

Recetario

Repostería y Panificación

Svetia[®]
100



Sin azúcar
Sin complicaciones
Fácil de utilizar

Endulzante sin azúcar, formulado con Stevia. Pertenece a la familia Svetia.

Ha sido formulado **para facilitar la sustitución de azúcar** en productos de panadería, galletería, pastelería y repostería en general, **conservando sabor, textura y rendimiento.**

Endulza igual que el azúcar común, por lo que se sustituye en una proporción **1:1**.



Svetia[®]
100

Tiene excelente perfil de sabor y **estabilidad en procesos de horneado.**



Los productos pueden declararse como **"SIN AZÚCAR AÑADIDO"**.

Ideal para la elaboración de productos donde se desee **eliminar totalmente** el contenido de **azúcares añadidos.**



Presentaciones:
bultos 5kg y
bolsas de 500g.



Pastel de fresas con crema



✓ **Ingredientes:**

- Bizcocho de vainilla.
- 6 Huevos.
- 1 Taza de **Svetia 100**.
- 1 Cucharadita de polvo para hornear.
- 1 ½ Taza de harina.
- ¼ Taza de aceite.
- ½ Taza de leche.
- 1 Cucharada de vainilla.

✓ **Jarabe:**

- 2 Tazas de agua.
- ¾ Taza de **Svetia 100**.
- Cáscaras de 1 limón.
- 1 Rama de canela.

✓ **Relleno:**

- 2 Tazas de crema para batir fría
- ¾ Taza de **Svetia 100**
- 1 Taza de fresas

Sugerencias de decoración:

Almendras fileteadas, más fresas.

Rendimiento:
Bizcocho de 20 cm



• **Procedimiento:**

- Batir el huevo 5 min con *Svetia 100* a toda velocidad hasta que su color cambie a amarillo paja y el volumen se duplique.
- Agregar aceite en hilo a velocidad media.
- Mezclar y cernir harina, polvo para hornear.
- Agregar el huevo en 3 tandas sin terminar de mezclar las primeras dos por completo.
- Agregar vainilla y leche inmediatamente. Dejar de mezclar en cuanto se incorpore.
- Hornear sobre papel encerado o silicón a 180°C por 20 minutos o hasta que esté cocido.
- Para el jarabe, cocinar todos los ingredientes en una olla a fuego medio hasta que el líquido se reduzca una tercera parte. Reservar.
- Para el relleno, batir la crema para batir con *Svetia 100* hasta que forme picos firmes.
- Aparte, picar fresas y reservar.
- Para ensamblar el pastel, cortar el bizcocho en 3 capas.
- Humedecer cada capa con el jarabe y colocar sobre una base una capa de pan, crema batida y fresas. Colocar otra capa de pan y repetir la operación.
- Decorar con crema batida y fresas.

Pay de limón con merengue



✓ Base:

- 90 g de mantequilla.
- 3 Cucharadas de agua.
- 1/3 Taza de **Svetia 100**.
- 1 ½ Taza de harina.
- 1 cucharada de ralladura de limón.

✓ Relleno:

- 4 yemas.
- ½ Taza de **Svetia 100**.
- 3 cucharadas de fécula de maíz.
- ½ Taza de agua.
- 1/3 Taza de jugo de limón.
- 2 cucharadas de ralladura de limón.
- 50 g de mantequilla.

✓ Merengue:

- ¾ Taza de **Svetia 100**.
- ½ Taza de agua.
- 4 claras.

Rendimiento:

Molde de tarta de 22 cm



• Procedimiento:

• Para la base:

- Derretir la mantequilla y mezclar con agua.
- Aparte mezclar **Svetia 100**, harina y ralladura de limón.
- Agregar la mezcla anterior a la mantequilla y agua.
- Remover hasta integrar.
- Presionar la mezcla al fondo de un molde y hornear a 180° C 10 minutos.

• Para el relleno:

- Mezclar yemas, **Svetia 100** y fécula de maíz.
- Añadir el agua, jugo de limón, mezclar y agregar la mezcla a una olla a fuego bajo y cocinar sin dejar de remover hasta que se espese.
- Quitar la olla de la estufa y agregar la mantequilla.
- Remover hasta que la mantequilla se integre y la mezcla se enfríe.
- Volcar inmediatamente sobre la base y reposar a temperatura ambiente.

• Para el merengue:

- Colocar el agua y **Svetia 100** en una olla pequeña a fuego medio.
- En cuanto comience a hervir, comenzar a batir las claras a velocidad alta.
- Cuando el almíbar llegue a 114°C o a punto de bola suave, verter el jarabe en las claras en forma de hilo sin dejar de batir.
- Continuar batiendo hasta que el bowl tome temperatura ambiente.
- Decorar el pay con el merengue y de quererlo, sopletear hasta que se dore ligeramente.

Pan Danés



- ✔ **Ingredientes:**
- 1000g harina de trigo.
- 250g **Svetia 100**.
- 40g Levadura.
- 12g sal.
- 300 ml leche.
- 400g huevo.
- 400g margarina.



• Procedimiento de mezclado:

- En la batidora: incorporar harina, sal, leche, levadura y margarina en primera velocidad por un minuto, seguir batiendo en segunda velocidad por 10 minutos.
- Agregar el **Svetia 100**
- Seguir batiendo en segunda velocidad hasta obtener una masa lisa y elástica con buen pote (elasticidad).
- En una mesa de trabajo colocar la masa y agregar la margarina reservada, aplicar 3 vueltas sencillas.
- Reposar la masa a temperatura ambiente por 30 min en una charola previamente barnizada con aceite comestible.
- Aplicar una vuelta sencilla más.
- Refrigerar por 60 min.
- Proseguir al procedimiento de forjado.

Nota: Las condiciones de proceso pueden cambiar considerando zona geográfica y condiciones del amasijo.

• Procedimiento de Forjado:

- Extender la masa hasta obtener el grosor deseado.
- Pesar las piezas del tamaño deseado
- Reposar 5 min.
- Formar las piezas deseadas.
- Fermentar hasta doblar su volumen.
- Hornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos.

Bizcocho



✔ Ingredientes:

- 1000g harina de trigo.
- 250g **Svetia 100**.
- 40g Levadura.
- 12g sal.
- 300 ml leche.
- 300g huevo.
- 400g margarina.



• Procedimiento de mezclado:

- En la batidora: incorporar en primera velocidad harina, levadura, leche, sal, huevo y margarina por un minuto, seguir batiendo en segunda velocidad por 10 minutos.
- Agregar el **SVETIA 100**.
- Seguir batiendo en segunda velocidad hasta obtener una masa lisa y elástica con buen pote (elasticidad).
- Reposar la masa a temperatura ambiente por 30 min en una charola previamente barnizada con aceite comestible.
- Proseguir al procedimiento de forjado.

Nota: Las condiciones de proceso pueden cambiar considerando zona geográfica y condiciones del amasijo.

• Procedimiento de Forjado:

- Pesar las piezas del tamaño deseado
- Reposar 5 min.
- Formar las piezas deseadas.
- Fermentar hasta doblar su volumen.
- Hornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos.

Merengue



✓ Ingredientes:

- 2 claras de huevo.
- 100 g de **Svetia 100**.

• Extras:

- Batidora eléctrica.
- Bowl.
- Horno.
- Manga pastelera.
- Cuchara.
- Charola para hornear.
- Papel encerado.



• Procedimiento

- Colocar en el bowl las dos **claras** con 50g de azúcar.
- Batir las claras con 50g de **Svetia 100** hasta tener una consistencia viscosa que se haya inflado y cuando se marquen las aspas de la batidora en la mezcla.
- Agregar los otros 50g de **Svetia 100** hasta que se incorpore todo el edulcorante y se vuelvan a marcar las aspas de la batidora.
- Con una cuchara colocar la mezcla dentro de la manga pastelera y hacer conos sobre una charola con papel encerado.
- Hornear por 60 min a 120°C.
- Apagar el horno y dejar reposar por 2 horas dentro del horno para enfriarse.

Bísquet



✓ **Ingredientes:**

- 1000g harina de trigo.
- 100g **Svetia 100**.
- 40g polvo para hornear.
- 30g levadura
- 10ml sabor vainilla.
- 200 ml leche.
- 300g huevo.
- 400g margarina.



• **Procedimiento de mezclado:**

- En la batidora: incorporar margarina y harina mezclar hasta obtener una textura arenosa.
- Agregar el huevo, leche, sal, *Svetia 100*, levadura, vainilla y polvo para hornear.
- Seguir batiendo en segunda velocidad hasta obtener una pasta homogénea (sin residuos de ingredientes).
- Refrigerar por 30 minutos.
- Proseguir al procedimiento de forjado.

Nota: Las condiciones de proceso pueden cambiar considerando zona geográfica y condiciones del amasijo.

• **Procedimiento de Forjado:**

- En una mesa de trabajo extender la pasta y dar 3 vueltas sencillas.
- Extender la masa hasta lograr el grosor deseado.
- Con un cortador para bísquet formar las piezas deseadas.
- Barnizar con yema en 2 ocasiones.
- Fermentar los bísquets hasta doblar su volumen.
- Hornear a 200°C por aproximadamente 15 minutos.

Mantecada



✓ **Ingredientes:**

- 1000g harina de trigo.
 - 900g **Svetia 100**.
 - 30g polvo para hornear.
 - 10g levadura
 - 800 ml aceite.
 - 700g huevo.
 - 800g agua.
- 10 ml Vainilla color amarillo.



• **Procedimiento de mezclado:**

- En la batidora: incorporar agua, color, esencia de vainilla y huevo en primera velocidad por un minuto, seguir batiendo en segunda velocidad por 5 minutos más.
- Agregar harina, Svetia 100 polvo para hornear y levadura.
- Seguir batiendo en segunda velocidad por 3 minutos.
- Agregar el aceite.
- Seguir batiendo por 5 minutos en tercera velocidad.
- Seguir con el proceso de forjado.

Nota: Las condiciones de proceso pueden cambiar considerando zona geográfica y condiciones del amasijo.

• **Procedimiento de Forjado:**

- Colocar los capacillos # 72 en las cavidades de la placa para mantecada.
- Llenar las cavidades de la placa con el batido.
- Hornear 165°C durante 10 minutos aproximadamente.
- Subir la temperatura a 190°C durante 10 min aproximadamente.

Pan de Muerto



✓ **Ingredientes:**

- 1000g harina de trigo.
- 250g **Svetia 100**.
- 12g sal.
- 50g levadura
- 300g margarina.
- 500g huevo.
- 200 ml agua o leche.
- 50g Ralladura de naranja
- Esencia de azar (opcional)

✓ **Para la canilla:**

- 250g masa de pan de muerto.
- 50g harina de trigo



• **Procedimiento de mezclado:**

-En la batidora: Incorporar harina, sal, leche, levadura y margarina en primera velocidad por un minuto, seguir batiendo en segunda velocidad por 10 minutos.

-Agregar **Svetia 100**.

-Seguir batiendo en segunda velocidad hasta obtener una masa lisa y elástica, agregar en ese momento la ralladura de naranja.

-Reposar la masa a temperatura ambiente hasta doblar su volumen en una charola previamente barnizada con aceite comestible.

-Refrigerar por 24 h.

-Proseguir al procedimiento de forjado.

• **Procedimiento para elaborar la canilla:**

- Mezclar la masa con la harina hasta formar una masa lisa y elástica.

Nota: Las condiciones de proceso pueden cambiar considerando zona geográfica y condiciones del amasijo.

• **Procedimiento de Forjado:**

-Pesar las piezas del tamaño deseado.

-Reposar 15 min.

-Formar las piezas en forma de bolita.

-Cubrir con pasta la bolita.

-Cortar ligeramente la pasta con una espátula.

-Formar una tira de masa y formar las canillas en forma de huesitos.

-Colocar los huesitos sobre los cortes de la pasta.

-Barnizar con huevo los huesitos y agregar ajonjolí.

-Fermentar hasta doblar su volumen.

-Hornear a 200°C por 25 minutos aproximadamente.

-Dejar enfriar y embolsar en bolsa de celofán.

Rosca de Reyes



✓ **Ingredientes:**

- 1000g harina de trigo.
- 250g **Svetia 100**.
- 50g levadura fresca.
- 12g sal.
- 300 ml agua o leche.
- 500g huevo.
- 300g Margarina.
- 50g Ralladura de naranja
- Esencia de azar (opcional)

✓ **Para la pasta:**

- 1000g harina
- 850g grasa vegetal.
- 750g **Svetia 100**.
- 400 ml huevo



• **Procedimiento de mezclado:**

- En la batidora: incorporar harina, sal, leche, levadura y margarina en primera velocidad por un minuto, seguir batiendo en segunda velocidad por 10 minutos.
- Agregar **Svetia 100**.
- Seguir batiendo en segunda velocidad hasta obtener una masa lisa y elástica, agregar en ese momento la ralladura de naranja.
- Reposar la masa a temperatura ambiente hasta doblar su volumen en una charola previamente barnizada con aceite comestible.
- Refrigerar por 24 h.
- Proseguir al procedimiento de forjado.

• **Procedimiento para elaborar la pasta:**

- Mezclar harina, **Svetia 100** y grasa vegetal hasta formar una pasta suave.
- Agregar el huevo y mezclar hasta incorporar perfectamente.
- Almacenar en una vasija con tapa a temperatura ambiente.

Nota: Las condiciones de proceso pueden cambiar considerando zona geográfica y condiciones del amasijo.

• **Procedimiento de Forjado:**

- Pesar las piezas del tamaño deseado.
 - Reposar 15 min.
 - Formar una tira con la masa y colocar los muñecos.
 - Unir las puntas y formar la rosca.
 - Barnizar con huevo.
 - Aplicar la pasta con una manga pastelera con Dulla.
 - Decorar con ate de sabores (cero azúcar añadido), higo y **Svetia 100**.
 - Fermentar hasta doblar su volumen.
- Hornear a 180 ° C aproximadamente 25 minutos.
 - Dejar enfriar y embolsar en bolsa de celofán.

Pastel 3 leches de vainilla



✓ **Ingredientes:**

- 140g harina de trigo.
- 100g **Svetia 100**.
- 5g polvo para hornear.
- 400 ml huevo.
- 10 ml vainilla



• **Procedimiento de mezclado:**

- En la batidora: incorporar huevo y batir hasta obtener una mezcla blanquizca.
- Agregar harina, Svetia 100 y polvo para hornear previamente mezclados y tamizados (colados).
- Seguir batiendo en primera velocidad hasta integrarse perfectamente, agregar vainilla.
- Proseguir al procedimiento de forjado.

Nota: Las condiciones de proceso pueden cambiar considerando zona geográfica y condiciones del amasijo.

• **Procedimiento de Forjado:**

- Barnizar los moldes de pastelería con grasa vegetal.
- Llenar los moldes con el batido para pastel.
- Hornear inmediatamente a 170°C por aproximadamente 35 minutos.
- Dejar enfriar y decorar al gusto.

Recetario

Repostería y Panificación

Svetia 100

Gracias a lo innovador de nuestros procesos, producto de investigación y desarrollo propios, contamos con varias patentes. Nuestro equipo de investigación y desarrollo, trabaja día a día en el desarrollo de nuevas tecnologías endulzantes para satisfacer las expectativas más exigentes de nuestros clientes.

Certificaciones



Endulzantes Genuino Metco



GenuinoMetco



metco.com.mx

METCO, S.A. DE C.V.

Av. Tecamachalco 161, Colonia Reforma Social,
Alc. Miguel Hidalgo, C.P. 11650, Ciudad de México
Tels: 55 3098 4000, ext: 6318, 6331, 6321, 6342, 6373
clientes@metco.com.mx



55 5075 6296