

Recetario

Nestlé  
PROFESIONAL

Nestlé®  
leche  
Condensada  
Untable



Inspiración y nuevos sabores para ti

Toda la cremosidad  
y dulzura para lograr  
*deliciosos postres.*

# Alfajor de Maicena relleno con Leche Condensada Untable®

 **20**  
porc.

 **60**  
min.

## INGREDIENTES

### BASE

<b>200 gr</b>	Harina sin polvos de hornear
<b>300 gr</b>	Almidón de maíz
<b>1/2 cdta</b>	Bicarbonato de sodio
<b>1/2 cdta</b>	Polvo de hornear Imperial®
<b>1 pizza</b>	Sal
<b>200 gr</b>	Margarina de horneó
<b>150 gr</b>	Azúcar granulada
<b>3 und</b>	Yemas
<b>1 cdta</b>	Esencia de vainilla

### RELLENO LECHE CONDENSADA UNTABLE®

<b>500 gr</b>	Leche Condensada Untable®
<b>50 gr</b>	Coco Rallado

### PARA LA MASA

- 1 En un bowl cernir harina, maicena, bicarbonato, polvos de hornear y sal, mezclar y reservar.
- 2 Aparte con la batidora, cremar la margarina blanda con el azúcar hasta lograr una mezcla pálida y aireada.
- 3 Agregar las yemas una a una y mezclar hasta incorporar. Finalmente agregar los ingredientes secos reservados, vainilla y amasar sólo hasta unir. Envolver la masa en film y refrigerar 15 minutos.
- 4 Estirar la masa sobre una mesada de un grosor de 5 mm y cortar círculos de 4 cm de diámetro.
- 5 Disponer sobre una bandeja y hornear a 180 °C por 10 min. Enfriar sobre una rejilla.

### MONTAJE

- 6 Poner la Leche Condensada Untable® en una manga pastelera y rellenar formando los alfajores, decorar con coco rallado.

Pon a prueba tu creatividad para preparar las más ricas recetas con este nuevo producto de Nestlé Professional.

Leche Condensada Untable® Nestlé® con toda su cremosidad y dulzura la experta en postres desde 1927. Es muy simple de utilizar. Ideal para rellenar o decorar tus preparaciones de forma rápida y con un resultado perfecto.

FORMATO  
**2,61 Kg**

### Información Nutricional

Porción: 1 Cucharada (20g)  
Porciones por envase: 105

	100g	1 porción (20g)
Energía (Kcal)	553	111
Proteínas (g)	6,0	1,2
Grasas totales (g)	36,5	7,3
Grasas Saturadas (g)	19,5	3,9
Grasas Monoinsaturadas (g)	10,3	2,1
Grasas Poliinsaturadas (g)	1,9	0,38
Ac. grasos trans (g)	0,93	0,19
Colesterol (mg)	30	6
Hidratos de carbono disp. (g)	50,0	10,0
Azúcares totales (g)	49,5	9,9
Sodio (mg)	65	13

*Te invitamos a  
conocer un mundo  
de ricas recetas  
con nuestra  
Leche Condensada  
Untable® Nestlé®*



FOTO REFERENCIAL



 **12**  
porc.

 **70**  
min.

## Cachitos rellenos con Leche Condensada Untable®

### INGREDIENTES

#### MASA AMARILLA

<b>250 gr</b>	Harina
<b>65 gr</b>	Mantequilla sin sal
<b>60 ml</b>	Vino blanco
<b>4 und</b>	Yemas
<b>1 und</b>	Huevo entero
<b>1 pizca</b>	Sal

#### RELLENO LECHE CONDENSADA UNTABLE®

<b>500 gr</b>	Leche Condensada Untable®
<b>a gusto</b>	Azúcar flor

#### PARA LA MASA

- 1 Formar un volcán con la harina e incorporar al centro el resto de los ingredientes, es decir: vino blanco, yemas, huevo, pizca de sal y mantequilla derretida.
- 2 Trabajar hasta que se forme una masa uniforme. Refrigerar tapada por 30 minutos.
- 3 Estirar la masa en el mesón de trabajo, lo más delgada posible, formando un rectángulo.
- 4 Cortar tiras horizontales de 2 cm. de ancho por 15 cm de largo. Enrollar las tiras de masa en moldes de cachitos previamente enmantequilados.
- 5 Llevar al horno a 180 grados por aproximadamente 8 minutos o hasta que estén levemente dorados. Una vez transcurrido el tiempo, sacar del horno y retirar el molde.

#### MONTAJE

- 6 Rellenar con Leche Condensada Untable Nestlé®. Espolvorear con azúcar flor al terminar.

# Brazo de reina relleno con Leche Condensada Untable® y Piña.

 15 porc.

 40 min.

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

5 und	Huevos
135 gr	Azúcar granulada
135 gr	Harina sin polvo de hornear
10 ml	Extracto de vainilla
1 pizca	Sal

### RELLENO LECHE CONDENSADA UNTABLE®

400 gr	Leche Condensada Untable®
100 gr	Piña en Trozos

### MERENGUE SUIZO

120 gr	Claras de huevo
240 gr	Azúcar granulada

### PARA EL BIZCOCHO

1 En un bowl batir las claras a nieve con la mitad del azúcar, aparte batir las yemas a espumoso con el resto del azúcar.

2 Incorporar claras a yemas con movimientos envolventes hasta mezclar sin remover demasiado.

3 Agregar harina y sal cernidas, continuar removiendo hasta tener una mezcla homogénea y aireada.

4 Verter la mezcla en una lata con papel mantequilla y espatular del grosor necesario

5 Hornear a 180°C durante 7 minutos. Una vez listo, cubrir con un paño húmedo y enrollar sobre si mismo para facilitar el enrollado.

### PARA EL MERENGUE SUIZO

6 En un bowl mezclar claras, azúcar y llevar a baño maría hasta alcanzar una temperatura de 60°C.

7 Retirar del calor y batir a velocidad media - alta hasta que triplique su volumen. Reservar.

### PARA EL MONTAJE

8 Rellenar con Leche Condensada Untable Nestlé® y piña picada. Finalmente cubrir con el merengue reservado y tostar con un soplete.





## Berlines rellenos con Leche Condensada Untable® de frambuesa.

 **16**  
porc.

 **80**  
min.

### INGREDIENTES

#### MASA

<b>500 gr</b>	Harina sin polvos de hornear
<b>10 gr</b>	Levadura instantánea
<b>90 gr</b>	Azúcar
<b>2 und</b>	Huevos
<b>80 gr</b>	Mantequilla sin sal
<b>20 gr</b>	Leche Nido® en polvo
<b>125 ml</b>	Agua tibia
<b>1/2 und</b>	Zeste de naranja

#### RELLENO LECHE CONDENSADA

<b>400 gr</b>	Leche Condensada Untable®
<b>100 gr</b>	Mermelada de frambuesa

### PREPARACIÓN

#### PARA LA MASA

- 1 Para preparar los berlines, formar un volcán con la harina, en el centro incorporar la levadura trozada, azúcar y huevos.
- 2 Formar una masa desde el centro hacia afuera y poco a poco agregar el agua tibia con la leche Nido® previamente disuelta.
- 3 Cuando la masa comience a tomar forma, agregar la mantequilla blanda en cubos pequeños y continuar amasando hasta que la masa no se pegue en las manos (unos 8 minutos aproximadamente).

- 4 Dividir la masa en 16 partes (60 g) y dar forma al ovillo cuidando que tengan una superficie lisa y el pliegue esté en la parte de abajo.
- 5 Leudar en una lata con papel mantequilla o harina y cubrir con un paño limpio por aproximadamente 30 minutos en un lugar cálido.
- 6 Para la dora, mezclar 1 huevo con 5 cucharadas de leche, con la ayuda de una brocha pintar la superficie de los berlines con esta mezcla y llevar a horno precalentado a 170°C durante 20 minutos, una vez listos enfriar sobre una rejilla.

#### MONTAJE

- 7 En un bowl batir la Crema Nestlé muy fría por 1 minuto a velocidad media, agregar azúcar flor y vainilla, continuar batiendo hasta montar.
- 8 Con un cuchillo dentado, abrir cada berlin a la mitad, rellenar con Leche Condensada Untable Nestlé® mezclada previamente con la mermelada, insertar frambuesas frescas. Sobre esta manguear con crema chantilly, cubrir con la tapa cortada y toques de azúcar flor.

# Muffin de nuez relleno con Leche Condensada Untable®

 **12**  
porc.

 **45**  
min.

## INGREDIENTES

### BIZCOCHO

<b>375 gr</b>	Harina sin polvos de hornear
<b>15 gr</b>	Polvo de hornear Imperial®
<b>2 gr</b>	Bicarbonato de sodio
<b>3 gr</b>	Canela en polvo
<b>3 gr</b>	Sal
<b>80 gr</b>	Mantequilla sin sal
<b>80 gr</b>	Aceite vegetal
<b>200 gr</b>	Azúcar granulada
<b>2 und</b>	Huevos
<b>80 gr</b>	Yogurt natural
<b>240 ml</b>	Leche líquida
<b>5 gr</b>	Esencia de vainilla
<b>100 gr</b>	Nueces tostadas
<b>50 gr</b>	Azúcar granulada para topping

### PARA LOS MUFFINS:

- 1 En un bowl mezclar harina, polvo Imperial®, bicarbonato, sal y canela, cernir todo y reservar.
- 2 Aparte mezclar mantequilla fundida fría, aceite y huevos. Unir todo hasta combinar, agregar yogurt, leche y vainilla.
- 3 Verter los ingredientes húmedos sobre los secos reservados, mezclar con una espátula sólo hasta incorporar, finalmente adicionar las nueces tostadas y picadas.
- 4 Distribuir la mezcla en moldes de muffins preparados con cápsulas de papel, espolvorear azúcar granulada sobre la superficie.
- 5 Llevar a horno a 170°C por 25 minutos, una vez listos enfriar sobre una rejilla.

### PARA EL MONTAJE:

- 6 Con un cuchillo, retirar el centro de cada muffin, rellenar cada uno con Leche Condensada Untable Nestlé® y espolvorear con nueces picadas.





# Cheesecake de limón con Leche Condensada Untable®

 **10**  
porc.

 **90**  
min.

## INGREDIENTES

### BASE DE GALLETAS

200 gr Galleta Tritón®  
40 gr Mantequilla sin sal

### CHEESECAKE

500 gr Queso crema  
120 gr Azúcar granulada  
4 und Huevos  
8 gr Esencia de vainilla  
10 gr Almidón de maíz  
160 gr Crema UHT Nestlé®  
20 gr Jugo de limón

### RELLENO DE PIE DE LIMÓN

300 gr Leche Condensada Untable®  
2 und Yemas  
100 gr Jugo de limón  
5 gr Ralladura de limón

- 1 **PARA LA BASE:**  
Pulverizar galletas y mezclar con la mantequilla fundida.
- 2 En la base del molde, disponer la mezcla anterior, prensar con espátula una capa pareja y firme.
- 3 Refrigerar y reservar.
- 4 **PARA EL CHEESECAKE:**  
Cremar el queso crema con el azúcar flor hasta que no queden grumos.
- 5 Agregar los huevos uno a uno sin batir demasiado.
- 6 Disolver el almidón de maíz junto al jugo de limón, ralladura y vainilla e incorporar al cremado.
- 7 Por último, incorporar la crema y mezclar a velocidad media por 1 minutos máximo o hasta obtener una mezcla homogénea.
- 8 Distribuir mezcla de cheesecake sobre la base de galletas reservada.
- 9 **PARA EL RELLENO DE PIE DE LIMÓN:**  
Mezclar las yemas, Leche Condensada Untable®, jugo y ralladura de limón. Llevar a baño maría por 15 minutos aprox, y cocinar hasta que espese ligeramente. Una vez lista llevar a una manga con boquilla lisa y reservar.
- 10 **PARA EL MONTAJE:**  
Sobre el cheesecake recién montado agregar líneas verticales del relleno de pie de limón, hundiéndolo ligeramente la mezcla para que se integre bien. Con un palito de brocheta, trazar líneas horizontales para formar un marmolado.
- 11 Llevar a horno precalentado a 170°C por 55 minutos, hasta que el cheesecake comience a dorar.
- 12 Retirar del horno y enfriar.

Recetario



**Nestlé**  
PROFESIONAL

☎ 800 440 300

servicioprofesionales@cl.nestle.com

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