

by Lisy Productos

RECETARIO

MEXIPAN 2024



LISY[®]



TARTA DE CHOCOLATE



Ingredientes

- 2 tazas de harina de Almendras
- 2 cdas de Aceite de Coco
- 3 cdas de Miel
- 2 cdas de cocoa en polvo
- 1/2 taza de Avellanas
- Pizca de sal
- 1/2 kg de Monedas de Chocolate Amargo
- 1 Lata de Leche de coco
- 1 cda de Fécula de Maiz

Procedimiento

Tarta

- Colocar en una procesadora

Harina de Almendras

Aceite de coco

Miel

Cocoa en polvo

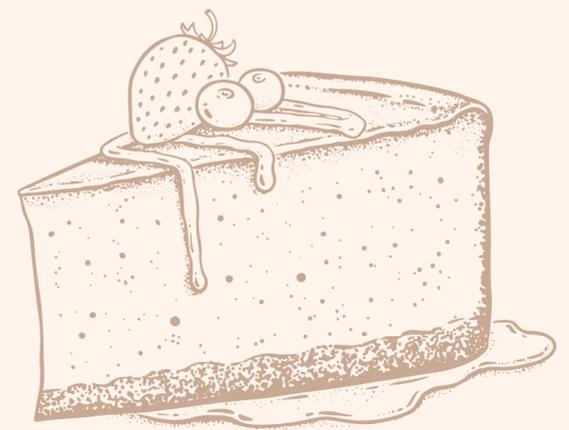
Avellanas

Pizca de sal

- Posterior a moler todos los ingredientes , los pasamos a un molde engrasado y llevamos al horno s 180 grados por 15 minutos.

Relleno

- Colocar en una olla la lata de leche de coco y la fécula de Maíz y llevar al fuego hasta que comience a burbujear.
- Retirar del fuego, verter sobre las monedas de chocolate y mover con una miserable hasta que todos los ingredientes se integren.
- Posterior coloca dicha preparación sobre la tarta y lleva a refrigeración por 2 hrs.
- Decorar al gusto con nuestro chantilly Lisy y Toppings.



LISY®

CROISSANT

Ingredientes



- 500 gr de queso bola
- 200 gr de crema pastelera
- 50 gr Chantilly Lisy
- Croissant



Procedimiento

- Colocar la crema pastelera en un coludo junto con el queso bola rallado a fuego bajo.
- Cuando los ingredientes estén perfectamente disueltos agregar la chantilly.
- Seguir moviendo por 2 minutos más
- Retirar del fuego y vertir sobre nuestro croissant.



CHEESECAKE BLUE BERRY



- 1 1/2 paquetes de galletas marías
- Previamente trituradas
- 100g mantequilla clarificada
- 100 ml agua
- 35 g Grenetia
- 1 queso tipo Philadelphia
- 1 media crema
- 1 clavel
- 1 lechera
- 1 taza de chantilly Lisy
- 1 manga de blue berry
- Aro o molde para cheesecake
- Papel aluminio
- Acetato (del diámetro de tu molde)

Procedimiento

1. Hidratamos la Grenetina con el agua (Reservamos)
2. Agregamos la mantequilla previamente clarificada a la galleta
3. Colocamos en la base de nuestros molde de cheesecake (si lo hacemos en un aro sellamos nuestro aro con papel aluminio
4. Y seguido de esto colocamos la galleta y ejercemos presión para que quedés una costra pareja
5. Refrigeramos
6. En un procesador colocaremos : Clavel , lechera , media crema , queso por un minuto
7. Seguido de esto agregamos la grenetina y nuestro delicioso relleno de blue berry (la cantidad deseada aproximadamente media taza)
8. Volvemos a integrar los ingredientes por unos segundos
9. Pasamos esta mezcla a nuestra base que ya tenemos en refrigeración
10. Podemos colocar más de nuestro relleno o algunos frutos
11. Llevar a la nevera por un lapso de 2/3 horas



Nota : Antes de vertir la mezcla a nuestro molde te recomendamos colocar un acetato para que al momento de desmoldar sea más fácil.

DECORACIÓN

1. Montar chantilly
2. Agregar un poco de nuestro relleno de bule berry
3. Pasar a una manga y decorar al gusto

