

2026

GANACHE ESTRUCTURAL

WONG PATISSIER™

Tabla de contenido

Conoce a la Chef	5
Utensilios Recomendados	6
Recetarios	
Ganache	11
Velvet	13
Encaje Comestible.....	15
Drip	17

”

*La pastelería es mucho
más que una receta.*

Elizabeth Wong

WONG PATISSIER™



CONOCE A ELIZABETH WONG

Nada es más importante que la experiencia al momento de crear un postre. Pero en mi opinión, la experiencia nace de algo mucho más profundo: la insaciable necesidad de aprender, experimentar y perfeccionar cada detalle.

Me gradué como chef pastelera de Le Cordon Bleu en Tokio, Japón, y continué mi formación en distintas instituciones culinarias y especializaciones alrededor del mundo. Con el tiempo, enfoqué mi carrera en la pastelería artística, capacitándome con reconocidos profesionales internacionales de países como China, Corea, Rusia, Canadá, Ucrania y Estados Unidos.

Esa búsqueda constante por aprender y perfeccionar mi técnica me llevó a desarrollar uno de los pilares más importantes de mi trabajo: la combinación entre técnica, estructura y diseño. Más allá del diseño y la parte artística, me apasiona entender la técnica detrás de cada proceso y cómo pequeños detalles pueden transformar por completo un resultado.

A través de Wong Patisserie comparto métodos profesionales diseñados para ayudarte a comprender la técnica detrás de cada proceso y lograr resultados estables, elegantes y visualmente refinados.

UTENSILIOS RECOMENDADOS



Batidora



Pistola aerógrafo



Termómetro infrarrojo



Soplete



Globo



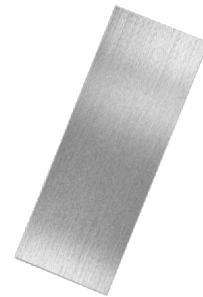
Espátula de silicona



Espátula offset



Espátula de repello



Espátula alisadora



Espátula de pintar



Tijeras de cocina



Tapete de silicona



Pinceles



Vasos medidores de plástico



Tazones con agarre



Mangas pasteleras



Papel film



Discos acrílicos



Bases de foam



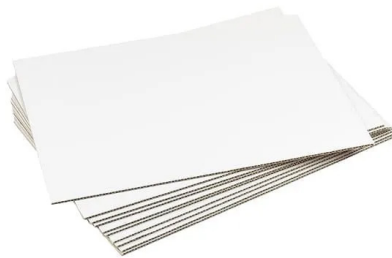
Carrizos



Alambre



Binder clips



Cartón



Stencils

WONG PATISSIER™



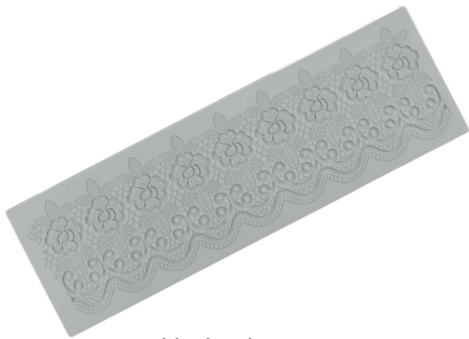
Mixer Bamix



Microondas



Bisturí



Molde de silicona
para encaje



Inyectores flores



Rodillo para fondant

WONG PATISSIER™



GANACHE

Ingredientes:

	Gr	%
Chocolate Blanco	1300	65
Manteca de Cacao	200	10
Crema de Leche 33 - 35%	500	25
	2000	100

Procedimiento:

1. Derretir el chocolate en el microondas o a baño maría
2. Derretir la manteca de cacao en el microondas o a baño maría
3. Mezclar el chocolate con la manteca de cacao
4. Calentar la crema de leche hasta llegar a una temperatura de 40-45 °C
5. Emulsionar con un mixer; Reposar la mezcla cubierta de papel film aproximadamente 12 horas.

WONG PATISSIER



VELVET

Ingredientes:

	Gr	%
Chocolate blanco 30%	100	50
Manteca de cacao	100	50
Colorante liposoluble		
	200	100

Procedimiento:

1. Derretir en recipientes separados el chocolate y la manteca de cacao.
2. Mezclar el chocolate blanco y la manteca de cacao.
3. Agregar colorante liposoluble de su elección y mezclar con un mixer.
4. Calentar y llevar a una temperatura de 40-45 °C al momento de usar.

WONG PATISSIER



ENCAJE COMESTIBLE

Ingredientes:

	Gr
Chocolate sucedáneo	40
Crema de batir origen animal	25
Sirope maíz Karo	10
Gelatina en lámina	10
Colorante del color de tu elección	-
	85

Procedimiento:

1. Derretir en un tazón a baño maría, el chocolate sucedáneo, crema de batir origen animal y el sirope Karo. Cuidando que la temperatura no pase de los 40-45 °C.
2. Hidratar las gelatinas en lámina en agua fría, secar y agregar a la mezcla previa hasta derretir completamente y obtener una mezcla homogénea.
3. Agregar el colorante del color de nuestra elección hasta obtener el color deseado.
4. Colocar en nuestro molde de silicona.
5. Esperar un mínimo de 6 horas a temperatura ambiente y desmoldar.



DRIP DE CHOCOLATE DE LECHE

Ingredientes:

	Gr	%
Chocolate de leche	70	54
Crema de leche 35%	60	46
	130	100

DRIP DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes:

	Gr	%
Chocolate blanco	90	60
Crema de leche 35%	60	40
	150	100

Procedimiento

1. Calentar la crema de leche
2. Agregar la crema sobre el chocolate y mezclar hasta que funda completamente
3. Enfriar la mezcla hasta que llegue a los 35 - 40 °C
4. Aplicar sobre el dulce

”

*La técnica detrás de cada proceso
y la atención a los pequeños detalles
pueden transformar por completo el resultado.*

Elizabeth Wong

©Wong Patisier – Elizabeth Wong

Material exclusivo para uso educativo. Prohibida su reproducción total o parcial sin autorización previa.