

# 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.



**Telchi**



# 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, cúbrela 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.**





# BIZCOCHO DE VAINILLA NEGRA



## INGREDIENTES

- 150 GR DE AZÚCAR
- 125 GR DE MANTEQUILLA
- 4 HUEVOS
- 1 CDITA ESENCIA DE VAINILLA NEGRA TELCHI LITEL
- 115 GRAMOS DE HARINA
- 450 ML DE LECHE
- 1 CDA DE AGUA
- ½ CDITA DE SAL
- 1 CDITA. DE POLVO DE HORNEAR PARA ESPOLVOREAR
- 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR GLASS

1

## Preparación

Trocea la mantequilla y fúndela al baño maría, o unos segundos en el microondas, y resérvala a temperatura ambiente hasta que esté tibia.

Separa las claras de las yemas de los huevos.





2

Bate las yemas en un bowl junto con el azúcar hasta que estén cremosas y blanquecinas. Sin dejar de batir, añade la mantequilla fundida, la esencia de **Vainilla Negra TELCHI LITEL**, la harina previamente tamizada, el agua y la leche, y bate para integrar todos los ingredientes y lograr una preparación homogénea y sin grumos.

3

Dispón las claras en un bowl grande, añade una pizca de sal y bátelas con las varillas, preferiblemente eléctricas, hasta que estén a punto de nieve.

4

Añade una tercera parte de las claras a la preparación de las yemas, remueve suavemente con una espátula de goma y agrega otra tercera parte. Mezcla bien y añade el resto.

5

Forra con papel para hornear un molde de paredes bajas, redondo o rectangular, y vierte la masa. Introduce el molde en el horno a media altura 180° 20 – 30 min.

6

Retíralo, deja enfriar a temperatura ambiente y guárdalo luego en la nevera sin desmoldar. Déjalo en la nevera durante 4 horas, mínimo, o bien toda la noche. Cuando lo vayas a servir, espolvoréalo con un poco de azúcar glass.





# COOKIES ARCOÍRIS

## INGREDIENTES

- 1 TAZA DE AZÚCAR GLASS
- 125 GR DE MANTEQUILLA SIN SAL A TEMPERATURA AMBIENTE
- 1 HUEVO
- 1 CDITA ESENCIA LÍQUIDA DE VAINIFLOR TELCHI
- 50 GR DE HARINA DE ALMENDRAS
- 200 GR DE HARINA
- 1 CDITA DE POLVO DE HORNEAR
- 100 GR DE CHIPS DE CHOCOLATE
- COLORANTES EN POLVO ROJO, NARANJA, AMARILLO, VERDE, AZUL Y VIOLETA TELCHI LITEL



**1** Bate en un bowl el azúcar y la mantequilla. Agrega el huevo y la esencia de vainiflor, y bate hasta que estén bien combinados. Añade la harina de almendras, la de trigo tamizada con el polvo de hornear y una pizca de sal.

**2** Remueve hasta obtener una masa lisa y homogénea. Incorpora las chips de chocolate y mezcla. A continuación, repártela en seis cuencos y colorea (1/2 cdita) cada uno con un colorante alimentario.

**3** Precalienta el horno a 180°C. Ve tomando porciones de las diferentes masas de colores, forma bolitas y ponlas en la bandeja del horno forrada con papel para hornear separadas entre sí.

**4** Por último, presiona suavemente para aplanarlas y hornéalas de 7 a 9 minutos. Déjalas enfriar durante unos minutos antes de retirarlas de la bandeja.





# HOT CAKES DE COLORES

## INGREDIENTES

- 1 CDITA ESENCIA LÍQUIDA DE DULCE DE LECHE TELCHI LITEL
- 1 CDITA POLVO PARA HORNEAR
- 2 TAZAS DE HARINA
- 1 TAZA DE LECHE
- 2 HUEVOS
- 4 CUCHARADAS DE AZÚCAR
- 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA
- 1/2 CDITAA DE SAL
- COLORANTES EN POLVO ROJO, NARANJA, AMARILLO, VERDE TELCHI LITEL PARA DECORAR
- CHISPAS DE CHOCOLATE AL GUSTO O CREMA BATIDA AL GUSTO



## Preparación

- 1** Cierne y mezcla el polvo para hornear, la harina, el azúcar y la sal. Agrega los polvos cernidos con la esencia de Dulce de leche el huevo y la leche; bate hasta integrar.
- 2** Divide la mezcla en 5 partes y cada una coloca de 1 cdita de colorante hasta obtener el color deseado.
- 3** Coloca un sartén a fuego bajo, espera a que se caliente, agrega 1/2 cucharadita de mantequilla y espárcela. Toma una medida de cucharón de la mezcla y colócala en el centro del sartén, espera a que se cocine el lado de abajo y salgan burbujas de la parte superior, dale vuelta cuidadosamente y espera a que se cocine por completo.
- 4** Coloca los hot cakes en tu plato favorito formando una torre y decora con crema batida y chispas de chocolate.





# MAGDALENAS ARCOÍRIS

## INGREDIENTES

- 1 TAZA DE MANTEQUILLA ABLANDADA
- 1 ½ TAZA DE AZÚCAR
- 5 CLARAS DE HUEVO
- 1 CDITA ESENCIA LÍQUIDA DE ALMENDRA TELCHI
- 3 TAZAS DE HARINA
- 4 CDITAS DE POLVO DE HORNEAR
- ½ CDITA DE SAL
- 1 ½ TAZA DE LECHE A TEMPERATURA AMBIENTE

- **COLORANTES EN POLVO**  
ROJO, NARANJA, AMARILLO, VERDE, AZUL Y VIOLETA TELCHI
- **PARA LA BUTTERCREAM**
- 1 TAZA DE MANTEQUILLA ABLANDADA
- 4 TAZAS DE AZÚCAR GLASS TAMIZADA
- 1 CDITA ESENCIA LÍQUIDA DE VAINILLA TELCHI
- UNA PIZCA DE SAL
- 3 CUCHARADAS DE LECHE

## Preparación

1

Prepara la masa de las magdalenas. Bate la mantequilla con el azúcar, en una batidora de pie o con varillas eléctricas, hasta obtener una mezcla blanquecina.

2

Agrega las claras y la esencia de almendra, y vuelve a batir. Tamiza la harina con el polvo de hornear y la sal, y mezcla. Incorpóralas poco a poco a la preparación anterior, junto con la leche, alternando una taza de harina y media taza de leche cada vez.





# PREPARACIÓN

**3** Reparte la masa en seis cuencos y colorea cada una con un color, (1/2 cdita).  
Remueve hasta que obtengas colores uniformes. Reparte cada masa en una manga pastelera o en una bolsa de conservación de alimentos. En este último caso, haz un pequeño corte en una esquina para que salga la masa. Precalienta el horno a 180°C.



**1** Coloca unas cápsulas de papel para magdalenas en dos o tres moldes para cupcakes y ve rellenándolos con una capa delgada de masa de cada color, por este orden: violeta, azul, verde, amarillo, naranja y rojo. El total de todas las masas no debe superar los dos tercios de la altura de los moldes, porque luego aumentan de volumen con la cocción.

**5** Hornéalas durante 18 o 20 minutos. Retíralas y déjalas enfriar sobre una rejilla.

**6** Entre tanto, prepara la decoración de crema. Bate la mantequilla con varillas eléctricas o en una batidora de pie con el accesorio de paletas. Incorpora la vainilla, el azúcar glas y la leche del siguiente modo: añade 1 taza de azúcar y una cucharada de leche cada vez, y termina con azúcar glass.

**7** Finalmente, pon la crema en una manga pastelera de boquilla estrellada y reparte un copete en cada magdalena justo antes de servir.







# TRONCO ARCOÍRIS

## INGREDIENTES

- 4 HUEVOS
- 40 GR DE MANTEQUILLA
- 80 GR DE HARINA
- 1 CUCHARADITA DE POLVO DE HORNEAR
- 1 CDITA ESENCIA LÍQUIDA DE VAINILLA BLANCA TELCHI LITEL
- 80 GR DE AZÚCAR
- COLORANTES EN POLVO ROJO, NARANJA, AMARILLO, VERDE, AZUL Y VIOLETA TELCHI LITEL
- 300 GR DE NATA MONTADA
- CHIPS DE COLORES

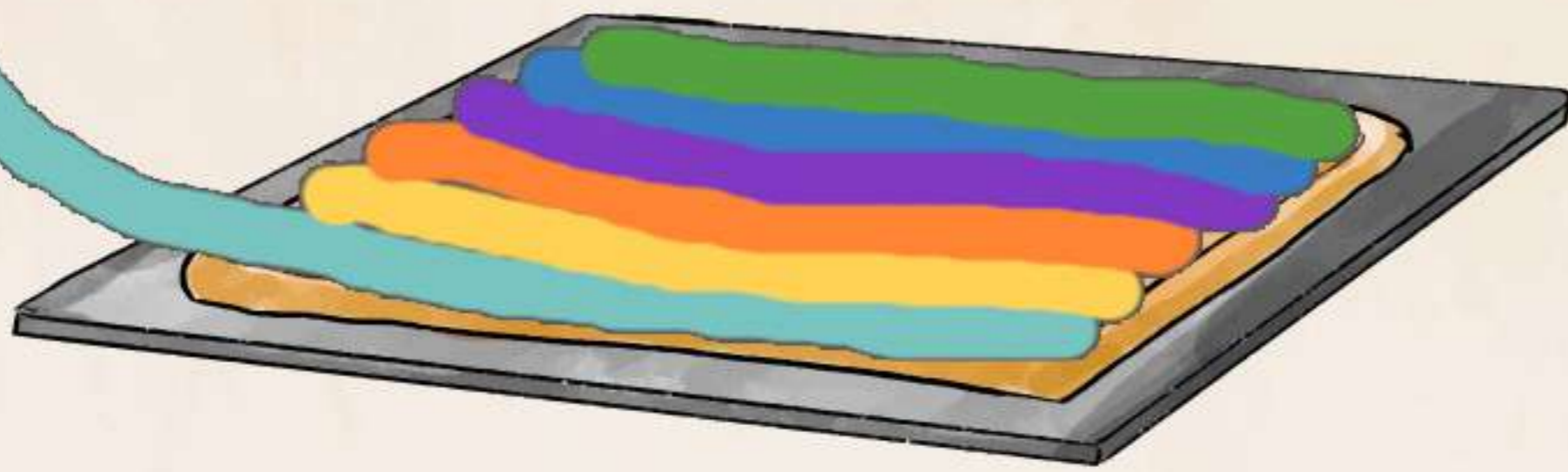
**1** Funde la mantequilla en el microondas o en un cazo a fuego muy suave, separa las claras de las yemas de los huevos. Bate las yemas en un bowl con la mantequilla y la esencia de vainilla blanca. En un bowl aparte, monta las claras a punto de nieve. Agrega el azúcar y continúa batiendo hasta integrarla.

**2** A continuación, incorpora una tercera parte de las claras al bowl de las yemas. Añade entonces la harina tamizada con el polvo de hornear y remueve. Finalmente, agrega poco a poco las claras montadas restantes, mientras mezclas con movimientos envolventes.

**3** Reparte la masa en seis cuencos y añade (1/2 cdita) de colorante a cada uno. Remueve e introduce cada una en una manga pastelera. Si no tienes, utiliza bolsitas de plástico de conservación de alimentos y haz un corte pequeño en una esquina de la bolsa. Forra la bandeja del horno con papel mantequilla.



**4** Se va formando sobre el papel tiras de cada color, una pegada a la otra y en disposición diagonal. Empieza por el color amarillo y sigue con el naranja, el rojo, el violeta, el azul y, por último, verde. Continúa con la misma secuencia hasta cubrir toda la bandeja de líneas diagonales de masa.



**5** Cuece la masa en el horno precalentado a 180°C durante 8 o 10 minutos, hasta que el bizcocho esté hecho. Vuelca la plancha de bizcocho sobre otra hoja de papel de horno. Despega la que estaba debajo y que ahora, al volcarlo, ha quedado encima. Enrolla el bizcocho, con cuidado, con el papel, para que tome la forma. Espera a que se enfríe.

**C** Mientras tanto, mezcla la nata montada con unas chips de colores. Desenrolla entonces el bizcocho y extiende por encima una capa de nata montada. Enróllalo sin apretar demasiado. Reserva en el frigorífico al menos una hora antes de servir.





## 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

