
- **½ cdt** Bicarbonato
- **¾ cdt** Polvo para Hornear
- **1 cdt** Sal
- **2 pzas** Huevo
- **200 gr** Leche + 1 cda Jugo de Limón
- **125 gr** Agua
- **35 gr** Aceite
- **45 gr** Mantequilla Fundida
- **2 ENCO** tapas Esencia de Chocolate

INGREDIENTES

Mermelada

- **150 gr** Frutos Rojos (blueberry, zarzamora, fresa)
- **100 gr** Azúcar Refinada
- **30 g** Jugo de Limón

MONTAJE

- Intercalar capas de pan con mermelada de frutos rojos y merengue sabor chocolate.
- Decorar con merengue de chocolate usando la duya 6b
- Finalizar decorando con frutos rojos.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante Enco de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Prepararemos un buttermilk mezclando la leche con el jugo de limón. Dejar reposar durante 5 minutos y reservar.
4. Cernir la harina junto con la cocoa alcalina, bicarbonato, polvo para hornear y sal. Reservar los ingredientes secos.
5. Utilizaremos un método espumoso, trabajando con el aditamento de globo.
6. Batir los huevos junto con el azúcar refinada y 1 Enco tapa de esencia de chocolate hasta alcanzar punto listón, obteniendo una mezcla aireada, con mayor volumen y de color más claro.
7. Reducir ligeramente la velocidad e incorporar el aceite y la mantequilla fundida en forma de hilo para mantener la emulsión y evitar perder el aire incorporado.
8. Agregar la Enco tapa restante de esencia de chocolate al buttermilk para reforzar y distribuir mejor las notas aromáticas dentro de la estructura del pan.
9. Incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con el buttermilk y el agua, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea y evitar sobrebater.
10. Aprox el peso total de la mezcla será de 1,150 gr.
11. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 30-35 minutos, o hasta obtener una superficie uniforme y ligeramente esponjada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

1. Mezclar los frutos rojos junto con el azúcar refinada y dejar macerar durante 15 minutos para favorecer la extracción natural de jugos.
2. Llevar la mezcla a fuego medio, removiendo ocasionalmente para lograr una cocción uniforme.
3. Una vez que la fruta se encuentre suave y comience a liberar sus jugos, incorporar el jugo de limón (puedes sustituir los 30gr de jugo de limón por ¼ de ácido cítrico ENCO).
4. Continuar la cocción hasta obtener una textura ligeramente espesa.
5. Aprox el rendimiento final será de 150 g de mermelada.

PROCEDIMIENTO PARA EL BETÚN

- Realizar media receta de merengue italiano Enco y colocar ½ cucharada de esencia y color para merengue sabor chocolate.



CARAMEL CAKE

INGREDIENTES

- Pan con caramelo
- **240 gr** Mantequilla
 - **120 gr** Mascabado
 - **40 g** Azúcar Refinada
 - **4 pzas** Huevo
 - **320 gr** Harina de Trigo
 - **2 cdtas** Polvo para Hornear
 - **¼ cdtá** Bicarbonato
 - **1 cdtá** Sal
 - **230 gr** Leche Entera
 - **20 gr** Aceite
 - **100 gr Salsa Caramelo Caveeni**
 - **2 ENCO**tapas Esencia de Vainilla

INGREDIENTES

- Betún de caramelo
- **175 gr** Mantequilla
 - **330 gr** Azúcar Glass
 - **90 gr** Salsa Caramelo Caveeni
 - **¼ cdtá** Sal

INGREDIENTES

- Relleno queso crema
- **110 gr** Queso Crema
 - **35 gr** Mantequilla
 - **35 gr** Azúcar Glass
 - **½ cdtá** Sal

INGREDIENTES

- Drip de caramelo
- **75 gr** Chocolate Sucedáneo blanco
 - **75 gr** Salsa Caramelo Caveeni
 - **10 gr** Crema para batir Láctea

MONTAJE

- Intercalar capas de pan con relleno de queso crema, pretzel y caramelo
- Decorar con betún de caramelo.
- Finalizar decorando pretzel y drip de caramelo.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante Enco de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Cernir la harina junto con el polvo para hornear, bicarbonato y sal. Reservar los ingredientes secos.
4. Utilizaremos un método cremoso, trabajando con el aditamento de pala.
5. Acremar la mantequilla junto con el azúcar mascabado, azúcar refinada y 1 Enco tapa de esencia de vainilla hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color más claro.
6. Raspar constantemente los bordes del tazón para asegurar una emulsión uniforme. Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se continúa batiendo a velocidad media.
7. Agregar el Caramelo CAVEENI y mezclar hasta integrar completamente.
8. Añadir los huevos uno a uno, batiendo correctamente entre cada adición hasta integrar por completo.
9. Agregar la Enco tapa restante de esencia de vainilla a la leche para reforzar y distribuir mejor las notas aromáticas dentro de la estructura del pan.
10. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con la leche, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea y evitar sobrebatir.
11. Aprox el peso total de la mezcla será de 1,250 gr.
12. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 25-30 minutos, o hasta obtener una superficie ligeramente dorada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

PROCEDIMIENTO PARA EL BETUN DE CARAMELO

1. Cernir el azúcar glass para evitar la formación de grumos y reservar.
2. Utilizaremos el aditamento de pala para acremar la mantequilla hasta obtener una textura suave y cremosa.
3. Raspar constantemente los bordes del tazón y agregar la salsa de Caramelo CAVEENI junto con la sal.
4. Batir hasta incorporar completamente y obtener una mezcla homogénea.
5. Incorporar el azúcar glass a velocidad baja-media hasta integrar. Evitar un batido excesivo para conservar una textura cremosa, uniforme y estable.

PROCEDIMIENTO PARA EL RELLENO DE QUESO CREMA

1. Cernir el azúcar glass para evitar la formación de grumos y reservar.
2. Utilizaremos el aditamento de pala para acremar el queso crema junto con el azúcar glass hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Parar y raspar constantemente los bordes y fondo del tazón para asegurar una textura uniforme y libre de grumos.
4. Agregar la mantequilla junto con la sal.
5. Batir únicamente hasta incorporar para conservar una textura cremosa y estable.

PROCEDIMIENTO PARA EL DRIP DE CARAMELO

1. Fundir el chocolate en el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando entre cada intervalo para evitar sobrecalentarlo.
2. Una vez fundido, agregar la salsa de caramelo y mezclar hasta incorporar completamente.
3. Agregar la crema para batir láctea a temperatura ambiente y mezclar hasta obtener una textura homogénea y brillante.
4. Dejar enfriar ligeramente antes de utilizar. Para una mejor aplicación del drip, este debe mantener una consistencia fluida, pero con buena cobertura.



PEANUT CARAMEL CAKE

INGREDIENTES

Pan con caramelo

- **115 gr** Mantequilla
- **35 gr** Aceite
- **220 g** Azúcar Mascabado
- **35 gr** Azúcar Refinada
- **2 pza** Huevo
- **315 gr** Harina de Trigo
- **25 gr** Cocoa
- **¾ cdt** Polvo para Hornear
- **½ cdt** Bicarbonato
- **1 cdt** Sal
- **180 gr** Leche Entera
- **30 gr** Crema Ácida
- **95 gr** Agua
- **60 gr Salsa Caramelo Caveeni**
- **2 ENCO**tapas Esencia de Chocolate

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante Enco de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Mezclar la leche junto con la crema ácida y reservar.
4. Cernir la harina junto con la cocoa, polvo para hornear, bicarbonato y sal. Reservar los ingredientes secos.
5. Utilizaremos un método cremoso, trabajando con el aditamento de pala.
6. Acremar la mantequilla junto con el azúcar mascabado, azúcar refinada y 1 Enco tapa de esencia de chocolate hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color más claro.
7. Raspar constantemente los bordes del tazón para asegurar una emulsión uniforme. Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se continúa batiendo a velocidad media.
8. Agregar la salsa de Caramelo CAVEENI y mezclar hasta incorporar completamente.
9. Añadir los huevos uno a uno, batiendo correctamente entre cada adición hasta integrar por completo.
10. Agregar la Enco tapa restante de esencia de chocolate a la mezcla de leche y crema ácida para favorecer una distribución más uniforme del aroma dentro de la estructura del pan.
11. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con la mezcla de leche y el agua, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea y evitar sobrebatir.
12. Aprox el peso total de la mezcla será de 1,200 gr.
13. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 30-35 minutos, o hasta obtener una superficie ligeramente dorada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

INGREDIENTES

Relleno cacahuete con caramelo

- **160 gr** Cacahuete tostado sin sal troceado
- **35 gr** Chocolate Semi amargo
- **290 gr** Salsa Caramelo Caveeni
- **½ cdt** Sal

PROCEDIMIENTO PARA EL RELLENO DE CACAHUATE

1. Fundir el chocolate semi amargo en el microondas en intervalos de 30 segundos, mezclando entre cada intervalo para evitar sobrecalentarlo.
2. Mezclar el chocolate fundido junto con la salsa de Caramelo CAVEENI hasta obtener una mezcla homogénea.
3. Agregar la sal y mezclar hasta incorporar completamente.
4. Incorporar el cacahuete tostado sin sal y mezclar hasta distribuir uniformemente.
5. Dejar reposar ligeramente hasta obtener una textura más firme y fácil de manipular.
6. Aprox el rendimiento final será de 480 g de relleno.

PROCEDIMIENTO PARA LA GANACHE

1. Fundir el chocolate semi amargo en intervalos de 30 segundos en el microondas, mezclando entre cada intervalo para evitar sobrecalentarlo.
2. Calentar ligeramente la crema para batir hasta que esté tibia, sin hervir.
3. Agregar la crema caliente sobre el chocolate fundido y mezclar hasta obtener una textura homogénea y brillante.
4. Incorporar la mantequilla y la sal.
5. Mezclar hasta integrar completamente.
6. Dejar reposar a temperatura ambiente hasta obtener una consistencia cremosa y estable para rellenar.

MONTAJE

- Intercalar capas de pan con ganache, crema batida de chocolate, relleno de caramelo y cacahuete.
- Decorar con ganache, chocolates y crema para batir usando la duya 1M.



ESPRESSO CAKE

INGREDIENTES

Pan espresso

- **6 pzas** Huevo
- **280 gr** Azúcar Refinada
- **225 gr** Harina de Trigo
- **45 gr** Fécula de Maíz
- **1 ½ cdt**a Polvo para Hornear
- **½ cdt**a Sal
- **75 g** Mantequilla Fundida
- **70 g** Leche Entera
- **2 ENCO**tapas **Esencia de Café**

INGREDIENTES

Jarabe

- **100 gr** Agua Tibia
- **20 gr** Azúcar Refinada
- **30 gr** Jarabe Caveeni
- Crema Irlandesa
- **½ cdt**a Esencia de Café

INGREDIENTES

Crema tipo tiramisú

- **125 gr** Queso Crema
- **125 gr** Queso Mascarpone
- **125 gr** Crema para batir Base
- **40 gr** Azúcar Glass

MONTAJE

- Humectar ligeramente cada capa de Espresso Cake con el jarabe de café para aportar mayor humedad y reforzar las notas aromáticas del pastel.
- Intercalar las capas de pan con la crema tipo tiramisú utilizando manga pastelera para lograr un montaje uniforme y limpio visualmente.
- Espolvorear ligeramente cocoa en polvo entre capas para intensificar el perfil clásico de espresso y tiramisú.
- Decorar la superficie con crema tipo tiramisú, cocoa en polvo y rizos de chocolate semi amargo.
- Refrigerar antes de servir para favorecer una mejor estabilidad y textura del montaje.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante Enco de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Cernir la harina junto con la fécula de maíz, polvo para hornear y sal. Reservar los ingredientes secos.
4. Utilizaremos un método espumoso, trabajando con el aditamento de globo.
5. Batir los huevos junto con el azúcar refinada y 1 Enco tapa de esencia de café hasta alcanzar punto listón, obteniendo una mezcla aireada, con mayor volumen y de color más claro.
6. Reducir ligeramente la velocidad e incorporar la mantequilla fundida en forma de hilo para mantener la emulsión y evitar perder el aire incorporado.
7. Agregar la Enco tapa restante de esencia de café a la leche para favorecer una distribución más uniforme del aroma dentro de la estructura del pan.
8. Incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con la leche, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea y evitar perder el aire incorporado.
9. Aprox el peso total de la mezcla será de 970 gr.
10. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 20-25 minutos, o hasta obtener una superficie ligeramente dorada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

PROCEDIMIENTO PARA EL JARABE

1. Calentar el agua y mezclar junto con el azúcar refinada hasta disolver completamente.
2. Agregar el Jarabe CAVEENI sabor crema irlandesa junto con ½ Enco tapa de esencia de café y mezclar hasta incorporar.
3. Dejar enfriar antes de utilizar para humectar las capas de pan.

PROCEDIMIENTO DE LA CREMA TIPO TIRAMISU

1. Cernir el azúcar glass para evitar la formación de grumos y reservar.
2. Utilizaremos el aditamento de globo para montar la crema para batir fría hasta obtener una consistencia montada. Reservar.
3. Cambiar al aditamento de pala y acremar el queso crema junto con el queso mascarpone hasta obtener una mezcla suave y homogénea.
4. Agregar el azúcar glass y mezclar hasta incorporar completamente.
5. Incorporar la crema montada de forma envolvente hasta obtener una textura cremosa y estable.



BRISA CÍTRICA

INGREDIENTES

Pan de limón con blueberry

- **280 g** Mantequilla
- **280 gr** Azúcar Refinada
- **4 pzas** Huevo
- **340 gr** Harina de Trigo
- **2 cdas** Polvo para Hornear
- **½ cdta** Sal
- **160 gr** Leche Entera
- **150 gr** Blueberry
- **1 ENCO**tapa **Esencia Limón ENCO**

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante Enco de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Cernir la harina junto con el polvo para hornear y la sal. Reservar los ingredientes secos.
4. Utilizaremos un método cremoso, trabajando con el aditamento de pala.
5. Acremar la mantequilla con el azúcar refinada y ½ Enco tapa de esencia de limón hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color más claro.
6. Raspar constantemente los bordes del tazón para asegurar una emulsión uniforme.
7. Añadir los huevos uno a uno, batiendo correctamente entre cada adición hasta integrar por completo.
8. Agregar la ½ Enco tapa restante de esencia de limón a la leche para reforzar y distribuir mejor las notas aromáticas dentro de la estructura del pan.
9. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con la leche, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea y evitar sobrehatir.
10. Incorporar los blueberries de forma envolvente utilizando una espátula hasta distribuir uniformemente en la mezcla.
11. Aprox el peso total de la mezcla será de 1,400 gr.
12. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 25-30 minutos, o hasta obtener una superficie ligeramente dorada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

MONTAJE

- Intercalar capas de pan con mermelada de frutos rojos y merengue.
- Decorar con merengue Enco y tostar ligeramente con soplete.
- Finalizar decorando con blueberries.
- Decoramos con medias lunas de limón eureka.



NUBE DE FRESA

INGREDIENTES

White Cake

- **360 gr** Harina de Trigo
- **2 cdtas** Polvo para Hornear
- **½ cdtas** Sal
- **140 gr** Mantequilla
- **80 gr** Aceite
- **360 gr** Azúcar Refinada
- **240 gr** Claras de Huevo
- **240 gr** Leche entera tibia
- **2 ENCO**tapas de Esencia de Vainilla ENCO

Merengue de Fresa

- **35 gr** Merengue en polvo
- **75 gr** Agua (jarabe)
- **200 gr** Azúcar refinada
- **100 ml** Agua(turrón)

MONTAJE

- lintercalamos capas de pan, con mermelada de fresa, fruta natural y merengue de fresa.
- Al final decoraremos con la duya 1M y fresas naturales.

PROCEDIMIENTO PARA EL PAN

1. Preparar 4 moldes de 16 cm aplicando Desmoldante Enco de manera uniforme y reservar.
2. Precalentar el horno a 165 °C.
3. Cernir la harina junto con el polvo para hornear y la sal. Reservar los ingredientes secos.
4. Utilizaremos un método cremoso, trabajando con el aditamento de pala.
5. Acremar la mantequilla con el azúcar refinada y 1 Enco tapa de esencia de vainilla hasta obtener una mezcla suave, esponjosa y de color más claro.
6. Raspar constantemente los bordes del tazón para asegurar una emulsión uniforme. Incorporar el aceite en forma de hilo mientras se continúa batiendo a velocidad media.
7. Añadir las claras de huevo poco a poco junto con la Enco tapa restante de esencia de vainilla, batiendo hasta obtener una mezcla homogénea, ligera y estable.
8. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos de manera intercalada con la leche, comenzando y terminando con los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta integrar y evitar sobrebatir.
9. Aprox el peso total de la mezcla será de 1,400 gr.
10. Dividir la mezcla en los moldes preparados y hornear a 165 °C durante 25-30 minutos, o hasta obtener una superficie ligeramente dorada. Verificar la cocción insertando un palillo al centro o comprobando que la temperatura interna del pan alcance entre 95 °C y 98 °C.

PROCEDIMIENTO PARA EL BETÙN

- Realizar media receta de merengue italiano Enco y colocar ½ cucharada de esencia y color para merengue sabor fresa.



MALVAVISCO CRUNCH

INGREDIENTES

Galleta tipo pastel

- **310 gr** Harina de Trigo
- **170 gr** Mantequilla
- **170 gr** Azúcar Refinada
- **20 gr** Mascabado
- **2 pz**as Huevo
- **½ cdta** Sal
- **½ cdta** Bicarbonato
- **1 ENCO** **tap**a **E**sencia **d**e **M**antequilla **E**NCO
- **1 ENCO** **tap**a **E**sencia **d**e **V**ainilla **E**NCO

INGREDIENTES

Malvavisco ENCO

TURRÓN

- **25 gr** Merengue ENCO
- **65 gr** Agua

JARABE

- **135 gr** Azúcar Refinada
- **50 gr** Agua
- **10 gr** Jarabe de Maíz

HIDRATACIÓN DE GRENETINA

- **10 gr** Grenetina
- **40 gr** Agua

MONTAJE

- Una vez frías las galletas, colocar con ayuda de una manga el malvavisco tibio, formando una media esfera, esperar 10 minutos y bañar con cobertura de chocolate al final espolvorear crisp pearls como decoración.

PROCEDIMIENTO PARA GALLETA

1. Mezclar la harina junto con el bicarbonato y la sal. Reservar los ingredientes secos.
2. Utilizaremos el aditamento de pala para trabajar la mezcla.
3. Mezclar la mantequilla junto con el azúcar refinada y azúcar mascabado únicamente hasta incorporar, evitando acremar en exceso para no obtener una masa demasiado suave.
4. Agregar la esencia de mantequilla, la vainilla y los huevos. Mezclar únicamente hasta incorporar.
5. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea.
6. La masa tendrá una textura suave, por lo que extenderemos a un grosor aproximado de 6 mm entre dos hojas de papel encerado o papel siliconado y posteriormente llevaremos al congelador para facilitar el corte.
7. Cortar utilizando un aro o cortador de 7 cm de diámetro.
8. Colocar las galletas sobre una charola con papel encerado o tapete de silicón, considerando que durante el horneado se extenderán aproximadamente 1 cm y aumentarán ligeramente su volumen.
9. Hornear a 175 °C durante 10-12 minutos, o hasta observar bordes ligeramente dorados.

PROCEDIMIENTO PARA EL MALVAVISCO ENCO

1. Hidratar la grenetina junto con el agua y reservar.
2. Utilizaremos el aditamento de globo para montar el merengue en polvo Enco junto con el agua hasta obtener una mezcla aireada.
3. En una cacerola agregar el azúcar refinada, agua y jarabe de maíz. Llevar a fuego medio hasta alcanzar una temperatura de 112 °C.
4. Fundir ligeramente la grenetina hidratada y agregarla al jarabe caliente, mezclando hasta incorporar completamente.
5. Verter el jarabe caliente en forma de hilo sobre el merengue mientras se continúa batiendo a velocidad media.
6. Incrementar la velocidad y batir hasta obtener una textura esponjosa, brillante y con mayor volumen.
7. Utilizar inmediatamente.



CARAMEL COOKIE

INGREDIENTES

Galleta tipo NY

- **170 gr** Mantequilla sin Sal
- **110 gr** Azúcar Mascabado
- **40 gr** Azúcar Refinada
- **310 gr** Harina de Trigo
- **1 pza** Huevo
- **1 cdt** Bicarbonato
- **½ cdt** Sal Fina
- **120 gr** Nuez Tostada
- **150 gr** Chispas de Chocolate
- **70 gr Salsa de Caramelo Caveeni**
½ ENCO **tapa de Esencia de Nuez ENCO**

PROCEDIMIENTO PARA GALLETA

1. Mezclar la harina junto con el bicarbonato y la sal. Reservar los ingredientes secos.
2. Utilizaremos el aditamento de pala para trabajar la mezcla.
3. Mezclar la mantequilla junto con el azúcar mascabado y azúcar refinada únicamente hasta incorporar.
4. Agregar la salsa de Caramelo CAVEENI junto con la esencia de nuez ENCO y mezclar hasta incorporar completamente.
5. Añadir el huevo y mezclar únicamente hasta integrar.
6. Reducir la velocidad de la batidora e incorporar los ingredientes secos. Mezclar únicamente hasta obtener una masa homogénea.
7. Agregar la nuez tostada y las chispas de chocolate, mezclando únicamente hasta distribuir uniformemente.
8. Porcionar la masa en piezas de aproximadamente 100 g y colocar sobre una charola con papel encerado o tapete de silicón.
9. Llevar al congelador durante 1 hora para favorecer una mejor estructura y controlar la expansión durante el horneado.
10. Hornear a 175 °C durante 17 minutos, o hasta obtener bordes ligeramente dorados y un centro suave.

MONTAJE

- Recién salidas del horno se puede espolvorear sal de mar.
- *(Rinde para 10 galletas)



¿QUÉ MOLDE UTILIZAR?

Lo importante no es el tamaño del molde, sino la cantidad de mezcla.



1200-1300 GR
DE MASA CRUDA

10 porciones generosas aproximadamente

1



Molde pequeño

Pastel más alto



2



Molde amplio

Pastel más bajo



3



Misma cantidad de mezcla

Diferente altura y tiempo de horneado



TIP DE LOS CAPRICHOS

Llena los moldes aproximadamente a **1/4** de su capacidad para lograr horneados más uniformes.



1/4

TIPS TÉCNICOS

Pequeños detalles que hacen una gran diferencia.



¿PARA QUÉ SIRVE EL BUTTERMILK?

Aporta humedad y ayuda a lograr panes más suaves y esponjosos. Además, su acidez reacciona con el bicarbonato y favorece una mejor expansión durante el horneado.



¿POR QUÉ INTERCALAMOS SECOS Y LÍQUIDOS?

Porque ayuda a que la mezcla se integre de manera uniforme y evita que la masa se corte o pierda estabilidad.



¿POR QUÉ NO DEBEMOS SOBREBATIR?

Una vez agregada la harina, hay que mezclar solo hasta integrar. Batir de más puede hacer que el pan quede más firme o con una textura menos agradable.



¿QUÉ ES EL PUNTO LISTÓN?

Es cuando la mezcla de huevo y azúcar aumenta de volumen y, al caer, forma una especie de cinta sobre la superficie antes de desaparecer. Ese aire es parte de la estructura del pan.



¿POR QUÉ AGREGAMOS LA ESENCIA EN DOS PARTES?

Para distribuir mejor el sabor dentro de la mezcla y lograr un aroma más uniforme en el producto final.



¿POR QUÉ SE REDUJO LA COCOA?

La cantidad de cocoa fue reducida parcialmente y complementada con esencia de chocolate para optimizar costos sin sacrificar sabor. Debido a que la cocoa también influye en el color, la humedad y la estructura del pan, las recetas fueron reformuladas para mantener el equilibrio y la calidad del producto final.

TIPS TÉCNICOS

Pequeños detalles que hacen una gran diferencia.



¿PARA QUÉ SIRVE LA CREMA ÁCIDA?

Aporta humedad, suavidad y ayuda a obtener una miga más fina. También contribuye a que los panes se mantengan frescos por más tiempo.



¿POR QUÉ USAMOS COCOA ALCALINA?

En estas recetas utilizamos cocoa alcalina porque aporta un sabor más suave, un color más intenso y un perfil de chocolate más equilibrado.

Aunque muchas personas prefieren la cocoa natural y otras la alcalina, es importante recordar que no siempre pueden sustituirse una por otra directamente. Cada tipo de cocoa tiene características distintas y puede afectar el sabor, el color y el comportamiento de la receta.

Si decides cambiar de cocoa, es posible que sea necesario realizar algunos ajustes para mantener resultados similares. Por esta razón, las recetas fueron desarrolladas y probadas utilizando cocoa alcalina.



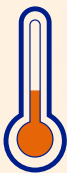
¿POR QUÉ TRABAJAMOS EN GRAMOS?

Porque nos permite obtener resultados más precisos y consistentes. En repostería, pequeñas variaciones pueden hacer una gran diferencia.



¿POR QUÉ USAMOS TERMÓMETRO?

Porque cada horno se comporta diferente. Medir la temperatura interna nos da una referencia mucho más confiable que guiarnos únicamente por el tiempo de horneado.



LA TEMPERATURA INTERNA NO MIENTE

95°C - 98°C

Temperatura ideal para la mayoría de nuestros panes.

GUÍA PARA AJUSTES POR ALTITUD

Estas recetas fueron desarrolladas a 540 m sobre el nivel del mar (Monterrey N.L.). Si te encuentras a otra altitud, usa esta guía para ajustar tus ingredientes y horneado.

ALTITUD SOBRE EL NIVEL DEL MAR	AJUSTES RECOMENDADOS
0-300 m (Muy bajo) Ej. Mérida	SIN AJUSTES • Usar la receta tal cual. • No necesitas hacer cambios.
300-900 m (Bajo-Medio bajo) Ej. Monterrey	AJUSTES MÍNIMOS • Mínimos o ninguno • Solo ajusta si notas que tus horneados quedan muy secos o se hunden. • Si todo sale bien , usa la receta tal cual.
900-1500 m (Medio alto) Ej. Chihuahua	AJUSTE MODERADO • Reducir 10-15% polvo para hornear o bicarbonato. • Aumentar ligeramente líquidos (5-10 g adicionales).
1500-2200 m (Alto) Ej. Guadalajara	AJUSTE ALTO • Reducir 10-25% polvo para hornear o bicarbonato. • Aumentar líquidos 5-10% • Aumentar la temperatura del horno 5-10°C.
2200 m o más (Muy alto) Ej. CDMX, Toluca	AJUSTE MÁXIMO • Reducir 25-35% polvo para hornear o bicarbonato. • Aumentar líquidos 10% o más. • Aumentar la temperatura del horno 10-15°C.



/ ENCOAlimentos



www.ENCOAlimentos.com