



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Trufas De Miel y Nuez.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
130	grs.	Chocolate semiamargo.	Para la cobertura.
100	grs.	Chocolate con leche.	Para la cobertura.
100	grs.	Crema para batir.	
50	grs.	Miel de abeja.	
50	grs.	Nueces.	
50	grs.	Nueces.	Para decorar.
1	Pza.	Papel encerado.	

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

CEDO

#	Preparación:
1	Pesar todos los ingredientes.
2	Picar la nuez en trozos pequeños (no pulverizar).
3	Preparar charola con papel encerado.
4	Picar finamente el chocolate.
5	Colocar el chocolate picado en un bowl limpio y seco.
6	Calentar la crema para batir.
7	Verter la crema para batir caliente sobre el chocolate. Dejar reposar 1 minuto.
8	Mezclar desde el centro hacia afuera hasta obtener una mezcla lisa y brillante.
9	Agregar la miel. Integrar completamente.
10	Incorporar la nuez y mezclar suavemente.
11	Cubrir con plástico y refrigerar hasta que tenga consistencia moldeable.
12	Porcionar con cuchara y formar bolitas con las manos.
13	Rebozar en nuez picada fina.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Brigadeiros / Trufas De Chocolate.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
30	grs.	Cacao.	
360	ml.	Leche condensada.	
15	grs.	Mantequilla.	
100	grs.	Granillo de chocolate.	
50	grs.	Cacao.	En polvo.
1	Pz.	Papel encerado.	
		Capacillos.	

Nota:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Tamizar la cocoa para evitar grumos.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

CEDO

#	Preparación:
1	Colocar en la olla la leche condensada, la cocoa tamizada y la mantequilla.
2	Mezclar completamente.
3	Llevar a fuego medio bajo, moviendo constantemente.
4	Cocinar sin dejar de mover hasta que la mezcla espese.
5	Retirar del fuego y verter en el plato con papel encerado.
6	Cubrir con plástico la piel y dejar enfriar.
7	Una vez frío, formar bolitas pequeñas.
8	Pasar por granillo de chocolate o cocoa.
9	Colocar en capacillos.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Tarta De Chocolate.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
250	grs.	Galletas	
120	grs.	Mantequilla.	Sin sal.
200	grs.	Chocolate.	Negro en barra.
350	ml.	Crema.	Para batir.
30	grs.	Mantequilla.	
1	grs.	Sal.	
40	ml.	Licor.	Opcional.
100	grs.	Frutas.	Para decoración.

Nota:

1. Pesar todos los ingredientes.
2. Lavar y desinfectar fruta (si se utilizará para decorar).
3. Triturar las galletas hasta obtener un polvo fino.
4. Picar finamente el chocolate.

Nota importante: La receta puede estar sujeta a cambios con el fin de mejorar los resultados y aprendizaje.

CEDO

#	Preparación para la base:
1	Mezclar el polvo de galleta con la mantequilla derretida hasta formar una textura arenosa húmeda.
2	Colocar la mezcla en el molde y presionar hasta compactar.
3	Refrigerar durante 20–30 minutos para que solidifique.
#	Preparación para el relleno:
1	Calentar la crema sin que llegue a hervir.
2	Verter la crema caliente sobre el chocolate picado.
3	Dejar reposar 1 minuto.
4	Mezclar del centro hacia afuera hasta obtener una mezcla lisa y brillante.
5	Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y mezclar hasta integrar completamente.