

ESPECIAL DE SAN VALENTIN

TUS MEJORES  
CREACIONES EN  
ESTE DÍA





# ENTREMÉT

## DE LIMÓN Y MARACUYÁ

CON LECHE CONDENSADA UNTABLE NESTLÉ®



### Ingredientes

#### Para el Mousse:

- 100 gr Mousse Blanco Docello®
- 100 cc agua fría
- 100 cc Jugo de Limón
- 100 gr Piña
- 230 cc Crema UHT Nestlé® Fría
- 7 gr gelatina en polvo
- 42 cc agua

#### Para el insert de Maracuyá:

- 200 gr Leche Condensada Untable Nestlé®
- 100 gr Pulpa de Maracuyá
- 50 cc Jugo de Limón
- Menta fresca

#### Para el efecto Velvet:

- 200 gr Manteca de Cacao
- Colorante Liposoluble

### Paso a Paso:

1. Para el insert, mezcla la Leche Condensada Untable Nestlé® con la pulpa de maracuyá, el jugo de limón y menta fresca finamente cortada hasta unir, manguea en forma de disco sobre papel mantequilla y reserva congelado. Para el mousse, hidrata gelatina, agua y reserva, En un Bowl mezcla agua, jugo de limón Crema Nestlé® y Mousse Blanco Docello®, lleva a batir a punto medio por 2 min y agrega la gelatina fundida, posteriormente agrega la piña cortada en pequeños trozos. Vierte la mitad de la mezcla sobre un molde de silicona, en el centro incorpora el insert y termina con el resto de mousse, alisa con una espátula y lleva a congelar.
2. Para el efecto terciopelo, funde la manteca de cacao hasta que quede completamente líquida, añade el colorante liposoluble amarillo o el de tu elección y revuelve para homogenizar. Vierte la mezcla a 45°C en pistola de compresor y cubre el semifrío congelado, con movimientos de abanico y por capas.
3. Para finalizar, monta el semifrío sobre una base de galleta sableé.





# TARTA DE COCO

RELLENA CON

LECHE CONDENSADA UNTABLE NESTLÉ®



## Ingredientes

### Masa Sucreé:

- 250 gr Harina S/P
- 135 gr Azúcar granulada
- 110 gr Mantequilla sin sal
- 1 und Huevo entero
- 5 cc Esencia de Vainilla
- 5 gr Sal

### Relleno de Coco:

- 200 gr Leche Condensada Untable Nestlé®
- 80 gr Coco Rallado

### Ganache:

- 200 gr Chocolate de leche
- 200 cc Crema UHT Nestlé®

### Decoración:

- 100 gr KitKat® Untable
- 100 gr Leche Condensada Untable Nestlé®
- 1 und Prestigio® en barra

## Paso a Paso:

1. Para la masa, crema la mantequilla con el azúcar hasta pomar, adiciona vainilla y el huevo.
2. Agrega los ingredientes secos a la preparación. Incorpora sin amasar.
3. Cubre y refrigera 30 minutos antes de utilizar.
4. Estira la masa de 4 mm de espesor, cubre un molde de 22 cms de diámetro y congela completamente.
5. Hornea a 180°C hasta cocción completa con material de carga para preservar los bordes altos, 6 a 8 minutos. Reserva.
6. Para la ganache de chocolate, agrega en una cacerola la Crema UHT Nestlé® y lleva a fuego hasta templar, retira del fuego y agrega la cobertura de Chocolate mezclando hasta homogenizar. Cubre con film y reserva.
7. Para el relleno de coco, unir la Leche Condensada Untable Nestlé® con el coco rallado. Deja reposar al menos 10 minutos para que se hidrate el coco correctamente.
8. Rellena la tarta reservada con la mitad de ganache de chocolate y el relleno de coco.
9. Finalmente agrega KitKat® Untable fundido en toda la superficie. Refrigera 15 minutos y decora con Leche Condensada Untable Nestlé® y una barra de chocolate Prestigio® trozado.





# TRAVEL CAKE

DE CAPUCCINO

BAÑADO EN KITKAT® UNTABLE



## Ingredientes

### Para el Travel Cake:

- 350 gr Mantequilla sin sal
- 400 gr Azúcar
- 450 gr Huevos
- 50 cc Aceite vegetal o maravilla
- 5 cc Esencia de Vainilla
- 345 gr Harina S/P
- 10 gr Polvo de hornear Imperial
- 130 cc Leche líquida
- 70 gr Cacao amargo en polvo
- 10 gr Nescafé® Tradición

### Para el Relleno:

- 250 gr Leche Condensada Untable Nestlé®
- 10 gr Nescafé® Tradición

### Baño de KitKat

- 500 gr KitKat Untable Nestlé®

### Ganache:

- 100 cc Crema UHT Nestlé®
- 200 gr Cobertura de chocolate amargo

## Paso a Paso:

1. En un bowl crema mantequilla, azúcar y aceite hasta tener una consistencia cremosa y firme, incorpora huevos en forma de hilo.
2. Aparte, combina harina, cacao amargo, polvos de hornear Imperial y sal. Incorpora los secos alternando con la leche, revuelve sólo hasta incorporar, sin batir en exceso.
3. Vierte cada mezcla en una manga y rellena 3 moldes rectangulares con spray antiadherente y papel mantequilla, 540 g en cada molde. Hornea tapados a 170°C durante 50 minutos.
4. Una vez listo, reposar 5 minutos, desmoldar y enfriar en una rejilla.
5. Retira el cilindro del centro y rellena con la Leche Condensada Untable Nestlé® mezclada Nescafé® Tradición.
6. Baña con KitKat® Untable fundido y refrigera al menos 15 minutos.
7. Para la ganache de chocolate, agregar en una cacerola la Crema UHT Nestlé® y llevar a fuego hasta templar, retirar del fuego y agrega la cobertura de Chocolate mezclando hasta homogenizar. Enfría la mezcla por al menos 1 hr alusada al contacto. Una vez fría, disponla en una manga y decora a gusto.





# ENTREMÉT

## DE FRAMBUESAS Y CHOCOLATE DULCEY

CON CENTRO CREMOSO DE MANJAR NESTLÉ®



### Ingredientes

#### Para el Mousse:

- 100 gr Mousse Blanco Docello®
- 100 cc agua fría
- 100 gr Pulpa de Frambuesa
- 100 gr Chocolate Dulcey
- 230 cc Crema UHT Nestlé® Fría
- 7 gr gelatina en polvo
- 42 cc agua

#### Para el insert de Manjar Nestlé®:

- 200 gr Manjar Receta Casera Nestlé®
- 20 gr Naranjas Confitadas
- 2 gr Sal

#### Para el efecto Velvet:

- 200 gr Manteca de Cacao
- Colorante Liposoluble

### Paso a Paso:

1. Para el insert, mezcla el Manjar Receta Casera Nestlé® con la naranja y la sal, manguea sobre papel mantequilla y reserva congelado. Para el mousse, hidrata gelatina, agua y reserva, En un Bowl mezcla agua, Pulpa de Fruta, Crema UHT Nestlé® y Mousse Blanco Docello®, lleva a batir a punto medio por 2 min y agrega la gelatina fundida, posteriormente agrega el chocolate Dulcey en trozos. Vierte la mitad de la mezcla sobre un molde de silicona, en el centro incorpora el insert y termina con el resto de mousse, alisa con una espátula y lleva a congelar.
2. Para el efecto terciopelo, funde la manteca de cacao hasta que quede completamente líquida, añade el colorante liposoluble rojo o el de tu elección y revuelve para homogenizar. Vierte la mezcla a 45°C en pistola de compresor y cubre el semifrío congelado, con movimientos de abanico y por capas.
3. Para finalizar, monta el semifrío en una base se galleta sableé y decora a gusto.





# TARTA DE BERRIES

CON

KITKAT® UNTABLE



## Ingredientes

### Masa Sucreé:

- 225 gr Harina S/P
- 25 gr Cacao Amargo en polvo
- 135 gr Azúcar granulada
- 110 gr Mantequilla sin sal
- 1 und Huevo entero
- 5 cc Esencia de Vainilla
- 5 gr Sal

### Relleno de Berries:

- 250 gr Leche Condensada Untable Nestlé®
- 50 gr Frambuesas
- 50 gr Arándanos
- 50 gr Frutillas
- 100 gr Mermelada de Frambuesa

### Decoración:

- 100 gr KitKat® Untable
- 30 gr Leche Condensada Untable Nestlé®
- 1 und Trencito® impulsivo
- 50 gr Mix de Berries frescos

## Paso a Paso:

1. Para la masa, crema la mantequilla con el azúcar hasta pomar, adiciona vainilla y el huevo.
2. Agrega los ingredientes secos a la preparación. Incorpora sin amasar.
3. Cubre y refrigera 30 minutos antes de utilizar.
4. Estira la masa de 4 mm de espesor, cubre un molde de 22 cms de diámetro y congela.
5. Hornea a 180°C hasta cocción completa con material de carga para preservar los bordes altos, 6 a 8 minutos. Desmolda y reserva.
6. Para el relleno de berries, une la Leche Condensada Untable Nestlé® con la fruta trozada. Reserva.
7. Rellena la tarta reservada con una base de mermelada de Frambuesas, agrega el relleno de berries.
8. Finalmente agrega KitKat® Untable fundido en toda la superficie. Lleva a frío y luego decora con Leche Condensada Untable Nestlé® y el mix de berries frescos.



# 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

