



Recetario

LLEVA CONTIGO EL
SABOR DE
la uva





Reconocemos el Arte de cocinar y lo unimos con nuestra pasión por las Ventas, brindando productos de prestigiosas marcas que simplifican la labor gastronómica de nuestros socios comerciales con soluciones eficientes e innovadoras.



TODOPASTEL
MATERIA PRIMA



**TODOFOOD
SERVICE**
MATERIA PRIMA



TODOCAFÉ
MATERIA PRIMA



MONIN®

GOURMET FLAVORINGS

Es la principal proveedora de productos saborizantes para la creación de bebidas especializadas y deliciosas soluciones culinarias.

Ofrece más de 200 sabores gourmet de alta calidad, utilizando los mejores ingredientes para la obtención del mejor sabor natural, y prestación de servicios de alto nivel profesional.

BENEFICIOS:

- Fabricados con saborizantes auténticos, procedentes de todo el mundo.
- Productos de alta concentración para obtener un sabor excepcional.
- Productos de uso versátil para múltiples bebidas y diversas aplicaciones culinarias.
- Durante la producción se pasteurizan para garantizar su frescura y calidad.



MONIN[®]
GOURMET FLAVORINGS

AMOR DE CARAMELO

INGREDIENTES

- 350 ml Tisana Fresa Kiwi EuroTe
- Jarabe sabor Caramelo Monin
- 2 oz. Agua Caliente
- Agua Mineral
- Crema batida
- Hielos

PREPARACIÓN

- Infusionar en el agua caliente la tisana por 3 minutos y colar
- Agregar hielo en un vaso y vertir la tisana
- Agrega 3 pumps de jarabe de caramelo monin
- Vierte el agua mineral y mezcla
- Decora con crema batida y fresas





MONIN[®]
GOURMET FLAVORINGS

LICHEE DETOX TEA

INGREDIENTES

- Detox Green Tea Verde EuroTe
- Jarabe sabor Lichee Monin
- 3 oz. Agua Caliente
- Agua Mineral
- Hielos

PREPARACIÓN

- Infusionar en el agua caliente la tisana por 3 minutos y colar
- Agrega 3 pumps de jarabe de lichee monin y shakear con poco hielo
- Poner en un vaso con el resto de los hielos
- Vierte el agua mineral
- Decora con hojas de menta



COCO ESPECIADO

INGREDIENTES

- 350 gr Base Masala Chai
- Jarabe sabor Coco Monin
- 2 oz. Agua Caliente
- Crema batida
- Hielos

PREPARACIÓN

- Infusionar en el agua caliente el chai por 3 minutos
- Poner el vaso de hielo la misma cantidad que se va a servir
- Agrega 3 pumps de jarabe de coco monin
- Licuar de manera intermitente y después constante hasta lograr una consistencia de frappe
- Decora con crema batida y coco rallado



BROWNIE PROBIÓTICOS

INGREDIENTES

- 1 kg DFN Smoothie FDJ
- 500 ml Té de frambuesa Monin
- 1 kg mix creme cake chocolate
- 300 ml agua
- 200 ml huevo
- 200 ml aceite

PREPARACIÓN

- Mezclar la harina junto con el DFN smoothie
- Agregar agua, aceite y huevo
- Mezclar 1 min en 1ra velocidad y 3 min en 2da velocidad
- Agregar el té de frambuesa y mezclar 1min en 1ra velocidad y 2 min en 2da velocidad
- Depositar en moldes
- Hornear. La temperatura y el tiempo dependerá del tipo de horno y del tamaño de las piezas. Hornear brownies de 0.925 g de batido a 170° C-180°C por 35 min
- Una vez horneado esperar a que se enf ríe y cortar



BOOST INMUNOLÓGICO

INGREDIENTES

- 750 gr DFN Tea Flor de Jaguar
- Jarabe sabor Pepino Monin
- 4 lt. de Agua
- 4lt. de Agua Mineral

PREPARACIÓN

- Hervir DFN TEA en 2 lt de agua
- Mezclar jarabe de pepino con agua restante
- Una vez hervido vaciar en un recipiente con hielo y agregar la mezcla previamente realizada
- Anexar agua mineral
- Servir y decorar con una estrella de carambola



SMARTI SMOOTHIE

INGREDIENTES

- 750 gr Smarti Smoothie FDJ
- Té de Frambuesa Monin
- 500 ml Alimento líquido de almendras
- 1 kg de fresa
- 1 kg de frambuesa
- 500 gr amaranto

PREPARACIÓN

- Licuar todos los ingredientes
- Servir en un vaso con hielo
- Adornar con chispas o frambuesa y fresa



CHERRY BERRY RLX

INGREDIENTES

- 500 gr RLX Tea Flor de Jaguar
- Jarabe sabor Cereza Monin
- 500 gr Zarzamora
- 4 lt agua
- 4 lt agua mineral

PREPARACIÓN

- Hervir RLX TEA en 2 lt de agua
- Licuar zarzamora con 1 lt de agua
- Agregar RLX TEA y jarabe de cereza
- Vaciar en un recipiente de 8 lts y anexar el agua mineral
- Servir en vaso con hielos adornado con fresa y zarzamora



CROISANT RELLENO DE QUESO

INGREDIENTES

- 200 gr Queso Danés
- 50 GR Puré Fruta de la Pasión
- 1 kg Mix
- 20 gr Levadura
- 500 ml Agua

PREPARACIÓN

- En un bowl incorporar todos los ingredientes hasta homogenizar
- Colocar el agua, el mix y la levadura y mezclar por 1 minuto en velocidad baja
- Amasar en velocidad media hasta obtener una masa elástica y uniforme
- Colocar la masa al tamaño de la charola y colocar la mantequilla/margarina atemperada y extendida al centro para envolver con la misma masa
- Extender en laminadora, dando 2 vueltas de libro. Laminar la masa en forma rectangular y colocar en una charola
- Refrigerar la masa por 90 minutos.
- Extender la masa en la laminadora hasta dar el grosor de ½ cm
- Cortar y formar cada pieza según presentación y peso deseado
- Fermentar por 60-90 minutos en cámara (32-35°C con 75-85% de humedad)
- Brillar y decorar al gusto y hornear a 180-185°C durante 20-30 minutos aproximadamente,



MOUSSE FRUTA DE LA PASIÓN DE LA PASIÓN

INGREDIENTES

- 500 gr Queso Danés
- 750 gr Puré de Fruta de la Pasión
- 1.5 lt de agua
- 60 gr Grenetina
- 4.54 kg Mix
- 1.5 kg Huevo
- 1.5 lt Aceite

PREPARACIÓN

- Colocar todos los ingredientes en el bowl
- Batir 1 minuto a velocidad baja. Raspar y batir 7 minutos en velocidad media
- Temperatura del batido: 21 a 25 °C (69.8 -77 °F)
- Temperatura en horno de rack: 175 - 180 °C (347 - 356 °F)

MOUSSE

- Hidratar grenetina con agua
- Agregar concentrado fruta de la pasión a queso danes
- Incorporar grenetina a mezcla

GELISH

- Mezclar agua y concentrado fruta de la pasión monin, añadir grenetina
- Incorporar y vaciar sobre moldes



GELATINA CARLOS V Y COCO

INGREDIENTES

- 750 gr Leche evaporada carnation
- 250 gr Carlos V untable
- 300 ml Agua
- 60 gr Grenetina
- 750 ml Crema para Batir
- 200 ml Lechera untable
- 50 ml Jarabe de Coco Monin

PREPARACIÓN

GELATINA CARLOS V

- Hidratar la grenetina y reservar
- Llevar a fuego la LECHE EVAPORADA CARNATION, al primer Hervor agregar el CARLOS V UNTABLE, mezclar perfectamente.
- Agregar la pastilla de grenetina a la mezcla anterior e incorporar perfectamente
- Vaciar la preparación en moldes de su preferencia y llevar a refrigeración

GELATINA DE COCO

- Hidratar la grenetina
- Llevar a fuego la CREMA PARA BATIR NESTLE, una vez caliente agregar LA LECHERA UNTABLE, mezclar perfectamente.
- Agregar la pastilla de grenetina a la mezcla anterior e incorporar perfectamente
- Agregar el SYROPE DE COCO e incorporar perfectamente
- Vaciar la mezcla sobre la gelatina de CARLOS V, llevar a refrigeración
- Decorar al gusto



MOUSSE DE PINA COLADA

INGREDIENTES

- 250 gr Lechera Untable
- 200 GR Yogurt Natural
- 350 gr Crema para Batir
- 60 ml Jarabe sabor Coco Monin
- 100 ml Jugo de Piña
- 22 gr Grenetina
- 110 ml Agua

PREPARACIÓN

- Hidratar la grenetina junto con el agua y reservar.
- Agregar el CARLOS V UNTABLE BLANCO, CREMA PARA BATIR y el yogurth natural, en la batidora y batir con aditamento de globo solo para incorporar.
- Mezclar el Jarabe de Coco junto con el jugo de naranja e incorporar a la mezcla anterior
- Montar la mezcla con el globo hasta obtener punto de semimontado
- Llevar la grenetina al microondas y derretir hasta que este liquida, agregar un poco de la mezcla y calentar nuevamente en microondas
- Agregar la grenetina a la mezcla e incorporar perfectamente
- Vaciar la mezcla a moldes deseados, llevar a refrigeracion y decorar



PAY FRÍO DE COCO

INGREDIENTES

- 50 gr Mantequilla
- 10 ml Leche
- 300 gr Galleta de Vainilla
- 150 ml Crema para Batir
- 200 gr Carlos V Blanco Untable
- 380 gr Queso Crema
- 75 ml Jarabe de Coco Monin
- 10 gr Grenetina
- 50 ml Agua

PREPARACIÓN

BASE DE GALLETA

- Triturar la galleta y agregar la mantequilla y la leche, mezclar hasta obtener una consistencia de arena y agregar al fondo de los moldes a eleccion

CHEESECAKE

- Hidratar la grenetina
- Llevar a fuego la CREMA PARA BATIR NESTLE junto con el CARLOS V BLANCO, y mezclar hasta que esten perfectamente incorporados
- Suavizar el queso crema e incorporar la con la mezcla anterior sin dejar grumos
- Agregar el Jarabe de Coco Monin e incorporar perfectamente
- Derretir la grenetina en el microondas e incorporar perfectamente a la mezcla anterior
- Agregar la mezcla a los moldes donde colocamos la galleta y llevar a congelación
- Decorar con algun fruto rojo o blueberry y coco rallado



HERSHEY'S

MONIN®
GOURMET FLAVORINGS

PELONADA DE MANGO

INGREDIENTES

- 1/2 Taza Jarabe Pelon pelo rico
- 1 Cucharada Jarabe de Pepino Monin
- 1 Taza de Hielo
- Rodajas de Pepino p/ Decoración
- Chilito Pelón Pelo Rico p/ Decoración

PREPARACIÓN

- En licuadora mezclar : Jarabe Pelon Pelo Rico, Jarabe pepino Monin y hielo.
- Licuar hasta obtener la consistencia deseada.
- Verter sobre un vaso previamente escarchado y decorar con rodaja de pepino fresco.



HERSHEY'S

MONIN®
GOURMET FLAVORINGS

BOMBONES CHOCO YUZU

INGREDIENTES

- 1 kg Chocolate p/ Fundir Hershey's
- 300 gr Crema para Batir
- 300 gr Chocolate p/ Fundir Hershey's
- 150 ml Puré de Yuzu Monin

PREPARACIÓN

- Limpiar y pulir nuestro molde para bombones de chocolate y reservar.
- Derretir en microondas en potencia media 600 gramos aprox de chocolate para fundir hersheys, de 30 en 30 segundos hasta que este completamente fundido y a 45 grados
- Ir añadiendo poco a poco el chocolate para fundir restante hasta que bajemos la temperatura a 28-30 grados. verter en nuestro molde para bombones de chocolate
- Sacar aire y con la espátula golpearlo boca abajo para retirar el exceso de chocolate,
- dejar reposar unas horas en lugar fresco hasta que las coquillas esten completamente seca

PARA EL RELLENO

- Hacemos una ganache de chocolate, calentamos nuestra crema y antes de hervir vertemos sobre nuestro chocolate para fundir hersheys movemos hasta que este completamente incorporado
- Agregamos nuestro pure de yuzu y mezclamos un poco mas, colocamos nuestro ganache en una manga y llenamos nuestras coquillas de chocolate con este relleno dejando un poco de espacio para poder cubrirlas con mas chocolate temperado
- Dejar reposar y secar completamente antes de desmoldar.





PASIÓN DE CAMELO

INGREDIENTES

- Crema Versatié Láctea 350gr
- Chocolate Blanco 160gr
- Queso Crema 120gr
- Jarabe de Caramelo Monín 150 ml
- Grenetina Natural 5gr
- Agua purificada 25ml
- Pan Esponja Vainilla 8" 1 pieza
- Tres Leches Rich 300 ml
- Jarabe de Caramelo Monín 100 ml





DULZURA DE MANGO

INGREDIENTES

- Crema Versatié Láctea 350gr
- Chocolate Blanco 160gr
- Queso Crema 120gr
- Concentrado Té Mango Monín 200 ml
- Grenetina Natural 5gr
- Agua purificada 25ml
- Pan Esponja Vainilla 8" 1 pieza
- Tres Leches Rich 300 ml
- Concentrado Té de Mango Monín 100 ml





BESOS DE COCO

INGREDIENTES

- Crema Versatié Láctea 350gm
- Chocolate Blanco 160gm
- Queso Crema 120gm
- Jarabe de Coco Monín 150 ml
- Grenetina Natural 5gm
- Agua purificada 25ml
- Pan Esponja Vainilla 8" 1 pieza
- Tres Leches Rich 300 ml
- Jarabe de Coco Monín 100 ml



¿QUIERES **CONTACTAR** **A UN ASESOR?**

Hershey's

Odethe Contreras Amalfi
221 146 1969
todo.proteinas@arteventas.com

Blasón

Héctor González Díaz
222 908 2529
gerencia.comercial@arteventas.com

Dawn

Eduardo Martínez Robles
222 752 0673
dn.todopastel@arteventas.com

Euro Te

Diana Quintanar Salcedo
222 736 1026
todo.cafe@arteventas.com

Flor de Jaguar

Cynthia Flores Preza
222 754 3563
gerencia_comercial@flordejaguar.mx

Nestlé

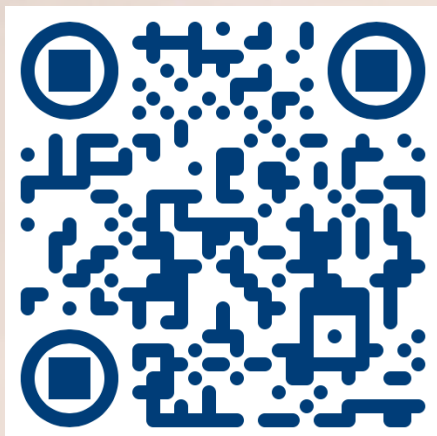
Luis Velasco Ortiz
222 752 0469
ve.puebla2@arteventas.com

Unilever

Angélica Rosas Morales
222 439 5274
todo.foodservice@arteventas.com

Rich's

Victor Hernández Hervert
222 554 6439
vhernandez@rich.com



ESTAMOS A UN CLICK
DE TU NEGOCIO

Visita: www.arteventas.com

