

ÍNDICE INDEX

RECETARIO RECEIPES

BAVAROISE BAVAROISE	1
CREMA CREAM	5 - 7
CUAJADA PANNA COTTA	8
HELADO ICE CREAM	9
GANACHE GANACHE	10 - 13
MOUSSE MOUSSE	14 - 15

PRODUCTOS PRODUCTS

CONOS CONES	18
CAÑAS WAFER PIPES	20
TULIPAS TULIPS	25
TARRINAS GLASSES	28
BARCAS BIG BOATS	30
TUBULARES WAFER ROLLS	32
NEULAS Y CUBANOS TRADITIONAL NEULAS AND WAFER ROLLS	35
DISCOS Y ABANICOS DISKS AND WAFER FANS	38

OTROS OTHERS

PASTA CHOUX CHOUX PASTRY	40
OTROS OTHERS	41

ESTUCHADOS PACKAGINGS

ESTUCHADOS PACKAGINGS	43
BOTES CANS	47

CANALES DE VENTA SALES CHANNELS

 **Heladería** Ice Cream Shops

 **HORECA** Hotels & Restaurants

 **Pastelería** Bakeries

 **Supermercado** Supermarkets





COHECONSA

Finest Wafer Solutions



PRODUCTOS PRODUCTS

CONOS CONES MINI CONO



Mini Cono
Mini Cone



Mini Cono Chocolate
Mini Cone Chocolate



Mini Cono Crocanti
Mini Cone Crunchy



Mini Cono Coco
Mini Cone Coconut



Mini Cono Granillo de Colores
Mini Cone Rainbow Sprinkles



Mini Cono Chocolate Blanco
Mini Cone White Chocolate



Mini Cono Chocolate Blanco Crocanti
Mini Cone White Chocolate Crunchy



Mini Cono Chocolate Blanco Granillo de Colores
Mini Cone White Chocolate Rainbow Sprinkles



CONOS CONES CONO



Cono
Cone



Cono Chocolate
Cone Chocolate



Cono Crocanti
Cone Crunchy



Cono Chocolate Blanco
Cone White Chocolate



Cono Chocolate Blanco Crocanti
Cone White Chocolate Crunchy



Cono Chocolate Blanco Granillo de Colores
Cone White Chocolate Rainbow Sprinkles



Cono Coco
Cone Coconut



CONOS CONES BARQUILLO ARTESANO



Ø 40 mm. L 170 mm.
Ø 45 mm. L 180 mm.
Ø 50 mm. L 200 mm.
Ø 55 mm. L 220 mm.
Ø 60 mm. L 230 mm.
Ø 70 mm. L 250 mm.



Ø 45 mm. L 180 mm.
Ø 50 mm. L 200 mm.



Barquillo Artesano
Icecone



Barquillo Artesano Chocolate
Icecone Chocolate



Barquillo Artesano Crocanti
Icecone Crunchy



Barquillo Artesano Chocolate Blanco
Icecone White Chocolate



CAÑAS WAFFER PIPES MINI CAÑA



Mini Caña Bicolor Chocolate
Mini Wafer Pipe Bicolor



Caña Bicolor Chocolate
Wafer Pipe Bicolor

Mini Caña
Mini Wafer Pipe



Caña
Wafer Pipe

Mini Caña Chocolate
Mini Wafer Pipe Chocolate



Caña Chocolate
Wafer Pipe Chocolate

Mini Caña Crocanti
Mini Wafer Pipe Crunchy



Caña Crocanti
Wafer Pipe Crunchy

Mini Caña Coco
Mini Wafer Pipe Coconut



Caña Coco
Wafer Pipe Coconut

Mini Caña Granillo de colores
Mini Wafer Pipe Chocolate Rainbow Sprinkles



Caña Granillo de colores
Wafer Pipe Chocolate Rainbow Sprinkles

Mini Caña Chocolate Molido
Mini Wafer Pipe milled Chocolate



Caña Chocolate Molido
Wafer Pipe milled Chocolate

Mini Caña Granillo de Chocolate
Mini Wafer Pipe Chocolate Topping



Caña Granillo de Chocolate
Wafer Pipe Chocolate Topping

Mini Caña Chocolate Blanco
Mini Wafer Pipe White Chocolate



Caña Chocolate Blanco
Wafer Pipe White Chocolate

Mini Caña Chocolate Blanco Crocanti
Mini Wafer Pipe White Chocolate Crunchy

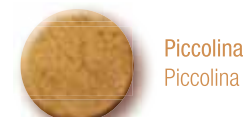


Caña Chocolate Blanco Crocanti
Wafer Pipe White Chocolate Crunchy

CAÑAS WAFFER PIPES CAÑA



CAÑAS WAFFER PIPES PICCOLINA



IT-DE-FR

CAÑAS WAFFER PIPES MINI CAÑA SICILIANA



Mini Caña Siciliana
Mini Sicilian Wafer Pipe



Caña Siciliana
Sicilian Wafer Pipe

Mini Caña Siciliana Bicolor
Mini Sicilian Wafer Pipe Bicolor



Caña Siciliana Bicolor
Sicilian Wafer Pipe Bicolor

Ø 24 mm



50 mm



Ø 24 mm

70 mm

CAÑAS WAFFER PIPES CAÑA GRANDE



115 mm

Ø 42 mm



IT-DE-FR



Caña Grande Chocolate
Large Wafer Pipe Chocolate



Caña Grande Crocanti
Large Wafer Pipe Crunchy



Caña Grande Chocolate Blanco
Large Wafer Pipe White Chocolate



Caña Grande Chocolate Blanco Crocanti
Large Wafer Pipe White Chocolate Crunchy



Caña Grande Chocolate Blanco Granillo Chocolate
Large Wafer Pipe White Chocolate Topping

CAÑAS WAFER PIPES HELADO



Caña Helado Galleta
Cookie Icecream Wafer Pipe



Caña Helado Bicolor
Bicolor Icecream Wafer Pipe



CAÑAS WAFER PIPES CAÑA OVALADA



Caña Ovalada Chocolate
Oval Wafer Pipe Chocolate



Caña Ovalada Crocanti
Oval Wafer Pipe Crunchy



CAÑAS WAFER PIPES MINI CAÑA FANTASÍA



Mini Caña Fantasía Bicolor Naranja
Orange bicolor Wafer Pipe



Caña Fantasía Bicolor Naranja
Orange bicolor Wafer Pipe

Mini Caña Fantasía Bicolor Rosa
Pink bicolor Wafer Pipe



Caña Fantasía Bicolor Rosa
Pink bicolor Wafer Pipe

Mini Caña Fantasía Bicolor Amarillo
Yellow bicolor Wafer Pipe



Caña Fantasía Bicolor Amarillo
Yellow bicolor Wafer Pipe

Mini Caña Fantasía Bicolor Verde
Green bicolor Wafer Pipe



Caña Fantasía Bicolor Verde
Green bicolor Wafer Pipe



CAÑAS WAFER PIPES MINI CAÑA PLANA



Mini Caña Plana Bicolor Naranja
Orange bicolor Oval Wafer Pipe



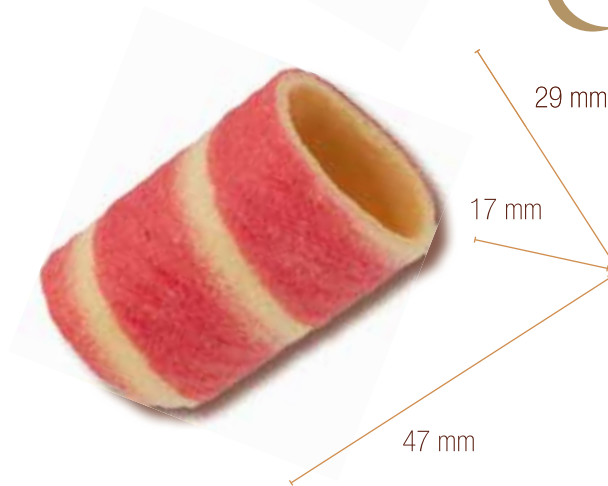
Mini Caña Plana Bicolor Rosa
Pink bicolor Oval Wafer Pipe



Mini Caña Plana Bicolor Amarillo
Yellow bicolor Oval Wafer Pipe



Mini Caña Plana Bicolor Verde
Green bicolor Oval Wafer Pipe



CAÑAS WAFER PIPES SUSHI



Sushi Naranja
Orange color Sushi



Sushi Galleta
Cookie Sushi

Ø 24 mm

24 mm



Sushi Amarillo
Yellow color Sushi



Sushi Verde
Green color Sushi



IT-DE-FR

TULIPAS TULIPS CONCHA



15 mm

Ø 50 mm

Concha
Shell



Micro Capricho
Micro Tulip

Concha Chocolate
Shell Chocolate



Micro Capricho Chocolate
Micro Tulip Chocolate

Concha Chocolate Blanco
Shell White Chocolate



Micro Capricho Chocolate Blanco
Micro Tulip White Chocolate

TULIPAS TULIPS MICRO CAPRICO



20 mm

Ø 50 mm

TULIPAS TULIPS MINI TULIPA CAPRICO



25 mm

Ø 60 mm



Mini Tulipa Capricho
Mini Tulip



Mini Tulipa Capricho Chocolate Interior
Mini Tulip In-Chocolate



Mini Tulipa Capricho Chocolate
Mini Tulip Chocolate



Mini Tulipa Capricho Chocolate Blanco
Mini Tulip White Chocolate

TULIPAS TULIPS MINI TULIPA



25 mm

Ø 70 mm



Mini Tulipa
Small Tulip



Mini Tulipa Chocolate
Small Tulip Chocolate



Mini Tulipa Chocolate Blanco
Small Tulip White Chocolate



IT-DE-FR

TULIPAS TULIPS TULIPA



Tulipa
Tulip



Tulipa Chocolate
Tulip Chocolate



Tulipa Chocolate Blanco
Tulip White Chocolate

30 mm



Ø 100 mm

TULIPAS TULIPS TULIPA ALTA PEQUEÑA



Tulipa Alta Pequeña
Tall little Tulip



Tulipa Alta Pequeña Chocolate Interior
Tall little Tulip In-Chocolate



Tulipa Alta Pequeña Chocolate
Tall little Tulip Chocolate



Tulipa Alta Pequeña Chocolate Blanco
Tall little Tulip White Chocolate

50 mm



Ø 90 mm

TULIPAS TULIPS TULIPA ALTA



65 mm

Ø 100 mm

Tulipa Alta
High Tulip

Tulipa Alta Chocolate
High Tulip Chocolate

Tulipa Alta Chocolate Blanco
High Tulip White Chocolate



Tulipa Abierta
Opened Tulip



Tulipa Abierta Chocolate
Opened Tulip Chocolate



Tulipa Abierta Chocolate Blanco
Opened Tulip White Chocolate

30 mm



Ø 110 mm

TULIPAS TULIPS TULIPA ABIERTA



IT-DE-FR

TULIPAS TULIPS
TULIPA ABIERTA GRANDE



Tulipa Abierta Grande
Big opened Tulip



Tulipa Abierta Grande Chocolate
Big opened Tulip Chocolate



Tulipa Abierta Grande Chocolate Blanco
Big opened Tulip White Chocolate



45 mm

Ø 130 mm



IT-DE-FR

TARRINAS GLASSES MICRO CUADRADO



Micro Cuadrado
Micro Dices



Micro Cuadrado Chocolate
Micro Dices Chocolate



Micro Cuadrado Chocolate Blanco
Micro Dices White Chocolate



Micro Chupito
Micro Glass

Micro Chupito Chocolate
Micro Glass Chocolate

Micro Chupito Chocolate Blanco
Micro Glass White Chocolate

TARRINAS GLASSES MICRO CHUPITO



TARRINAS GLASSES MINI TARRINA



Mini Tarrina
Mini Glass



Mini Tarrina Chocolate Interior
Mini Glass In-Chocolate



Mini Tarrina Chocolate
Mini Glass Chocolate



Mini Tarrina Chocolate Blanco
Mini Glass White Chocolate



Tarrina
Glass

Tarrina Chocolate Interior
Glass In-Chocolate

Tarrina Chocolate
Glass Chocolate

Tarrina Chocolate Blanco
Glass White Chocolate

TARRINAS GLASSES TARRINA



IT-DE-FR

TARRINAS GLASSES

TARRINA NIDO



Tarrina Nido
Nest Glass



Tarrina Nido Chocolate Interior
Nest Glass In-Chocolate



Tarrina Nido Chocolate
Nest Glass Chocolate



Tarrina Nido Chocolate Blanco
Nest Glass White Chocolate

50 mm



Ø 90 mm

TARRINAS GLASSES

PLATO



Plato
Plate



Plato Chocolate
Plate Chocolate



30 mm

Ø 105 mm

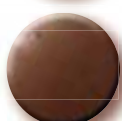


IT-DE-FR

BARCAS BIG BOATS
BARCAZA PEQUEÑA



Barcaza Pequeña
Big Boat Small



Barcaza Pequeña Chocolate
Big Boat Small Chocolate



Barcaza Pequeña Chocolate Blanco
Big Boat Small White Chocolate



50 mm

105 mm

BARCAS BIG BOATS
BARCAZA MEDIA



Barcaza Media
Big Boat Medium



Barcaza Media Chocolate
Big Boat Medium Chocolate



Barcaza Media Chocolate Blanco
Big Boat Medium White Chocolate



65 mm

120 mm



IT-DE-FR

BARCAS BIG BOATS BARCAZA



Barcaza
Big Boat Medium



Barcaza Chocolate
Big Boat Medium Chocolate



Barcaza Chocolate Blanco
Big Boat Medium White Chocolate



70 mm

160 mm



IT-DE-FR

TUBULARES WAFER ROLLS TUBULAR



Tubular Vainilla
Wafer roll



Tubular Chocolate
Wafer roll Chocolate



Tubular Chocolate Granillo de Colores
Wafer roll Rainbow Sprinkles



Tubular Chocolate Blanco Granillo de Colores
Wafer roll White Chocolate Rainbow Sprinkles



TUBULARES WAFER ROLLS TUBULAR PLANO



Tubular Plano
Flat Wafer roll



Tubular Plano Chocolate
Flat Wafer roll Chocolate



TUBULARES WAFER ROLLS TUBULAR GRANDE



Dupplo Vainilla
Dupplo Wafer roll



Dupplo Chocolate Decorado
Dupplo Lined Chocolate



IT-DE-FR

TUBULARES WAFER ROLLS TUBULAR BICOLOR



Tubular Bicolor
Bicolor Wafer Rolls



TUBULARES WAFER ROLLS TUBITOS DECORACIÓN



Tubitos Decoración
Wafer Rolls Topping



IT-DE-FR

NEULAS Y CUBANOS

NEULA ARTESANA GRUESA



TRADITIONAL NEULAS AND WAFER ROLLS

NEULA ARTESANA FINA



IT-DE-FR



170 mm



Neula Artesana Gruesa
Traditional Neula



Neula Artesana Gruesa SIN Azúcar
Traditional Neula Sugar free



Neula Artesana Gruesa Chocolate
Traditional Neula Chocolate



Neula Artesana Gruesa Chocolate Blanco
Traditional Neula White Chocolate

Ø 18 mm



170 mm



Neula Artesana Fina
Traditional Slim Neula



Neula Artesana Fina Chocolate
Traditional Slim Neula Chocolate



Neula Artesana Fina Chocolate Blanco
Traditional Slim Neula White Chocolate

Ø 13 mm



NEULAS Y CUBANOS TRADITIONAL NEULAS AND WAFER ROLLS CUBANO ARTESANO



Ø 30 mm



Cubano Artesano
Traditional Large Wafer Roll



CUBANITO ARTESANO CORTO

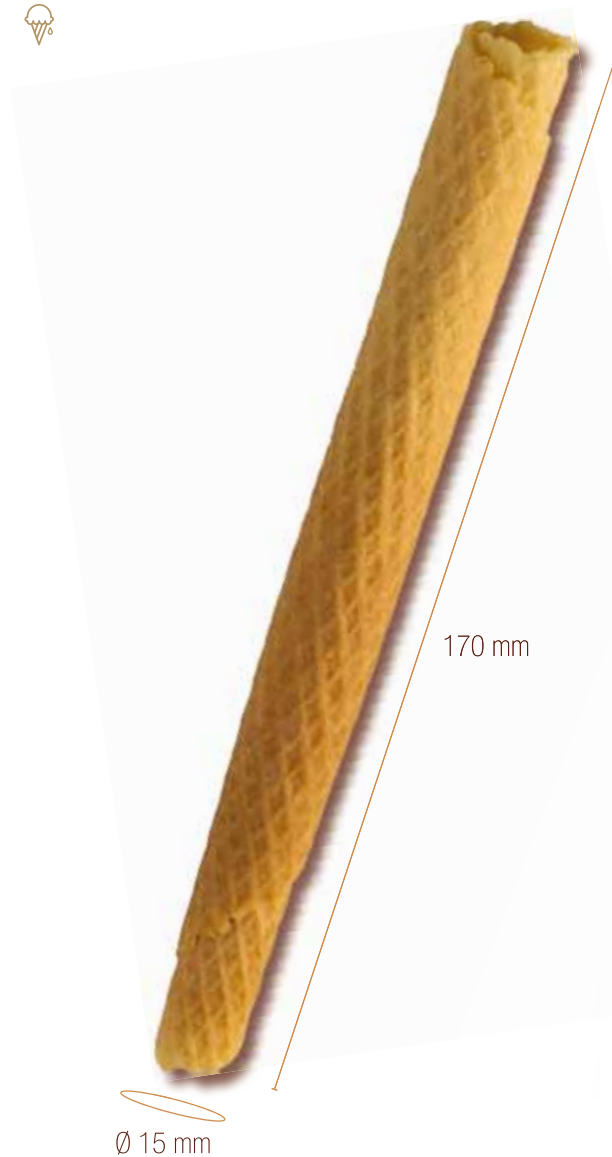


Cubanito Artesano Corto
Traditional Small Wafer Roll



IT-DE-FR

CUBANITO ARTESANO LARGO



Cubanito Artesano Largo
Traditional Wafer Roll

DISCOS Y ABANICOS DISKS AND WAFER FANS

DISCO



Disco
Disk



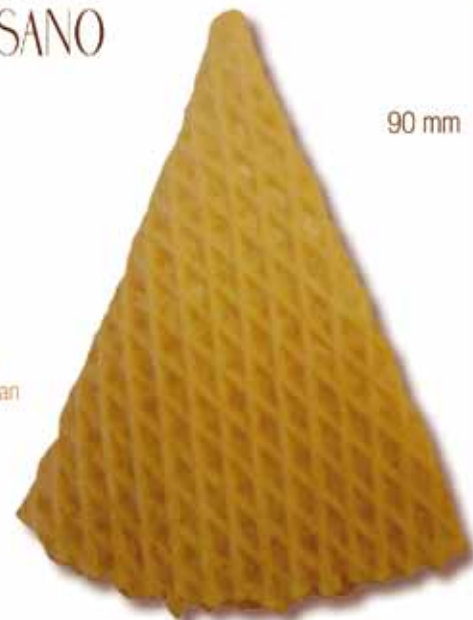
Ø 70 mm

DISCOS Y ABANICOS DISKS AND WAFER FANS

ABANICO ARTESANO



Abanico Artesano
Traditional Wafer Fan



90 mm

DISCOS Y ABANICOS DISKS AND WAFER FANS

ABANICO



70 mm

37 mm



Abanico
Wafer Fan



Abanico Fresa
Red Wafer Fan



Abanico Naranja
Orange Wafer Fan



Abanico Chocolate
Wafer Fan Chocolate

TUBULARES WAFER ROLLS

CREP



Crep Chocolate
Flat Wafer roll



Crep Chocolate Blanco
Flat Wafer roll Chocolate



48 mm

34 mm



IT-DE-FR

OTROS OTHERS
PAILLETÉ FEUILLETINE



Pailleté Feuilletine
Pailleté Feuilletine



5x5 mm

OTROS OTHERS
PETIT FOUR



20 mm

Ø 37 mm

Petit Four
Petit Four



20 mm

Ø 37 mm

Petit Four Chocolate Blanco
Petit Four White Chocolate

BOTES CANS
BOTE PLÁSTICO



Bote Plástico
Plastic Can



BOTES CANS
BOTE METÁLICO

Bote Metálico
Metalic Can



IT-DE-FR





RECETARIO RECEIPES

BAVAROISE DE VAINILLA

VANILLA BAVAROISE

Ingredientes:

Nata 35% semimontada	1000 g
Leche entera	1000 g
Azúcar	450 g
Yema de huevo	300 g
Cuajada (polvo)	30 g
Esencia de vainilla	16 g

Ingredients:

Cream 35% partially whipped	1000 g
Whole milk	1000 g
Sugar	450 g
Egg yolk	300 g
Junket (powder)	30 g
Vanilla Essence	16 g

Procedimiento:

En batidora montar las yemas con la mitad del azúcar durante al menos 5 min.
Aparte calentar la leche con el azúcar restante hasta alcanzar los 60 °C y unir a la yema.
Continuar calentando hasta los 82 °C.
Añadir la cuajada.
Añadir la vainilla.



Procedure:

Whip the egg yolk with half the sugar for at least 5 min in a shaker.
Heat milk with the other half of the sugar up to 60 °C and add to the whipped egg yolk.
Keep heating up to 82 °C.
Add the junket.
Add the vanilla



IT-DE-FR

CREMA INGLESA CON MANTEQUILLA

ENGLISH CREAM WITH BUTTER

Ingredientes:

Leche entera	250 g
Nata 35%	125 g
Azúcar	65 g
Yema de huevo	60 g
Cuajada (polvo)	30 g
Vainilla	1 rama
Mantequilla 85% m.g.	500 g

Ingredients:

Whole milk	250 g
Cream 35%	125 g
Sugar	65 g
Egg yolk	60 g
Junket (powder)	30 g
Vanilla	1 stick
Butter 85% fat content	500 g

Procedimiento:

Escaldar la leche a 45 °C, añadir la nata, la vainilla y la mitad de la azúcar. Aparte montar la yema de huevo con el azúcar sobrante y añadir a la mezcla caliente.
Al alcanzar los 82 °C añadir la cuajada.
Enfriar hasta los 30 °C y colar.

Trabajar la mantequilla hasta obtener una consistencia cremosa.
Una vez enfriada la crema mezclar suavemente con la mantequilla.
Batir durante aprox. 8 min.

Aplicar con manga pastelera.

Procedure:

Heat the milk up to 45 °C, add the cream, the vanilla and half the sugar. Whip the egg yolk with the other half of the sugar and add to the hot mixture.
Heat up to 82 °C and add the junket.
Cool down to 30 °C and strain.

Work the butter until a creamy consistency is obtained.
Softly mix the cold cream previously made with the butter.
Shake for 8 min aprox.

Apply with a pastry bag.



IT-DE-FR

CREMA AL LIMÓN

LEMMON CREAM

Ingredientes:

Zumo de limón	400 g
Azúcar	240 g
Huevo	180 g
Yema de huevo	100 g
Nata 35%	150 g
Almidón de maíz	40 g
Vainilla	2 g

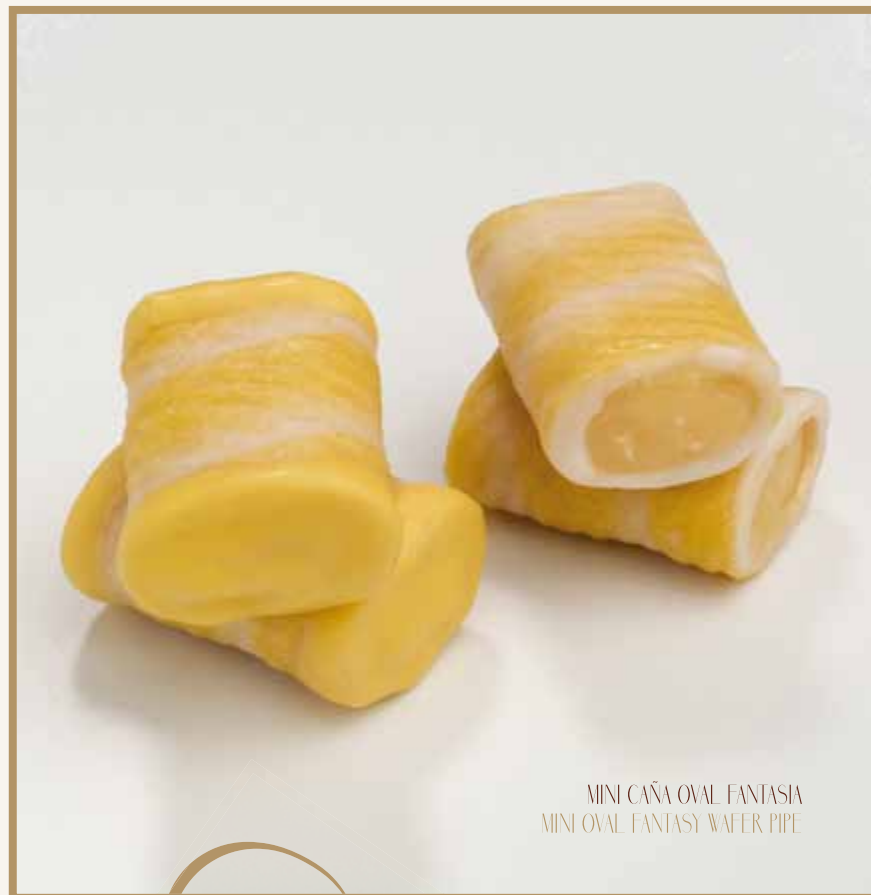
Ingredients:

Lemmon juice	400 g
Sugar	240 g
Egg	180 g
Egg yolk	100 g
Cream 35%	150 g
Corn starch	40 g
Vanilla	2 g

Procedimiento:

Añadir todos los ingredientes a la batidora a excepción del zumo de limón.
Batir hasta obtener una textura cremosa.
Escaldar el zumo de limón a 50 °C y añadir a la batidora.
Bajar temperatura a 5 °C y aplicar.

Aplicar con manga pastelera.



MINI CAÑA OVAL FANTASIA
MINI OVAL FANTASY WAFER PIPE

Procedure:

Add all the ingredients in the shaker except for the lemmon juice.
Whip until a creamy texture is obtained.
Heat the lemmon juice up to 50°C and add to the mixer.
Cool down to 5°C and apply.

Apply with pastry bag.



IT-DE-FR

CREMA DE CARAMELO

CARAMEL CREME

Ingredientes:

Chocolate con leche	300 g
Nata 35%	300 g
Azúcar	300 g
Glucosa	100 g

Ingredients:

Milk chocolate	300 g
Cream 35%	300 g
Sugar	300 g
Glucose	100 g

Procedimiento:

Hacer el caramelo con el azúcar y la glucosa a 160 °C
Añadir la nata y remover hasta que se desaga el caramelo completamente.
Retirar del fuego y añadir el chocolate con leche. Emulsionar.

Aplicar con manga pastelera.

MINI CAÑA OVAL FANTASIA
MINI OVAL FANTASY WAFER PIPE



Procedure:

Caramel is made out of the sugar and glucose at 160 °C.
Add cream and stir until the caramel is completely dissolved.
Stop heating and add the milk chocolate. Emulsify.

Apply with a pastry bag.



IT-DE-FR

CUAJADA (PANNA COTTA)

JUNKET (PANNA COTTA)

Ingredientes:

Leche entera	500 g
Nata 35%	500 g
Azúcar	200 g
Cuajada (polvo)	100 g

Ingredients:

Whole milk	500 g
Cream 35%	500 g
Sugar	200 g
Junket (powder)	100 g

Procedimiento:

Escaldar la leche a 45 °C, añadir la nata y el azúcar.
Remover hasta alcanzar los 85 °C.
Añadir la cuajada y remover.

Aplicar con manga pastelera dentro de un molde cuadrado de 5x5 cm y enfriar.

Procedure:

Heat the milk up to 45 °C. Then add sugar and cream.
Stir until 85 °C are reached.
Add junket and mix.

Apply with a pastry bag inside a 5x5 cm squared mould and cool down.



IT-DE-FR

HELADO DE CHOCOLATE

CHOCOLATE ICE CREAM

Ingredientes:

Leche entera	1330 g
Chocolate negro 64%	345 g
Azúcar	135 g
Azúcar invertido	120 g
Leche en polvo descremada	60 g
Estabilizante para helados	10 g

Ingredients:

Whole milk	1330 g
Black chocolate 64%	345 g
Sugar	135 g
Invert sugar	120 g
Skimmed powder milk	60 g
Ice cream stabilizers	10 g

Procedimiento:

Mezclar el estabilizante con 100 g de azúcar.
 Calentar la leche entera junto con la leche en polvo a 30 °C y añadir los azúcares.
 Calentar hasta 45 °C y añadir la mezcla de estabilizante-azúcar y la cobertura.
 Llevar la mezcla a 85 °C.
 Retirar del fuego y pasar la turmix para eliminar posibles grumos.
 Una vez a temperatura ambiente madurar en nevera durante 24 horas.
 Colocar la mezcla en el congelador y sacarla cada 30 min para remover durante 1 min.
 Repetir la operación durante las siguientes 3 horas.

Aplicar con manga.



Procedure:

Mix the stabilizer with 100 g of sugar.
 Heat the whole milk together with the powder milk up to 30 °C and add the rest of both sugar types.
 Heat up to 45 °C and then add the stabilizer-sugar mixture and the black chocolate.
 Heat the mixture up to 85 °C.
 Turn off the heat and stir in the mixer to eliminate possible lumps.
 Once the mixture reaches room temperature cool down in the fridge for 24 hours.
 Put the mixture in the freezer and extract after 30 min to stir for 1 min.
 Repeat previous operation during the next 3 hours.

Apply with a pastry bag.



IT-DE-FR

GANACHE DE CHOCOLATE Y CAFÉ CHOCOLATE & COFFEE GANACHE

Ingredientes:

Chocolate negro	1250 g
Nata 35%	1000 g
Glucosa	100 g
Cacao en polvo	200 g
Azúcar	200 g
Café liofilizado	15 g
Café en polvo	5 g

Ingredients:

Black Chocolate	1250 g
Cream 35%	1000 g
Glucose	100 g
Cocoa powder	200 g
Sugar	200 g
Lyophilized coffee	15 g
Coffee powder	5 g

Procedimiento:

Hervir la nata con la glucosa, el cacao, el café y el azúcar.
Añadir el chocolate troceado y apagar el fuego.
A 30 °C colar.
Montarlo en batidora a media velocidad durante 3' aprox.

Aplicar con manga pastelera.



Procedure:

Boil cream with glucose, cocoa, coffee and sugar.
Add chopped chocolate and turn off the fire.
Strain at 30°C.
Whip in the mixer at medium speed for about 3 minutes.

Apply with a pastry bag.



IT-DE-FR

GANACHE DE CHOCOLATE Y FRAMBUESA

CHOCOLATE AND RASPBERRY GANACHE

Ingredientes:

Chocolate negro	700 g
Nata 35%	300 g
Frambuesas	250 g
Glucosa	45 g

Ingredients:

Black chocolate	700 g
Cream 35%	300 g
Raspberry	250 g
Glucose	45 g

Procedimiento:

Hervir la nata con la glucosa y las frambuesas.
Retirar del fuego y añadir el chocolate en trozos pequeños.
Enfriar a 30 °C y montar en batidora a media velocidad durante aprox. 4 min.

Aplicar con manga pastelera.



Procedure:

Boil the cream with the glucose and raspberries.
Stop heating and add chocolate chips.
Cool down to 30 °C and whip in a mixer at medium speed for about 4 min.

Apply with pastry bag.



IT-DE-FR

GANACHE DE MANDARINA

MANDARINE GANACHE

Ingredientes:

Chocolate con leche	1500 g
Nata 35%	800 g
Glucosa	80 g
Ralladura de mandarina	40 g
Canela en polvo	5 g

Ingredients:

Milk chocolate	1500 g
Cream 35%	800 g
Glucose	80 g
Mandarin grated peel	40 g
Cinnamon powder	5 g

Procedimiento:

Llevar a ebullición la nata con la glucosa, la canela y la ralladura de mandarina. Una vez alcanzada la ebullición retirar del fuego y añadir el chocolate troceado. Colar una vez alcanzados los 35 °C.

Aplicar con manga pastelera.



Procedure:

Heat cinnamon, mandarin grated peel, glucose and cream up to boiling point. Once boiling point has been reached add chocolate chips and turn off heating. Strain the mixture once it reaches 35°C.

Apply with a pastry bag.



IT-DE-FR

GANACHE BLANCA

WHITE GANACHE

Ingredientes:

Chocolate blanco	1600 g
Nata 35%	1000 g
Grasa de coco	250 g
Glucosa	120 g

Ingredients:

White chocolate	1600 g
Cream 35%	1000 g
Coconut grease	250 g
Glucose	120 g

Procedimiento:

Hervir la nata con el azúcar.
Añadir la glucosa y la grasa de coco.
Retirar del fuego y añadir el chocolate blanco a trozos pequeños.
Enfriar hasta 35 °C.

Aplicar con manga pastelera.



Procedure:

Boil cream with the sugar.
Add glucose and coconut grease.
Remove from heater and add white small chocolate chips.
Cool down to 35 °C.

Apply with a pastry bag.



IT-DE-FR

MOUSSE DE CAPUCHINO

CAPPUCCINO MOUSSE

Ingredientes:

Nata 35% semimontada	500 g
Café	300 g
Nata 35%	200 g
Azúcar	150 g
Cuajada (polvo)	40 g

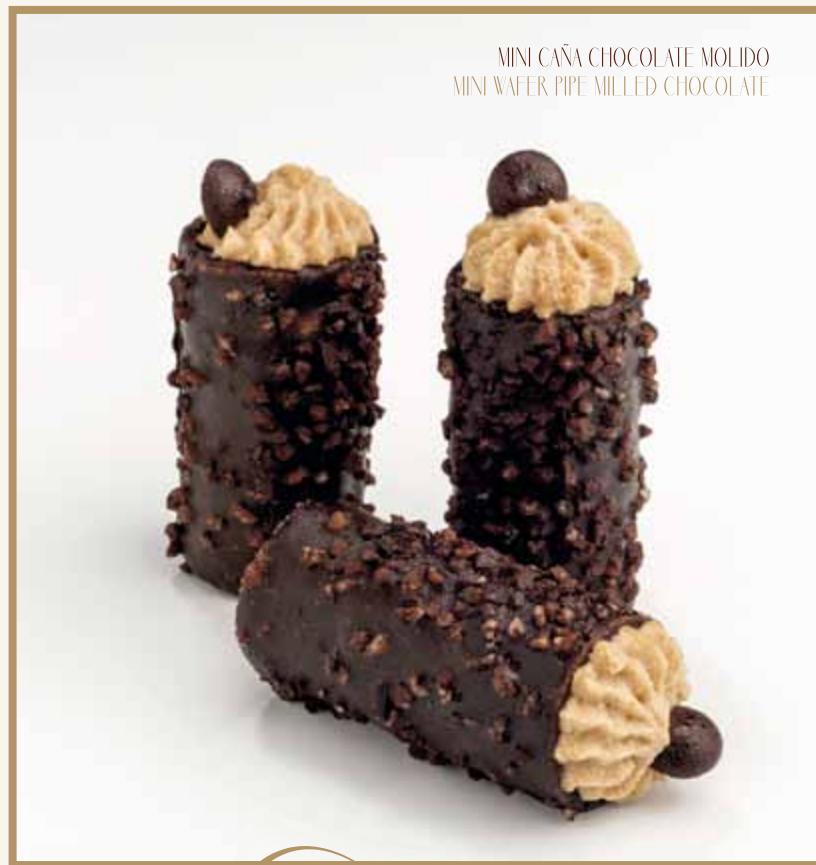
Ingredients:

Cream 35% partially whipped.	500 g
Coffee	300 g
Cream 35%.	200 g
Sugar	150 g
Junket (powder)	40 g

Procedimiento:

Calentar la nata y el café a 30 °C, añadir el azúcar y aumentar la temperatura a 85 °C. Una vez alcanzada la temperatura añadir la cuajada y enfriar hasta 30 °C. Mezclar con la nata semimontada previamente.

Aplicar con manga pastelera.



Procedure:

Heating up the whipped cream up to 30 °C, add sugar and increase temperature up to 85 °C. Once 85 °C is reached add junket and cool down to 30 °C. Stir with partially whipped cream.

Apply with a pastry bag.



IT-DE-FR

MOUSSE DE CHOCOLATE

CHOCOLATE MOUSSE

Ingredientes:

Nata 35% semimontada	500 g
Chocolate negro	400 g
Leche entera	200 g
Azúcar	50 g
Yema de huevo	50 g

Ingredients:

Cream 35% partially whipped.	500 g
Black chocolate.	400 g
Whole milk.	200 g
Sugar	50 g
Egg yolk	50 g

Procedimiento:

Montar las yemas con el azúcar, mezclar con la leche escaldada a 75 °C.
Cocer la crema hasta los 82 °C.
Sacar del fuego y añadir el chocolate en trozos pequeños.
A 38 °C añadir la nata semimontada.

Antes de que cristalice la manteca de cacao aplicar con manga pastelera dentro del barquillo previamente enfriado en nevera.



Procedure:

Whip egg yolks with sugar and mix with milk heated at 75 °C.
Cook the mixture up to 82 °C.
Stop the heating and add chocolate chips.
At 38 °C add the partially whipped cream.

Before the mousse crystallizes apply with the pastry bag inside the wafer previously cooled down in the fridge.



IT-DE-FR



This image shows a blank sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.