



Recetario

Moldant[®]

◆ Con dulzura todo se puede ◆

ÍNDICE

- 04 ♦ TORTA CORAZÓN DE MAMÁ
- 06 ♦ TORTA ROSAS PARA MAMÁ
- 08 ♦ PIONONO ATERCIOPELO
- 10 ♦ TRAVEL CAKE DE PECANAS
CON CROCANTE DE COCO Y ALMENDRAS
- 12 ♦ TARTA DE FRUTAS PARA MAMÁ
- 14 ♦ PECADO DE LÚCUMA
- 16 ♦ TRES LECHES HAWAIANO
- 18 ♦ CAKE DE NOVIA
- 20 ♦ TORTA DOBLE CHOCOLATE
- 22 ♦ TORNADO DE MARACUYÁ Y NARANJA

TORTA CORAZÓN DE MAMÁ



Ingredientes



Bizcocho

Premezcla Chocolate Moldant	500 gr
Huevos	150 gr
Agua	200 gr
Aceite	100 gr

Crema Moldant

Crema Moldant clásica	300 gr
Leche fresca helada o agua	150 gr
Azúcar	90 gr

Relleno (Cremoso Baileys) o de café

Crema Moldant Clásica	300 gr
Cobertura Cedric	300 gr
Café instantáneo	5 gr



Preparación



◆ Bizcocho:

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua, la premezcla sabor a Chocolate Moldant y mezclar por 1 minuto a velocidad baja.
- Adicionar aceite
- Continuar con el batido por 1 minuto a velocidad media.
- Colocar la mezcla en un molde de corazón #22 hornear de 130 a 150°C por 60 minutos dependiendo del tamaño del molde.

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C).
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 12 minutos aproximados, hasta lograr una crema consistente.

◆ Relleno:

- Calentar la crema Moldant a 60°C, luego añadir la cobertura; homogenizar y dejar enfriar.
- * *Añadir el licor, batir la mezcla de hasta homogenizar*

Decoración



- Cortar el bizcocho en 3 capas, rellenar las capas con cremoso de café
- Decoración con rosetones degradados con la **crema Moldant clásica**, boquilla # 1M
- Decorar con frutas (ver imagen)
- Licor Baileys o de Café



TORTA ROSAS PARA MAMÁ



Ingredientes

Bizcocho

Pre Mezcla de Bizcochuelo de Vainilla	500 gr
Huevos	250 gr
Agua	150 gr

Crema Moldant

Crema Moldant clásica	300 gr
Leche fresca helada o agua	150 gr
Azúcar	90 gr

Relleno

Crema pastelera	200 gr
Crema batida	250 gr
Almendras Caramelizada	50 gr



Preparación

◆ Bizcocho:

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua y la **Premezcla de Bizcochuelo de vainilla**, y luego mezclar por 1 minuto, enseguida 7 minutos a velocidad alta.
- Subir a 150°C por 45 minutos más, dependiendo del tamaño del molde.

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C).
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 12 minutos aproximados, hasta lograr la consistencia óptima.

◆ Relleno:

- Mezclar la crema pastelera con la **crema Moldant batida**
- Cortar en 3 discos la bases de bizcochuelo y rellenar con la mezcla anterior y tropezones de almendra caramelizada.

Decoración

- Mezclar la **crema Moldant batida** con colorante en gel de acuerdo a los colores deseados.
- Decorar con rosetones a gusto, boquilla tipo 32 y boquilla rusa.



PIONONO TERCIOPELO



Ingredientes

Biscochuelos tres leches	
Premezcla 3 leches Moldant	500 gr
Agua	100 gr
Huevo	250 gr
Colorante rojo	2 gr
Ganache Moldant (fundido)	50 gr
Crema Moldant PREMIUM semibatida	
Crema Moldant Premium	400 gr
Leche fresca helada	160 gr
Azúcar	120 gr
Mousse de Frutos Rojos	
Frutos rojos licuados	400 gr
Azúcar	180 gr
Crema Moldant batida	350 gr
Colopez 10 gr. + 50 gr. Agua	60 gr
Confitura de frutos rojos	
Frutos rojos	250 gr
Azúcar	75 gr
Pectina	5 gr
Zumo de limón	15 gr
Frosting de Queso crema	
Queso crema	135 gr
Crema Moldant Premium semibatida	150 gr
Azúcar en polvo	40 gr
Mantequilla pomada	50 gr



Preparación

◆ Bizcocho:

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua y la **Premezcla de 3 Leches vainilla Moldant**, batir por 1 minuto a velocidad baja y luego por 5 minutos a velocidad alta.
- Adicionar el colorante al gusto, y seguido del aceite en forma de hilo y batir por 1 minuto a velocidad baja, agregar el ganache y mezclar.
- Colocar la masa sobre una plancha, previamente colocar el papel de manteca.
- Hornear a 180°C por 8 minutos

Fundido de Ganache: Calentar el ganache a 38°C moviendo constantemente

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C).
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 10 minutos aproximados, hasta lograr una crema semiconsistente.

◆ Mousse:

- Hidratar la gelatina junto con el agua
- Calentar los frutos rojos a 85° y agregar el azúcar, diluir. Agregar la gelatina hidratada y enfriar hasta llegar a 35°C
- Mezclar con la crema **Moldant semibatida** y reservar

◆ Confitura:

- Llevar los frutos rojos a fuego lento y cuando llegue a 75°C agregar el azúcar mezclado con la pectina.
- Llevar a 105°C moviendo constantemente y agregar el zumo de limón. Cocer durante 2 minutos más a fuego bajo y enfriar.

◆ Frosting:

- Cremar (batir homogéneamente) el queso crema junto con el azúcar y la mantequilla pomada, agregar la **crema Moldant Premium semibatida** y mezclar suavemente por 2 minutos - reservar en frío para luego usar.

Decoración

- Sobre el pionono frío, colocar una capa de confitura, una capa de mousse de frutos rojos, enrollar y congelar durante 2 horas.
- Decorar con frosting de queso crema, frutos rojos y figuras de chocolate (según imagen).



TRAVEL CAKE DE PECANAS CON CROCANTE DE ALMENDRAS



Ingredientes

Concentrado de Queque Moldant	375 gr
Harina	396 gr
Azúcar	400 gr
Bicarbonato	5 gr
Polvo de hornear	10 gr
Huevos	375 gr
Agua	125 gr
Aceite	255 gr
Leche evaporada	100 gr
Pure de higo	300 gr
Clavo en polvo	5 gr
Pasas	100 gr
Nuez moscada	1 picca
Canela en polvo	5 gr
Pecanas	150 gr
Ralladura de 1 naranja	100 gr

Cremoso de chocolate

Crema Moldant Premium	120 gr
Cobertura Cedric sabor chocolate	180 gr
Yema de huevo	60 gr
Azúcar	30 gr
<i>Colopez 5 gr. + 25 gr. Agua</i>	30 gr

Crocante de coco y almendras

Chocolate blanco	200 gr
Manteca de cacao	95 gr
Coco rallado	15 gr
Almendras picadas y tostadas	50 gr



Preparación

◆ Queque:

- Colocar todos los ingredientes en la batidora y con la paleta mezclar en velocidad baja durante 8 minutos.
- Volcar la preparación en 6 moldes de travel cake y hornear a 140°C durante 35 minutos, desmoldar tibio y dejar enfriar.
- Rellenar con el cremoso de chocolate y congelar

◆ Cremoso:

- Hidratar el colopez con el agua y dejar reposar
- Batir enérgicamente en una cacerola, **crema Moldant Premium**, agua, yemas y azúcar, llevar a fuego lento, moviendo constantemente hasta llegar a 75°C.
- Agregar el chocolate picado, el colopez hidratado y mixear hasta conseguir una mezcla brillante.
- Refrigerar hasta usar

◆ Crocante:

- Fundir la manteca de cacao a 40°C
- Fundir el chocolate blanco a 35° y mezclar con la manteca de Cacao.
- Agregar el coco rallado y almendras

Decoración

- Una vez frío el cake, calentar el crocante a 40°C y bañar el travel cake en una rejilla.
- Decorar con frosting de queso crema, frutos secos (según imagen).



TARTA DE FRUTAS PARA MAMÁ



Ingredientes



Masa para Pyes

Concentrado de Queque Moldant	450 gr
Harina	540 gr
Azúcar en polvo	300 gr
Margarina	300 gr
Manteca	100 gr

Crema frangipane

Margarina	60 gr
Azúcar glass	60 gr
Huevos	60 gr
Harina de almendras	50 gr
Harina	20 gr
Crema pastelera	70 gr
Ron	15 gr

Crema Moldant

Crema Moldant clásica	300 gr
Leche fresca helada o agua	150 gr
Azúcar	90 gr



Preparación



◆ Masa para Pyes:

- Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea, refrigerar.
- Estirar la masa con un rodillo y frisar en un molde de corazón y hornear a 160°C. durante 18 minutos.
- Rellenar con la crema frangipane y hornear a 140°C. durante 25 minutos.

◆ Crema frangipane:

- Con la paleta de la batidora mezclar todos los ingredientes hasta obtener una crema suave y ligera.
- Reservar hasta su uso.

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5°C).
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 12 minutos aproximados, hasta lograr la consistencia óptima.

Decoración



- Montar sobre la crema frangipane horneada una selección de frutas y decorar con rosetas de crema Moldant batida.



PECADO DE LÚCUMA



Ingredientes

Base torta de chocolate

Premezcla de chocolate Moldant	125 gr
Huevos	37.5 gr
Agua	50 gr
Aceite	25 gr

Crema Moldant PREMIUM semibatida

Crema Moldant Premium	300 gr
Leche fresca helada	120 gr
Azúcar	90 gr

Cremoso de chocolate

Crema Moldant Premium	120 gr
Cobertura Cedric sabor chocolate	180 gr
Yema de huevo	60 gr
Azúcar	30 gr
<i>Colapez 5 gr. + 25 gr. Agua</i>	30 gr

Mousse de lúcuma

Crema Moldant Premium semibatida	250 gr
Pulpa de lúcuma	300 gr
Leche condensada	150 gr
<i>Colapez 8 gr. + 40 gr. Agua</i>	48 gr
Chocolate rallado	50 gr

Glaseado crocante

Ganache de chocolate Moldant	300 gr
Almendras tostadas	40 gr



Preparación

◆ Base torta de chocolate:

- Incorporar en la batidora los huevo, el agua y la **premezcla chocolate Moldant**.
- Batir por 1 minuto a velocidad baja
- Adicionar aceite, continuar con el batido por 4 minutos a velocidad media.
- Colocar la mezcla en un molde # 18 engrasado con **desmoldante Moldant**.

*Llevar al horno a 150 °C por 18 minutos.

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5°C).
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 10 minutos aproximados, hasta lograr una crema semiconsistente.

◆ Cremoso de chocolate:

- Hidratar el colapez con el agua y dejar reposar
- Batir enérgicamente en una cacerola, **crema Moldant**, agua, yemas y azúcar, llevar a fuego lento moviendo constantemente hasta llegar a 75°C.
- Agregar el chocolate picado, el colapez hidratado y mixear hasta conseguir una mezcla brillante.
- Colocar en un aro #18, congelar.

◆ Mousse:

- Hidratar la colapez junto al agua
- Licuar la pulpa de lúcuma junto con la leche condensada
- Diluir la colapez durante 30 segundos en el microondas ya agregar al la pulpa de lúcuma.
- Mezclar la lúcuma junto con la **crema Moldant Premium**

◆ Glaseado crocante:

- Fundir la ganache Moldant a 30°C. y agregar las almendras picadas.

Decoración

- Colocar en un aro #20 una capa de biscocho, cremoso de chocolate y encima el mousse de lúcuma, congelar.
- Desmoldar y glasear con el glaseado crocante.
- Decorar a gusto con motivos por el día de la madre.



TRES LECHE HAWAIANO



16

Receterio MOLDANT

Ingredientes



Biscochuelos tres leches

Premezcla 3 leches Moldant	500 gr
Agua	100 gr
Huevo	250 gr
Aceite	50 ml

Jarabe de tres leches de Coco

Jarabe de 3 leches Moldant	800 gr
Crema de leche de coco	300 gr

Crema Pastelera con Piña

Leche fresca	500 gr
Azúcar	125 gr
Yemas de huevo	50 gr
Vainilla	10 gr
Maicena	50 gr
Mantequilla	50 gr
Ron	50 gr
Piña	150 gr

Otros

Manjar blanco	150 gr
Canela en polvo	
Figuras de chocolate	
Piña picada	



Preparación



◆ Biscocho:

- Incorporar en la batidora los huevos, el agua y la **Premezcla de 3 Leches Chocolate Moldant**, batir por 1 minuto a velocidad baja y luego por 5 minutos a velocidad alta.
- Adicionar aceite en forma de hilo y batir por 1 minuto a velocidad baja.
- Colocar la mezcla en un molde # 22 engrasado con **desmoldante Moldant** y hornear a 140 a 150°C por 60 minutos.

*Dejar enfriar y cortar en 3 discos

◆ Crema Pastelera:

- Calentar la leche con la mitad del azúcar
- Batir las yemas con la otra mitad del azúcar, vainilla, un chorrito de leche y la maicena.
- Mezclar la leche caliente junto con las yemas batidas y cocer hasta romper en ebullición, volcar la crema en un bowl y refrigerar hasta enfriar por completo.
- Batir con la paleta hasta obtener una crema homogénea y agregar la piña y el ron.
- Reservar

Decoración



- Embeber cada parte del biscocho, con el jarabe tres leches de coco.
- Rellenar una capa con manjar blanco y la otra capa con crema pastelera con piña.
- Congelar la torta y una vez fría decorar con **crema chantilly Moldant**, piña y canela en polvo.



Receterio MOLDANT

17

CAKE DE NOVIA RELLENO DE FROSTING



Ingredientes

Cake de Novia

Concentrado de Queso Moldant	375 gr
Harina	396 gr
Azúcar	400 gr
Bicarbonato	5 gr
Polvo de hornear	10 gr
Huevos	375 gr
Agua	125 gr
Aceite	255 gr
Leche evaporada	100 gr
Pure de higo	300 gr
Clavo en polvo	5 gr
Pasas	100 gr
Nuez moscada	1 pisca
Canela en polvo	5 gr
Castañas	50 gr
Pecanas	100 gr
Ralladura de naranja	1 und

Crema Moldant PREMIUM

Crema Moldant Premium	300 gr
Leche fresca helada	120 gr
Azúcar	90 gr

Frosting de Queso crema

Queso crema	270 gr
Crema Moldant Premium semibatida	300 gr
Azúcar en polvo	80 gr
Mantequilla pomada	100 gr



Preparación

◆ Bizcocho:

- Colocar todos los ingredientes en la batidora, mezclar en velocidad baja durante 8 minutos.
- Volcar la preparación en 3 moldes #22 y hornear a 140°C durante 30 minutos.

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes (temperatura óptima 0 - 5 °C).
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 10 minutos aproximados, hasta lograr una crema semi consistente.

◆ Frosting de Queso crema:

- Crear (batir homogéneamente) el queso crema junto con el azúcar y la mantequilla pomada.
- Agregar la **crema Moldant Premium semibatida** y mezclar suavemente por 2 minutos.
- Reservar en frío para luego usar.



TORTA DOBLE CHOCOLATE



Ingredientes



Base torta de chocolate

Premezcla de chocolate Moldant	500 gr
Huevos	150 gr
Agua	225 gr
Aceite	150 gr

Crema Moldant PREMIUM

Crema Moldant Premium	300 gr
Leche fresca helada	120 gr
Azúcar	90 gr

Cremoso de chocolate

Crema MOLDANT PREMIUM	120 gr
Cobertura CEDRIC sabor chocolate	180 gr
Yema de huevo	60 gr
Azúcar	30 gr
<i>Colalpez 5 grs + 25 grs Agua</i>	

Mousse de chocolate

Crema MOLDANT PREMIUM semibatida	300 gr
Leche fresca	300 gr
Cobertura CEDRIC sabor chocolate	370 gr
Yema de huevo	100 gr
Azúcar	60 gr
<i>Colalpez 10 grs + 50 grs Agua</i>	



Preparación



◆ Base torta de chocolate:

- Incorporar en la batidora los huevo, el agua y la **premezcla chocolate Moldant** Batir por 1 minuto a velocidad baja.
- Adicionar aceite, continuar con el batido por 4 minutos a velocidad media.
- Colocar la mezcla en una plancha engrasado con **desmoldante Moldant**.
- *Llevar al horno a 180°C por 8 minutos.

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes.
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 10 minutos aproximados, hasta lograr una crema semiconsistente.
- Temperatura óptima 0 - 5°C

◆ Cremoso de chocolate:

- Hidratar el colapez con el agua y dejar reposar.
- Batir enérgicamente en una cacerola, crema, agua, yemas y azúcar, llevar a fuego moviendo constantemente hasta llegar a 75°C.
- Agregar el chocolate picado, el colapez hidratado y mixear hasta conseguir una mezcla brillante.
- Colocar en un aro #18, congelar.

◆ Mousse:

- Cuando la temperatura descienda a 40°C. mezclar con la **crema moldant semibatida**.
- Colocar sobre el aro #20, una capa de biscocho de **chocolate Moldant**, el cremoso de chocolate congelado, el mousse de chocolate, luego congelar 5 hrs aprox.

Decoración



- En Un Aro # 22 colocar la base de torta de chocolate.
- Sobre esta colocar el mousse de chocolate.
- Alisar la superficie con una espátula, llevar al congelador hasta que esté consistente (mínimo 2 horas).
- Desmoldar y bañar con el Ganache de **chocolate Moldant**
- Decorar con figuras de chocolate, Fresas, Frambuesas.



TORNADO DE MARACUYÁ Y NARANJA



Ingredientes

Base torta de chocolate

Premezcla de chocolate Moldant	300 gr
Huevos	150 gr
Agua	100 gr
Aceite	15 gr

Crema Moldant PREMIUM semibatida

Crema Moldant Premium	300 gr
Leche fresca helada	120 gr
Azúcar	90 gr

Mousse de maracuyá y naranja

Crema Moldant semibatida	400 gr
Huevos	150 gr
Yemas	50 gr
Zumo de Maracuyá	180 gr
Zumo de naranja	180 gr
Azúcar	30 gr
Colapez 12 gr. + 60 gr. Agua	72 gr

Gelle de maracuyá y naranja

Zumo de maracuyá	250 gr
Zumo de naranja	200 gr
Azúcar	250 gr
Colapez 12 gr. + 60 gr. Agua	72 gr

Palet de maracuyá y naranja

Jalea de durazno	100 gr
Zumo de maracuyá	100 gr
Pepas de maracuyá	20 gr



Preparación

◆ Base torta de chocolate:

- Incorporar en la batidora los huevo, el agua y la **premezcla chocolate Moldant**
- Batir por 1 minuto a velocidad baja
- Adicionar aceite, continuar con el batido por 4 minutos a velocidad media
- Colocar la mezcla en una plancha 30x40cm engrasado con **desmoldante Moldant**

*Llevar al horno a 150 °C por 18 minutos.

◆ Crema chantilly:

- Verter en un recipiente los ingredientes. (temperatura óptima 0 - 5°C).
- Batir todos los ingredientes a velocidad media alta, por 10 minutos aproximados, hasta lograr una crema semiconsistente (temperatura óptima 0 - 5°C).

◆ Mousse:

- Hidratar el colapez junto con el agua, reservar.
- Llevar a 110°C el zumo de maracuyá, azúcar y zumo de naranja.

- Batir las yemas, huevos juntos e ir agregando el almíbar en forma de hilos, batir hasta conseguir una espuma densa y homogénea. (Esta técnica se llama Pasta Bomba)
- Agregar el colapez diluido y mezclar con la **crema Moldant Premium semibatida**.
- Reservar

◆ Gelle:

- Hidratar el colapez junto con el agua.
- Llevar a 104°C. el zumo de maracuyá, zumo de naranja y azúcar.
- Agregar el colapez hidratado, dejar enfriar y volcar al gelle en el molde.

◆ Palet:

- Mezclar la jalea de durazno con el zumo de maracuyá y las pepas de maracuyá.

Decoración

- Colocar en el molde una capa de torta húmeda de chocolate.
- Colocar una capa de mousse de maracuyá y naranja.
- Colocar una capa de gelle de maracuyá y naranja, llevar a refrigeración hasta que la gelle gelifique por completo.
- Agregar una capa de mousse de maracuyá y naranja, llevar a gelificar.
- Cortar los rectángulos según la medida escogida y decorar con el Palet de Maracuyá y figuras de chocolate.



Recetario
Moldant[®]

◆ Con dulzura todo se puede ◆

◆ PEDIDOS

Lima Norte: 51 920 009 398

Sur: 51 939 852 693 / 51 955 116 120

Provincia Sur: 51 950 628 453

Norte: 914 142 720

Nor Oriente: 955 725 365

www.moldant.pe