

**RECETAS**

Nestlé

**SUBLIME**<sup>®</sup>

ALTO EN  
GRASAS  
SATURADAS

ALTO EN  
AZÚCAR

EVITAR SU CONSUMO  
EXCESIVO

**DESCUBRE**

**TODO LO QUE PUEDES PREPARAR**





# ÍNDICE



**VOLCÁN DE  
CHOCOLATE SUBLIME**



**TARTA SUBLIME**



**BROWNIE ALFAJOR  
DE SUBLIME**



**CHURROS SUBLIME**



**CUPCAKE DE  
CHOCOLATE SUBLIME**



**MILSHAKE DE  
SUBLIME**



# VOLCÁN DE CHOCOLATE SUBLIME

## Ingredientes:

- Mantequilla 75g
- **Obleas de pasta de Sublime** 115g
- Azúcar 75g
- Huevos 04
- Harina 75g
- **Cocoa D'Onofrio** 50g

## Preparación:

- Derretir las Obleas de pasta de Sublime y la mantequilla en el microondas.
- En un bowl, batir los huevos con el azúcar hasta obtener una textura espumosa e incorporar el chocolate derretido.
- Tamizamos la harina y la añadimos al bowl. Mezclamos bien.
- Enmantequillar los moldes y espolvorear con cacao.
- Llenar los moldes hasta  $\frac{3}{4}$  de su capacidad y llevar a congelar. Una vez congelado llevar al horno precalentado a 180°C por 12 minutos.

Rendimiento 6 unidades

Dificultad



# TARTA SUBLIME

## Ingredientes:

- Galletas de chocolate 200g
- Mantequilla derretida 100g
- **Obleas de Sublime** 360g
- Crema de leche 250g
- Azúcar 90g
- Sal 0.2g
- **Nescafé** 60g
- Mantequilla 120g

## Preparación:

- Enmantecillar un molde de 26cm.
- Moler las galletas de chocolate en un procesador. Luego agregar la mantequilla derretida y mezclar hasta formar una masa.
- Forrar el molde con la masa y llevar al horno a 180°C por 10 minutos.
- Llevar a fuego hasta hervir la crema de leche, Nescafé, azúcar y la sal. Colocarlo sobre las obleas de sublime y la mantequilla.
- Colocar sobre la base de galleta de chocolate y llevar al frío por 2 horas.

Rendimiento 12 porciones

Dificultad



# BROWNIE ALFAJOR DE SUBLIME

## Ingredientes:

- Mantequilla sin sal 140g
- Azúcar 300g
- **Cocoa D'Onofrio** 75g
- Huevos 02
- Sal 2.5g
- Harina sin preparar 60g
- Vainilla 5ml
- **Spread de Sublime** 150g

## Preparación:

- En un bowl colocar la mantequilla derretida y el azúcar. Mezclar e ir añadiendo los huevos de uno en uno y la esencia de vainilla.
- Mezclar bien e incorporar todos los ingredientes secos previamente tamizados.
- Colocar en una placa con papel manteca. Llevar al horno a 180°C por 10 minutos. Dejar enfriar completamente antes de cortarlos.
- Cortar utilizando un cortador de la forma que más te guste y rellenarlos con el Spread de Sublime.

**Rendimiento** 15 unidades

**Dificultad**



# CHURROS SUBLIME

## Ingredientes:

- Agua 250ml
- Mantequilla 60g
- Sal 2.5g
- Azúcar 30g
- Harina sin preparar 250g
- Huevo 01
- Vainilla 5ml
- Azúcar y canela 30g
- **Spread de Sublime** 150g

## Preparación:

- Colocar el agua junto con la mantequilla, la pizca de sal y las dos cucharadas de azúcar en una olla y llevar a hervir.
- Agregar la harina de trigo y mezclar rápidamente hasta obtener una masa uniforme y retirar del fuego.
- Agregar los huevos uno a uno y la vainilla. Batir hasta que esté completamente incorporado.
- Coloca la mezcla de churros dentro de una manga pastelera y fórmalos. Freírlos en abundante aceite hasta que estén dorados.
- Con la ayuda de una manga pastelera y una boquilla de inyección colocar el Spread de Sublime dentro de los churros.
- Pasar los churros por el azúcar y la canela.

Rendimiento

8 unidades

Dificultad





# CUPCAKES SUBLIME

## Ingredientes:

- Harina sin preparar 125g
- **Cocoa D'Onofrio** 42g
- Polvo de hornear 7.5g
- Sal 0.5g
- Huevos 01
- Azúcar blanca 250g
- Aceite vegetal 80ml
- Leche 120ml
- Vinagre 0.5ml
- Café **Nescafé** caliente 120ml
- Vainilla 0.5ml
- Bicarbonato de sodio 7.5g
- **Pops de Sublime** 250g
- **Cobertura Bitter Nestlé** 250g

## Preparación:

- En un tazón grande mezclar todos los ingredientes secos.
- En otro tazón mezclar todos los ingredientes líquidos y el azúcar.
- Vierte los ingredientes húmedos en los ingredientes secos y mezcla hasta que la masa esté completamente combinada. Agregar el Nescafé caliente y mezclar.
- Vierte o coloca la masa en los capacillos para cupcakes, llenándolos solo aproximadamente 2/3 de su capacidad para evitar que se desborden.
- Hornear en el horno precalentado a 180°C durante 20-22 minutos.
- Llevar el chocolate Cobertura Bitter Nestlé a baño maría hasta derretir. Bañar el cupcake con la cobertura.
- Adherir los Pops de Sublime al cupcake.

Rendimiento 12 unidades

Dificultad





# MILSHAKE SUBLIME

## Ingredientes:

- **Pezduri D'Onofrio** de chocolate 250g
- Mantequilla de maní 15g
- **Pops de Sublime** 50g
- Leche fresca 125ml
- Chantilly 40g

## Preparación:

- Coloca todos los ingredientes en la licuadora y mezcla a velocidad media hasta que estén bien combinados.
- Para ensamblar, llena los vasos hasta 3/4 de su capacidad. Cubre con crema batida y algunos Pops de Sublime.

Rendimiento 2 vasos

Dificultad



