



AZÚCARES Y PANELAS

COLECCIONABLE

Descubra junto a nosotros la magia del azúcar en sus distintas presentaciones: blanca, morena y panela. Cada tipo de azúcar aporta su propio encanto y sabor único a las recetas, permitiéndole experimentar y disfrutar de una amplia variedad de delicias. Déjese sorprender por las posibilidades infinitas que estos ingredientes nos pueden ofrecer.

¡Buen provecho!

Pásate al lado **SUPER**

La frescura,
la calidad y
el servicio

*no
cuestan
más*

MEGAMAXI **SUPERMAXI**
LO MÁXIMO! el placer de comprar



TIRAMISÚ SELVA NEGRA


12
 PORCIONES

INGREDIENTES

- ½ taza de cerezas en almíbar picadas a la mitad
- 2 cucharadas de ron
- 1 premezcla de pastel sabor chocolate

Para la crema

- 1 taza de azúcar
- ¼ de taza de agua fría
- 3 claras de huevos
- 5 cucharadas de azúcar impalpable
- 1 yema de huevo
- 1 taza de ricotta desmenuzado
- 1 taza de mascarpone

PREPARACIÓN

- Macere las cerezas con ron por 30 minutos. Reserve.
- Prepare la torta de chocolate según las indicaciones del empaque. • Deje enfriar el pastel y luego reduzca a migas.
- Lleve una olla al fuego con agua y azúcar, deje hervir a fuego moderado hasta que empiece a hacer burbujas medianas o si tiene un termómetro, hasta que alcance los 115° C. • Mientras se hace el almíbar, bata las claras a punto de nieve con dos cucharadas de azúcar impalpable. • Retire el almíbar del fuego e incorpore a las claras batiendo hasta integrarlo todo y obtener un merengue brillante. • En otro *bow*l bata las yemas con el resto de azúcar impalpable hasta que estén cremosas y ligeramente blanquesinas. • Agregue ricotta y mascarpone, intégrelo todo. • Añada esta mezcla a la de las claras e intégrelo todo perfectamente. • En un pyrex engrasado intercale una capa de crema, migas de pastel, cerezas y repita esta operación terminando con la crema.
- Rocíe chocolate en polvo y decore con cerezas. • Cubra con papel film y refrigere por doce horas.



BUÑUELOS CON MIEL DE MAPLE Y WHISKY

4
PORCIONES

INGREDIENTES

- 1 taza de harina con levadura
- 2 cucharadas de azúcar morena
- 1 cucharadita de jengibre molido
- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- ¼ de taza de leche
- 1 huevo

Salsa de whisky y miel de maple

- 1 ¼ tazas de agua
- 1 taza de azúcar morena
- ½ taza de miel de maple
- ½ taza de whisky
- 2 cucharadas de mantequilla sin sal
- 2 cucharaditas de jengibre rallado

PREPARACIÓN

• Mezcle harina, azúcar, jengibre molido, sal, levadura y mantequilla, hasta obtener migas gruesas. • En un *bowl* bata leche y huevo, añada a la mezcla de harina e incorpore. • Para preparar la salsa, mezcle todos los ingredientes en una sartén honda y lleve a ebullición, revolviendo ocasionalmente por cinco minutos. • Reduzca a fuego lento. • Vierta cucharadas colmadas de la masa en la salsa de whisky y miel de maple. • Cubra con una tapa y cocine a fuego lento durante 10 minutos. • De vuelta a los buñuelos en la salsa, tape y cocine a fuego lento otros 10 minutos hasta que estén firmes. • Sirva los buñuelos con salsa.

TIPS

Sirva porciones pequeñas de buñuelos, acompañe con frutas frescas como moras o fresas para disfrutar del postre con mayor aporte de nutrientes.



PUDÍN DE BRIOCHE CON MANZANA Y MANTEQUILLA



6 - 8
PORCIONES

INGREDIENTES

- ½ taza de panela rallada
- ½ taza de mantequilla
- 2 manzanas rojas cortadas en rebanadas
- 1 taza de crema de leche
- ½ taza de leche
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ½ molde de pan brioche, cortado en rebanadas de medio centímetro
- 2 cucharadas de brandy
- 1 cucharadita de canela molida

PREPARACIÓN

- Derrita panela y mantequilla en una sartén.
- Añada manzanas y cocínelas, dándoles la vuelta, hasta que estén ligeramente tiernas.
- Vierta el brandy, flambee y reserve.
- Bata crema de leche, leche, huevos y vainilla.
- En una bandeja redonda refractaria, coloque una capa de manzanas, luego añada una capa de brioche, bañe con la crema hasta humedecer completamente el pan, repita la operación por una vez más y finalmente, rocíe con la miel restante de la sartén y canela molida.
- Hornee a 180°C el pudín, dentro de una bandeja con agua caliente, durante una hora o hasta que esté dorado.

TIPS

Utilice leche descremada en lugar de leche entera para reducir la cantidad de grasas saturadas en el pudín.



BLONDIES DE FRAMBUESA 15 PORCIONES

Y CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

- 1 taza de mantequilla sin sal
- ¾ de taza de chocolate blanco picado
- 1 taza de panela en bloque cortada
- 3 huevos grandes
- 1 taza de harina de trigo
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 1 taza de frambuesas

PREPARACIÓN

- Caliente el horno a 180°C.
- Engrase y forre con papel encerado un molde rectangular poco profundo.
- Derrita la mantequilla en una sartén durante cinco minutos.
- Deje enfriar y añada la mitad del chocolate blanco y reserve un par de minutos para que se derrita.
- Revuelva hasta obtener una mezcla homogénea.
- Bata la panela y huevos durante dos minutos hasta que espesen.
- Añada harina, sal, mantequilla con el chocolate frío y vainilla.
- Vierta la mezcla en el molde y esparza el resto del chocolate y las frambuesas.
- Hornee durante 40-45 minutos. Deje enfriar en el molde.
- Corte en cuadrados, decore con frambuesas y espolvoree azúcar impalpable.

TIPS

Incorpore nueces o almendras picadas a la mezcla. Esto aumentará la fibra y las proteínas, generando una mayor sensación de saciedad.



GALETTE DE CHOCOLATE Y FRESAS

8
PORCIONES

INGREDIENTES

Para la corteza

- 200 gramos de harina normal
- 1 cucharada de azúcar de coco
- ½ cucharadita de sal marina fina
- 1¼ tazas de mantequilla fría sin sal cortada en cubos
- 3 cucharadas de agua helada

Para el relleno

- 2 tazas de fresas peladas y cortadas en cuartos
- ¼ de taza de azúcar de coco
- 2 cucharadas de maicena
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- ¼ de cucharadita de sal marina fina
- ¼ de taza de chocolate negro cortado en trozos grandes
- 1 huevo grande separado
- 2 cucharaditas de azúcar morena

PREPARACIÓN

• Tamice la harina, azúcar de coco y sal. • Añada mantequilla cortada en cubos e incorpórela con las yemas de sus dedos hasta que la mezcla parezca migas gruesas. • Añada agua y una con un tenedor hasta formar una bola suelta. • Coloque la masa sobre una superficie enharinada y amase formando una bola. • Cubra todo con papel de film y refrigere por 30 minutos. • Para preparar el relleno, mezcle fresas, azúcar de coco, maicena, extracto de vainilla, sal marina y chocolate picado. • Mezcle hasta que desaparezca toda la maicena y reserve. • Precaliente el horno a 180°C y forre una bandeja de horno con papel encerado. • Enharine ligeramente una superficie de trabajo y extienda la masa fría formando un círculo. • Coloque la masa en la bandeja preparada. • Vierta el relleno en el centro de la masa, dejando cuatro centímetros de borde libre. • Lleve los bordes al centro sin cubrir totalmente el relleno. • Pincele la parte superior de la masa con yema de huevo. • Hornee durante 45 minutos, girando el molde a la mitad del tiempo. • Deje enfriar en la bandeja durante 15-20 minutos antes de servir.



BIZCOCHOS CON ARÁNDANOS

12
 PORCIONES

INGREDIENTES

Para los bizcochos

- 2 tazas de harina de repostería
- ½ taza de harina sin polvo de hornear
- 2 cucharadas de edulcorante
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- ¼ de taza de mantequilla fría
- 1 cucharada de ralladura de limón
- ½ cucharadita de nuez moscada
- ½ cucharadita de clavo de olor
- ¾ de taza de crema agria
- ½ taza de arándanos deshidratados

Para la crema de limón

- 1 taza de queso crema light
- 1 cucharadita de edulcorante
- 2 cucharadas de zumo de limón
- Ralladura de la piel de un limón
- 1 cucharadita de extracto de vainilla blanca

PREPARACIÓN

- Para hacer los bizcochos, precaliente el horno a 200°C.
- Mezcle harina, edulcorante, levadura, ralladura de limón, nuez moscada y clavo de olor.
- Desmenuce la mantequilla en la mezcla de harina hasta que se formen migas gruesas.
- Vierta crema agria sobre la mezcla hasta formar una masa delicada.
- Pase a una superficie enharinada y amase hasta formar una bola.
- Ponga la masa en una bolsa plástica y refrigere por 15 minutos.
- Extienda la masa y corte los bizcochos.
- Hornee durante 15 minutos.
- Para preparar la crema, bata los ingredientes a velocidad media hasta que la mezcla esté esponjosa y homogénea.
- Sirva los bizcochos con la crema.

TIPS

Utilice harina integral o de avena para aumentar el contenido de fibra a la receta. Mezcle la mitad de harina de repostería con la mitad de harina integral.