

*Flavor Right*<sup>TM</sup>

# Recetario madres

2023



# BASE CONCENTRADO

**Base Concentrado** te brinda la flexibilidad de darle a tus tortas y postres tu propio estilo. Añade 1 parte de agua, crema de leche, leche o cualquier líquido de tu preferencia a 2 partes de base concentrado. Puedes mezclar con rellenos, frutas o licores para agregar un toque de sabor único.

## Características y beneficios

**Versatilidad:** Mezcla con agua, leche, crema de leche, jugos cítricos o cualquier líquido de tu preferencia.

**Sabor Neutro:** Acepta adición de frutas, rellenos, saborizantes y esencias.

**Gran estabilidad y rendimiento.**



# WHIP' N ICE™ VAINILLA

**Whip' N Ice™ Vainilla** tiene un sabor equilibrado además de un color y brillo incomparable. Es muy simple de usar, no hay nada que agregar o medir, solo basta con verter, batir y decorar.

## Características y beneficios

- Crema ideal para cubrir y rellenar tortas
- Delicioso sabor y aroma a vainilla.
- Color blanco brillante.
- Permite adicionar colores y se mantienen sin decolorarse.
- Gran estabilidad y fácil de usar.
- Acabados finos y delicados.



# WHIP' N ICE™ NATA

**Whip' N Ice™ Nata** tiene un ligero color y sabor natural a nata y un brillo incomparable. Es muy simple de usar, no hay nada que agregar o medir, solo basta con verter, batir y decorar.

## Características y beneficios

- Ligero color y sabor a crema láctea o nata.
- Permite adicionar colores y se mantienen sin decolorarse.
- Gran estabilidad y fácil de usar.
- Acabados finos y delicados.



# WHIP' N ICE™ CHOCOLATE

**Whip' N Ice™ Chocolate** tiene un delicioso sabor a chocolate además de un color y brillo incomparable. Es muy simple de usar, no hay nada que agregar o medir, solo basta con verter, batir y decorar.

## Características y beneficios

- Olor, sabor y color a chocolate.
- Gran estabilidad y fácil de usar.
- Acabados finos y delicados.





# PASIÓN DE CHOCOLATE

*Flavor Right*™

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Mezcla lista para tortas	100 gr
Huevos	80 gr
Agua	20 gr
Cocoa	10 gr
Caramelo	3 gr
Esencia de canela	1 gr

### GANACHE DE CHOCOLATE

Flavor Right™ Chocolate	300 gr
Cobertura de chocolate Sicao	150 gr

### MOUSE DE CHOCOLATE

Flavor Right™ Chocolate	150 gr
Ganache	50 gr
Crema de leche	50 gr
Gelatina sin sabor	20 gr

### MOUSE DE CHOCOLATE LECHE

Flavor Right™ Chocolate	150 gr
Ganache	30 gr
Crema de leche	50 gr
Gelatina sin sabor	20 gr

### MOUSE DE CHOCOLATE BLANCO

Flavor Right™ Nata	150 gr
Leche	50 gr
Ganache de chocolate blanco	20 gr
Queso crema	30 gr
Gelatina sin sabor	20 gr

## PASO A PASO

### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

- Pesar primero ingredientes líquidos luego incorporar la premezcla y cocoa y batir durante 1 min a primera velocidad luego pasar a velocidad máxima y batir durante 4 minutos.
- Incorporar la mezcla en molde y hornear a 160° durante 40 minutos.

### GANACHE

- Pesar los dos ingredientes.
- Llevar a microondas por escalas de tiempo de 30 segundos hasta obtener una mezcla sin grumos, lisa y brillante.

### MOUSE DE CHOCOLATE

- Incorporar todos los ingredientes en un recipiente.
- Batir la mezcla con ayuda de un batidor hasta tener un batido homogéneo.
- Incorporar gelatina hidratada (4 gr de gelatina en polvo + 20 gramos de agua).



## MONTAJE

---

- Poner en el molde como primera capa el bizcocho de chocolate ya horneado.
- Adicionar el primer mouse de chocolate y llevar a refrigeración por 15 minutos.
- Adicionar segunda capa con Mouse de chocolate blanco y llevar a refrigeración por 15 minutos.
- Adicionar ultima capa de mouse de chocolate leche y llevar a refrigeración por 2 horas.
- Sacar el producto de refrigeración y desmoldar.

## DECORACIÓN

---

- Con la torta desmoldada adicionar una capa delgada de ganache.
- Decorar con hojas de chocolate.





# BEBIDA CREMOSA DE CHOCOLATE

*Flavor Right*<sup>TM</sup>

## INGREDIENTES

---

### BEBIDA

Flavor Right™ Chocolate	3oz (75ml)
Leche	50 ml
Leche condensada	25 ml
Hielo medio vaso	200gr

### DECORACIÓN

Flavor Right™ Nata	30 gr
<b>Ganache 25 gr:</b>	
Flavor Right™ Chocolate	100 gr
Cobertura	50 gr
Galleta oreo	

## PASO A PASO

---

### BEBIDA DE CHOCOLATE

- Incorporar todos los ingredientes de la bebida en un vaso de licuadora y licuar hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.

### GANACHE

- Pesar los dos ingredientes.
- Llevar a microondas por escalas de tiempo de 30 segundos hasta obtener una mezcla sin grumos, lisa y brillante.

## MONTAJE

---

- En una copa de malteada, decorar internamente con ganache de chocolate e Incorporar el batido.
- Finalizar con un rosetón de crema nata .
- Decorar con galleta oreo y chorreado de ganache.



# PANACOTA DE DURAZNO PARA VASO VERRINE

*FlavorRight™*

# PANACOTA DE DURAZNO

## INGREDIENTES

---

### BEBIDA

Flavor Right™ Nata	300 gr
Crema de leche	100 gr
Queso crema	60 gr
Gelatina sin sabor	22 gr

### DECORACIÓN

Durazno en mitades	30 gr
--------------------	-------

## PASO A PASO

---

- Batir todos los ingredientes menos la gelatina a segunda velocidad hasta tener una mezcla homogénea a punto de yogurt.
- Incorporar gelatina hidratada (4 gr de gelatina en polvo mas 22 gr de agua).
- Servir en el vaso verrine de 60gr.
- Llevar a refrigeración por 2 horas.

## MONTAJE

---

- Filetear el durazno.
- Adicionar sobre el mouse en forma de rosa.



# SERRADURA PORTUGUESA

*Flavor Right™*



## INGREDIENTES

---

### BEBIDA

Flavor Right™ Nata	500 gr
Crema de leche	200 gr
Queso crema	50 gr

### DECORACIÓN

Galleta triturada	30 gr x porción
-------------------	-----------------

## PASO A PASO

---

- Batir todos los ingredientes a segunda velocidad hasta tener una mezcla consistente y rígida.
- Servir en el vaso o copa.
- Llevar a refrigeración por 1 hora.

## MONTAJE

---

- En el vaso o copa realizar capas de mezcla intercaladas con galleta, dos capas de cada una.
- Decorar con mas galleta triturada.





# BRAZO GITANO

*FlavorRight™*

## INGREDIENTES

---

### BIZCOCHO

Mezcla lista para tortas	500 gr
Huevos	600 gr
Agua	200 gr
Esencia de vainilla	5 gr

### CREMA DIPLOMATA

Base Concentrada Flavor Right)™	500 gr
Crema de leche	250 gr
Leche condensada	100 gr
Crema pastelera	260 gr

### CREMA PASTELERA INSTANTATENA

Crema Pastelera	60 gr
Leche	200 gr

## PASO A PASO

---

### BIZCOCHO

- Pesar primero los ingredientes líquidos, luego incorporar la premezcla y batir durante 1 minuto a primera velocidad, Luego pasar a velocidad máxima y batir durante 4 minutos.
- Antes de hornear hacer la figura con el color que el decorador requiera.
- Incorporar la mezcla en lata y hornear a 190° durante 8-10 minutos.

### CREMA PASTELERA

- Incorporar todos los ingredientes en un recipiente
- Batir la mezcla con ayuda de un batidor hasta tener un batido homogéneo.

### CREMA DIPLOMATA

- Batir la crema base concentrada , crema de leche y leche condensada en batidora a velocidad media hasta tener una mezcla consistente.
- Adicionar la crema pastelera y batir hasta que se incorporen los ingredientes.

## MONTAJE

---

- Poner la plancha sobre papel parafinado.
- Adicionar la mezcla de crema diplomata.
- Enrollar nuestro brazo gitano.

## DECORACIÓN

---

- Con la misma crema diplomata decorar con rosetones.
- Decorar con flores comestibles



# REVELACION DE MORA

*FlavorRight™*



## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

Mezcla lista para tortas vainilla	400 gr
Huevos	200 gr
Aceite	60 gr
Mantequilla	60 gr
Agua	100 gr

### CREMA DE MORA

Base Concentrada Flavor Right™	500 gr
Leche	200 gr
Leche condensada	100 gr
Queso crema	100 gr
Mermelada de mora	300 gr

### ALMIBAR

Agua	150 gr
Azúcar	60 gr
Zumo de limón	10 gr
Canela	5 gr

## PASO A PASO

### BIZCOCHO

- Pesar primero ingredientes líquidos luego incorporar la premezcla y batir durante 1 min a primera velocidad luego pasar a segunda velocidad y batir durante 4 min.
- Raspar las paredes de la olla y batir por 2 min mas
- Incorporar la mezcla en molde 20 cm y hornear a 160° durante 45-50 minutos

### CREMA DE MORA

- Incorporar todos los ingredientes menos la mermelada en un recipiente.
- Batir la mezcla en la batidora a segunda velocidad hasta punto de pico.
- Incorporar la mermelada y batir a segunda velocidad hasta obtener una crema más consistente.

### ALMIBAR

- Cocinar todos los ingredientes en una olla hasta romper hervor.

## MONTAJE

---

- Dividir el bizcochuelo en tres capas .
- Remojar las tres capas con el almíbar.
- En molde poner la primera capa de bizcochuelo y adicionar una capa de crema.
- Repetir el procedimiento para la segunda capa de bizcochuelo.
- Cubrir la torta con la misma crema de mora.

## DECORACIÓN

---

- Decorar con moras silvestres



The image features two glasses of a creamy vanilla and banana beverage. Each glass is filled with a light-colored, thick liquid and topped with a dollop of whipped cream and several slices of banana. The glasses are set on a dark, textured surface. In the foreground and background, there are several cinnamon sticks and sliced banana pieces, suggesting the ingredients used in the drink. The overall aesthetic is warm and inviting, with a focus on natural ingredients.

# BEBIDA CREMOSA DE VAINILLA Y BANANO

*Flavor Right*<sup>™</sup>

## INGREDIENTES

### BEBIDA

Flavor Right™ Vainilla	3oz (75ml)
Leche	50 ml
Leche condensada	15 ml
Hielo (medio vaso)	200 gr
Banano	50 gr
Maní en trozos	10 gr

### DECORACION

Crema Batida Flavor Right™ Vainilla	30 gr
Banano en trozos	20 gr
Canela en polvo	5 gr
<b>Ganache 25 gr:</b>	
Flavor Right™ Vainilla	100 gr
Cobertura	50 gr

## PASO A PASO

### BEBIDA

- Incorporar todos los ingredientes de la bebida en un vaso de licuadora y licuar hasta obtener una mezcla cremosa y homogénea.

## PASO A PASO

### GANACHE

- Pesar los dos ingredientes.
- Llevar a microondas por escalas de tiempo de 30 segundos hasta obtener una mezcla sin grumos, lisa y brillante.

## MONTAJE

- En una copa de malteada, decorar internamente con ganache de chocolate.
- Incorporar el batido.
- Finalizar con un rosetón de crema vainilla.
- Decorar con banano crema montada canela en polvo.





# DECORACIÓN DE MADRES

*Flavor Right™*

## INGREDIENTES

### BEBIDA

Mezcla lista para tortas vainilla	400 gr
Huevos	200 gr
Aceite	60 gr
Mantequilla	60 gr
Agua	100 gr
Harina de almendra	60 gr

### FROSTING DE QUESO CREMA

Flavor Right™ Vainilla	300 gr
Queso crema	300 gr
Esencia vainilla	5gr

### ALMIBAR

Agua	150 gr
Azúcar	60 gr
Zumo de limón	10 gr
Canela	5 gr
Esencia vainilla	5 gr

## PASO A PASO

### BIZCOCHO

- Pesar primero los ingredientes líquidos, luego incorporar la premezcla y batir durante 1 min a primera velocidad, luego pasar a velocidad máxima y batir durante 4 minutos.
- Raspar las paredes de la olla y batir por 2 min más, incorporar la mezcla en un molde de 20 cm y hornear a 160° durante 45-50 minutos.

### FROSTING DE QUESO CREMA

- Incorporar todos los ingredientes en la batidora.
- Batir la mezcla en la batidora a segunda velocidad hasta punto de pico.
- Llevar a la nevera la mezcla para obtener consistencia.

### ALMIBAR

Cocinar todos los ingredientes en una olla hasta romper hervor.

## MONTAJE

---

- Dividir el bizcochuelo en tres capas .
- Remojar las tres capas con el almíbar.
- En molde poner la primera capa de bizcochuelo y adicionar una capa de crema.
- Repetir el procedimiento para la segunda capa de bizcochuelo.
- Llevar a refrigeración durante una hora para mejorar su firmeza y después decorar.

## DECORACIÓN

---

- Batir 500gr de Flavor Right™ vainilla a velocidad media hasta obtener una crema firme y brillante.
- Batir 500gr de flavor right™ vainilla a velocidad media hasta obtener una crema firme y brillante.
- Utilizar boquillas según la decoracion (m1 roceton, 113 boquilla hoja, boquilla 104 flores).



*Flavor Right*™



Visítanos en:

[www.flavorright.com.co](http://www.flavorright.com.co)

📌 @flavorrightcolombia



📌 @levapan.s.a