



Las mejores recetas Duché

Gelatinas

Y algo más...



DELICIAS PARA DISFRUTAR

Escanea el Qr y visita
nuestro Facebook



SCAN ME



Venta de
Colágeno Hidrolizado
DUCHÉ



LÍNEA BIENESTAR
DUCHÉ

Natural - Tropical - Rojos - Cítricos - Piña y Nopal - Cocoa - Vainilla - Fresa - Té verde - Té light
Moras - Durazno - Tamarindo - Manzana verde - Pescado

www.shopduche.com



Síguenos en:
[@Coloidales.duche](https://www.facebook.com/Coloidales.duche)



CARTA EDITORIAL

En este comienzo de 2025 deseamos que cada una de las personas que forman parte del equipo y familia de Coloidales Duché, así como tú que nos estás leyendo, junto con tus seres queridos, tengan un año en el que imperen la salud y el gozo por hacer y compartir lo que aman. ¡Felicidades y que sea una nueva época para el crecimiento personal y profesional!

En esta edición encontrarás las mejores recetas para preparar platillos saludables, ideas para inspirarte a celebrar el amor y la amistad, dulces opciones para darle la bienvenida a la primavera, además de coloridas creaciones para consentir a nuestras infancias en su mes. Por supuesto, con el toque especial en sabor, color y aroma que le dan nuestros productos Duché a todas las preparaciones. Agradecemos a los Chefs Christian Rodríguez Ramírez, Yadira Esther Picazo Barboza y sus estudiantes del Instituto Lucerna por la elaboración de las recetas, y a la Chef Claudia Arredondo por su guía en la realización de esta edición.

Presentamos una entrevista exclusiva con Leticia Avellaneda, apasionada de la cocina y generosa maestra que nos regaló la receta de una gelatina con técnicas de marmoleado y encapsulado. La Chef Cony Díaz, artista de la repostería, colaboró también con una deliciosa receta. ¡Muchas gracias a nuestros Talentos Duché!

Es tiempo de disfrutar y recuerda que
Duché está contigo.

TE BUSCAMOS

Si usas nuestros productos desde hace más de 5 años y quieres publicar tus recetas aquí, escribe a:
info@8arp.com



SCAN ME



PRODUCTOS UTILIZADOS EN ESTA EDICIÓN



Grenetina Duché 290 Bloom



Grenetina Duché 200 Bloom



Esencias Duché sabores limón, vainilla, cereza, fresa, mango, mora azul, manzana verde, maple, nuez, durazno, grosella y piña



Concentrados Duché sabores coco, chocolate, queso, limón y fresa



Ácido cítrico Duché



Bióxido de titanio Duché



Colorantes en gel Duché rojo navidad, amarillo huevo, verde limón, rosa, azul oscuro, verde esmeralda, amarillo limón y naranja



Gelatina sin azúcar Mix D' Duché sabor limón



Grenetina Duché Especial Chef



Sorbato de potasio Duché



Vainilla Duché



Caramelo natural Duché



Grenetina en cajilla Duché 300 Bloom



Colorante en polvo para carnes Duché



Bolsa de polvo para preparar gelatina Duché sabor limón



Shopduche



LA MAGIA DE LOS PRODUCTOS DUCHÉ



Lety Avellaneda,

supo que era capaz y... ¡lo hizo!



Descubrir algo que me gustaba hacer y encontré muchas posibilidades de crear.



Lety Avellaneda ha sido una apasionada de la cocina desde pequeña y siempre ha tenido la curiosidad por aprender, además de compartir sus saberes. "Hace 8 años que empecé por el gusto de hacer las gelatinas, de experimentar. Yo quería hacerlas, que estuvieran ricas. Así que comencé con las instrucciones del paquete de la grenetina Duché, la única que conocía. Además al comprar mis productos me regalaron las revistas y eso fue de mucha ayuda", comparte nuestra entrevistada. Hoy, a través de las redes de **Jellysabrolet**, ofrece servicios de repostería creativa y personalizada, así como cursos en línea.

Acerca de los productos Duché, destaca las siguientes ventajas. "La grenetina 290 bloom, me gusta la consistencia que le da a la gelatina, es fácil de hidratar, no se hacen grumos; tiene una elasticidad muy buena; tiene un grado de gelificación que no

permite que el calor la deshaga. La Especial Chef, por la transparencia que tiene y la misma consistencia que le da para poder inyectar, tiene la firmeza que se necesita sin gastar tanta grenetina. Las esencias, me encantan todas, huelen rico y tienen un sabor similar al de la fruta; no me dejan el sabor amargo al final o como si estuviéramos utilizando edulcorante. He probado otras marcas, pero sigo con Duché. Los concentrados, con poca cantidad dan un color muy bonito". Hablando de colores, nos cuenta que al inicio utilizaba colores en polvo y que son muy rendidores, "no necesito tanto para obtener un color. Hasta para la escuela de mis hijos los he usado".

"Lo que le digo a la gente es que no tienen porqué decir que las marcas no sirven si es que uno no las sabe utilizar; si no sirvieran no estarían en el mercado, siguen porque son buenas. Todo está en conocer las cantidades y los procedimientos correctos para la aplicación", dice la maestra Avellaneda y agrega: "Si tienes el gusto y la curiosidad por aprender: ¡puedes! Así como yo pude, tú también puedes".



SIGUE LEYENDO ESTA HISTORIA Y CONOCE ALGUNOS TIPS DE LA EXPERTA

Cuando la técnica se convierte en una pasión

Leticia Avellaneda es de profesión Técnico en nutrición, ya que desde siempre le llamó la atención la cocina. “Me equivoqué porque lo que debí hacer era gastronomía y no un régimen dietético de las personas; sin embargo, me sirvió porque me familiaricé con la cuestión de los alimentos; no era lo que esperaba pero era relacionado. Trabajé en el Hospital Ángeles del Pedregal como dietista de los pacientes. Estando en un hospital tan grande conocí chefs y recetas”, cuenta la entrevistada y relata que al casarse y tener a su primer hijo tomó una difícil decisión: dejar el trabajo que amaba para criar a su hijo: “me gustaba mi carrera, pero más mi niño y quería verlo crecer; afortunadamente tuve el apoyo de mi esposo”.

El tiempo pasó y comenzó a hacer gelatinas, así conoció los productos Duché. Su curiosidad por aprender la llevó a tomar clases en línea, ver videos, entrar en grupos que le permitieron conocer más técnicas y tips. “Lo importante es que leo todos los comentarios, porque las personas que no son maestros dan muchos tips. A veces en los tutoriales nada más vemos recetas, pero en los comentarios hay mucha información”, sugiere Lety.

“En realidad al inicio no lo vi como un negocio, sino como un descubrimiento de lo que me gustaba hacer”. Así que poco a poco se adentró más en el mundo de la gelatina y ganó un concurso. “Me emocionó mucho; ya con mi molde de regalo hice una Flotatina, que la regalé del Día de las Madres a mi suegra, y la subí a mi perfil. De ahí me empezaron a preguntar si las vendía. Yo lo que tengo es que si no sé algo, pero me creo con la capacidad de

realizarlo, lo hago y siempre me gusta dar más de lo que me piden; tengo mis límites, claro, pero confío en que puedo hacerlo. Yo no me veía haciendo gelatinas, y de la misma manera me pasó con los pasteles, después de que los empecé a hacer me di cuenta de que podía y lo mejor que hago es decorar. Ahí está mi punto. Si no lo hago no me doy cuenta”.

No sólo comenzó a vender las gelatinas y a conocer técnicas y perfeccionarlas, sino que también la llamaron para dar clases y agradecida comenta: “Obleas Miel fue quien me dio la oportunidad de dar mi primera clase”.

Hoy maneja varias técnicas de entre las que destacan la inyección, que se ha convertido en una de sus favoritas. Además de los encapsulados, el uso de obleas. Ha llegado a pintar gelatinas pero asegura que no tiene tanta paciencia y que requiere de mucha concentración.

Palabras que inspiran

Al preguntarle acerca del significado de la gelatina y los aprendizajes o mensajes que pudiera comentar, Lety hizo algunas reflexiones que compartimos.

“Intenten hacer las cosas, no se queden con el ‘hubiera’. Cuando uno hace las cosas se da cuenta de lo que es capaz. No se comparen, hay que atrevernos. Si no nos salió lo intentamos de otra manera. Además, uno nunca deja de aprender y todos podemos dar un granito de arena. Es un reto que nos piden algo y podemos dar más; ver sus caras de satisfacción de lo que pudimos crear. Para mí lo más importante es darle un ejemplo a mis hijos, que vean que aunque no me fui por el lado profesional lo que hago lo realizo con pasión, con cariño y esmero. La gelatina es de las artes más versátiles y más nobles, es mucho más que un vasito, se pueden hacer infinidad de cosas con grenetina, esencias y colores”.





Gelatina de queso y fresa con efecto marmoleado



INGREDIENTES

- ❑ 30 g de grenetina Duché 290 Bloom
- ❑ 3 ml de concentrado Duché sabor queso
- ❑ 5 ml de esencia Duché sabor fresa
- ❑ Colorante en gel Duché rojo navidad (opcional)
- ❑ 150 ml de agua fría purificada
- ❑ 1½ tz de leche entera (375 ml)
- ❑ 200 ml de leche condensada (o al gusto)
- ❑ ½ lata de leche evaporada (170 ml)
- ❑ 100 ml de crema para batir o media crema

PREPARACIÓN:

- 1** Hidrata la grenetina Duché en el agua fría durante 10-15 minutos y reserva.
- 2** Calienta la leche entera y disuelve, poco a poco, la grenetina Duché hidratada. Enseguida, añade las leches restantes y la crema para batir; mezcla hasta incorporar.
- 3** Divide la preparación en dos partes iguales; a una agrega el concentrado Duché y a la segunda, la esencia Duché con un par de gotas del colorante en gel Duché.
- 4** Vierte a un molde las dos porciones juntas, hazlo de manera que ambas gelatinas logren un marmoleado.
- 5** Refrigera durante dos horas o hasta que gelifique por completo. Desmolda y decora al gusto.



Gelatina transparente Especial Chef

INGREDIENTES

- ❑ 25 g de grenetina Duché Especial Chef
- ❑ 5 ml de esencia Duché sabor grosella (o de tu preferencia)
- ❑ 0.5 g de ácido cítrico Duché

- ❑ 125 ml de agua fría purificada
- ❑ 400 ml de agua caliente purificada
- ❑ 220 g de azúcar refinada
- ❑ 300 ml de agua purificada



PREPARACIÓN:

- 1** Hidrata la grenetina Duché en el agua fría durante 10-15 minutos o hasta esponjar e incorpórala en el agua caliente; mueve constantemente hasta que se funda.
- 2** Añade el azúcar, mezcla hasta disolver y vierte el agua restante. Enseguida, integra la esencia Duché y el ácido cítrico Duché.
- 3** Utiliza esta preparación para encapsulados de frutas, encapsulados de oblea, encapsulados de la misma gelatina y en la técnica de inyección floral.

NOTA: el ácido cítrico se utilizará siempre y cuando la gelatina sea de sabor cítrico; esto ayudará a intensificar el sabor y como conservador.



Chef Leticia Avellaneda
Mira la receta paso a paso aquí

Síguela:

-  Jellysabrolet
-  jellysabrolet
-  lety_jellysabrolet
-  @LetyAvellanedaJellysabrolet





Gelatina cristalina

“La gelatina empezó como una terapia y terminó como mi pasión”.

PREPARACIÓN:

- 1 Engrasa y refrigera un molde para gelatina con capacidad para dos litros; reserva.
- 2 Hidrata la grenetina Duché en el agua fría durante 10 minutos o hasta esponjar; hazlo en un recipiente con capacidad para un litro de preparación.
- 3 Vierte a la grenetina Duché hidratada 250 ml de agua caliente y mueve hasta integrar; cuida que no haya grumos.
- 4 Agrega el azúcar y mezcla hasta disolver. Enseguida, vierte el agua necesaria hasta obtener un litro de gelatina. Por último, añade la esencia Duché y el ácido cítrico Duché; mezcla hasta incorporar perfectamente.
- 5 Vacía la gelatina al molde de dos litros y refrigera hasta semigelar; reserva.
- 6 Para la gelatina de leche, hidrata la grenetina Duché en el agua fría de la misma forma que el paso 2. Enseguida, viértelo 250 ml de agua caliente y mueve hasta integrar; cuida que no haya grumos.
- 7 Agrega la leche condensada y el agua necesaria hasta obtener un litro de gelatina; mezcla. Añade la esencia Duché y mueve hasta incorporar todo perfectamente.
- 8 Deja entibiar y vacía lentamente sobre la gelatina cristalina semi cuajada. Refrigera hasta que esté firme, desmolda y disfruta.



INGREDIENTES

- ❑ 30 g de grenetina Duché Especial Chef
- ❑ 10 ml de esencia Duché sabor durazno
- ❑ 1 g de ácido cítrico Duché
- ❑ 150 ml de agua fría purificada
- ❑ Agua purificada (cantidad necesaria)
- ❑ 200 g de azúcar refinada

GELATINA DE LECHE CONDENSADA

- ❑ 30 g de grenetina Duché 290 Bloom
- ❑ 10 ml de esencia Duché sabor durazno
- ❑ 150 ml de agua fría purificada
- ❑ Agua purificada (cantidad necesaria)
- ❑ 1 lata de leche condensada

TIP: es importante que la gelatina cristalina no esté gelificada en su totalidad al momento de verter la gelatina de leche; es decir, debe estar en un término semi pegajosa, esto evitará que ambas gelatinas se separen al momento de desmoldar.

Chef Cony Díaz
Conoce más:

Síguela:

Cony Díaz

@conydiaz_jellydesigner



SCAN ME



Encapsulado de pepino, apio y manzana



INGREDIENTES:

- ❑ 45 g de grenetina Duché 290 Bloom
- ❑ 1.5 g de ácido cítrico Duché
- ❑ 10 ml de esencia Duché sabor limón
- ❑ 250 ml de agua fría purificada
- ❑ 1 rama de apio
- ❑ 1 manzana verde
- ❑ 1 pepino grande
- ❑ 1 l de agua purificada
- ❑ Sustituto de azúcar al gusto

PREPARACIÓN:

- 1** Hidrata la grenetina Duché en el agua fría durante 5-7 minutos o hasta que doble su volumen; disuélvela a baño María y reserva.
- 2** Lava y desinfecta el apio; córtalo en bastones chicos y delgados. Aparte, lava la manzana y el pepino; péralos y desinfecta. Retírales las semillas y corta en cubos. Mezcla todo en un bowl y reserva.
- 3** Calienta el agua (no permitas que hierva) y retira del fuego. Integra perfectamente la grenetina disuelta, el sustituto de azúcar, el ácido cítrico Duché y la esencia Duché. Deja enfriar sin llegar a gelificar.
- 4** Distribuye una capa delgada de la mezcla de verduras sobre el fondo de un molde o refractario y vierte un poco de la gelatina; deja semigelar. Coloca otra base de verduras y cubre lentamente con más líquido; deja semigelar.
- 5** Repite la operación hasta terminar con los ingredientes y refrigera hasta que la gelatina esté firme. Desmolda y disfruta fría.



TIP:
te sugiero
cubrir el
interior del
molde con
un poco de
desmoldante,
para facilitar el
desmoldado
de la gelatina.





Copas de limón y chia



INGREDIENTES

- ❑ 25 g de gelatina sin azúcar Mix D' Duché sabor limón
- ❑ 4 cdas soperas de chia
- ❑ 750 ml de agua purificada
- ❑ 5 ramas de hierbabuena fresca
- ❑ 4 cdas soperas de miel de agave o endulzante de tu preferencia

PREPARACIÓN:

1 Hidrata la chia en 250 ml del agua durante 15-20 minutos o hasta lograr una consistencia gelatinosa y reserva.

2 Hierve el agua restante con la hierbabuena, hasta que la planta suelte su sabor y retira del fuego; cuela.

3 Vierte el líquido a un refractario y disuelve la gelatina Mix D' Duché. Añade la miel y la chia; integra todo perfectamente.

4 Refrigerera hasta que la gelatina esté firme y córtala en cubos medianos. Sirve en copas altas y decora al gusto.



Alumna: Hilary Melody
Padilla Espitia



Cremosa de leche de coco



INGREDIENTES

- ❑ 45 g de grenetina Duche 290 Bloom
- ❑ 3 ml de concentrado Duche sabor coco
- ❑ 1 ml de bióxido de titanio Duche
- ❑ 1 cda cafetera de vainilla Duche
- ❑ 150 ml de agua fría purificada
- ❑ 1 l de leche de coco (sin endulzar)
- ❑ 2 rajas de canela
- ❑ ½ tz de yogur griego (sin azúcar)
- ❑ Stevia o edulcorante al gusto

PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina Duche en el agua fría durante 5-7 minutos o hasta que doble su volumen; disuélvela en el horno de microonda (hazlo con intervalos de 30 segundos) o en baño María y reserva.
- 2 Hierve la leche con la canela y al soltar su sabor, retira del fuego y cuela.
- 3 Agrega el yogur y disuelve. Incorpora por completo los ingredientes restantes.
- 4 Vierte a un molde de rosca y refrigera hasta gelificar. Desmolda, decora al gusto y disfruta.



Línea de Bienestar Duche®
Deliciosas Bebidas y Licuados proteínicos de Colágeno

GRENETINA HIDROLIZADA
Oseagel MR



*Sabores para combinar con agua:
Natural, Frutos rojos, Tropical, Cítricos
y Piña con nopal*



*Sabores para combinar con leche:
Fresa, Vainilla y Chocolate*



Venta Directa y
Multinivel

shopduche.com

Tel. (52) 55 5533-6443 Ext. 213

¡Únete a nuestra red de distribuidores!
www.productosduche.com
ventas@duche.com

También de venta en tiendas de materias primas



SÍGUENOS





Áspic de atún

PREPARACIÓN:

- 1** Hidrata la grenetina Duché en el agua fría durante 5-7 minutos o hasta que doble su volumen; disuélvela a baño María o en el horno de microonda (hazlo con intervalos de 30 segundos) y reserva.
- 2** Lava y desinfecta todas las verduras (la lechuga debe estar deshojada y escurrida); reserva. Pica el perejil y reserva.
- 3** Pela la zanahoria y el pepino; retira las semillas y despepita los pimientos. Corta todos estos ingredientes, junto con el apio, en cubos chicos.
- 4** Coloca todas las verduras en un recipiente amplio, excepto la lechuga y añade el jugo de limón. Enseguida, mezcla la mayonesa y el atún. Por último, integra la grenetina Duché disuelta.
- 5** Vacía la preparación en un refractario rectangular y refrigera hasta gelificar. Desmolda, corta el áspic en rebanadas regulares y sírvelas sobre hojas de lechuga.

INGREDIENTES

- ❑ 25 g de grenetina Duché Especial Chef
- ❑ 150 ml de agua fría purificada
- ❑ 1 lechuga romana
- ❑ 5 ramas de perejil
- ❑ 1 zanahoria
- ❑ 1 pepino
- ❑ ½ pimiento morrón rojo
- ❑ ½ pimiento morrón verde
- ❑ 1 vara de apio
- ❑ 3 limones (sólo el jugo, colado y sin semillas)
- ❑ 2 tzs de mayonesa
- ❑ 3 latas de atún en agua (drenado)



Bebida helada de especias



INGREDIENTES

- ❑ 5 ml de vainilla Duché
- ❑ ½ cdta cafetera de cúrcuma
- ❑ ¼ cdta cafetera de jengibre rallado
- ❑ ¼ cdta cafetera de canela molida
- ❑ 1 pizca de pimienta molida
- ❑ 1 tz de agua tibia purificada
- ❑ Sustituto de azúcar al gusto
- ❑ Hielo al gusto
- ❑ 1 ½ tz de leche de soya

PREPARACIÓN:

- 1** Mezcla la cúrcuma con el jengibre, la canela y la pimienta; reserva.
- 2** Disuelve en el agua el sustituto de azúcar junto con la vainilla Duché e integra las especias; mueve hasta lograr una infusión.
- 3** Coloca en un vaso alto suficientes hielos y vierte la preparación de especias, sólo hasta la mitad. Termina de llenar con la leche y mueve hasta incorporar perfectamente. Decora al gusto y disfruta.





Galletas de avena, chocolate y cacahuate

PREPARACIÓN:

- 1 Precalienta el horno a 180°C. Engrasa y enharina una charola para horno; reserva.
- 2 Mezcla ambas avenas con el bicarbonato, el sorbato de potasio Duché y la sal; reserva.
- 3 Bate los huevos junto con la vainilla Duché y el concentrado Duché; agrega la miel e integra por completo. Vierte el aceite y bate hasta lograr una preparación homogénea. Añade la mezcla de avena y mueve hasta lograr una pasta. Por último, incorpora los cacahuates, el chocolate y los arándanos.
- 4 Toma porciones de la masa, forma bolitas de tamaño regular y colócalas sobre la charola. Presiona suavemente para moldearlas y darle forma a las galletas; cuida la separación entre cada pieza.
- 5 Hornea a 175°C durante 15 minutos o hasta que estén crujientes. Retira del horno y deja enfriar.

INGREDIENTES

- ❑ 1 g de sorbato de potasio Duché
- ❑ 5 ml de vainilla Duché
- ❑ 2 ml de concentrado Duché sabor chocolate
- ❑ 3 tzs de avena entera
- ❑ 1 tz de avena pulverizada
- ❑ ½ cda de bicarbonato de sodio
- ❑ 1 pizca de sal
- ❑ 2 huevos
- ❑ ½ tz de miel de agave
- ❑ ¾ tz de aceite de coco (sin sabor)
- ❑ 1 tz de cacahuates pelados, en mitades y sin sal
- ❑ ¾ tz de chispas de chocolate semiamargo
- ❑ ½ tz de arándanos



Fresada con coco



INGREDIENTES

- ❑ 3 ml de concentrado Duché sabor fresa
- ❑ 1 l de agua fría purificada
- ❑ Azúcar mascabado al gusto
- ❑ 250 g de fresas lavadas, desinfectadas y fileteadas
- ❑ Hielo al gusto
- ❑ 1 l de leche de coco

PREPARACIÓN:

- 1 Disuelve el concentrado Duché en el agua e integra perfectamente el azúcar; reserva.
- 2 Distribuye las fresas en cuatro copas de cristal o vasos altos y machácalas ligeramente; agrega el hielo.
- 3 Sirve la preparación que reservaste, sólo hasta la mitad y termina de llenar las copas con la leche de coco.
- 4 Mezcla suavemente para combinar los sabores y lograr un marmoleado. Disfruta al momento.



LICENCIATURA EN **GASTRONOMÍA**

55 5090 0300



Google
for Education

Microsoft

lucerna.edu.mx

Lucerna



Pastel red velvet

PREPARACIÓN:

1 Precalienta el horno a 180°C. Aparte, engrasa y enharina un molde redondo; forra por dentro (paredes y el fondo) con papel encerado y reserva.

2 Mezcla la leche con una cucharada de vinagre y deja reposar durante 15 minutos para lograr un suero; integra 5-6 gotas del colorante en gel Duché o la cantidad necesaria para obtener un tono intenso y reserva.

3 Integra en un bowl la harina previamente cernida con la sal y la cocoa; reserva.

4 Bate la mantequilla hasta acremar y agrega el azúcar; bate hasta lograr una pasta homogénea. Incorpora los huevos, uno por uno, y la vainilla Duché; bate durante 5 minutos a velocidad media-alta. Vierte la harina intercalando con el suero de leche; hazlo en dos partes, a velocidad baja y por intervalos de 10 a 15 segundos, para no sobrebatar. Por último, integra el bicarbonato disuelto previamente con el vinagre sobrante.

5 Vacía la mezcla al molde y hornea a 180°C durante 50 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio. Deja enfriar 20 minutos y desmolda; deja enfriar por completo y retira el papel.

6 Para el betún, bate el queso con la mantequilla hasta acremar; agrega el azúcar glass y bate suavemente hasta formar picos. Añade la esencia Duché y mezcla un minuto más. Pasa a un recipiente de cristal, tapa con plástico para cocina y refrigera por 35-40 minutos.

7 Parte el bizcocho en tres partes iguales, en forma horizontal, y cubre con suficiente betún la superficie del primer tercio de pan (la base). Enseguida, coloca encima la segunda pieza de enmedio y unta betún en la superficie. Por último, coloca el tercer bizcocho (la tapa) y cubre con el betún restante toda el pastel. Decora con frutos rojos o al gusto y disfruta.



INGREDIENTES

- ❑ *Colorante en gel Duché rojo navidad*
- ❑ *5 ml de vainilla Duché*
- ❑ 1 tz de leche (a temperatura ambiente)
- ❑ 1 ½ cda sopera de vinagre
- ❑ 320 g de harina de trigo
- ❑ 1 pizca de sal
- ❑ ¼ tz de cocoa
- ❑ 180 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- ❑ 250 g de azúcar refinada
- ❑ 3 huevos (a temperatura ambiente)
- ❑ 1 cdta cafetera de bicarbonato de sodio

PARA EL BETÚN

- ❑ *2 ml de esencia Duché sabor vainilla*
- ❑ 380 g de queso crema
- ❑ 180 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- ❑ 2 tzs de azúcar glass



Rosca beso de ángel



INGREDIENTES

- 70 g de grenetina Duché 290 Bloom
- Colorante en gel Duché rosa
- 10 ml de esencia Duché sabor cereza
- ¾ tz de agua fría purificada
- ¾ tz de nuez troceada
- ¾ tz de arándanos
- ¾ tz de pasas
- 1 tz de cerezas en almibar (drenadas y picadas)
- ½ tz de brandy
- 1 l de leche
- 1 ½ tz de mini malvaviscos blancos y rosas
- 1 lata de media crema
- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- ½ tz de almibar de las cerezas

PREPARACIÓN:

1 Hidrata la grenetina Duché en el agua fría, durante 5-7 minutos o hasta que doble su volumen; disuélvela a baño María o en el horno de microonda (hazlo con intervalos de 30 segundos) y reserva.

2 Macera la nuez, los arándanos, las pasas y las cerezas en el brandy, por una hora y reserva; mueve ocasionalmente.

3 Calienta una taza de la leche y agrega los malvaviscos; mueve hasta disolver. Enseguida, lícialos con la leche restante, la media crema, la leche evaporada, la leche condensada, el almibar y la grenetina Duché disuelta.

4 Vierte la preparación a una jarra amplia y disuelve la esencia Duché con tres gotas de colorante en gel Duché o la cantidad necesaria hasta lograr el tono deseado.

5 Vacía un poco de la gelatina en un molde de rosca y refrigera hasta semigelar. Enseguida, distribuye la mitad de los frutos macerados y vierte otro mínimo de gelatina, sólo para que los frutos se adhieran; refrigera hasta semigelar.

6 Vierte la mitad de la gelatina y refrigera hasta semigelar. Distribuye los frutos restantes y un poco más de gelatina; refrigera hasta semigelar. Por último, vierte la gelatina restante y refrigera toda la noche o hasta que esté firme. Desmolda y decora el centro con malvaviscos o al gusto.





Paletas para enamorados

PREPARACIÓN:

1 Precalienta el horno a 180°C. Aparte, engrasa las cavidades de un molde de silicón para paletas y reserva.

2 Bate los huevos a velocidad media, hasta doblar su volumen; añade el azúcar, en forma de lluvia, y bate hasta integrar. Enseguida, sin dejar de batir, incorpora el aceite, la vainilla Duché y el yogur. Por último, integra la harina, la sal y el polvo para hornear, previamente cernidos; hazlo a velocidad baja.

3 Mezcla la nuez en forma envolvente (hazlo con una palita de madera o cuchara) y vacía la preparación en las cavidades del molde; llena sólo la mitad de su capacidad y extiende perfectamente la pasta para cubrir los espacios.

limpio; retira y deja entibiar. Desmolda las piezas y rebaja un poco el pan alrededor de cada una; reserva.

5 Funde la mitad del chocolate, a baño María, y mezcla unas gotas del colorante en gel Duché rosa. Vierte una cucharada en cada espacio del molde donde horneaste las paletas y extiende el chocolate hasta cubrir todo perfectamente. Acomoda la mitad de las paletas nuevamente, clávalas un palito de madera por el extremo de la base y rellena con más chocolate. Refrigera 10 minutos o hasta que estén firmes y desmolda con cuidado.

6 Repite la operación con el chocolate sobrante, el colorante en gel Duché amarillo y las piezas de pan restantes. Desmolda y decora las paletas con corazones de chocolate, de caramelo o al gusto.

INGREDIENTES

- ❑ 5 ml de vainilla Duché
- ❑ Colorantes en gel Duché rosa y amarillo
- ❑ 2 huevos
- ❑ 100 g de azúcar refinada
- ❑ 80 ml de aceite
- ❑ ½ tz de yogur natural
- ❑ 180 g de harina de trigo
- ❑ 1 pizca de sal
- ❑ 5 g de polvo para hornear
- ❑ 80 g de nuez troceada
- ❑ 1 kg de chocolate blanco
- ❑ Desmoldante



Chef Christian
Rodríguez Ramírez

MARZO



Cheesecake de queso



INGREDIENTES

□ 5 ml de vainilla
Duché

□ 340 g de galletas
tipo Marías

□ 180 g de
mantequilla
(a temperatura

ambiente)

□ 4 huevos

□ 190 g de queso
crema

□ 1 lata de leche
evaporada

□ 1 lata de leche
condensada

PREPARACIÓN:

1 Precalienta el horno a 180°C.

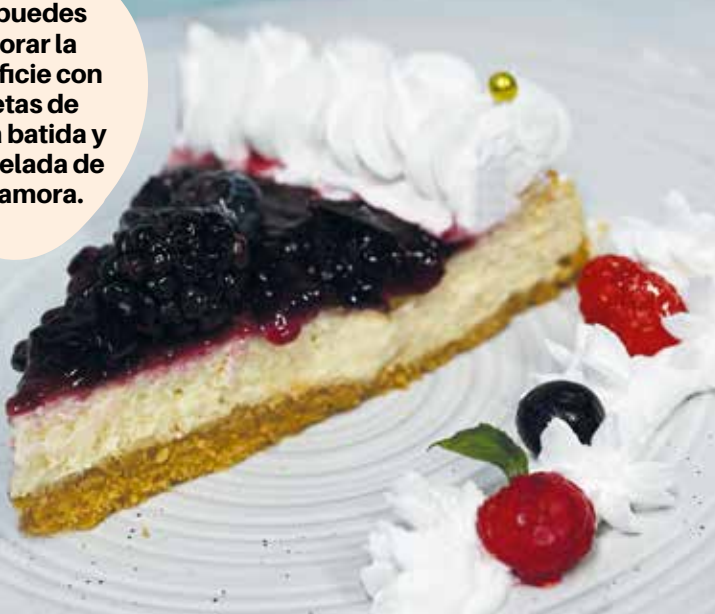
2 Pulveriza las galletas en la licuadora y colócalas en un bowl. Añade la mantequilla e integra hasta obtener una masa uniforme y moldeable.

3 Divide la pasta en dos porciones iguales y forra el interior de unos moldes para pay; distribuye y presiona de manera uniforme. Reserva.

4 Licua los huevos con el queso crema, las leches y la vainilla Duché. Vierte sobre la base de galletas (cuida no rebasar el borde).

5 Hornea a 180°C durante 45-50 minutos, retira del horno y deja enfriar. Refrigerera y disfruta frío.

TIP: puedes
decorar la
superficie con
rosetas de
crema batida y
mermelada de
zarzamora.



GRENETINAS

COLÁGENO

GELATINAS

ESENCIAS

CONCENTRADOS

COLORES

VAINILLAS Y MUCHOS MÁS



shopduche.com



SÍGUENOS





Delicias de yogur

INGREDIENTES

- ❑ 4 sobre de 7g c/u de grenetina Duché 300 Bloom (1 cajilla)
- ❑ 5 ml de vainilla Duché
- ❑ 1 ml de bióxido de titanio Duché
- ❑ ½ tz de agua fría purificada
- ❑ 1 l de yogur griego o natural dulce
- ❑ ½ l de crema ácida
- ❑ ¾ tz de azúcar refinada

PARA LA SALSA

- ❑ ½ cda de esencia Duché sabor fresa
- ❑ Colorante en gel Duché rojo navidad
- ❑ 1 tz de agua purificada
- ❑ 1 ½ tz de fresas lavadas, desinfectadas y en mitades
- ❑ ¾ tz de azúcar refinada

PREPARACIÓN:

- 1 Hidrata la grenetina Duché en el agua fría, durante 5-7 minutos o hasta que doble su volumen; disuélvela a baño María o en el horno de microondas (hazlo con intervalos de 30 segundos) y reserva.
- 2 Calienta el yogur, la crema y el azúcar, a fuego mínimo y sin dejar de mover, hasta lograr una preparación líquida (no permitas que hierva). Retira del fuego e incorpora la grenetina disuelta con la vainilla Duché y el bióxido de titanio Duché.
- 3 Vierte en copas de cristal dos cucharadas de la salsa de fresa y vacía un mínimo de gelatina; refrigera hasta semigelar. Llena por completo cada copa y refrigera hasta que las gelatinas estén firmes. Decora al gusto y disfruta.
- 4 Para la salsa, hierva el agua con las fresas y el azúcar hasta lograr un almíbar; retira del fuego y agrega la esencia Duché con unas gotas del colorante en gel Duché. Machaca las fresas y mezcla todo hasta integrar perfectamente; deja enfriar.



Chef Yadira Esther Picazo
Barboza



Espumosa de limón



INGREDIENTES

- ❑ 1 bolsa de polvo para preparar gelatina Duché sabor limón
- ❑ Colorante en gel Duché verde limón
- ❑ 500 ml de agua purificada
- ❑ 400 ml de crema para batir, fría

PREPARACIÓN:

- 1 Hierve el agua, disuelve completamente la gelatina Duché y deja enfriar a temperatura ambiente; no permitas que gelifique.
- 2 Bate la crema, a velocidad media, hasta lograr punto de pico. Enseguida, integra la gelatina Duché líquida, lentamente y sin dejar de batir junto con unas gotas de colorante Duché (la cantidad será de acuerdo al tono deseado).
- 3 Vierte a un molde o refractario y refrigera durante 4-6 horas o hasta lograr la consistencia deseada. Decora con rodajas de limón o al gusto y disfruta.



¡Dale forma a tus
Creaciones!

con nuestros
moldes

¡Más de 100
modelos!

Visita nuestro Catálogo en
línea en www.duche.com
en la sección de moldes



Y haz tu pedido al
55 5533 6444 y 45 Ext. 221
Horario de Atención
Lun-Vie de 9 am a 6 pm
gelatin@duche.com



Síguenos en
facebook



Pollo dulce

PREPARACIÓN:

- 1 Rebana cada pechuga en cuatro partes y colócalas en un recipiente grande; reserva dentro del refrigerador.
- 2 Vierte en otro tazón el jugo de naranja y mezcla la cebolla, el pimienta, el perejil, el ajo, la pimienta, la sal, la salsa de soya, el colorante para carnes Duché y el caramelo Duché; mueve hasta integrar.
- 3 Vacía la preparación a las pechugas y deja macerar dentro del refrigerador por una hora. Escurre el pollo y cuele la marinada; reserva.
- 4 Funde la mantequilla con el aceite en una sartén con teflón y dora las piezas de pollo por ambos lados; retira y reserva.
- 5 Agrega los ingredientes colados, en la misma sartén donde se frío el pollo y cocina por unos minutos; vierte el líquido de la marinada y comprueba la sazón.
- 6 Regresa el pollo a la sartén y cocina hasta reducir el líquido y las piezas estén cocidas. Sirve al momento con un timbal de arroz o al gusto.

INGREDIENTES

- ❑ 2 cdas soperas de colorante en polvo para carnes Duché
- ❑ 4 cdas soperas de caramelo natural Duché
- ❑ 2 pechugas de pollo lavadas y sin piel
- ❑ 3 tzs de jugo de naranja (colado)
- ❑ 1 cebolla morada finamente picada
- ❑ 1 pimienta morrón rojo, despepitado y picado
- ❑ ½ tz de perejil lavado, desinfectado y picado
- ❑ ½ cda cafetera de ajo en polvo
- ❑ ½ cda cafetera de pimienta negra molida
- ❑ Sal al gusto
- ❑ ½ cda cafetera de salsa de soya
- ❑ ⅓ de barrita de mantequilla
- ❑ 2 cdas cafetera de aceite de oliva



Muffins de elote



INGREDIENTES

- ❑ 5 ml de vainilla Duché
- ❑ 1 gota de colorante en gel Duché amarillo huevo
- ❑ 1 tz de harina de trigo
- ❑ 1 ½ cdta cafetera de polvo para hornear
- ❑ ¼ cdta cafetera de sal
- ❑ 2 tzs de grano de elote crudo
- ❑ 1 tz de grano de elote de lata (drenado)
- ❑ 1 ¼ lata de leche condensada
- ❑ 180 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- ❑ 30 g de azúcar refinada
- ❑ 4 huevos

PREPARACIÓN:

- 1** Precalienta el horno a 200°C. Aparte, engrasa y enharina moldes para muffins; reserva.
- 2** Mezcla la harina con el polvo para hornear y la sal previamente cernidos; reserva.
- 3** Licua los granos de elote con la leche condensada, hasta lograr un batido con textura y reserva.
- 4** Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar e incorpora los huevos, uno por uno y sin dejar de batir por unos minutos. Enseguida, agrega el licuado de elote y bate unos segundos. Vierte la vainilla Duché con el colorante en gel Duché y bate. Añade la mezcla de harina y bate unos segundos más hasta integrar por completo.
- 5** Vacía la preparación en los moldes y hornea a 180°C durante 40-45 minutos o hasta que al introducir un palillo, este salga limpio. Retira del horno, deja enfriar y desmolda.





Gelatina multicolor



INGREDIENTES

- ❑ 120 g de grenetina Duché 290 Bloom
- ❑ 15 ml de esencia Duché sabor maple
- ❑ 15 ml de esencia Duché sabor nuez
- ❑ Colorantes en gel Duché rojo navidad, rosa, verde esmeralda, amarillo huevo y azul oscuro
- ❑ 500 ml de agua fría purificada
- ❑ 1.600 ml de agua purificada
- ❑ 3 latas de leche condensada de 375 g
- ❑ Molde de 22 cm x 10 cm
- ❑ Moldes chicos de media esfera

NOTA: es importante que el molde redondo esté completamente frío para lograr que las gelatinas de media esfera se adhieran fácilmente.

PREPARACIÓN:

1 Hidrata la grenetina Duché en el agua fría durante 5-7 minutos o hasta que doble su volumen; disuélvela a baño María o en el horno de microondas (hazlo con intervalos de 30 segundos) y reserva.

2 Hierva 600 ml del agua purificada y agrega la grenetina disuelta; mueve. Incorpora la leche condensada, vierte el litro de agua restante e integra perfectamente. Añade las esencias Duché y mezcla hasta darle sabor.

3 Separa 600 ml de la gelatina anterior y divide en cinco partes iguales; colorea cada porción logrando tonos intensos. Vacía por colores en diferentes medias esferas y refrigera hasta que estén firmes; reserva.

4 Divide la preparación restante en cinco porciones iguales y colorea cada una logrando tonos pasteles o más claros que las gelatinas de esferas; reserva.



5 Desmolda las medias esferas y adhiere la mitad de las piezas por el interior de los laterales del molde. Enseguida, vierte una de las gelatinas en tono pastel y refrigera hasta semigelar; vacía otra porción de color diferente y refrigera hasta semigelar (hazlo lentamente para evitar que las esferas se desprendan).





6 Repite la operación hasta terminar con las capas de colores y refrigera hasta que la gelatina esté firme. Desmolda y decora la superficie con la segunda mitad de gelatinas de media esfera.





Fiesta de merengues

PREPARACIÓN:

1 Precalienta el horno a 100°C. Aparte, forra con papel encerado dos charolas para horno y reserva.

2 Bate las claras hasta espumar y agrega la sal; bate a la máxima velocidad hasta blanquear. Enseguida, incorpora el azúcar, poco a poco y en forma de lluvia; bate cinco minutos o hasta lograr punto de picos firmes. Al final, añade la fécula de maíz, el ácido cítrico Duché y el bióxido de titanio Duché; bate un minuto más o hasta integrar (no batas en exceso).

3 Divide la preparación en cinco porciones iguales y colorea cada una con un tono diferente; una debe quedar en blanco. Llena una manga pastelera por cada color y sobre las charolas forma rosetas para lograr los merengues; utiliza una duya de estrella.

4 Hornea a 100°C durante 90 minutos o cuando estén secos y firmes; apaga el horno y deja las piezas dentro del horno hasta enfriar.

INGREDIENTES

- ❑ 0.5 g de ácido cítrico Duché
- ❑ 5 ml de bióxido de titanio Duché
- ❑ Colorantes en gel Duché verde esmeralda, amarillo huevo, rosa y azul oscuro
- ❑ 4 claras de huevo (150 g aprox)
- ❑ 1 pizca de sal
- ❑ 300 g de azúcar refinada
- ❑ 10 g de fécula de maíz

NOTA: es importante que las claras estén a temperatura ambiente. Así mismo, la cantidad de azúcar siempre será el doble de acuerdo a la cantidad de claras que se ocupen en cada receta.



Pastel de colores



INGREDIENTES

- ❑ 10 ml de vainilla Duché
- ❑ Colorantes en gel Duché rojo navidad, amarillo huevo, verde limón, rosa, azul oscuro y naranja
- ❑ 2 ½ tz de harina de trigo
- ❑ 1 pizca de sal
- ❑ 1 cda de polvo para hornear
- ❑ 5 huevos (a temperatura ambiente)
- ❑ 1 ¼ tz de azúcar refinada
- ❑ ⅔ tz de aceite
- ❑ ¾ tz de leche entera
- ❑ 500 ml de crema para batir, fría

PARA LOS MOLDES

- ❑ Mantequilla, la necesaria (a temperatura ambiente)
- ❑ Harina, la necesaria

PREPARACIÓN:

1 Precalienta el horno a 200°C. Aparte, engrasa con mantequilla y enharina seis moldes de aluminio de 15 cm de diámetro; reserva.

2 Coloca en un recipiente la harina, la sal y el polvo para hornear previamente cernidos; mezcla hasta integrar y reserva.

3 Bate los huevos en un bowl, a velocidad media, durante dos minutos e incorpora el azúcar en forma de lluvia; bate dos minutos más. Agrega la vainilla Duché y el aceite en forma de hilo, hazlo a velocidad baja. Por último, integra la preparación de harina y la leche, intercalando los ingredientes.

4 Divide la mezcla en seis partes iguales y colorea cada porción de un tono diferente; incorpora suavemente hasta que los colores estén uniformes (cuida la cantidad de producto, ya que el horneado oscurece las tonalidades).

5 Vierte cada preparación en un molde y hornea a 180°C durante 25-30 minutos o hasta que al



introducir un palillo, este salga limpio. Deja enfriar, desmolda y corta un poco la superficie de cada pan para lograr que los pasteles estén planos.

6 Para la cubierta y armado, monta la crema hasta lograr picos. Unta una capa de crema sobre la superficie de un pan y coloca encima otro (presiona suavemente para que ambas piezas se adhieran); continúa con el procedimiento hasta terminar con los panes de colores. Por último, cubre la torre de pastel con la crema restante; hazlo de manera uniforme.



INGREDIENTES

- ❑ 45 g de grenetina Duché 200 Bloom
- ❑ 1 g de ácido cítrico Duché
- ❑ Esencias Duché sabores fresa, limón, mango, mora azul, manzana verde y piña
- ❑ Colorantes en gel Duché rojo navidad, verde limón, amarillo huevo, verde esmeralda, azul oscuro y amarillo limón
- ❑ 400 ml de agua fría purificada
- ❑ 250 g de azúcar refinada
- ❑ 240 g de glucosa

PREPARACIÓN:

1 Hidrata la grenetina Duché en 150 ml de agua durante 5-7 minutos o hasta que doble su volumen; disuélvela a baño María o en el horno de microonda (hazlo con intervalos de 30 segundos) y reserva.

2 Hierve el agua restante e integra el azúcar con la glucosa; retira del fuego. Mezcla el ácido cítrico Duché y divide la preparación en seis partes iguales.

3 Agrega a cada porción $\frac{1}{4}$ de cucharadita de una esencia Duché y una gota de colorante en gel Duché; cuida que el sabor y el color sean similares.

4 Vierte cada preparación en moldes de silicón con figura de ositos y refrigera hasta que las piezas estén firmes. Desmolda y disfruta.

Gomiositos



LAS MEJORES RECETAS DUCHÉ No. 28 EDICIÓN CUATRIMESTRAL

Revista cuatrimestral editada y dirigida por Coloidales Duché S.A. de C.V., con dirección en Paseo de la Reforma No. 350 piso 9D Col. Juárez, Alcaldía Cuauhtémoc, Ciudad de México, C.P. 06600.

Verificadores de recetas
Chefs Institucionales Duché.
Claudia Arredondo Franco
Coordinadora editorial.
L.N.I. Alicia Ramírez Mendoza
Asistente de Comercialización
Jacqueline Marcial Reyes

Equipo Editorial
Miriam Espinosa y Edith Cabrera Feroso
Diseño y Fotografía
Maria Teresa Bañales Yerena y
Lucio Eduardo Romero Munguía

No. de expediente de licitud de título y contenido:
En trámite
Certificado de licitud de título: En trámite
Certificado de licitud de contenido: En trámite
No. de reserva de derecho al uso exclusivo: En trámite

Atención al lector: productos@duche.com
Tel.: 55 5533-6443

Todo lo publicado en esta edición es propiedad de Coloidales Duché S.A. de C.V.

Agradecemos al
Instituto LUCERNA
por su colaboración
en esta edición.



Polvo para preparar

Gelatina
Duché[®]

Powder to prepare gelatin desserts

**La Gelatina que
SÍ RINDE**



**¡Próximamente!
NUEVOS**

Sabores de agua:

Cereza
Durazno
Grosella
Frutos rojos
Jerez
Mandarina
Manzana verde
Mora azul

Sabores de leche:

Chocolate
Fresa
Rompope
Vainilla

DE VENTA AQUÍ

Tels.: (52) 55 5533 6443 al 45 E-mail: ventas@duche.com

Visita www.duche.com



SCAN ME

DUCHE LA DORADA

NO ACEPTES IMITACIONES



SÍGUENOS



**FIRMEZA
VIDA DE ANAQUEL
CONFIABILIDAD**

¡LA LÍNEA MÁS COMPLETA DE PRODUCTOS PARA NEGOCIOS Y CLIENTES EXITOSOS!

De venta en tiendas de materias primas
Tels.: (52) 55 5533 6443 al 45 Lada sin costo 800 672 4767
E-mail: ventas@duche.com

Visita www.duche.com