

BAKERY REINVENTALS Vol 4

SIEMPRE UNA VUELTA DE TUERCA MÁS.
TRADICIONALES RECETAS REINVENTADAS
POR LLUIS COSTA QUE DEJARÁN A TUS
CLIENTES CON LA BOCA ABIERTA.





REVISITANDO LOS CLÁSICOS

Os traemos una nueva edición del Bakery Fundamentals, esta vez, de la mano de Lluís Costa, reconocido pastelero y chocolatero español, conocido por ser uno de los mejores chocolateros de España, ganador de premios como el Mejor Pastelero Artesano de España en varias ediciones y conocido por sus innovadoras creaciones en pastelería y bombonería.

En este recetario, encontrarás una selección de deliciosas e innovadoras elaboraciones, que partiendo de la tradición del bakery clásico le da una vuelta de tuerca a las recetas y las convierte en espectaculares piezas que resultarán irresistibles a tus clientes. Cada una de ellas ha sido diseñada para ser práctica de preparar y rentable para tu obrador, de manera que todos aquellos que quieran dar un paso más allá con sus elaboraciones puedan disfrutar de unos resultados espectaculares sin complicaciones.

El denominador común que une todas estas creaciones, como no podía ser de otra manera, es el chocolate. Un ingrediente imprescindible para todos los amantes del dulce. Ya sea en forma de crema, ganache o decoraciones, el chocolate aporta una riqueza de sabor y una textura inconfundible que eleva cualquier receta. El objetivo es transformar recetas tradicionales en auténticas genialidades de la pastelería moderna, que cautiven tanto por el gusto como por la vista.

Ya lo veis. Chocovic siempre trabajando codo con codo con los profesionales.

SOSTENIBILIDAD Y UPCYCLING

La sostenibilidad se ha convertido en una de las principales preocupaciones de nuestra sociedad. Un motivo de orgullo es que el mundo de la gastronomía no ha sido ajeno a esta tendencia. Cada vez son más los chefs y restaurantes que buscan reducir el desperdicio de alimentos y contribuir a la conservación del medio ambiente. Entre las tendencias más innovadoras en este ámbito destaca el food upcycling.

¿Qué es el Food Upcycling?

Consiste en transformar alimentos que de otro modo serían desechados en nuevos platos, bebidas o ingredientes de alta calidad.

En lugar de tirar productos que ya no son aptos para la venta o el consumo directo, se les da una segunda vida. Esto no solo reduce el desperdicio alimentario, sino que también impulsa la creatividad culinaria y permite ofrecer a los comensales nuevas combinaciones de sabores y texturas.

¿CUÁL ES LA DIFERENCIA ENTRE “UPCYCLING” Y “RECYCLING”?



UPCYCLING

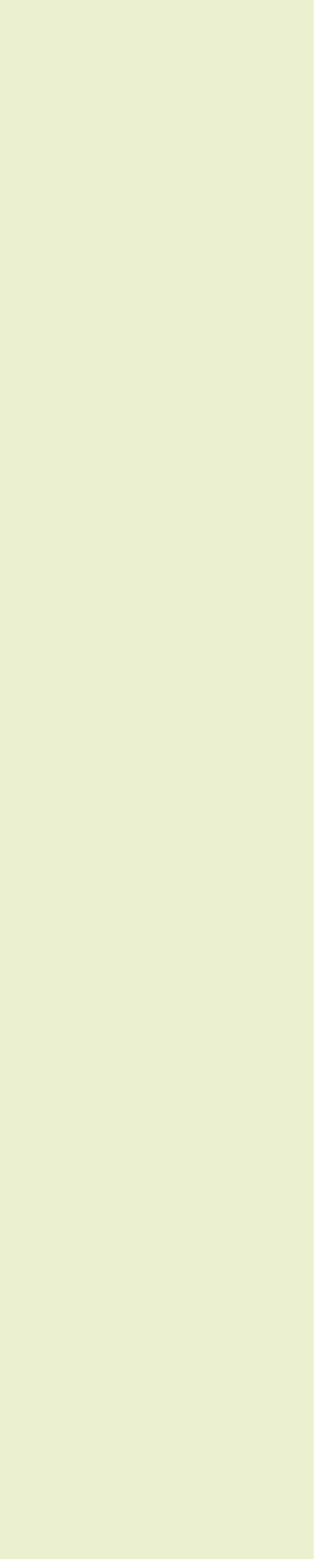
En el ámbito alimentario, consiste en dar un nuevo uso a productos que ya no son aptos para la venta o el consumo, creando alimentos o bebidas novedosos. Su objetivo principal es aprovechar al máximo los recursos disponibles, evitando el desperdicio de alimentos.



RECYCLING

Se centra en transformar materiales y objetos ya existentes en nuevos productos, con el objetivo de reducir el consumo de materias primas y minimizar los residuos que terminan en los vertederos.

SOSTENIBILIDAD Y UPCYCLING



BAKERY FUNDAMENTALS

Vol. ____ 4



01/

BRIOCHE CHOCOLUXE

Pág 10



02/

**CORONA DE BRIOCHE DE
CHOCOLATE**

Pág 14



03/

**FLOR DE CROISSANT Y
COULANT DE CHOCOLATE**

Pág 18



04/

**PASTEL DE CROISSANT DE
CHOCOLATE Y AVELLANA**

Pág 24



05/

**CARACOLAS DE CROISSANT
CON RELLENO DE CHOCOLATE**

Pág 28



06/

CROISSANT CHOCOBITES

Pág 32

LLUIS COSTA

Nacido en el seno de una familia de pasteleros, a los 16 años ya trabajaba en el negocio familiar: la Pastelería Vallflorida de Sant Esteve de Palautordera. Al mismo tiempo se forma en la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, donde tendrá la oportunidad de aprender de grandes referentes como el maestro Luis Morera (Chocolates Brescó de Benabarre) o Carles Mampel (Pastelerías Bubo).

Actualmente sigue regentando la pastelería familiar. Ostenta los títulos de Mejor Pasta de Té de España 2018, Mejor Croissant de España 2015 y Premio al Mejor Joven Artesano Alimentario Innovador 2012 de Catalunya, además del subcampeonato CANJOP (Jóvenes Pasteleros de España) y Santapau (Mejor Artesano Chocolatero Español). A todas estas victorias se suma en 2023 el Mejor Panettone Artesano de España, tanto en la modalidad clásica de frutas como en la de chocolate.

🌐 vallflorida.com

📷 [@lluiscosta1](https://www.instagram.com/lluiscosta1)





BRIOCHE CHOCOLUXE

Receta para 100 unidades

Crumble de cacao

INGREDIENTES

Mantequilla	150 g
Harina	160 g
Azúcar moreno	200 g
Polvo de almendra	200 g
Cacao en polvo Selección 22 Chocovic	40 g

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en el robot de cocina con el acceso pala hasta conseguir un crumble y reservar en nevera.

Ganache de chocolate para colorear la masa

INGREDIENTES

Agua	90 g
Chocolate negro Tobado 64,5% Chocovic	90 g
Cacao en polvo Selección 22 Chocovic	40 g

ELABORACIÓN

Hervir el agua y diluir el cacao.

Emulsionar con el chocolate y reservar en nevera 24 horas.

Relleno de crema pastelera de chocolate

INGREDIENTES

Nata 35% mg	200 g
Leche UHT	1568 g
Azúcar	350 g
Azúcar invertido	100 g
Almidón de maíz	156 g
Yemas	400 g
Mantequilla	120 g
Cobertura de chocolate negro Maragda 70% Chocovic	150 g

ELABORACIÓN

Empezar elaborando la crema pastelera.

Hervir la leche y la nata junto con los azúcares.

Por otro lado, mezclar las yemas y el almidón de maíz. Añadir la mezcla anterior y hervir.

Por último incorporar el chocolate y reservar en nevera.

TIP

Puedes rellenar este brioche con **Crema Doppia Nocciola Callebaut** para aportar un delicioso relleno cremoso de chocolate y avellana listo para usar.

Receta brioche

INGREDIENTES

Harina fuerte	3120 g
Sal	50 g
Azúcar	360 g
Mantequilla	300 g
Leche UHT	300 g
Impulsor	90 g
Huevos	900 g

ELABORACIÓN

Mezclamos en la amasadora todos los ingredientes.

Añadir la ganache de chocolate a la masa creada con los ingredientes del brioche.

Cuando la masa esté homogénea y con una buena estructura glutámica dejar reposar el brioche 2 horas en congelador y después 24 horas en nevera.

Desmasificar y pesar bolas de 60g.

Bolear y poner en un molde de 8cm de diámetro.

Fermentar 3 horas a 26°C.

Espolvorear crumble antes de entrar al horno.

Cocer a 170°C con el tiro cerrado durante 12 minutos.

Una vez frío inyectar el relleno de chocolate y bañar la mitad de la pieza.

Decoramos con [Tagliatelli de chocolate negro MonaLisa](#).





CORONA DE BRIOCHE DE CHOCOLATE

Receta para 90 unidades

Crumble de cacao

INGREDIENTES

Mantequilla	150 g
Harina	160 g
Azúcar moreno	200 g
Polvo de almendra	200 g
Cacao en polvo Selección 22 Chocovic	40 g

ELABORACIÓN

Mezclar todos los ingredientes en el robot de cocina con el acceso pala hasta conseguir un crumble y reservar en nevera.

Ganache de chocolate para colorear la masa

INGREDIENTES

Agua	90 g
Chocolate negro Tobado 64,5% Chocovic	90 g
Cacao en polvo Selección 22 Chocovic	40 g

ELABORACIÓN

Hervir el agua y diluir el cacao.

Emulsionar con el chocolate y reservar en nevera 24 horas.

Relleno de crema pastelera de chocolate

INGREDIENTES

Nata 35% mg	200 g
Leche UHT	1568 g
Azúcar	350 g
Azúcar invertido	100 g
Almidón de maíz	156 g
Yemas	400 g
Mantequilla	120 g
Cobertura de chocolate negro Maragda 70% Chocovic	150 g

ELABORACIÓN

Empezamos elaborando la crema pastelera.

Hervir la leche y la nata junto con los azúcares.

Por otro lado, mezclar las yemas y el almidón de maíz. Añadir la mezcla anterior y hervir.

Por último incorporar el chocolate y reservar en nevera.

Glaseado negro

INGREDIENTES

Glucosa	60 g
Dextrosa	180 g
Agua	60 g
Nata	270 g
Azúcar	525 g
Cacao en polvo Selección 22	210 g
Leche desnatada en polvo	30 g
Hojas de gelatina	31 g
Glaseado neutro	540 g

ELABORACIÓN

Calentar el agua, la nata y la leche en polvo a 40°C.

Añadir la glucosa y calentar la mezcla a 80°C. Incorporar el cacao en polvo y triturar con el túrmix.

Llevar a ebullición, añadir las hojas de gelatina y al final de la mezcla incorporar el 40% del peso total de la gelatina neutra.





Brownie de cerezas y chocolate

INGREDIENTES

Mantequilla	600 g
Cobertura de chocolate negro Maragda 70% Chocovic	480 g
Huevos	540 g
Azúcar Moreno	300 g
Azúcar blanquilla	300 g
Harina floja	200 g
Polvo de almendra	80 g
Chunks chocolate negro 47% Callebaut	200 g

ELABORACIÓN

Fundir Cobertura de chocolate negro Maragda 70% y la mantequilla.

Montar los azúcares con los huevos. Una vez montados, incorporar los secos previamente tamizados.

Incorporar la mezcla de la mantequilla fundida con el chocolate y mezclar bien hasta conseguir una mezcla fina y homogénea.

Cocer a 190°C durante 3 minutos y congelar hasta la utilización.

Receta brioche

INGREDIENTES

Harina fuerte	3120 g
Sal	50 g
Azúcar	360 g
Mantequilla	300 g
Leche UHT	300 g
Levadura	90 g
Huevos	900 g

ELABORACIÓN

Mezclamos en la amasadora todos los ingredientes.

Cuando la masa esté homogénea y con una buena estructura glutámica dejar reposar el brioche 2 horas en congelador y después 24 horas en nevera.

Desmasificar y pesar bolas de 15g.

Bolear y poner en un molde madera de 20cm de diámetro.

Fermentar 3 horas a 26°C.

Espolvorear crumble antes de entrar al horno.

Insertar el brownie y cocer a 170°C con el tiro cerrado durante 12 minutos.

Una vez frío inyectar el relleno de chocolate y terminar con un glaseado.

Bolear y poner 6 bolas en un molde de 20 cm de diámetro.





FLOR DE CROISSANT DE CHOCOLATE Y COULANT

Receta para 80 unidades

Coulant de cobertura de chocolate

INGREDIENTES

Huevo	250 g
Azúcar	200 g
Mantequilla	250 g
Harina floja	150 g
Cobertura de chocolate negro Maragda 70% Chocovic	250 g

ELABORACIÓN

Mezclar la mantequilla fundida con la cobertura de chocolate.

Montar el resto de los ingredientes e incorporar la mezcla anterior.

Poner en un molde de 4cm de diámetro y congelar.

Glaseado negro

INGREDIENTES

Glucosa	60 g
Dextrosa	180 g
Agua	60 g
Nata 35% mg	270 g
Azúcar	525 g
Cacao en polvo Selección 22 Chocovic	210 g
Leche desnatada en polvo	30 g
Hojas de gelatina	31 g
Glaseado neutro 40% total receta	540 g

ELABORACIÓN

Calentar el agua, la nata y la leche en polvo a 40°C.

Añadir la glucosa y calentar la mezcla a 80°C, incorporar el cacao en polvo y triturar con el túrmix.

Llevar a ebullición, añadir las hojas de gelatina y al final de la mezcla incorporar el 40% del peso total de la gelatina neutra.

Cremoso de chocolate

INGREDIENTES

Leche entera	250 g
Nata	250 g
Azúcar	60 g
Azúcar invertido	10 g
Yemas	100 g
Crema inglesa base	600 g
Azúcar invertido	20 g
Cobertura de chocolate negro Maragda 70% Chocovic	300 g

ELABORACIÓN

Empezar elaborando la base de crema inglesa.

Cocer todos los ingredientes hasta 84°C y reservar.

Emulsionar 600g de crema inglesa con el azúcar invertido (2) y la cobertura de chocolate negro y moldear en un molde de 6cm de diámetro.

Congelar y glasear con el glaseado negro.

Glaseado negro

INGREDIENTES

Glucosa	60 g
Dextrosa	180 g
Agua	60 g
Nata 35% mg	270 g
Azúcar	525 g
Cacao en polvo Selección 22 Chocovic	210 g
Leche desnatada en polvo	30 g
Hojas de gelatina	31 g
Glaseado neutro 40% total receta	540 g

ELABORACIÓN

Calentar el agua, la nata y la leche en polvo a 40°C.

Añadir la glucosa y calentar la mezcla a 80°C, incorporar el cacao en polvo y triturar con el túrmix.

Llevar a ebullición, añadir las hojas de gelatina y al final de la mezcla incorporar el 40% del peso total de la gelatina neutra.

Receta croissant

INGREDIENTES

Harina fuerza	12000 g
Sal	300 g
Mejorante	250 g
Miel	100 g
Leche UHT	1000 g
Azúcar	1300 g
Mantequilla	1300 g
Impulsor	200 g
Agua	4000 g

PESOS

Salen 4 pastones de 5800 g.

Mantequilla para los pliegues: 2000 g de mantequilla por pastón

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes. Los líquidos muy fríos de nevera.

Una vez amasada la masa extender la misma en una lata de 60x40cm y congelar.

Sacar el pastón congelado a -3°C. Laminar e incorporar la mantequilla previamente laminada y extendida encima del pastón ocupando 2/3 partes y realizar un pliegue simple (dividir la masa en 3 y sobreponer una encima de otra).

Laminar de nuevo y realizar un pliegue triple, (dividir la masa en 5 partes y sobreponer una encima de otra) procurando que el pastón ocupe el total de la lata. Ponemos en la nevera 3 horas. Sacar de nevera y laminar a 3 mm de grosor.

ELABORACIÓN

Esta pieza la elaboramos con los retales de masa de croissant. Es una forma de reducir las mermas y mejorar la rentabilidad de la producción, creando piezas con los restos de masa.

Una vez tenemos los retales de masa, extender de la mejor forma posible en una lata con papel y poner en nevera.

Una vez fría la masa, dar un pliegue doble, dejar reposar 1 hora y extender hasta obtener un grosor de 3mm.

Realizar rectángulos de 4x30cm.

Colocar el coulant semi crudo en un extremo y enrollar la masa dejando el coulant en el centro.

Colocar la flor en una flanera y fermentar 4 horas a 26°C.

Cocer a 170°C durante 20 minutos.

Desmoldar y colocar el cremoso de chocolate.







TIP

Dale un acabado diferente a esta pieza, girándola y colocando un pequeño disco de chocolate al que aplicamos un poco de calor para que quede integrado en la masa.

De esta manera puedes conseguir una pieza diferente e igualmente atractiva en tu vitrina reduciendo la complejidad en el obrador.



PASTEL DE CROISSANT DE CHOCOLATE Y AVELLANA

Receta para 300 unidades

Glaseado negro

INGREDIENTES

Glucosa	60 g
Dextrosa	180 g
Agua	60 g
Nata 35% mg	270 g
Azúcar	525 g
Cacao en polvo Selección 22 Chocovic	210 g
Leche desnatada en polvo	30 g
Hojas de gelatina	31 g
Glaseado neutro 40% total receta	540 g

ELABORACIÓN

Calentar el agua, la nata y la leche en polvo a 40°C.

Añadir la glucosa y calentar la mezcla a 80°C, incorporar el cacao en polvo y triturar con el túrmix.

Llevar a ebullición, añadir las hojas de gelatina y al final de la mezcla incorporar el 40% del peso total de la gelatina neutra.

Cremoso de chocolate

INGREDIENTES

Leche entera	250 g
Nata	250 g
Azúcar	60 g
Azúcar invertido	10 g
Yemas	100 g
Crema inglesa base	600 g
Azúcar invertido	20 g
Cobertura de chocolate negro Maragda 70% Chocovic	300 g

ELABORACIÓN

Empezar elaborando la base de crema inglesa.

Cocer todos los ingredientes hasta 84°C y reservar.

Emulsionar 600g de crema inglesa con el azúcar invertido (2) y la cobertura de chocolate negro y moldear en un molde de 6cm de diámetro.

Congelar y glasear con el glaseado negro.





Receta croissant

INGREDIENTES

Harina fuerza	12000 g
Sal	300 g
Mejorante	250 g
Miel	100 g
Leche UHT	1000 g
Azúcar	1300 g
Mantequilla	1300 g
Impulsor	200 g
Agua	4000 g

PESOS

Salen 4 pastones de 5800 g.

Mantequilla para los pliegues: 2000 g de mantequilla por pastón

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes. Los líquidos muy fríos de nevera.

Una vez amasada la masa extender la misma en una lata de 60x40cm y congelar.

Sacar el pastón congelado a -3°C. Laminar e incorporar la mantequilla previamente laminada y extendida encima del pastón ocupando 2/3 partes y realizar un pliegue simple (dividir la masa en 3 y sobreponer una encima de otra).

Laminar de nuevo y realizar un pliegue triple, (dividir la masa en 5 partes y sobreponer una encima de otra) procurando que el pastón ocupe el total de la lata. Ponemos en la nevera 3 horas. Sacar de nevera y laminar a 3 mm de grosor.

ELABORACIÓN

Esta pieza la elaboramos con los retales de masa de croissant. Es una forma de reducir las mermas y mejorar la rentabilidad de la producción, creando piezas con los restos de masa.

Una vez tenemos los retales de masa, extender de la mejor forma posible en una lata con papel y poner en nevera.

Una vez fría la masa, dar un pliegue doble, dejar reposar 1h y extender hasta obtener un grosor de 3 mm.

Troquelamos un aro de 16 cm de diámetro y fermentamos. Dentro el mismo aro cocemos a 160°C durante 20 minutos.





CARACOLAS DE MASA CROISSANT CON RELLENO DE CHOCOLATE

Receta para 400 unidades

Caracola Doppia Nocciola

INGREDIENTES

Crema blanca avellana Chocovic (decoración)	30 g
Crema doppia nocciola Callebaut	30 g
Cremoso avellana	50 g

ELABORACIÓN

Injectar cremoso de avellana y decorar con espiral de Crema blanca de avellana Chocovic y Crema doppia nocciola Callebaut.

Decorar con Crispearls de chocolate negro Monalisa.

Cremoso avellana

INGREDIENTES

Crema inglesa base	400 g
Mantequilla	100 g
Pasta pura avellana Callebaut	200 g
Chocolate con leche Jade 39% Chocovic	200 g

ELABORACIÓN

Mezclar la crema inglesa caliente con el chocolate.

Emulsionar y seguidamente incorporar la pasta de avellana junto a la mantequilla.

Reservar en nevera y poner en manga para utilización.

TIP

Si buscas una solución aún más fácil, prueba con la crema Doppia Nocciola Callebaut. ¡Sabor chocolate y avellana listo para usar!

Caracola pistacho

INGREDIENTES

Cremoso pistacho	80 g
Pasta pistacho decoración	30 g

ELABORACIÓN

Injectar 50 g de cremoso de pistacho.

Decorar con espiral de cremoso de pistacho, pasta de pistacho, granillo de pistacho y Crispearls chocolate blanco Monalisa.

Cremoso de pistacho

INGREDIENTES

Crema chocolate blanco W2 Callebaut	300 g
Pasta de pistacho	200 g

ELABORACIÓN

Mezclar los 2 ingredientes y poner en manga.

Caracola Gold

INGREDIENTES

Caramel Filling Callebaut	40 g
Crema chocolate Gold Callebaut	70 g

ELABORACIÓN

Inyectar 20 g de Caramel filling Callebaut y 30 g de Crema chocolate Gold Callebaut.

Decorar con espiral de Caramel filling Callebaut y Crema chocolate Gold Callebaut, sal maldon y Crispearls caramelo salado MonaLisa.

Receta masa de croissant

INGREDIENTES

Harina fuerza	12000 g
Sal	300 g
Mejorante	250 g
Miel	100 g
Leche	1000 g
Azúcar	1300 g
Mantequilla	1300 g
Levadura	200 g
Agua	4000 g

PESOS

Salen 4 pastones de 5800gr

Mantequilla para los pliegues 2000gr mantequilla por pastón

TÉCNICAS DE ELABORACIÓN

Amasar todos los ingredientes. Los líquidos muy fríos de nevera.

Una vez amasada la masa extender la misma en una lata de 60x40cm y congelar.

Sacar el pastón congelado a -3°C. Laminar e incorporar la mantequilla previamente laminada y extendida encima del pastón ocupando 2/3 partes y realizar un pliegue simple (dividir la masa en 3 y sobreponer una encima de otra).

Laminar de nuevo y realizar un pliegue triple, (dividir la masa en 5 partes y sobreponer una encima de otra) procurando que el pastón ocupe el total de la lata. Ponemos en la nevera 3 horas. Sacar de nevera y laminar a 3 mm de grosor.

ELABORACIÓN

Realizar rectángulos de 4x30cm.

Enrollar la caracola y ponerla a fermentar en un molde de 10cm de diámetro.

Fermentar 4 horas a 26°C.

Cocer a 170°C durante 20 minutos.

Desmoldar y decorar.





06 /

CROISSANT CHOCOBITES



ELABORACIÓN

La idea de este producto es darle una segunda oportunidad a un croissant.

Congelar el croissant que no hemos vendido ya que de esta forma se va a poder cortar mejor.

Cortar rebanadas muy finitas de croissant y extender en una lata con papel de horno.

Una vez bien puestas las láminas en la lata espolvorear azúcar en polvo para que el mismo entre dentro de los alvéolos.

Con un vaporizador con agua mojar el croissant para fundir el azúcar en polvo.

Por último, volver a espolvorear azúcar y cocer en el horno a 160°C durante 15/20 minutos hasta que quede bien carameliizado y dorado.

Una vez esté frío, bañar en chocolate y embolsar.

De esta forma vamos a dar un valor añadido a nuestras mermas haciendo de ellas un producto excepcional.





PRODUCTOS UTILIZADOS

**Cobertura de chocolate
negro Tobado 64,5%**

CHD-Q84TOBA-D38



**Chocolate con leche
Jade 39%**

CHM-093JADE-D38



**Cobertura de chocolate
negro Maragda 70%**

CHD-068MARA-D38



**Cacao en polvo
Selección 22**

DCP-20R03-CVE7-89B



**Crema blanca
avellanas**

FNN-R88BLAV-D80



**Caramel Filling
Callebaut**

FWF-Z6CARA-X10



**Crema Doppia
Nocciola**

FNN-S1835-651



Crema Gold

FMF-GOLD35-651



Crema W2

FMW-R1435-651



**Chunks
Chocolate Negro**

CHD-CU-20V115N-552



Pasta de avellana

PNP-T14



**Crispearls
chocolate negro**

CHD-CC-CRISPE0-02B



**Crispearls
chocolate blanco**

CHW-CC-CRISPE0-02B



**Crispearls
caramelo salado**

CHF-CC-CCRISPE0-02B



**Tagliatelli de
chocolate negro**

CHD-ND-22195-13B





BARRY CALLEBAUT IBÉRICA

www.chocovic.com

Rambla de Catalunya 6
08007 Barcelona
T +34 933 435 238

 Chocovic.official
 chocovic.official
 Chocovic