



Recetario



Tentación de maracuyá

UNA DELICIA TROPICAL QUE ATRAPA TU MIRADA Y PALADAR

INGREDIENTES

Pan:

- Pan Esponja Vainilla 500 g
- Jarabe Tres Leches Chantilly 500 ml

Mousse/Relleno:

- Top Cream® Balance Vainilla Chantilly 150 g
- Leche condensada 150 g
- Grenetina 15 g
- Pulpa de maracuyá 200 g

Decoración:

- Top Cream® Balance 80 g
- Abrillantador Natural Chantilly 50 g
- Pulpa de maracuyá 75 g
- Color amarillo 1 g
- Chocolate blanco 200 g
- Mantequilla 20 g



PROCEDIMIENTO

Preparación previa:

Ganache montada:

- Calienta 80 g de Top Cream® con 25 g de pulpa.
- Vierte el chocolate blanco previamente fundido, la mantequilla, y mezcla.
- Refrigerera durante 8 a 12 horas y bate.

Relleno de maracuyá:

- Calienta la Leche Condensada con 75 g de pulpa.
- Añade grenetina hidratada y mezcla con la Top Cream® semimontada.
- Vierte en aro y refrigera durante 1 hora aproximadamente.

Estructura:

- Corta el pan en tres. Con ayuda de un aro, humecta con el Jarabe Tres Leches la primera capa, vierte el relleno y refrigera 15 minutos.
- Coloca la segunda capa y repite el proceso.
- Cubre el pastel con la ganache batida.
- Decora con abrillantador y pulpa.



Tip del chef

Al incorporar la grenetina a la mezcla de leche condensada y maracuyá, no la viertas de golpe: primero atempérala mezclándola con un par de cucharadas de la mezcla, y hasta entonces incorpora el resto. Esto evita que la grenetina forme grumos.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Romero y vainilla

UNA CREACIÓN ELEGANTE, AROMÁTICA Y SUTILMENTE SOFISTICADA

INGREDIENTES

Pan:

- Pan Esponja Vainilla 500 g

Relleno:

- Top Cream® Vainilla 250 g
- Agua 250 ml
- Azúcar 250 g
- Romero Fresco 1 rama

Decoración:

- Top Cream® Vainilla 250 g
- Romero Fresco 1 rama



PROCEDIMIENTO

- Coloca el agua, el azúcar y la ramita de romero en una olla pequeña a fuego medio.
- Deja que hierva por 3 minutos hasta que el azúcar se disuelva por completo y apaga el fuego.
- Agrega la Top Cream®, retira la ramita de romero y deja enfriar el jarabe.

Infusiona el sabor (paso clave):

- En una ollita pequeña, calienta la crema para batir con la ramita de romero a fuego muy bajo.
- En cuanto empiece a soltar vapor (no dejes que hierva), apaga el fuego.
- Tapa la infusión y déjala reposar por 10 minutos.
- Retira la ramita de romero y mete la crema al refrigerador. Debe estar completamente fría antes de batir (puedes meterla unos minutos al congelador para acelerar el proceso).
- Vierte la crema fría en un tazón y bátela hasta que esté firme y forme picos.

Estructura:

- Corta el pan en tres partes iguales y humecta con el jarabe frío la primera capa, coloca la crema de romero en el interior y repite el proceso con las capas restantes.

Tip del chef

Al infusionar la crema con romero, caliéntala solo hasta que suelte vapor (no dejes que hierva), ya que el calor excesivo puede cortar la grasa de la crema y opacar el aroma. Luego de retirar el romero, enfría la crema por completo antes de batirla, para montar picos firmes.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Dulce jade

UN PASTEL CON UN BALANCE PERFECTO DE SABORES

INGREDIENTES

Pan:

- Jarabe Tres Leches 750 ml
- Chantilly 750 g
- Pan Esponja Vainilla

Relleno/Mousse:

- Queso Crema Chantilly 200 ml
- Top Cream® Lácteo 200 ml
- Azúcar glass 100 g
- Matcha 12 g
- Grenetina 8 g
- Vainilla

Decoración:

- Top Cream® Lácteo 250 g
- Matcha 5 g
- Ganashe Blanco 35 g
- Chantilly



PROCEDIMIENTO

- En un tazón mediano, bate el Top Cream® hasta que monte y forme picos suaves. Reserva en el refrigerador.
- En un tazón grande, bate el Queso Crema con el azúcar glass, el té matcha tamizado y la vainilla hasta obtener una crema verde, lisa y homogénea.
- Calienta la gelatina hidratada en el microondas durante 10 a 15 segundos, hasta que se vuelva completamente líquida (cuidando que no hierva).
- Agrega un par de cucharadas de la mezcla de queso al tazón de la gelatina líquida y revuelve rápidamente (esto iguala las temperaturas y evita que se formen grumos).
- Luego, vierte toda esa mezcla de regreso al tazón grande de Queso Crema y bate rápido para integrar.
- Incorpora el Top Cream® al tazón de queso en dos partes, usando una espátula con movimientos envolventes y suaves para mantener la textura de mousse.

Estructura y decorado:

- Corta el pan sacando 4 partes iguales, humecta con el Jarabe Tres Leches, coloca una capa del relleno, repite el proceso con las demás capas, refrigera entre capas.
- Mezcla Top Cream® con matcha y cubre.
- Tempera el Ganashe Blanco y agrega en la parte superior del pastel.

Tip del chef

Antes de incorporar el matcha a la mezcla de Queso Crema, tamízalo y disuélvelo en una pequeña cantidad de agua tibia, hasta formar una pasta lisa. El matcha no se disuelve como el azúcar. Sin este paso, deja grumos difíciles de deshacer.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Cremoso de vainilla

LA VERSIÓN MÁS PURA DEL PASTEL TRES LECHES

INGREDIENTES

Pan:

- Jarabe Tres Leches Chantilly 500 ml
- Pan Esponja Vainilla 500 g

Decoración:

- Top Lácteo® 50/50 250 g
- Azúcar 20 g
- Fresas naturales 30 g
- Chocolatería 30 g



PROCEDIMIENTO

- Coloca el pan en el molde para humectar al 100 % con el Jarabe Tres Leches y deja reposar 30 min.
- Saca el bizcocho del molde y colócalo en la base.
- En un tazón coloca el Top Lácteo® 50/50, añade el azúcar y mezcla.
- Con la crema, procede a decorar al gusto, agregando las fresas y chocolates.

Tip del chef

Vierte el Jarabe Tres Leches en dos o tres tandas, dejando que el pan absorba entre cada aplicación. Esto asegura una humectación pareja de borde a centro y evita las zonas encharcadas en la superficie mientras el interior queda seco.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Terciopelo lavanda

UN CLÁSICO REINVENTADO CON UN DELICADO TOQUE FLORAL

INGREDIENTES

Pan:

- Pan Esponja Vainilla 750 g
- Agua 250 ml
- Azúcar 250 g
- Lavanda 5 g

Relleno:

- Crema de Vaca Chantilly 80 g
- Pétalos de lavanda 10 g
- Chocolate blanco 80 g

Decoración:

- Crema de Vaca Chantilly 250 g
- Azúcar 20 g
- Lavanda



PROCEDIMIENTO

- Coloca el agua, el azúcar y la lavanda en una olla pequeña a fuego medio.
- Deja que hierva por 3 minutos hasta que el azúcar se disuelva por completo y apaga el fuego.
- Agrega la vainilla, retira los restos de lavanda y deja enfriar el jarabe.

Infusiona el sabor (paso clave):

- En una ollita pequeña, coloca la Crema de Vaca con los pétalos de lavanda a fuego muy bajo.
- En cuanto empiece a soltar vapor (no dejes que hierva), apaga el fuego.
- Agrega el chocolate blanco, mueve hasta integrar. Tapa la olla y déjala enfriar.
- Vierte la Crema de Vaca en un tazón, agrega el azúcar y bate hasta que esté firme y forme picos.

Estructura:

- Corta el pan en tres partes iguales y humecta con el jarabe frío la primera capa.
- Coloca la ganache de lavanda en el interior y repite el proceso con las capas restantes.



Tip del chef

La lavanda es un ingrediente muy aromático. Úsala con moderación y retira las flores después de la infusión. Así obtendrás un sabor delicado y elegante sin notas amargas o jabonosas.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Jardín de pistache y frambuesa

UN POSTRE QUE DESPIERTA EN TUS SENTIDOS LA FRESCURA

INGREDIENTES

Pan:

- Pan Creme Cake Vainilla 500 g

Relleno:

- Top Cream® Crema 200 g
- Frambuesas 40 g

Decoración:

- Top Cream® Crema 200 g
- Pistache 40 g
- Frambuesas 20 g

PROCEDIMIENTO

- Corta el pan por la mitad, agrega en una capa el Top Cream®, acomoda las frambuesas y coloca la segunda capa del pan.
- Agrega una capa ligera de Top Cream®, luego los pistaches picados en la superficie del pastel. Termina de decorar con algunas frambuesas.





Tip del chef

Para que el pistache conserve su verde vivo y aporte más sabor y aroma, tuéstalo brevemente en sartén y agrégalo picado sobre el pastel ya frío.

Nunca lo agregues antes de hornear, pues el calor prolongado apaga su color característico.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Pastel choco tentación

LA DELICIA EN SU MÁXIMA EXPRESIÓN

INGREDIENTES

Pan:

- Pan Creme
Cake Chocolate 750 g

Relleno/Fudge:

- Top Cream® Doble
Chocolate 200 g
- Chocolate semiamargo 180 g
- Mantequilla 15 g

Decoración:

- Fudge 250 g
- Frutos rojos 200 g



PROCEDIMIENTO

- Calienta la crema a fuego lento sin hervir, retírala y agrega el chocolate para que se funda.
- Incorpora la mantequilla hasta integrar todo y deja reposar tapado al tacto por 30 minutos.

Estructura y decorado:

- Corta el pan en 3 partes, rellena cada capa con el fudge. Posteriormente, cúbrelo con una capa gruesa del mismo y decora con frutos rojos.

Tip del chef

Calienta la crema solo hasta que humee, nunca hasta hervir, y viértela sobre el chocolate picado dejándolo reposar un par de minutos antes de mezclar, desde el centro hacia afuera. Verter crema hirviendo de golpe o remover demasiado pronto puede separar la grasa del chocolate y dejar el fudge granuloso.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Flan

EL CLÁSICO QUE NO PASA DE MODA, SENCILLO Y PERFECTO

INGREDIENTES

- Jarabe Tres Leches Chantilly 1 L
- Huevos 8 pz
- Vainilla 10 ml
- Caramelo 100 g

Decoración:

- Crema Batida Chantilly 25 g

PROCEDIMIENTO

- Agrega en la licuadora el Jarabe Tres Leches Chantilly, los huevos y la vainilla.
- Licua hasta integrar todos los ingredientes.
- En el molde, coloca una base de caramelo, agrega poco a poco la mezcla de flan, y mete a hornear a 180° C por 50 min.
- Sirve y decora con un rosetón de Crema Batida.





Tip del chef

Antes de verter la mezcla licuada en el molde, cuélala por un colador fino. Al licuar los huevos con el jarabe se incorporan burbujas de aire que, si no se retiran, dejan pequeños orificios en la textura final del flan horneado.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Gelatina de durazno

DELICIOSAS CAPAS QUE CONVIERTEN ESTE POSTRE EN UN VITRAL

INGREDIENTES

Gelatina:

- Jarabe Tres Leches Chantilly 500 ml
- Mitades de Durazno en Almíbar Chantilly 60 g
- Grenetina 15 g
- Azúcar 50 g
- Gelatina transparente 30 ml

Decoración:

- Mitades de Durazno en Almíbar Chantilly 15 g
- Hoja de menta



PROCEDIMIENTO

- Calienta el Jarabe Tres Leches sin que llegue a hervir.
- Agrega la grenetina previamente hidratada y el azúcar. Reserva una porción de 50 ml y píntala de color café cajeta.
- Coloca una capa delgada de gelatina transparente y agrega las mitades de durazno.
- Deja enfriar en el refrigerador hasta que esté consistente para agregar la capa de gelatina de Jarabe de Tres Leches. Lleva a enfriar y coloca el restante para terminar.
- Decora con una mitad de durazno.



Tip del chef

Deja que cada capa cuaje por completo en refrigeración antes de verter la siguiente.

Si agregas una capa tibia sobre otra que aún no está firme, ambas se mezclarán.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY



Rosca dulce de leche

EL POSTRE IDEAL PARA CUALQUIER MOMENTO DEL DÍA

INGREDIENTES

- Harina Creme Cake Vainilla Chantilly 500 g
- Ganashe Dulce de Leche Chantilly 100 g
- Huevo 175 g
- Aceite 150 ml
- Agua 125 ml

Decoración:

- Ganashe Dulce de Leche Chantilly 50 g
- Chocolates 40 g



PROCEDIMIENTO

- En la batidora agrega la Harina Creme Cake, integra los demás ingredientes en el orden que indica el empaque.
- Bate por 1 min. en velocidad baja.
- Raspa el batido del fondo del bowl y bate por 5 min. más en velocidad media.
- Vierte y pesa en el molde previamente engrasado.
- Hornear a 180° C por 40 min.
- Tempera el Ganashe Dulce de Leche y con él decora la parte superior de la rosca.
- Decora con los chocolates de tu preferencia.



Tip del chef

Engrasa el molde de rosca con una mezcla de grasa y harina. No uses solo aceite en aerosol. Llega con ayuda de una brocha a cada ranura del diseño, especialmente el tubo central, pues es la zona donde más se pega el pan.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Rosca frutos secos

UNA TEXTURA INCREÍBLE EN CADA MORDIDA



INGREDIENTES

- Mix Harina Extra Húmeda Chantilly 500 g
- Huevo 250 ml
- Aceite 38 g
- Agua 250 ml
- Harina de trigo 50 g
- Frutos secos 50 g

Decoración:

- Ganashe Blanco Chantilly 50 g
- Frutos secos 10 g

PROCEDIMIENTO

- Agrega todos los ingredientes a la batidora y bate en velocidad baja por 1 min. Limpia paredes y continúa batiendo por 6 min.
- Coloca el batido en moldes para rosca previamente engrasados. Hornea por 180° C por 35 min. Deja enfriar.
- Tempera el Ganashe Blanco y coloca un glaseado en la superficie de la rosca.
- Termina la decoración esparciendo los frutos secos por el glaseado.



Tip del chef

Si el molde tiene relieves marcados, usa los dedos o una brocha para llegar a cada hendidura al engrasarlo, pues son los primeros puntos donde el pan se atora al desmoldar, y donde se puede perder el detalle del diseño.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Rosca de churro

UN POSTRE QUE SIN DUDA SE VOLVERÁ UNA TRADICIÓN

INGREDIENTES

- Harina Creme Cake 500 g
- Vainilla Chantilly 175 g
- Huevo 150 ml
- Aceite 125 ml
- Agua 125 ml
- Canela en polvo 50 g

Decoración:

- Canela 20 g
- Azúcar 20 g



PROCEDIMIENTO

- En la batidora, agrega la Harina Creme Cake Vainilla. Integra los demás ingredientes en el orden que indica el empaque.
- Bate por 1 min. a velocidad baja. Raspa el batido del fondo del bowl y bate por 5 min. más a velocidad media.
- Vierte y pesa la mezcla en un molde para rosca previamente engrasado.
- Lleva a hornear a 180° C por 40 minutos.
- Revuelve el azúcar y la canela.
- Desmolda y espolvorea la rosca con la mezcla de azúcar y canela.



Tip del chef

Espolvorea la mezcla de azúcar y canela sobre la rosca apenas tibia, recién desmoldada.

El azúcar se adhiere mejor a una superficie con cierto calor y humedad que a un pan ya frío. De esta manera se logra el acabado parejo típico de un churro recién hecho.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Pastel de crepas

CAPAS Y TEXTURAS QUE DELEITARÁN TU GUSTO



INGREDIENTES

- Untable Chocolate y Avellana Chantilly 200 g
- Crepas 20 piezas
- Zarzamoras 40 g
- Azúcar glass 5 g

PROCEDIMIENTO

- Coloca una capa de crepas, agrega el Untable Chocolate y Avellana, esparciendo por toda la superficie de la capa.
- Repite el proceso con las demás capas hasta conseguir el tamaño ideal.
- Termina de decorar con azúcar glass y zarzamoras.

Tip del chef

Refrigera el pastel un mínimo de 2-3 horas antes de servir, para que las capas se asienten y no resbalen. Para cortarlo, calienta en agua el cuchillo y sécalo antes de cada corte. Corta en un solo movimiento para lograr rebanas limpias.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY



Pay de limón

EL CLÁSICO DE SIEMPRE, MÁS CREMOSO QUE NUNCA

INGREDIENTES

- Galletas marías 250 g
- Mantequilla 50 g

Relleno/Mousse:

- Crema de Vaca Chantilly 200 g
- Leche Condensada Chantilly 375 g
- Jugo de limón 20 ml

Decoración:

- Ganashe Blanco Chantilly 30 g
- Color amarillo 2 gotas
- Crema de Vaca Chantilly 60 g
- Limoncello 1 pieza



PROCEDIMIENTO

- Para la base, funde la mantequilla. Muele las galletas marías y agrega la mantequilla previamente fundida.
- Bate la Crema de Vaca, ve agregando poco a poco la Leche Condensada hasta que forme picos. Vierte la mezcla poco a poco sobre la base.



Tip del chef

El jugo de limón no solo aporta sabor, también reacciona con la Leche Condensada y la Crema de Vaca, espesando la mezcla sin necesidad de horno ni grenetina. Una vez incorporado, refrigera de inmediato: entre más tiempo repose a temperatura ambiente, más se compromete su textura cremosa.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Cheesecake de fresa

UNA EXPERIENCIA DE FRESCURA, TEXTURA Y SABOR

INGREDIENTES

- Queso Crema Chantilly 500 g
- Top Cream® Lácteo 300 g
- Leche Condensada Chantilly 300 g
- Base galleta 250 g
- Fécula de maíz 50 g
- Huevo 200 ml

Decoración:

- Glazé de Fresa Chantilly 150 g
- Fresas naturales 120 g



PROCEDIMIENTO

- Bate el queso hasta acremar y no tener grumos.
- Agrega el resto de ingredientes en el orden de la lista.
- Coloca el batido en un molde y hornea por 40 min. a 180° C. Deja enfriar.
- Coloca un espejo de glazé y decora con la fruta.



Tip del chef

Bate el Queso Crema hasta que esté completamente liso antes de agregar el huevo, y una vez incorporado, mezcla solo hasta integrar. Batir de más introduce aire, lo que provoca que el cheesecake se infle en el horno y luego se agriete al enfriarse.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY



Tarta de frutas

FRESCA Y DELICIOSA, DE LA BASE A LA PUNTA

INGREDIENTES

- Crema Pastelera Chantilly 150 g
- Abrillantador Natural Chantilly
- Base galleta 250 g
- Kiwi 120 g
- Fresa 100 g
- Durazno 100 g
- Frutos mixtos 100 g



PROCEDIMIENTO

- Con ayuda de un cuchillo, filetea las fresas, kiwis y duraznos.
- Sobre la base de galleta, agrega la Crema Pastelera.
- Coloca poco a poco la fruta en el orden que más te guste, incluyendo los frutos rojos.
- Coloca Abrillantador Natural sobre la fruta hasta cubrirla por completo.



Tip del chef

Con ayuda de una brocha, aplica el abrillantador tibio con golpecitos suaves en lugar de pasadas largas, para no arrastrar ni descolocar la fruta ya acomodada. Este brillo no es solo estético: crea una barrera que retarda la oxidación y evita la resequedad del postre.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Arroz con leche

EL FAVORITO POR GENERACIONES, CON EL TOQUE DE CHANTILLY

INGREDIENTES

- Jarabe Tres
Leches Chantilly 470 ml
- Leche Condensada
Chantilly 60 g
- Agua 470 ml
- Arroz 200 g
- Canela 1 rama
- Pasas 30 g



PROCEDIMIENTO

- Calienta el agua, arroz y canela en rama en una cacerola a fuego lento durante 15 min. o hasta que se absorba la mayor parte del líquido.
- Agrega el Jarabe de Tres Leches y revuelve constantemente durante 5 min.
- Agrega la Leche Condensada y sigue revolviendo hasta que el arroz esté suave y cremoso.
- Cocina, revolviendo constantemente, durante 4 min. más.
- Agrega las pasas y retira del calor.
- Vierte la mezcla en 8 copas de postre.
- Sirve frío o caliente con canela molida espolvoreada.



Tip del chef

Agrega el Jarabe Tres Leches en dos tiempos, no de golpe, removiendo constantemente a fuego bajo. El arroz necesita liberar su almidón poco a poco para lograr su textura cremosa. Si el jarabe se agrega todo junto y a fuego alto, el arroz se cuece disparejo y el postre queda aguado.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Waffles Wip

UN POSTRE EXPRÉS, REPLETO DE TEXTURA Y SABOR

INGREDIENTES

- Waffles 2 piezas

Decoración:

- Chanty Wip® 1 lata
- Ganashe Oscuro Chantilly 15 g



PROCEDIMIENTO

- Coloca las dos piezas de waffle en el plato, agrega unas rayas de Ganashe Oscuro sobre los waffles.
- Agita bien el Chanty Wip®, este paso es importante para lograr una buena descarga de producto.
- Coloca una porción grata de Chanty Wip® sobre los waffles.
- Decora con fresas o alguna fruta de tu preferencia.



Tip del chef

Decora el waffle con Chanty Wip® justo antes de servir, idealmente cuando aún conserva algo de calor. El contraste entre el waffle tibio y crujiente y la crema fría es lo que hace inolvidable este postre. Si se decora con mucha anticipación, el waffle pierde su textura crocante.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY

Profiteroles

UN TESORO DE LA PASTELERÍA FRANCESA

INGREDIENTES

- | | |
|-------------------|----------|
| • Leche | 250 ml |
| • Mantequilla | 125 g |
| • Crema Pastelera | |
| Chantilly | 200 g |
| • Harina | 250 g |
| • Huevos | 5 piezas |
| • Sal | Pizca |



PROCEDIMIENTO

- Empieza colocando en un cazo al fuego la leche con la mantequilla y una pizca de sal.
- Cuando hierva, saca el cazo del fuego y añade de golpe la harina.
- Vuelve a poner al fuego y remueve la mezcla, hasta que la masa se desprenda de las paredes del recipiente.
- Deja enfriar un poco la masa y añade los huevos de uno en uno, batiendo con las varillas eléctricas tras cada adición.
- Con la ayuda de dos cucharas, haz bolitas con la masa y hornea a 180° C durante 25 min.
- Saca la bandeja del horno y déjala enfriar.
- Rellena con Crema Pastelera y decora al gusto.



Tip del chef

La masa choux está lista cuando, al levantar una porción con la espátula, cae espesa y brillante en lugar de gotear o quedarse rígida. Ese es el punto exacto de humedad para que las bombas suban parejas en el horno.

¡Mira el paso a paso en nuestras redes sociales!

www.grupochantilly.com.mx

  GRUPO CHANTILLY





www.grupochantilly.com.mx



GRUPO CHANTILLY