



¡Bienvenido a nuestro eBook de recetas con LAS MASAS DEL CHEF!

En este eBook encontrarás variedad de recetas fáciles, rápidas y deliciosas utilizando masa de hojaldre, pizza, buñuelos, galletas, crema de mantequilla y pastillaje. Perfectas para cuando el tiempo es corto pero las ganas de disfrutar algo casero son muchas. Con estas recetas, ahorrarás tiempo y llevarás tu negocio a otro nivel, y también podrás sorprender a tu familia y amigos con platos y postres irresistibles, y lo mejor ¡sin complicaciones!

ÍNDICE

1. Recetario con nuestra masa lista de Hojaldre

- Mini croissant dulces
- Pasteles hojaldrados de Nutella
- Deditos de queso
- Palitos de queso parmesano

2. Recetario con nuestra masa lista de Pizza

- Pizza de Nutella y pistacho
- Pizza de chorizo, jamón y queso
- Pizza Margarita
- Pizza Hawaiana
- Pizza Especial carnes
- Salsa base de tomate para pizza

3. Recetario con nuestra masa lista de Buñuelo

- Buñuelos clásicos de queso
- Buñuelos rellenos de arequipe o chocolate
- Buñuelos rellenos de queso con bocadillo

4. Recetario con nuestra masa lista de Galletas

5. Tips para trabajar con nuestro pastillaje “Pasticake”

6. Tips para trabajar con nuestra Crema de Mantequilla



Mini croissant dulces



6 porciones



25 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre LAS MASAS DEL CHEF
- 10 g de azúcar
- 1 huevo batido
- 20 g de mermelada de melocotón
- harina para espolvorear

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C, esta receta también se puede hacer en airfryer
2. Para trabajar la masa, primero espolvorear harina de trigo en una superficie uniforme y fría. Amasar la masa de hojaldre hasta obtener el grosor deseado dándole una forma rectangular.
3. Cortar en 6 triángulos iguales de unos 12,5 cm de base. Hacer un pequeño corte en las bases de cada triángulo.
4. Separar un poco los bordes y enrollar los triángulos, desde la base hacia el pico. Así se consigue la forma perfecta de croissant.
5. Doblar ligeramente los picos hacia adentro para dar forma a los croissants.
6. Pincelar con el huevo batido y espolvorear el azúcar. Hornear unos 15-16 min, hasta que estén dorados. Retirar del horno y en caliente, pincelar con la mermelada calentada en el microondas, diluida con un poco de agua si es muy espesa.

ATENCIÓN

- El tiempo de cocción puede aumentar en función del tipo de horno utilizado y del relleno.
- La temperatura del horno no debe superar los 220°C.
- Manipule el producto con cuidado.
- Para conseguir el resultado deseado del producto sáquele de la nevera con 10 minutos de antelación.
- No manipule el producto si está congelado o muy frío.
- Conservar en el congelador a + 4°C.



Pasteles hojaldrados de Nutella



6 porciones



30 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre LAS MASAS DEL CHEF.
- 125 g de Nutella o crema de avellana
- 20 g de mermelada de melocotón
- harina para espolvorear

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C. esta receta también se puede hacer en airfryer
2. Para trabajar la masa, primero espolvorear harina de trigo en una superficie uniforme y fría. Amasar la masa de hojaldre hasta obtener el grosor deseado dándole una forma rectangular. Amasar la masa de hojaldre hasta obtener el grosor deseado dándole una forma rectangular y cortar en 6-8 rectángulos iguales.
3. Repartir la crema de chocolate y doblar los extremos hacia la mitad. Pincelar los bordes con mermelada.
4. Doblar hacia la mitad los extremos y darles la vuelta, para que el pliegue quede hacia abajo.
5. Pincelar con mermelada y hornear durante 15-17 min.
6. Retirar del horno y para decorar puedes espolvorear chocolate rallado por encima.

ATENCIÓN

- El tiempo de cocción puede aumentar en función del tipo de horno utilizado y del relleno.
- La temperatura del horno no debe superar los 220°C.
- Manipule el producto con cuidado.
- Para conseguir el resultado deseado del producto sáquelo de la nevera con 10 minutos de antelación.
- No manipule el producto si está congelado o muy frío.
- Conservar en el congelador a + 4°C.



Deditos de Queso

 12 porciones  30 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre LAS MASAS DEL CHEF
- 125 g de queso campesino
- Harina para espolvorear

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C. esta receta también se puede hacer en airfryer
2. Para trabajar la masa, primero espolvorear harina de trigo en una superficie uniforme y fría. Amasar la masa de hojaldre hasta obtener el grosor deseado dándole una forma rectangular y cortar en 6-8 rectángulos iguales.
3. Cortar el queso en trozos de 1cm x 1cm x 10cm de largo.
4. Empezar a enrollar los trozos de queso con la masa. .
5. Llevar al horno por 30 minutos o hasta que estén dorados.

Nota: a la hora de hornear , las bandejas pueden cubrirese con aceite desmoldante o colocar papel parafinado sobre la bandeja.

ATENCIÓN

- El tiempo de cocción puede aumentar en función del tipo de horno utilizado y del relleno.
- La temperatura del horno no debe superar los 220°C.
- Manipule el producto con cuidado.
- Para conseguir el resultado deseado del producto sáquelo de la nevera con 10 minutos de antelación.
- No manipule el producto si está congelado o muy frío.
- Conservar en el congelador a +4°C.



Palitos de Queso Parmesano



12 porciones



30 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa de Hojaldre LAS MASAS DEL CHEF
- 125 g de queso parmesano
- Sal marina
- Orégano
- 1 huevo
- Harina para espolvorear

PREPARACIÓN

1. Precalear el horno a 200°C. Esta receta también se puede hacer en airfryer
2. Para trabajar la masa, primero espolvorear harina de trigo en una superficie uniforme y fría. Amasar la masa de hojaldre hasta obtener el grosor deseado dándole una forma rectangular
3. Mezclamos en un bowl el parmesano, le agregamos orégano al gusto , y la sal marina. Si queremos darle un toque diferente, le podemos añadir un poco de tomillo. Lo removemos todo bien con un tenedor.
4. Una vez tenemos la masa extendida cogemos la mezcla y lo esparcimos por toda la masa. Posteriormente utilizamos la base de un vaso para presionar nuestra mezcla contra la masa. De este modo cuando vayamos a darle forma a nuestros palitos el queso no se desprenderá del hojaldre.
5. Luego cogemos un cuchillo o bien un cortapizzas y cortamos el hojaldre intentando hacer que todos los trozos tengan el mismo grosor, da igual si nos salen un poco torcida. A continuación, iremos separando con cuidado los pedazos de masa que hemos cortado previamente, y los colocaremos en la bandeja de horno después de haberles dado dos vueltas al hojaldre.
6. Por último, batiremos el huevo, y barnizaremos los palitos con él. Bajamos el horno a 150°C grados y metemos la bandeja, y lo dejaremos unos 15 minutos o hasta que estén dorados.

Nota. a la hora de hornear , las bandejas pueden cubrirese con aceite desmoldante o colocar papel parafinado sobre la bandeja.



Pizza de Nutella y Pistacho



6 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 Masa para Pizza LAS MASAS DEL CHEF
- 1 25 gr de Nutella
- 15 g de pistachos
- Azúcar pulverizada

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C. esta receta también se puede hacer en sartén
2. Tomar la rodaja de pizza precocida LAS MASA DEL CHEF y llevar al horno para terminar de cocer por 10 minutos .
3. Luego cubrir con la Nutella y decorar con los pistachos rallados . También puede usar el azúcar para decorar



Pizza con chorizo, jamón y queso



6 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 Masa para Pizza LAS MASAS DEL CHEF
- 50 gr de jamón
- 50 g de rodajas de chorizo
- 50 gr queso parmesano
- 50 gr queso mozzarella
- Oregano y pimienta al gusto
- Salsa base de tu preferencia

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C. esta receta también se puede hacer en sartén
2. Colocar el disco de masa LAS MASAS DEL CHEF en una bandeja de pizza. Añadir una base de tomate, seguido del jamón picado, mozzarella y parmesano rallado. Bañar todo con aceite de oliva virgen, agrega sal, pimienta, albahaca, orégano, y distribuir las rodajas de chorizo.
3. Hornear la pizza durante 10-15 minutos, dependiendo de lo dorado que te guste el queso.

Para la salsa base puedes usar Pasta de Tomate , salsa de tomate comercial o una con tomates frescos (al final de estas recetas la puedes encontrar)



Pizza Margarita



6 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 Masa para Pizza LAS MASAS DEL CHEF
- 2 tomates frescos
- 50 g de aceitunas verdes
- 50 gr queso mozzarella
- 5gr albahaca
- Ajo, orégano y pimienta al gusto
- Salsa base de tu preferencia

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C. esta receta también se puede hacer en sartén
2. Colocar el disco de masa LAS MASAS DEL CHEF en una bandeja de pizza. Añadir una base de tomate , cubrir con mozzarella, seguido del tomate en rodajas . Bañar todo con aceite de oliva virgen, agregar sal, pimienta, albahaca, orégano y ajo al gusto
3. Hornear la pizza durante 10-15 minutos, dependiendo de lo dorado que te guste el queso. Al momento de servir incorporar la albahaca y las aceitunas

Para la salsa base puedes usar Pasta de Tomate , salsa de tomate comercial o una con tomates frescos (al final de estas recetas la puedes encontrar)



Pizza Hawaiana



6 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 Masa para Pizza LAS MASAS DEL CHEF
- 70 g de piña en su jugo
- 50 g de jamón cocido
- 100 g de mozzarella rallada
- Salsa base de tu preferencia

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 200°C. esta receta también se puede hacer en sartén
2. Colocar el disco de masa LAS MASAS DEL CHEF en una bandeja de pizza. Añadir una base de tomate , cubrir con mozzarella , seguido de la piña y el jamón en cubitos
3. Hornear la pizza durante 10-15 minutos, dependiendo de lo dorado que te guste el queso.

* A esta receta le puedes agregar Tocineta para darle un toque mas especial!

Para la salsa base puedes usar Pasta de Tomate , salsa de tomate comercial o una con tomates frescos (al final de estas recetas la puedes encontrar)



Pizza Especial Carnes



6 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 Masa para Pizza LAS MASAS DEL CHEF
- 50 g de pepperoni
- 50 g de jamón
- 50 gr cerdo
- 50 gr pollo
- 100 g de mozzarella rallada
- Salsa base de tu preferencia

PREPARACIÓN

1. Precaentar el horno a 200°C. esta receta también se puede hacer en sartén
2. Colocar el disco de masa LAS MASAS DEL CHEF en una bandeja de pizza. Añadir una base de tomate , cubrir con mozzarella , seguido del pepperoni, cerdo, pollo y el jamón
3. Hornear la pizza durante 10-15 minutos, dependiendo de lo dorado que te guste el queso.

Para la salsa base puedes usar Pasta de Tomate , salsa de tomate comercial o una con tomates frescos (al final de estas recetas la puedes encontrar)



Salsa de Tomate para pizza



6 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 8 tomates rojos y maduros (son perfectos los tomates de pera)
- 1 diente de ajo grande sin el germen central
- 1 cucharadita de orégano (mejor si es fresco) o albahaca fresca picada, a tu gusto
- Aceite de oliva virgen extra
- Sal y pimienta

PREPARACIÓN

1. Lavar y pelar los tomates: Asegúrate de lavar bien los tomates antes de pelarlos. Luego, triturar en la batidora hasta obtener un puré suave. Para ahorrar tiempo, se puede usar un tomate triturado envasado de buena calidad que te guste (aproximadamente 600 gramos).
2. Preparar la base aromática: Calienta unas 5 cucharadas de aceite de oliva en una sartén o cazuela. Añadir un diente de ajo picado muy fino y sofreirlo brevemente, solo hasta que libere su aroma. Es importante que no se dore para evitar un sabor amargo.
3. Cocinar el tomate: Incorporar el puré de tomate a la sartén y salpimenta al gusto. Añadir el toque aromático de tu elección; un poco de orégano o unas hojas de albahaca fresca finamente picadas funcionan muy bien.
4. Cocción a fuego lento: Cocinar la salsa a fuego lento durante 8-10 minutos, revolviendo de vez en cuando para evitar que se pegue o se queme. Buscar una textura espesa pero no demasiado concentrada; queremos una salsa que se mantenga fresca y natural.
5. Finalizar la salsa: Retirar del fuego antes de que el tomate se oscurezca o se concentre demasiado. El objetivo es obtener una salsa ligera, perfecta para acompañar tus platos favoritos sin el sabor pesado del tomate frito tradicional.



Buñuelos clásicos de queso



13 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa lista de buñuelos de LAS MASAS DEL CHEF
- Aceite para freír

PREPARACIÓN

1. Dividir la masa en pequeñas bolitas de aproximadamente 40 gramos cada una. Se puede hacer con las manos o usando una cuchara para medir la cantidad exacta.
2. En una sartén profunda, agregar suficiente aceite para que los buñuelos queden completamente cubiertos durante la fritura. El aceite debe estar entre 140°C y 160°C. Es importante que mantengas esta temperatura para que los buñuelos se cocinen de manera uniforme y no absorban demasiado aceite.
3. Colocar los buñuelos en el aceite caliente con cuidado, asegurándose de no sobrecargar la sartén. Durante la fritura, los buñuelos comenzarán a girar por sí mismos en el aceite, lo cual es una señal de que se están cocinando bien.
4. Dejar que los buñuelos se fríen hasta que estén dorados y ya no sigan girando en el aceite. Este es el punto en el que se consideran listos para sacar.
5. Retirar los buñuelos del aceite y colócalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa.

Nota. La masa de buñuelo debe estar a temperatura ambiente para empezar su preparación.



Buñuelos rellenos Arequipe o chocolate



13 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa lista de buñuelos de LAS MASAS DEL CHEF
- Arequipe, chocolate o relleno de tu preferencia
- Aceite para freír

PREPARACIÓN

1. Dividir la masa en pequeñas bolitas de aproximadamente 40 gramos cada una. Se puede hacer con las manos o usando una cuchara para medir la cantidad exacta.
2. En una sartén profunda, agregar suficiente aceite para que los buñuelos queden completamente cubiertos durante la fritura. El aceite debe estar entre 140°C y 160°C. Es importante que mantengas esta temperatura para que los buñuelos se cocinen de manera uniforme y no absorban demasiado aceite.
3. Colocar los buñuelos en el aceite caliente con cuidado, asegurándote de no sobrecargar la sartén. Durante la fritura, los buñuelos comenzarán a girar por sí mismos en el aceite, lo cual es una señal de que se están cocinando bien.
4. Dejar que los buñuelos se fríen hasta que estén dorados y ya no sigan girando en el aceite. Este es el punto en el que se consideran listos para sacar.
5. Retirar los buñuelos del aceite con una espumadera y colócalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Sirve calientes y disfruta.
6. Abrir un pequeño agujero en los buñuelos y con ayuda de una manga pastelera añadir el arequipe o chocolate.



Buñuelos rellenos Bocadillo y queso



13 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa lista de buñuelos de LAS MASAS DEL CHEF
- Queso y Bocadillo
- Aceite para freír

PREPARACIÓN

1. Dividir la masa en pequeñas bolitas de aproximadamente 40 gramos cada una. Se puede hacer con las manos o usando una cuchara para medir la cantidad exacta. Antes de hacer las bolitas con la masa, simular que haces una arepa, colocar el queso y el bocadillo en el centro, cerrar y formar la bolita, la cuál será tu buñuelo.
2. En una sartén profunda, agregar suficiente aceite para que los buñuelos queden completamente cubiertos durante la fritura. El aceite debe estar a 160°C. Es importante que mantengas esta temperatura para que los buñuelos se cocinen de manera uniforme y no absorban demasiado aceite.
3. Colocar los buñuelos en el aceite caliente con cuidado, asegurándote de no sobrecargar la sartén. Durante la fritura, los buñuelos comenzarán a girar por sí mismos en el aceite, lo cual es una señal de que se están cocinando bien.
4. Dejar que los buñuelos se fríen hasta que estén dorados y ya no sigan girando en el aceite. Este es el punto en el que se consideran listos para sacar.
5. Retirar los buñuelos del aceite con una espumadera y colócalos sobre papel absorbente para eliminar el exceso de grasa. Sirve calientes y disfruta.



Galletas Decoradas



30 porciones



20 minutos

INGREDIENTES

- 1 masa lista de galletas de LAS MASAS DEL CHEF

Ingredientes GLASSE:

- 480 gr de azúcar glass (azúcar extrafino)
- 2 claras de huevo de un huevo
- ½ cucharadita sal
- 1 cucharadita extracto de vainilla
- Agua, según sea necesario (para ablandar el glasse si se endurece)
- colorante en gel (solo necesario si quieres hacer glasse de color)

PREPARACIÓN

1. Esparcir un poco de harina sobre una superficie plana y extenderla con ayuda de un rodillo. Hacer las galletas del grosor que quieras y córtarlas con ayuda de un cortador de galletas con la forma que más te guste. Precalear el horno a 180°C.
2. Colocar las galletas sobre una bandeja de horno forrada con papel vegetal y hornear durante 15 minutos, o hasta que estén doradas. Las galletas de mantequilla se hacen muy rápido, por lo que deberás vigilar el horno por si requieren de menos tiempo.
3. Cuando estén listas, sacar la bandeja del horno. Notarás que las galletas están un poco blandas, no te preocupes porque es normal. Dejar enfriar sobre una rejilla, y en cuanto se enfrían se tornan crujientes. Tener cuidado de no quemarse, se puede usar siempre una espátula para sacar las galletas recién hechas de la bandeja.
4. Transformar las galletas con creatividad decorando con el glasse y sprinkles

PREPARACIÓN GLASSE

- En un bowl amplio con el azúcar glass, añadir la sal y el extracto de vainilla (poner en un lado del bowl, no en medio). Añadir también las claras de huevo (al mismo lado), que será por donde se empieza a mezclar.
- Empezar a mezclar lentamente con ayuda de un batidor. Revolver poco a poco, integrando las claras con el azúcar y abarcando cada vez más área del azúcar. Seguir así hasta integrar todo el azúcar. De esta forma, se obtendrá un glaseado suave y sin grumos. Mezclar hasta conseguir una mezcla suave y con la consistencia adecuada. ¿Ya tienes el glasse listo para empezar a decorar tus galletas!

Tips para trabajar con nuestro pastillaje "PASTICAKE"



Preparar bien la superficie de trabajo

Asegúrate de que tu superficie esté limpia y ligeramente cubierta con azúcar glas o maicena para evitar que el pastillaje se pegue.

Evita que se pegue

Si notas que el fondant está demasiado pegajoso y se queda en tus manos, lo mejor es colocar un poco de manteca vegetal en las mismas para que puedas seguir amasándolo; si por el contrario se queda en tu rodillo o mesa de trabajo, puedes hacer una mezcla de fécula de maíz y azúcar glass en una proporción de 50/50 para evitar que esta pasta se quede pegada a tus utensilios.

Para mayor firmeza

Para que el pastillaje coja mas firmeza, se puede añadir CMC.

Amasar bien el pastillaje

Asegúrate de amasar la pasta para que quede suave y flexible antes de usarla. Si al trabajarlo el fondant esta demasiado duro puedes colocarlo algunos segundos (no mas de 5) en el microondas, esto lo ablandará un poco.

Colores intensos

Si tienes fondant blanco y quieres darle algún color específico, no todos los colorantes podrán ayudarte a pintar adecuadamente esta pasta, deberás evitar los colorantes líquidos o los colorantes en polvo, ambos pueden modificar la estructura de tu fondant y el color no se mezclará de forma uniforme, lo mejor es utilizar colorantes en pasta o colorantes en gel, que no añadirán humedad ni transformarán el sabor de tu masa.

Usar guantes

El pastillaje puede volverse pegajoso al manipularlo, usa guantes de látex o vinilo ayudará a mantener la masa limpia y sin marcas de los dedos.



Tips para trabajar con nuestra CREMA DE MANTEQUILLA



Mantener a temperatura ambiente

Si tienes la crema de mantequilla refrigerada, sácala con suficiente tiempo de antelación para que vuelva a temperatura ambiente y sea más fácil de trabajar.

Colores vibrantes

Usa colorantes en gel en lugar de líquidos. Los geles ofrecen colores más vibrantes sin alterar la textura.

Usar adornos comestibles

Para darle un toque especial a tus decoraciones, agrega adornos comestibles como perlas de azúcar, confites, sprinkles o incluso chocolate rallado.



Refrigeración

Si no vas a usar la crema inmediatamente, guárdala en un recipiente hermético en el refrigerador. Cuando la necesites, sacala para que vuelva a temperatura ambiente. Si es necesario, bate un poco más para que recupere su suavidad.

Usar boquillas para detalles

Las boquillas son esenciales para crear efectos especiales en tortas y cupcakes. Algunas boquillas útiles son: Boquilla de estrella, Boquilla redonda, Boquilla de pétalo y Boquilla de hoja para hojas.

Relleno de crema para cupcakes

Utiliza una boquilla redonda pequeña para hacer un pequeño hueco en el centro del cupcake y rellénalo con crema de mantequilla. Luego, cúbrelo con la crema para decoración.