

El Recetario de Nayi

Compartiendo Sonrisas

Tortas



Especial:

Pastelería Tradicional



Desde 1949®
FOOD PROFESSIONALS



PREFIERA ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA

Índice

- 3 *Soprole Food Professional,
nuestro compromiso con ustedes*
- 4 *Bienvenida de Nayi*
- 5 *Torta de Merengue (Frambuesa)*
- 8 *Torta Panqueque Mazapán*
- 11 *Torta Turrón (Nuez Castaña)*
- 12 *Tres Leches Manjar*
- 15 *Torta de Amapola*



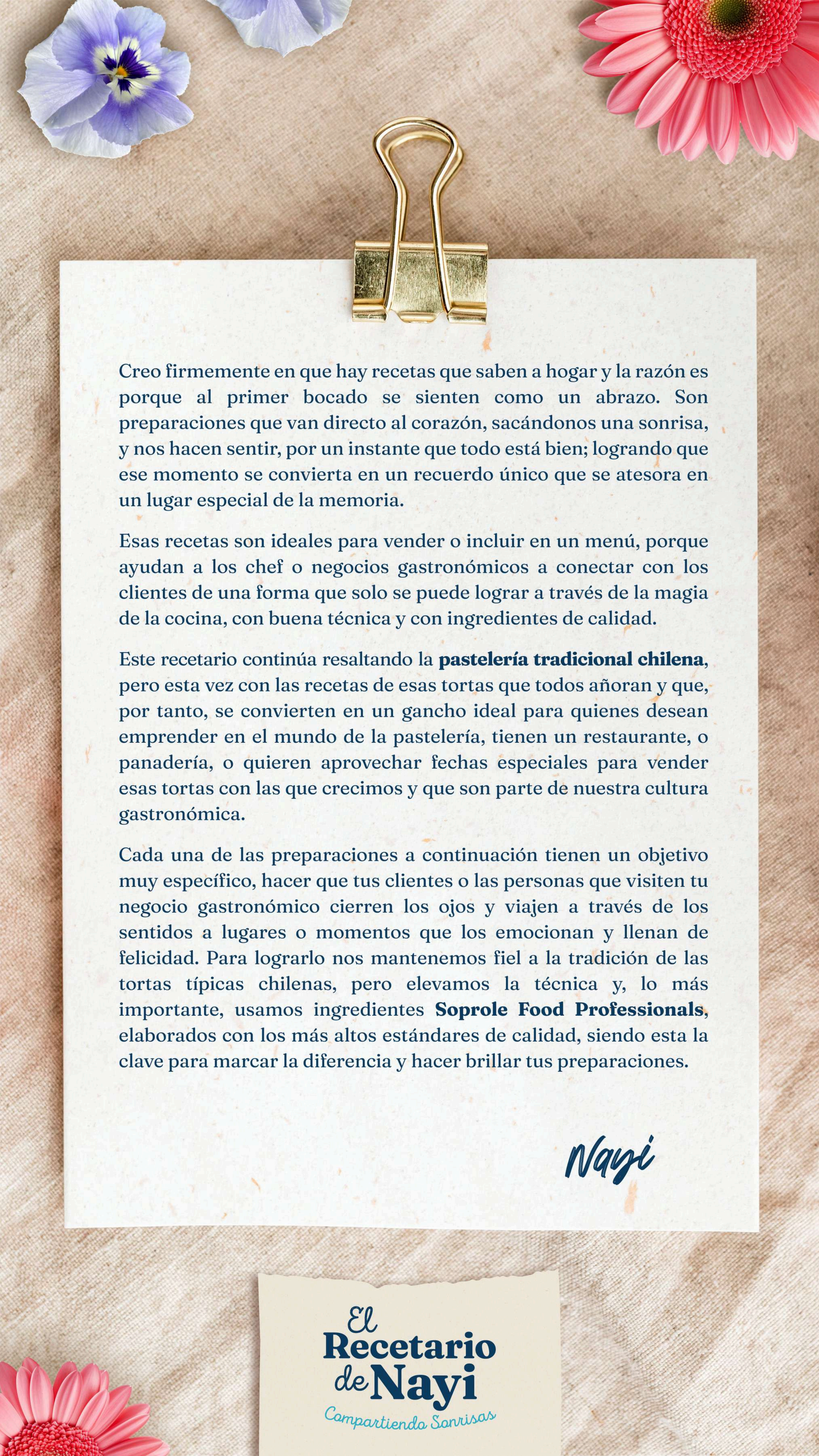
En **Soprole Food Professionals** sabemos que la cultura gastronómica de un país se enriquece cuando se crean platos que deleitan y sorprenden a los clientes, manteniendo como base la tradición y los ingredientes que definen nuestro ADN como chilenos.

Fieles a nuestro propósito “apasionados por crear sonrisas en tu negocio gastronómico” seguimos apostando por entregar productos de calidad, que se conviertan en la base de preparaciones y recetas que reflejen lo mejor de nuestro país y, a su vez, permitan ganarse el corazón de los comensales que en cada bocado hacen un viaje a un lugar feliz de su memoria gastronómica.

Cada preparación tiene una historia que contar y en **Soprole Food Professionals** queremos ser parte de ese viaje, acompañarte con un servicio de excelencia, formación y consejos de nuestros profesionales de la cocina, creando espacios de intercambio de conocimiento que te ayuden a alcanzar tus metas y te permitan crear sonrisas en todos tus clientes.

Así nace este recetario, como un recurso que busca inspirarte y recordar de dónde venimos, para construir un camino que tiene como base lo que somos y nos impulsa a llegar más lejos.

*¡Bienvenidos al
Recetario de Nayi!*



Creo firmemente en que hay recetas que saben a hogar y la razón es porque al primer bocado se sienten como un abrazo. Son preparaciones que van directo al corazón, sacándonos una sonrisa, y nos hacen sentir, por un instante que todo está bien; logrando que ese momento se convierta en un recuerdo único que se atesora en un lugar especial de la memoria.

Esas recetas son ideales para vender o incluir en un menú, porque ayudan a los chef o negocios gastronómicos a conectar con los clientes de una forma que solo se puede lograr a través de la magia de la cocina, con buena técnica y con ingredientes de calidad.

Este recetario continúa resaltando la **pastelería tradicional chilena**, pero esta vez con las recetas de esas tortas que todos añoran y que, por tanto, se convierten en un gancho ideal para quienes desean emprender en el mundo de la pastelería, tienen un restaurante, o panadería, o quieren aprovechar fechas especiales para vender esas tortas con las que crecimos y que son parte de nuestra cultura gastronómica.

Cada una de las preparaciones a continuación tienen un objetivo muy específico, hacer que tus clientes o las personas que visiten tu negocio gastronómico cierren los ojos y viajen a través de los sentidos a lugares o momentos que los emocionan y llenan de felicidad. Para lograrlo nos mantenemos fieles a la tradición de las tortas típicas chilenas, pero elevamos la técnica y, lo más importante, usamos ingredientes **Soprole Food Professionals**, elaborados con los más altos estándares de calidad, siendo esta la clave para marcar la diferencia y hacer brillar tus preparaciones.

Nayi



El
Recetario
de **Nayi**
Compartiendo Sonrisas

Torta de Merengue Frambuesas

Para
8 Porciones



La Crema Refrigerada Soprole Food Professionals debido a su consistencia es más fácil de usar para decorar tortas y pasteles.

Merengue

- 120 g Claras de huevo
- 120 g Azúcar granulada
- 120 g Azúcar flor

Crema Chantilly

- 700 g Crema Refrigerada Soprole Food Professionals
- 60 g Azúcar granulada

Montaje

- 150 g Frambuesas congeladas
- 50 g Chocolate blanco

Decoración

- Frambuesas frescas
- Chocolate blanco



Preparación

Merengue

- Batir las claras a punto de nieve y agregar el azúcar granulada en forma de lluvia hasta que tome consistencia de merengue.
- Retirar de la batidora e incorporar el azúcar flor previamente tamizada con movimientos suaves y envolventes.
- Poner dentro de una manga con boquilla lisa y dar forma de rectángulo de 15 cm x 25 cm sobre papel mantequilla.
- Llevar al horno precalentado a 100 °C por 1 hora aproximadamente.
- Enfriar y reservar.

Se pueden elaborar los discos de merengue con anticipación y mantener en un lugar seco para posterior uso.

Crema Chantilly

- Batir la Crema Refrigerada Soprole Food Professionals fría entre 3 °C y 5 °C con azúcar granulada hasta punto chantilly y reservar.

Montaje

- Sobre un rectángulo de cartón de 15 cm x 25 cm colocar una base de merengue, cubrir con una capa de crema chantilly, frambuesas, chocolate blanco fundido y repetir hasta terminar con una base de merengue.
- Congelar por 1 hora, rebosar con crema, decorar con rosetones de crema y frambuesas frescas, chocolate blanco fundido y congelar.
- Servir semi congelada.

Podemos reemplazar la frambuesa por la puré de lúcuma y se debe incorporar frío al final del batido hasta alcanzar el punto chantilly.

[▶ Ver Video](#)



Producto para
mejorar tu negocio

Compartiendo Sorrisos
El Recetario de Nayi

Crema Refrigerada Soprole Food Professionals

Especial para batir, rellenar y decorar
con un acabado fino.

Sabor lácteo de origen natural y
siempre lista para usar.

Datos técnicos

- Crema láctea
- 100% líquida
- Formato: bolsa de 1 Lt
- 35% materia grasa
- Código SAP 000101-001



Conservación

Mantener refrigerado durante todo su uso a 4°C.

Vida Útil

61 días.

Unidades de venta

8 bolsas por bandeja contenedora plástica.



Trabajamos para tu negocio

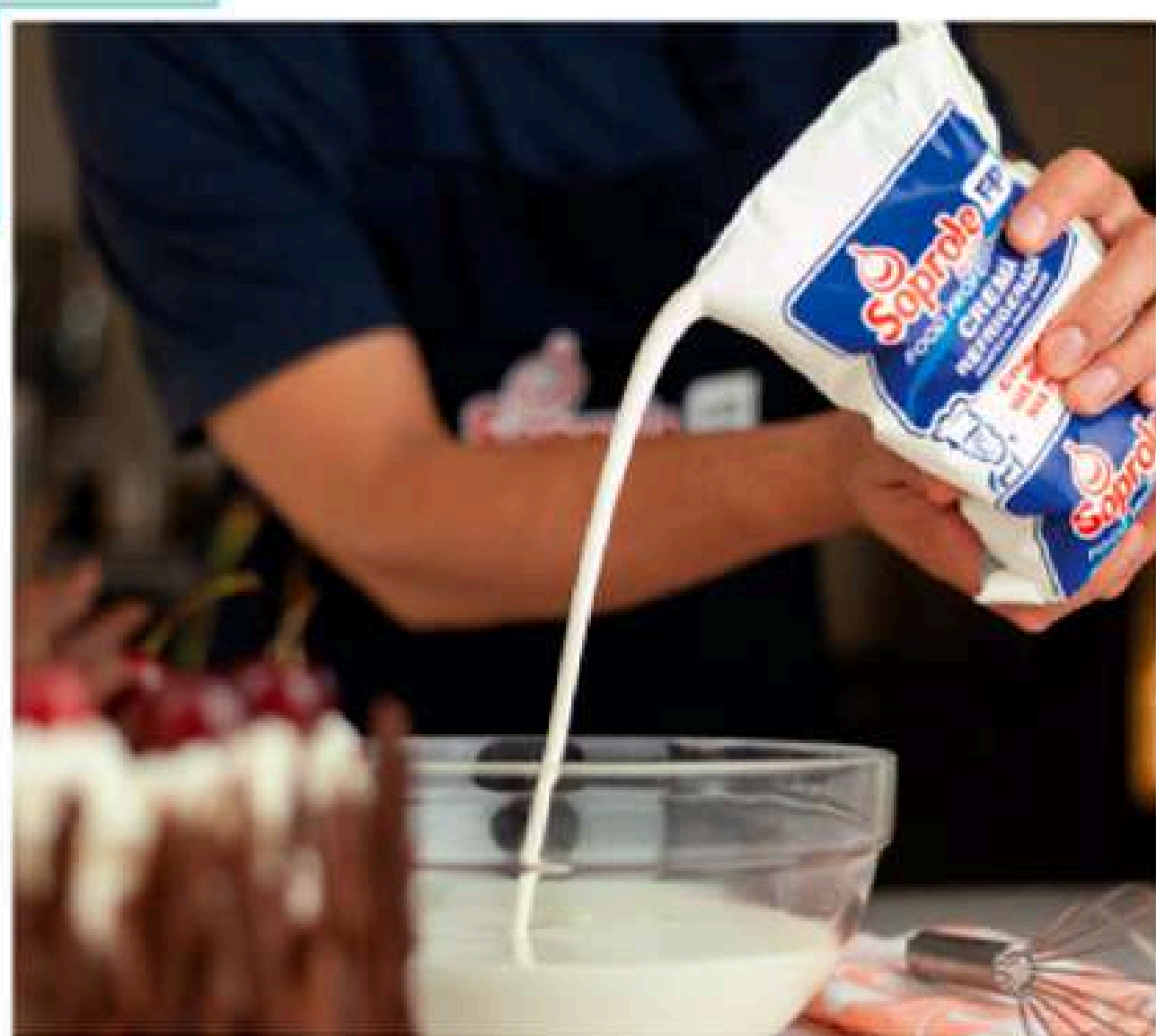
Con la Crema Refrigerada Soprole Food Professionals podrás conseguir una excelente crema chantilly y un producto ideal para cubrir, espatular y manguear.

Performance

Gracias al cuidadoso control en todo el proceso de elaboración y su presentación en bolsa, al momento de ser batida mantiene sus características naturales que permiten lograr un excelente aireado, volumen, buena consistencia y mejor sabor 100% lácteo. Se comporta excelente al ser mezclada con cremas vegetales.

Principales usos

- Tortas y pasteles.
- Cremas para rellenos y coberturas.
- Helados.
- Preparaciones dulces y saladas.



Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.


Desde 1949®
FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en www.soprolefp.cl

Torta Panqueque Mazapán

Para
8 Porciones

Margarina Horneo Premium
Margarina vegetal de repostería para todo tipo de masas y batidos.

La Margarina de Horneo Soprole Food Professionals es versátil y se puede utilizar en masas de queques y masas quebradas como galletas.

Punto de fusión
42°C
Cont. Neto
2,5 Kilos

ALTO EN CALORIAS

Masa de panqueque

250 g Margarina de Horneo Soprole Food Professionals
250 g Azúcar granulada
250 g Huevo
63 g Maicena
187 g Harina
8 g Polvo de hornear

Mazapán

300 g Azúcar flor
300 g Harina almendras
50 g Glucosa
45 g Claras de huevo
10 g Agua
2 Gotas de esencia de almendras amargas

Montaje

400 g Manjar para Pastelería Soprole Food Professionals
Perlas nacaradas comestibles



Preparación

Masa panqueque

- Tamizar la harina con la maicena y los polvos de hornear, y reservar.
- Crear la Margarina de Horneo Soprole Food Professionals con azúcar granulada hasta que tome consistencia suave y homogénea. Incorporar los huevos de a poco y seguir cremando, agregar los secos y mezclar hasta formar el batido.
- Distribuir la masa sobre círculos de papel mantequilla de 18 cm y con ayuda de una espátula formar los discos (14 discos).
- Llevar al horno precalentado a 175 °C por 8 minutos, deben quedar levemente dorados.
- Sacar del horno y enfriar.

Al momento de agregar la harina, solo se debe integrar sin sobre batir la mezcla para no generar gluten.

Para obtener un óptimo batido del panqueque es necesario mantener todos los ingredientes a temperatura ambiente.

Mazapán

- Unir las claras con la glucosa y calentar a 50 °C.
- En una procesadora de alimentos, procesar todos los ingredientes hasta formar el mazapán.
- Envolver en papel alusa plas y reservar en frío por 2 horas antes de utilizar.
- Estirar el mazapán sobre azúcar flor, hacer 5 discos de aro 18 cm y reservar el sobrante.

Montaje

- Sacar el papel mantequilla de los discos con cuidado de no romper.
- Dentro del molde poner un disco de cartón y rellenar los panqueques con una leve capa de Manjar para Pastelería Soprole Food Professionals intercalando los discos de mazapán hasta terminar.
- Desmoldar la torta y rebozar con Manjar para Pastelería Soprole Food Professionals, estirar el mazapán en azúcar flor, cubrir y dar formato de rombos con las perlas nacaradas.
- Refrigerar por 24 horas.

[▶ Ver Video](#)



Producto para
mejorar tu negocio

Compartiendo Surtidas
N
El Recetario de Nayi

Margarina de Horneo Premium Soprole Food Professionals

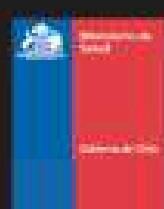
Logra un horneado perfecto y rendimiento superior para tus masas con esta margarina de horneo, diseñada para masas y batidos para hornear

La Margarina Horneo Premium Soprole Food Professionals es elaborada con aceites parcialmente hidrogenados.



Datos técnicos

- Formato: barra de 2,5 Kg
- 81% de aceite hidrogenado
- Código SAP 000726-001



PREFIERA ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA

Conservación

Mantener en un lugar fresco y seco.

Vida Útil

180 días.

Unidades de venta

8 unidades por caja.



Trabajamos para tu negocio

Te entregamos un producto perfecto para lograr masas secas con mayor plasticidad y masas batidas con mejor batido, volumen y consistencia.

Performance

- Se crema con facilidad. Su punto de fusión a 42°C permite trabajar en ambientes cálidos sin complicaciones, lo cual la hace ideal para panaderías.
- Aporta cremosidad, suavidad y brillo a masas y coberturas.

Principales usos

- Masas y bizcochos.
- Batidos para queques.
- Panes dulces.
- Pan de pascua.
- Masas de tartas y kuchenos.
- Batidos de galletas.



Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

**Soprole** **FP**
Desde 1949®
FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en www.soprolefp.cl

Torta Turrón Nuez Castañas

Para
8 Porciones



El Manjar Dulce Repostero Soprole Food Professionals se mantiene dentro de la torta y no se desplaza.

Bizcocho

- 4 u Huevos
- 115 g Azúcar granulada
- 150 g Azúcar morena
- 100 g Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals derretida y fría
- 1 cda Esencia de vainilla
- 185 g Harina
- 250 g Nueces picadas finas
- 7 g Polvo de hornear

Relleno

- 300 g Crema Refrigerada Soprole Food Professionals
- 30 g Azúcar granulada
- 450 g Manjar Dulce Repostero Soprole Food Professionals
- 120 g Chocolate bitter picado
- 90 g Puré de castañas

Remojo

- 200 g Almíbar
- 20 g Coñac

Merengue

- 150 g Claras de Huevo
- 450 g Azúcar Granulada
- 130 g Agua

Se recomienda utilizar un merengue italiano para cubrir debido a su consistencia más aireada.

Preparación

Bizcocho

- Tamizar la harina, el polvo de hornear y reservar.
- Batir los huevos con la vainilla y las azúcares hasta que tomen consistencia y volumen, integrar la Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals derretida y fría.
- Agregar los secos en 3 tandas con movimientos suaves y envolventes, luego integrar las nueces.
- Volcar en 2 moldes aro 18 cm forrados con papel mantequilla.
- Llevar a horno precalentado a 190 °C por 25 min.
- Retirar del horno y reposar por 5 horas como mínimo.

La azúcar morena aporta mayor humedad a los bizcochos.

Merengue Italiano

- Calentar el agua junto al azúcar hasta formar un almíbar que alcance los 117 °C, sin revolver y verificar con termómetro.
- Se recomienda batir las claras unos minutos antes de que el almíbar llegue a su punto. Batir a punto espumoso a velocidad baja y verter el almíbar en forma de hilo sobre las claras, sin dejar de batir a velocidad media.
- Seguir batiendo hasta enfriar completamente.

Montaje

- Cortar el bizcocho en 2 discos y reservar.
- Batir la Crema Refrigerada Soprole Food Professionals fría entre 3 °C y 5 °C con azúcar granulada hasta punto chantilly.
- Dentro del molde poner un disco cartón, luego la base del bizcocho y remojar con almíbar, cubrir con una capa de Manjar Dulce Repostero Soprole Food Professionals, una capa de crema, puré de castañas y chocolate picado.
- Repetir el mismo procedimiento hasta terminar con el último disco de bizcocho y remojar.
- Reposar por unos 30 minutos.
- Retirar del frío, rebosar y decorar con merengue, chocolates, nueces y castañas.

[▶ Ver Video](#)

Tres Leches Manjar

Para
8 Porciones



Bizcocho

4 u Huevos
1 u Yemas
180 g Azúcar granulada
110 g Harina bizcochera
70 g Maicena
7 g Polvo de hornear
Esencia vainilla

Merengue Suizo

150 g Claras de huevo
300 g Azúcar granulada

Relleno

300 g Manjar Artesanal
Soprole Food
Professionals

Remojo

250 g Leche evaporada
250 g Leche condensada
250 g Crema Refrigerada
Soprole Food Professionals
20 g Ron blanca

El Manjar Artesanal
Soprole Food
Professionals realza
el sabor de esta
clásica torta.

Es recomendable
dividir el remojo en 3
partes iguales para
facilitar la
distribución en cada
capa de bizcocho.

Preparación

Bizcocho

- Tamizar la harina, la maicena, el polvo de hornear y reservar.
- Llevar a baño maría los huevos con el azúcar y la vainilla, revolver con un mezquino hasta que se disuelvan los cristales y logre una temperatura de 60 °C.
- Batir a velocidad media hasta que enfríe, logre volumen y consistencia.
- Integrar los secos en 3 tandas con movimientos suaves y envolventes y volcar al molde aro 18 cm forrado con papel mantequilla.
- Llevar a horno precalentado a 160 °C por 45 min.
- Retirar del horno y reposar por 5 horas como mínimo.

Remojo

- Mezclar las tres leches y el ron.

Armado

- Cortar el bizcocho en tres capas y reservar.
- Dentro del molde poner un disco de cartón, luego la base del bizcocho y remojar generosamente, cubrir con una capa de Manjar Artesanal Soprole Food Professionals.
- Repetir el mismo procedimiento con el segundo disco, terminar con el último disco y volver a remojar generosamente.
- Cubrir con alusa plast y refrigerar por 12 horas.

Es necesario
reposar el bizcocho
antes de rellenar.

Merengue Suizo

- Unir las claras de huevo con el azúcar y llevar a baño maría revolviendo con un mezquino hasta disolver los cristales y llegar a 60 °C.
- Batir a velocidad media hasta enfriar completamente.

Montaje

- Retirar del molde, cubrir con merengue y flambear con el soplete.
- Mantener refrigerada hasta el momento de servir.

▶ **Ver Video**



Producto para
mejorar tu negocio

Compartienda Sarrisas
N
El Recetario de Nayi

Portafolio de Manjares Soprole Food Professionals

Los manjares Soprole Food Professionals son un aliado perfecto para cualquier pastelería. Te entregamos 3 distintas opciones: Dulce Repostero, Manjar Artesanal y Manjar para pastelería, para que puedas escoger el complemento perfecto para tu negocio.

Datos técnicos

- Formato: bolsa de 5 Kg
- Contiene 25,5% de sólidos de leche.
- Código SAP Dulce Repostero: 000455-001
- Código SAP Manjar para pastelería: 000416-001
- Código SAP Manjar Artesanal: 000422-001



Conservación

Conservar en lugar fresco y seco. Una vez abierto, su duración es de 15 días manteniéndolo refrigerado entre 0° y 8°C. No almacenar en frío para evitar cristalización.

Vida Útil

90 días.

Unidades de venta

2 bolsas por bandeja contenedora plástica.

Trabajamos para tu negocio

Te entregamos 3 opciones de manjares elaborados con recetas propias e ingredientes de calidad.

Podrás elegir el sabor que más le guste a tus clientes sin perder textura y consistencia.



Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Somos apasionados por desarrollar productos de calidad, por eso contamos con:

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.



Performance

Su consistencia y textura permite un fácil manejo espatulado y manguado sin desplazamiento entre capas.

Buen corte al momento de realizar decoraciones.

Alta consistencia, estabilidad y estructura.

Sabores que se ajustan a los gustos de tus clientes:

Manjar Artesanal: sabor colonial.

Manjar para pastelería: sabor acaramelado.

Dulce Repostero: sabor avainillado.

Principales usos

Aplicación en todo tipo de preparaciones de pastelería.

Relleno de galletas y dulces chilenos.

Relleno de tortas y pasteles.

Relleno de postres.

Bollería.

Decoraciones manguadas.

Repostería premium.


FOOD PROFESSIONALS

Conoce más en www.soprolefp.cl

Torta de Amapola

Para
8 Porciones



Bizcocho Malde Aro 18

- 5 u Huevos
- 135 g Azúcar Granulada
- 140 g Harina
- 50 g Mantequilla Sin Sal Soprole Food Professionals
- 30 g Semillas de Amapolas

Relleno

- 350g Manjar Artesanal Soprole Food Professionals
- 750g Crema Refrigerada Soprole Food Professionals
- 200g Frutos Rojos
- 75g Azúcar Granulada
- 250g Almíbar

Para una chantilly estable la Crema Refrigerada debe tener una temperatura entre 3°C y 5°C y agregar entre un 10% a 15% de azúcar granulada.

Almíbar

- 200 g Agua
- 50 g Azúcar
- 20g Ron Blanco

Podemos reemplazar los frutos rojos por mermeladas.

Preparación

Bizcocho

- Tamizar harina, agregar las amapolas y reservar.
- Batir huevo a espumoso, agregar azúcar en forma de lluvia y batir hasta triplicar su volumen. Fuera de la batidora, incorporar los ingredientes secos en 2 tandas y la mantequilla derretida poco a poco.
- Colocar en molde aro 18 cm forrado con papel mantequilla.
- Hornear en horno precalentado a 175°C por 30 minutos.

Almíbar

- Llevar en una cacerola el agua con el azúcar hasta hervir
- Apagar y esperar que se enfríe.
- Cuando se haya enfriado agregar el Ron Blanco.

Relleno

- Cortar bizcocho en 3 discos y reservar.
- Batir crema fría entre 3°C y 5°C con azúcar granulada hasta punto chantilly.
- Dentro del molde poner un disco de cartón, luego la base del bizcocho y remojar con almíbar, cubrir con una capa de manjar, una capa de crema y algunos frutos rojos.
- Repetir el mismo procedimiento con el segundo disco. Terminar con el último disco de bizcocho y remojar con el almíbar. Reposar por unos 30 min.
- Cubrir con crema y decorar con semillas de amapolas y frutos rojos.

Se pueden elaborar los bizcochos y mantener congelados facilitando la operación.

[▶ Ver Video](#)

Soprole **FP**

Desde 1949[®]
FOOD PROFESSIONALS



Los indispensables de tu pastelería

Conoce más de la
Academia Soprole Food
Professionals en

SOPROLEFP.CL

[@SOPROLEFP](https://www.instagram.com/SOPROLEFP)

PREFIERA ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA

Descarga gratis
el Volumen I en

www.retopasteleria.cl

El Recetario de Nayi

Compartiendo Sonrisas

El Recetario de Nayi

Compartiendo Sonrisas



Dulces Chilenos

Soprole FP
Desde 1949
FOOD PROFESSIONALS

Especial:
Pastelería
Tradicional Chilena

PREFIERA ALIMENTOS CON MENOS SELLOS DE ADVERTENCIA



Apasionados por desarrollar productos de calidad

- Materias primas seleccionadas y certificadas.
- Altos estándares de elaboración.
- Soluciones funcionales.
- Productos ricos.

Apasionados por entregarte un servicio de excelencia

- Equipo de ventas altamente capacitado.
- Red de entrega de Arica a Punta Arenas.
- Plataforma web de autogestión www.soprolecontigo.cl
- Atención call center especializada.



Apasionados por acompañarte en tu negocio

- Asesoría en el uso de los productos.
- Conocimiento sobre nuevas tendencias en la industria.
- Capacitaciones y talleres.
- Ideas de preparaciones.
- Apoyo comunicacional a nuestros clientes.



Apasionados por crear sonrisas

en tu negocio gastronómico

Hazte cliente en www.soprolefp.cl