

Recetario

Untable **Chocolate**
Abuelita®



Conchas

Crepas

Donas

Focaccia

Sticker Abuelita

pag. 11

Pan de Muerto Relleno

pag. 4

Bigote Relleno

pag. 8

Rosca de Reyes

pag. 12

Berlinesas

pag. 7



Beneficios

Cacao 100% Mexicano
Ingredientes Naturales
No tiene separación de grasa
Sabor y color icónico de
Chocolate Abuelita®
Listo para utilizar

Pan de Muerto Relleno

Ingredientes:

500 g	Harina
8 g	Levadura
7 g	Sal
5 g	Gluten
175 g	Huevo
180 g	Azúcar
175 g	Mantequilla (dividida en tres partes)
125 ml	Leche
300 g	Untable Chocolate Abuelita®



Procedimiento:

1 Colocar en el cazo de la batidora harina, sal, gluten, leche y huevo, posteriormente poner el gancho y mezclar hasta formar una masa semidura.

2 Después incorporar azúcar en 3 partes iguales en espacios de 6 a 7 minutos, incorporar la mantequilla en 3 partes iguales.

3 Reposar a temperatura ambiente una hora y desgasificar cada media hora guardar en refrigeración por 12 horas.

4 Después de reposar dar forma al pan de muerto, y rellenar con Untable Chocolate Abuelita®.

5 Fermentar y hornear dependiendo del tamaño del pan puede variar la temperatura y tiempo de horneado. Temperatura recomendada de horneado 135- 150°C.



Berlinesas

Ingredientes:

1000 g	Harina
40 g	Levadura Fresca
15 g	Sal
3 pza	Huevo
120 g	Mantequilla
400 g	Leche
10 ml	Vainilla
400 g	Untable Chocolate Abuelita®

Procedimiento:

- 1 En el bowl de una batidora agregar la harina con el azúcar, la sal, la leche, la levadura, los huevos, la esencia de vainilla y batir hasta tener una masa homogénea.
- 2 Agregar la mantequilla y batir hasta que se incorpore completamente.
- 3 Colocar la masa en un bowl engrasado y taparla. Dejar reposar en refrigeración 25 min a 30min aproximadamente.
- 4 Sacar del refrigerador, extender con un rodillo de una altura de 1.5cm y cortar con un cortador de un diámetro de 8cm, dejar fermentar a temperatura ambiente por aproximadamente 30 min para posteriormente freír a una temperatura de 160°C.
- 5 Dejar enfriar e inyectar para rellenar con Untable Abuelita®.
- 6 Barnizar o espolvorear con azúcar al gusto.



Bigote Relleno

Ingredientes:

1000 g	Harina
15 g	Levadura
12 g	Sal
350 g	Huevo
250 g	Azúcar
150 g	Mantequilla
200 ml	Leche
40 g	Untable Chocolate Abuelita®

Procedimiento:

1 Mezclar los siguientes ingredientes en el bowl: Harina, sal, levadura, leche y huevo, mezclar con el gancho hasta formar una masa semidura.

2 Después incorporar el azúcar en 3 partes iguales una por una dejando espacios de 7 a 8 min entre cada parte para que se incorpore bien el azúcar.

3 Reposar 1 hora para poder formar el pan (se puede refrigerar 12 horas y tener un mejor

resultado, cuando formemos los triángulos de 10 cm de ancho x 20cm de largo se puede rellenar con Untable Chocolate Abuelita® desde el principio antes de enrollar o al final con el desarrollo ya terminado.

4 Después se fermenta a 37° centígrados por un tiempo estimado de 45 minutos, para pasar al horno precalentado a 175 ° centígrados tiempo aproximado de 12 a 16 minutos.



Sticker Abuelita

Ingredientes:

1500 g	Harina
15 g	Sal
150 g	Mantequilla Suave
500 g	Mantequilla para empañar
600 g	Agua
15 g	Vinagre
450 g	Untable Chocolate Abuelita®

Procedimiento:

1 Colocar en el bowl de la batidora los siguientes ingredientes: harina, sal, agua vinagre y mantequilla (primera parte de la mezcla).

2 Mezclar con el gancho a punto quebradizo, después formar una bola de 1.2 k y reposar 12 horas.

3 Posteriormente del reposo, formar un rectángulo e incorporar la mantequilla para empañar.

4 Empezar a empastar para formar unas laminas rectangulares de 50cm de largo por 20cm de ancho, formar de 2 a 4 láminas rectangulares para posteriormente.

5 Rellenar con Untable Chocolate Abuelita® y hornear a 190° centígrados de 12 a 14 minutos aproximadamente.

6 Podemos barnizar con huevo directo o con agua y un toque de azúcar granulada.



Rosca de Reyes



Ingredientes:

500 g	Harina
800 g	Levadura
10 g	Sal
5 pza	Huevo
125 g	Mantequilla
75 g	Margarina
150 g	La Lechera®
70 ml	Leche
350 g	Chocolate Abuelita®

Ingredientes Costra:

200 g	Harina
200 g	Azúcar Glass
200 g	Manteca Vegetal
1 pza	Huevo

Procedimiento:

1 Colocar en el cazo de la batidora harina, sal, leche y huevo, La Lechera® posteriormente poner el gancho y mezclar hasta formar una masa semidura, después incorporar azúcar en 3 partes iguales en espacios de 6 a 7 minutos, incorporar la mantequilla en 3 partes iguales, reposar a temperatura ambiente una hora y

desgasificar cada media hora, guardar en refrigeración por 12 horas.

2 Después de reposar dar forma a la rosca de reyes, extender con un rodillo la masa de forma rectangular aproximadamente de 60cm de largo x 20cm de ancho, y rellenar con Untable Chocolate Abuelita®, cerrar la rosca, elaborar un círculo y cerrar.

3 Fermentar a una temperatura de 37°C durante 45min aproximadamente, decorar con ates de 3 colores, cerezas y la costra de azúcar al gusto.

4 Hornear dependiendo del tamaño de la rosca puede variar la temperatura y tiempo de horneado. Temperatura recomendada de horneado 135- 150°C.

Procedimiento Costra:

Mezclar todo en una batidora hasta crear una masa uniforme, extender con un rodillo para elaborar los rectángulos que se colocarán en la rosca.

