



DULCES MINIATURAS

Un pequeño y dulce placer

DULCES MINIATURAS



TARTELETA DE MANDARINA

INGREDIENTES

Mantequilla	400 g
DAWN Mix Pasta Brisa	1 kg
Huevos enteros	150 g
DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	300 g
Huevos enteros	350 g
Purè de mandarina	140 g
Mantequilla	200 g
Agua	100 g
Azúcar Oro	100 g
DAWN Délifruit Limón	110 g
Purè de mandarina	55 g
Huevos enteros	110 g
Azúcar	55 g
Mantequilla	40 g
DAWN Prestinap	200 g
Agua	200 g
DAWN Decorgel Neutro	1 kg
Fruta fresca	

ELABORACIÓN

1. Pasta brisa de vainilla

Mezclar con instrumento pala el Mix de pasta brisa y la mantequilla y añadir los huevos. Cuando esté homogénea, reservar en frío.

2. Crema de almendras y mandarina

Mezclar el Mix con la almendra, los huevos, el purè de mandarina, Azúcar Oro, agua y la mantequilla ablandada. Dejar reposar 4 minutos y verter en los moldes y cocer a 170 °C 15 minutos.

3. Cremoso de mandarina

Calentar el Delifruit, el purè, los huevos y el azúcar hasta llevar a ebullición. Dejar enfriar y añadir la mantequilla. Mezclar y rellenar las mini-cúpulas y congelar.

4. Acabado

Llevar el Prestinap y el agua a ebullición. Verter sobre el Decorgel y añadir el colorante. Esprayar y glasear sobre el cremoso al sacar del congelador. Añadir gajos de mandarina para decorar.

Código	Producto	Envase
2.03852.505	Pasta Brisa	Saco 15 kg
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
8.00250.333	Delifruit Limón	Lata 2,7 kg
8.00402.312	Decorgel Neutro	Cubo 3 kg
7.71763.100	Prestinap	Cubo 7 kg



BOCADO DE SPECULOOS Y LIMÓN

INGREDIENTES

Almendras	80 g
Avellanas	50 g
Azúcar glas	85 g
Harina	65 g
Claras de huevo	220 g
Azúcar	175 g
Speculoos	C/s
DAWN Delifruit Limón	110 g
Purè de yuzu	55 g
Huevos enteros	110 g
Azúcar	55 g
Mantequilla	40 g
Nata	120 g
Leche	120 g
Yemas de huevo	40 g
Azúcar	30 g
Pasta de speculoos	150 g
DAWN Sanatine	40 g
Nata montada	350 g
DAWN Decorgel Plus Caramel	C/s
DAWN Knusper-Biene'crunchybee'	C/s

ELABORACIÓN

1. Dacquoise

Tostar las almendras y avellanas. Triturar y añadir el azúcar glas y, luego, la harina. Montar las claras y el azúcar hasta obtener merengue. Juntar con la mezcla anterior y llenar los moldes. Espolvorear los speculoos por encima.

2. Cremoso de limón

Calentar el Delifruit, el purè de yuzu, los huevos y el azúcar hasta llegar a ebullición. Dejar enfriar y añadir la mantequilla. Rellenar las mini-cúpulas y congelar.

3. Mousse spéculoos

Llevar a ebullición la nata y la leche y añadir a las yemas y el azúcar. Cocer a 82 °C. Verter la preparación sobre la pasta de speculoos y añadir el Sanatine. Dejar enfriar a 30 °C e incorporar la nata montada. Rellenar los moldes disponiendo en el centro el cremoso de limón.

4. Acabado

Disponer la mousse de speculoos sobre la galleta. Cubrir con el Decorgel Plus caramelo y disponer sobre una florentina.

Código	Producto	Envase
8.00250.333	Delifruit Limón	Lata 2,7 kg
8.03277.301	Decorgel Plus Caramelo	Cubo 3 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
2.03689.115	Knusper-Biene'crunchybee'	20 X 500 g

Adaptables a un formato mayor y muy estables a la congelación.



TARTELETA DE COCO Y MANGO

Código	Producto	Envase
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
8.03251.301	Decorgel Plus Neutro	Cubo 3 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
8.01323.400	Chocolate Cabo Blanco	Saco 5 kg
8.00309.333	Délfirfruit Classic Mango	Lata 2,7 kg

INGREDIENTES

DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	250 g
Huevos enteros	350 g
Puré de coco	130 g
Mantequilla	200 g
Agua	100 g
Coco rallado	70 g
Azúcar Oro	100 g
DAWN Delifruit Classic Mango	C/s
Puré de coco	135 g
DAWN Sanatine	35 g
DAWN Chocolate Cabo Blanco	55 g
Nata montada	165 g
DAWN Decorgel Plus Neutro	C/s

ELABORACIÓN

1. Base

Mezclar el Mix con la almendra, el coco rallado, los huevos, el puré de coco, Azúcar Oro, agua y la mantequilla ablandada. Dejar reposar 4 minutos y verter en los moldes y añadir unos trocitos de Delifruit mango. Cocer a 165 °C 20 minutos

2. Mousse de coco

Calentar una parte del puré y añadir al Sanatine.

Fundir el chocolate blanco y añadir el puré tibio y el resto del puré y la nata montada.

Rellenar los moldes y congelar.

Acabar cubriendo con Decorgel Plus Neutro.



TARTELETA DE CHOCOLATE Y NARANJA

Código	Producto	Envase
2.03852.505	Mix Pasta Brisa	Saco 15 kg
8.01644.400	Chocolate San Felipe	Saco 5 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
8.00321.333	Delifruit Daily Naranja	Lata 2,7 kg

INGREDIENTES

Mantequilla	200 g
DAWN Mix Pasta Brisa	470 g
Cacao	30 g
Huevos	80 g
Nata líquida	360 g
DAWN Mauritius Vainilla	3 g
DAWN Chocolate San Felipe	300 g
Yema de huevo	2
Huevos enteros	4
Mantequilla fundida	80 g
Nata fresca	375 g
DAWN Chocolate San Felipe	375 g
Nata montada	375 g
DAWN Delifruit Naranja	C/s

ELABORACIÓN

1. Pasta brisa

Mezclar la mantequilla, el mix pasta brisa y el cacao hasta formar una pasta. Añadir los huevos.

Dejar reposar en nevera antes de formar las tartaletas.

Cocer a 170 °C durante 12 minutos.

2. Flan de chocolate

Calentar la nata y el Mauritius Añadir el chocolate derretido, los huevos y la mantequilla fundida.

Rellenar cada tartaleta y hornear 10 minutos a 110 °C. Dejar enfriar.

3. Mousse de chocolate

Hervir la nata y verter sobre el chocolate cortado finamente. Cuando la ganache esté a 35 °C, incorporar la nata batida y escudillar en la pieza. Congelar.

4. Acabado

Añadir el Delifruit naranja a la tartaleta. Colocar el círculo de mousse de chocolate.

Rociar con pistola para acabado terciopelado con 50 g de San Felipe y 50 g de manteca de cacao.

¿TIENES PREGUNTAS O NECESITAS INSPIRACIÓN?

Llámanos al +34 93 475 51 21 o visita dawnfoods.com

 Dawn Foods España

 @DawnFoodsEs



DULCES MINIATURAS

TARTELETA DE LIMÓN Y ALBAHACA



INGREDIENTES

DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	300 g
Huevos enteros	350 g
Mantequilla clarificada	200 g
Agua	100 g
DAWN Azúcar Oro	100 g
Hojas de albahaca	8
Leche	250 g
Huevos	60 g
Azúcar	35 g
DAWN Multicrema	30 g
DAWN Delicream Limón	700 g
Agua	100 g
DAWN Silvia Merengue	200 g

ELABORACIÓN

1. Base

Mezclar el Mix con la almendra, los huevos, Azúcar Oro, agua y la mantequilla clarificada. Dejar reposar 4 minutos y verter en los moldes y cocer a 170 °C 15 minutos.

2. Crema de limón y albahaca

Infusionar las hojas de albahaca en la leche hervida. Mezclar los huevos y el azúcar. Añadir la Multicrema y, luego, la leche. Cocinar la preparación y añadir el Delicream limón. Dejar enfriar.

3. Merengue

Montar el agua y el Silvia Merengue en una batidora durante 5 minutos.

4. Montaje

Sobre la base y con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada, hacer una rosa de merengue. Colocar en un horno muy caliente durante un corto tiempo para colorear el merengue y darle una cocción ligera. Colocar la crema de albahaca de limón en el interior. Tapar con Belnap.

Código	Producto	Envase
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
6.83399.804	Azúcar Oro	Garrafa 7 kg
8.02749.303	Delicream Limón	Cubo 6 kg
2.03652.114	Silvia Merengue	Bolsa 2,5 kg
6.48731.266	Multicrema	Saco 20 kg
8.00076.300	Belnap Neutro	Cubo 14 kg



INGREDIENTES

DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	300 g
Huevos enteros	350 g
Puré de mandarina	140 g
Mantequilla clarificada	200 g
Agua	100 g
Azúcar Oro	100 g
DAWN Delifruit Cereza Negra	C/s
Mazapán 50%	100 g
Sirope de arce	80 g
Leche	80 g
DAWN Mauritius Vainilla	2 g
DAWN Sanatine	35 g
DAWN Chocolate Cabo Blanco	150 g
Nata montada	380 g
DAWN Chocolate Cabo Blanco	375 g
DAWN Brillo & Frío	225 g
Nata líquida	225 g
DAWN Sanatine	35 g

MINI CLAFOUTIS DE CEREZA

Código	Producto	Envase
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1 kg
8.02382.301	Délfruit Cereza Negra	Cubo 6 kg
8.01323.400	Chocolate Cabo Blanco	Saco 5 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
7.71179.100	Brillo & Frío	Cubo 7 kg

ELABORACIÓN

1. Base Franchipán de cereza

Mezclar el Mix con la almendra, los huevos, Azúcar Oro, agua y la mantequilla derretida. Verter la preparación en los moldes y escudillar el Delifruit. Cocer a 100 °C 20 minutos.

2. Mousse de leche de almendras

Ablandar el mazapán con el sirope. Calentar la leche y el Mauritius Vainilla y añadir el Sanatine. Añadir el mazapán, luego, el chocolate fundido y, finalmente, la nata montada.

3. Glaçage marfil

Fundir el chocolate blanco y, cuando esté tibio, añadir el glaçage miroir. Reservar. Llevar la nata a ebullición y añadir el Sanatine. Añadir el chocolate fundido con el brillo en frío y reservar en nevera.

4. Montaje

Glasear el franchipán con el glaçage marfil y colocar la mousse encima. Decorar con una almendra.

Adaptables a un formato mayor y muy estables a la congelación.

ECLAIR DE CHOCOLATE



INGREDIENTES

Leche	800 g
DAWN Mauritius Vainilla	5 g
Huevos	2
Azúcar	120 g
Nata líquida	200 g
DAWN Multicrema	85 g
DAWN Chocolate San Felipe	120 g

ELABORACIÓN

1. Crema de chocolate

Traer a ebullición la leche y el aroma Mauritius.

Aparte, mezclar los huevos y el azúcar y agregar la nata líquida y la Multicrema Verterlo sobre el líquido en ebullición y cocinar todo junto.

Verter la preparación sobre el chocolate. Disponerlo en una placa, alisar, y reservar en nevera en papel film.

2. Montaje

Rellenar los eclairs de crema de chocolate. Cubrir con fondant de cacao.

Código	Producto	Envase
8.01644.400	Chocolate San Felipe	Saco 5 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1 kg
6.48731.266	Multicrema	Saco 20 kg



MINI ÓPERA

INGREDIENTES

Mazapán 50%	660 g
Azúcar	120 g
Huevos	520 g
Harina	200 g
DAWN Boeson	8 g
Mantequilla	40 g
Fondant	600 g
Mantequilla	500 g
DAWN Compound Café	C/s
Azúcar	250 g
Agua	250 g
Café soluble	100 g
DAWN Compound Café	C/s
DAWN Glaçage Chocolate	C/s

ELABORACIÓN

1. Galleta de almendra (para 2 hojas de 60 x 40)

Mezclar con instrumento pala progresivamente el mazapán, el azúcar. añadir los huevos uno a uno. Tamizar la harina y el Boeson y añadirlo poco a poco a la mezcla.

Añadir la mantequilla fundida.

Esparcir sobre papel de horno y cocer 12 minutos a 180 °C.

2. Crema de mantequilla y café

Mezclar el el fondant con la mantequilla ablandada. Batir primero con instrumento pala para conseguir una mezcla uniforme. Añadir compound café o Compound Moca (unos 40g para esta receta). Cambiar la pala por el batidor y batir, a marcha media o rápida hasta conseguir una buena emulsión.

3. Sirope de café

Llevar a ebullición el azúcar y el agua. Añadir el café soluble y el Compound café.

4. Montaje

Sobre la galleta, esparcir una película de chocolate fundido.

Bañar ligeramente la hoja de galleta en sirope de café.

Para obtener la altura deseada, añadir crema de café y otra galleta y bañar generosamente.

Extender una capa de Glaçage chocolate y colocar otra galleta.

Terminar con una capa de crema de mantequilla y café

5. Acabado

Calentar el Glaçage Chocolate para que quede fluido y brillante. Cubrir la pieza con una capa fina. Dejar enfriar y cortar en porciones.

Código	Producto	Envase
6.44881.26	Boeson	Bote 5 kg
2.02032.320	Compound Café	Bote 1 kg
8.02733.301	Glaçage Chocolate	Cubo 6 kg

¿TIENES PREGUNTAS O NECESITAS INSPIRACIÓN?

Llámanos al +34 93 475 51 21 o visita dawnfoods.com

Dawn Foods España

@DawnFoodsEs

DULCES MINIATURAS



BABA NARANJA

INGREDIENTES

DAWN Muffino Naranja	500 g
Harina	150 g
Huevos	175 g
Agua	110 g
Aceite	100 g
Mantequilla derretida	50 g
Piel de naranja confitada	30 g
Yemas de huevos	3
Azúcar	60 g
Leche	500 g
DAWN Multicrema	50 g
Mantequilla	30 g
DAWN Mauritius Vainilla	4 g
Nata montada	300 g
Agua	1000 g
Azúcar	300 g
DAWN Instant Jelly	50 g
Naranja, pomelo y lima	C/s

ELABORACIÓN

1. Masa de baba de naranja (para 60 piezas)

Mezclar los polvos y añadir los líquidos. Mezclar durante 4 minutos y añadir las pieles de naranja.

Rellenar los moldes y cocer 20 minutos a 160 °C.

2. Crema ligera

Mezclar las yemas y el azúcar y añadir el 20% de la leche. Incorporar la Multicrema. Llevar a ebullición el resto de la leche y añadir la mantequilla y el Vanistar. Incorporar la preparación previa, cocinar y enfriar rápidamente. Batir e incorporar la nata montada.

3. Gelatina de cítricos

Calentar el agua, el azúcar y el Instant Jelly. Poner la fruta en el vaso y añadir la gelatina.

Código	Producto	Envase
6.70902.265	Muffino Naranja	Saco 10 kg
6.48731.266	Multicrema	Saco 20 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1 kg
2.03595.521	Instant Jelly	Bolsa 1 kg



VASO 3 CHOCOLATES

INGREDIENTES

Nata líquida	150 g
DAWN Chocolate San Felipe	150 g
Nata montada	150 g
Nata líquida	100 g
DAWN Mauritius Vainilla	3 g
DAWN Chocolate Cabo Blanco	60 g
DAWN Sanatine	10 g
Nata montada	150 g
Nata líquida	200 g
DAWN Chocolate Maracaibo	350 g
DAWN Sanatine	15 g
Nata montada	300 g

ELABORACIÓN

1. Mousse chocolate (para 60 piezas)

Llevar la nata líquida a ebullición. Verter sobre el chocolate y mezclar. Dejar refriar a 30 °C y añadir la nata montada.

2. Mousse chocolate blanco

Llevar la nata líquida y el Mauritius a ebullición. Verter sobre el chocolate blanco, añadir el Sanatine y mezclar. Dejar refriar a 30 °C y añadir la nata montada.

3. Mousse chocolate con leche

Llevar la nata líquida a ebullición. Verter sobre el chocolate, añadir el Sanatine y mezclar. Dejar refriar a 30 °C y añadir la nata montada.

4. Montaje

Disponer una capa de cada mousse en un vaso

Código	Producto	Envase
8.01644.400	Chocolate San Felipe	Saco 5 kg
8.01323.400	Chocolate Cabo Blanco	Saco 5 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1 kg
8.01434.400	Chocolate Maracaibo	Saco 5 kg

Adaptables a un formato mayor y muy estables a la congelación.



LIONESA AFRUTADA

Código	Producto	Envase
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1 kg
6.48731.266	Multicrema	Saco 20 kg

INGREDIENTES

Leche	500 g
Nata	100 g
DAWN Mauritius Vainilla	5 g
Huevos	2
Azúcar	160 g
Puré de mandarina	400 g
DAWN Multicrema	100 g
Mantequilla	300 g

Almendras picadas C/s

ELABORACIÓN

1. Crema de mandarina

Llevar a ebullición la leche, la nata y el Mauritius.

Mezclar los huevos, el azúcar, el puré de mandarina y la Multicrema. Añadir la leche hirviendo y cocinar la preparación.

Enfriar hasta 10 °C, añadir la mantequilla derretida y calentar hasta 40 °C.

2. Montaje

Rellenar la lionesa con la crema de mandarina. Decorar la lionesa con las almendras y colocar un gajo de mandarina. Conservar en frío.



TARTELETA DE PROFITEROL

Código	Producto	Envase
2.03852.505	Mix Pasta Brisa	Saco 15 kg
6.48731.266	Multicrema	Saco 20 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1 kg
8.01644.400	Chocolate San Felipe	Saco 5 kg
8.02733.301	Glaçage Chocolate	Cubo 6 kg

INGREDIENTES

Mantequilla	200 g
DAWN Pasta Brisa	470 g
Cacao	30 g
Huevos	80 g

Nata líquida	150 g
Sirope de glucosa	30 g
DAWN Mauritius Vainilla	3 g
DAWN Chocolate San Felipe	30 g
Mantequilla	40 g

Huevos	125 g
Azúcar	45 g
DAWN Chocolate San Felipe	30 g
Mantequilla	125 g
Harina	25 g

Agua	210 g
Leche	210 g
Azúcar	5 g
Sal	8 g
Mantequilla	210 g
Harina	255 g
Huevos enteros	400 g

DAWN Multicrema	45 g
Leche	500 g
Huevos	120 g
Azúcar	75 g
Nata montada	275 g

DAWN Glaçage Chocolate C/s

ELABORACIÓN

1. Masa quebrada de chocolate (para 60 piezas)

Mezclar la mantequilla con el mix y el cacao hasta formar una pasta. Añadir los huevos.

Dejar reposar en nevera antes de formar las tartaletas. Cocer a 170 °C durante 12 minutos.

2. Ganache de chocolate

Llevar a ebullición la nata, el sirope y el Mauritius. Verter sobre el chocolate a 40 °C. Añadir la mantequilla ablandada y mezclar. Rellenar las tartaletas hasta la mitad.

3. Galleta de chocolate

Montar los huevos y el azúcar. Fundir el chocolate y añadir la mantequilla fundida. Mezclar las dos preparaciones e incorporar la harina. Disponer en moldes y cocer 12 minutos a 160 °C.

4. Mini choux

Llevar a ebullición el agua, la leche, el azúcar, la sal y la mantequilla. Cuando hierva, añadir la harina. Retirar del fuego y mezclar. Volver a poner al fuego y remover con una espátula. Verter la preparación en una batidora e incorporar los huevos poco a poco hasta obtener la consistencia deseada.

Escudillar la masa en forma de choux y cocer 30 minutos a 210 °C.

5. Crema ligera

Diluir la Multicrema en 1/4 de la leche y añadir los huevos. Llevar a ebullición el resto de la leche con el azúcar. Añadir la preparación previa y cocinar durante 1 minuto. Enfriar la crema obtenida y añadir la nata montada progresivamente.

Rellenar las lionesas con la preparación obtenida.

6. Montaje

Cubrir la lionesa rellena con el Glaçage. Colocar la galleta de chocolate y la lionesa en las tartaletas con la ganache. Decorar con almendras fileteadas.

¿TIENES PREGUNTAS O NECESITAS INSPIRACIÓN?

Llámanos al +34 93 475 51 21 o visita dawnfoods.com

Dawn Foods España

@DawnFoodsEs

DULCES MINIATURAS

CHEESECAKE



INGREDIENTES

Mantecados	250 g
Speculoos	80 g
Mantequilla derretida	140 g
DAWN Quark Stabil	150 g
Nata líquida	200 g
Leche	50 g
Huevos	50 g
Queso quark	500 g
DAWN Citro Nova	20 g
DAWN Prestinap Neutro	200 g
Agua	300 g
DAWN Decorgel Neutro	1 kg

ELABORACIÓN

1. Masa hojaldrada de speculoos (para 80 piezas)

Triturar los mantecados y el speculoos y mezclar con la mantequilla derretida. Disponer en moldes y cocer 10 minutos a 110 °C.

2. Cheesecake

Mezclar el Quark Stabil con la nata y la leche. Añadir los huevos y el queso. Incorporar el Citro Nova.

Escudillar sobre las bases y cocer 30 minutos a 160 °C.

3. Glaçage

Llevar a ebullición el Prestinap y el agua. Verter sobre el Decorgel y mezclar.

Esprayar sobre las piezas después de congelarlas y decorar.

Código	Producto	Envase
2.03901.114	Quark Stabil	Bolsa 2,5 kg
2.01367.521	Citro Nova	Bolsa 1,5 kg
8.00402.301	Decorgel Neutro	Cubo 7 kg
7.71763.100	Prestinap Neutro	Cubo 7 Kg



FINANCIER FRAMBUESA

INGREDIENTES

DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	300 g
Huevos enteros	350 g
Mantequilla clarificada	200 g
Agua	100 g
DAWN Azúcar Oro	100 g
DAWN Sucrem Nova	180 g
Puré de frambuesa	250 g
Agua	250 g
DAWN Belnap Neutro	C/s

ELABORACIÓN

1. Base

Mezclar el Mix con la almendra, los huevos, Azúcar Oro, agua y la mantequilla clarificada. Verter la preparación en los moldes. Cocer a 170 °C 15 minutos.

2. Crema de frambuesa

Mezclar el mix para crema con el puré y el agua hasta obtener una crema.

3. Montaje

Escudillar la crema sobre la base y decorar con frutas.

Cubrir con el Belnap Neutro aromatizado con frambuesa.

Código	Producto	Envase
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
2.04049.115	Azúcar Oro	Saco 10 kg
8.00076.300	Belnap Neutro	Cubo 14 kg
2.93021.114	Sucrem Nova	Bolsa 2,5 kg

Adaptables a un formato mayor y muy estables a la congelación.



ARDILLA

INGREDIENTES

Almendras tostadas	80 g
Avellanas tostadas	50 g
Harina	65 g
Claros de huevo	220 g
Azúcar	175 g
Azúcar glas	85 g
Nata líquida	300 g
Caramelo toffe	8
Yema de huevo	60 g
DAWN Sanatine	40 g
DAWN Chocolate Maracaibo	240 g
DAWN Compound Avellana	60 g
DAWN Decorgel Plus Caramelo	60 g

ELABORACIÓN

1. Dacquoise (para 60 piezas)

Triturar los frutos secos con el azúcar glas y, luego, la harina. Montar las claras y el azúcar hasta obtener merengue. Juntar con la mezcla anterior y llenar los moldes.

2. Cremoso de caramelo toffe y chocolate con leche

Llevar a ebullición la nata y el caramelo toffe. Elaborar una crema inglesa incorporando las yemas. Añadir el Sanatine y el chocolate derretido. Emulsionar y verter en moldes redondos de 18 cm (250 g por molde). Congelar.

3. Acabado

Cubrir el Dacquoise con Decorgel Plus Caramelo y colocar el cremoso de caramelo encima. Decorar con florentina.

Código	Producto	Envase
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
8.03277.301	Decorgel Plus Caramelo	Cubo 3 kg
8.01434.400	Chocolate Maracaibo	Saco 5 kg
2.02011.111	Compound Avellana	Bote 1 kg



TARTELETA DE PERA Y CASSIS

INGREDIENTES

DAWN Mix Pasta Brisa	500 g
Mantequilla	200 g
Huevos	75 g
DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	300 g
Huevos enteros	350 g
Puré de mandarina	140 g
Mantequilla clarificada	200 g
Agua	100 g
Azúcar Oro	100 g
Compota de peras	C/S
Puré de cassis	250 g
DAWN Sanatine	30 g
DAWN Silvia Merengue	80 g
Nata montada	300 g
DAWN Decorgel Plus Neutro	C/S
Colorante violeta	C/S

ELABORACIÓN

1. Pasta brisa

Mezclar el mix y la mantequilla. Añadir los huevos. Reservar en nevera. Estirar en una fina capa en forma de tartaletas.

2. Franchipán de pera

Mezclar el Mix con la almendra, los huevos, el zumo de pera, Azúcar Oro, agua y la mantequilla ablandada. Dejar reposar 4 minutos y verter en los moldes y cubrir con un poco de compota de peras. Cocer a 170 °C 20 minutos.

3. Mousse de cassis

Mezclar el puré y el Sanatine. Añadir el Silvia Merengue, y la nata montada. Escudillar sobre las tartaletas y congelar.

4. Montaje

Cubrir la tartaleta con Decorgel Plus Neutro con colorante violeta. Decorar con fruta.

Código	Producto	Envase
2.03852.505	Mix Pasta Brisa	Saco 15 kg
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
2.03652.114	Silvia Merengue	Bolsa 2,5 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
8.03251.301	Decorgel Plus Neutro	Cubo 3 kg

¿TIENES PREGUNTAS O NECESITAS INSPIRACIÓN?

¡Llámanos al +34 93 475 51 21 o visita dawnfoods.com

 Dawn Foods España

 @DawnFoodsEs



DULCES MINIATURAS



INGREDIENTES

Mantequilla clarificada	150 g
Azúcar moreno	130 g
Yema de huevo	60 g
Almendra en polvo	75 g
Harina	200 g
DAWN Boeson	18 g
Puré lima mojito	110 g
DAWN Delifruit Limón	220 g
Huevos	220 g
Azúcar	140 g
DAWN Sanatine	20 g
Mantequilla	80 g
Claras de huevo	200 g
Azúcar	200 g
Azúcar glas	150 g
DAWN Citro nova	C/s
DAWN Decorgel Plus Neutro	C/s
Colorante verde	C/s

TARTELETA MOJITO

Código	Producto	Envase
6.44881.264	Boeson	Bote 5 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
2.01367.521	Citro Nova	Bolsa 1,5 kg
8.00250.333	Delifruit Limón	Lata 2,7 kg
8.03251.301	Decorgel Plus Neutro	Cubo 3 kg

ELABORACIÓN

1. Base

Mezclar la mantequilla y el azúcar. Añadir las yemas y la almendra en polvo. Incorporar la harina tamizada con el Boeson. Mezclar y reservar en nevera hasta endurecer. Cortar la masa en rodajas y disponer en moldes de silicona. Cocer a unos 190° C durante unos 10 minutos

2. Cremoso de limón

Calentar el puré con el Delifruit, los huevos y el azúcar. Llevar a ebullición y añadir el Sanatine y la mantequilla. Rellenar los moldes y congelar.

3. Merengue suizo

Calentar las claras y el azúcar a 60 °C. Batir hasta conseguir merengue. Añadir el azúcar glas y escudillar en palitos. Espolvorear azúcar y Citro Nova. Cocer 2 horas a 80 °C.

4. Montaje

Cubrir el cremoso con Decorgel Plus Neutro con colorante verde y decorar con el merengue.



INGREDIENTES

Claras de huevo	220 g
Azúcar	175 g
Almendra molida	80 g
Pistacho molido	50 g
Azúcar glaze	85 g
Harina	65 g
Leche	100 g
DAWN Mauritius Vainilla	3 g
Mascarpone	200 g
DAWN Chocolate Cabo Blanco	150 g
DAWN Sanatine	20 g
DAWN Delifruit Arándano	C/s
DAWN Decorgel Neutro	C/s
DAWN Mauritius Vainilla	C/s

TARTELETA PANNA COTTA

Código	Producto	Envase
8.01323.400	Chocolate Cabo Blanco	Saco 5 kg
2.01800.111	Mauritius Vainilla	Bote 1kg
2.03428.114	Sanatine R	Bolsa 1 kg
8.00314.333	Delifruit Classic Arándano	Lata 2,7 kg
8.00402.301	Decorgel Neutro	Cubo 7 kg

ELABORACIÓN

1. Galleta de pistacho (para 60 piezas)

Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. Tamizar los polvos y añadir al merengue. Rellenar los moldes y cocer 20 minutos a 165 °C.

2. Relleno de panna cotta

Llevar la leche y el Mauritius a ebullición, verter sobre el mascarpone y mezclar. Añadir el chocolate blanco fundido y el Sanatine. Rellenar los moldes y congelar.

3. Montaje

Escudillar el Delifruit sobre la galleta y colocar la panna cotta encima. Reservar en nevera.

Cubrir con Decorgel mezclado con Mauritius.

Adaptables a un formato mayor y muy estables a la congelación.



TARTELETA PASSION

INGREDIENTES

DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	300 g
Huevos enteros	350 g
Puré de fruta de la pasión	80 g
Mantequilla	200 g
Agua	100 g
DAWN Azúcar Oro	100 g
DAWN Délifruit Pasión	220 g
Puré de mango	110 g
Huevos	220 g
Azúcar	140 g
DAWN Sanatine	40 g
Mantequilla	160 g
DAWN Belnap Neutro	200 g
Agua	300 g
DAWN Decorgel Neutro	1000 g
Zumo fruta de la pasión	50 g
Colorante amarillo	C/S

ELABORACIÓN

1. Galleta de la pasión (para 60 piezas)

Mezclar el Mix con la almendra, los huevos, el puré de fruta de la pasión, Azúcar Oro, agua y la mantequilla ablandada. Dejar reposar 4 minutos y verter en los moldes y cocer a 160 °C 15 minutos.

2. Cremoso mango pasión

Cocinar el Delifruit pasión, el puré de mango, los huevos y el azúcar. Dejar enfriar. Cuando esté a 40 °C, añadir el Sanatine y, luego, la mantequilla ablandada. Disponer en moldes y reservar.

3. Glaseado pasión

Calentar el Belnap con el agua. Verter sobre el Decorgel Neutro y añadir el zumo de fruta de la pasión y el colorante amarillo.

Usar una pistola de pulverización y pintar las piezas, una vez congeladas.

Finalmente, colocar sobre la galleta pasión.

Código	Producto	Envase
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
8.00699.333	Delifruit Classic Pasión	Lata 2,7 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
8.00076.300	Belnap Neutro	Cubo 14 kg
8.00402.301	Decorgel Neutro	Cubo 7 kg



TARTELETA TATIN MANZANA

INGREDIENTES

DAWN Cream Cake Plain	500 g
Almendra en polvo	300 g
Huevos enteros	350 g
Puré de manzana	135 g
Mantequilla	200 g
Agua	100 g
Azúcar Oro	100 g
Azúcar	100 g
Puré de manzana verde	300 g
DAWN Sanatine	25 g
DAWN Délifruit Xtra Manzana	300 g
Decorgel Neutro	C/S

ELABORACIÓN

1. Base Tatin

Mezclar el Mix con la almendra, los huevos, el puré de manzana, Azúcar Oro, agua y la mantequilla clarificada. Dejar reposar 4 minutos y verter en los moldes y cocer a 160 °C 10 minutos.

2. Coulis de frutas

Elaborar caramelo con el azúcar. Cocinar con el puré a 40 °C, añadir el Sanatine y echar la preparación sobre el Delifruit y mezclar. Disponer en moldes y congelar.

3. Montaje

Cubrir el coulis con Decorgel Plus, colocar sobre la base tatin y decorar.

Código	Producto	Envase
0.02395.839	Mix Cream Cake Plain	Saco 12,5 kg
8.00568.302	Délifruit Xtra Manzana	Cubo 5,5 kg
2.03428.114	Sanatine	Bolsa 1 kg
8.00402.301	Decorgel Neutro	Cubo 7 kg

¿TIENES PREGUNTAS O NECESITAS INSPIRACIÓN?

Llámanos al +34 93 475 51 21 o visita dawnfoods.com

Dawn Foods España

@DawnFoodsEs

