

Levapan

Recetario *San Valentín*



Levapan



Índice



- Delicia Tres Corazones
- Capas de Amor (versión en caja individual)
- Mini Torta Corazón de Cacao y Pastelera

Levapan





Delicia

Tres Corazones



Delicia Tres Corazones

Postre cremoso y colorido que combina capas de crema pastelera, bizcocho humedecido con tres leches y decoración brillante. Romántico, llamativo y fácil de producir en bandejas y porcionar.

Ingredientes

- Premezcla Bizcochuelo vainilla: **500 g**
- Huevos: **4 und**
- Agua: **120 ml**
- Aceite: **50 ml**
- Tres leches listo para usar Levapan: **300 ml**
- Crema pastelera instantánea Levapan: **200 g**
+ 500 ml agua
- Gel brillo Levapan fresa: **100 g**
- Azúcar micropulverizada: c/n para decoración



Paso a paso

- Preparar el bizcochuelo en bandeja (30x40 cm), hornear y enfriar.
- Cortar en 2 capas.
- Preparar la crema pastelera instantánea y dejar reposar.
- Humedecer cada capa con tres leches.
- Intercalar capas de bizcochuelo y crema pastelera.
- Cubrir con una capa fina de crema y decorar con gel brillo fresa.
- Cortar en porciones cuadradas





Tips Técnicos

- Ideal producir en bandejas grandes y porcionar luego.
- Se puede decorar con esténcil y azúcar para hacer corazones blancos

Sugerencia de empaque

- Caja cuadrada individual con base rígida y tapa transparente.

Ingredientes Levapan usados

- Premezcla bizcochuelo
- Tres leches
- Crema pastelera instantánea
- Gel brillo fresa
- Azúcar micropulverizada



Capas *de Amor*



Capas de Amor

Postre en capas tipo “traybake” con base húmeda de vainilla, mousse de fresa y decoración de gelatina. Pensado para ser cortado en porciones cuadradas, ideal para cajas individuales. Visualmente llamativo, ligero y fácil de replicar.

Ingredientes

(para 10 porciones cuadradas)

- Premezcla bizcochuelo vainilla: **500 g**
- Agua: **120 ml**
- Huevos: **4 und**
- Aceite: **50 ml**
- Crema vegetal Levapan: **400 ml**
- Azúcar micropulverizada Levapan: **100 g**
- Saborizante fresa (opcional): **5 ml**
- Gelatina fresa Levapan: **80 g**
- Agua caliente: **250 ml**
- Colorante rojo Levapan: c/n (opcional para realce visual)



Paso a paso



1. Preparar el bizcochuelo:

- Mezclar ingredientes y hornear en bandeja (30x40 cm). Enfriar y cortar en 2 capas.

2. Preparar mousse de fresa:

- Batir la crema vegetal con azúcar hasta punto medio.
- Hidratar la gelatina en el agua caliente, dejar entibiar.
- Mezclar suavemente con la crema batida y colorante/saborizante si se desea.

3. Montaje en bandeja:

- Colocar una capa de bizcochuelo.
- Verter mousse encima.
- Tapar con otra capa de bizcochuelo (opcional) o dejar como mousse visible.
- Refrigerar **2-3 horas** hasta firmeza.

4. Porcionar en cuadrados individuales

- Decorar con estencil de azúcar en forma de corazón o gotas de gelatina firme.





Tips Técnicos

- Usar marco cuadrado o molde ajustable para un montaje limpio.
- No exceder en gelatina caliente para evitar licuar la mousse.
- Ideal para producir con 24 h de anticipación

Sugerencia de empaque

- Caja cuadrada de postre con base blanca o dorada. Puede añadirse sticker con temática de San Valentín o mini espátula

Ingredientes Levapan usados

- Premezcla de bizcochuelo
- Crema vegetal
- Azúcar micropulverizada
- Gelatina sabor a fresa



Mini Torta

Corazón de Cacao

y pastelera



Mini torta – Corazón de Cacao y pastelera

Mini torta con base de chocolate, rellena con crema pastelera para cocinar, decorada con gel brillo neutro y azúcar.

Ingredientes

(10 mini tortas)

- Premezcla de torta chocolate: **1 kg**
- Agua: **350 ml**
- Aceite: **150 ml**
- Crema pastelera Levapan para cocinar: **300 g**
+ **600 ml** leche
- Gel brillo neutro: **100 g**
- Azúcar micropulverizada: **c/n**



Paso a paso

- Preparar la mezcla y hornear en moldes individuales.
- Enfriar, cortar por la mitad.
- Cocinar la crema pastelera y enfriar.
- Rellenar las mini tortas.
- Cubrir con brillo neutro y decorar con azúcar en forma de corazón.





Tips Técnicos

- Se puede usar molde de corazón o redondo y cortar.
- Se puede prearmar y refrigerar hasta servir.

Sugerencia de empaque

- Base dorada + domo transparente o caja cuadrada rígida

Ingredientes Levapan usados

- Premezcla de chocolate
- Crema pastelera para cocinar
- Gel brillo neutro
- azúcar micropulverizada





Levapan

www.levapan.com.ec

 [levapan_ecuador](https://www.instagram.com/levapan_ecuador)

 [LevapanEc](https://www.facebook.com/LevapanEc)

