

Tradiciones peruanas



Indice



3

Alfajor



8

Encanelado



4

Pionono



9

Suspiro a la limeña



5

Crema volteada



10

Arroz con leche



6

Tres leches



11

Torta de pecanas



7

Pie de limón



Alfajor



Ingredientes:

• Masa

- 140 g Harina sin preparar
- 120 g Maicena
- 220 g Margarina con sal
- 50 g Azúcar impalpable

• Relleno y decorado

- 300 g Nestlé® El Manjar
- 20 g Azúcar impalpable

Preparación:

• Masa

- Colocar en sobremesa la harina, la maicena, azúcar impalpable y formar una corona, luego incorporar la margarina y amasar hasta obtener homogeneidad.
- Guardar en una bolsa y refrigerar por 30 minutos.
- Estirar con ayuda de un rodillo y cortar pequeños círculos de 4 cm de diámetro.
- Hornear a 170°C por 12 minutos.

• Relleno

- Con la ayuda de una manga pastelera, rellenar con **Nestlé® El Manjar**.
- Decorar espolvoreando azúcar impalpable.



Rendimiento

24 unidades



Dificultad



Pionono



Ingredientes:

- **Masa**
 - 5 und Huevos
 - 150 g Azúcar blanca
 - 100 g Harina preparada
 - 5 ml Esencia de vainilla
 - 5 g Sal
 - 40 g Azúcar en polvo
- **Relleno**
 - 600 g Nestlé® El Manjar
- **Decorar**
 - 300 g Nestlé® El Manjar

Preparación:

- **Masa**
 - Separar las claras de las yemas.
 - En la batidora eléctrica, batir las yemas con la mitad del azúcar blanca hasta que doble su tamaño, reservar.
 - Batir las claras a punto nieve con el azúcar blanca restante y mezclarlo con el batido anterior
 - Incorporar de forma envolvente la harina, la vainilla y la sal hasta que los ingredientes se integren totalmente.
 - Colocar papel manteca en una lata y verter la masa.
 - Hornear por 20 minutos a 160°C. Retirar de la lata, espolvorear el azúcar impalpable y dejar enfriar.
- **Relleno**
 - Con la ayuda de una espátula untar **Nestlé® El Manjar** y enrollar.
- **Decorar**
 - Con la ayuda de una espátula lisa, cubrir la parte superior con **Nestlé® El Manjar**.

 **Rendimiento**
12 porciones

 **Dificultad**
● ● ○

 4

Crema Volteada



Ingredientes:

• Caramelo

- 500 g Azúcar blanca

• Crema

- 4 und Ideal® Cremosita
- 400 g Leche Condensada Nestlé®
- 200 g Azúcar blanca
- 10 ml Esencia de vainilla
- 10 Huevos

Preparación:

• Caramelo

- En una cacerola colocar el azúcar blanca y llevar a fuego lento hasta obtener un caramelo de suave tonalidad, verter en un molde de tubo liso de 26 cm de diámetro, cubriendo también las paredes.

• Crema

- En un bowl mezclar la **Ideal® Cremosita**, la **Leche Condensada Nestlé®**, el azúcar blanca, los huevos y la esencia de vainilla.
- Remover suavemente y pasar por el colador tres veces.
- Agregarlo al molde acaramelado y hornear a baño maría por una hora y media aproximadamente a 150°C.



Rendimiento

12 porciones



Dificultad



5

Tres leches



Ingredientes:

• Bizcocho

- 5 und Huevos
- 150 g Azúcar blanca
- 10 ml Esencia de vainilla
- 150 gr Harina preparada

• Humedecer

- 1 und **Ideal® Cremosita**
- 400 g **Leche Condensada Nestlé®**
- 250 ml Crema de leche

• Decorado

- 200 g Chantillí
- 2 g Canela en polvo

Preparación:

• Bizcocho

- En una batidora eléctrica, batir a velocidad alta los huevos y el azúcar blanca por 15 minutos.
- Incorporar la harina preparada previamente cernida en forma envolvente.
- Verter en un molde de 26 cm de diámetro previamente engrasado y enharinado.
- Hornear a 170° por 30 minutos. Dejar enfriar.

• Humedecer

- En una cacerola entibiar la **Ideal® Cremosita**, la **Leche Condensada Nestlé®** y crema de leche, remover.
- Verter sobre el bizcocho y congelar por dos horas aproximadamente y desmoldar.

• Decorado

- Batir el chantillí y manguear en la parte superior con la ayuda de una boquilla estrella.
- Espolvorear la canela en polvo.



Rendimiento

12 porciones



Dificultad



Pie de Limón



Ingredientes:

• Masa

- 120 g Azúcar impalpable
- 250 g Harina sin preparar
- 5 g sal
- 120 g Margarina con sal
- 1 und Huevo

• Relleno

- 800 g Leche condensada Nestlé®
- 100 g Zumo de limón
- 4 und Yemas de huevo

• Decorado

- 4 und Claras de huevo
- 240 g Azúcar blanca

Preparación:

• Masa

- Formar una masa con la harina, azúcar en polvo, sal, margarina y el huevo. Refrigerar por 20 minutos.
- Estirar la masa y forrar un molde para pie de 26cm diámetro, previamente enharinado.
- Hornear a 180° por 10 minutos o hasta que esté precocido.

• Relleno

- En un bowl mezclar **Leche Condensada Nestlé®**, el zumo de limón y yemas de huevo.
- Verter sobre la masa precocida y hornear por 20 minutos más.

• Decorado

- En una batidora eléctrica, batir las claras de huevo a velocidad alta hasta que duplique volumen.
- Agregar en forma de lluvia el azúcar blanca y batir unos minutos más hasta lograr consistencia y brillosidad.
- Con la ayuda de una manga y boquilla estrella cubrir la parte superior del postre y quemar con la ayuda de un soplete.



Rendimiento

12 porciones



Dificultad



Encanelado



Ingredientes:

- **Bizcocho**
 - 300 g Azúcar blanca
 - 6 und Huevos
 - 200 g Harina preparada
- **Almíbar**
 - 2 tz Agua
 - 100 g Azúcar blanca
 - 5 g Canela entera
 - 2 g Clavo de olor
 - 100 ml Pisco
- **Relleno**
 - 500 g Nestlé® El Manjar
 - 5 g Canela en polvo
- **Decorado**
 - 5 g Canela en polvo

Preparación:

- **Bizcocho**
 - Con la ayuda de una batidora, batir a velocidad alta los huevos con el azúcar por 15 minutos, cernir la harina e incorporarlo en forma envolvente.
 - Colocar en un molde rectangular previamente enharinado
 - Hornear a 180°C por 30 minutos.
- **Almíbar**
 - En una cacerola colocar el agua, azúcar, canela entera y clavo de olor, llevar a fuego hasta que rompa hervor y dejar reposar por unos minutos.
 - Incorporar el pisco y dejar enfriar.
- **Relleno**
 - Cortar el bizcocho en capas, humedecer con el almíbar.
 - Con la ayuda de una manga y boquilla colocar el manjar sobre cada capa y espolvorear la canela en polvo.
- **Decorado**
 - Espolvorear la canela en polvo en la parte superior



Rendimiento

12 porciones



Dificultad



Suspiro a la limeña



Ingredientes:

• Crema

- 800 g Leche Condensada Nestlé®
- 2 und Ideal® Cremosita
- 10 und Yemas de huevos

• Merengue

- 250 ml de Oporto
- 200 g de Azúcar blanca
- 5 und de Claras de huevos

• Decorado

- 2 g de Canela en polvo

Preparación:

• Masa

- En una cacerola colocar la **Ideal® Cremosita**, **Leche Condensada Nestlé®** y llevarlo a cocción a temperatura baja sin deja de mover (20 a 30 minutos aproximadamente).
- Temperar las yemas e incorporarlas a la cacerola y dar cocción por 5 minutos más o hasta que tenga textura de manjar.
- Tamizar y porcionar.

• Merengue

- En una batidora eléctrica, batir las claras de huevo a velocidad alta hasta que duplique volumen.
- Hacer un almíbar denso con el azúcar y el oporto.
- Agregarlo en forma de hilo a las claras batidas y seguir batiendo a velocidad alta por unos minutos hasta lograr firmeza y brillo.



Rendimiento

10 porciones



Dificultad



Arroz con leche



Ingredientes:

• Postre

- 2 tz Arroz
- 6 tz Agua
- 1 und **Ideal® Cremosita**
- 400 g **Leche Condensada Nestlé®**
- 5 g Canela entera
- 2 g Clavo de olor
- 50 g Pasas

• Decorado

- 200 g **Nestlé® El Manjar**
- 2 g Canela en polvo

Preparación:

• Postre

- En una cacerola verter el agua y llevar a cocción el arroz, canela y clavo de olor.
- Una vez cocido el arroz añadir la **Ideal® Cremosita** y **Leche Condensada Nestlé®**.
- Finalmente incorporar las pasas una vez haya tomado consistencia.

• Decorado

- Decorar el envase con **Nestlé® El Manjar** e incorporar el arroz con leche.
- Terminar decorando con la canela en polvo.



Rendimiento

10 porciones



Dificultad



Torta de pecanas



Ingredientes:

• Keke

- 250 g Margarina con sal
- 400 g Azúcar blanca
- 520 g Harina sin preparar
- 10 g Polvo de hornear
- 300 ml **Ideal® Cremosita**
- 200 ml Agua
- 5 ml Esencia de vainilla
- 4 und Huevos
- 100 g Pecanas

• Relleno

- 300 g **Nestlé® El Manjar**

• Decorado

- 500 g **Nestlé® El Manjar**
- 100 g Pecanas

Preparación:

• Keke

- En la batidora eléctrica, batir a velocidad media alta la margarina con sal y el azúcar blanca por tres minutos.
- Agregar una yema, un huevo y batir por tres minutos más.
- Agregar los dos huevos y la clara restantes con un intermedio de un minuto. Retirar de la batidora.
- Cernir la harina sin preparar con el polvo de hornear y la sal; de igual manera mezclar la **Ideal® Cremosita** con el agua y la vainilla. Intercalarlos al batido de forma envolvente.
- Picar las pecanas, enharinarlas y añadir a la masa.
- Verter en un molde de 26 cm de diámetro previamente engrasado y enharinado.
- Hornear a 170°C por 40 minutos.

• Relleno

- Corta el keke por la mitad en forma horizontal.
- Rellenar con **Nestlé® El Manjar**.
- Colocar uno sobre otro para formar la torta.

• Decorado

- Con la ayuda de una espátula lisa, cubrir la parte superior y bordes con **Nestlé® El Manjar**.
- Picar las pecanas y colocarlas en todo el borde lateral de la torta.
- Manguear tiras de **Nestlé® El Manjar** con la ayuda de una boquilla plana.



Rendimiento

10 porciones



Dificultad



