

**Nestlé**  
PROFESSIONAL

## RECETARIO KIT KAT®

El chocolate Nestlé®  
más vendido del mundo,  
ahora en crema untable

# ¡LISTA PARA TODO!



Have a break,  
have a KitKat®

IDEAL PARA

rellenar

cubrir

decorar

# CHEESECAKE DE KIT KAT®

## INGREDIENTES

### Base

200 gr Galletas de vino Mckay®  
100 gr Mantequilla de horneó

### Cheesecake Vainilla

800 gr Queso crema  
240 gr Azúcar granulada  
3 und Huevos  
5 ml Esencia de vainilla  
160 ml Crema UHT Nestlé®  
20 ml Jugo de limón

### Relleno Kitkat Untable

150 gr KIT KAT® Untable  
100 gr Frutillas frescas

## PREPARACIÓN

- 1 Elaborar la base triturando las galletas de vino e integrandolas con la mantequilla derretida.
- 2 Ubicar las galletas en la base de un molde de 20 cm., prensar y hornear a 180°C por 5 minutos. Enfriar y reservar.
- 3 Elaborar cheesecake, cremando el queso con el azúcar granulada.
- 4 Agregar el resto de los ingredientes sin batir en exceso.
- 5 Verter la mezcla sobre las galletas.
- 6 Hornear por 50 minutos a 180°C. Enfriar por completo antes de decorar. Porcionar en 8 partes.

## MONTAJE

- 7 Fundir KIT KAT® Untable en baño maría y distribuir sobre la superficie, decorar con frutillas trozadas.

 Nestlé  
PROFESSIONAL

 8  
porc.

 60  
min.

FORMATO  
1,01Kg

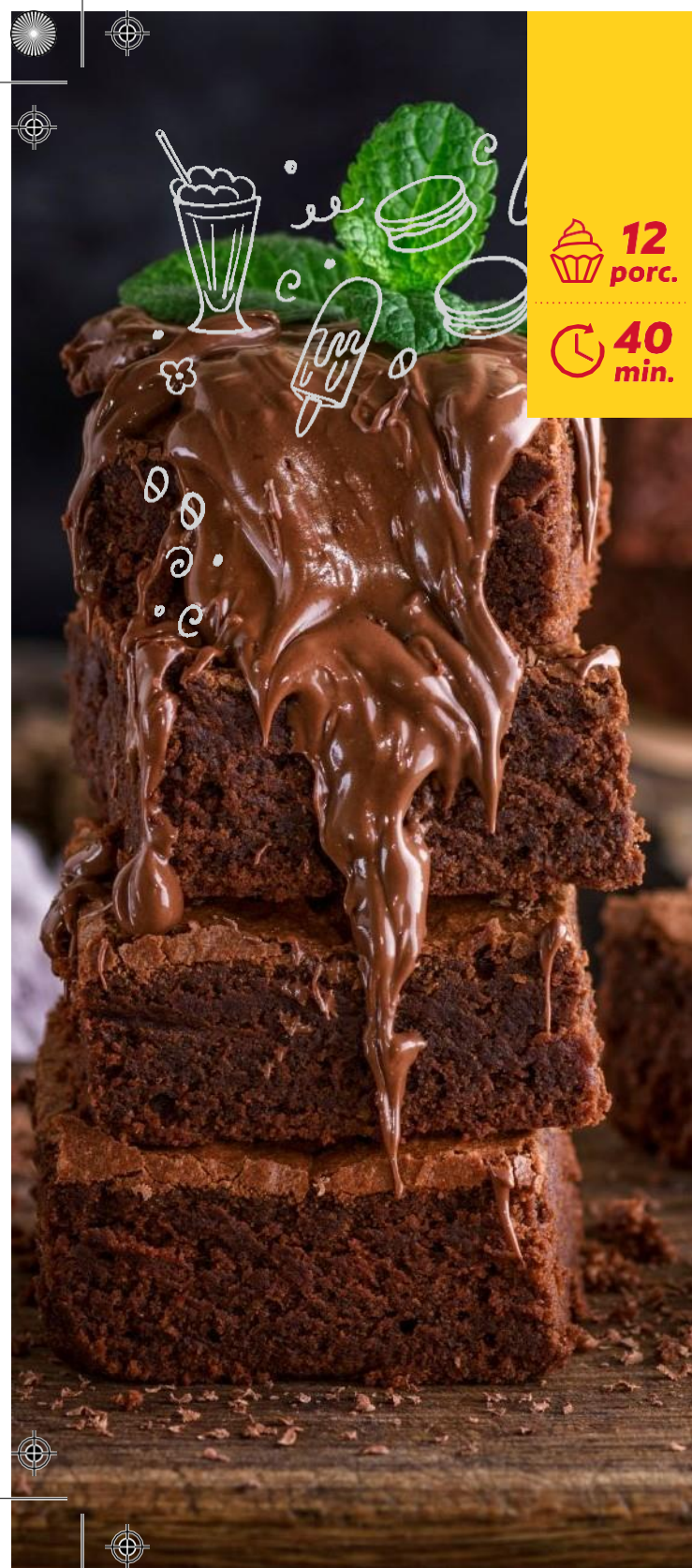
## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Porción: 20 g

	100 g	1 porción (20 g)
Energía (Kcal)	560	112
Proteínas (g)	6,0	1,2
Grasas totales (g)	37	7,4
Grasas saturadas (g)	20	4
Grasas monoinsaturadas (g)	10	2
Grasas poliinsaturadas (g)	1,7	0,34
Ac. grasos trans (g)	0,99	0,2
Colesterol (mg)	33,5	6,7
Hidratos de carbono (g)	50	10
Azúcares totales (g)	48,5	9,7
Sodio (mg)	70	14

*Te invitamos a  
conocer un  
mundo  
de ricas  
preparaciones  
con nuestra  
nuestra Crema  
KIT KAT® Untable.*





 **12**  
porc.

 **40**  
min.

# BROWNIE CON BAÑO DE KIT KAT®

## INGREDIENTES

### Brownie

185 gr	Margarina de horneó
185 gr	Chocolate Semi amargo
85 gr	Harina sin polvos de hornear
40 gr	Cacao en polvo
3 und	Huevos
250 gr	Azúcar granulada

### Decoración

150 gr	KIT KAT® Untable
30 gr	Maní tostado
10 gr	Hojas de Menta

## PREPARACIÓN

- 1 Fundir el chocolate y la margarina a baño maría. Reservar. Aparte, mezclar los huevos y el azúcar y revolver hasta homogeneizar. Unir ambas preparaciones, luego incorporar harina y el cacao en polvo previamente cernidos con movimientos envolventes.
- 2 Disponer mezcla de brownie en un molde preparado de 35x25 cm.
- 3 Hornear en horno precalentado a 180°C durante 25 minutos. Enfriar sin desmoldar.

## MONTAJE

- 4 Calentar a baño maría el KIT KAT® Untable para dar consistencia de baño, distribuir sobre la superficie de Brownie.
- 5 Decorar la superficie con maní tostado picado.
- 6 Una vez frío, porcionar en cuadrados de 4x4 cm. Mantener refrigerado.



# FUDGE DE KIT KAT®



**15**  
porc.



**80**  
min.

## INGREDIENTES

### Fudge

0,2 kg	Chocolate semi amargo
0,2 kg	KIT KAT® Untable
0,2 kg	Leche Condensada Nestlé®

### Decoración

15 gr	KIT KAT® 4 Finger
-------	-------------------

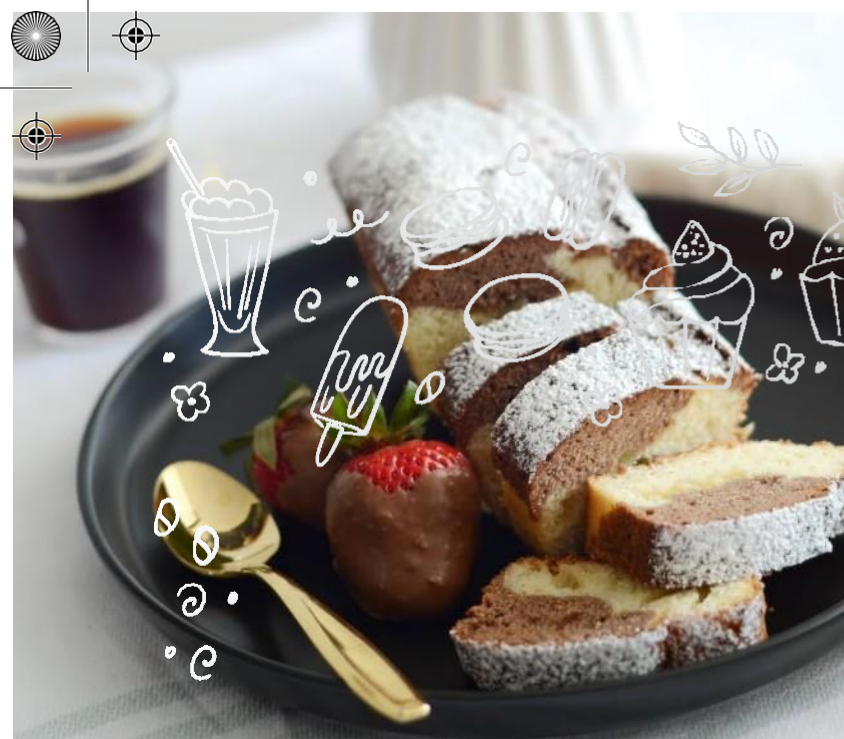
## PREPARACIÓN

- 1 En un bowl sobre baño maría, fundir el chocolate con la leche condensada y KIT KAT® Untable. Mezclar hasta lograr una consistencia homogénea.
- 2 En un molde de 15 x 30 cm. distribuir la mitad de la mezcla y espatular hasta formar una capa.
- 3 Distribuir KIT KAT® trozado en una capa uniforme. Reservar 1/3 para decorar.
- 4 Espatular la mezcla restante sobre la capa de KIT KAT®.
- 5 Espolvorear KIT KAT® en trozos irregulares sobre la superficie. Cubrir con papel film y llevar a frío 60 minutos.

## MONTAJE

- 6 Porcionar en 15 cuadrados iguales.





# QUEQUE BICOLOR CON KIT KAT®



15 porc.



45 min.

## INGREDIENTES

### Base

250 gr	Harina sin polvos de hornear
8 gr	Polvos de hornear IMPERIAL®
5 und	Huevos
250 gr	Azúcar granulada
250 gr	Margarina de horneó
50 gr	KIT KAT® Untable
5 ml	Esencia de vainilla
1/2 und	Zeste de naranja

### Decoración

10 gr	Azúcar flor
50 gr	Frutillas frescas

## PREPARACIÓN

- 1 En un bowl a baño maría, batir los huevos con el azúcar hasta alcanzar los 55°C, continuar batiendo hasta enfriar. Reservar.
- 2 Aparte, cremar la margarina hasta que se vuelva pálida, incorporar los huevos batidos en forma envolvente.

- 3 Adicionar a la mezcla esencia de vainilla y zeste de naranja. Finalmente incorporar harina cernida con polvos de hornear.
- 4 Separar 1/3 de la preparación, unir con KIT KAT® Untable fundido hasta formar una mezcla de chocolate.
- 5 Verter ambos batidos en un molde rectangular cubierto con papel mantequilla en la base, alternando ambos colores para formar el efecto bicolor.
- 6 Hornear por 35 minutos a 180°C.

## MONTAJE

- 7 Una vez tibio, desmoldar, enfriar completamente y decorar con azúcar flor y frutillas a gusto.

# MUFFIN CON KIT KAT®

## INGREDIENTES

### Muffin

4 und	Huevos
150 gr	Azúcar
60 ml	Leche entera
80 ml	Aceite vegetal
100 gr	Margarina de horneó
200 gr	Harina sin polvos de hornear
6 gr	Polvo de hornear IMPERIAL®
1 gr	Sal
5 ml	Esencia de vainilla

### Relleno

60 gr	KIT KAT® Untable
-------	------------------

### Decoración

60 gr	KIT KAT® Untable fundido
-------	--------------------------

## PREPARACIÓN

- 1 Batir los huevos con el azúcar, agregar mantequilla derretida, vainilla, leche y aceite.
- 2 Incorporar los ingredientes secos previamente cernidos. Batir hasta mezclar.
- 3 Refrigerar el batido por 1 hora.
- 4 Distribuir en moldes o cápsulas de papel hasta rellenar 3/4 de capacidad.
- 5 Hornear por 12-15 minutos a 175°C. Enfriar.
- 6 Perforar la superficie de cada muffin y con una manga pastelera rellenar con 5 gr de KIT KAT® Untable en el centro.

## MONTAJE

- 7 Fundir KIT KAT® Untable en baño maría y bañar la superficie de cada muffin, decorar con láminas de coco, enfriar y servir.

 **Nestlé**  
PROFESIONAL

 **12**  
porc.

 **75**  
min.







 **12**  
porc.

 **120**  
min.

# GALLETAS BICOLOR CON KIT KAT®

## INGREDIENTES

### Galletas

227 gr	Mantequilla
250 gr	Azúcar flor
2 und	Huevos
15 ml	Esencia de vainilla
455 gr	Harina sin polvos de hornear
4 gr	Polvo de hornear IMPERIAL®
25 gr	Almidón de maíz
1 gr	Sal
50 gr	KIT KAT® Untable

### Decoración

60 gr KIT KAT® Untable fundido

## PREPARACIÓN

- 1 Cremar la mantequilla con azúcar hasta lograr una textura cremosa y pálida.
- 2 Incorporar los huevos uno a la vez y esencia de vainilla.
- 3 Agregar los ingredientes secos previamente cernidos de forma gradual hasta incorporar.
- 4 Dividir la masa a la mitad y mezclar una parte de la masa con KIT KAT® Untable fundido, amasar hasta incorporar.
- 5 Extender ambas masas sobre la mesada, formando rectángulos de 20x25 cms. Refrigerar 30 min.
- 6 Una vez frías, disponer el rectángulo de chocolate sobre el de vainilla, enrollar formando un cilindro. Refrigerar 2 horas.

## MONTAJE

- 7 Una vez fría la masa, cortar discos de 0,5 cm. y disponer sobre una lata de horno cubierta con papel mantequilla.
- 8 Hornear a 175°C por 10 min, enfriar y almacenar en un contenedor hermético, en un lugar fresco y seco.
- 9 Opcionalmente decorar con KIT KAT® Untable fundido.

# ALFAJORES RELLENOS CON KIT KAT®

 **24**  
porc.  **150**  
min.



## INGREDIENTES

### Masa de Alfajor

260 gr	Azúcar flor
260 gr	Margarina de horneó
60 gr	Miel
1 und	Huevo L
120 gr	Almidón de maíz
70 gr	Cacao amargo
5 gr	Bicarbonato de sodio
7 gr	Polvo de hornear IMPERIAL®
120 gr	Harina de almendras
360 gr	Harina sin polvos de hornear
5 ml	Esencia de vainilla
60 gr	KIT KAT® Untable

### Relleno

500 gr	Manjar Pastelero Nestlé®
120 gr	KIT KAT® Untable

### Decoración

500 gr	Cobertura chocolate amargo
--------	----------------------------

## PREPARACIÓN

- 1 Cremar la mantequilla con el azúcar y miel.
- 2 Añadir el huevo y esencia de vainilla, batir hasta integrar.
- 3 Incorporar los secos previamente cernidos, mezclar sin trabajar demasiado.
- 4 Estirar la masa de 0,6 mm. de espesor, reservar en frío por 2 horas.
- 5 Cortar las bases de 5 cm. y disponer sobre una lata con papel mantequilla.
- 6 Hornear por 10 minutos a 170°C.
- 8 Disponer de a dos tapas enfrentando la parte superior de cada una con otra. Rellenar con 20 gr de Manjar formando un aro y luego en el centro rellenar con 5 gr de KIT KAT® Untable.
- 9 Presionar para visualizar el relleno.
- 10 Fundir el chocolate semi amargo y bañar cada alfajor, dejar escurrir el exceso de baño.

## MONTAJE

- 7 Retirar las tapas de alfajor, (trabajar frías).

 Nestlé  
PROFESSIONAL





# MACARONS RELLENOS CON KIT KAT®



**36**  
und.



**60**  
min.

## INGREDIENTES

### Macarons

100 gr	Claras de huevo
140 gr	Harina de almendra
90 gr	Azúcar granulada
130 gr	Azúcar flor
5 ml	Esencia de vainilla
2 gr	Cremor tártaro (opcional)
<b>A gusto</b>	Colorante en gel

### Decoración

400 gr	KIT KAT® Untable
100 gr	Mermelada de frambuesa

## PREPARACIÓN

- 1 Cernir dos veces la harina de almendras junto con el azúcar flor para eliminar trozos e impurezas.
- 2 En un bowl muy limpio, batir las claras a temperatura ambiente hasta formar una espuma, agregar el cremor tártaro y luego el azúcar granulada poco a poco hasta incorporar.
- 3 Agregar colorante en gel y esencia de vainilla. Continuar batiendo hasta formar un merengue firme.
- 4 Incorporar 1/3 de la mezcla de harina con azúcar flor reservada y mezclar con movimientos suaves y envolventes cuidando de no eliminar el aire del batido. Adicionar en dos partes el resto de ingredientes secos y continuar mezclando con mucho cuidado.
- 5 Se debe mezclar hasta alcanzar textura de lava y que al levantar con la espátula se pueda dibujar un número 8.
- 6 Traspasar la preparación a una manga pastelera con un boquilla lisa. Porcionar pequeños discos de 2 cm, sobre una lata de horno cubierta con papel mantequilla o silpat. Golpear para eliminar burbujas de aire y reservar a temperatura ambiente por 30 minutos, hasta que formen una piel que no se pegue al contacto.
- 7 Hornear a 120°C durante 12 a 15 minutos, hasta que se forme el clásico pie y se despeguen de la superficie. Enfriar y reservar.
- 8 Rellenar con un aro de KIT KAT® Untable cada tapa con mermelada de frambuesa en el centro, tapar formando un sandwich.
- 9 Reservar refrigerados al menos 24 hrs antes de consumir y para mantenerlos, por una semana en un contenedor hermético.

# DONUT BAÑADA CON KIT KAT®

## INGREDIENTES

### Masa

500 gr	Harina sin polvos de hornear
230 gr	Azúcar granulada
40 gr	Margarina de horneó
2 und	Huevos
20 gr	Levadura fresca
120 ml	Leche entera
5 gr	Sal
5 ml	Esencia de vainilla
1 lt	Aceite para freír

### Decoración

400 gr	KIT KAT® Untable
25 gr	Nueces picadas

## PREPARACIÓN

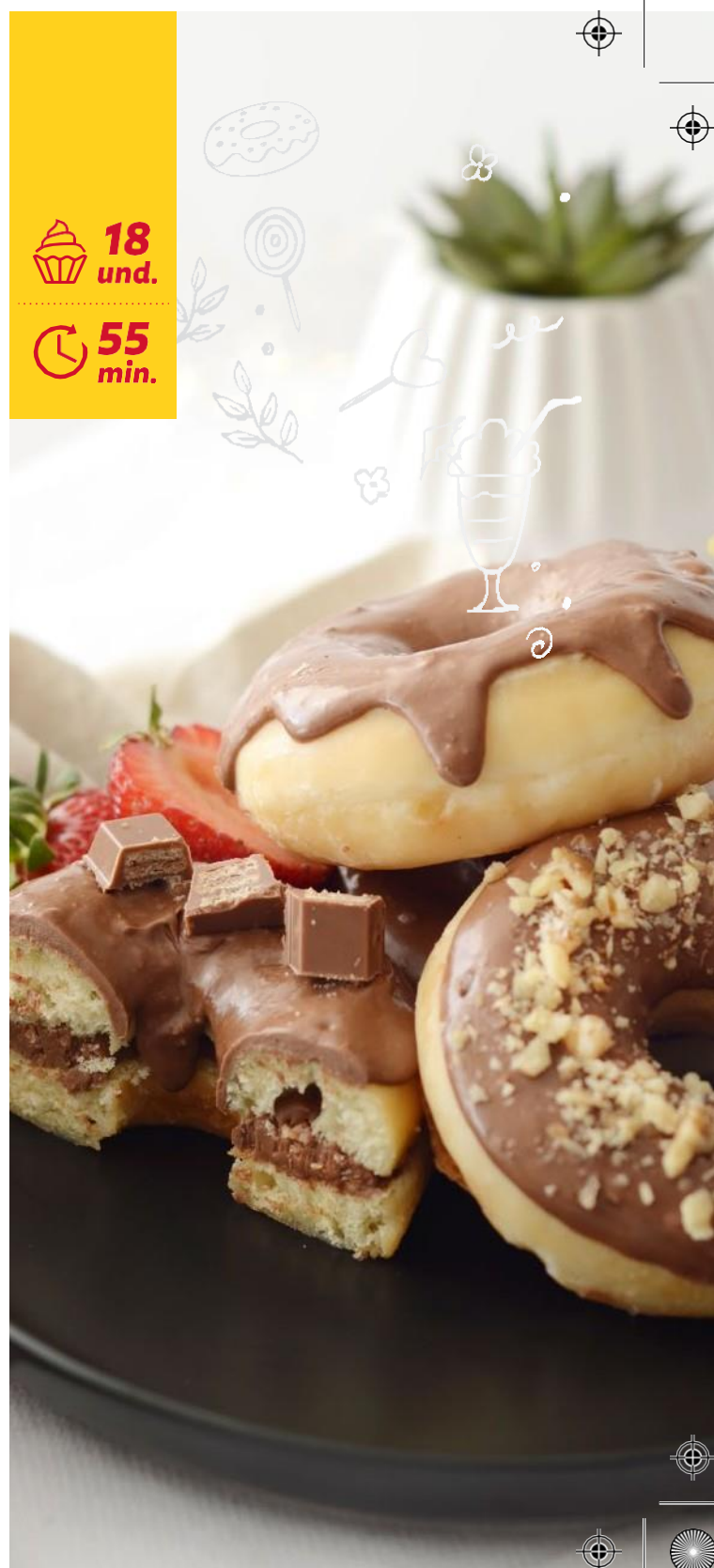
- 1 Disponer en un bowl harina y sal.
- 2 En el centro agregar azúcar, huevos, levadura, leche tibia y esencia de vainilla.
- 3 Amasar hasta lograr una masa homogénea, luego incorporar la mantequilla blanda.
- 4 Trabajar la masa hasta que se despegue del mesón de trabajo.
- 5 Dar forma de bollo, llevar a un bowl tapado y dejar reposar para leudar por 20 minutos.
- 6 Estirar la masa hasta conseguir un espesor de 0,5 mm. Dejar descansar por 10 minutos.
- 7 Cortar círculos de 8 cm. de diámetro y con un cortante más pequeño cortar el centro. Cubrir y leudar por 15 minutos.
- 8 Freír en aceite caliente a 160°C por ambos lados hasta lograr un dorado parejo.

## MONTAJE

- 9 Una vez fritas, bañar la parte superior con KIT KAT® Untable fundido y decorar con nueces.
- 10 Si se desea, con un cuchillo cortar a la mitad y rellenar antes de cubrir.

 **18 und.**

 **55 min.**





 **12**  
porc.

 **45**  
min.

# GALLETAS DE AVENA Y KIT KAT®

## INGREDIENTES

### Masa Galleta

120 gr	Harina sin polvos de hornear
3 gr	Bicarbonato
5 gr	Sal
113 gr	Mantequilla
65 gr	Azúcar granulada
140 gr	Azúcar rubia
10 ml	Esencia de vainilla
1 und	Huevo L
135 gr	Avena tradicional
100 gr	Chips de chocolate semi amargo
50 gr	KIT KAT® Untable

## Decoración

400 gr KIT KAT® Untable

## PREPARACIÓN

- 1 En un bowl mezclar harina y bicarbonato. Reservar. Aparte enfriar KIT KAT® Untable y trozar en pequeños cubos. Reservar.
- 2 Mezclar la mantequilla ya pomada con azúcar granulada y azúcar rubia. Crear a velocidad media hasta que se vuelva más clara y aireada.
- 3 A velocidad baja, incorporar sal, vainilla y los huevos. Batir 2 minutos hasta mezclar.
- 4 Añadir la mezcla de harina y bicarbonato reservada, mezclar sólo hasta incorporar, es importante no mezclar en exceso.
- 5 Finalmente adicionar avena, chips de chocolate y KIT KAT® Untable trozado. Refrigerar la masa mínimo una hora o toda la noche.
- 6 Dividir la masa en 12 partes, dar forma de bola, disponer sobre una lata cubierta con papel mantequilla y refrigerar 15 min.
- 7 Hornear a 190°C por 8 a 10 min, hasta que los bordes estén levemente dorados y el centro aún blando.
- 8 Enfriar en la lata por 2 minutos, traspasar a una rejilla y enfriar por completo.

## MONTAJE

- 9 Decorar con líneas de KIT KAT® Untable fundido y enfriar.
- 10 Conservar en contenedor hermético en un lugar fresco y seco.





Have a break,  
have a KitKat®



☎ 800 440 300

[servicioprofesionales@cl.nestle.com](mailto:servicioprofesionales@cl.nestle.com)

Encuentra exquisitas recetas en:  
[www.nestleprofessional-latam.com](http://www.nestleprofessional-latam.com)