



**KAMUT®**  
BRAND KHORASAN WHEAT



# Cuida a tu padre con trigo khorasan KAMUT®

**Receta con trigo khorasan KAMUT®, un cereal antiguo  
de agricultura biológica y altos beneficios  
nutricionales**

Se acerca el día del padre, y qué mejor regalo que un dulce artesano elaborado con los mejores ingredientes. Descubre a tu padre la calidad y los beneficios del **trigo khorasan KAMUT®** con una receta deliciosa y sana: **estrellas de chocolate y pera.**

**KAMUT®** es el nombre de la **marca registrada** utilizada para diferenciar y comercializar una **específica y antigua variedad de trigo**, de nombre genérico trigo khorasan, un trigo puro, cultivado según el método de la **agricultura biológica**, sin ningún tipo de hibridación ni mezclas y con altos estándares de calidad. Este cereal milenario tiene grandes **beneficios nutricionales y funcionales** para el bienestar de las personas.

Los productos elaborados a base de trigo khorasan KAMUT® ofrecen muchas ventajas en la cocina gracias a la extrema versatilidad y ligereza de este trigo. Su sabor único y la mejor digeribilidad con respecto al trigo común lo convierten en un ingrediente ideal para nuestros platos.

El sabor de los productos a base de trigo khorasan KAMUT® se diferencia claramente de aquellos de trigo común gracias al gusto naturalmente dulce y rico aroma. Además se cultiva únicamente de modo biológico y está libre de contaminación de OGM.



## Estrellas de chocolate y pera

para 6 estrellas (molde de papel de 12 cm)

Receta en el libro "[KAMUT, 60 ricette per conoscerlo e utilizzarlo al meglio](#)" (Bolona, Calderini, 2012), cedida por la autora Antonella Scialdone.

### Ingredientes de la 1a Mezcla:

370 g de harina de trigo khorasan KAMUT®  
60 g de agua  
70 g de leche entera  
140 g de pasta madre de trigo khorasan KAMUT® fresca  
2 huevos pequeños  
1 yema de huevo  
150 g de azúcar  
100 g de mantequilla  
2 g de sal

### 2a Mezcla: toda la mezcla anterior

45 g de harina de trigo khorasan KAMUT®  
20 g de agua  
1 yema  
30 g de azúcar  
40 g de chocolate blanco  
40 g de mantequilla  
3 g de vainilla en polvo  
4 g de sal  
100 g de gotas de chocolate  
50 g de peras confitadas



### Preparación

La noche anterior preparar la primera masa ya mezclada. Poner en un recipiente la pasta madre, agregar agua y leche tibias y con la mano deshacer bien la levadura hasta que se vuelva completamente líquida. Agregar los huevos y la yema ligeramente batidos, la harina, el azúcar, la sal y mezclar. Comenzar a amasar en un tazón golpeando con una mano con un movimiento de abajo hacia arriba y con la otra mano sujetar bien el contenedor, continuar así unos diez minutos. También se puede amasar todo en un amasador, primero a baja velocidad y luego aumentar a una velocidad media. Cuando se haya casi formado la masa, añadir poco a poco la mantequilla a temperatura ambiente, y seguir batiendo hasta que haya sido absorbida completamente en la masa. Cubrir el recipiente con



**KAMUT®**  
BRAND KHORASAN WHEAT



papel plástico y dejar crecer durante 10-12 horas. Al día siguiente, primero pesar todos los ingredientes de la segunda mezcla, luego agregar a éstos la primera masa ya mezclada. Al añadir cada ingrediente asegurarse de mezclarlo bien antes de agregar un nuevo ingrediente. Por esto, agregar en orden: la harina, la sal, la yema, el azúcar y la vainilla, el agua, el chocolate blanco fundido a baño maría, la mantequilla a temperatura ambiente y, por último, las gotas de chocolate y las peras condimentadas cortadas en cubitos. Cubrir el recipiente con el papel plástico y dejar reposar por 30 minutos. Después colocar los moldes de papel a forma de estrella en una bandeja para hornear y con la ayuda de una espátula rellenar con la mezcla a nivel de la superficie. Cubrir con papel plástico y dejar crecer durante 6-7 horas a una temperatura de 30°C, la masa deberá cubrir casi completamente el borde de los moldes. Meter en el horno, precalentado, y cocinar a 190°C.

#### **Acerca de trigo khorasan KAMUT®**

**KAMUT®** es una marca utilizada para comercializar el trigo khorasan, un antiguo pariente del trigo duro, con ciertos atributos garantizados. Todo el trigo debe seguir las especificaciones de calidad exigidas por Kamut Internacional, la filosofía del cual consiste en preservar la pureza, la originalidad y la autenticidad del producto. Un cereal antiguo para la vida moderna. Trigo puro cultivado con agricultura biológica y con altos beneficios nutricionales.

**Para más información:**  
Gabinete de prensa Kamut Enterprises of Europe