

NUEVO

KITKAT® UNTABLE

Nestlé
PROFESSIONAL



**¡CREA RECETAS EXCLUSIVAS
CON ESTE PRODUCTO INNOVADOR!**



KITKAT® UNTABLE OFERECE MUCHO MÁS:

FUERZA: KITKAT® ES LA MARCA DE CHOCOLATE NESTLÉ® MÁS VENDIDA DEL MUNDO.

SABOR INCONFUNDIBLE: CON UN SABOR IDÉNTICO AL CHOCOLATE, EL KITKAT® UNTABLE ENAMORA DESDE EL PRIMER BOCADO.

CRUJIENTE: UNA FÓRMULA EXCLUSIVA QUE DEJA QUE LAS OBLEAS DE LA PASTA ESTÉN SIEMPRE FRESCAS PARA UNA EXPERIENCIA DELICIOSAMENTE CRUJIENTE.

PRACTICIDAD: EMPAQUE PRÁCTICO ABRE Y CIERRA FÁCIL. LISTO PARA USAR.



CUBRE



RELLENA



DECORA

**¡FÁCIL DE USAR
DIFÍCIL DE RESISTIR!**



Nestlé
PROFISSIONAL



PAN DE CHOCOLATE HECHO CON KITKAT® UNTABLE

INGREDIENTES:

MASA

100 G HUEVOS (APROXIMADAMENTE)
500 G HARINA DE TRIGO
50 G DE AZÚCAR
50 G DE LEVADURA SECA
50 G DE MANTEQUILLA SIN SAL
5 G EXTRACTO DE VAINILLA
2 G CANELA EN POLVO
10 G DE SAL
250 ML DE AGUA

RELLENO

500 G DE PASTA CREMOSA KITKAT®

COBERTURA

25 G YEMA DE HUEVO (APROXIMADAMENTE)
10 ML AGUA

MODO DE PREPARAR:

- 1. MASA:** EN UNA JARRA MEDIDORA, MEZCLAR LA LEVADURA, EL AZÚCAR Y EL AGUA Y DEJAR REPOSAR DURANTE 40 MINUTOS.
- 2. A CONTINUACIÓN,** MEZCLAR TODOS LOS INGREDIENTES Y AMASAR DURANTE 10 MINUTOS HASTA QUE SE DESARROLLE EL GLUTEN Y LA ELASTICIDAD DE LA MASA. DEJAR REPOSAR DURANTE 40 MINUTOS.
- 3. RELLENO:** DIVIDIR LA MASA EN TRES PARTES IGUALES. RELLENAR CADA HOJALDRE CON LA PASTA KITKAT®.
- 4. PERFORAR** LA MASA Y DEJARLA REPOSAR DURANTE OTROS 40 MINUTOS.
- 5. COBERTURA:** PINCELAR CON LA MEZCLA DE YEMA Y AGUA Y METER EN EL HORNO PRECALENTADO A 160°C DURANTE 25 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ COCIDO Y DORADO.



★★★
MÉDIO



TEMPO DE PREPARACIÓN:
1 HORA



RENDIMIENTO:
1 UNIDAD

ROLLO HECHO CON KITKAT® UNTABLE

INGREDIENTES:

MASA

200 G HUEVOS (APROXIMADAMENTE)
80 G HARINA DE TRIGO
100 G DE AZÚCAR
50 G ALMIDÓN DE MAÍZ

RELLENO

500 G DE PASTA CREMOSA KITKAT®
150 G DE CREMA PARA BATIR NESTLÉ®

COBERTURA

150 G PASTA KITKAT®
45 G CHOCOLATE KITKAT®

MODO DE PREPARAR:

- 1. MASA:** BATIR LOS HUEVOS CON EL AZÚCAR HASTA QUE CUADRUPLIQUE SU VOLUMEN.
- 2. INCORPORA** LA HARINA DE TRIGO Y EL ALMIDÓN A LOS HUEVOS BATIDOS, CUIDADOSAMENTE.
- 3. COLOCAR** LA MASA EN UN RECIPIENTE RECTANGULAR PREVIAMENTE ENGRASADO. ESTIRAR HASTA DEJARLA FINA Y LIGERA. COCER DURANTE 8 MINUTOS EN HORNO PRECALENTADO A 180°C.
- 4. DESMOLDAR** MIENTRAS ESTÁ CALIENTE SOBRE UN TROZO DE PAPEL ENCERADO CON AZÚCAR.
- 5. RELLENO:** MEZCLAR LA PASTA DE KITKAT® CON LA CREMA PARA BATIR NESTLÉ® Y EXTENDERLA POR TODA LA SUPERFICIE DE LA MASA MIENTRAS ESTÁ CALIENTE.
- 6. ENROLLAR** Y DEJAR ENFRIAR.
- 7. DECORACIÓN:** CALENTAR LA PASTA DE KITKAT® EN EL MICROONDAS DURANTE 1 MINUTO, Y LUEGO SUMERGIR TODA LA SUPERFICIE DEL ROLLO.
- 8. DECORAR** EL ROLLO CON 4 DEDOS DE CHOCOLATE KITKAT®



★★★
MÉDIO



TEMPO DE PREPARACIÓN:
30 MINUTOS



RENDIMIENTO:
1 UNIDAD





PASTEL CRUJIENTE HECHO CON KITKAT® UNTABLE

👩‍🍳 INGREDIENTES:

MASA DE PASTEL

350 G HARINA DE TRIGO
1 G SAL
200 G DE AZÚCAR
200 ML LECHE ENTERA
10 G POLVO PARA HORNEAR
200 G HUEVOS (APROXIMADAMENTE)
200 ML ACEITE DE GIRASOL

RELLENO

500 G DE PASTA CREMOSA KITKAT®

COBERTURA

80 G MANTEQUILLA FRÍA SIN SAL, EN CUBITOS
150 G HARINA DE TRIGO
100 G AZÚCAR
30 G CHOCOLATE EN POLVO
5 G DE POLVO PARA HORNEAR
1 G DE SAL

🕒 MODO DE PREPARAR:

- 1. MASA DE PASTEL:** EN UN RECIPIENTE BATIR TODOS LOS INGREDIENTES RÁPIDAMENTE, CON LA AYUDA DE UN BATIDOR, HASTA QUE NO QUEDEN GRUMOS.
- 2. VIERTA LA MASA** EN UN MOLDE RECTANGULAR DE 20 X 35 CM ENGRASADO, FORRADO CON PAPEL ENCERADO EN LOS LADOS Y EN EL FONDO, Y RESERVE.
- 3. COBERTURA:** MEZCLA TODOS LOS INGREDIENTES HASTA OBTENER UNA MASA HÚMEDA, RESERVE.
- 4. RELLENO:** COLOQUE CUCHARADAS DE PASTA CREMOSA KITKAT® SOBRE LA MASA CRUDA. A CONTINUACIÓN, CUBRIR TODO EL MOLDE CON LA COBERTURA, RECORDANDO PRESIONAR LA COBERTURA PARA DEJARLA CON GRÁNULOS MÁS GRANDES.
- 5. HORNEAR** EN EL HORNO PRECALENTADO A 160°C DURANTE 45 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉ COCIDO Y DORADO. SACAR DEL HORNO Y DEJAR ENFRIAR.
- 6. CORTAR** EN RECTÁNGULOS Y TERMINAR CON DEDOS KITKAT® ENCIMA.



FÁCIL



TEMPO DE PREPARACIÓN:
1 HORA



RENDIMIENTO:
1 UNIDAD

PASTEL HECHO CON KITKAT® UNTABLE

👩‍🍳 INGREDIENTES:

PAN DE CHOCOLATE

125 G HUEVOS (APROXIMADAMENTE)
100 G AZÚCAR
85 G DE HARINA
5 G POLVO PARA HORNEAR
40 G CHOCOLATE EN POLVO
20 G LECHE ENTERA

RELLENO

500 G DE PASTA CREMOSA KITKAT®
150 G DE CREMA PARA BATIR NESTLE®

COBERTURA

150 G CHOCOLATE MEDIO AMARGO
50 G CREMA PARA BATIR NESTLE®
249 G CHOCOLATE KITKAT®
300 G FRESAS EN REBANADAS

🕒 MODO DE PREPARAR:

- 1. MASA DE PASTEL:** EN UN RECIPIENTE COLOQUE LOS HUEVOS Y EL AZÚCAR Y BATE HASTA QUE SE HAYA TRIPLICADO EN VOLUMEN Y TOMA UN ASPECTO CLARO Y ESPUMOSO.
- 2. MEZCLAR** MANUALMENTE LA HARINA DE TRIGO, EL POLVO PARA HORNEAR, EL CHOCOLATE EN POLVO Y LA LECHE ENTERA.
- 3. COLOCAR** EN UN MOLDE REDONDO DE 20 CM DE DIÁMETRO Y HORNEAR EN EL HORNO PRECALENTADO A 180 °C DURANTE UNOS 30 MINUTOS O HASTA QUE EL PALILLO SALGA SECO. DEJAR ENFRIAR Y DESMOLDAR.
- 4. MONTAJE Y RELLENO:** MEZCLE LA PASTA KITKAT® CON LA CREMA PARA BATIR NESTLE®. APLICAR 200g DE PASTA KITKAT® DE FORMA UNIFORME.
- 5. COLOCA** LA SEGUNDA CAPA Y REPITE EL PROCESO ANTERIOR.
- 6. AÑADIR** LA ÚLTIMA CAPA Y HUMEDECERLA CON LA LECHE ENTERA.
- 7. COBERTURA:** EN UN RECIPIENTE COLOCAR EL CHOCOLATE AMARGO Y LA CREMA PARA BATIR NESTLE®. MEZCLAR HASTA QUE ESTÉ SUAVE.
- 8. CUBRIR** TODO EL PASTEL CON EL GANACHE
- 9. COLOCAR** EL CHOCOLATE KITKAT® POR TODO EL LADO DE LA TARTA, CORTANDO POR LA PARTE INFERIOR SI ES NECESARIO.
- 10. DECORAR** LA PARTE SUPERIOR DE LA TARTA CON LAS FRESAS CORTADAS POR LA MITAD Y ENTERAS.



FÁCIL



TEMPO DE PREPARACIÓN:
2 HORAS



RENDIMIENTO:
1 UNIDAD





ECLAIR HECHO CON KITKAT® UNTABLE

INGREDIENTES:

PASTA

150 G HARINA DE TRIGO
115 G MANTEQUILLA SIN SAL 125ML
AGUA
5 G DE SAL
5 G DE AZÚCAR
125 ML LECHE ENTERA
200 G HUEVOS HELADOS
(APROXIMADAMENTE)

RELLENO

400 G DE PASTA CREMOSA KITKAT®

COBERTURA

200 G PASTA KITKAT®
122 G CHOCOLATE KITKAT®

MODO DE PREPARAR:

- 1. PASTA:** EN UNA SARTÉN CON LA TAPA PUESTA, MEZCLAR LA LECHE, EL AGUA Y LA SAL, EL AZÚCAR Y LA MANTEQUILLA Y CALENTAR HASTA QUE HIERVA. LUEGO MEZCLAR RÁPIDAMENTE LA HARINA HASTA FORMAR UNA MASA HOMOGÉNEA.
- 2. BATIR LA MASA EN LA AMASADORA CON LA PALA DURANTE 3 MINUTOS, LUEGO AÑADIR LOS HUEVOS FRÍOS Y BATIR DURANTE OTROS 2 MINUTOS HASTA OBTENER UNA MASA ELÁSTICA.**
- 3. CON UNA MANGA PASTELERA Y UNA BOQUILLA DE PERLÉ, DISPONER LA MASA EN UNA BANDEJA DE SILICONA, HACER LOS ÉCLAIRS Y HORNEAR EN UN HORNO PRECALENTADO A 180°C DURANTE 45 MINUTOS O HASTA QUE ESTÉN DORADOS Y BIEN COCIDOS.**
- 4. RELLENO:** RELLENAR CON PASTA KITKAT®.
- 5. DECORACIÓN:** DERRETIR LA PASTA DE KITKAT® EN EL MICROONDAS DURANTE 1 MINUTO Y SUMERGIRLA EN LA SUPERFICIE DE LOS ÉCLAIRS. TERMINAR CON UN DEDO DE CHOCOLATE KITKAT® ENCIMA DE CADA UNO.



FÁCIL



TEMPO DE PREPARACIÓN:
2 HORAS



RENDIMIENTO:
17 UNIDADES

CHOCO MELTS HECHO CON KITKAT® UNTABLE

INGREDIENTES:

DECORACIÓN

3 G COLORANTE CHOCOLATE PLATEADO EN POLVO
3 G COLORANTE CHOCOLATE DORADO EN POLVO
20 G ALCOHOL DE CEREALES
CHOCOLATE CON LECHE

RELLENO

500 G DE PASTA CREMOSA KITKAT®

MODO DE PREPARAR:

- 1. CONCHAS:** FUNDIR Y ATEMPERAR EL CHOCOLATE CON LECHE SEGÚN LAS INSTRUCCIONES DEL ENVASE, LUEGO HACER LAS CONCHAS EN LOS MOLDES Y DEJAR SECAR DURANTE 5 MINUTOS EN LA NEVERA HASTA QUE LAS CONCHAS ESTÉN FIRMES.
- 2. RELLENO:** RELLENAR LAS CONCHAS CON LA PASTA DE KITKAT® Y CERRARLA CON EL RESTO DE CHOCOLATE CON LECHE ATEMPERADO. DEJAR SECAR DURANTE 10 MINUTOS EN LA NEVERA O HASTA QUE SE SUELTE DEL MOLDE.
- 3. DECORACIÓN:** EN FRASCOS SEPARADOS, COLOCAR LOS DOS COLORANTES Y MEZCLAR CON EL ALCOHOL DE GRANO, LUEGO HACER RAYAS Y GOTAS AL AZAR SOBRE LA CONCHA COMO EN LA FOTO.



FÁCIL



TEMPO DE PREPARACIÓN:
1 HORA



RENDIMIENTO:
2 UNIDADES

