

LUKER  
*Experto*

# Recetario

de fechas especiales:  
Día de la Madre, Día del Padre y más



# Celebrar

con sabores dulces es una manera de crear momentos memorables. Este recetario de fechas especiales reúne 12 recetas creativas y llenas de sabor, presentación y versatilidad, perfectas para compartir con seres queridos, tus clientes o dar un toque dulce a cualquier ocasión significativa.

Cada receta fue elaborada con amor por nuestros chefs de la Chocolukería, que han querido compartir su creatividad y técnica para que tú también puedas sorprender. Desde opciones veganas hasta postres clásicos reinventados, encontrarás aquí ideas inspiradoras que combinan tradición, innovación y mucho chocolate. ¡Manos a la obra!

★ **Contenido recomendado:** [Marketing digital para emprendedores chocolateros: estrategias para 2025](#)



# VASITOS RED VELVET

Porciones: 12

## INGREDIENTES

### Ingredientes para el cake:

- Harina de trigo 200 g
- **Cocoa natural 16%** 10 g
- **Luker Experto**
- Azúcar 200 g
- Sal 5 g
- Huevos 2 unidades
- Aceite 120 g
- Leche 130 ml
- Zumo de limón 10 ml
- Esencia de vainilla 6 g
- Bicarbonato 6 g
- Vinagre blanco 6 g

### Para el ganache de queso crema:

- Crema de leche 200 g
- Queso crema 125 g
- **Cobertura** 100 g
- **Creaciones blanca**

## PREPARACIÓN

### Preparación del cake:

1. Cortar la leche con el zumo de limón y reservar.
2. En un bowl, mezclar harina, cocoa y azúcar. Agregar los huevos e incorporar con batidora.
3. Añadir el aceite y batir hasta integrar. Luego, incorporar la leche cortada y la esencia de vainilla.
4. Aparte, mezclar el bicarbonato con el vinagre hasta que efervescente, añadirlo a la mezcla.
5. Verter en un molde y hornear a 180°C durante 25 minutos.

### MONTAJE:

En un recipiente transparente de nuestra preferencia montamos nuestro postre por capas intercalando crema y cake Red Velvet. Así tendrás una manera diferente de presentar esta deliciosa receta.



### Preparación del ganache:

1. Calentar la crema de leche con el queso crema, sin dejar que hierva.
2. Verter sobre la cobertura blanca y mezclar hasta incorporar. Refrigerar por una hora.
3. Batir hasta obtener una textura firme y poner en manga pastelera.

★ **Te recomendamos:** [Cómo atraer clientes con chocolate saludables en tu negocio](#)

# BOCADITOS DE CHOCOLATE Y CEREZA

Porciones: 12

## INGREDIENTES

### Ingredientes para el cake:

- Azúcar blanca 130 g
- Huevos 3 unidades
- Aceite de girasol 100 g
- Agua 270 g
- **Cocoa 16% Luker Experto** 60 g
- Café instantáneo 15 g
- Esencia de vainilla 100 g
- Harina de trigo 230 g
- Polvo de hornear 8 g
- Sal 3 g

### Para la crema de chocolate y especias:

- Chocolate Nevado 36.5% 250 g
- Crema de leche 250 g
- Ralladura de naranja 20 g
- Canela en astilla 10 g
- Jengibre en polvo 15 g

## PREPARACIÓN

### Preparación del cake:

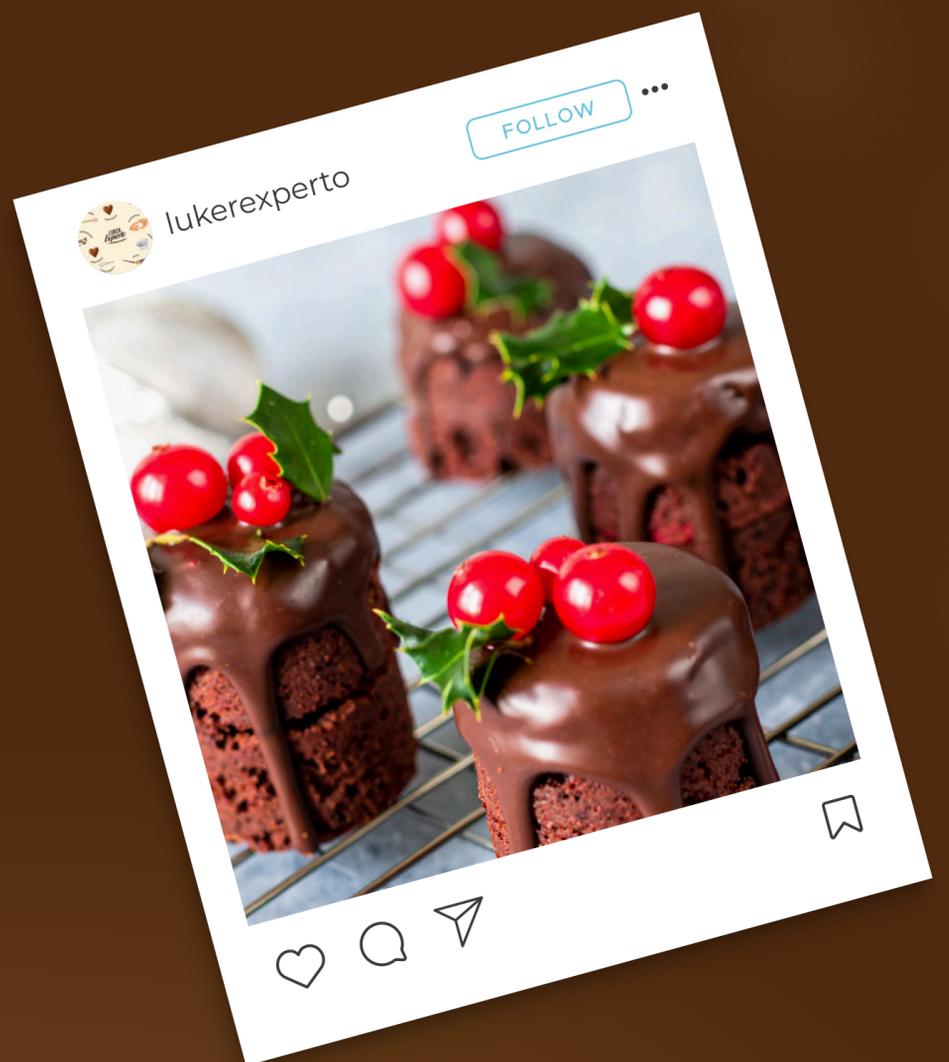
1. Batir huevos con azúcar hasta punto de letra.
2. Añadir aceite en forma de hilo y batir.
3. Calentar el agua y disolver cocoa, café y esencia de vainilla. Agregar a la mezcla.
4. Incorporar harina, polvo de hornear y sal. Mezclar hasta obtener textura homogénea.
5. Verter en moldes y hornear a 175°C durante 15 minutos. Dejar enfriar.

### Preparación de la crema:

1. Calentar la crema de leche con canela, jengibre y ralladura de naranja. No hervir.
2. Colar, añadir el chocolate y mezclar bien. Reservar.

## MONTAJE:

Cortar discos de cake. Rellenar con crema y cerezas. Decorar con **chocolate Huila 70%**.



Conoce nuestros chocolates de la **línea Creaciones**

**¡Descúbrelos!**



# CAKE DE CHOCOLATE VEGANO

Porciones: 10 a 12

## INGREDIENTES

### Ingredientes para el cake:

- Harina de trigo 325 g
- Polvo de hornear 8 g
- Sal 5 g
- Agua 500 ml
- **Cocoa 16% Luker** 80 g
- Café soluble 15 g
- Esencia de vainilla 10 ml
- Aceite vegetal 150 ml
- Aceite de coco 30 g
- **Chocolate Luker** 200 g
- **Huila 65%**
- Agua 100 g



## PREPARACIÓN

### Preparación del cake:

1. Cernir harina, polvo de hornear y sal. Colocar en el bowl de la batidora.
2. Agregar el agua tibia con cocoa y café disueltos. Batir hasta integrar.
3. Añadir el aceite en hilo, batir hasta homogeneizar.
4. Incorporar azúcar y esencia de vainilla, batir a velocidad alta por 30 segundos.
5. Verter en moldes de silicona de 16 cm y hornear a 180°C durante 12 minutos. Enfriar.

### Para la crema:

1. Calentar el agua y verter sobre el chocolate. Mezclar hasta integrar.
2. Agregar el aceite de coco caliente y mezclar. Colocar en manga.

## MONTAJE:

Intercalar capas de cake y crema como relleno. Cubrir y decorar con frutos secos.



# TARTA DE CHOCOLATE VEGANA

Porciones: 10 a 12

## INGREDIENTES

### Ingredientes para el relleno:

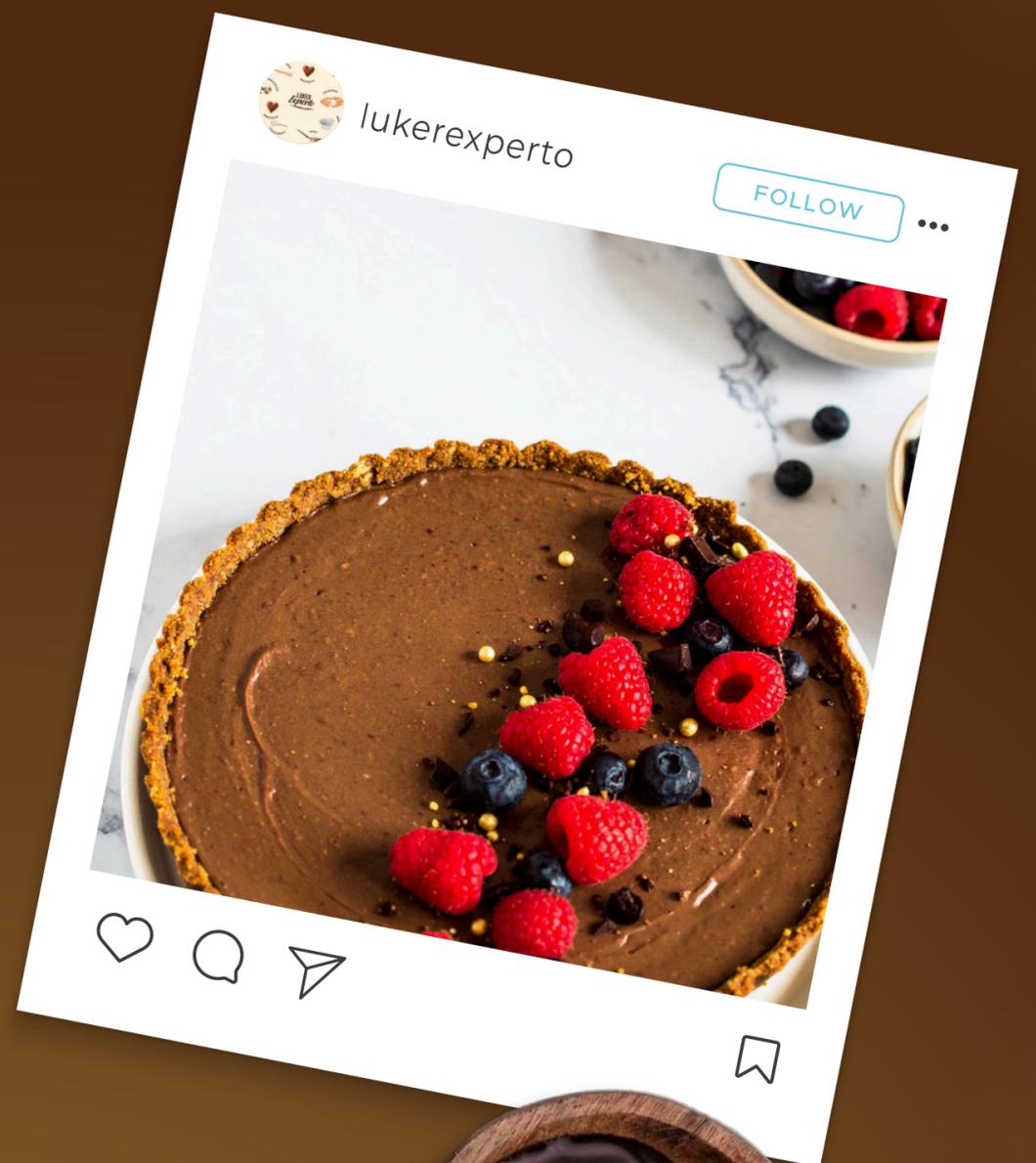
- **Chocolate Huila al 70% Luker Experto** 250 g
- Bebida vegetal de coco 160 ml
- Miel 20 g
- Esencia de vainilla 5 g
- Sal Una pizca

### Ingredientes para la base:

- Galletas veganas de tu preferencia 170 g
- Aceite de coco 60 g

## PREPARACIÓN

1. Triturar las galletas y mezclarlas con el aceite de coco. Presionar la mezcla en un molde desmontable. Congelar por 20 minutos.
2. Calentar la bebida vegetal y verterla sobre el chocolate para disolver completamente. Añadir la miel, vainilla y sal.
3. Verter la mezcla sobre la base y congelar entre 6 a 8 horas.
4. Decorar al gusto antes de servir.



# GALLETA TRES CHOCOLATES

Porciones: 20 galletas  
Tiempo de reposo: 1 hora

## INGREDIENTES

- **Chocolate Palenque** 100 g
- **Chocolate Claro de Luna** 100 g
- **Chocolate Nevado** 100 g
- Harina de trigo 275 g
- Polvo de hornear 3 g
- Mantequilla 150 g
- Azúcar en polvo 75 g
- Huevo 1 huevo

## PREPARACIÓN

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta integrar completamente.
2. Agregar el huevo, luego la harina y el polvo de hornear. Mezclar hasta formar una masa homogénea.
3. Incorporar los chocolates picados.
4. Envolver la masa en plástico y refrigerar por una hora.
5. Formar bolitas, colocarlas sobre una bandeja con papel encerado y hornear a 180°C durante 12 minutos.



# MOUSSE DE CHOCOLATE Y LECHE CONDENSADA TUBITO

Porciones: 10

Tiempo de reposo: 2 horas

## INGREDIENTES

- **Chocolate Palenque** 150 g  
**70% Luker Experto**
- Crema de leche 250 g
- **Leche condensada** 250 g  
**Tubito**

## PREPARACIÓN

1. Fundir el chocolate y la leche condensada en microondas o baño maría.
2. Mezclar hasta obtener una textura homogénea.
3. Batir la crema de leche hasta lograr textura firme.
4. Integrar la crema batida de forma envolvente con la mezcla de chocolate y leche condensada.
5. Servir en copas, decorar al gusto y refrigerar hasta el momento de servir.



# ROLLO DE CHOCOLATE Y CAFÉ

Porciones: 8

## INGREDIENTES

### Ingredientes para el bizcochuelo:

- Huevos 170 g
- Azúcar 100 g
- Harina de trigo 80 g
- **Cocoa 16%** 20 g
- **Luker Experto**

### Ingredientes para el ganache:

- Crema de leche 90 g
- Café soluble Aroma 10 g
- **Chocolate Nevado** 280 g
- **36.5%**
- Crema de leche fría 200 g

## PREPARACIÓN

### Preparación del bizcochuelo:

1. Batir huevos con azúcar hasta punto de letra.
2. Añadir harina y cocoa tamizadas, mezclar en forma envolvente.
3. Verter en bandeja de 30x40 cm con papel parafinado, hornear a 180°C por 10 minutos. Reservar.

### MONTAJE:

Extender ganache sobre el bizcochuelo, enrollar con papel parafinado y refrigerar 30 minutos. Decorar con ganache y servir.



### Preparación del ganache:

1. Fundir el chocolate en microondas a intervalos de 30 segundos.
2. Calentar la crema y mezclar con el chocolate fundido.
3. Añadir el café y refrigerar con film en contacto durante al menos 6 horas.
4. Batir con la crema fría hasta obtener picos suaves.



# FLAN DE CHOCOLATE

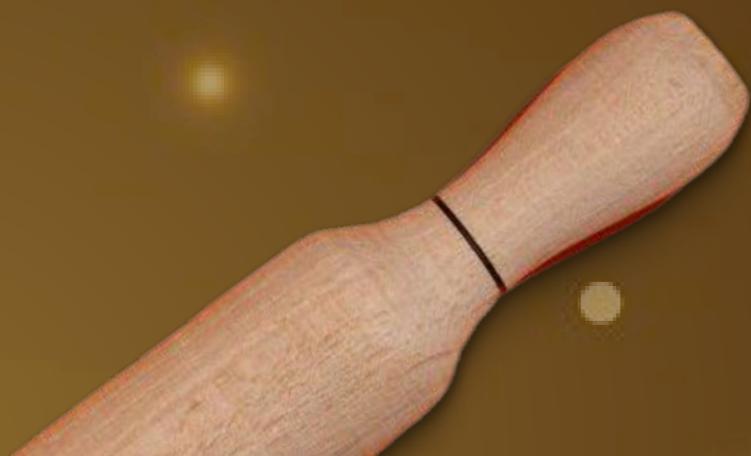
Porciones: 10

## INGREDIENTES

- **Leche condensada** 350 g
- **Tubito**
- Azúcar 125 g
- **Cocoa en polvo 16%** 45 g
- **Luker Experto**
- Leche entera 125 g
- Huevos AA 2 huevos AA
- Esencia de vainilla 1 cucharadita
- **Cobertura negra** 180 g
- **Creaciones Luker Experto**

## PREPARACIÓN

1. Mezclar la leche condensada, azúcar, cocoa y leche hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Agregar los huevos uno a uno y luego la esencia de vainilla, mezclando bien.
3. Verter la mezcla en moldes tipo muffin casi llenos y tapar con papel aluminio.
4. Colocar los moldes en una bandeja con agua caliente (baño María).
5. Hornear a 180°C durante 45 minutos. Enfriar y desmoldar.
6. Decorar con virutas de chocolate y refrigerar hasta servir.



# TORTA DE CHOCOLATE Y BAILEYS

Porciones: 12

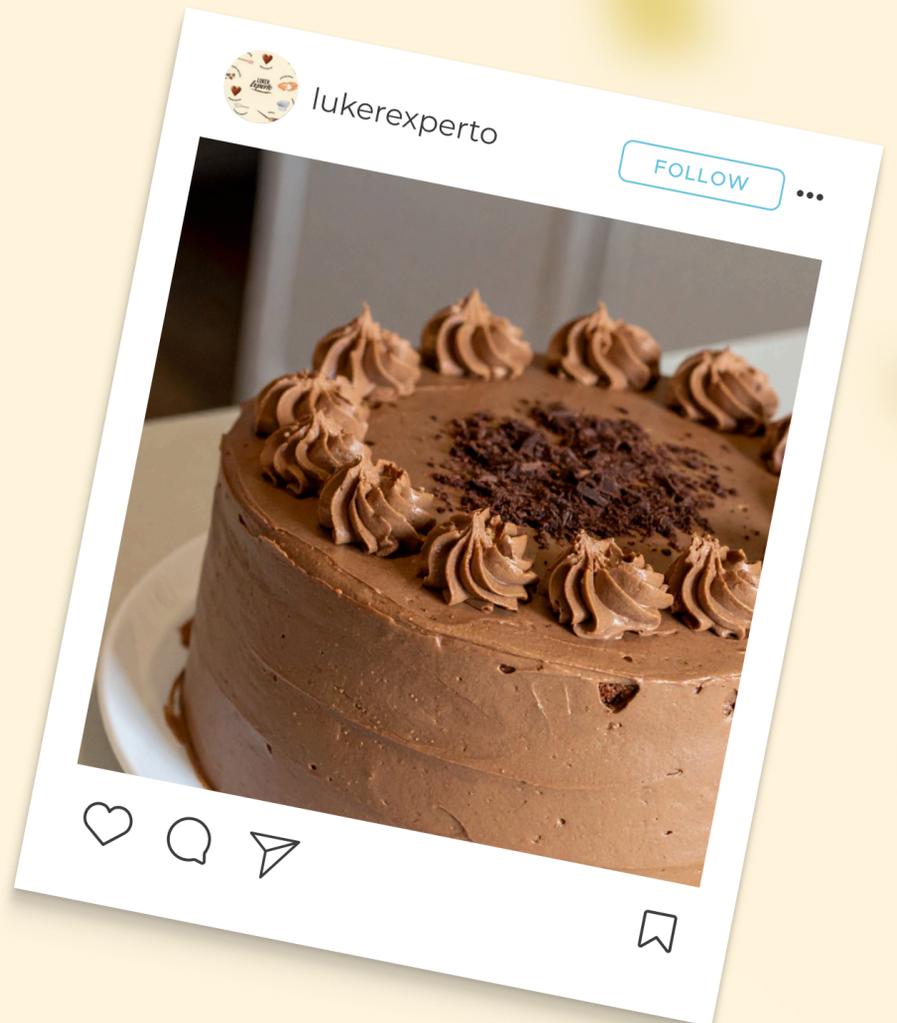
## INGREDIENTES

### Ingredientes para la torta:

- Aceite 155 g
- Azúcar 190 g
- **Cocoa en polvo** 30 g  
**16% Luker Experto**
- Harina de trigo 230 g
- **Chocolate** 110 g  
**Palenque 70%**
- Huevos 2 huevos
- Kumis 160 g
- Agua 155 g
- Bicarbonato de sodio 8 g

### Para la ganache:

- Crema de leche 90 g
- **Leche condensada** 80 g  
**Tubito**
- Baileys 50 g
- **Chocolate Misterio** 450 g  
**58%**



## PREPARACIÓN

### Preparación de la torta:

1. Batir huevos con azúcar hasta punto de letra.
2. Fundir el chocolate con el aceite a baño María y agregar en forma de hilo sobre la mezcla de huevos.
3. Añadir la harina, el cacao y el bicarbonato tamizados.
4. Incorporar el agua y batir un minuto más.
5. Verter en 3 moldes de 20 cm engrasados y hornear a 175°C durante 18 minutos. Enfriar y desmoldar.

### Preparación de la ganache:

1. Fundir el chocolate en el microondas a intervalos de 30 segundos.
  2. Calentar la crema de leche, mezclar con el chocolate.
- Agregar leche condensada y Baileys. Dejar reposar 4 horas a temperatura ambiente.

## MONTAJE:

Armar capas de torta con ganache entre cada una. Refrigerar 15 minutos, cubrir con más ganache y decorar con rosetones.



# PAN DE BANANO Y CHOCOLATE

Porciones: 12

## INGREDIENTES

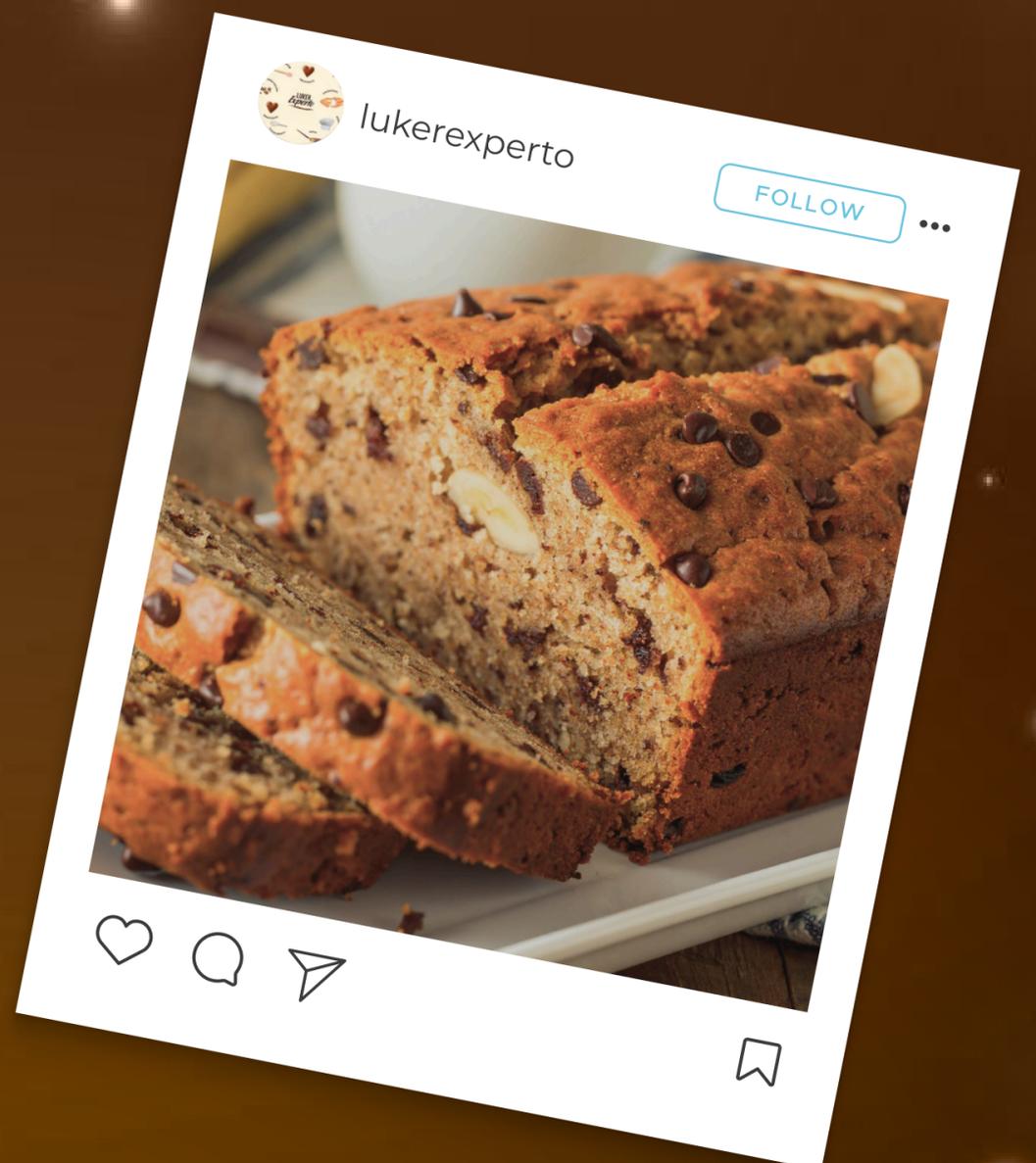
- Harina de trigo 280 g
- Sal  $\frac{1}{4}$  cucharadita
- Bicarbonato 1 cucharadita
- Polvo de hornear 1 cucharadita
- Bananos maduros 3 bananos maduros
- Mantequilla 113 g
- Azúcar 200 g
- Huevos AA 2 huevos AA
- Leche 1 cucharada
- Esencia de vainilla 1 cucharadita
- **Chips de horneo** 140 g

**Creaciones Luker**

**Experto**

## PREPARACIÓN

1. Batir la mantequilla con el azúcar hasta cremar. Agregar los huevos y la vainilla.
2. Añadir la leche y el banano triturado. Mezclar bien.
3. Cernir los ingredientes secos e incorporar en dos partes a la mezcla.
4. Añadir los chips de chocolate y mezclar.
5. Verter en un molde engrasado y hornear a 165°C durante 45 minutos.
6. Enfriar, desmoldar y porcionar. ¡Listo para disfrutar!



# BOLITAS CRUJIENTES DE CHOCOLATE

Porciones: 30 bolitas  
Tiempo de reposo: 4 horas

## INGREDIENTES

- **Cobertura de chocolate de leche** 300 g
- Galletas tipo barquillo 250 g
- Nutella 400 g
- Avellanas o frutos secos 400 g

## PREPARACIÓN

1. Triturar las galletas y mezclarlas con la Nutella. Refrigerar 4 horas.
2. Formar bolitas, colocar una avellana o fruto seco en el centro.
3. Fundir el chocolate a baño María o en microondas.
4. Picar los frutos secos restantes.
5. Bañar las bolitas en el chocolate y luego pasarlas por los frutos secos triturados.
6. Dejar reposar y servir.



# MACARONS

Porciones: 25 unidades

## INGREDIENTES

### Ingredientes para la pasta:

- Harina de almendras 150 g
- Azúcar glass 130 g
- Claras de huevo 50 g
- Colorante rojo y rosa al gusto

### Para la ganache:

- Azúcar común 125 g
- Agua 60 g
- Claras de huevo 55 g

## PREPARACIÓN

1. Llevar el azúcar y agua al fuego hasta alcanzar 118°C para formar almíbar.
2. Batir las claras a picos medios e incorporar el almíbar en forma de hilo hasta obtener merengue brillante.
3. Procesar la harina de almendras con el azúcar glass, tamizar y mezclar con las claras y el colorante.
4. Incorporar el merengue poco a poco de forma envolvente.
5. Colocar en manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm.
6. Formar círculos de 3 cm en tapete de silicona.
7. Golpear la bandeja para eliminar burbujas.
8. Dejar secar a temperatura ambiente hasta que la superficie esté seca (1 hora aprox.).
9. Hornear a 140°C por 20 minutos. Enfriar antes de retirar del tapete.



## MONTAJE:

Unir dos macarons con ganache en el centro.  
Decorar con grajeas o chocolate coloreado.

# Esperamos

que este recetario haya despertado nuevas ideas para celebrar las fechas especiales. Lo importante es el amor con el que cocinas. Atrévete a experimentar, personaliza cada receta y sigue creando dulces momentos que dejen huella. ¡Feliz preparación y que nunca falte el chocolate en tu mesa!

Descubre todos los productos de Chocolukería y **haz tu pedido ahora**