



Las mejores recetas Duche

Gelatinas

Y algo más...



¡PRUEBA
TODAS LAS
RECETAS
Y TE
SORPRENDERÁS!



\$19.50
~~\$23.60~~



GELATINAS Y POSTRES CON AMOR



Venta de
Colágeno Hidrolizado
DUCHÉ



LÍNEA BIENESTAR
DUCHÉ

Natural - Tropical - Rojos - Cítricos - Piña y Nopal - Cocoa - Vainilla - Fresa - Té verde - Té light
Moras - Durazno - Tamarindo - Manzana verde - Pescado

www.shopduche.com



Síguenos en:
[@Coloidales.duche](https://www.facebook.com/Coloidales.duche)



CARTA EDITORIAL

Uno de los compromisos de Coloidales Duché, desde hace más de 60 años, se ha enfocado en la capacitación, en ofrecer herramientas a nuestros consumidores para que desarrollen su potencial creativo. Con cada edición de la revista *Gelatinas y algo más...* hemos compartido inspiraciones y recomendaciones para el mejor uso de nuestra línea de productos; esta colección de colaboraciones de expertos y de alianzas con institutos de gastronomía ha resultado en una de las bases de recetas de gelatinas y postres más grande de Latinoamérica, que se puede consultar en nuestra sección de recetas en la página oficial: www.duche.com

Con esta edición retomamos la publicación periódica de este medio de comunicación con ustedes, nuestros lectores. Agradecemos la participación de los entusiastas estudiantes del Instituto Lucerna, así como de la asesoría y colaboración de nuestra Chef Claudia Arredondo. Compartimos también una entrevista exclusiva con Isabel Gallegos y un par de recetas especiales de la Chef Ari Tega. Esperamos que disfruten de este nuevo número tanto como nuestro equipo editorial al realizarla.

Para saber más sobre técnicas, manejo de productos y tips, les recordamos que desde hace 4 años realizamos clases a través de Facebook Live, los videos han quedado grabados y cada semana hay nuevas transmisiones.

Para capacitarte e inspirarte, Duché te responde y siempre está contigo.

TE BUSCAMOS

Si usas nuestros productos desde hace más de 5 años y quieres publicar tus recetas aquí, escribe a: info@8arp.com



PRODUCTOS UTILIZADOS EN ESTA EDICIÓN



Polvo para preparar gelatinas Duché sabores fresa, limón, naranja, piña y uva



Concentrados Duché sabores queso, frambuesa, nuez, mango y chocolate



Grenetina Duché 260 Bloom



Bióxido de titanio Duché



Cajilla de grenetina Duché 300 Bloom



Colorante en polvo línea 2 rojo fresa Duché



Esencias Duché sabores chocolate, durazno, grosella, fresa, naranja, piña, manzana verde, mora azul, nuez, rompope, sandía y uva



Vainilla Duché



Grenetina Duché 200 Bloom



Grenetina Duché 290 Bloom



Grenetina Duché Especial Chef



Caramelo líquido Duché (receta original)



Concentrados Oleosos para Panificación Duché sabores chocolate, mantequilla, mantequilla-vainilla y fresa



Colorantes en gel Duché rojo navidad, rosa, naranja, amarillo huevo, verde esmeralda, azul y violeta



Ácido cítrico Duché



LA MAGIA DE LOS PRODUCTOS DUCHÉ



Isabel Gallegos

UNA MUJER QUE HA SABIDO INNOVAR Y ABRIR CAMINOS



Mercado Libre me abrieron puertas, entonces era nuevo y no había mucha competencia. Luego vinieron las redes sociales y eso también generó nuevos clientes que veían mi trabajo". Junto con su hermana aprendió a hacer las paletas, luego gomitas y malvaviscos; más tarde comenzó a trabajar con royal icing y actualmente hace figuras con merengue. "Yo amo lo que hago, me encanta mi trabajo".

Desde hace dos años da clases en las que sugiere el uso de productos Duché. Por ejemplo, *"la grenetina de cajilla porque es económica, yo les hago sugerencia de que vayan de menos a más para sus ventas. La usamos para malvavisco y gomita y las ventajas son: la estabilidad y el brillo".* Para el royal icing y las figuras de merengue utiliza esencias; *"apenas estoy aplicando y me gusta porque da un aroma y un sabor muy rico".* El bióxido de titanio también le ha funcionado muy bien. Además de la guía para que sus alumnas conozcan las técnicas, su experiencia en la contabilidad

Isabel Gallegos es pionera en la llamada repostería creativa, en entrevista cuenta cómo fue que en 2006 nació Palebom, su negocio, cuando se mudó con su familia a Tequisquiapan, Querétaro. *"Me estresaba tanta paz después del ritmo acelerado de la ciudad en la que yo trabajaba como auxiliar contable; así que decidí ocuparme de la repostería creativa y empecé desde cero con la paleta de bombón. Tuve que picar piedra y fue difícil, pero internet y las ventas por*

facilita que pueda darles recomendaciones sobre cómo hacer rentables los negocios a emprender. *"Es importante llevar finanzas siempre es bueno darle al producto un buen costo y la calidad que manejas siempre va de la mano. En la última clase eso les enseñé, que tienen que manejar sus gastos y considerar detalles que a veces no toman en cuenta como el transporte o la luz. También recomiendo que vendan a mayoreo, a partir de 25 piezas, porque cuando compras materiales*

no sólo es para hacer una paleta. Les explico cómo calcular cuánto van a hacer para que salga la ganancia correcta”.

Para Isabel no hay clientes pequeños o grandes, sus ventas comienzan a partir de 25 piezas y hace envíos a toda la República Mexicana. Actualmente tiene como clientes desde grandes empresas que le llegan a pedir más de 1000 piezas para sus eventos o quienes piden para hacer un regalo, para una fiesta, una celebración, etc.

Nuestra entrevistada comparte que su madre siempre fue muy creativa, hacía figuras de migajón y daba clases, pero a ella no le llamaba la atención aprender. “Me decía que podía aprender y que con eso me podría ayudar, pero nunca me quise acercar sino hasta después de muchos años cuando llegó a Tequisquiapan e inició esta aventura que la ha llevado a desarrollar un gran talento para hacer hermosas figuras y su generosidad le abrió también caminos para que la buscaran para pedirle clases. *“Me han dicho que no me guardo nada, cosa que me preguntan se las comparto, las oriento; siempre estoy ayudándolas, guiándolas. Es bien bonito que ahora veo sus páginas y me emociono mucho, pienso que están superando al maestro. Es padre admirar el trabajo de las alumnas. Las ves cómo empezaron y lo que hoy hacen y eso me hace saber que les enseñé bien”*, comparte orgullosa de las mujeres que ha podido impulsar.

Como dato que también habla mucho de la generosidad de Isabel es que tiene una AC que se ocupa del bienestar animal.

El mensaje que envía a las personas que quieran emprender en este ramo es: *“Ama tu trabajo y se notará porque en él depositas tu esfuerzo; no es un trabajo, es un disfrute. También te digo que no te rindas, si hay algo que te apasiona hazlo, todos tenemos la capacidad de crear algo lindo con paciencia y dedicación. Yo empecé de cero, no me he rendido y la competencia es con una misma, la clave*

está en buscar superarte a ti”, comparte Isabel entusiasmada.

Planes

Seguir aprendiendo sobre repostería creativa, porque cuando comenzó cuenta que se trataba de hacer recuaditos, pero ahora ya ha evolucionado mucho y le interesa conocer todo lo que implica en cuanto a nuevas técnicas y aplicación de ingredientes. Además, *“quiero un negocio en el que pueda ofrecer mis productos y dar clases. Esa es mi visión para un futuro no muy lejano”*.

Al preguntarle sobre el significado de su trabajo nos dijo: “Logros, muchos logros, alegrías y satisfacciones”.

Para cerrar la entrevista le pedimos que compartiera algunas recomendaciones para el royal icing:

1. Tiene que ser un azúcar glass de calidad, es mejor comprar de paquete cerrado para asegurar que no esté mezclada.
2. El batido, es decir, la mezcla cuando se elabora no tiene que pasar de determinado tiempo en la batidora; recomiendo 5 minutos.
3. El secado es muy importante porque seca de afuera hacia adentro y a veces se empaca cuando todavía está húmedo por dentro y si se embolsa así, se deshace. Se deben dar 12 horas de secado. Para controlar el secado se debe cuidar no exceder el colorante.
4. Si se usan esencias Duché para dar sabor, la recomendación son 5 gotitas para un kilo de azúcar glass.
5. Si el azúcar no está muy blanca se puede blanquear con bióxido de titanio Duché.





- Concentrado Oleoso para panificación Duché sabor fresa
- Vainilla Duché
- Colorantes en Gel Duché

Mini hotcakes DE COLORES

Chef Araceli Trejo

“Cada comida forma parte de mi éxito y estoy preparada para lo que realmente he nacido, la cocina.”

INGREDIENTES:

- ✓ 1 ½ CUCHARADA DE CONCENTRADO OLEOSO PARA PANIFICACIÓN DUCHÉ SABOR FRESA
- ✓ 1 CUCHARADA DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ COLORANTES EN GEL DUCHÉ
- ✓ 1 TAZA DE HARINA CERNIDA
- ✓ 2 CUCHARADITAS DE AZÚCAR
- ✓ 1 PIZCA DE SAL
- ✓ 2 CUCHARADITAS DE POLVO PARA HORNEAR
- ✓ 2 CUCHARADAS DE MANTEQUILLA DERRETIDA
- ✓ 1 TAZA DE LECHE
- ✓ 1 HUEVO

PREPARACIÓN:

- 1** Integra la harina con el azúcar, la sal y el polvo para hornear; viértelos a una licuadora. Agrega la mantequilla, la leche, el huevo, el concentrado y la vainilla; licua hasta obtener una preparación homogénea.
- 2** Divide la mezcla en varias porciones y colorea cada una; mueve hasta lograr tonos uniformes. Introduce cada color en diferentes bolsas de plástico y hazles un pequeño orificio por un extremo inferior.
- 3** Funde un mínimo de mantequilla, en una sartén con teflón y vierte varias porciones en forma de círculos pequeños. Cocina por unos minutos y voltea las piezas; deben quedar doraditos por ambos lados. Repite la operación hasta terminar con las mezclas.



- 4** Sirve los mini hotcakes en platos extendidos y disfruta con los ingredientes que más te agraden (jarabe de chocolate, mermeladas, granillo de colores, etc).



- Cajilla Duché 300 Bloom
 - Vainilla Duché
- Colorantes en Gel Duché

Gomitas de colores SABOR A YOGUR

INGREDIENTES:

- ✓ 2 SOBRES DE GRENETINA DUCHÉ 300 BLOOM
- ✓ 1 CUCHARADITA DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ COLORANTES EN GEL DUCHÉ
- ✓ 6 CUCHARADAS DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 1 TAZA DE YOGUR NATURAL (A TEMPERATURA AMBIENTE)
- ✓ AZÚCAR AL GUSTO (OPCIONAL)
- ✓ TROZOS DE MANZANA, MANGO Y FRESA (O LA FRUTA DE TU PREFERENCIA)

PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina en el agua, durante 20 minutos o hasta que esponje; disuélvela en el horno de microondas por 15 segundos y reserva.
- 2 Mezcla el yogur con la vainilla y el azúcar; enseguida, incorpora perfectamente la grenetina disuelta.
- 3 Divide la preparación en varias porciones y colorea cada una con los tonos deseados. Vierte un poco en moldes previamente engrasados y distribuye trozos de la fruta.
- 4 Rellena los espacios por completo con más yogur y refrigera durante una hora o hasta que las gomitas estén firmes. Desmolda y disfruta.



TIP

Para los niños son una excelente opción como snack o postre.

Síguela:

Facebook: Ari Tega Chef
Instagram: @ari_tega_chef
YouTube: Ari Tega Chef
Pinterest: Ari Tega chef

Conoce más



Mini paletas CONGELADAS

Escaneá y ve el video paso a paso para hacer gomitas



Chef Claudia Arredondo

INGREDIENTES

PARA LAS PALETAS DE LECHE:

- ✓ 3 ML DE CONCENTRADO DUCHÉ SABOR NUEZ
- ✓ 6 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR FRESA
- ✓ COLORANTE EN POLVO LÍNEA 2 ROJO FRESA DUCHÉ
- ✓ 200 ML DE AGUA PURIFICADA
- ✓ 12 G DE LECHE EN POLVO
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA

PARA LAS PALETAS DE AGUA:

- ✓ 6 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR SANDÍA
- ✓ 4 ML DE CONCENTRADO DUCHÉ SABOR MANGO
- ✓ COLORANTE EN POLVO LÍNEA 2 DUCHÉ ROJO FRESA
- ✓ ÁCIDO CÍTRICO DUCHÉ
- ✓ 2 G DE CMC O VANOLA
- ✓ 230 G DE AZÚCAR
- ✓ 1 LITRO DE AGUA PURIFICADA

MATERIAL

- ✓ BATIDOR DE GLOBO
- ✓ JARRAS O RECIPIENTES AMPLIOS
- ✓ LICUADORA
- ✓ CHAROLA O MOLDES PARA PALETAS
- ✓ PALITOS DE MADERA (PARA PALETAS)



PREPARACIÓN:

- 1** Para las paletas de leche, vierte el agua en una jarra y disuelve la leche en polvo; utiliza el batidor. Enseguida, vierte la leche evaporada y mezcla; por último, añade la leche condensada. Separa la preparación en dos porciones iguales.
- 2** Incorpora a una parte el concentrado y mezcla perfectamente; vierte a los moldes y congela. Aparte, diluye en la esencia un mínimo del colorante (o la cantidad de acuerdo al tono deseado) y agrégalos a la segunda porción de

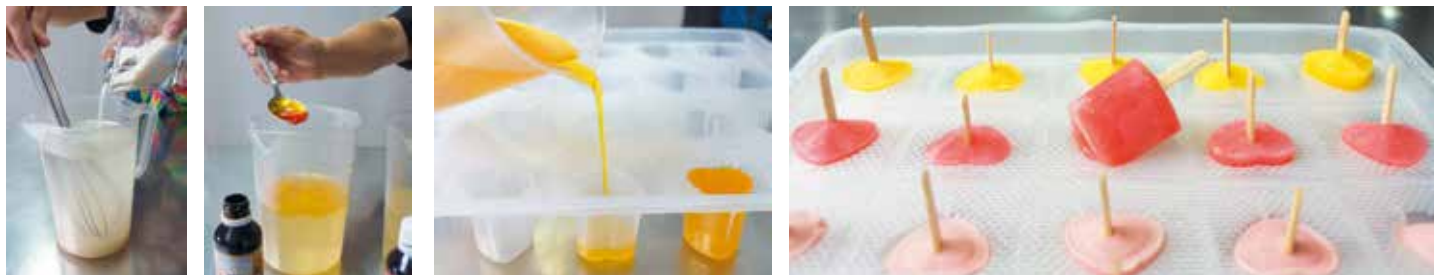
leches; vacía a los moldes y congela. Recuerda colocar al centro los palitos de madera cuando las preparaciones estén semi-congeladas y se puedan sostener.

- 3** Para las paletas de agua, mezcla el azúcar con el CMC; utiliza el batidor de globo. Enseguida, licua la mitad del agua y agrega, poco a poco (para evitar grumos), la mezcla de polvos. Vacía lentamente el agua restante y sin dejar de licuar, hasta integrar perfectamente.





- Concentrados Duché sabores nuez y mango
 - Esencias Duché sabores fresa y sandía
- Colorante en polvo línea 2 rojo fresa Duché
 - Ácido Cítrico Duché



4 Divide en dos porciones iguales y a la primera integra la esencia, 0.5 g de ácido cítrico y un mínimo del colorante; reserva. A la segunda porción, integra perfectamente el concentrado y 0.75 g de ácido cítrico.

5 Llena los moldes (sólo hasta las $\frac{3}{4}$ partes) y congela hasta que las paletas estén firmes. Desmolda todas las piezas de leche y agua. Disfruta solas o bañadas con chocolate.





- Polvo para preparar gelatina Duché sabor limón
- Cajilla de grenetina Duché 300 Bloom

Áspic de limón CON PEPINO



**Alumno: Aarón
Zúñiga Urbán**

INGREDIENTES:

- ✓ 2 BOLSAS DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA DUCHÉ SABOR LIMÓN
- ✓ 1 CAJILLA (4 SOBRES DE 7G C/U) DE GRENETINA DUCHÉ 300 BLOOM
- ✓ 4 TAZAS DE AGUA PURIFICADA Y CALIENTE
- ✓ 300 G DE QUESO CREMA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 LATA DE MEDIA CREMA
- ✓ 4 LIMONES (SÓLO EL JUGO)
- ✓ 1 PEPINO (DESINFECTADO, PELADO Y CORTADO EN CUBITOS SIN SEMILLAS)
- ✓ ACEITE VEGETAL, EL NECESARIO

PREPARACIÓN:

- 1 Disuelve una bolsa de gelatina con dos sobres de grenetina, en dos tazas de agua y reserva.
- 2 Licua el queso crema con la leche condensada, la media crema, el jugo de limón y la preparación de gelatina que reservaste.
- 3 Aparte, disuelve perfectamente la segunda bolsa de polvo de gelatina, la grenetina y el agua caliente, restantes.
- 4 Engrasa ligeramente un molde de rosca y vierte la mitad de gelatina con leche; deja gelificar dentro del refrigerador. Enseguida, vierte la mitad de gelatina con agua y una porción del pepino; gelifica y repite la operación con los ingredientes sobrantes.
- 5 Refrigera una hora o hasta gelificar por completo, desmolda, decora al gusto y disfruta.



TIP

Para lograr una mayor firmeza en las gelatinas, agrega 10 g de grenetina extra por cada bolsa de polvo para preparar gelatina Duché.

Gelatina de tres CHOCOLATES



- Grenetina Duché 260 Bloom
- Esencia Duché sabor chocolate



Alumna: Ximena Vivian Cortés Chávez

INGREDIENTES:

- ✓ 45 G DE GRENETINA DUCHÉ 260 BLOOM
- ✓ 15 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR CHOCOLATE
- ✓ ½ TAZA DE AGUA PURIFICADA Y FRÍA
- ✓ 1 LITRO DE LECHE
- ✓ 1 TAZA DE AZÚCAR
- ✓ 150 G DE CHOCOLATE OSCURO, PICADO
- ✓ 150 G DE CHOCOLATE CON LECHE, PICADO
- ✓ 150 GR DE CHOCOLATE BLANCO, PICADO

PREPARACIÓN:

- 1** Espolvorea la grenetina sobre el agua y deja hidratar durante 5-7 minutos o hasta esponjar; disuélvela a baño María y reserva.
- 2** Calienta la leche, a fuego medio, con el azúcar; mezcla hasta integrar y espumar. Retira del fuego e incorpora perfectamente la grenetina disuelta; después mezcla con la esencia.
- 3** Divide la preparación en tres partes iguales y disuelve una variedad de chocolate en cada una.
- 4** Distribuye en copas la porción de chocolate oscuro y refrigera hasta semi-gelar. Enseguida, vierte el chocolate con leche y deja semi-gelar. Por último, vacía la preparación del chocolate blanco y refrigera hasta que las gelatinas estén firmes. Decora al gusto y disfruta.



TIP

Para obtener mejores resultados, entre cada capa de gelatina, es importante agregar las preparaciones ligeramente tibias, nunca calientes.



- Grenetina Duché 200 Bloom
- Vainilla Duché

Gelatina de MAZAPÁN



Alumna: Hilary Melody Padilla Espitia



INGREDIENTES:

- ✓ 45 G DE GRENETINA DUCHÉ 200 BLOOM
- ✓ 1 CUCHARADA DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ ¾ TAZA DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ ½ LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1.5 LATAS DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 400 ML DE LECHE TIBIA
- ✓ 6 MAZAPANES DE 28 G C/U (PULVERIZADOS)

PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina en el agua durante 5-7 minutos o hasta que esponje; enseguida, disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 15 segundos cada uno) y reserva.
- 2 Mezcla en un tazón las leches y la vainilla; utiliza un batidor de globo. Incorpora el polvo de mazapán y la grenetina disuelta.
- 3 Vacía en un molde de rosca y refrigera durante 4 horas o hasta que la gelatina esté firme. Desmolda y decora al gusto.



Copa cremosa DUCHÉ



- Polvo para preparar Gelatinas Duché sabores fresa, limón, naranja, piña y uva
- Concentrado Duché sabor queso



**Alumno: Ronnie
Negrete Hernández**

INGREDIENTES:

- ✓ 1 BOLSA DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA DUCHÉ EN LOS SABORES FRESA, LIMÓN, NARANJA, PIÑA Y UVA
- ✓ 8 ML DE CONCENTRADO DUCHÉ SABOR QUESO
- ✓ 3.5 LITROS DE AGUA PURIFICADA, CALIENTE
- ✓ 190 G DE QUESO CREMA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 200 ML DE CREMA ÁCIDA

PREPARACIÓN:

- 1** Prepara cada bolsa de gelatina en 700 ml de agua y vierte cada sabor en un molde rectangular. Refrigerar hasta que las gelatinas estén firmes, córtalas en cubos y mézclalas en un bowl; reserva.
- 2** Licua el queso, la leche condensada, la crema y el concentrado. Vierte a las gelatinas e incorpora suavemente.
- 3** Refrigerar 15 minutos, sirve en copas y disfruta. Si lo prefieres, puedes añadir fresas o nuez picada.

TIP

Para lograr una mayor firmeza en las gelatinas, agrega 10 g de grenetina extra por cada bolsa de polvo para preparar gelatina Duché.



Pastel VAINIFRESA



INGREDIENTES

PARA LA GELATINA DE FRESA

- ✓ 3 SOBRES (7 G C/U) DE GRENETINA DUCHÉ 300 BLOOM
- ✓ 2 ML DE COLORANTE EN GEL DUCHÉ ROJO NAVIDAD
- ✓ 5 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR FRESA
- ✓ ½ TAZA DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 250 G DE FRESAS LAVADAS, DESINFECTADAS Y SIN RABO
- ✓ ¼ DE TAZA DE AGUA PURIFICADA
- ✓ ½ TAZA DE AZÚCAR

PARA LA GELATINA DE LECHE

- ✓ 1 CAJILLA (4 SOBRES DE 7 G C/U) DE GRENETINA DUCHÉ 300 BLOOM
- ✓ ¾ TAZA DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 1 LATA DE MEDIA CREMA
- ✓ 190 G DE QUESO CREMA

PARA EL PASTEL

- ✓ 10 ML DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ 10 ML DE CONCENTRADO OLEOSO PARA PANIFICACIÓN DUCHÉ SABOR MANTEQUILLA-VAINILLA
- ✓ 6 HUEVOS (YEMAS Y CLARAS POR SEPARADO)
- ✓ ½ TAZA DE AZÚCAR
- ✓ 1 TAZA DE HARINA DE TRIGO
- ✓ 1 CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

PARA LA DECORACIÓN

- ✓ 1 BOLSA DE POLVO PARA PREPARAR GELATINA DUCHÉ SABOR FRESA
- ✓ 1 LITRO DE CREMA PARA BATIR
- ✓ 250 G DE FRESAS LAVADAS, DESINFECTADAS Y SIN RABO



PEPARACIÓN:

- 1** Para la gelatina de fresa, hidrata la grenetina en el agua fría durante 5-7 minutos o hasta que esponje y disuélvela a baño María; reserva.
- 2** Licua las fresas con el agua y el azúcar; calienta la preparación por 5 minutos y mezcla la grenetina disuelta. Incorpora unas gotas de colorante y la esencia; reserva.
- 3** Para la gelatina de leche, hidrata la grenetina como en el paso 1. Aparte, licua los siguientes cuatro ingredientes y sin dejar de licuar, agrega poco a poco la grenetina disuelta. Reserva unos minutos (no permitas que gelifique).
- 4** Divide la preparación de leche en tres parte iguales y vierte cada una en moldes de 22 cm de diámetro, previamente engrasados. Enseguida, viértelos poco a poco 1/3 de la gelatina de fresa a cada molde y con ayuda de una cuchara, mueve suavemente para formar un ligero marmoleado. Refrigerera hasta que gelifiquen y reserva.



- Cajilla de Goretina Duché 300 Bloom
- Colorante en gel Duché rojo navidad
- Esencia Duché sabor fresa
 - Vainilla Duché
- Concentrado Oleoso para panificación Duché sabor mantequilla-vainilla
- Bolsa de polvo para preparar gelatina Duché sabor fresa

Chef. Christian Rodríguez Ramírez



- 5 Para el pastel, precalienta el horno a 180°C. Aparte, engrasa y enharina un molde de 22 cm de diámetro; reserva.
- 6 Bate las claras a punto de turrón y añade las yemas una por una; sin dejar de batir, incorpora el azúcar, la vainilla y el concentrado. Integra los polvos previamente cernidos y en forma envolvente.
- 7 Vacía la mezcla en el molde y hornea durante 30-35 minutos o hasta que al introducir un palillo, éste salga limpio. Deja entibiar y desmolda.
- 8 Para el montaje y la decoración, corta el pastel en tres partes iguales, en forma horizontal, y coloca la parte de abajo en una base para pastel. Encima centra una de las gelatinas (desmóldala con cuidado) y tapa con otro tercio del pan. Repite las capas con las piezas restantes y cubre todo el pastel con la crema previamente batida a punto de turrón. Reserva.
- 9 Prepara el polvo de gelatina como lo indica el paquete, vierte a un molde de 22 cm y distribuye las fresas. Refrigerar hasta gelificar, desmolda y decora con esto la superficie del pastel. Refrigerar un tiempo más y disfruta.

TIP

Si EL POSTRE estará en exhibición en climas cálidos, sugerimos que, para prolongar la firmeza, agregues hasta 10 g extra de goretina a la gelatina de decoración.

Línea de Bienestar Duché®
Deliciosas Bebidas y Licuados proteínicos de Colágeno

GRENETINA HIDROLIZADA
Oseagel MR



*Sabores para combinar con agua:
Natural, Frutos rojos, Tropical, Cítricos
y Piña con nopal*



*Sabores para combinar con leche:
Fresa, Vainilla y Chocolate*



**Venta Directa y
Multinivel**

shopduche.com

Tel. (52) 55 5533-6443 Ext. 213

¡Únete a nuestra red de distribuidores!

www.productosduche.com

ventas@duche.com

También de venta en tiendas de materias primas



SÍGUENOS





- Grenetina Duché Especial Chef
- Concentrado Duché sabor frambuesa
 - Vainilla Duché
 - Bióxido de Titanio Duché

Rosca de frambuesa y ARÁNDANOS CON LECHE



Chef. Christian Rodríguez Ramírez

INGREDIENTES: PARA LA GELATINA DE FRAMBUESA Y ARÁNDANOS

- ✓ 40 G DE GRENETINA DUCHÉ ESPECIAL CHEF
- ✓ 12 ML DE CONCENTRADO DUCHÉ SABOR FRAMBUESA
- ✓ 150 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 750 ML DE JUGO DE ARÁNDANO
- ✓ ½ TAZA DE AZÚCAR
- ✓ 170 G DE FRAMBUESAS, LAVADAS Y DESINFECTADAS
- ✓ 100 G DE ARÁNDANOS DESHIDRATADOS

PARA LA GELATINA DE LECHE

- ✓ 50 GR DE GRENETINA DUCHÉ ESPECIAL CHEF
- ✓ 1 CUCHARADA DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ 5 ML DE BIÓXIDO DE TITANIO DUCHÉ (GRADO ALIMENTICIO)
- ✓ 150 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 1 LITRO DE LECHE ENTERA
- ✓ 100 GR DE AZÚCAR
- ✓ ½ LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ ½ LATA DE LECHE CONDENSADA



PREPARACIÓN:

- 1 Para la gelatina de frambuesa y arándanos, hidrata la grenetina en el agua durante 5-7 minutos o hasta que esponje; enseguida, disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 15 segundos cada uno).
- 2 Calienta la mitad del jugo y mezcla el azúcar; integra perfectamente la grenetina disuelta, el concentrado y el resto del jugo. Vierte en un molde de rosca y distribuye las frambuesas con los arándanos; refrigera hasta semi-gelar y reserva.
- 3 Para la gelatina de leche, hidrata la grenetina como en el paso 1 y reserva.
- 4 Calienta 500 ml de leche entera con el azúcar y la vainilla; retira del fuego. Mezcla las leches restantes y la grenetina disuelta. Enseguida, incorpora el bióxido de titanio diluido previamente en 5 ml de agua purificada.
- 5 Deja enfriar un poco y vierte sobre la gelatina de frambuesa. Refrigera hasta gelificar, desmolda y disfruta. Puedes decorar con frutos rojos.



Gelatina Arcoíris DUCHÉ



- Gernetina Duché 260 Bloom
- Colorantes en Gel Duché rojo navidad, rosa, naranja, amarillo huevo, verde esmeralda, azul y violeta
- Esencias Duché sabores grosella, fresa, naranja, piña, manzana verde, mora azul y uva
- Bióxido de Titanio Duché
 - Vainilla Duché

INGREDIENTES:

- ✓ 250 G DE GRENETINA DUCHÉ 260 BLOOM
- ✓ 1 ML DE COLORANTES EN GEL DUCHÉ ROJO NAVIDAD, ROSA, NARANJA, AMARILLO HUEVO, VERDE ESMERALDA, AZUL Y VIOLETA
- ✓ 5 ML DE ESENCIAS DUCHÉ SABORES GROSELLA, FRESA, NARANJA, PIÑA, MANZANA VERDE, MORA AZUL Y UVA
- ✓ 25 ML DE BIÓXIDO DE TITANIO DUCHÉ (GRADO ALIMENTICIO)
- ✓ 20 ML DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ 650 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 3 LITROS DE AGUA PURIFICADA Y CALIENTE
- ✓ 600 G DE AZÚCAR REFINADA
- ✓ 500 ML DE LECHE
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 190 G DE QUESO CREMA

Alumna: Ximena Vivian Cortés Chávez



PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata 170 g de gernetina en 400 ml de agua fría, durante 5-7 minutos o hasta que esponje; enseguida, disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 15 segundos cada uno).
- 2 Integra en el agua caliente la gernetina disuelta y el azúcar; divide la mezcla en siete partes iguales. Añádeles a cada porción un color y un sabor similar. Reserva.
- 3 Para la gelatina de leche, hidrata y disuelve 80 g de gernetina con el agua fría restante, guíate con el paso 1. Aparte, licua las leches junto con el queso, la vainilla y el bióxido de titanio (este previamente diluido en 5 ml de agua purificada); calienta la mezcla (no permitas que hierva) y retira del fuego. Integra perfectamente la gernetina disuelta y reserva.
- 4 Vierte en un molde (previamente engrasado) la gelatina del color preferido y refrigera hasta gelificar; enseguida, vacía un poco de la gelatina de leche y deja gelificar. Repite la operación hasta terminar con los sabores y lograr las capas; refrigera hasta que la gelatina esté firme. Desmolda y disfruta.



TIP

Para obtener mejores resultados entre cada capa de gelatina, es importante agregar las preparaciones ligeramente tibias, nunca calientes.



• Vainilla Duché

Tarta de MANZANA



Chef. Christian Rodríguez Ramírez

INGREDIENTES:

PARA LA BASE

- ✓ 20 ML DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ 70 G DE MANTEQUILLA A TEMPERATURA AMBIENTE
- ✓ ½ LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 HUEVO
- ✓ 1 ½ TAZA DE HARINA DE TRIGO
- ✓ ½ CUCHARADITA DE POLVO PARA HORNEAR

PARA EL RELLENO

- ✓ ½ LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 LATA (230 G) DE PURÉ DE MANZANA
- ✓ 2 HUEVOS
- ✓ 1 CUCHARADITA DE CANELA EN POLVO
- ✓ 5 MANZANAS AMARILLAS LAVADAS, PELADAS Y EN TROZOS REGULARES
- ✓ 2 CUCHARADAS DE AZÚCAR

PREPARACIÓN:

1 Precalienta el horno a 175°C. Aparte, engrasa y enharina un molde para tarta; reserva.

2 Para la base, acrema la mantequilla y agrega los demás ingredientes (los polvos deben añadirse previamente cernidos). Bate hasta obtener una pasta tersa y homogénea; colócala en un bowl, cubre con plástico adherible y refrigera por 15 minutos.

3 Extiende la pasta sobre una mesa enharinada, debe quedar uniforme, no muy gruesa y más amplia que la circunferencia del molde; utiliza un rodillo. Cubre el molde y corta por la orilla el excedente de pasta; reserva.

4 Para el relleno, mezcla los primeros cuatro ingredientes y reserva. Coloca las rebanadas de manzana sobre la base de la tarta, hazlo de forma uniforme y vierte la preparación anterior. Espolvorea el azúcar.

5 Hornea durante 45-60 minutos o hasta que las manzanas estén suaves y la pasta crocante. Retira del horno, deja entibiar y disfruta.



Gelatina de rompope RELLENA DE PASTELITOS



- Grenetina Duché 290 Bloom
- Esencia Duché sabor rompope
- Colorante en Gel Duché amarillo huevo

INGREDIENTES:

- ✓ 80 G DE GRENETINA DUCHÉ 290 BLOOM
- ✓ 20 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR ROMPOPE
- ✓ COLORANTE EN GEL DUCHÉ AMARILLO HUEVO
- ✓ ¼ TAZA DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 1 LITRO DE LECHE
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 ½ TAZA DE ROMPOPE
- ✓ 10 PASTELITOS DE CHOCOLATE EN ROLLO (TIPO CHOCOROLÉS)
- ✓ 100 G DE CREMA CHANTILLY
- ✓ 100 G DE FRESAS LAVADAS Y DESINFECTADAS



Alumno: Alan Alexis Alarcón López



PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina en el agua durante 5-7 minutos o hasta que esponje; enseguida, disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 15 segundos cada uno).
- 2 Hierva las leches con el rompope, retira del fuego e integra perfectamente la grenetina disuelta, la esencia y unas gotas del colorante.
- 3 Vierte la mitad de la preparación en un molde para gelatina (previamente engrasado) y refrigera hasta gelificar.
- 4 Distribuye los pastelitos sobre la gelatina, vacía un mínimo de la otra mitad de gelatina líquida

y deja gelificar (esto evitará que los pastelitos se muevan).

- 5 Agrega la mezcla restante y refrigera durante dos horas o hasta que la gelatina esté firme. Desmolda y decora con las fresas y la crema chantilly.





- Grenetina Duché 290 Bloom
- Esencia Duché sabor nuez
- Bióxido de Titanio Duché

Gelatina de nuez ENCAPSULADA



Chef. Yadira Esther Picazo Barboza

INGREDIENTES:

PARA LA GELATINA DE AGUA

- ✓ 40 G DE GRENETINA DUCHÉ 290 BLOOM
- ✓ 20 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR NUEZ
- ✓ 130 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 250 G DE AZÚCAR REFINADA
- ✓ 1 LITRO DE AGUA PURIFICADA, CALIENTE
- ✓ 300 G DE NUEZ PECANA, EN MITADES

PARA LA GELATINA DE LECHE

- ✓ 60 G DE GRENETINA DUCHÉ 290 BLOOM
- ✓ 5 ML DE BIÓXIDO DE TITANIO DUCHÉ (GRADO ALIMENTICIO)
- ✓ 20 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR NUEZ
- ✓ 150 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 500 ML DE LECHE
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 1 LATA DE MEDIA CREMA

PREPARACIÓN:

- 1 Para la gelatina de agua, hidrata la grenetina en el agua fría durante 5-7 minutos o hasta que esponje y disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 15 segundos cada uno).
- 2 Disuelve el azúcar en el agua caliente. Enseguida, mezcla perfectamente la grenetina disuelta y la esencia.
- 3 Vierte en un molde redondo un poco de la preparación anterior y deja semi-gelar; distribuye la nuez al gusto y vacía lentamente un poco más de la gelatina hasta cubrir (encapsular) las piezas. Refrigerera hasta gelificar y agrega la gelatina restante; refrigera hasta que esté firme.
- 4 Para la gelatina de leche, hidrata la grenetina como en el paso 1 y reserva.
- 5 Licua las leches con la media crema y calienta. Retira del fuego y agrega la grenetina disuelta. Incorpora la esencia y el bióxido de titanio (previamente diluido en 5 ml de agua purificada); deja enfriar.
- 6 Vierte lentamente sobre la gelatina de agua y refrigera hasta gelificar por completo. Desmolda y disfruta.



TIP

Para obtener mejores resultados entre cada capa de gelatina, es importante agregar las preparaciones ligeramente tibias, nunca calientes.

Copitas de ROMPOPE



Alumna: Darerca Caleb Castillo Sánchez

INGREDIENTES:

- ✓ 65 DE GRENETINA DUCHÉ 290 BLOOM
- ✓ 20 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR ROMPOPE
- ✓ COLORANTE EN GEL DUCHÉ AMARILLO HUEVO
- ✓ ¼ TAZA DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 1 LITRO DE LECHE
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 ½ TAZA DE ROMPOPE

PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina en el agua durante 5-7 minutos o hasta que esponje y disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 15 segundos cada uno); reserva.
- 2 Hierva las leches con el rompope y retira del fuego; incorpora perfectamente la grenetina disuelta. Mezcla la esencia y unas gotas del colorante.
- 3 Vierte la preparación en copas y refrigera durante una hora o hasta que gelifiquen. Decora al gusto y disfruta.



¡Dale forma a tus Creaciones!

con nuestros moldes

¡Más de 100 modelos!

Visita nuestro Catálogo en línea en www.duche.com en la sección de moldes 

Y haz tu pedido al 55 5533 6444 y 45 Ext. 221
Horario de Atención Lun-Vie de 9 am a 6 pm
gelatin@duche.com

 Síguenos en facebook



- Concentrado Oleoso para panificación Duché sabor chocolate
- Vainilla Duché

Flan imposible DE CAJETA



Alumna: Hilary Melody Padilla Espitia

INGREDIENTES: PARA EL PASTEL

- ✓ 40 ML DE CONCENTRADO OLEOSO PARA PANIFICACIÓN DUCHÉ SABOR CHOCOLATE
- ✓ 1 TAZA DE CAJETA
- ✓ 1 PAQUETE (432 G) DE HARINA PARA PREPARAR PASTEL SABOR CHOCOLATE
- ✓ 3 HUEVOS
- ✓ 1 TAZA DE ACEITE DE MAÍZ
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ ½ TAZA DE NUEZ PICADA

PARA EL FLAN

- ✓ 20 ML DE VAINILLA DUCHÉ
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 6 HUEVOS
- ✓ 190 G DE QUESO CREMA

PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el horno a 180 °C. Aparte, engrasa y enharina un molde para horno; cubre el fondo con la cajeta y reserva.
- 2 Para el pastel, coloca la harina en un bowl e integra los huevos uno por uno y sin dejar de batir; enseguida, incorpora los ingredientes restantes y reserva.
- 3 Para el flan, licua las leches con los huevos, el queso crema y la vainilla.
- 4 Vierte en el molde la mezcla del pastel y con una cuchara, agrega poco a poco la preparación del flan. Cubre la superficie con papel aluminio y hornea, a baño María, durante hora y media o hasta que esté listo; deja enfriar y desmolda.
- 5 Refrigerera por 2 horas, decora al gusto y disfruta.



Mousse de CHOCOLATE



- Grenetina Duché 260 Bloom
- Concentrado Oleoso para panificación Duché sabor mantequilla
- Concentrado Duché sabor chocolate

INGREDIENTES:

- ✓ 20 GR DE GRENETINA DUCHÉ 260 BLOOM
- ✓ 50 ML DE CONCENTRADO OLEOSO PARA PANIFICACIÓN DUCHÉ SABOR MANTEQUILLA
- ✓ 6 ML DE CONCENTRADO DUCHÉ SABOR CHOCOLATE
- ✓ 50 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 75 G DE MANTEQUILLA
- ✓ 170 G DE GALLETAS MARÍAS
- ✓ 600 ML DE CREMA PARA BATIR
- ✓ 340 G DE CHOCOLATE OSCURO

PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina en el agua durante 5-7 minutos o hasta que esponje y disuélvela a baño María; reserva.
- 2 Funde la mantequilla en el horno de microondas, retira y añade las galletas previamente trituradas con el concentrado de mantequilla; mezcla hasta lograr una pasta homogénea.
- 3 Distribuye la preparación sobre el fondo de un molde y presiona para lograr una capa uniforme; utiliza el dorso de una cuchara. Refrigera diez minutos y reserva.
- 4 Calienta, a fuego bajo, 200 ml de crema y el chocolate; mueve constantemente hasta fundir. Integra la grenetina disuelta y el concentrado de chocolate; deja enfriar.
- 5 Aparte, monta la crema restante, a punto de chantilly e incorpórala poco a poco a la mezcla anterior, en forma envolvente. Vierte en el molde y refrigera dos horas. Desmolda y decora con ralladura de chocolate o al gusto.

Alumno: Ronnie Negrete Hernández





- Concentrado oleoso para panificación Duché sabor fresa

Panqué de FRAMBUESA



Alumna: Hilary Melody Padilla Espitia



INGREDIENTES:

- ✓ 50 ML DE CONCENTRADO OLEOSO PARA PANIFICACIÓN DUCHÉ SABOR FRESA
- ✓ 300 GR DE MANTEQUILLA
- ✓ 300 GR DE AZÚCAR
- ✓ 7 HUEVOS
- ✓ 400 GR DE HARINA
- ✓ 2 CUCHARADITAS DE POLVO PARA HORNEAR
- ✓ ¼ TAZA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ ½ TAZA DE NUEZ PICADA
- ✓ ½ TAZA DE ALMENDRAS FILETEADAS
- ✓ ½ TAZA DE MERMELADA DE FRAMBUESA (HORNEABLE)

PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el horno a 180°C. Aparte, engrasa y enharina un molde para panqué; reserva.
- 2 Acrema la mantequilla con el azúcar y añade los huevos, uno por uno; mezcla el concentrado. Integra la harina y el polvo para hornear, previamente cernidos; bate a mano y alterna la leche evaporada.
- 3 Incorpora la nuez, las almendras y la mermelada; hazlo poco a poco y en forma envolvente para lograr un ligero marmoleado.
- 4 Vierte la mezcla al molde y hornea durante 35-40 minutos o hasta que esté listo. Retira del horno, deja entibiar y desmolda. Decora al gusto y disfruta.



Gelatina espumosa DE SIDRA ROSADA



- Grenetina Duché 290 Bloom



Alumna:
Darcia
Caleb Castillo
Sánchez

INGREDIENTES:

- ✓ 30 G DE GRENETINA DUCHÉ 290 BLOOM
- ✓ 100 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 750 ML DE SIDRA ROSA
- ✓ 100 ML DE CREMA PARA BATIR

PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina en el agua durante 5-7 minutos o hasta que esponje y disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos

períodos de 15 segundos cada uno); reserva.

- 2 Calienta la mitad de la sidra, retira del fuego e incorpora la grenetina disuelta; agrega la sidra restante y mezcla. Reserva 100 ml de la preparación.
- 3 Vierte la gelatina restante en copas altas, llena sólo hasta las $\frac{3}{4}$ partes y refrigera hasta gelificar. Aparte, monta la crema con la gelatina que reservaste y licua hasta espumar. Distribuye sobre las copas y refrigera 20 minutos más o hasta gelificar por completo. Decora al gusto y disfruta.



LICENCIATURA EN **GASTRONOMÍA**

55 5090 0300



Google
for Education

Microsoft



lucerna.edu.mx



- Grenetina Duché Especial Chef
- Esencia Duché sabor durazno
- Bióxido de Titanio Duché

Gelatina de durazno EN ALMÍBAR Y CREMA



Alumno: Ángel Gael Espinosa Medina



INGREDIENTES:

PARA LA GELATINA DE DURAZNO

- ✓ 25 G DE GRENETINA DUCHÉ ESPECIAL CHEF
- ✓ 20 ML DE ESENCIA DUCHÉ SABOR DURAZNO
- ✓ 125 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 1 LATA DE DURAZNOS EN ALMÍBAR, DRENADOS
- ✓ ½ TAZA DE ALMÍBAR DE DURAZNO

PARA LA GELATINA DE CREMA

- ✓ 30 G DE GRENETINA DUCHÉ ESPECIAL CHEF
- ✓ 5 ML DE BIÓXIDO DE TITANIO DUCHÉ (GRADO ALIMENTICIO)
- ✓ 190 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 1 LATA DE LECHE CONDENSADA
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 1 LATA DE MEDIA CREMA
- ✓ 190 G DE QUESO CREMA

PREPARACIÓN:

1 Para la gelatina de durazno de agua, hidrata la grenetina en el agua fría durante 5-7 minutos o hasta que esponje; enseguida, disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 15 segundos cada uno).

2 Enseguida, licua los duraznos con el almíbar, la esencia y la grenetina disuelta. Deja enfriar sin que solidifique y reserva.

3 Para la gelatina de crema, hidrata y disuelve la grenetina como en el paso 1. Cuando esté disuelta, lícuola con las leches, la media crema, el queso crema y el bióxido de titanio (previamente diluido en 5 ml de agua purificada). Deja enfriar sin que solidifique.

4 Vierte en un molde para gelatina previamente engrasado, un poco de la gelatina de durazno de agua y refrigera hasta semi-gelar. Vacía una parte de gelatina de crema y refrigera hasta semi-gelar. Repite el proceso hasta terminar con las mezclas y refrigera hasta que gelifique por completo. Desmolda y decora con fruta o al gusto.



Gelatina de BOMBÓN BLANCO



- Grenetina Duché 290 Bloom
- Bióxido de Titanio Duché

INGREDIENTES:

- ✓ 15 G DE GRENETINA DUCHÉ 290 BLOOM
- ✓ 5 ML DE BIÓXIDO DE TITANIO DUCHÉ (GRADO ALIMENTICIO)
- ✓ 85 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 150 G DE BOMBONES BLANCOS
- ✓ 1 LATA DE LECHE EVAPORADA
- ✓ 190 G DE QUESO CREMA
- ✓ 125 ML DE CREMA PARA BATIR
- ✓ 35 G DE AZÚCAR GLASS

Alumna: Laura Daniela Guzmán Anaya



PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina en el agua durante 5-7 minutos o hasta que esponje y disuélvela en el horno de microondas (hazlo en dos períodos de 10 segundos cada uno); reserva.
- 2 Funde los bombones en el horno de microondas durante un minuto, agrega la leche y hornea un minuto más; mueve para que se integre perfectamente. Licua la mezcla con el queso crema y la grenetina disuelta; reserva.
- 3 Monta la crema y espolvorea el azúcar glass; bate hasta lograr picos (utiliza un batidor de globo). Integra a la preparación de bombones y añade el bióxido de titanio (previamente diluido en 5 ml de agua purificada).
- 4 Vierte en un molde de rosca previamente engrasado y refrigera hasta gelificar. Desmolda y decora con bombones o al gusto.





- Grenetina Duché 260 Bloom
- Caramelo líquido Duché (receta original)

Mousse de caramelo y TROZOS GARAPIÑADOS



Alumna: Matilda Maldonado Vera



INGREDIENTES: PARA EL MOUSSE

- ✓ 20 G DE GRENETINA DUCHÉ 260 BLOOM
- ✓ 250 ML DE CAMELO LÍQUIDO DUCHÉ (RECETA ORIGINAL)
- ✓ 40 ML DE AGUA PURIFICADA, FRÍA
- ✓ 400 ML DE CREMA PARA BATIR

PARA LOS GARAPIÑADOS

- ✓ 250 ML DE CAMELO LÍQUIDO DUCHÉ (RECETA ORIGINAL)
- ✓ 50 G DE NUEZ
- ✓ 10 G DE AJONJOLÍ BLANCO
- ✓ 30 G DE CACAHUATES PELADO Y SIN SAL

PREPARACIÓN:

- 1 Para el mousse, hidrata la grenetina en el agua durante 5 minutos o hasta que esponje y disuélvela a baño María; reserva.
- 2 Hierve, a fuego bajo, 100 ml de la crema y el caramelo hasta espesar. Agrega la grenetina disuelta y mueve hasta integrar; deja enfriar.
- 3 Monta la crema restante, a punto de chantilly, y mézclala a la preparación anterior; hazlo poco a poco, con movimientos suaves y envolventes. Vierte en copas y refrigera durante 2-3 horas. Decora con los garapiñados.
- 4 Para los garapiñados, hierva el caramelo hasta espesar e integra los ingredientes restantes. Deja enfriar y trocea en piezas irregulares.

LAS MEJORES RECETAS DUCHÉ No. 26 EDICIÓN TRIMESTRAL

Revista trimestral editada y dirigida por Coloidales Duché S.A. de C.V., con dirección en Paseo de la Reforma No. 350 piso 9D Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06600.

Verificadores de recetas
Chefs Institucionales Duché.
Claudia Arredondo Franco
Coordinadora editorial.
L.N.I. Alicia Ramírez Mendoza

Equipo Editorial
Miriam Espinosa y Edith Cabrera Feroso
Diseño y Fotografía
María Teresa Bañales Yerena y Lucio Eduardo Romero Munguía

No. de expediente de licitud de título y contenido: En trámite
Certificado de licitud de título: En trámite
Certificado de licitud de contenido: En trámite
No. de reserva de derecho al uso exclusivo: En trámite

Atención al lector: productos@duche.com
Tel.: 55 5533-6443

Todo lo que en esta edición está publicado es propiedad de Coloidales Duché S.A. de C.V.

Agradecemos al Instituto Lucerna por su colaboración en esta edición.



Gelatina Duché®

La Gelatina que SÍ RINDE



DE VENTA AQUÍ

Tels.: (52) 55 5533 6443 al 45 E-mail: ventas@duche.com
Visita www.duche.com

DUCHE LA DORADA

NO ACEPTES IMITACIONES



SÍGUENOS



**FIRMEZA
VIDA DE ANAQUEL
CONFIABILIDAD**

¡LA LÍNEA MÁS COMPLETA DE PRODUCTOS PARA NEGOCIOS Y CLIENTES EXITOSOS!

De venta en tiendas de materias primas
Tels.: (52) 55 5533 6443 al 45 Lada sin costo 800 672 4767
E-mail: ventas@duche.com

Visita www.duche.com