

RECETARIO Telchi



TORTA RED VELVET

INGREDIENTES

- 280 g de azúcar morena
- 250 g de harina 0000
- 1 cdita. de cacao
- 2 cditas. de polvo de hornear
- 1 cdita. de **Bicarbonato TELCHI**
- 1 pizca de sal
- 1 cdita. de **Colorante en polvo Rojo burdeo TELCHI**
- 1/2 cdita. Canela molida
- 200 ml de crema agria
- 150 ml de aceite de girasol
- 1 cdita. de **Esencia de Vainilla blanca TELCHI**
- 2 huevos

PREPARACIÓN

- Para empezar, mezclamos en un bowl el azúcar con la harina, el cacao, polvo de hornear, el bicarbonato, la sal, colorante rojo y la canela.
- Por otra parte, batimos la crema agria, el aceite, la vainilla, el colorante y los huevos.
- Añadimos a la mezcla anterior, mezclamos bien y ponemos en moldes circulares de unos 14 cm y horneamos a 180°C durante 25-30 minutos.
- Dejamos enfriar y desmoldamos.
- Para la cobertura: mezclamos la crema de leche con el azúcar impalpable y el queso crema y batimos hasta que quede una mezcla homogénea.
- Ponemos uno de los bizcochos en un plato, untamos con la cobertura, tapamos con el otro bizcocho, untamos más cobertura y decoramos con frutos rojos.



FROSTING

- Crema de leche 500 ml
- Queso crema 200 g
- Azúcar impalpable 60 g



Telchi

ALFAJORES DE PISTACHO



INGREDIENTES

- 100 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 cdita. de **Esencia**

Vainiflor TELCHI

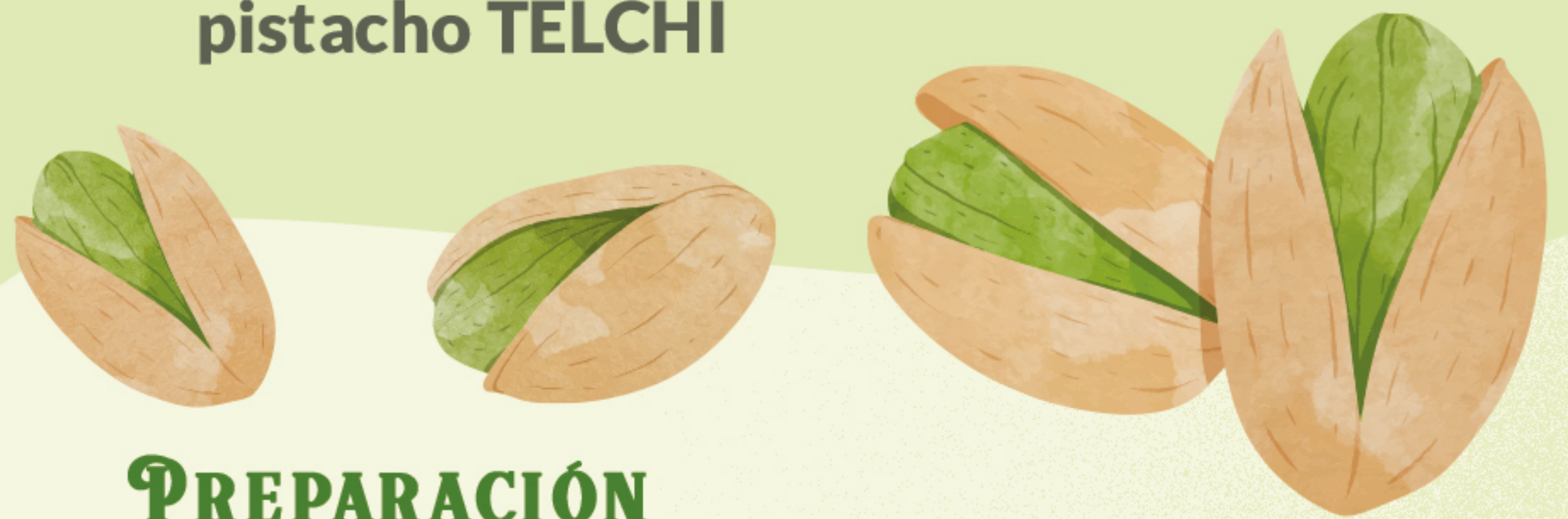
- 150 g de harina 0000
- 70 g de harina de pistacho
- 75 g de pistacho triturado trocitos medianos

CREMA DE PISTACHO

- 90 g de crema de leche
- 150 g de chocolate cobertura blanco
- 20 g de pistacho triturado (trocitos pequeños)

COBERTURA

- Chocolate cobertura blanco
- 1/2 cdita. **Colorante en polvo Verde pistacho TELCHI**



PREPARACIÓN

- Empezamos batiendo la mantequilla hasta que duplique su volumen.
- Una vez lista agregamos el azúcar y batimos hasta que esté bien blanca, le agregamos el huevo, **esencia de Vainiflor Telchi**, el resto de los secos y el pistacho triturado.
- Estirar entre dos papeles mantequilla 3 mm y dejar reposar en refrigerador durante dos horas.
 - Pasado ese tiempo, cortar las tapas con ayuda de cortante circular de 4 a 5 cm de diámetro, colocarlas sobre papel mantequilla o plancha siliconada y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 12/15 minutos.
- **CREMA DE PISTACHO:** Llevar a punto hervor la crema , agregar al chocolate picado; mezcla hasta unificarla y por último agregar 20 g de pistacho triturado (trocitos pequeños).
- Armar los alfajores con las tapas (2) y el ganache por alfajor.
- Heladera por 2 horas aprox. hasta que tenga buena consistencia. Derretir el chocolate blanco u añadir el colorante... bañar los alfajores.



ALFAJORES BLANCA NAVIDAD



MASA

- 180 g de mantequilla
- 160 g de azúcar
- 30 g de **Extracto de Malta TELCHI**
- 80 g de yema de huevo (4 uds.)
- 250 g de harina 0000
- 80 g de almidón de maíz (Maicena)
- 50 g de cacao
- 1 cdita. de polvo de hornear
- Pizca de sal fina

GANACHE

- 280 g de crema de leche
- 30 gr / 1 cda. de **Glucosa en polvo TELCHI**
- 400 g de cobertura de chocolate blanco
- 1 cdita. de **Esencia de Vainilla mantequilla TELCHI**

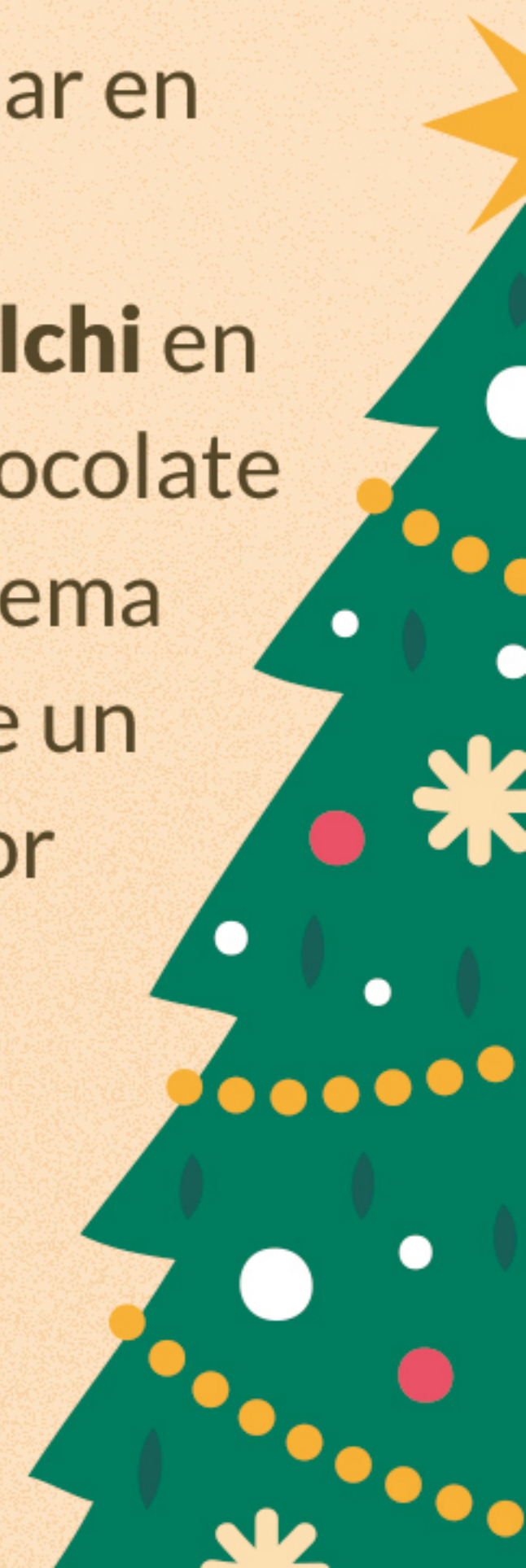
PREPARACIÓN

1 Cremar batiendo la mantequilla junto con el azúcar y el extracto de malta hasta blanquear, agregar las yemas mientras seguimos batiendo. Aparte, tamizar los elementos secos (harina, almidón, cacao, polvo de hornear y sal) e integrar a la base del cremado con ayuda de una espátula de mano. Estirar entre dos papeles mantequilla 3 milímetros y dejar reposar en refrigerador durante dos horas.

2 Pasado ese tiempo, cortar las tapas con ayuda de cortante circular de 4 a 5 cm de diámetro, colocarlas sobre papel mantequilla o plancha siliconada y cocinar en horno precalentado a 160 °C durante 8/10 minutos.

3 Para hacer la ganache, colocar la crema de leche y la **Glucosa en polvo Telchi** en una cacerola, llevar a hervor y volcar en caliente sobre la cobertura de chocolate blanco finamente picada. Una vez que se ha fundido el chocolate con la crema caliente, agregar la **Esencia de Vainilla mantequilla Telchi**. Con ayuda de un mixer procesar hasta emulsionar bien (también puede hacerse con batidor de alambre). Colocar la ganache en un bowl, tapar con papel film y dejar reposar 6 horas antes de usar.

4 Armar los alfajores con las tapas (2) y el ganache por alfajor. Bañar con chocolate blanco derretido.



PANQUEQUES NAVIDEÑOS

CON SABOR A PANETTONE

INGREDIENTE

- 150 g de harina 0000
- ½ cdita. sal
- 3 cdita. polvo de hornear
- ½ cdita. de **Colorante en polvo Rojo burdeo TELCHI**
- 1 huevo
- 2 cdas. de mantequilla
- 1 cdita. **Esencia líquida de Panettone TELCHI**
- 70 ml de leche
- 3 cdas. azúcar



PREPARACIÓN

- 1** En un bowl tener la harina junto con la sal, polvo de hornear, **Colorante en polvo Rojo Burdeo** mezclar bien. Aparte en otro bowl mezclar las yemas de los huevos (reservar las claras), el azúcar, mantequilla, **Esencia de Panettone Telchi**, batir hasta integrar todos los ingredientes y por ultimo agregar la leche.
- 2** Una vez que obtengas una mezcla homogénea agregar los ingredientes secos tamizando y de apoco, mezclar bien, en otro bowl batir las claras a punto nieve y agregar a nuestra mezcla de forma envolvente manualmente.
- 3** Para hacer los panqueques, calienta una sartén a fuego medio-bajo con un poquito de aceite o mantequilla. Cuando la sartén esté caliente, añade una cucharada de mezcla y déjala al fuego hasta que empiecen a salir burbujas en la superficie, entonces dale la vuelta y cocina por el otro lado
- 4** Acompañar con nata montada, miel o leche condensada.



ÁRBOL DE NAVIDAD DE PROFITEROLES O BOMBITAS DE CREMA

INGREDIENTE

PARA LOS PROFITEROLES

250 g leche
150 g harina 0000
50 g de mantequilla sin sal
4 huevos

SABLE CRUJIENTE

90 g de azúcar granulada
90 g de harina 0000
75 g de mantequilla sin sal
½ cucharadita **Colorante Rojo Telchi**
½ cucharadita **Colorante Verde TELCHI**

CREMA PASTELERA

150 g de leche entera
250 g de crema de leche
4 yemas
40 g de fécula de maíz (maicena)
80 g de azúcar granulada
1 cdita. **Esencia líquida de Vainilla negra TELCHI**

T **CREMA PASTELERA:** En un bowl las yemas, el azúcar, la fécula de maíz y mezcla bien, reserva esta mezcla. Por otro lado vierte la leche, la crema de leche y la **Esencia de vainilla negra Telchi** en una cacerola, lleva a ebullición. Posteriormente vierte la leche infusionada en la mezcla que teníamos reservada y mézclala bien, ponla de nuevo al fuego. Removemos la preparación hasta que llegue a ebullición. Cuando alcance este punto, cocinar 2 minutos más.

IMPORTANTE: No dejamos de remover nunca. Retiramos la cacerola del fuego y cubrimos con papel film transparente. Éste debe estar en contacto directo con la crema. Metemos en la nevera y dejamos enfriar por completo.



2

CRAQUELIN: Dividimos los ingredientes en 2 partes iguales, comenzamos con una parte: Mezclar manualmente la mantequilla pomada, el azúcar y el **Colorante en polvo Rojo Telchi**, una vez este uniforme el color agregamos la harina hasta formar una masa consistente. Realizaremos el mismo procedimiento con los ingredientes y el **Colorante Verde Telchi**.

Ambas masas resultantes colocar entre dos trozos de papel film y con la ayuda de un rodillo de cocin, estirar las masas hasta que nos quede con 2 mm de grosor. Corta círculos con un cortador de 4 cm aprox. Mete ambas masas estiradas en el congelador.



3

MASA PROFITEROLES: Vierte en una cacerola leche y mantequilla a fuego medio hasta que suelte el primer hervor, añade la harina de una sola vez. Mezcla enérgicamente a fuego medio. Cuando se forme una bola homogénea, retira la cacerola del fuego. Dejamos enfriar. Añade los huevos uno a uno este paso es importante, puedes utilizar una batidora o mezcla enérgicamente con una cuchara de madera hasta la masa quede suave y cremosa.

Pasa la masa a la manga pastelera. Sobre una bandeja con papel mantequilla formar los profiteroles de un tamaño aprox. de 4 cm. Una vez que tengas todos profiteroles en la bandeja, agrega sobre ellos los círculos de masa craquilin que congelamos.

Horno precalentado a 170°C. Cuando alcance la temperatura, mete la bandeja en el horno y hornea durante 30 minutos.

Al cabo de ese tiempo, baja la temperatura del horno a 140°C y sigue horneando durante 20 minutos más.

Por ningún motivo abras el horno, para que los profiteroles no se bajen. Saca la bandeja del horno y deja enfriar los profiteroles completamente.

Pasa la crema pastelera que reservamos a la manga pastelera. Con el filo de un cuchillo haz un pequeño agujero en la base del profiterol.

Introduce por él la manga pastelera y rellena con la crema.

Arma con ayuda de un cartón y papel aluminio un cono para armar nuestro arbolito. Pega cada profiterol con cobertura de chocolate blanco



SUSPIROS NAVIDEÑOS MERENGUITOS



INGREDIENTES:

- 3 claras de huevo
- 200 g azúcar blanca (1 taza)
- 1 pizca de sal
- 1/4 cdita **Cremor tártaro TELCHI**
- 1 cdita. almidón de maíz maicena (opcional)
- 1 cdita. **Esencia líquida de Azahar TELCHI**
- ½ cdita. de **Colorante en polvo Verde pistacho TELCHI**
- ½ cdita. de **Colorante en polvo Rojo burdeo TELCHI**

PREPARACIÓN

- 1** Calentar el horno a 90°C y preparar dos bandejas para hornear con papel para hornear.
- 2** Colocar en baño de María a fuego medio las claras en el tazón de la batidora (si es metálico), agregar el azúcar y la sal (el agua no debe tocar la base del bowl con las claras).
- 3** Mezclar constantemente con una cuchara o batidor de globo, la mezcla se volverá blanquecina, estará lista para batir cuando llegue a los 60° o al palpar con los dedos no se sienten los granos de azúcar. Batir a velocidad alta hasta que se forme un pico firme, agregar el **Cremor tártaro Telchi**, la maicena y seguir batiendo para integrar estos ingredientes, agregar la esencia de vainilla.



4 Separar la preparación en 3 partes iguales en diferentes bowls, separaremos la que se quedara blanca, de un bowl sacaremos un poco a un recipiente pequeño y agregaremos el **Colorante en polvo Rojo Burdeo Telchi** la cantidad necesaria. Según la intensidad que quieras darle, ve de apoco, una vez este bien integrado y tomando en cuenta que mezclaremos con el restante que tenemos en el bowl.

5 Mezclamos de forma envolvente, importante no enérgicamente, lo mismo hacemos con el bowl restante que será de **Color verde Pistacho Telchi**.

6 Con ayuda de una manga pastelera y una boquilla rizada o lisa, formar los merenguitos del tamaño deseado en la bandeja que ya tenemos preparada.

7 Colocar sobre cada suspiro la lluvia de colores u otros ingredientes para adornar si lo deseas.

8 Hornear por espacio de **1 hora y 20 minutos** aprox. rotando las bandejas para permitir un horneado uniforme. Apagar el horno y dejar allí los suspiros hasta que el horno se enfríe. Al retirar de la bandeja los suspiros deben desprenderse fácilmente.

¡Servir y disfrutar!

La cantidad de suspiros para esta receta depende del tamaño que los hagas.

Telchi



MANZANAS ACARAMELADAS

INGREDIENTES:

- 250 g Azúcar blanca
- 70 g **Glucosa líquida TELCHI**
- 125 ml Agua
- 1 cdita. **Colorante en polvo Rojo frutilla TELCHI**
- Palitos de helado
- 1 cdita. **Esencia de Grosella líquida TELCHI**



PREPARACIÓN:

- Lavar las manzanas con agua caliente durante 10 segundos para quitarles la cera y evitar que salgan burbujas. Pasar las puntas de los palitos de helado por limón e insertar en las manzanas.
- Disolver el **Colorante Rojo Frutilla Telchi** (cantidad al gusto) en el agua. Posteriormente echar el agua teñida, **Esencia de Grosella líquida Telchi**, azúcar y **Glucosa líquida Telchi** a una cacerola remover para que se mezcle.
- A partir de este momento no se debe remover nunca durante toda la cocción.
- Llevar a fuego medio. Al llegar a 137 °C apagar el fuego para evitar que siga ascendiendo la temperatura.
- Introducir la manzana hasta que quede completamente bañada. Sacar cuanto antes y dejar que el azúcar sobrante escurra sobre la cacerola.
- Las ponemos con el palo hacia arriba en una bandeja.
- Para que enfríen más rápido las puedes sumergir ya bañadas en el caramelo en agua helada en un bowl un segundo y después las colocas en la bandeja con papel mantequilla.



BRAZO GITANO DE MOCOCHINCHI

MERMELADA DE MOCOCHINCHI

INGREDIENTES:

- 125 g Azúcar
- 125 g Harina 0000
- 15 g Mantequilla
- 4 Huevos
- 1 cdita. **Esencia de Mocochini**

TELCHI

- 1 cdita. Polvo de hornear

MERMELADA DE MOCOCHINCHI

- 1 kg de mocochini deshidratado
- 1 kg de azúcar
- 10 g de canela en rama
- 3 litros de agua (donde hidrató el mocochini).
- 1 g **Benzoato de sodio TELCHI** (conservante para la mermelada que nos sobre)
- 2 cditas. de **Pectina Cítrica TELCHI**

PREPARACIÓN:

Biscocho. Precalienta el horno a 210° C. Separa las claras de las yemas. En un bowl, mezcla las yemas de huevo con el azúcar y la **Esencia de mocochini Telchi**. Poco a poco agrega la harina tamizada y el polvo de hornear. En otro bowl monta las claras de huevo a punto nieve, luego incorpóralas a la mezcla anterior de forma envolvente. Cubre una bandeja para horno con papel mantequilla, vierte la masa y hornea durante 10 min. Luego enrolla la masa inmediatamente con un paño húmedo y deja enfriar.



MERMELADA DE MOCOCHINCHI Lava varias veces el mocochini. Déjalo hidratar por lo menos 12 horas. No deseches el agua donde se hidrató, ponemos esta agua con el azúcar y la canela, lleva a fuego alto hasta que se disuelva completamente toda la azúcar, saca la canela y añadir el mocochini previamente hidratado. Una vez rompa en hervor tapa y baja a fuego no dejes de controlar constantemente y remueve para que la pulpa se desprenda de la pepa, así durante 2 horas aprox. Para espesar nuestra mermelada en un posillito aparte agregamos 2 cucharillas de **Pectina cítrica Telchi** en agua tibia y disolvemos bien. Echamos esta mezcla a nuestra mermelada y mezclamos todo muy bien. Retirar la mermelada una vez lograda la concentración deseada y añadir el conservador **Benzoato de sodio Telchi** 1 gr/kg la mermelada durará buen tiempo, varios meses, obviamente tomando cuidados a la hora de envasarlo y almacenarlo. Armamos nuestro postre, desenrolla y retira el papel del biscocho y extiende la mermelada sobre la masa y vuelve a enrollarla.



GALLETAS NAVIDEÑAS CON FONDANT BLANCO

INGREDIENTES:

- 125 g de mantequilla
- 125 g de azúcar
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- **Esencia de Ron Añejo TELCHI**
- 1 pizca de sal
- 250 g de harina 0000
- 1 naranja (la ralladura)
- 50 g de azúcar para el almíbar

FONDANT CASERO

- 8 g de Gelatina en polvo incolora
- **GELATINA BLOOM - TELCHI**
- 3 ½ cdas. de agua
- 15 g de manteca vegetal
- 1 cda. de **Glicerina líquida TELCHI**
- 1 ½ cda. de **Glucosa líquida TELCHI**
- 1 cdita. de **CARBOXIMETIL - TELCHI**
- 500 g de azúcar impalpable
- 1 cdita. **Esencia de Vainilla líquida TELCHI**

1 GALLETAS - PREPARACIÓN

Batir la mantequilla con el azúcar hasta que esté blanquecina. Incorpora el huevo, la yema y la esencia de **Ron añejo Telchi**, remueve hasta integrarlos. Añade la harina tamizada con la sal, poco a poco y sin dejar de batir. Aromatiza con la ralladura de naranja. Mientras tanto, precalienta el horno a 180°. Coloca la masa entre dos hojas de papel mantequilla y estírala con el rodillo hasta obtener una plancha de 3 a 5 mm de grosor. Déjala en la nevera unas 2 o 3 horas.

2

Corta la masa con cortapastas en forma de copos de nieve, arbolitos o lo que quieras de distintos tamaños y colócalos en la placa forrada con papel mantequilla, dejándolos separados para que no se peguen. Coloca las pastas en el horno precalentado, durante 10 o 12 minutos, en función del tamaño. Déjalas enfriar sobre una rejilla.



Telchi

3

Colocamos el agua en un recipiente, le agregamos la **Gelatina Bloom** en polvo Telchi y lo ponemos en el microondas a temperatura media dándole pequeños golpes de calor y removiendo hasta que la gelatina esté bien disuelta.



4

Le damos un golpe de calor en el microondas a la manteca vegetal y agregamos a la preparación anterior. Añadimos la **Glucosa líquida Telchi** y la **Glicerina líquida Telchi** (La glicerina es un humectante, nos será útil para mantener la humedad del fondant, por lo que en climas muy húmedos podemos reducirlo) y removemos bien hasta que todos los ingredientes estén integrados y no queden grumos.

5

Nos ayudamos con un batidor de mano para integrar bien la mezcla. Añadimos la **Esencia Vainilla Telchi**. Tamizamos la azúcar impalpable dos o tres veces para evitar que luego nos salgan piedrecitas en el fondant, separamos unos 125 gr, le añadimos el **CARBOXIMETIL Telchi** y lo mezclamos con la preparación anterior. Añadiendo un poquito de **CARBOXIMETIL Telchi** al fondant conseguiremos que tenga más elasticidad.

6

Colocamos el resto de la azúcar impalpable en un tapete y colocamos la preparación anterior llamada "masa madre" en el centro y empezamos a amasar hasta que quede todo integrado... esto nos llevará un ratito.

Si ves que cuesta mucho que se integre el resto del azúcar añade unas gotitas de agua, si ves que está demasiado húmeda la mezcla añade más azúcar. El fondant casero estará listo cuando esté elástico y no se adhiera a las manos. Antes de utilizarlo haz una bola, frótala con una capa fina de grasa vegetal para hidratar el fondant, envuélvelo en papel film y dejarla reposar unas horas.

Estira el fondant hasta dejarlo de 2 o 3 mm de grosor y córtalo en piezas de la misma forma y tamaño que las galletas.

Mezcla en un recipiente, 50 ml de agua y 50 g de azúcar. Lleva a ebullición el almíbar, removiendo, y déjalo enfriar. Pincela con él las piezas de fondant y colócalas sobre las galletas que dejamos enfriar. Decora con las perlas plateadas de azúcar.



PANETONNE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 150 g de harina
- 6 g de levadura de panadería (seca)
- 200 ml. de leche
- 40 g de azúcar

PARA EL RESTO DE MASA:

- 500 g de harina
- 2 huevos + 1 yema extra
- 1 cdita. sal
- 70 g de azúcar
- 80 g de mantequilla
- 50 g de virutas de chocolate + pepitas de chocolate al gusto
- **1/2 cucharada de Bicarbonato de sodio TELCHI**
- **Esencia de Chocolate amargo TELCHI**

1

PRE FERMENTO

Mezclar en un bowl alto los 150 g de harina, la levadura, el azúcar y la leche, que deberá estar templada. Bate bien con una varilla y deja reposar a temperatura ambiente. Tendrás que esperar a que esa primera masa suba y duplique su tamaño. El tiempo aproximado va a depender de la temperatura ambiente, pero oscila entre una hora y media y tres horas.



Telchi

2

RESTO DE MASA: En otro bowl, coloca la cucharada de sal, la harina y el azúcar. Haz un hueco en el centro (tipo volcán) y vierte en él el pre fermento que habías preparado junto al polvo de hornear y la **Esencia de Chocolate amargo Telchi**.



Agrega los huevos y la yema extra. Mezcla con ayuda de una cuchara todos los ingredientes que darán forma a la masa final. Seguidamente, tendrás que amasar muy bien. Puedes hacerlo con máquina amasadora o con tus manos. Con máquina, 10 - 15 minutos de amasado a potencia baja serán suficientes. A mano, tendrás que amasar algo más, unos 20 - 25 minutos, hasta que obtengas una masa homogénea y maleable. En cualquier caso, a mitad del amasado, añade la mantequilla, que dará jugosidad a la masa, pero recuerda hacerlo cuando la mantequilla esté a temperatura ambiente. Cuando la masa tenga la consistencia necesaria extiéndela bien con tus manos y reparte las virutas de chocolate negro y las pepitas redondas o chips de chocolate que quieras. Repártelo por toda la masa.



Enrolla la masa en forma de bola. Nuevamente, tendrás que dejar reposar esta masa definitiva al menos 2 horas (hasta que vuelva a doblar su tamaño). Tápala con un paño o papel film para que no se seque. Pasado este tiempo, dale un nuevo amasado a la preparación de la masa. Coloca la masa en el molde de panettone, cúbreala para evitar la sequedad y nuevamente espera a que vuelva a doblar su tamaño (mínimo una hora).

3

Pasado este tiempo, precalienta el horno a unos 175°C y mientras alcanza temperatura, pinta con huevo batido la parte superior del panettone. Con un cuchillo, haz, también, dos incisiones que formen la característica cruz de los panettone (además contribuirán a una correcta cocción). En el horno, con calor arriba y abajo, unos 40 minutos.

Espera a que esté totalmente frío desmolda y

disfruta del pan dulce de la Navidad.



ESENCIAS

Almendra	Maracuyá
Anís	Menta
Azahar	Mocochinchi
Canela	Naranja
Chirimoya	Nuez
Chocolate	Panettone
Coco	Papaya
Dulce de leche	Piña
Durazno	Plátano
Etil Vainillina	Ron
Frutilla	Tamarindo
Grosella	Uva
Leche	Vainilla Blanca
Limón	Vainilla Negra
Manzana	Vainillina

COLORANTES

Amarillo Huevo
Amarillo Limón
Amarillo Naranja (Sunset)
Azul
Chocolate (Café)
Morado
Negro
Rojo Brillante
Rojo Burdeo
Rojo Frutilla
Rosado
Verde Esmeralda
Verde Menta

ESENCIAS GOURMET

Vainilla Mantequilla
Chocolate Amargo
Vainiflor
Mantequilla
Ron Añejo

RECUERDA QUE TAMBIÉN TENEMOS:

Bicarbonato de sodio
Ácido cítrico
Cremor tártaro
Glucosa líquida y en polvo
Pectina cítrica
Gelatina bloom
Ácido ascórbico
Amoníaco para galletas
Conservantes (benzoato de sodio, sorbato de potasio, propionato de calcio)



PARA MAYOR
INFORMACIÓN ESCANEA
EL CÓDIGO QR

