

# Postres

• PARA CELEBRAR A MAMÁ •



# Indice



Cheesecake de  
de Ricota y Coco



Corazón de madre



Crocante de manzana



Torta holandesa



Pie Princesa



# Cheesecake de Ricota y Coco

## Ingredientes:

### Base

- 100 gr Galleta de vainilla
- 180 gr Margarina
- 50 gr Coco rallado

### Crema

- 300 gr Queso crema
- 150 gr **Leche condensada Nestlé®**
- 100 gr Crema de coco
- 200 gr Ricota fresca
- 5 gr Colapiz

### Frosting

- 250 gr Queso crema
- 400 gr Chocolate Blanco
- 60 gr Azúcar en polvo

### Decoración

- 50 gr Frutos rojos
- 20 gr Coco rallado

## Preparación:

### Base

1. Con la ayuda de un procesador triturar las galletas, agregar la margarina derretida, el coco rallado y mezclar hasta formar una masa.
2. Forrar un molde de 20 cm con la masa y llevar al refrigerador.

### Relleno

1. En el bowl de una batidora, colocar el queso crema y el queso ricota, batir hasta que estén cremosos. Agregar la **Leche condensada Nestlé®** y la crema de coco. Batir hasta que esté completamente integrado.
2. Hidratar el colapiz con el agua, llevar al microondas por 10 segundos y mezclar hasta diluir.
3. Incorporar el colapiz en la preparación de queso y colocar la mezcla en el molde.
4. Refrigerar por lo menos 2 horas.

### Frosting

1. Derretir el chocolate blanco en el microondas.
2. Con la ayuda de la batidora, batir el queso crema. Agregar el chocolate blanco y el azúcar en polvo de a pocos.
3. Decorar la tarta con rulos de frosting, frutos rojos y coco rallado.



Tiempo de preparación  
3 horas



Rendimiento  
8 porciones





Ingredientes	Precio	Unidad	Cantidad por receta	Costo
Galleta de vainilla	1.8	120	100	1.5
Margarina	8	400	180	3.6
Coco rallado	5.5	100	100	5.5
Queso crema	30	1000	550	16.5
<b>Leche condensada Nestlé®</b>	5.9	393	150	2.3
Crema de coco	6	280	100	2.1
Ricota fresca	15	280	200	10.7
Colapiz	2.9	20	5	0.7
Chocolate blanco	14.9	600	400	9.9
Azúcar en polvo	13	1000	60	0.8
Frutos rojos	12.5	1000	50	0.6
				54.3
			<b>Costo unitario</b>	<b>6.78</b>

# Corazón de madre

## Ingredientes:

### Base de corazón

- 100 gr Cobertura bitter Nestlé®
- 30 gr Grageas de chocolate

### Relleno

- 400 gr Leche condensada Nestlé®
- 82 gr Cocoa D'onofrio®
- 30 gr Mantequilla sin sal
- 5 ml Esencia de vainilla

### Brownie

- 226 gr Mantequilla sin sal
- 400 gr Azúcar rubia
- 75 gr Cocoa D'onofrio®
- 3 Huevos
- 5 ml Esencia de vainilla
- 120 gr Harina sin preparar
- 270 gr Triangulo®

### Decoración

- Grageas de corazón

## Preparación:

### Brownie

1. En un bowl mezclar la mantequilla derretida, el azúcar y los huevos. Agregar los ingredientes secos previamente cernidos. Agregar el chocolate **Triangulo®** y colocar en una placa con papel manteca. Llevar a un horno a 180 °C por 20 minutos.
2. Enfriar por completo antes de cortar.

### Base

1. Derretir la **Cobertura Bitter Nestlé®**, bañar el molde en forma de corazón. Mientras este fresco rociar con las grageas de chocolate.

### Relleno

1. En una olla colocar todos los ingredientes. Llevar al fuego y cocinar hasta que la mezcla tenga la consistencia de fudge.

### Montaje

1. Sobre la base de corazón colocar un poco de relleno. Sobre este colocar el brownie cortado en forma de corazón.
2. Cubrir con el resto del relleno y decorar con las grageas de corazón.



Tiempo de preparación  
1 hora con 30 minutos



Rendimiento  
2 porciones





Ingredientes	Precio	Unidad	Cantidad por receta	Costo
<b>Cobertura Bitter Nestlé®</b>	14.9	500	100	3.0
Grageas de chocolate	8	125	30	1.9
<b>Leche condensada Nestlé®</b>	3.9	393	400	4.0
<b>Cocoa D'onofrio®</b>	7.5	150	157	7.9
Margarina	8	400	260	5.2
Esencia de vainilla	2.2	100	10	0.2
Azúcar rubia	16.7	4000	400	1.7
Huevos	20	30	3	2.0
Harina sin preparar	4.3	1000	120	0.5
<b>Triangulo®</b>	18.7	300	270	16.8
Grageas de corazón	8	125	50	3.2
				46.4
			<b>Costo unitario</b>	<b>23.18</b>

# Crocante de manzana

## Ingredientes:

### Crumble

- 100 gr Mantequilla sin sal fría
- 130 gr Harina sin preparar
- 150 gr Azúcar Rubia
- 5 gr Sal
- 100 gr Pecanas

### Relleno

- 6 Manzanas verdes
- 200 gr Azúcar rubia
- 5 gr Canela en polvo
- 5 gr Sal
- 100 gr Mantequilla sin sal
- 50 gr Harina sin preparar
- 150 gr **Manjar Nestlé®**

## Preparación:

### Crumble

**1.** Poner todos los ingredientes en un bowl y mezclar. Pellizcar los cubitos de mantequilla junto con los otros ingredientes con los dedos hasta que se vuelva una mezcla homogénea sin trozos grandes de mantequilla.

### Relleno

**1.** Pelar, quitar el centro y picar las manzanas a un grosor de alrededor de 5 mm.

**2.** Mezclar las manzanas con los otros ingredientes del relleno.

**3.** Colocar una base de crumble en un molde de 28 cm de diámetro y presionar para compactar la base. Colocar una capa de **Manjar Nestlé®**.

**4.** Acomodar el relleno presionando para que no quede mucho aire entre las manzanas.

**5.** Poner encima el crumble y esparcirlo.

**6.** Hornear el crumble en un horno precalentado a 180°C/350°F por 30-40 min o hasta que esté dorado por encima y burbujeando.

**7.** Dejar enfriar para que termine de cuajar. Luego recalentar en caso lo desees.



Tiempo de preparación  
**2 horas**



Rendimiento  
**8 porciones**





Ingredientes	Precio	Unidad	Cantidad por receta	Costo
Margarina fría	8	400	100	2.0
Harina sin preparar	4.3	1000	280	1.2
Azúcar Rubia	16.7	4000	150	0.6
Sal	2.2	1000	10	0.0
Pecanas	60	1000	100	6.0
Manzanas Verdes	10	5	6	12.0
Azúcar rubia	16.7	4000	200	0.8
Canela en polvo	2.3	10	5	1.2
<b>Manjar Nestlé®</b>	20.4	1000	150	3.1
				26.9
			<b>Costo unitario</b>	<b>3.36</b>



# Torta Holandesa

## Ingredientes:

### Base

- 380 gr **Morochas**<sup>®</sup>
- 180 gr Margarina

### Relleno

- 400 gr **Leche condensada Nestlé**<sup>®</sup>
- 3 Yemas
- 400 gr **Ideal**<sup>®</sup> **Cremosita**
- 5 gr Colapiz
- 50 ml Agua
- 3 Claras
- 60 gr Azúcar Blanca
- 300 gr **Crema de Leche Nestlé**<sup>®</sup>

### Cobertura

- 150 gr **Cobertura Bitter Nestlé**<sup>®</sup>
- 75 gr **Crema de Leche Nestlé**<sup>®</sup>

## Preparación:

### Base

1. Con la ayuda de un procesador triturar las **Morochas**<sup>®</sup>. Agregar la mantequilla derretida. Mezclar hasta formar una masa.
2. Forrar un molde de 20 cm con esta masa y llevar al refrigerador.
3. Colocar **Morochas**<sup>®</sup> enteras en todo el contorno del molde.

### Relleno

1. Llevar las claras y el azúcar a baño maría hasta que el azúcar esté completamente disuelta. Llevar a una batidora a velocidad alta hasta que las claras doblen su tamaño. Reservar.
2. En una olla colocar la **Leche condensada Nestlé**<sup>®</sup>, la **Ideal**<sup>®</sup> **Cremosita** y las yemas. Llevar a fuego bajo hasta que la mezcla tenga una textura espesa. Dejar enfriar.
3. Diluir el colapiz y agregarlo a la mezcla de condensada.
4. Agregar el merengue y asegurarse que la mezcla este uniforme. Colocarla en el molde y llevar a refrigeración por al menos 4 horas.

### Decoración

1. Calentar la **Crema de leche Nestlé**<sup>®</sup> y verterla sobre la **Cobertura Bitter Nestlé**<sup>®</sup>. Mezclar hasta incorporar por completo.
2. Cubrir la superficie de la tarta con el chocolate.



Tiempo de preparación  
5 horas



Rendimiento  
8 porciones



Ingredientes	Precio	Unidad	Cantidad por receta	Costo
Morochas®	8.5	360	380	9.0
Margarina	8	400	180	3.6
Leche condensada Nestlé®	3.9	393	400	4.0
Huevos	20	30	3	2.0
Ideal® Cremosita	3.9	390	400	4.0
Colapiz	2.9	20	5	0.7
Agua	0	1000	50	0.0
Azúcar Blanca	9.5	2000	60	0.3
Crema de Leche Nestlé®	10.9	300	375	13.6
Cobertura bitter Nestlé®	14.9	500	150	4.5
				41.6
			Costo unitario	5.21

# Pie Princesa

## Ingredientes:

- 200 gr Galleta Morochas®
- 100 gr Margarina
- 400 gr Crema de leche Nestlé®
- 60 gr Leche condensada Nestlé®
- 5 ml Esencia de vainilla
- 150 gr Cobertura Bitter Nestlé®
- 60 ml Ideal Cremosita®
- 10 gr Colapiz
- 180 gr Princesa®
- 100 gr Chantilly

## Preparación:

### Base

1. Con la ayuda de un procesador, moler la Galleta **Morochas®** y mezclar con la margarina previamente derretida. Esparcir dentro de un molde de 26 cm de diámetro y presionar suavemente. Refrigerar.

### Crema

1. En una batidora eléctrica, batir la **Crema de leche Nestlé®** con **Leche Condensada Nestlé®** y dividir en dos partes iguales.

2. Agregar la **Cobertura Bitter Nestlé®** con la **Ideal® Cremosita** y mezclar con una de las partes de la crema de leche batida. Mezclar la otra parte con la esencia de vainilla.

3. Hidratar el colapiz en agua y llevar a microondas o baño maría para lograr su dilución, dividirlo en dos y mezclar cada parte con cada sabor de la crema.

4. Verter la crema de vainilla en el molde de la tarta y refrigerar por 30 minutos.

5. Verter la crema de chocolate en el molde de la tarta y refrigerar por dos horas aproximadamente.

### Decorar

1. Batir la chantilly y manguear en la parte superior con la ayuda de una boquilla estrella.

2. Trozar los chocolates **Princesa®** y decorar la parte superior.



Tiempo de preparación  
1 hora con 30 minutos



Rendimiento  
12 porciones





Ingredientes	Precio	Unidad	Cantidad por receta	Costo
<b>Galleta Morochas®</b>	1.8	120	200	3.0
Margarina	8	400	100	2.0
Crema de leche	10	300	400	13.3
<b>Leche condensada Nestlé®</b>	5.9	393	60	0.9
Esencia de vainilla	2.9	100	5	0.1
<b>Cobertura bitter Nestlé®</b>	14.9	500	150	4.5
<b>Ideal® Cremosita</b>	3.9	390	60	0.6
Colapiz	2.9	20	10	1.5
<b>Princesa®</b>	32.9	600	180	9.9
Chantilly	20	1000	100	2.0
				37.8
			<b>Costo unitario</b>	<b>3.15</b>



**Para más recetas con nuestros productos**

