

emulift
FORMULACIONES ARTESANAS

2010 | recetas emulift

recetas emulift

BIZCOCHO ARTESANO

Ingredientes	3000 g huevos (60 unidades).	31,25%
	900 g claras o agua.	9,35%
	2500 g azúcar.	26,00%
	180 g emulift .	1,90%
	3000 g harina floja.	31,20%
	30 g impulgas .	0,30%
		<hr/>
		100,00%

Preparación Preparar en la batidora los huevos, el agua, el azúcar y **emulift** y batir en segunda marcha durante unos segundos. Incorporar harina y opcionalmente el **impulgas** y batir la totalidad entre 3 o 4 minutos en marcha rápida y parar. Temperatura de cocción: 190/200. Si le interesa guardar durante unas horas la masa batida antes de hornearla, tenga la precaución de taparla con plástico, para que no forme corteza.

recetas emulift

BOMBÓN DE ALMENDRA

Ingredientes	500 g praliné de almendra.	40,80%
	500 g cobertura de leche.	40,80%
	150 g mantequilla.	12,25%
	50 g manteca de cacao.	4,15%
	15 g brandy.	1,20%
	10 g emulift .	0,80%
	<hr/>	100,00%

Preparación

Mezclar la manteca de cacao líquida con la cobertura negra casi atemperada. En el perol de la batidora mezclar el praliné con la mantequilla, incorporar el **emulift**.
Batir a marcha rápida durante dos minutos.
A continuación añadir el brandy lentamente para endurecer un poco la masa, extenderla en marcos y dejar reposar hasta que cristalice.
Cortar las piezas en la forma deseada.
Bañar con cobertura de leche atemperada.
Decorar con una avellana pelada y tostada.

recetas emulift

BOMBÓN DE AVELLANA

Ingredientes	500 g praliné de avellanas.	43,50%
	400 g cobertura negra.	34,80%
	150 g mantequilla.	13,00%
	75 g manteca de cacao.	6,50%
	15 g brandy.	1,30%
	10 g emulift .	0,90%
		<hr/>
		100,00%

Preparación

Mezclar la manteca de cacao líquida con la cobertura negra casi atemperada. En el perol de la batidora mezclar el praliné con la mantequilla, incorporar el **emulift** y la cobertura negra. Batir a marcha rápida durante dos minutos. A continuación añadir el brandy para endurecer un poco la masa, extenderla en marcos y dejar reposar hasta que cristalice. Cortar las piezas en la forma deseada. Bañar con cobertura negra atemperada. Decorar con una avellana pelada y tostada.

recetas emulift

BOMBÓN DE CANELA

Ingredientes	500 g cobertura de leche.	46,35%
	250 g mantequilla.	23,20%
	200 g nata líquida.	18,50%
	50 g azúcar invertido.	4,60%
	50 g manteca de cacao.	4,60%
	15 g brandy.	1,40%
	10 g emulift .	0,90%
	5 g canela en polvo.	0,45%
	<hr/>	100,00%

Preparación

Hervir la nata con la canela y dejar enfriar la mezcla.
Colocar todos los ingredientes en el perol de la batidora y batir a marcha rápida durante dos minutos.
A continuación extender en marcos y dejar que enfrie hasta que cristalice.
Cortar formas redondas y bañar con cobertura negra bitter.
Para decorar, disponemos de virutas de cobertura blanca.

recetas emulift

BOMBÓN DE LIMÓN

Ingredientes	700 g cobertura blanca.	53,45%
	250 g mantequilla.	19,10%
	150 g nata líquida.	11,50%
	100 g azúcar invertido.	7,60%
	100 g manteca de cacao.	7,60%
	10 g emulift .	0,75%
	2 unidades de piel de limón	
		<hr/>
		100,00%

Preparación

Rallar las pieles de limón, de forma que queden casi puré.
Incorporar las ralladuras a la nata hirviendo y dejar enfriar.
Mezclar la manteca de cacao líquida con la cobertura casi a temperatura.
Colocar todos los ingredientes en el perol de la batidora, mezclar y batir durante dos minutos a velocidad rápida.
Extender en el marco y dejar que cristalice.
Cortar porciones a la medida deseada y bañar con cobertura blanca a temperatura.
Decorar con in rallado a cornet de cobertura negra.

recetas emulift

BOMBÓN DE NUECES

Ingredientes	600 g praliné de nuez.	43,00%
	500 g cobertura de leche.	34,00%
	150 g mantequilla.	10,40%
	100 g leche condensada.	7,00%
	70 g manteca de cacao.	4,90%
	10 g emulift .	0,70%
	<hr/>	100,00%

Preparación En el perol de la batidora mezclar el praliné, la mantequilla y la leche condensada. Incorporar el emulsionante **emulift**, la cobertura y batir en marcha rápida durante un minuto y medio. Añadir la manteca de cacao casi fría y batir a marcha rápida medio minuto más. Extender la masa en un marco y dejar reposar hasta que cristalice. Cortar las formas deseadas y bañar con cobertura blanca atemperada. Decorar con un fileteado de cobertura de leche a cornet.

recetas emulift

BOMBÓN DE PISTACHO

Ingredientes	700 g praliné de pistacho.	47,36%
	550 g cobertura blanca.	37,42%
	150 g mantequilla.	10,00%
	100 g manteca de cacao.	6,60%
	10 g emulift .	0,62%
		<hr/>
		100,00%

Preparación

Mezclar la manteca de cacao líquida con la cobertura blanca casi temperada a unos 33/34 °C.
En el perol de la batidora mezclar el praliné y la mantequilla.
Incorporar a continuación el **emulift** y la cobertura y mezclar.
Batir a marcha rápida durante dos minutos y extender la masa dentro de un marco de la altura deseada.
Dejar reposar para que cristalice y cortar las porciones de la forma deseada.
Atemperar la cobertura de leche y bañar las piezas.
Decorar con pistacho.

recetas emulift

MARGARINA Y MANTEQUILLA MONTADA PARA RELLENO

Ingredientes	1000 g margarina.	48,00%
	1000 g jarabe de azúcar (*).	48,00%
	80 g emulift .	4,00%
		<hr/>
		100,00%

Preparación

Para que los batidos de margarina adquieran la consistencia y la estabilidad deseada en los trabajos de relleno y decoración, preparar la margarina, el jarabe de azúcar (103 °C a punto de hebra floja; 108 °C a punto de hebra fuerte; 3 kg de azúcar y 1 litro de agua), y mezclarlo. El tiempo de batido normal es de 6 a 8 minutos, para lograr un volumen de 2,5 veces el inicial.

A este batido puede mezclarse, además de frutos secos molidos, toda clase de sabores en forma de pastas, sin que la margarina se agriete ni suelte líquidos.

recetas emulift

MASA BLANDA PARA PIZZAS Y COCAS

Ingredientes	2000 g harina floja.	49,75%
	700 g agua.	17,40%
	500 g aceite vegetal.	12,45%
	500 g vino rancio o dulce.	12,45%
	50 g sal.	1,25%
	50 g azúcar.	1,25%
	50 g mantequilla o margarina.	1,25%
	20 g emulift .	0,50%
	150 g levadura prensada.	3,70%
	<hr/>	100,00%

Preparación Pastar con el gancho o látigo hasta que quede la pasta bien refinada.
Pesar y formar según elaboración final.

recetas emulift

PLANCHA DE BIZCOCHO ARTESANO

Ingredientes	3000 g huevos (60 unidades).	35,90%
	1200 g claras o agua.	14,40%
	1400 g azúcar.	16,80%
	300 g emulift .	3,60%
	300/500 g glucosa o jarabes.	4,80%
	2000 g harina floja.	23,90%
	50 g impulgas .	0,60%
		<hr/>
		100,00%

Preparación

Disponer en la batidora el azúcar, huevos, claras, glucosa y el **emulift**. Mezclar lentamente estos ingredientes durante 1 minuto. Incorporar la harina y opcionalmente el **impulgas** y batir en marcha rápida de 3 a 5 minutos. Escudillar y cocer a 220/250.

Se podrá enriquecer la plancha incorporando al final del batido margarina previamente derretida (de 300 a 500 gramos).