



**Especial Día
de la Madre**

Tus Mejores Creaciones en este día



Hoy queremos acompañar a nuestros queridos cocineros y pasteleros en uno de los días más especiales para ellos:

El Día de la Madre

con recetas que transmiten sabor, cariño y dedicación, pero por sobre todo queremos compartir con ustedes el valor de tener el sello de Nestlé Professional en cada creación que realicen a sus clientes.

Juntos somos **CHEF'S** 
PARTNER V^{NP}



Brazo de reina relleno con Manjar Nestlé®



El Manjar Pastelero

Formato de 4,5 kg

INGREDIENTES

Bizcocho

- 5 Huevos
- ½ taza Azúcar granulada (125 gr)
- ¾ taza Harina sin polvos (100 gr)
- 2 cdas colmadas de Maicena
- 1 cda Esencia de vainilla (5ml)

Relleno

500 gr Manjar Nestlé® y 200 gr para decorar



PREPARACION

1. Para el bizcocho, precalienta el horno a 150°C
2. En un bowl incorpora los huevos, azúcar y lleva a baño María. Una vez tibia la mezcla, bate a máxima velocidad hasta que triplique su volumen.
3. Agrega la vainilla, la harina y maicena cernidos, con movimientos envolventes.
4. Vierte la mezcla en una lata de horno cubierta con papel mantequilla, distribuye de forma pareja y lleva al horno por 15 minutos aprox., hasta dorar levemente.
5. Retira del horno, cubre con un paño húmedo, enrolla sobre sí mismo inmediatamente y deja enfriar.
6. Para el relleno, cubre el bizcocho con el Manjar Nestlé® y desde un extremo enrolla firmemente formando un cilindro, cubre con el resto de manjar y decora con nueces molidas y fruta fresca.
7. Para la versión con Kit Kat® reemplaza 10 g (1 cda) de maicena por la misma cantidad de cacao amargo y lo agregas con la harina cernida.
8. Rellena con una mezcla de 200 g de Kit Kat® Untable mezclado con 100 g de Crema UHT Nestlé®, enrolla y baña con Kit Kat® fundido, decora a gusto y a disfrutar!



Kuchen de Nuez con Leche Condensada Nestlé®



**Leche Condensada
Azucarada**
Formato de 4,5 kg

INGREDIENTES

Masa 1 2 3:

100 gr Azúcar flor
200 gr Mantequilla sin sal
300 gr Harina sin polvos
Zeste de 1 limón
Agua fría necesaria

Para el relleno:

400 ml Leche condensada Nestlé®
100 gr Mantequilla sin sal o margarina
1 Huevo
125 gr Nueces



PREPARACIÓN

1. Para la masa, en un bowl, mezcla la harina junto con el azúcar flor y zeste de limón, luego incorpora la mantequilla en trozos hasta formar una miga.
2. Agrega pequeñas cantidades de agua, hasta lograr una masa compacta. Cubre con film y refrigera 15 min.
3. Estira la masa con un espesor de 4 mm aprox. Cubre un molde de 26 cm y hornea a 180°C por 18 minutos hasta dorar levemente. Reserva.
4. Aparte en un bowl, mezcla la Leche Condensada Nestlé® con la mantequilla derretida fría, huevo entero y las nueces tostadas y picadas.
5. Vierte la mezcla sobre la masa reservada, lleva a horno a 180°C hasta dorar y listo !



Trenza de chocolate y berries hecha con KitKat®



KitKat Untable
Formato de 1,01 kg

INGREDIENTES

Ingredientes para la masa:

250 ml Leche líquida
10 gr Levadura seca
30 gr Azúcar
400 gr Harina
5 gr
Sal
1 Huevo
5 gr Mantequilla

Ingredientes relleno:

250 gr KitKat Untable®
100 gr Fruta confitada
100 gr Cerezas Marrasquino



PREPARACION

1. Para la masa, en un recipiente mezcla leche tibia, azúcar y levadura seca, reposa 5 min.
2. En un bowl, agrega harina, sal y forma un agujero en el centro, adiciona el leudo reservado y huevo. Mezcla hasta formar una masa, luego incorpora la mantequilla poco a poco y continúa amasando hasta lograr una textura lisa. Reposas en un bowl tapado por 30 min para fermentar.
3. -Estira la masa formando un rectángulo de 40 x 30 cm aprox. y 1 cm de grosor, cubre toda la superficie con Kit Kat® Untable, fruta confitada y cerezas. Enrolla desde el extremo mas ancho y forma un cilindro.
4. Refrigeras 10 min y luego con un cuchillo corta a la mitad, trenzas ambas partes, forma un círculo y une los extremos.
5. Lleva a horno precalentado a 180°C por 30 min, enfrías y decora con azúcar flor.



Torta selva negra rellena con Trencito Untable®



Trencito Untable
Formato de 350 gr

INGREDIENTES

Ingredientes Bizcocho:

7 Huevos enteros
210 g Azúcar
165 g Harina
45 g Cacao

Ingredientes Remojo:

200 ml Agua fría
200 g Azúcar
15 ml Vainilla
Cáscara de naranja, canela y clavo de olor
20 ml Kirsch
30 ml Licor de guinda

Ingredientes Relleno:

600 g Crema UHT Nestlé®
100 g Azúcar flor
300 g Mermelada de guinda ácida
100 g Chocolate Trencito® untable



PREPARACION

1. Para el remojo, en una olla lleva a hervor agua, azúcar, cáscara de naranja, canela y clavo de olor por 5 minutos y agrega vainilla, kirsch y licor de guinda. Reserva.
2. Para el bizcocho, en un bowl grande bate los huevos y el azúcar sobre un baño María suave, hasta que triplique su volumen y el azúcar se disuelva, agrega vainilla, harina y cacao en polvo cernidos, mezcla de forma envolvente. Lleva a un molde con papel mantequilla en la base y costados. Hornea a 170°C por 50 min o hasta que al insertar un palillo en el centro este salga seco. Enfría antes de usar.
3. Para la crema chantilly, bate la mitad de la Crema UHT Nestlé® fría con la mitad del azúcar hasta montar y agrega una ctda. de vainilla. Agrega de forma envolvente el Trencito® untable.
4. Corta el bizcocho en 4 capas iguales y rellena, humedece con remojo, luego agrega un aro de crema chantilly de Trencito® y mermelada en el centro.
5. Desmolda y cubre con crema chantilly, decora a gusto con virutas de chocolate y cerezas frescas banadas en Kit Kat® untable.



Mini tartas de chocolate y tiramisú Docello®



Docello® Tiramisu
Formato de 400 gr

INGREDIENTES

Masa Sucree:

250 gr Harina de Trigo
135 gr Azúcar granulada
10 gr Mantequilla sin sal
1 Huevo
10 ml Esencia de Vainilla
5 gr Sal

Ganache de Chocolate Docello®:

100 gr Docello® Mousse Chocolate
150 ml Crema UHT Nestlé®
50 ml Leche Entera

Tiramisu Docello®:

40 gr Docello® Tiramisu
50 ml Crema UHT Nestlé®
50 ml Leche Entera



PREPARACION

1. Cremar la mantequilla con el azúcar hasta pomar, adicionar vainilla y huevo.
2. Agregar los ingredientes secos a la preparación. Incorporar sin amasar.
3. Cubrir y refrigerar 30 minutos antes de utilizar.
4. Estirar la masa de 4 mm de espesor y cubrir 6 moldes de 5 cms de diámetro.
5. Hornear a 180°C hasta cocción completa con material de carga para preservar los bordes altos, 6 a 8 minutos. Reservar.
6. Para la ganache de chocolate, mezclar en una cacerola la Leche y Crema UHT Nestlé® y llevar a fuego hasta templar. Retirar del fuego e incorporar Docello® Mousse Chocolate, cocinar durante 3 minutos hasta espesar.
7. Montar en manga y rellenar tartas reservadas. Refrigerar.
8. Para el Tiramisu Docello®, mezclar todos los ingredientes en un bowl y batir a velocidad máxima por 6 minutos. Servir.

Equipo de Chefs

En Nestlé Professional®, nos preocupamos de entregar una completa y personalizada asesoría gastronómica a nuestros clientes, brindándoles un apoyo constante en cada paso que quieran dar para potenciar sus negocios, al momento de renovar sus recetas, actualizar sus cartas o al entrenar a su personal de cocina.

Es por eso que contamos con un equipo de Chefs asesores altamente capacitados para cada tipo de establecimiento.

Ofrecemos:

- **Capacitación a su personal online**
- **Desarrollo de recetas y carta menú**
- **Degustaciones**
- **Clases magistrales presenciales**

A promotional graphic for a WhatsApp chat. It features a white rounded rectangle on a teal background. At the top of the white box is a small 'CHEF 2 CHEF' logo. Below it, the text 'Chefs Nestlé Professional' is written in a bold font, followed by 'Cuenta de empresa de WhatsApp' in a smaller font. In the center is a large QR code with a small WhatsApp logo in the middle. To the right of the QR code is a green speech bubble icon with a white telephone handset. Below the white box, the text 'ALO CHEF' is written in a large, bold, white font. At the bottom, the text 'Escanea este código para iniciar un chat de WhatsApp con Chefs Nestlé Professional' is written in a smaller white font.

Chefs Nestlé Professional
Cuenta de empresa de WhatsApp

ALO CHEF

Escanea este código para iniciar un chat de WhatsApp con Chefs Nestlé Professional