

• SOLO LO MEJOR. •

DE LO MEJOR

para mamá



RECETARIO

2023

Levapan®

**DRIP**  
*cake*  
**DE PIÑA**



## INGREDIENTES

### Torta de vainilla

- Premezcla torta de vainilla *Lovapani* 290 g
- Huevos 102 g
- Cremapan *Lovapani* 44 g
- Aceite 44 g
- Agua 73 g

### CREMA PARA cubrir

- Repostería Fina *Lovapani* 300 g

## PREPARACIÓN

### TORTA DE VAINILLA

 Colocar todos los ingredientes en la olla de la batidora, con ayuda del globo batir por 3 minutos a media velocidad.

 Retirar y colocar en molde de 18 cm de diámetro por 7 cm de alto, previamente engrasado y enharinado.

 Llevar a cocción a una T° de 180°C por 60 minutos, retirar y desmoldar.

### CREMA VENECIANA Y PIÑA

 Colocar la leche en un recipiente y crema pastelera, unificar hasta lograr una crema consistente, reservar.

 Agregar la Repostería Fina en la olla de la batidora, con ayuda del globo batir hasta lograr punto rígido, retirar y reservar.

 Mezclar éstas dos preparaciones hasta unificar muy bien y lograr una crema homogénea.

### CREMA PARA CUBRIR

 Agregar la Repostería Fina en la olla de la batidora, con ayuda del globo batir hasta lograr el punto deseado, retirar y reservar.

 De preferencia la crema debe estar a un T° entre 4 a 7°C.

## RELLENO CREMA Veneciana y piña

- Repostería Fina *Lovapani* 225 g
- Leche fría 112 g
- Crema pastelera *Lovapani* 40 g
- Piña (picada en cubos) 225 g

### CREMA DE CHOCOLATE ganache

- Repostería Fina *Lovapani* 100 g
- Chocolate cobertura blanca SICA0 100 g
- Colorante rojo *Lovapani* 1 g

### CREMA DE CHOCOLATE ganache

 Colocar la Repostería Fina en un recipiente, llevar a cocción hasta lograr una T° de 60°C, retirar.

 Agregar la crema caliente sobre el chocolate blanco, dejar reposar por 2 min. y remover hasta diluir completamente.

 Finalmente adicionar el colorante, mezclar muy bien, reservar.

### MONTAJE Y DECORACIÓN

 Dividir la torta en cuatro partes iguales.

 Distribuir la crema veneciana en tres partes iguales, colocar los trozos de piña en cada capa.

 Cubrir en su totalidad la torta con la Repostería fina, seguidamente aplicar la crema de chocolate alrededor de la torta.

 Finalmente colocar rosetones en la parte superior y aplicar las decoraciones de acuerdo a la creatividad.

# TARTA MAMMA *mia*



## INGREDIENTES

### Bizcocho húmedo de chocolate

- Premezcla Bizcochuelo de chocolate *Lovapani* 250 g
- Huevos 150 g
- Agua 25 g
- Aceite 25 g

### Gelificado de frutos rojos

- Pulpa de mora 60 g
- Pulpa de frambuesa 60 g
- Pulpa de cerezas 60 g
- Zumo de limón 3 g
- Azúcar MP *Lovapani* 7,2 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 1,8 g
- Agua 9 g

### Mousse de chocolate

- Repostería Fina *Lovapani* 390 g
- Crema de leche 390 g
- Chocolate SICA0 52% 195 g
- Repostería fina *Lovapani* 156 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 12 g
- Agua 59 g

### Gelificado de vainilla

- Leche 138 g
- Crema pastelera *Lovapani* 39 g
- Saborizante vainilla *Lovapani* 1 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 4 g
- Agua 21 g

## DECORACIÓN

### Ganache

- Cobertura Semi Amarga SICA0. 205 g
- Repostería Fina *Lovapani* 170 g
- Mantequilla 26 g

## ACABADO

- Cobertura Semi Amarga SICA0. 200 g
- Frutos rojos. 10 g

**RINDE 2 UNIDADES**

# PREPARACIÓN

## BIZCOCHO HÚMEDO DE CHOCOLATE

 Colocar todos los ingredientes en la batidora, con ayuda del globo batir por 6 min.

 Añadir el batido en una bandeja de 30 x 20 cm previamente engrasada y forrada con papel de horno encerado.

 Llevar a cocción por 10 min. en una temperatura de 190°C.

 Cortar 4 porciones de 18 cm de diámetro y reservar.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

 Llevar a fuego directo la repostería fina hasta dar un hervor.

 Retirar del fuego y añadir el chocolate SICA0 52% hasta formar una ganache, al final agregar la gelatina sin sabor previamente hidratada con el agua y reservar.

 Semimontar la repostería fina y crema de leche.

 Verter la ganache a las cremas semimontadas, con ayuda de una paleta de goma mezclar y reservar.

## DECORACIÓN DE GANACHE

 Llevar a un hervor la crema y mezclar con el chocolate hasta formar una ganache.

## GELIFICADO DE VAINILLA

 Hidratar la gelatina sin sabor con el agua y reservar.

 Mezclar la crema pastelera con leche fresca y al final añadir el saborizante vainilla.

 Diluir la masa de gelatina sin sabor y mezclar con la crema pastelera.

 Colocar en 4 aros de 10 cm de diámetro, llevar al congelador y luego reservar.

## GELIFICADO DE FRUTOS ROJOS

 Hidratar la gelatina sin sabor con el agua y luego reservar.

 Llevar a un hervor las pulpas, zumo de limón y azúcar micropulverizada.

 Agregar en caliente la masa de gelatina hasta diluir en su totalidad.

 Colocar en 4 aros de 10 cm de diámetro, llevar al congelador y luego reservar.

## ARMADO DE PRODUCTO

 En un aro de 20 cm de diámetro colocar una capa de mousse chocolate.

 Colocar una capa de bizcochuelo.

 Añadir una segunda capa de mousse de chocolate.

 Seguido colocar una capa de gelificado de vainilla.

 Adicionar otra capa de mousse de chocolate y otra capa de gelificado de frutos rojos.

 Al final sellar con una capa fina de mousse de chocolate y bizcochuelo.

 Llevar a congelación un tiempo mínimo de 4 horas.

 Bañar con la ganache a una temperatura de 34-36°C.

 Decorar con un disco de chocolate y frutos rojos.

# FRESA DE Mamá



## INGREDIENTES

### Bizcocho genovés de limón

- Premezcla Torta de vainilla *Levapani* 250 g
- Huevos 75 g
- Cremapan *Levapani* 25 g
- Aceite 50 g
- Agua 50 g
- Zumo de limón 12,5 g
- Ralladura de limón 2,5 g

### Gel de limón

- Leche 443 g
- Crema Pastelera *Levapani* 168 g
- Zumo de limón 42 g

### Mousse de fresa

- Crema de leche 425 g
- Repostería Fina *Levapani* 425 g
- Pulpa de fresa 255 g
- Cobertura blanca SICA0 170 g
- Zumo de limón 5 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 5 g
- Agua 1 g

### Almíbar cítrico

- Agua 150 g
- Azúcar 53 g
- Zumo de naranja 30 g
- Zumo de limón 15 g
- Canela 2 g
- Ron Blanco 5 g

## BAÑO DE CHOCOLATE

### Crocante

- Cobertura blanca SICA0 400 g
- Aceite de girasol 60 g
- Nuez picada 40 g
- Colorante rojo *Levapani* 2 g

### DECORACIÓN y Acabado

- Cobertura blanca SICA0 25 g
- Frambuesas frescas 4 g

**RINDE 3 UNIDADES**

# PREPARACIÓN

## BIZCOCHO DE LIMÓN

-  Con la ayuda de la paleta batir todos los ingredientes por 1 min. a velocidad baja.
-  Subir a media velocidad por 4 min. más.
-  Añadir el batido en una bandeja de 30 x 20 cm previamente engrasada y forrada con papel de horno.
-  Llevar a cocción por 10 min. a una temperatura de 190°C.
-  Cortar 4 porciones de 18 cm de diámetro y reservar.

## GEL DE LIMÓN

-  Mezclar la crema pastelera con la leche.
-  Llevar hasta el hervor el zumo de limón y añadir a la crema pastelera.
-  Colocar en una manga pastelera y luego reservar.

## ALMÍBAR CÍTRICO

-  En un recipiente colocar agua, zumo de limón, zumo de naranja, azúcar, canela y llevar a hervor.
-  Dejar enfriar, añadir el licor y luego reservar.

## MOUSSE DE FRESA

-  Hidratar la gelatina sin sabor con el agua.
-  Realizar una ganache con la pulpa de fresa, zumo de limón y chocolate blanco.
-  Semimontar la repostería fina y crema de leche.
-  Diluir la masa de gelatina y verter a la ganache.
-  Mezclar la ganache a las cremas semimontadas y luego reservar.

## BAÑO DE CHOCOLATE CROCANTE

-  En microondas o baño maría diluir la cobertura de chocolate blanco SICA0.
-  Añadir el colorante, aceite, nueces picadas y luego reservar.

## ARMADO DE PRODUCTO

-  En un aro de 20 cm de diámetro colocar una capa de mousse de fresa.
-  Seguido colocar una capa de bizcocho de limón.
-  Humectar el bizcocho de limón con almíbar.
-  Colocar una capa de cremoso de limón.
-  Repetir 2 veces el mismo proceso.
-  Al final sellar con una capa fina de mousse de fresa y bizcocho de limón.
-  Llevar a congelación un tiempo mínimo de 4 horas.
-  Bañar con el crocante de chocolate blanco a una temperatura de 34-36°C.
-  Decorar con plumas de chocolate y frutos rojos.

# AMOR DE *madre*



## INGREDIENTES

### Cake de zanahoria

- Premezcla Torta de naranja *Lerapani* 250 g
- Huevos 75 g
- Agua 55 g
- Aceite 25 g
- Cremapan *Lerapani* 50 g
- Zanahoria rallada 37,5 g
- Canela en polvo 2,5 g
- Jengibre en polvo 2,5 g
- Nuez mozcada 2,5 g

### Cremoso de canela

- Leche 138 g
- Crema de leche 69 g
- Crema Pastelera *Lerapani* 55 g
- Canela en rama 14 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 4 g
- Agua 21 g

### Mousse de yogurt griego

- Crema Chantilly *Lerapani* 250 g
- Crema de leche 250 g
- Yogurt griego 375 g
- Azúcar MP *Lerapani* 58 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 8 g
- Agua 38 g

### Brillo espejo

- Gel Transparente Pastelería Fina *Lerapani* 383 g
- Chantilly *Lerapani* 77 g
- Leche fresca 38 g
- Colorante rojo *Lerapani* 4 g
- Colorante amarillo *Lerapani* 4 g

## DECORACIÓN y Acabados

- Cobertura blanca SICA0 95 g
- Colorante amarillo *Lerapani* 1 g
- Frambuesas frescas 5 g

RINDE 17 UNIDADES

# PREPARACIÓN

## CAKE DE ZANAHORIA

-  Con la ayuda de la paleta batir todos los ingredientes por 1 min. a velocidad baja. Con excepción de la zanahoria.
-  Subir a media velocidad por 4 min. más.
-  Al final del batido incorpore la zanahoria rallada.
-  Llevar a cocción por 10 min. a una temperatura de 190°C.
-  Cortar 15 porciones de 3 cm de diámetro y reservar.

## MOUSE YOGURT GRIEGO

-  Hidratar la gelatina sin sabor con el agua.
-  Semimontar la chantilly y crema de leche.
-  Mezclar el yogurt con el azúcar micropulverizada.
-  Mezclar el yogurt con las cremas y mezclar.
-  Al final incorporar la gelatina sin sabor disuelta.

## BRILLO ESPEJO

-  Mezclar con una paleta de goma la crema semimontada con el gel transparente.
-  Añadir los colorantes de acuerdo al color deseado.
-  Verter la leche y mezclar.

## CREMOSO DE CANELA

-  Llevar a infusión la leche, crema de leche y canela.
-  Colar la preparación y mezclar con un batidor de mano la crema pastelera.
-  Añadir la masa de gelatina disuelta y luego reservar.

## ARMADO DE PRODUCTO

-  Colocar en moldes de silicona una capa de mousse de yogurt.
-  Seguido colocar una textura de cremosos de canela.
-  Cubrir con otra capa de mousse de yogurt.
-  Sellar con bizcocho de zanahoria.
-  Llevar a congelación por 24 horas.
-  Desmoldar y bañar con el brillo espejo.
-  Decorar con letras de chocolate, menta y frutos rojos.

# GANACHE DE chocolate



## INGREDIENTES

### Torta de chocolate

- Premezcla Torta de chocolate *Lerapani* 500 g
- Huevos 200 g
- Agua 125 g
- Aceite 150 g

## RELLENO

### Pastelera de chocolate

- Leche 500 g
- Crema Pastelera *Lerapani* 175 g
- Chocolate SICA0 52% 100 g

# PREPARACIÓN

## TORTA DE CHOCOLATE

 Mezclar todos los ingredientes en 1ra. velocidad por 1 min.

 Batir 5 min. más a velocidad alta.

 Colocar en 2 moldes.

 Hornear a 160°C por 50 min.

## CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE

 Fundir el chocolate SICA0 al 52% a 50°C.

 Añadir la mitad de la leche tibia al chocolate fundido y mezclar.

 Mezclar la crema pastelera con los 250 g restantes de leche.

 Añadir el chocolate fundido a la crema pastelera y mezclar.

## Relleno de maracuyá

- Repostería Fina *Lerapani* 500 g
- Pulpa de maracuyá 200 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 10 g
- Agua para la gelatina 50 g
- Azúcar MP. *Lerapani* 50 g

## DECORACIÓN

### Ganache

- Whip'n Ice crema de chocolate 500 g
- Chocolate SICA0 52% 250 g
- Whip'n Ice de chocolate (para cubrir tortas) 300 g
- Chocolate semiamargo SICA0 (para abanicos) 200 g

**RINDE 1 UNIDAD**

## MOUSSE DE MARACUYÁ

 Hidratar la gelatina sin sabor con el agua y fundir.

 Calentar la pulpa de maracuyá y mezclar con la gelatina fundida.

 Batir la crema repostería fina semibatida y mezclar con la pulpa ya preparada con la gelatina.

## GANACHE DE CHOCOLATE

 Mezclar el chocolate SICA0 al 52% con la Whip'n Ice de chocolate.

 Llevar al microondas o baño maría hasta que el chocolate y la crema líquida se integren a una temperatura de 55°C.

## ARMADO DE LA TORTA GANACHE

 Cortar la torta en tres cortes cuatro capas.

 Hidratar con almíbar cada capa y colocar alternando los 2 rellenos de chocolate y de maracuyá.

 Batir la crema Whip'n Ice de chocolate y cubrir las 2 tortas.

 Aplicar el ganache en la torta a 38°C.

 Fundir el chocolate semiamargo, realizar abanicos, filigranas tipo cigarro y aplicar en la torta.

# VERRINÉ PARA mamã



## INGREDIENTES

### Bizcocho de chocolate

- Premezcla Bizcochuelo de chocolate *Lerapani* 250 g
- Huevos. 175 g
- Agua. 37,5 g

### RELLENO CREMA

#### Gelificado de fresa

- Pulpa de fresa 200 g
- Azúcar MP. *Lerapani* 40 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 6 g
- Agua 10 g

## Mousse de chocolate

- Respostería Fina *Lerapani* 250 g
- Chocolate SICA0 al 52% 65 g
- Repostería fina (para el chocolate) 32,5 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 2,5 g
- Agua 12,5 g

## SALSA DE Chocolate

- Crema Whip'n Ice de chocolate 250 g
- Chocolate SICA0 52% 125 g

**RINDE 8 PORCIONES**

# PREPARACIÓN

## BASE BIZCOCHO CHOCOLATE

 Batir todos los ingredientes en 1ra. velocidad por 1 minuto.

 Batir 5 minutos a velocidad alta.

 Colocar en moldes o en bandejas planas.

 Hornear a 160°C por 50 minutos.

## GELIFICADO DE FRESA

 Hidratar la gelatina Gelhada si sabor con agua fría, remover hasta homogenizar y dejar reposar por 20 minutos.

 Llevar al microondas las pulpas de fresa y azúcar MP. y dar un golpe de calor, luego fundir la gelatina Gelhada y unir las 2 mezclas.

 Colocar la mezcla en una jarra y dejar que tome una temperatura ambiente de trabajo.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

 Hidratar la gelatina Gelhada con el agua y fundir.

 Calentar la crema repostería fina a 60°C y luego incorporar chocolate SICA0 52% y fundir hasta tener un ganache.

 Batir la crema repostería fina a punto suave de consistencia, colocar la crema ganache y finalmente la gelatina Gelhada sin sabor fundida.

## SALSA DE CHOCOLATE

 Mezclar el chocolate SICA0 al 52% con la Whip'n Ice crema de chocolate.

 Llevar al microondas o baño maría hasta que el chocolate y la crema líquida se integren a una temperatura de 55°C.

## MONTAJE Y ARMADO DE LA COPA

 Colocar en el fondo de la copa una cantidad de mousse de chocolate.

 Colocar unos disco de bizcocho de chocolate e hidratar con un almíbar.

 Incorporar otra capa de mousse de chocolate.

 Aplicar un relleno de galleta molida, una capa fina.

 Aplicar un capa fina de mousse y estabilizar, luego colocar el gelificado de fresa, llevar a un golpe frío en la nevera.

 Finalmente aplicar otra capa de mousse y sellar con la salsa de chocolate, llevar al frío hasta estabilizar el producto.

# TORTA CORAZÓN de mamá



## INGREDIENTES

### Bizcocho de vainilla

- Premezcla Bizcochuelo de vainilla *Lorapani* 250 g
- Huevos 175 g
- Agua 25 g
- Aceite 25 g

### Mousse de moka

- Repostería Fina *Lorapani* 390 g
- Crema de leche 390 g
- Leche 195 g
- Crema pastelera *Lorapani* 59 g
- Café 16 g
- Azúcar MP. *Lorapani* 78 g
- Gelatina sin sabor Gelhada 12 g
- Agua 59 g

## Para Hidratar

- Agua 150 g
- Azúcar 60 g
- Licor 12 g
- Especies (canela, clavo de olor, aníz) 8 g

## Decoración

- Repostería Fina *Lorapani* 205 g
- Gel sabor a Fresa *Lorapani* 41 g
- Colorinas *Lorapani* (azul, amarillo, rojo, verde) 1 g

**RINDE 2 UNIDADES**

# PREPARACIÓN

## BIZCOCHO HÚMEDO DE VAINILLA

-  Colocar todos los ingredientes en la batidora. Con ayuda del globo batir por 6 min.
-  Añadir el batido en un molde de 20 cm previamente engrasado.
-  Llevar a cocción por 35 min. a una temperatura de 160°C.
-  Cortar en 3 partes y reservar

## MOUSSE DE MOKA

-  Hidratar la gelatina sin sabor con el agua y reservar.
-  Batir la Repostería Fina con la crema de leche y azúcar MP. a punto de yogurt.
-  Preparar la crema pastelera con la leche, adicionar el café y la gelatina disuelta.
-  Juntar las dos preparaciones anteriores, en forma envolvente.

## ALMÍBAR

-  Hervir el agua con el azúcar y especias.
-  Dejar enfriar cubierto con la tapa.
-  Agregar el licor, mezclar bien y utilizar

## ARMADO DE LA TORTA

-  En un aro de 20 cm colocar una capa de mousse de moka.
-  Colocar una capa de bizcochuelo de vainilla hidratada con el almíbar.
-  Añadir una segunda capa de mousse de moka.
-  Seguido colocar una capa de bizcochuelo de vainilla hidratada con almíbar.
-  Adicionar otra capa de mousse de moka.
-  Al final sellar con una capa de bizcochuelo de vainilla hidratada con almíbar.
-  Llevar a congelación un tiempo mínimo de 1 hora.
-  Cubrir en su totalidad la torta con Repostería Fina.
-  Decorar con flores de crema.



1 800 670 060



0986 281 553



LevapanEc



[www.levapan.com.ec](http://www.levapan.com.ec)