



# Coberturas de nivel Superior

con Vitina SRV





## ¿Qué es Vitina Betún SRV?

Base especializada para la elaboración de betún para relleno y cobertura de pasteles ambiente, crema para milhojas y para decoración de cupcakes, entre otros

## Beneficios de usar Vitina Betún SRV



1. Se incorpora fácilmente con los demás ingredientes
2. Contiene un leve sabor a mantequilla
3. Lista con solo agregar azúcar glas y mezclar
4. Fácil incorporación de colores



# Betún Básico



## Procedimiento:

Betún Básico	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar glas	1 libra
Vitina Betún SRV	1 libra
Jugo de limón	1 onza

Utensilios
Pesa
Raspador
Espátula de goma
Juego de Bowls
Cuchillo de cocina

1. Pesar correctamente los ingredientes
2. Colocar en la batidora Vitina Betún SRV y cremar por 5 minutos a velocidad media, durante este tiempo hay que hacer limpieza de tazón
3. Agregar azúcar glas y mezclar en primera velocidad por 1 minuto y luego agregar el jugo de limón y cremar por 5 minutos más en segunda velocidad.
4. Sacar del tazón y utilizar para decoración de pastel básico ambiente, relleno de cartuchos, relleno de milhojas, etc.

## Tips:

1. Puedes hacer tu betún de forma manual.
2. Puedes agregarle colorantes en gel de tu preferencia.



# Betún de Café



## Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes
2. Disolver el café instantáneo en el agua tibia y dejar reposar por 5 minutos
3. Colocar en la batidora Vitina Betún SRV y cremar por 5 minutos a velocidad media, durante este tiempo hay que hacer limpieza de tazón
4. Agregar azúcar glas y mezclar en primera velocidad por 1 minuto y luego agregar el café diluido y cremar por 5 minutos más a velocidad media.
5. Sacar del tazón y utilizar para decoración de Cupcakes, pasteles de mocca, etc.
6. Tiempo 18 minutos aproximadamente

## Tips:

1. Se quieres más color en tu betún puedes aplicarle 1/2 onza de cocoa negra, amarga a esta receta.
2. Puedes agregarle 1 onza de licor de Kahlúa para intensificar más el sabor a café

Betún de Café	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar glas	1 libra 4 onzas
Vitina Betún SRV	1 libra
Café instantáneo	1 onza
Agua tibia	2 onzas

Utensilios
Pesa
Raspador
Espátula de goma
Juego de Bowls
Cuchara





# Betún de Chocolate



## Procedimiento:

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Tamizar la cocoa con el azúcar glas.
3. Colocar en la batidora Vitina Betún SRV y cremar por 7 minutos a velocidad media, durante este tiempo hay que hacer limpieza de tazón.
4. Poner a derretir el chocolate cobertura en "Baño María".
5. Agregar azúcar glas y cocoa a la Vitina y mezclar en primera velocidad por 1 minuto y luego agregar el chocolate derretido y cremar por 5 minutos más en segunda velocidad.
6. Sacar del tazón y utilizar para decoración de Cupcakes, pasteles de chocolate, etc.

## Tips:

1. Es necesario cerciorarse que el Chocolate cobertura sea amargo y no contenga leche.
2. Si quiere darle más sabor a chocolate puede aumentar 3 onzas más de chocolate a esta receta.

## Betún de Chocolate

Ingredientes	Cantidad
Azúcar glas triple "A"	1 libras
Vitina Betún SRV	1 libras
Cocoa amarga negra	1 onza
Chocolate cobertura	8 onzas

## Utensilios

Pesa
Raspador
Espátula de goma
Juego de Bowls

# Betún de Queso Crema



## Procedimiento:

Betún de Queso Crema	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar glas triple "A"	1 libra 4 onzas
Vitina Betún SRV	10 onzas
Queso Crema	10 onzas
Esencia de vainilla	Al gusto

1. Pesar correctamente los ingredientes.
2. Colocar en la batidora Vitina Betún SRV y cremar por 7 minutos a velocidad media, durante este tiempo hay que hacer limpieza de tazón.
3. Agregar azúcar glas y mezclar en primera velocidad por 1 minuto y luego agregar el Queso Crema y esencia de vainilla y batir por 5 minutos más en segunda velocidad.
4. Sacar del tazón y utilizar para decorar.

Utensilios
Pesa
Raspador
Espátula de goma
Juego de Bowls

## Tips:

1. Es necesario utilizar un queso crema que tenga una consistencia semi-sólida.
2. Si utilizas extracto de vainilla debes tener cuidado de no agregarle mucho ya que puede amargar tu betún.





# Betún de Coco



## Procedimiento:

Betún de Coco	
Ingredientes	Cantidad
Azúcar glas triple "A"	1 libra
Vitina Betún SRV	1 libra
Chocolate Blanco	8 onzas
Esencia de Coco	Al gusto

Utensilios
Pesa
Raspador
Espátula de goma
Juego de Bowls

1. Pesar correctamente los ingredientes
2. Colocar en la batidora Vitina Betún SRV y cremar por 7 minutos a velocidad media, durante este tiempo hay que hacer limpieza de tazón
3. Poner a derretir el chocolate blanco cobertura en "Baño María"
4. Agregar azúcar glas y mezclar en primera velocidad por 1 minuto y luego agregar el chocolate derretido y cremar por 5 minutos más en segunda velocidad.
5. Agregar la esencia de Coco y mezclar por 2 minutos más
6. Sacar del tazón y utilizar para decoración de pastel de coco, invertido de piña, etc.

## Tips:

1. Puedes complementar la decoración de tu pastel con ralladura de coco.
2. Puedes agregar 2 onzas de leche de coco a esta receta pero después de haberla hecho debes refrigerarla por 10 minutos antes de usarla.



