

Recetario de  
**Pascua**  
2025



Selecta®



# Docepedia

Todas las recetas que vas a ver aquí, también están disponibles en **Docepedia**, el mejor portal de repostería de Brasil.



Cursos gratuitos



+1.000 recetas testadas



Blog con tips y técnicas



Tendencias y novedades del mundo dulce



Inteligencia Artificial para ayudar en tu repostería



Newsletter con contenidos exclusivos

¡Descubre todo eso en **docepedia.com** ahora mismo!



Selecta



# Índice

Tarta de Pascua .....	04
Torta de Caramelo Decorado para la Pascua .....	06
Torta de Conejito .....	08
Tarta Mil Hojas.....	10
Huevo Cookies Red Velvet.....	12
Huevo Relleno en Dosis Doble .....	15
Mini Huevitos Dos Amores .....	18
Mini Huevitos con Granillos Coloridos .....	20
Barrita Rellena de Pascua.....	22
Galleta de Chocolate .....	24
Mini Torta Conejito.....	26
Huevo Relleno Cabeza de Conejo .....	28
Torta de Zanahoria Rellena .....	30
Huevo de Cuchara de Pistacho .....	32
Helado de Chocolate con Copos.....	34
Tartaleta de Nueces y Caramelo.....	36
Huevo Cáscara Brownie con Relleno de Caramelo y Chocolate .....	38
Huevo Crocante .....	40
Trufas de Corte con Prailné de Maní .....	42
Cupcake con Pasta de Chocolate .....	44



Selecta®

# *Tarta de Pascua*

Rendimiento: 1 unidad de 20 cm

Tiempo de preparación: 2h



Selecta

# Tarta de Pascua

By Mari Javarez

## ingredientes

### Masa

- 400 g de harina de trigo
- 10 g de **Cacao en Polvo Mix 100%**
- 120 g de manteca sin sal
- 45 g de azúcar
- 1 pisco de sal
- 1 huevo
- **Aroma de Vainilla Mix**

### Relleno de Crema de Nueces

- **Crema de Repostero Mix**
- Leche integral
- 100g de nueces trituradas

### Relleno de Crema de Nueces

- Retazos de la masa de tarta
- **Crema Ganache Mix**

## modo de preparación

### Masa

¡Coloca la harina, la sal, la manteca, el **Cacao en Polvo Mix 100%** y el azúcar en un bowl. Con la punta de los dedos, ve mezclando la manteca, a fin de obtener una textura arenosa. Agrega el huevo batido con el tenedor y el **Aroma de Vainilla Mix**, de a poco, hasta formar una masa.

Envuélvelo en una película plástica y llévalo a la heladera. Estira la masa con un rodillo, colócala sobre la asadera y, con el rodillo dale el acabado en la lateral. Lléalala nuevamente a la heladera. A la hora de ir al horno, perfora toda la masa con un tenedor y llévalo al horno precalentado a 180°C, por 25 minutos, con un peso dentro. Retírala del horno, espera que se enfríe y rellénala.

### Relleno de crema de nueces

Lleva todos los ingredientes al fuego hasta el punto deseado. Espera que se enfríe y aplícala en la tarta con una manga de repostero.

### Preparación de las galletas y decoración

Con la misma masa de la tarta, corta las galletas y llévalas a la heladera. Lléalas al horno precalentado a 180 grados, hasta que queden levemente doradas.

Finaliza con decoración en **Crema Ganache Mix**, aplicando con auxilio de boquilla pétalo 124. Pega las galletas en la lateral de la tarta con crema ganache y lléalas a la heladera.

En esta receta:



Selecta





## *Torta de Caramelo Decorada para la Pascua*

Rendimiento: 1 unidad de 2kg  
Tiempo de preparación: 1h30 min



Selecta

# Torta de Caramelo Decorada para la Pascua

By Léo Anterio

## ingredientes

### Masa

- 6 huevos
- 300 g de azúcar refinado
- 100 g de aceite
- 215 ml de leche
- 280 g de harina de trigo
- 10 g de **Polvo de Hornear Mix**
- 20 g de **Cacao en polvo Mix**

### Relleno

- 350 g de **Crema Ganache Blanco Mix**
- 350 g de **Relleno Horneable Mix** de caramelo
- 250 g de salsa para mojar torta

### Decoración

- 100 g de **Crema Ganache Blanco Mix**
- **Colorante Soft Gel Mix** Color Anaranjado
- **Colorante Soft Gel Mix** Color Verde Hoja

Nesta receita:



## modo de preparación

### Masa

Cuela la harina y el Polvo de Hornear Mix y déjalo descansar. Bate los huevos y el azúcar por 10 minutos. Todavía con a batidora encendida, disminuye la velocidad y agrega el aceite y la leche caliente, cayendo en forma de hilo. Apaga la batidora. Agrega los secos en 2 partes, mezclando delicadamente con un batidor de mano o con una espátula, mezclando la masa levemente. Divide la masa en dos asaderas de 20 cm de diámetro ya untadas. Llévalas al horno precalentado a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

### Relleno y armado

Corta la masa en tres partes y utiliza la propia asadera para ayudar en el armado. Coloca una camada de masa y riégala con la salsa. Haz una camada de relleno como **Crema Ganache Blanco Mix**. Por encima, coloca la segunda camada de masa y riégala con más salsa. Haz una camada de relleno con el **Relleno Horneable Mix** de caramelo toffee. Finaliza con el tercer disco de masa y el restante de la salsa para la torta. Envasa la torta con papel película y llévala a la heladera por cerca de 4 horas.

### Decoración

Cubre la torta con una camada de **Crema Ganache Blanco Mix**.



Selecta



# Torta de Conejito

Rendimiento: 1 unidad de 15 cm  
Tiempo de preparación: 2h



# Torta de Conejito

By Mari Javarez

En esta receta:

## ingredientes

### Masa

- 4 huevos
- 200g de azúcar refinado
- 200g de harina de trigo
- 50g de aceite
- 140g de agua
- 10g de **Polvo de Hornear Mix**
- **Aroma de Vainilla Mix** a gusto

### Relleno y decoración

- 500g de **Relleno Crema Mix de Pistacho**
- **Crema Ganache Mix** sabor Chocolate Blanco
- **Chantilinho Mix**
- **Colorante Soft Gel** en los colores deseados



## modo de preparación

### Masa

En la batidora, bate las claras en nieve. Agrega el azúcar, seguido de las yemas y del **Aroma de Vainilla Mix**. Reduce la velocidad de la batidora y agrega el agua y el aceite. Agrega la harina y el polvo de hornear colados y mezcla todo a velocidad baja, hasta que quede homogéneo. Llévelo al horno precalentado a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

### Armado

Dentro de una asadera, coloca un disco de masa y riégalo con salsa de agua y azúcar. Aplica una camada de **Relleno de Pistacho Mix**. Repite el proceso y finaliza con un disco de masa. Cúbrela con una película plástica y llévala a la heladera por 4 horas.

### Finalización y decoración

Aplica el **Relleno de Pistacho Mix** sobre la torta y nivélalo. Para la decoración, utiliza las siguientes boquillas de repostero:

- Pitanga 21 – para el borde inferior y el borde superior de la torta.
- Serra 47 o 48 – para crear el efecto de canasta.
- Perle 2, 5 y 12 – para modelar el conejito, frutitas, zanahoria pequeña y el centro de la flor.
- Pétalo 103 – para decorar las florcitas.



Selecta



# Tarta Mil Hojas

Rendimiento: 6 unidades  
Tiempo de preparación: 1h



# Tarta Mil Hojas

By Vinícios Laranjeira

Nesta receita:



## ingredientes

- Masa hojaldrada
- **Crema de Repostero Mix**
- **PastaMix**
- **CMC Mix**
- **Colorantes Soft Gel Mix** (rojo y verde)
- Frutas rojas y fresas frescas



## modo de preparación



### Masa hojaldrada

Corta la masa hojaldrada en el formato deseado (rectángulos, círculos u otro) y llévala al horno precalentado a 180°C, por cerca de 15 minutos, o hasta que se dore.

### Crema de repostero

Prepara la **Crema de Repostero Mix** según las instrucciones del envase.

### Masa hojaldrada

Con las masas hojaldradas ya horneadas, utiliza una boquilla de repostero perlê G para aplicar la **Crema de Repostero Mix**, intercalando con camadas de fresas frescas. Finaliza la camada superior repitiendo el trabajo de boquilla y agrega apliques decorativos hechos con **PastaMix** colorida con los **Colorantes Soft Gel Mix** (rojo y verde). Para una mejor fijación de los apliques, usa cola de **CMC Mix**.



Selecta



# Huevo Cookies Red Velvet

Rendimiento: 2 mitades rellenas  
Tiempo de preparación: 3h



Selecta

# Huevo Cookies Red Velvet

## ingredientes

### Cáscara y cobertura

- 30g de **Crema Ganache Mix Sabor Chocolate Medio Amargo**
- 800g de **Cobertura Supreme en Gotas Sabor Chocolate Blend**

### Masa Trufada

- 390g de azúcar mascabo
- 150g de manteca
- 1 huevo
- 1 yema
- 150g de **Chocolate Namur Medio Amargo**
- **Colorante Soft Gel Mix Rojo**
- 15ml de **Aroma Hidroalcohólico de Vainilla Blanca**
- 280g de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 15g de **Polvo de Hornear**
- 40g de **Chocolate en Polvo Namur 50% Cacao**
- 300g de **Choco Chips Supreme Sabor Chocolate**

En esta receta:



### Brigadeiro blanco

- 395g de leche condensada
- 200g de crema de leche
- 50g de **Chocolate Namur Blanco**



### Relleno de cream cheese

- 50g de brigadeiro de chocolate blanco
- 100g de **Chantilho Mix batido**
- 50g de cream cheese



Modo de preparación en la próxima página.



Selecta





## modo de preparación

### *Cáscara y cobertura*

Derrite la **cobertura** siguiendo las instrucciones descritas en el envase.

En un molde de acetato con silicona vierta el chocolate y llévelo a la heladera hasta que se suelte del molde.

### *Cookies red velvet*

Bate el azúcar y la manteca hasta que se forme una crema, agrega el huevo y la yema y bate más. En seguida, agrega el **chocolate** derretido, el **colorante**, la **esencia**, la sal y el **chocolate en polvo** y bate hasta incorporar todo. Por último, la harina y el **polvo de hornear**.

Fuera de la batidora agrega las gotas de **choco chips**.

Enrolla la masa en una película plástica y llévala a la heladera por una hora.

Retírala de la heladera, enrolla las bolitas de masa y llévalas al horno, en un asadera forrada con papel manteca, o un tapete de silicona. Horno a 180°C por aproximadamente 12 minutos. Baña algunos cookies en la cobertura para utilizarlos en la decoración.

### *Brigadeiro blanco*

Lleva los ingredientes al fuego en una cacerola de fondo grueso, con fuego medio, hasta que se forme una crema. Deja que se enfríe totalmente para utilizarla en el relleno.

### *Relleno de cream cheese*

En la batidora o en la mano, mezcla los ingredientes con delicadeza solamente hasta homogeneizar.

### *Armado y finalización*

Forra el fondo de la cáscara del huevo con la crema y cubra con pedazos de cookies quebrados. Alterna las camadas y, por último, la crema.

Decora con cookies y ganache medio amargo en los bordes.



Selecta



# *Huevo Relleno en Dosis Doble*

Rendimiento: 4 unidades rellenas  
Tiempo de preparación: 2h



# Huevo Relleno en Dosis Doble

## ingredientes

### Cáscara

- 800g o 4 tazas (té) de **Cobertura Mix** en Gotas Sabor Chocolate a la Leche

### Brigadeiro cremoso de chocolate a la leche con avellanas

- 100g o 1/2 taza (té) de **Relleno Horneable de Chocolate con Avellanas**
- 395g o 1 lata de leche condensada
- 20g o 1 cucharada (sopa) de manteca sin sal
- 200g o 1 taza (té) de crema de leche

### Brigadeiro de chocolate a la leche para enrollar

- 100g o 1/2 taza (té) de **Chocolate Namur a la Leche**
- 395g o 1 lata de leche condensada
- 20g o 1 cucharada (sopa) de manteca sin sal

### Armado y finalización

- 600g o 3 tazas (té) del Brigadeiro de Chocolate con Avellanas
- **Gragea Colorida Mix**

En esta receta:



Modo de preparación en la próxima página.



Selecta





## modo de preparación

### **Casca**

Derrite la cobertura a la leche siguiendo las instrucciones descritas en el envase. En un molde para huevos de Pascua de 350g, haz una camada con la cobertura derretida y llévala a la heladera por 3 minutos, repite la operación si la cáscara quedó muy fina. Repite la operación para las demás cáscaras y déjalas descansar

### **Brigadeiro cremoso de chocolate a la leche con avellanas**

Lleva al fuego, en una cacerola, la leche condensada y la manteca. Cocínalos hasta dar el punto de brigadeiro, o hasta que la mezcla se esté soltando del fondo de la cacerola. Retírala del fuego, agrega el chocolate de leche bien picado y mezcla todo hasta que se derrita por completo.

Agrega la crema de leche, revuelve bien y déjalo descansar hasta que se enfríe.

### **Brigadeiro de chocolate a la leche para enrollar**

Lleva al fuego, en una cacerola, todos los ingredientes. Cocina hasta llegar el punto de brigadeiro firme, o hasta que la mezcla se esté soltando del fondo de la cacerola. Déjalo enfriar.

### **Armado y finalización**

Haz una camada generosa con el brigadeiro de avellana en toda la parte interna del huevo. En seguida, cúbrela con una camada de la cobertura a la leche derretida. Llévalo a la heladera por entre 10 y 15 minutos, o hasta que la cobertura se cristalice. Rellena las cáscaras trufadas con el brigadeiro cremoso y llévalo a la heladera. Enrolla los brigadeiros y pásalos por las grageas coloridas. En seguida, utilízalos para decorar los huevos.



Selecta





## *Mini Huevitos Dos Amores*

Rendimiento: 12 unidades  
Tiempo de preparación: 2h30min



Selecta

# Mini Huevitos Dos Amores

## ingredientes

### Masa de los huevitos

- 500g de **Cobertura Sabor Chocolate Blanco Selecta Supreme**
- **Pasta Americana PastaMix** para decoración

### Brigadeiro de chocolate

- 395g o 1 lata de leche condensada
- 100g o 1/2 taza (té) de crema de leche
- 40g o 3 cucharas (sopa) de **Chocolate en Polvo Selecta Namur 70% de Cacao**
- 50g o 1/2 taza (té) de **Chocolate Medio Amargo Selecta Namur**

### Brigadeiro de chocolate blanco

- 395g o 1 lata de leche condensada
- 100g o 1/2 taza (té) de crema de leche
- 50g o 1/2 taza (té) de **Chocolate Blanco Selecta Namur**

## modo de preparación

### Masa de los huevitos

Derrite la cobertura blanca siguiendo las instrucciones descritas en el envase. En un molde de acetato con silicona para mini huevitos, haz una camada con el chocolate derretido y llévalo a la heladera por 10 a 15 minutos, o hasta que la cobertura se cristalice.

### Preparación de los brigadeiros

Coloca todos los ingredientes de cada tipo de relleno en una cacerola y revuelve a fuego medio hasta que se desprege del fondo de la cacerola y quede cremoso. Déjalo enfriar antes de utilizarlo.

### Armado y finalización

Coloca los brigadeiros en mangas pasteleras y rellena los huevitos con los brigadeiros. Coloca en cada mitad del huevito un tipo de brigadeiro y pega las dos partes con chocolate. Haz las decoraciones utilizando pasta americana.

En esta receta:



Selecta®



# *Mini Huevitos con Granillos Coloridos*

Rendimiento: 10 unidades de 20g  
Tiempo de preparación: 1h



Selecta

# Mini Huevitos con Granillos Coloridos

## ingredientes

- 200g de **Chocolate Namur Blanco**
- 20g de **Granillo Blando Mix Colorido** o **Grageas Coloridas Mix**
- 100g de **Crema Ganache Mix Sabor Chocolate Blanco**

## modo de preparación

Derrite y temple el chocolate y mezcla los granillos delicadamente. Utiliza mini moldes de acetato con silicona para hacer las casquitas.

Rellena las casquitas con la crema ganache y cierra con el chocolate blanco derretido y templado. Llévelo a la heladera por cinco minutos hasta que el chocolate esté cristalizado.

En esta receta:



Selecta



# *Barrita Rellena de Pascua*

Rendimiento: 1 unidad

Tiempo de preparación: 1 hora



Selecta

# Barrita Rellena de Pascua

By Mari Javarez

## ingredientes

### Casquita:

- 150 g de **Cobertura Mix en Gotas a la Leche**

### Trufa Cremosa de Chocolate Blanco:

- 200 g de **Chocolate Blanco Selecta Namur**
- 250 g de **Crema de leche UHT 25% grasa**
- 3 g de **Gelatina Mix** sin sabor hidratada en 15ml de agua fría

### Armado y Decoración:

- Masa hojaldrada ya horneada
- 50 g de **Cobertura Mix en Gotas a la Leche**
- **Grageas Mix**

En esta receta:



## modo de preparación

### Relleno de Trufa Blanca

Derrite el chocolate y agrega la crema de leche tibia y la gelatina hidratada y calentada. Pasa todo por el mixer para que se homogenice bien. Déjalo descansar por 24 horas antes de iniciar el armado.

### Armado y Finalización

Derrite la **Cobertura Mix en Gotas a la Leche** siguiendo las instrucciones del envase. Viértela sobre el molde para crear la casquita y llévala a la heladera por algunos minutos. Rellena y cierra con una camada final de cobertura. Decóralo según tu preferencia.



Selecta



# Galleta de Chocolate

Rendimiento: Rinde 20 galletas de 7cm  
Tiempo de preparación: 1 hora



# Galletas de Chocolate

By Anne Collor

## ingredientes

- 150 g azúcar refinado
- 50 ml melaza de caña
- 10 ml **Aroma de Vainilla Mix**
- 5 g polvo de hornear
- 1 huevo
- 150 g manteca sin sal
- 40 g **Chocolate en Polvo 100% Cacao Mix**
- 300 g harina de trigo

En esta receta:



## modo de preparación

En la mano o en la batidora, bate el azúcar, la melaza de caña y la manteca, hasta obtener una crema, agrega el huevo y la vainilla Mix y crea una crema tierna. Cuela la levadura, la harina y el Cacao en polvo Mix 100%. Mezcla la crema sin sobar.

Abre la masa entre bolsas plásticas y llévalas a la heladera por 1h y corta las galletas con cortadores. Hornea sobre papel manteca, con el horno a 180 grados. Retíralas del horno así que comiencen a oscurecerse los bordes.

## Decoración

Glasé Real Mix y Colorantes Softgel Mix.



Selecta®



# Mini Torta Conejito

Rendimiento: 1 unidad

Tiempo de preparación: 1 hora



Selecta

# Mini Torta Conejito

By Mari Javarez

## ingredientes

### Masa

- 3 huevos
- 180 g de azúcar refinado
- 35 g de aceite
- 125 g de agua caliente
- 180 g de harina de trigo
- 20g de **Cacao en Polvo Mix 100%**
- 8 g de polvo de hornear

En esta receta:

### Ganache de Chocolate a la Leche

- 400 g de **Chocolate a la Leche Selecta Namur**
- 200 g de crema de leche UHT
- 15 g de manteca sin sal

### Cobertura y Decoración

- 200 g de **Chantilinho**
- 225 g de Agua Helada
- **Colorantes Soft Gel Mix** de los colores **Azul Chupetín** y **Rosado Algodón Dulce**



## modo de preparación

### Preparación de la Masa

Mezcla manualmente el aceite, el agua y el chocolate. Bate los huevos enteros con el azúcar, hasta formar una espuma firme. Mezcla con batidora, alternando los líquidos con la harina de trigo y el polvo de hornear, colados. Llévelo al horno precalentado a 180°C por aproximadamente 40 minutos.

### Preparación de la Ganache de Chocolate a la Leche

Derrite el chocolate. Agrega al chocolate ya derretido, la crema de leche y la manteca. Pasa todo por el mixer para que se homogenice bien. Déjalo descansar por un mínimo de 4 horas antes de iniciar el armado.

### Armado y Finalización

Derrite la **Cobertura en Gotas Mix** siguiendo las instrucciones del envase. Vierte sobre el molde para crear la casquitas y llévelo al refrigerador por unos minutos. Rellena y cierra con una camada final de cobertura. Decóralo según tu preferencia.



Selecta





## *Huevo Relleno Cabeza de Conejo*

Rendimiento: 1 unidad

Tiempo de preparación: 2 horas



Selecta

# Huevo Relleno Cabeza de Conejo

By Fabiano Tchunnay

## ingredientes

En esta receta:

### Cáscara y Decoración

- 300g g de Cobertura Gotas Mix Medio Amarga
- 200g de Cobertura Gotas Mix Blanca
- PastaMix
- Colorantes Soft Gel Mix

### Relleno

- 200 g de Crema de Avellana con Cacao Mix
- 150 g de crema de Leche
- Masa hojaldrada horneada



## modo de preparación

### Preparación de las Cáscara

Derrite la cobertura siguiendo las instrucciones descritas en el envase. Con la ayuda de un molde de acetato con silicona de 350g, moldea dos cáscaras.

### Preparación del Relleno

Intercala capas del relleno y de la masa hojaldrada ya horneada y crocante.

### Decoración

Con moldes de acetato con silicona, haz 02 partes redondas para formar una bolita y 02 cáscaras de mini huevos, para hacer las orejas del conejo. Los ojos, la nariz y el detalle de la oreja hízlos con la PastaMix y Colorantes Soft Gel Mix.



Selecta



# *Torta de Zanahoria Relleno*

*Rendimiento: 15 fetas*

*Tiempo de preparación: Receta 50 minutos*

*Decoración tiempo libre*



# Torta de Zanahoria Rellena

By Luiz Toledo

## ingredientes

### Masa

- 1 taza de aceite
- 3 zanahorias, descascaradas y picadas
- 2 tazas de azúcar
- 4 huevos
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharada de sopa de polvo de hornear

### Relleno de crema de chocolate con coco

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de crema de leche
- 1 taza (240ml) de leche de coco
- 200 g de **Chocolate Medio Amargo Namur**, picado
- 1 cucharada de manteca o margarina sin sal
- 200 g coco fresco rallado

En esta receta:



## modo de preparación

### Preparación de la Masa

Calienta el horno a 180°C. En la licuadora, coloca el aceite y las zanahorias. Bate hasta obtener una mezcla homogénea y déjala descansar.

En la batidora, bate el azúcar con los huevos, hasta que quede blanco y duplique el volumen, después agrega la mezcla del aceite con la zanahoria y la harina, mezclando lentamente.

Agrega el polvo de hornear a la masa y mezcla nuevamente, hasta que esté completamente incorporado. Vierte la masa en 2 asaderas de 15cm de diámetro, preparadas con desmoldante o untadas con manteca y harina.

Lévalas al horno por aproximadamente 40-50 minutos, o hasta que un palito insertado en el centro de la torta salga limpio.

Retírala del horno y déjala enfriar antes de desmoldarla.

### Preparación del relleno

En una cacerola, mezcla la leche condensada, la crema de leche, la leche de coco, la manteca y el coco rallado.

Lévala al fuego medio, revolviendo constantemente, hasta que la mezcla comience a engrosarse. Agrega el chocolate medio amargo Namur picado a la mezcla, y continúa revolviendo hasta que el chocolate se derrita completamente y la mezcla quede homogénea. Continúa cocinando hasta alcanzar la consistencia de relleno.

Retíralo del fuego y déjelo enfriar antes de utilizarlo como relleno para la torta.

### Armado e Finalização

Corta las 2 tortas de zanahoria al medio, horizontalmente. Vierte uniformemente la crema de coco con chocolate, apilando 4 camadas de torta intercaladas con 3 camadas de relleno. Usa un acetato o una cinta de contención para que la torta pueda descansar en la heladera hasta que quede firme. Después de que la torta esté firme, pasa un ganache alrededor de ésta, dejándola bien lisa. Después aplica la Pastamix colorida con Colorante Softgel Mix, los huevitos fueron hechos con la Cobertura Selecta Supreme blanca y los colorantes para Chocolate MIX.



Selecta





## *Huevo de Cuchara de Pistacho*

Rendimiento: 2 huevo de cuchara  
Tiempo de preparación: 1h20



Selecta

# Huevo de Cuchara de Pistacho

By Val Effgen

## ingredientes

### Cáscara de Pistacho

- 200g Cobertura Gotas Mix Blanca
- 20g de Crema de Pistacho Mix
- 30g de pistacho tostado y triturado

### Relleno

- 1 Caja de leche condensada
- 2 Cajas de crema de leche (17% de grasa)
- 100g de **Chocolate Selecta Namur Blanco**
- 60g de pasta de Pistacho

## modo de preparación

### Preparación de la Cáscara

Lleva la cobertura de 30 en 30 segundos al microondas hasta que esté completamente derretida, agrega 20g de crema de pistacho y colócala en el molde de huevo de Pascua de 3 partes hasta la marcación, luego llévala a la heladera hasta que la cobertura esté cristalizada. Desmóldala. Con un pincel, pasa la cobertura derretida en la casquita ya pronta y ve pegando el pistacho triturado.

### Preparación del Relleno

En una cacerola agrega la leche condensada, la crema de leche y el Chocolate Blanco Selecta Namur y llévala al fuego medio, revolviendo siempre hasta que se engrose (aproximadamente 13 minutos) así que esté pronto, agrega la pasta de pistacho, revuelve bien hasta que quede homogéneo, transfíerelo al otro bol y deja que se enfríe.

### Decoración

Con la cáscara de pistacho ya pronta, agrega el relleno hasta el borde de la cáscara, con la boquilla 1M haz rosetas y finaliza con el Pistacho triturado.

Con ese relleno puedes agregar sabores y hacer varios rellenos diferentes, usa la creatividad y haz lindas decoraciones.

En esta receta:



Selecta





## *Helado de Chocolate con Copos*

Rendimiento: 2 unidades  
Tiempo de preparación: 3h30



Selecta

# Helado de Chocolate con Copos

By Fabiano Tchunnay

## ingredientes

### Cáscara de Cacao

- 50g Cobertura **Gotas Mix Medio Amargo** para cada mitad de la cáscara de cacao.

### Relleno de Helado

- 200g **Chocolate Selecta Namur a la Leche**
- 100g crema de leche fresca
- 130g crema de leche fresca
- 50g **Granillo Blando MIX**

## modo de preparación

### Preparación de la Cáscara

Derrite la **Cobertura Gotas Mix Medio Amargo** y rellena el molde de acetato hasta que pese 50g. Coloca la silicona (segunda parte del molde) sobre el chocolate y presiona con la tercera parte que completa el molde de acetato. Presiona para que el chocolate se esparza uniformemente, y llévalo a la heladera por 10 minutos o hasta que se cristalice y puedas desmoldarlo.

### Preparación del Relleno de Helado

Derrite 200 g de chocolate **Selecta Namur a la leche** y mézclalo a la crema de leche fresca, para formar una ganache. Llévelo a la heladera por 1 hora. Bate aparte, con el globo de la batidora, 130 g de crema de leche hasta que esté aireada y con una consistencia suave.

Por último, también con el globo de la batidora, bate el ganache y agrega la crema de leche batida. Mezcla las dos preparaciones hasta que se integren.

Retíralo de la batidora y mezcla 50g de granillo blando Mix. Cubre con una película plástica y llévalo al congelador por aproximadamente 2 horas. Se convertirá en un helado.

Rellena las casquitas de cacao o únelas para formar un cacao completo, que también queda delicioso.

### Decoración

Para darle un aspecto más realista al cacao, con pinceles suaves, ve aplicando polvo aterciopelado MIX de los colores necesarios, utilizando siempre una imagen del producto real como referencia.

Aplica primero el polvo aterciopelado Mix de color amarillo en toda la superficie del cacao.

En esta receta:



Selecta



# Tartaleta de Nueces y Caramelo

Rendimiento: 1 Tarta de 20cm

Tiempo de preparación: Toda la receta en 1 hora de preparación



# Tartaleta de Nueces y Caramelo

By Mari Javarez

## ingredientes

### Masa Sablée Breton

- 250 g harina
- 120 g manteca
- 60 g **Azúcar de Repostero Mix**
- 50 g huevos entero
- 20 g yemas
- 2 g polvo de hornear

### Relleno Caramelo

- 150 g de crema de leche 30% grasa o fresca
- 30 g de manteca
- 50 g de azúcar refinada
- 3 g de flor de sal
- 100g de nueces picadas groseramente

### Trufa de Chocolate Medio Amargo Namur

- 400 g **Chocolate Medio Amargo Namur**
- 150 g crema de leche
- 15 g manteca
- 10 ml de ron o coñac

## modo de preparación

### Preparación de la Masa

En la batidora, con la raqueta, bate los huevos enteros más la yema con el azúcar, hasta obtener una mezcla blanquecina. Después, cuela el polvo de hornear, la harina y bate hasta que quede homogéneo. Finalmente, bate la manteca a temperatura ambiente hasta obtener una textura homogénea. Llévelo a la heladera por 20 minutos. Para abrir la masa, colócala entre dos hojas de papel manteca, plástico o tapete de silicona. Acomódala en la asadera, y llévala a la heladera por 20 minutos. Antes de hornear la masa, haz orificios con un tenedor. Coloca un peso para no hacer burbujas de aire en horno 180°C precalentado.

### Preparación del Relleno de Caramelo

En una cacerola derrite el azúcar y las nueces y revuelve hasta el punto de caramelo. En seguida, agrega la crema de leche calentada, mezcla hasta que quede homogéneo. Agrega la flor de sal y deja que se enfríe.

### Preparación de la Trufa de Chocolate

Haz un ganache con chocolate medio amargo Namur derretido, agrega la crema de leche y después la bebida. Déjalo descansar por un mínimo de 4 horas.

### Armado

Con la masa ya horneada, haz un fondo con el caramelo y las nueces y cubre con la trufa, decora con nueces y la canela.

En esta receta:



Selecta



# *Huevo Cáscara Brownie con relleno de Caramelo y Chocolate.*

Rendimiento: 3 huevos con 250g de cáscara  
Tiempo de preparación: 1h30



# Huevo Cáscara brownie con relleno de caramelo y chocolate

By Vinicios Laranjeira

## ingredientes

### Cáscara Brownie

- 200 g de **Chocolate Selecta Namur Medio Amargo**
- 100 g de manteca sin sal
- 30 g de **Cacao en Polvo Mix 33%**
- 3 Huevos
- 150 g de azúcar refinado o cristal
- 50 g de azúcar mascabo
- 10 ml de **Aroma de Vainilla MIX**
- 100 g de harina de trigo
- 100 g de **Cobertura Gotas Mix Medio Amargo**

En esta receta:



### Relleno Brigadeiro de Caramelo

- 140 g de azúcar refinado
- 30 g de manteca
- 200 g de crema de leche
- 375 g de leche condensada

## modo de preparación

### Preparación de la Cáscara brownie



Derrite el **Chocolate Selecta Namur Medio Amargo**, en seguida derrite la manteca. En un recipiente agrega los huevos, el azúcar refinado, el azúcar mascabo y el aroma de vainilla. Revuelve bien y agrega la mezcla anterior de **Chocolate Selecta Namur Medio Amargo** con la manteca. Agrega la harina de trigo y el **Cacao en Polvo Mix** y mezcla nuevamente, luego llévalo a una asadera ya untada. Llévelo al horno precalentado a 160° por aproximadamente 22 a 25 minutos, el tiempo puede variar de acuerdo al horno. Antes de cortarlo, llévelo a la heladera por 30 minutos

Para dar formato a la cáscara usa el tamaño de su molde de acetato deseado, modela el brownie presionando hasta obtener el formato del huevo. Para estructurar mejor la cáscara, derrite la **Cobertura Gotas Mix Medio Amargo** y pincela una pequeña camada en la cáscara.

### Preparación del Relleno de Brigadeiro de Caramelo

Primeramente, prepara el caramelo: derrite todo el azúcar en una cacerola hasta que quede liso y de color caramelo, agrega la manteca y mezcla bien. En seguida, con cuidado, agrega la crema de leche, a fuego bajo, revolviendo siempre para disolver todo el caramelo. Agrega la leche condensada hasta el punto de relleno.

### Armado

Con una manga de repostero, posiciona el brigadeiro de caramelo en la cáscara de brownie, haciendo camadas finas, e intercalándolo con mini pedazos de. Finalmente, con la **Cobertura Gotas Mix Medio Amargo**, finaliza cerrando el huevo y llévelo a la heladera para cristalizar por 5 minutos.



Selecta



# Huevo Crocante

Rendimiento: 1 huevo con 250g de cáscara  
Tiempo de preparación: 50 minutos



Selecta

# Huevo Crocante

By Vinicios Laranjeira

## ingredientes

### Cáscara

- 250 g de **Cobertura en Gotas Mix a la Leche**
- 100 g de galletas trituradas

### Relleno

- 395 g de leche condensada
- 30 g de **Chocolate en Polvo Mix 50% Cacao**
- 100 g de crema de leche
- 70 g de **Chocolate Selecta Namur Blend**

## modo de preparación

### Preparación de las Cáscara

Derrite la Cobertura en Gotas Mix a la Leche, en el microondas, de 30 en 30 segundos, en seguida, agrega una parte de los galletas trituradas y revuelve. Con un molde de huevo de Pascua 250 g, coloca el chocolate derretido hasta la cantidad indicada en el molde, dando leves golpecitos para retirar el aire, tapa con las otras partes, aprieta bien y llévalo a la heladera por cerca de 10 minutos, o hasta que los moldes queden blanquecinos.

### Preparación del Relleno

En una cacerola, coloca la leche condensada, la crema de leche y el **Chocolate en Polvo Mix 50% Cacao**. Mantenlo en el fuego, siempre revolviendo hasta despegue del fondo de la cacerola, apaga el fuego y agrega el **Chocolate Selecta Namur Blend** picado y, con el propio calor del brigadeiro, revuelve para derretirlo, colócalo en un bol para que se enfríe y déjalo descansar. Sólo después de frío, agrega el restante de las galletas trituradas, para garantizar la crocancia.

### Armado

Con el molde del huevo ya cristalizado y el relleno en una manga de repostero, rellena tu cáscara con el brigadeiro crocante de galleta. Finaliza con las galletas trituradas por encima.

En esta receta:



Selecta



# *Trufas de Corte con Praliné de Maní*

Rendimiento: 24 unidades  
Tiempo de preparación: 2h30min



Selecta

# Trufas de Corte con Praliné de Maní

By Diogo Duarte

## ingredientes

### *Praliné de Maní*

- 250g de azúcar refinada
- 150g de maní triturado

### *Masa Trufada*

- 500g de **Chocolate Medio Amargo Selecta Namur**
- 200g de crema de leche UHT
- 1 cucharada de sopa de **Jarabe de Glucosa Mix**
- 1 cucharada de sopa de coñac

### *Finalización*

- **Cacao en Polvo Mix 100%**
- 100g **Cobertura en Gotas Mix Medio Amargo**

## modo de preparación

### *Preparación del Praliné*

Coloca el azúcar refinado en una cacerola, llévalo al fuego revolviendo hasta que se derrita. Agrega el maní y mezcla todo.

Retíralo del fuego y colócalo sobre una superficie untada, o sobre una manta de silicona. Cuando ya esté frío tritúralo y déjalo descansar.

### *Preparación de la Masa Trufada*

Derrite el chocolate, mezcla la crema de leche, el coñac y el jarabe de glucosa. Mezcla hasta que se homogenice. Por último, agrega el praliné. Colócalo en una asadera cuadrada de 18x18- cm forrada con papel manteca. Llévalo a la heladera por 2 horas.

### *Finalización*

Retira la trufa de la heladera, corta cuadrados de 3,5x3,5cm y envuélvelos en el **Cacao en Polvo Mix 100%**.

En esta receta:



Selecta



# Cupcake con Pasta de Chocolate

Rendimiento: 12 unidades  
Tiempo de preparación: 1h30



# Cupcake con Pasta de Chocolate

By Iasmyn Montenegro

En esta receta:

## ingredientes

### Cupcake

- 150 g de harina
- 15 g de polvo de hornear
- 50 g de **Cacao en Polvo Mix 100%**
- 150 g de azúcar refinada
- 150 g de margarina derretida
- 100 g de agua tibia
- 2 huevos
- 1 pizca de café

### Relleno

- 395 g de leche condensada
- 400 g de crema de leche 17% de grasa
- 30 g de **Cacao en Polvo Mix 50%**
- 30 g de **Chocolate Selecta Namur Medio Amargo**

### Casquita de Chocolate

- **Cobertura en Gotas Mix Medio Amargo** para hacer las casquitas utilizando el molde BWB 1339. Para cada cavidad del molde utiliza 35g de chocolate.

### Pasta de Chocolate

- 25 g de **Jarabe de Glucosa Mix**
- 100 g de **Cobertura en Gotas Mix Blanca**
- 250 g de **PastaMix**
- **Colorante Soft Gel** del color deseado



Modo de preparación en la próxima página.



Selecta





## modo de preparación

### *Preparación del Cupcake*

Calienta la margarina y el agua en un recipiente, luego déjalo descansar. En la licuadora, coloca los huevos y el azúcar y bate hasta formar una crema homogénea. Agrega a la crema el agua y la margarina calentadas. Agrega el **Cacao en Polvo Mix 50%** y continúa batiendo hasta que quede uniforme. Coloca la crema en un bol y, con el auxilio de un batidor, agrega la harina y el polvo de hornear, hasta formar una masa homogénea. Para cada cupcakes usa 48 g de masa.

### *Preparación del Relleno*

En una cacerola, lleva todos los ingredientes al fuego, revolviendo hasta que quede con un punto firme.

### *Preparación de la Pasta de Chocolate*

En un bol, derrite la **Cobertura en Gotas Mix Blanca** y agrega el **Jarabe de Glucosa Mix**, mezcla hasta formar una pasta.

Agrega esa mezcla a la **PastaMix** y súbala hasta obtener una masa homogénea y lisa. Puede ser colorida en el tono deseado, utilizando el **Colorante Soft Gel Mix**.

### *Armado*

Rellena las casquitas de **Cobertura en Gotas Mix** medio amargo, utilizando un boquilla de repostero 1A. En seguida, coloca el cupcake y ajusta con una cuchilla, si fuera necesario, para retirar el exceso de masa. Haz la cobertura con el relleno y aplica las decoraciones usando la pasta de chocolate.



Selecta®





# Selecta®

[www.selectachocolates.com](http://www.selectachocolates.com)



[www.mixingredientes.com](http://www.mixingredientes.com)

 /selectachocolates  
/MixIngredientes

 /selecta.chocolates  
/mixingredientes

 /selectachocolates  
/MIXingredientes

 /selectachocolates  
/mixingredientes

*Docepedia*

[docepedia.com](http://docepedia.com)