



Costanzo^{chocolates}[®]

RECETARIO 2022

BROWNIE TENTACIÓN

RECETARIO CALENDARIO
20
22



brownie **TENTACIÓN**

Receta:
Rogelio
Martínez Ramírez

INGREDIENTES:

- Harina 100g
- Mantequilla 130g
- 4 Huevos
- Azúcar mascabado 120g
- 6 Tablillas amargas Costanzo
- 6 Enanos Costanzo
- Sal
- Nuez encanellada Costanzo
- Vainilla 5ml

PREPARACIÓN:

1. Funde la mantequilla con el chocolate en un tazón a baño maría.
2. En otro recipiente casca los huevos uno por uno y con ayuda de un batidor de globo, incorpóralos en una mezcla homogénea, no es necesario airear. Agrega el azúcar mascabado junto con la vainilla hasta que todos los ingredientes estén incorporados.
3. Integra la mezcla de chocolate con la mezcla de huevo hasta obtener una masa incorporada homogénea.
4. Con ayuda de un cernidor incorpora la harina y la sal tamizada. Mezcla hasta que esté uniforme.
5. Coloca la mezcla en un recipiente con papel encerado junto con la nuez troceada. No olvides rociar con aceite en aerosol el molde antes y después de colocar el papel encerado, así evitarás que el brownie se quede pegado.
6. Hornea a 180°C por 25 minutos. Al sacar del horno retira el brownie del molde.
7. Espera a que enfríe el brownie para desmoldar y cortar.

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- Decorar con azúcar glass al gusto y/o uvas.
- El brownie debe estar craquelado con rupturas en la superficie.
- El brownie, aunque ya esté cocido, se ve con una apariencia húmeda.
- El tiempo y potencia de horneado puede variar depende del molde que se use; introduce y saca un palillo en la mezcla para ver si está bien hecho (debe de salir limpio).

chocolates
Costanzo[®]

**MÁS
QUE**
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolatescostanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



BIZCO- CHITOS DE PLÁTANO CON TORNILLO

RECETARIO CALENDARIO
20
22



biscochitos de plátano con TORNILLO

Ana Florencia
González Velázquez

INGREDIENTES:

- 4 Plátanos maduros
- 80g de azúcar blanco
- 80g de azúcar mascabado
- 120ml (1/2 de taza) de aceite de girasol, canola o maíz
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 250g (1 3/4 de taza) harina de trigo
- 2.5 cucharaditas de polvo para hornear
- 3 tabletas de Tornillo Chocolate Costanzo

PREPARACIÓN:

1. En un tazón grande coloca los plátanos y las azúcares, tritura con un tenedor.
2. Una vez hecha la papilla, bate por 1 minuto con la batidora y añade los huevos de uno a uno.
3. Una vez integrados los ingredientes añade el aceite y la vainilla.
4. Sobre un colador pon la harina y el polvo de hornear para cernir sobre la mezcla e incorporar hasta que ya no se vean grumos de harina.
5. Cortar en trocitos las tabletas de Tornillo Chocolate Costanzo e integra a la masa.
6. Precalienta el horno a 180 °C.
7. Vacía la mezcla en capacillos procurando llenar solo 3/4 partes del molde.
8. Hornea de 35 a 40 minutos o hasta que estén ligeramente dorados. Puedes verificar si ya están listos al introducir un palillo y este salga limpio.
9. Saca del horno, deja enfriar y ¡A chopear!

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- El mejor acompañante para disfrutar estos bizcochos Costanzo es un vaso de leche fría.

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolates.costanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



DONAS RELLENAS

RECETARIO CALENDARIO
20
22



donas RELLENAS

Receta:
Andrea
Guerrero Flores

PREPARACIÓN:

PARA DONAS:

1. Cierne la harina y mézclala con el azúcar, sal y levadura.
2. Derrite la mantequilla.
3. Agrega el huevo, la leche y la mantequilla a los ingredientes secos.
4. Amasa por 15 minutos hasta incorporar los ingredientes.
5. Cubre la masa con plástico para cocina y deja reposar 1 hora.
6. Una vez terminado el reposo amasa un poco más, estira en una superficie con un rodillo y deja un grosor de 1 cm, corta en círculos de 7 cm de diámetro y colocale en una charola engrasada o con papel antiadherente.
7. Cubre con plástico y deja reposar durante 40 minutos.
8. Precalienta el horno a 180°C durante 10 minutos.
9. Hornea a 180°C de 10 a 15 minutos.

PARA RELLENO:

1. Pica en trozos pequeños el chocolate y agrega la crema para batir, mete al microondas durante 1 minuto.
2. Bate a mano lentamente hasta integrar sin dejar grumos y luego agrega la mantequilla hasta que sea una mezcla homogénea.
3. Cubre con plástico y deja enfriar en refrigeración al menos 3 horas.
4. Una vez frío bate hasta que hasta lograr una consistencia firme
5. Rellena una manga pastelera con boquilla
6. Realiza un corte a las donas en un costado, inserta la boquilla de la manga y rellena.

INGREDIENTES:

PARA DONAS

- 350g de harina
- 50g de azúcar
- 1 cucharadita de levadura para pan
- 1 cucharadita de sal
- 1 huevo
- 140ml de leche
- 35g de mantequilla

PARA RELLENO:

- 100ml de crema para batir
- 200g de figuras Costanzo
- 50g de mantequilla fría

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolatescostanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



CUPCAKES COSTANZO

RECIPE
CALENDARIO
20
22



cupcakes COSTANZO

Receta:
Martha Elizabeth
Flores Castillo

PREPARACIÓN:

PARA CUPCAKE:

1. Cierne la harina y el polvo para hornear.
2. En otro bowl bate la mantequilla con el azúcar hasta integrar después agrega los huevos uno por uno y sin dejar de batir agrega la vainilla, una vez que este incorporado agrega a la mezcla la mitad de la harina y la mitad de la leche y bate hasta que esté totalmente incorporado.
3. Agrega a la harina restante los trocitos de chocolate y luego agrégalo a la mezcla anterior junto con el resto de la leche, bate a mano hasta que la mezcla se vea homogénea y sin grumos.
4. Precalienta el horno por 10 minutos a 180°C.
5. Coloca capacillos en bandejas para cupcakes y rellena con la mezcla $\frac{3}{4}$ de cada capacillo.
6. Hornea a 180°C de 15 a 20 minutos o hasta que al meter un palillo salga limpio, sacar y dejar enfriar.

PARA BETÚN:

1. Trocea el chocolate y derrítelo en el microondas en intervalos de 30 segundos.
2. Bate la mantequilla durante 4 minutos, debe estar a temperatura ambiente
3. Cierne el azúcar glass, agrégalo a la mantequilla y bate hasta que quede una mezcla homogénea y firme.
4. Agrega el chocolate derretido y bate hasta incorporar. La mezcla debe estar firme
5. Pon en una manga pastelera con boquilla y decora.

INGREDIENTES:

PARA BETÚN:

- 250 g de azúcar glass
- 200 g de mantequilla
- 6 tabillas de chocolate amargo Costanzo

PARA CUPCAKES

- 2 tazas de harina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 2 huevos
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1 barra de mantequilla
- $\frac{1}{2}$ taza de leche
- 1 taza de azúcar granulada
- 1 taza de chocolates

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolates.costanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



MOUSSE COSTANZO

RECIPIARIO CALENDARIO
20
22



mousse de CHOCOLATE

Receta:

Dayna Nallely
Ibáñez Sandoval

INGREDIENTES:

- 400g de crema para batir (semi montada)
- 2 marquetas amargas Costanzo
- 60g de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 110g de azúcar
- 60ml de agua

PREPARACIÓN:

1. Enfria previamente la crema para batir durante unos 20 minutos en el congelador. Pasando ese tiempo, bate con la ayuda de una batidora a velocidad media hasta semi montarla. Reserva en el refrigerador.
2. Pasta bomba: Para hacer esta pasta que ayudará a la textura de nuestra mousse coloca en un tazón de acero inoxidable los 60 ml de agua más los 110g de azúcar y se disolverán en baño María con la ayuda de un globo. Una vez realizado esto, agrega las yemas de huevo hasta que la mezcla llegue a 70-80 °C, pasa a la batidora y bate hasta que monte.
3. Mientras la pasta bomba está montando pon el chocolate junto con la mantequilla a que se fundan en un tazón en baño María.
4. Una vez montada nuestra pasta bomba y fundido nuestro chocolate con la mantequilla, agrega la pasta bomba por partes a nuestro chocolate y mezcla con ayuda de una espátula hasta tener una mezcla homogénea.
5. Ya que tenemos la mezcla hecha, toma la crema batida y poco a poco ve incorporando por partes para evitar que nuestra mousse quede con grumos.
6. Con ayuda de una manga pastelera sirve tu mousse en un vaso o copas presionando y subiéndolo para evitar dejar espacios a la hora de servirlo.

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- El Baño María se hace en una olla pequeña, pon 10% de agua a punto de ebullición, baja el fuego al mínimo y coloca encima un tazón (de preferencia de acero inoxidable) que sea más grande que la olla para evitar que entre agua en el molde y afecte nuestra preparación.
- Puedes decorar también con frutos rojos.

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolates.costanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



COSTANZI FRAPPÉ FELIZ



costanzifrappé

FELIZ

Receta:
Zaira Lizbeth
Flores Arredondo

INGREDIENTES:

- 1 1/2 barra de Chocolate de mesa Semiamargo Costanzo
- 6 onzas de leche caliente (Aproximadamente)
- 15g de base neutra para frappé
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN:

1. Calienta seis onzas de leche sin llegar a hervir.
2. Disuelve completamente una barra y media del chocolate para mesa Semiamargo Costanzo en la leche.
3. En la licuadora agrega hielo, una medida de base neutra para frappé y la leche con chocolate previamente elaborada.
4. Licua hasta obtener una consistencia firme y ligera. Sirve.

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- Utiliza la ralladura y una barra de chocolate de mesa Costanzo y crema batida para decorar.

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolates.costanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



HELADO DE CHOCO- LATE

RECETARIO CALENDARIO
20
22



helado de **CHOCOLATE**

Receta:
Maximiliano
Fernández García

INGREDIENTES:

- 500ml de crema para batir.
- 193g (media lata) de leche condensada.
- 250g de chocolate Figura Costanzo.
- 6 Paletas Tolteca Costanzo.
- 1 Tornillo Costanzo.

PREPARACIÓN:

1. Pon a enfriar la crema para batir una hora antes de comenzar.
2. Derrite 250g de chocolate Figura Costanzo a baño María y mezcla con la leche condensada sin sacar el chocolate del baño María para evitar que pierda su consistencia líquida.
3. Bate la crema en un recipiente grande hasta que duplique su tamaño y su consistencia sea lo suficientemente espesa para dibujar líneas con las aspas de la batidora.
4. Deja caer lentamente la mezcla de chocolate Costanzo y leche condensada sobre la crema batida, después agrega las Paletas Toltecas Costanzo previamente cortadas en cubos de 1 cm y revuelve con una espátula haciendo movimientos envolventes hasta que se vea un color uniforme.
5. Vacía la mezcla en un recipiente y mete al congelador por 3 minutos, para que se endurezca y se pueda comenzar a decorar sin que se hundan los chocolates.
6. Retira el recipiente del congelador y comienza a decorar rápidamente, enseguida devuelve el recipiente al congelador por mínimo 4 horas.

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- Puedes decorar con Chocolates Envueltos Costanzo al gusto.

chocolates
Costanzo[®]

**MÁS
QUE**
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolates.costanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



LICUADO COSTANZO

RECETARIO CALENDARIO
20
22



licuado de plátano con CHOCOLATE

Receta:
Oscar Alberto
Méndez Cruz

INGREDIENTES:

- 1 plátano
- 3 cucharadas de avena
- 2 o 3 nueces encaneladas Costanzo
- 1 barra de Marqueta de mesa Costanzo
- 1/2 litro de leche de almendras
- 1 chorrito de vainilla
- Hielo al gusto

PREPARACIÓN:

1. Coloca las nueces y la barra de Marqueta de mesa Costanzo troceados, el plátano troceado y las tres cucharadas de avena en la licuadora.
2. Agrega un chorrito de vainilla, cuidado de no ponerle mucha.
3. En la licuadora vacía también el 1/2 litro de leche y hielo al gusto.
4. Licua por unos segundos.
5. Sirve bien frío y ¡Disfruta!

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolates.costanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



ALEGRÍA CON FIGURITAS

RECETARIO CALENDARIO
20
22



alegría con FIGURITAS

Receta:
Jocelin Itzel
Ramírez Alonso

INGREDIENTES:

- 75g de amaranto natural inflado.
- 130g de chocolate Figurita de Costanzo.
- 1/2 taza de coco deshidratado y tostado.
- Mantequilla o papel encerado

PREPARACIÓN:

1. Prepara el molde. Si es antiadherente no usar mantequilla, o papel encerado de cocina en cualquier recipiente.
2. Funde el chocolate. Opción microondas: En un recipiente pequeño, derrite poco a poco por lapsos de 15 segundos para evitar que se queme, se puede mezclar si es necesario. Opción baño María: Pon en flama media-baja un poco de agua, no es necesario que hierva, (45-50°C) . Sumerge el recipiente con el chocolate e ir moviendo hasta fundir por completo.
3. En el molde, vacía el amaranto junto con el chocolate fundido y mezclar de forma envolvente hasta llegar a una mezcla homogénea; con las manos o con una pala se puede extender y dar forma, se recomienda tener una superficie cuadrada amplia para retirar la mezcla lista y cortar al gusto.

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- Para el amaranto: Se puede tamizar el amaranto en un colador ya que a veces el producto puede contener amaranto no inflado u otras partes de la planta.
- Para servir: Se puede complementar o servir con coco rallado, frutos secos o derretir sobre la mezcla en el molde 30 gramos de figuritas.

IMPORTANTE: Poner en el refrigerador por un par de horas para que solidifique mejor el chocolate.

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolatescostanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



COSTANZI GELATINA FELIZ

CALENDARIO
20
22
CALENDARIO



costanzogelatina

FELIZ

INGREDIENTES:

- | | |
|-------------------------------------|---------------------------------|
| GELATINA DE CHOCOLATE: | GELATINA DE QUESO CREMA: |
| • 5 Tornillos Costanzo | • 2 barras de Queso Crema |
| • 2 vasos de leche entera | • 2 latas de leche evaporada |
| • 1/2 taza de agua | • 1 lata de leche condensada |
| • 2 sobrecitos de grenetina | • 1/2 taza de agua |
| • 2 cucharadas de leche condensada. | • 2 sobrecitos de grenetina |

Receta:
Isabel
Durán Leyva

PREPARACIÓN:

GELATINA DE CHOCOLATE:

1. En 1/2 taza de agua pon a hidratar los dos sobres de grenetina.
2. En un vaso de leche caliente (No hervida) disuelve los 5 tornillos.
3. En el vaso de la licuadora vierte la taza de leche fría, la taza con el tornillo disuelto, 2 cucharaditas de leche condensada y la grenetina previamente hidratada, mezcla hasta incorporar perfectamente.
4. Vierte la mezcla en un molde de gelatina (previamente engrasado), hasta cubrir la mitad, y refrigera por 50 minutos.

GELATINA DE QUESO CREMA:

1. En 1/2 taza de agua pon a hidratar los dos sobres de grenetina.
2. En el vaso de la licuadora vierte las dos latas de leche evaporada, una lata de leche condensada, dos barras de queso crema y la grenetina previamente hidratada.
3. Mezcla hasta incorporar perfectamente.
4. Vierte la mezcla sobre la gelatina de chocolate ya refrigerada con mucho cuidado para que no se mezclen, refrigera por 2 horas más ¡Y listo!

chocolates
Costanzo[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolatescostanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



GALLETAS CON CHISPAS

RECETARIO CALENDARIO
20
22



galleta con **CHISPAS**

Receta:
Jorge Alberto
Hernández González

INGREDIENTES:

- 3 Tornillos Costanzo
- 1 1/4 tazas de mantequilla
- 1 1/4 tazas de azúcar refinada
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 huevos
- 2 1/4 tazas de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 cucharadita de sal

PREPARACIÓN:

1. Precalienta el horno a 180°C.
2. Bate la mantequilla junto con la azúcar refinada y la vainilla hasta acremar.
3. Agrega los huevos y bate bien, añade poco a poco la harina, sal y bicarbonato.
4. Corta en pedazos dos barras de Chocolate Costanzo Tornillo y agregar a la mezcla.
5. Deja reposar la masa por un momento.
6. Una vez la mezcla esté lista coloca en una charola con papel encerado bolitas de masa con ayuda de una cuchara.
7. Decora con un cuadrito de Chocolate Costanzo Tornillo antes de meter a hornear.
8. Hornea durante 8 a 10 minutos hasta que estén ligeramente doradas.

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- Es importante dejar enfriar la masa por completo antes de hacer las bolitas y antes de hornear, esto ayudará a que las galletas no se expandan mucho al momento de hornearlas.

chocolates
Costanzo[®]

**MÁS
QUE**
Chocolate...

www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolatescostanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)



PANQUÉ CON CHISPAS

RECETARIO CALENDARIO
20
22



panqué con chispas de CHOCOLATE

Receta:
Lucía
Calacuayo Rojas

INGREDIENTES:

- 3 tornillos Costanzo.
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 pizca de sal
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 2 cucharadas de polvo para hornear
- 125 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 2 huevos a temperatura ambiente
- 200 ml de crema ácida
- 2 cucharadita de vainilla

PREPARACIÓN:

1. Bate la mantequilla con el azúcar hasta acremar.
2. Agrega la vainilla ¡Mézclala bien!
3. Añade los huevos uno a uno, batiendo a velocidad media hasta incorporar completamente. Reserva.
4. Por separado mezcla los ingredientes secos (harina, polvo para hornear, bicarbonato y sal) y pasa por un colador.
5. Incorpora los ingredientes secos y la crema a la mezcla inicial en 3 tandas y mezcla a mano.
6. Una vez bien incorporado y con la consistencia necesaria, agrega el chocolate tornillo cortado en cuadritos y mezcla con la masa hasta que se distribuyan uniformemente. Esto permite que el chocolate mantenga su consistencia y sabor al hornearse.
7. Engrasa y enharina un molde para panqué (25 x 15 x 5 cm) y vierte la mezcla.
8. Introduce al horno precalentado a 180°C por alrededor de 50 minutos.
9. Deja enfriar para poder desmoldar despegando con cuidado las orillas del molde. ¡Y a compartir!

EL CONSEJO DE COSTANZO:

- Sirve en rebanadas y decora con figurita y anís rizado Costanzo.

Costanzo^{chocolates}[®]

MÁS
QUE
Chocolate...

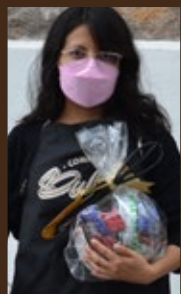
www.chocolatescostanzo.com

[f/chocolates.costanzo](https://www.facebook.com/chocolates.costanzo)

[@CostanzoOficial](https://www.instagram.com/CostanzoOficial)

[@chocolatescostanzo](https://www.tiktok.com/@chocolatescostanzo)





chocolates
Costanzo[®]