

RECETARIO SABORES QUE SE NOTAN POSTRES CLÁSICOS



COME BIEN. © Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 633, 1800 Vevey, Suiza.

Recetas
Nestlé
.com.mx

CHEESECAKE DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

BASE

1 barra de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g)

½ lata de Leche Condensada LA LECHERA®

1 yemas de huevo

1 ½ tazas de harina de trigo

½ cucharadita de polvo para hornear

¾ taza de Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®

RELLENO

1 ½ paquetes de queso crema a temperatura ambiente (190 g c/u)

½ lata de Leche Condensada LA LECHERA®

2 huevos

¾ taza de Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®

Horno Precalentado a 180 °C

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la base, bate la mantequilla hasta que esponje; agrega ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® y mezcla hasta que se integre por completo. Añade las yemas de huevo e incorpora poco a poco la harina previamente mezclada con el polvo para hornear y el Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®; sigue mezclando hasta obtener una pasta tersa. Coloca sobre una mesa previamente enharinada y amasa un poco; extiende la pasta con ayuda de un rodillo, cubre dos moldes para pay previamente engrasados, recorta las orillas.
- 2 Bate el queso crema hasta que esté suave, agrega ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA®, los huevos y el Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®; mezcla hasta que se integre. Vierte sobre los moldes forrados con la pasta.
- 3 Hornea a 180 °C durante 40 a 50 minutos o hasta que estén dorados ligeramente, retira del horno deja enfriar. Refrigerera por dos horas; desmolda y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Si lo deseas puedes decorar con fresas.

CONSEJO NUTRICIONAL

Los lácteos aportan calcio.



minutos



20 porciones



PASTEL CARLOTA DE LIMÓN

INGREDIENTES

1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®

1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

1 paquete de queso crema, a temperatura ambiente (190 g)

½ taza de jugo de limón, colado

1 sobre de grenetina (7 g), hidratada en ¼ taza de agua y disuelta a baño María

30 galletas Marías

¼ taza de crema batida

1 limón, su ralladura

1 limón, su cáscara, cortada en espiral

5 galletas mini Marías

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el queso, agrega poco a poco el jugo de limón y la grenetina disuelta.
- 2 Forra el fondo de un aro de 22 cm de diámetro para pastelería con papel aluminio, la orilla con acetato y colócalo en una charola. Vierte un poco de la mezcla anterior en el fondo y cubre las paredes del molde con galletas; coloca una capa de galletas, un poco de la mezcla de limón y repite hasta terminar con los ingredientes.
- 3 Cubre con plástico adherente y refrigera por 1 hora o hasta que esté firme. Desmolda, decora con la crema batida, la ralladura, los espirales de limón y las galletas mini Marías. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Recuerda hidratar la grenetina en agua fría o a temperatura ambiente pero nunca en agua caliente.

CONSEJO NUTRICIONAL

El limón es rico en vitamina C.



minutos
+ refrigeración



10 porciones

FLAN NAPOLITANO

INGREDIENTES

¾ taza de azúcar, refinada

1 lata de Leche Condensada
LA LECHERA®

1 lata de Leche Evaporada
CARNATION® CLAVEL®

1 paquete de queso crema, a
temperatura ambiente (190 g)

5 huevos

1 cucharadita de esencia de
vainilla

Horno precalentado a 180 °C

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Vierte el azúcar en una flanera y calienta a fuego medio para que se forme el caramelo; ladea con cuidado el molde para cubrir la superficie y las paredes.
- 2 Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el queso crema, los huevos y la esencia de vainilla. Vierte la preparación en la flanera y tapa con papel aluminio sellando las orillas. Coloca en un recipiente y cocina a baño María en el horno a 180 °C durante 1 ½ horas.
- 3 Retira del fuego y deja enfriar por completo; desmolda y sirve.



CONSEJO CULINARIO

Puedes refrigerar una noche para que al desmoldar tu flan sean más consistente.

CONSEJO NUTRICIONAL

El huevo es fuente de proteína.



minutos
+ horneado



8 porciones

TARTA DE DOS CHOCOLATES Y FRAMBUESA

INGREDIENTES

BASE

½ barra de mantequilla, fundida (45 g)

30 galletas de chocolate con relleno, molidas

RELLENO

2 paquetes de queso crema, a temperatura ambiente (190 g c/u)

1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®

1 ½ barras de chocolate amargo, derretido

1 ½ barras de chocolate blanco, derretido

2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua disuelta a baño María.

500g de frambuesas, desinfectadas
hojas de menta, desinfectadas

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la base, mezcla la mantequilla con las galletas hasta formar una pasta. Forra un molde con papel aluminio y cubre con la pasta de galleta; refrigera durante 15 minutos.
- 2 Para el relleno, bate el queso crema con la Leche Condensada LA LECHERA® hasta integrar por completo, divide la preparación en dos partes, a una agrégale el chocolate amargo y a la otra el chocolate blanco; mezcla cada una hasta integrar. Añade la mitad de la grenetina previamente disuelta a cada una de las mezclas anteriores y mezcla.
- 3 Vierte en el molde con la base de galleta y refrigera hasta que cuaje. Desmolda la tarta y decora con las frambuesas y las hojas de menta. Ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes derretir el Chocolate Amargo en el microondas en intervalos de 20 segundos y moviendo entre cada uno.

CONSEJO NUTRICIONAL

Las frambuesas tienen un alto contenido de antioxidantes.



minutos
+ refrigeración



10 porciones



GELATINA DE CHOCOLATE CON 3 LECHE

INGREDIENTES

GELATINA DE CHOCOLATE

1 taza de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®

1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratados en 1 taza de agua y disueltos a baño María

GELATINA 3 LECHE

1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®

1 lata de Media Crema NESTLÉ®

1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

3 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratados en 1 taza de agua y disueltos a baño María

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Para la gelatina de chocolate, licúa el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y 3 sobres de grenetina. Vierte la mezcla en un refractario previamente engrasado y refrigera hasta que cuaje.
- 2 Para la gelatina 3 leches, licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Media Crema NESTLÉ®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® y 3 sobres de grenetina.
- 3 Corta la gelatina de chocolate en cuadros y colócalos en un molde para gelatina ligeramente engrasado. Vierte la gelatina de 3 leches y refrigera hasta que cuaje. Desmolda la gelatina y disfruta.



CONSEJO CULINARIO

Puedes decorar con canela molida.

CONSEJO NUTRICIONAL

Los lácteos contienen calcio.



15 minutos
+ refrigeración



10 porciones



HELADO DE CHOCOLATE DE LA MONJA

INGREDIENTES

3 tazas de crema para batir, fría

1 taza de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®

1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Bate la crema con el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL® y la Leche Condensada LA LECHERA®.
- 2 Vierte la mezcla en un refractario y congela por 3 horas.
- 3 Sirve y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Puedes decorar con chocolate líquido.

CONSEJO NUTRICIONAL

Los lácteos aportan minerales a tu dieta.



minutos



8 porciones

PANQUÉ DE CHOCOLATE MORELIA PRESIDENCIAL® CON PLÁTANO

INGREDIENTES

1 barra de mantequilla, fundida (90 g)

1 taza de Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®

3 huevos

2 plátanos, maduros y machacados

1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

1 ½ tazas de harina, pasada por un colador

2 cucharadas de polvo para hornear

BETÚN

2 barras de queso crema, a temperatura ambiente (190 g c/u)

1 bolsita de Leche Condensada LA LECHERA® (209 g)

1 cucharada de esencia de vainilla

Horno precalentado 180 °C

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Bate la mantequilla hasta acremar, agrega el Alimento en Polvo para Preparar Bebida Sabor a Chocolate MORELIA PRESIDENCIAL®, los huevos, los plátanos y la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®. Agrega poco a poco la harina y el polvo para hornear.
- 2 Vierte la mezcla en un molde para panqué mediano, previamente engrasado y enharinado y hornea a 180 °C durante 60 minutos o hasta que el panqué esté cocido y dorado ligeramente.
- 3 Para el betún, bate el queso crema con la Leche Condensada LA LECHERA® y la esencia de vainilla. Desmolda el panqué cuando esté frío, cubre con el betún de vainilla y ofrece.



CONSEJO CULINARIO

Los plátanos maduros aportan más sabor a tu panqué.

CONSEJO NUTRICIONAL

El plátano aporta potasio a tu dieta diaria.



minutos
+ cocción



8 porciones



Realización:
RECETAS NESTLÉ®
Jessi Cervantes
Karina Poblete
Ximena Sadurni
Diana Hernández

Desarrollo de Recetas:
Mariana Ortega
Jonathan Núñez

Fotografía:
Studio Becky Treves

Diseño Gráfico:
Alejandra Olivares

Apoyo Gráfico:
Vanesa Rivera

©Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular, Société des
Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.

Recetas
Nestlé
.com.mx

DESCUBRE MÁS
RECETAS EN:

