



RECETARIO

Crema Pastelera Premium



- Preparación instantánea en frío.
- Crema de alta calidad, aroma y sabor a vainilla.
- Admite congelación.
- Resiste el horneado.

ALTO EN
AZÚCARES

MAYORÍA DE SODIO

CONTENIDO
NETO 400g

**DALE EL TOQUE PREMIUM
A TU NEGOCIO**

NUEVO



Torta Madame Pompadour

INGREDIENTES BIZCOCHO

Azúcar granulada	250 g
Claros	210 g
Yemas	140 g
Harina	245 g

RELLENO

CREMA POMPADOUR

Condese Batekrim	500 g
Azúcar flor	70 g
Crema Pastelera Premium Calo preparada	300 g
Almendras laminadas y tostadas	100 g
Esencia de almendras	A gusto

ALMÍBAR AL AMARETTO

Azúcar	150 g
Agua	150 ml
Licor de Amaretto	50 ml

DECORADO

Crema Pompadour sin almendras
Almendras laminadas y tostadas

PROCEDIMIENTO BIZCOCHO:

1. Batir las claras junto con el azúcar.
2. Lentamente adicionar las yemas.
3. Incorporar la harina previamente cernida en forma envolvente.
4. Llenar los moldes hasta una altura de 4 cm.
5. Hornear a 180°C – 190°C durante 35 minutos.

PROCEDIMIENTO CREMA POMPADOUR:

1. Crear la Condese Batekrim con el azúcar flor hasta obtener una crema suave.
2. Añadir poco a poco la Crema Pastelera Premium Calo preparada.
3. Agregar la esencia de almendras.
4. Separar 1/3 de la crema para decorar y al resto, que será el relleno, agregar 2/3 de las almendras laminadas y tostadas.

PROCEDIMIENTO ALMÍBAR AL AMARETTO:

1. Colocar el agua junto con el azúcar en una olla a fuego directo hasta que hierva y se hayan disuelto los cristales.
2. Una vez frío agregar el licor de Amaretto.

MONTAJE

1. Dividir el bizcocho en 3 partes.
2. Remojar la primera capa de bizcocho con el almíbar al Amaretto y rellenar con la crema Pompadour con almendras.
3. Repetir la operación con la 2ª capa de bizcocho.
4. Colocar la 3ª capa de bizcocho, remojar con almíbar y decorar con crema Pompadour sin almendras.
5. Decorar la superficie con almendras laminadas y tostadas.



Mini Tartas de Fruta

INGREDIENTES MASA LINZ

Margarina Hornito Horneo	400 g
Azúcar flor	200 g
Huevos	50 g
Harina	600 g

Rendimiento : 125 mini tartitas

INGREDIENTES PARA 1 MINI TARTA

Base de masa Linz (una mini tarta horneada)	10 g
--	------

RELLENO

Crema Pastelera Premium Calo preparada	10 g
Mermelada Gold Watt's Damasco	5 g
Azúcar para gratinar	delgada capa
Fruta de la estación	Cantidad a necesaria para cubrir

DECORADO

Brillo frío	4 g
-------------	-----

PROCEDIMIENTO MASA LINZ:

1. Juntar todos los ingredientes hasta formar una masa suave y homogénea.
2. Dejar enfriar la masa preparada.
3. Formar las bases de tartaletas (moldes redondos de 5 cm de diámetro).
4. Para evitar que pierda la forma en el horneo, colocar una lámina de papel aluminio y rellenar con porotos.
5. Hornear a 180° C por 7 a 8 minutos.

MONTAJE

1. Rellenar la base de masa linz horneada con Mermelada Gold Watt's Damasco y sobre ella la Crema Pastelera Premium Calo preparada.
2. Esparcir una delgada capa de azúcar sobre la superficie de la Crema Pastelera Premium Calo preparada.
3. Gratinar la superficie de la tartita idealmente con un soplete.
4. Colocar trozos de fruta de forma decorativa.
5. Pintar la fruta con brillo frío.



Mille Feuille

INGREDIENTES

Plancha de hojaldre (30 x 20 cm) 3 unidades

RELLENO

Crema Pastelera Premium Calo preparada 1350 g

DECORADO

Fondant 200 g
Cobertura de chocolate amargo 50 g

MONTAJE

1. Preparar la Crema Pastelera Premium Calo con agua caliente.
2. Rellenar las planchas de hojaldre con la Crema Pastelera Premium Calo preparada.
3. Dejar reposar en refrigerador con un peso encima para lograr que el pastel quede parejo.
4. Retirar del refrigerador y decorar con un baño de fondant y rayas de chocolate.
5. Cortar los bordes para emparejar.

Crema Pastelera Chocolate

INGREDIENTES

Crema Pastelera Premium Calo preparada	500 g
Cacao amargo	50 g

PROCEDIMIENTO

1. Agregar el cacao a la Crema Pastelera Premium Calo y revolver hasta mezclar completamente.

Crema Museline de Almendra

INGREDIENTES

Condesa Baterkrim	150 g
Merengue preparado	140 g
Crema Pastelera Premium Calo	190 g
Almendras fileteadas y tostadas	125 g

PROCEDIMIENTO

1. Cremar la margarina Condesa Baterkrim hasta obtener una pomada suave. Añadir las almendras sin dejar de batir.
2. Incorporar poco a poco la Crema Pastelera Premium Calo, continuar batiendo.
3. Agregar el merengue suavemente. Idealmente utilizar de inmediato como relleno y decoración de tortas.

Crema de Café

INGREDIENTES

Crema Pastelera Premium Calo preparada	200 g
Café	30 g
Crema para Batir Calo	1 L

PROCEDIMIENTO:

1. Mezclar la Crema Pastelera Premium Calo preparada y el café.
2. Incorporar la crema batida.
3. Mezclar suavemente.