

ENCO®

RECETARIO DE
ESENCIAS ENCO

¡HORNEA CON SABORES ÚNICOS!



BIENVENIDO A TU RECETARIO DE POSTRES FAVORITOS

Este recetario nace del amor por la repostería y el deseo de transformar lo cotidiano en algo único. Cada receta invita a explorar y crear con nuestras esencias de panificación, diseñadas para celebrar momentos especiales. ¡Es tu turno de experimentar y sorprender con sabores que inspiran!



ESENCIAS DE PANIFICACIÓN

Realza el sabor de tus postres con nuestros saborizantes de alta concentración, perfectos para panificación y galletería, que resisten el horneado y ofrecen un toque único en cada bocado.

Panificación
2 ENCOtapas (10ml)/kg

Galletas
3 ENCOtapas (15ml)/kg

Coberturas
1/2 ENCOtapa (2.5ml)/kg



= **1 ENCO tapa = 1 cucharadita (5ml)**



VENTAJAS
DE LAS ESENCIAS ENCO

AROMA Y SABOR INTENSOS
Realzan tus postres con un toque distintivo.

VERSATILIDAD
Funcionan en recetas como panes, galletas, cremas y más.

CONSISTENCIA EN EL SABOR
Ofrecen resultados uniformes en cada preparación.

FACILIDAD DE USO
Se dosifican y mezclan sin alterar la textura.

VARIEDAD DE SABORES
Disponibles en 16 sabores clásicos y frutales.

EFICIENCIA ECONÓMICA
Su alta concentración permite usarlas en pequeñas cantidades.

¡CONVIERTE TU PASTEL DE CAJA EN ALGO DELICIOSO!

Instrucciones:

1. Prepara el pastel como te sugiere la caja, ¡es muy fácil!
2. Agrega 1 cucharada (o 3 ENCOtapas) de tu esencia favorita, hornea y listo, ¡disfruta de un pastel increíble!



Pastel de Caja Chocolate

\+ Esencia: =







Pastel de Caja Vainilla

\+ Esencia: =





*Se puede utilizar cualquier marca de harina

GAMA DE 16 ESENCIAS



ÍNDICE


Besitos de Nuez 9


Galletas de Mantequilla 11


Galletas Red Velvet 13


Pan de Muerto 15


Rosca de Reyes 17


Roles de Canela 19


Panqué de Plátano 21


Panqué de Naranja 23


Tartaletas de Piña y Pistache 25


Galletas para Decorar 27


Bundt Cake de Blueberry 29


Galletas Shortbread 31


Muffins de Plátano con Coco 33


Tartaletas de Mousse de Mango 35



BESITOS DE NUEZ

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **250g** Mantequilla sin Sal Atemperada
- **300g** Harina de Trigo
- **120g** Azúcar Glass
- **250g** Nuez Pecana en Trozos
- **1 ½ ENCOtapa de Esencia de Vainilla ENCO**
- **3 ENCOtapas Esencia Nuez ENCO**

PROCEDIMIENTO

1. Combina la mantequilla a temperatura ambiente, azúcar glass cernida y harina hasta obtener una textura arenosa.
2. Agrega **Esencia de Vainilla ENCO, Esencia de Nuez ENCO** y nuez picada. Mezcla hasta formar una masa suave y uniforme.
3. Forma bolitas de 14 gr y colócalas en una bandeja para hornear, dejando 3cm de separación entre cada una.
4. Precalienta el horno a **180°C** y hornea durante **20-30 minutos,** o hasta que la base esté ligeramente dorada.
5. Deja enfriar y espolvorea con azúcar glass al gusto.









GALLETAS DE MANTEQUILLA

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **400 g** Mantequilla sin Sal
- **150 g** Azúcar Glass
- **400 g** Harina de Trigo
- **60 g** Leche en Polvo
- **3 ENCOtapas Esencia Mantequilla Vainilla ENCO**
- **Duya** Estrella #868

PROCEDIMIENTO

1. Acrema la mantequilla a velocidad media hasta que esté suave, añade el azúcar glass cernida y mezcla hasta que se integren.

2. Incorpora la harina y la leche en polvo, mezclando bien. Luego, agrega de **Esencia de Mantequilla Vainilla ENCO** y continua mezclando hasta obtener una masa homogénea.

3. Coloca la mezcla en una manga pastelera con duya de estrella y forma las galletas sobre una charola con papel encerado, dejando 3 cm de separación entre cada una.

4. Coloca las galletas en el congelador durante **15 minutos.** Pre-calienta el horno a **180°C** y hornea durante **15-20 minutos** o hasta que las galletas estén ligeramente doradas.









GALLETAS RED VELVET

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **½ taza** Mantequilla sin Sal
- **150 gr** Azúcar Morena
- **¼ taza** Azúcar Refinada
- **1** Huevo
- **1 cda** Leche
- **3 ENCOtapas Esencia de Vainilla ENCO**
- **¼ cdta** Sal
- **1 cdta** Bicarbonato de Sodio
- **¼ taza** Cocoa en Polvo
- **200 g** Harina de Trigo
- **Colorante Rojo ENCO** (al gusto)
- **1 taza** Chispas de Chocolate Blanco

PROCEDIMIENTO

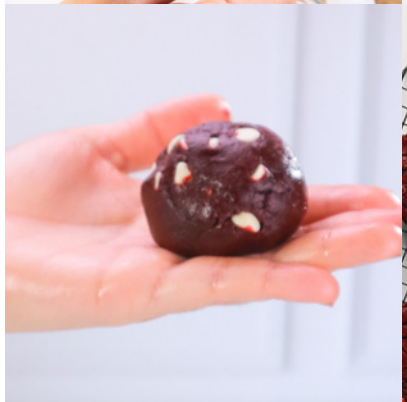
1. Bate la Mantequilla con la azúcar morena y la azúcar blanca hasta obtener una mezcla cremosa. Luego incorpora el huevo, la leche y la **Esencia de Vainilla ENCO.**

2. Después se agregan los ingredientes secos: harina, sal, bicarbonato y cocoa, y se mezcla hasta formar una masa homogénea. Se añade **Colorante Rojo ENCO** al gusto y se integran las chispas de chocolate blanco.

3. Con la masa se forman bolitas de aproximadamente 65 gramos, que se colocan en una charola con un espacio de 3cm entre ellas. Se hornean a **180°C** durante **13 minutos,** hasta que los bordes estén firmes y el centro suave. Una vez frías, están listas para disfrutar.









PAN DE MUERTO

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **600 g** Harina de Trigo
- **150 ml** Leche Tibia
- **3 cdtas** Levadura en Polvo
- **95 g** Mantequilla sin Sal
- **120 g** Azúcar Refinada
- **1½ cdta** Sal
- **3** Huevos
- **1 ENCOtapa Esencia Naranja ENCO**
- **3 ENCOtapas de Esencia Naranja Mantequilla ENCO**
- Ralladura de 1 naranja (opcional)

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla en un recipiente, la harina de Trigo, la levadura en polvo y la azúcar refinada. Agrega los huevos y la leche. Agrega la **Esencia Naranja Mantequilla ENCO** y la **Esencia de Naranja ENCO,** revuelve hasta integrar.
2. Incorpora la mantequilla, la ralladura de naranja y amasa por 5 minutos a velocidad media, agregar la sal y revuelve por **10 minutos.**
3. Tapa con un pañuelo la masa y deja reposar por **10 minutos.**
4. Amasar hasta que la masa de liga. Transfiere tu masa a un recipiente y dejar reposar 1 hora hasta que doble su tamaño.
5. Separa 10 bolitas de 80g para los panes, 20 bolitas de 15 gr para los huesitos y 10 bolitas de 5 gr para las cabezas.
6. Deja reposar por **10 minutos** los panes ya formados, barniza con huevo y hornealos a **180°C** por **20 minutos.**
7. Una vez horneados, barniza tus panes con mantequilla fundida y espolvorealos con azúcar refinada.









ROSCA DE REYES

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

MASA

- **500 g** Harina de Trigo
- **110 g** Azúcar Refinada
- **20 g** Leche en Polvo
- **2 ENCOtapas de Esencia Mantequilla Naranja ENCO**
- **125 g** Mantequilla
- **100 g** Leche
- **5 g** Sal
- **9 g** Levadura
- **3** Huevos

MASA DULCE

- **150 g** Harina de Trigo
- **60 g** Azúcar Refinada
- **60 g** Azúcar Glass
- **120 g** Mantequilla
- **1 ENCOtapa Esencia Vainilla ENCO**

BARNIZ

- **1** Huevo
- **⅛ cdta** Sal
- **⅛ cdta** Azúcar

PROCEDIMIENTO

1. Se mezclan los ingredientes secos (harina, azúcar, leche en polvo, levadura y sal), luego se incorporan los huevos, la leche tibia y la **Esencia de Naranja Mantequilla ENCO** hasta integrar todo. Se añade mantequilla para lograr una masa elástica.
2. Deja reposar hasta que duplique su tamaño. Después se extiende en forma de rectángulo, se colocan los muñequitos distribuidos, y se enrolla firmemente formando la rosca, sellando con agua. Se deja reposar nuevamente.
3. Para la masa dulce, mezcla la harina, azúcar refinada y azúcar glass hasta incorporar los polvos. Agregar la mantequilla y seguir mezclando a velocidad media. Agregar la **Esencia de Vainilla ENCO.**
4. Una vez doblado el tamaño de la masa, formar un rectángulo y poner los muñequitos y enrollar la masa, formar una corona y pegar las orillas con agua la masa. Aplastar la mesa y dejar reposar hasta que doble su tamaño.
5. Elaborar el barniz mezclando el huevo, la sal y azúcar. Una vez doblado el tamaño de la masa barnizar la rosca. Extender la masa dulce y cortar rectángulos para decorar la rosca. Hornea a **180°** durante **20 minutos.**
6. Decorar al gusto.









ROLES DE CANELA

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

MASA

- **600 g** Harina de Trigo
- **240 ml** Leche Tibia
- **1 cdta** Levadura en Polvo
- **110 g** Mantequilla sin sal
- **80 g** Azúcar Refinada
- **2** Huevos
- **1½ cdta** Sal
- **1 ENCOtapa Esencia Vainilla ENCO**

RELLENO

- **50 g** Azúcar Refinada
- **100 g** Azúcar Mascabado
- **80 g** Mantequilla sin Sal
- **2 ½ cdas** Canela Molida
- **¼ taza** Nuez Pecana Molida

GLASEADO

- **260 g** Queso Crema
- **240 g** Azúcar Glass
- **60 g** Mantequilla sin Sal
- **¼ cdta** Sal
- **½ ENCOtapa Esencia Vainilla ENCO**

PROCEDIMIENTO

MASA

1. Mezcla harina, levadura, azúcar, huevos, leche tibia y **Esencia de Vainilla ENCO.**
2. Amasa, añade mantequilla, luego sal, y amasa 10 min más.
3. Reposa 10 min, vuelve a amasar hasta que esté elástica.
4. Coloca en recipiente engrasado, cubre y deja reposar 1 hora (hasta que duplique su tamaño).

RELLENO

5. Mezcla azúcar refinada, azúcar mascabado, canela y mantequilla hasta formar una pasta.
6. Extiende la masa, unta el relleno, enrolla y corta en 15 piezas.
7. Coloca en recipiente engrasado y deja reposar hasta que dupliquen su tamaño.
8. Hornea a **180°C** por **25 minutos.**

GLASEADO

9. Bate queso crema, azúcar glass, mantequilla, **Esencia de Vainilla ENCO** y sal hasta integrar, unta sobre los roles fríos, decora con salsa de caramelo ENCO y nuez al gusto.









PANQUÉ DE PLÁTANO

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **250 g** Harina de Trigo
- **1 ½ cdta** Polvo para Hornear
- **½ cdta** Bicarbonato
- **½ cdta** Sal
- **½ cdta** Canela Molida
- **80 g** Mantequilla sin sal
- **200 g** Azúcar Refinada
- **35 g** Aceite Vegetal
- **3** Plátanos
- **¼ ENCOtapa Esencia Vainilla ENCO**
- **¼ ENCOtapa Esencia Plátano ENCO**
- **2** Huevos
- **30 ml** Leche
- **70 g** Nuez Picada

PROCEDIMIENTO

1. Cierne: Harina, polvo para hornear, bicarbonato, sal y canela; reserva.
2. Bate: Mantequilla con azúcar, luego añade aceite en hilo.
3. Agrega: Plátanos, **Esencia de Plátano ENCO**, **Esencia de Vainilla ENCO** y huevos uno por uno.
4. Incorpora (a baja velocidad): Ingredientes secos, luego leche y 50g de nuez picada.
5. Vierte en un molde engrasado, agrega el resto de la nuez picada encima.
6. Hornea a **180°C** por **45-50 minutos.**









PANQUÉ DE NARANJA

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

BIZCOCHO

- **170 g** Harina de Trigo
- **¼ cdta** Bicarbonato
- **¼ cdta** Sal
- **1 cda** Polvo para Hornear
- **50 g** Mantequilla sin Sal
- Ralladura de naranja al gusto
- **135 g** Azúcar Refinada
- **20 g** Aceite Vegetal
- **1½ ENCOtapa Esencia Naranja ENCO**
- **2** Huevos
- **80 g** Crema Ácida

GLASEADO

- **220 g** Azúcar Glass
- **1 cda** Jugo de un limón
- **½ ENCOtapa Esencia Naranja ENCO**

PROCEDIMIENTO

1. Cierne y reserva: Harina, bicarbonato, sal y polvo para hornear.
2. Acrema la mantequilla, añade azúcar, ralladura de naranja y aceite poco a poco.
3. Agrega **Esencia de Naranja ENCO** y huevos uno por uno.
4. Incorpora los ingredientes secos alternando con crema ácida (a velocidad baja).
5. Vierte en un molde engrasado, con desmoldante ENCO.
6. Hornea a **180°C** durante **45 minutos** o hasta que el palillo salga limpio.
7. Para el glaseado mezcla azúcar glass cernida, **Esencia de Naranja ENCO** y jugo de limón hasta obtener consistencia suave.
8. Cubre el panque frio con el glaseado y decora con rodajas de naranja.









TARTALETAS DE PIÑA Y PISTACHE

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES MASA

- **250 gr** Harina de Trigo
- **30 gr** Almendra Molida
- **125 gr** Mantequilla
- **75 gr** Azúcar Glass
- **1** Huevo
- **1 ENCOtapa Esencia Pistache ENCO**
- **¼ cdta** Sal
- **40 gr** Pistache Tostado Picado

RELLENO DE PIÑA

- **400 gr** Piña Natural
- **160 gr** Azúcar Refinada
- **2** Huevo
- **2 ENCOtapas Esencia de Piña ENCO**
- **200 gr** Queso Crema
- **2 cdas** Fécula de Maíz
- **2 cdas** Mantequilla

PROCEDIMIENTO MASA

1. Mezcla harina, almendra, azúcar glass y sal.
2. Agrega la Mantequilla, el huevo, la **Esencia de Pistache ENCO,** y el pistache tostado.
3. Extienda hasta que tenga un grosor de 3mm y colócala en los moldes de tartaleta.
4. Barniza con huevo y hornea de **20-25 minutos a 180°C.**

PROCEDIMIENTO RELLENO DE PIÑA

1. Licúa la piña con una licuadora de inmersión.
2. En una olla, mezclar el puré de piña, azúcar, huevo, yema y fécula de maíz.
3. Cocinar a fuego medio, sin dejar de mover, hasta espesar.
4. Fuera del fuego, agregar queso crema y mezclar hasta que tenga una consistencia cremosa.
5. Añade la **Esencia de Piña ENCO** y la Mantequilla, continúa mezclando hasta incorporar totalmente.
6. Vierte la mezcla en los moldes, dejar en refrigerador hasta espese o enfríe.
7. Decora con flores de piña deshidratada y pistache tostado.









GALLETAS PARA DECORAR

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **200 gr** Mantequilla
- **150 gr** Azúcar Glass
- **1** Huevo
- **400 gr** Harina
- Pizca de sal
- **1 ENCOtapas Esencia de Vainilla ENCO**

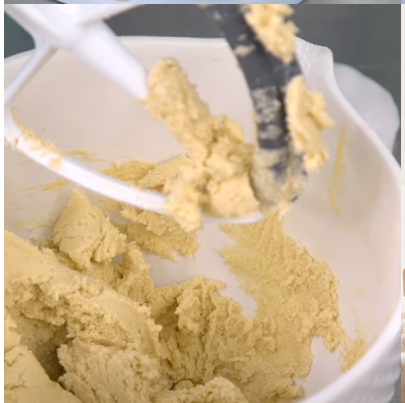
PROCEDIMIENTO

1. Acremar mantequilla a velocidad media por 1 minuto con el aditamento de "paleta".
2. Añadir el azúcar a la mantequilla acremada y batir por 2 minutos a velocidad media.
3. Bajar la velocidad y añadir el huevo y la **Esencia de Vainilla ENCO** poco a poco mientras se va mezclando, procura no añadir todo de golpe.
4. Posteriormente agregar el harina a velocidad baja. Sube la velocidad un poco si comienza a forzarse tu batidora. Sigue batiendo por un par de minutos más o hasta que la masa se despegue del bowl.
5. Estira la masa con un rodillo y llevala al congelador por una hora.
6. Corta las galletas y acomódalas en una bandeja para hornear, hornea a **180°** por **18 a 20 minutos** y déjalas enfriar.
7. Decora con **Royal Icing ENCO.**

vanille couture









BUNDT CAKE DE BLUEBERRY

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **270 gr** Harina de Trigo
- **1 cdta** Polvo para Hornear
- **½ cdta** Sal
- **240 gr** Mantequilla sin Sal
- **270 gr** Azúcar Refinada
- **4** Huevos
- **2 ENCOtapas Esencia de Limón ENCO**
- **160 gr** Blueberries (mora azul)
- **1 cda** Vinagre
- **160g** Leche Tibia

PROCEDIMIENTO

1. Engrasa los moldes estilo Mini Bundt con **Desmoldante ENCO.**
2. Haz tu buttermilk mezclando en un recipiente la leche tibia y el Vinagre Blanco y reserva.
3. Acrema la mantequilla y agrega el azúcar refinada en forma de lluvia hasta que esponje.
4. Agrega los huevos uno por uno y batir hasta que se usan como una crema
5. Agrega la **Esencia de Limón ENCO.**
6. Baja la velocidad y, de forma intercalada, agrega los ingredientes secos, el buttermilk, las moras azules e incorpora suavemente.
7. Sirve 150g de masa por molde, hornea por **25-30 minutos a 160°C.**
8. Decora con **Royal Icing ENCO** (consistencia media)

ENCOTIP: Para evitar que se horneen disparejos, coloca papel encerado y una charola sobre los moldes antes de meter al horno.









GALLETAS SHORTBREAD MANTEQUILLA Y VAINILLA

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

- **300 gr** Harina de Trigo
- **100 gr** Azúcar Glass
- **¼ cdta** Sal
- **200 gr** Mantequilla sin Sal
- **½ ENCOtapa Esencia Vainilla ENCO**
- **½ ENCOtapa Esencia Mantequilla ENCO**

PROCEDIMIENTO

1. Mezcla harina, azúcar glass y sal
2. Agrega la mantequilla, **Esencia de Vainilla ENCO y Esencia de Mantequilla ENCO.** Mezcla hasta obttener una textura suave y moldeable.
3. Extiende con un rodillo hasta que tenga un grosor aprox de 6mm.
4. Mete al congelador durante **20 minutos** para que mantengan su forma
5. Hornea durante **20 minutos a 180°C.**
6. Decora con chocolate blanco derretido y trocitos de nuez o pistache.









MUFFINS DE PLÁTANO CON COCO

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

STRUSSEL

- **30gr** Harina de Trigo
- **30gr** Azúcar Refinada
- **20gr** Mantequilla Fría

MASA

- **200 gr** Harina de Trigo
- **1 cdta** Canela
- **¼ cdta** Bicarbonato
- **½ cdta** Sal
- **2** Huevos
- **180 gr** Azúcar Mascabado
- **80 gr** Mantequilla sin sal derretida
- **½ ENCOtapa Esencia de Plátano ENCO**
- **1 ENCOtapa Esencia de Coco ENCO**
- **120 gr** Crema Ácida
- **1/2** Plátano Picado
- Coco Rallado al gusto

PROCEDIMIENTO

1. Cierne harina, polvo para hornear, canela, bicarbonato, sal y déjalo en el congelador por 30 minutos
2. Bate el huevo y agregar el azucar en forma de lluvia hasta que esponje y cambie de color.
3. Agrega la mantequilla en forma de hilo y bate hasta incorporar.
4. Agregar la **Esencia de Plátano ENCO y la Esencia de Coco ENCO.**
5. Agrega el plátano y mezclar.
6. Incorpora a velocidad baja los ingredientes secos, intercalando con la crema ácida.
7. Vierte la masa en capacillos tulipán y espolvorea strussel frío por encima.
8. Hornea por **30 minutos a 180°C.**









TARTALETAS DE MOUSSE DE MANGO CON MERENGUE

Da clic para el paso a paso

INGREDIENTES

MOUSSE DE MANGO

- **145 gr** Queso Crema
- **70 gr** Crema Ácida
- **70 gr** Leche Condensada
- **400 gr** Mango Natural o Congelado
- **40 gr** Azúcar Refinada
- **110 gr** Crema para Batir
- **½ ENCOtapa Esencia de Mango ENCO**
- **1 ½ cda** Grenetina
- **+ 4 cda** de Agua

MASA

- **250 gr** Harina de Trigo
- **125 gr** Mantequilla
- **75 gr** Azúcar Refinada
- **1** Huevo
- **¼ cdta** Sal

PROCEDIMIENTO MASA

1. Mezcla harina, azúcar refinada, sal, mantequilla sin sal y el huevo hasta incoporar todos los ingredientes.
2. Extiende la masa hasta un grosor de 3mm y mete al refrigerador.
3. Una vez fría, forma las tartaletas y vuelve a refrigerar por **15 min .**
4. Barniza con huevo antes de hornear durante **20-25 minutos a 180°C.**

PROCEDIMIENTO MOUSSE DE MANGO

1. Bate la crema batida hasta que esponje y reserva.
2. Licúa queso crema, crema ácida, leche condensada, Esencia de Mango ENCO, Mango y azúcar.
3. Hidrata la grenetina en agua, espera un minuto para que cuaje y lleva al microondas durante **20 segundos.**
4. Tempera la grenetina con la mezcla de mango para que baje de temperatura y licúa.
5. Agrega la crema batida a mano, con movimientos envolventes.
6. Reparte la mezcla en las tartaletas y enfría durante **30 minutos.**
7. Decora con **Merengue Italiano ENCO** y flamea con soplete, dale un toque final con flores comestibles.





ENCO®

CALIDAD ÚNICA,
INSPIRACIÓN DIARIA

/ ENCOAlimentos www.ENCOAlimentos.com