



RECETARIO KIT KAT®

El chocolate Nestlé®
más vendido del mundo,
ahora en crema untable

¡LISTA PARA TODO!



Have a break,
have a KitKat®

IDEAL PARA

rellenar

cubrir

decorar

CHEESECAKE DE KIT KAT®

 **8**
porc.

 **60**
min.

INGREDIENTES

Base

200 gr Galletas de vino Mckay®
100 gr Mantequilla de horneado

Cheesecake Vainilla

800 gr Queso crema
240 gr Azúcar granulada
3 und Huevos
5 ml Esencia de vainilla
160 ml Crema UHT Nestlé®
20 ml Jugo de limón

Relleno Kitkat Untable

150 gr KIT KAT® Untable
100 gr Frutillas frescas

PREPARACIÓN

- 1 Elaborar la base triturando las galletas de vino e integrandolas con la mantequilla derretida.
- 2 Ubicar las galletas en la base de un molde de 20 cm., prensar y hornear a 180°C por 5 minutos. Enfriar y reservar.
- 3 Elaborar cheesecake, cremando el queso con el azúcar granulada.
- 4 Agregar el resto de los ingredientes sin batir en exceso.
- 5 Verter la mezcla sobre las galletas.
- 6 Hornear por 50 minutos a 180°C. Enfriar por completo antes de decorar. Porcionar en 8 partes.

MONTAJE

- 7 Fundir KIT KAT® Untable en baño maría y distribuir sobre la superficie, decorar con frutillas trozadas.



Tómate el break que mereces y pon a prueba tu creatividad para preparar las más ricas recetas con este nuevo producto de Nestlé Professional.

La nueva Crema KIT KAT® Untable es muy simple de utilizar. Ideal para rellenar o decorar tus preparaciones de forma rápida y con un resultado perfecto.

FORMATO
2,1 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 preparaciones con nuestra nuestra Crema KIT KAT® Untable.





 **12**
porc.

 **40**
min.

BROWNIE CON BAÑO DE KIT KAT®

INGREDIENTES

Brownie

185 gr	Margarina de horneó
185 gr	Chocolate Semi amargo
85 gr	Harina sin polvos de hornear
40 gr	Cacao en polvo
3 und	Huevos
250 gr	Azúcar granulada

Decoración

150 gr	KIT KAT® Untable
30 gr	Maní tostado
10 gr	Hojas de Menta

PREPARACIÓN

- 1 Fundir el chocolate y la margarina a baño maría. Reservar. Aparte, mezclar los huevos y el azúcar y revolver hasta homogeneizar. Unir ambas preparaciones, luego incorporar harina y el cacao en polvo previamente cernidos con movimientos envolventes.
- 2 Disponer mezcla de brownie en un molde preparado de 35x25 cm.
- 3 Hornear en horno precalentado a 180°C durante 25 minutos. Enfriar sin desmoldar.

MONTAJE

- 4 Calentar a baño maría el KIT KAT® Untable para dar consistencia de baño, distribuir sobre la superficie de Brownie.
- 5 Decorar la superficie con maní tostado picado.
- 6 Una vez frío, porcionar en cuadrados de 4x4 cm. Mantener refrigerado.

FUDGE DE KIT KAT®



15
porc.



80
min.

INGREDIENTES

Fudge

- 0,2 kg Chocolate semi amargo
0,2 kg KIT KAT® Untable
0,2 kg Leche Condensada Nestlé®

Decoración

- 15 gr KIT KAT® 4 Finger

PREPARACIÓN

- 1 En un bowl sobre baño maría, fundir el chocolate con la leche condensada y KIT KAT® Untable. Mezclar hasta lograr una consistencia homogénea.
- 2 En un molde de 15 x 30 cm. distribuir la mitad de la mezcla y espatular hasta formar una capa.
- 3 Distribuir KIT KAT® trozado en una capa uniforme. Reservar 1/3 para decorar.
- 4 Espatular la mezcla restante sobre la capa de KIT KAT®.
- 5 Espolvorear KIT KAT® en trozos irregulares sobre la superficie. Cubrir con papel film y llevar a frío 60 minutos.

MONTAJE

- 6 Porcionar en 15 cuadrados iguales.





QUEQUE BICOLOR CON KIT KAT®



15
porc.



45
min.

INGREDIENTES

Base

250 gr	Harina sin polvos de hornear
8 gr	Polvos de hornear IMPERIAL®
5 und	Huevos
250 gr	Azúcar granulada
250 gr	Margarina de horneó
50 gr	KIT KAT® Untable
5 ml	Esencia de vainilla
1/2 und	Zeste de naranja

Decoración

10 gr	Azúcar flor
50 gr	Frutillas frescas

PREPARACIÓN

- 1 En un bowl a baño maría, batir los huevos con el azúcar hasta alcanzar los 55°C, continuar batiendo hasta enfriar. Reservar.
- 2 Aparte, cremar la margarina hasta que se vuelva pálida, incorporar los huevos batidos en forma envolvente.

- 3 Adicionar a la mezcla esencia de vainilla y zeste de naranja. Finalmente incorporar harina cernida con polvos de hornear.
- 4 Separar 1/3 de la preparación, unir con KIT KAT® Untable fundido hasta formar una mezcla de chocolate.
- 5 Verter ambos batidos en un molde rectangular cubierto con papel mantequilla en la base, alternando ambos colores para formar el efecto bicolor.
- 6 Hornear por 35 minutos a 180°C.

MONTAJE

- 7 Una vez tibio, desmoldar, enfriar completamente y decorar con azúcar flor y frutillas a gusto.

MUFFIN CON KIT KAT®

INGREDIENTES

Muffin

4 und	Huevos
150 gr	Azúcar
60 ml	Leche entera
80 ml	Aceite vegetal
100 gr	Margarina de horneó
200 gr	Harina sin polvos de hornear
6 gr	Polvo de hornear IMPERIAL®
1 gr	Sal
5 ml	Esencia de vainilla

Relleno

60 gr	KIT KAT® Untable
-------	------------------

Decoración

60 gr	KIT KAT® Untable fundido
-------	--------------------------

PREPARACIÓN

- 1 Batir los huevos con el azúcar, agregar mantequilla derretida, vainilla, leche y aceite.
- 2 Incorporar los ingredientes secos previamente cernidos. Batir hasta mezclar.
- 3 Refrigerar el batido por 1 hora.
- 4 Distribuir en moldes o cápsulas de papel hasta rellenar 3/4 de capacidad.
- 5 Hornear por 12-15 minutos a 175°C. Enfriar.
- 6 Perforar la superficie de cada muffin y con una manga pastelera rellenar con 5 gr de KIT KAT® Untable en el centro.

MONTAJE

- 7 Fundir KIT KAT® Untable en baño maría y bañar la superficie de cada muffin, decorar con láminas de coco, enfriar y servir.

 12
porc.

 75
min.





 **12**
porc.

 **120**
min.

GALLETAS BICOLOR CON KIT KAT®

INGREDIENTES

Galletas

227 gr	Mantequilla
250 gr	Azúcar flor
2 und	Huevos
15 ml	Esencia de vainilla
455 gr	Harina sin polvos de hornear
4 gr	Polvo de hornear IMPERIAL®
25 gr	Almidón de maíz
1 gr	Sal
50 gr	KIT KAT® Untable

Decoración

60 gr	KIT KAT® Untable fundido
-------	--------------------------

PREPARACIÓN

- 1 Cremar la mantequilla con azúcar hasta lograr una textura cremosa y pálida.
- 2 Incorporar los huevos uno a la vez y esencia de vainilla.
- 3 Agregar los ingredientes secos previamente cernidos de forma gradual hasta incorporar.
- 4 Dividir la masa a la mitad y mezclar una parte de la masa con KIT KAT® Untable fundido, amasar hasta incorporar.
- 5 Extender ambas masas sobre la mesada, formando rectángulos de 20x25 cms. Refrigerar 30 min.
- 6 Una vez frías, disponer el rectángulo de chocolate sobre el de vainilla, enrollar formando un cilindro. Refrigerar 2 horas.

MONTAJE

- 7 Una vez fría la masa, cortar discos de 0,5 cm. y disponer sobre una lata de horno cubierta con papel mantequilla.
- 8 Hornear a 175°C por 10 min, enfriar y almacenar en un contenedor hermético, en un lugar fresco y seco.
- 9 Opcionalmente decorar con KIT KAT® Untable fundido.

ALFAJORES RELLENOS CON KIT KAT®



24
porc.



150
min.



INGREDIENTES

Masa de Alfajor

260 gr	Azúcar flor
260 gr	Margarina de horneó
60 gr	Miel
1 und	Huevo L
120 gr	Almidón de maíz
70 gr	Cacao amargo
5 gr	Bicarbonato de sodio
7 gr	Polvo de hornear IMPERIAL®
120 gr	Harina de almendras
360 gr	Harina sin polvos de hornear
5 ml	Esencia de vainilla
60 gr	KIT KAT® Untable

Relleno

500 gr	Manjar Pastelero Nestlé®
120 gr	KIT KAT® Untable

Decoración

500 gr	Cobertura chocolate amargo
--------	----------------------------

PREPARACIÓN

- 1 Cremar la mantequilla con el azúcar y miel.
- 2 Añadir el huevo y esencia de vainilla, batir hasta integrar.
- 3 Incorporar los secos previamente cernidos, mezclar sin trabajar demasiado.
- 4 Estirar la masa de 0,6 mm. de espesor, reservar en frío por 2 horas.
- 5 Cortar las bases de 5 cm. y disponer sobre una lata con papel mantequilla.
- 6 Hornear por 10 minutos a 170°C.
- 8 Disponer de a dos tapas enfrentando la parte superior de cada una con otra. Rellenar con 20 gr de Manjar formando un aro y luego en el centro rellenar con 5 gr de KIT KAT® Untable.
- 9 Presionar para visualizar el relleno.
- 10 Fundir el chocolate semi amargo y bañar cada alfajor, dejar escurrir el exceso de baño.

MONTAJE

- 7 Retirar las tapas de alfajor, (trabajar frías).



MACARONS RELLENOS CON KIT KAT®



36
und.



60
min.

INGREDIENTES

Macarons

140 gr	Claras de huevo
140 gr	Harina de almendra
90 gr	Azúcar granulada
130 gr	Azúcar flor
5 ml	Esencia de vainilla
2 gr	Cremor tártaro (opcional)
A gusto	Colorante en gel

Decoración

400 gr	KIT KAT® Untable
100 gr	Mermelada de frambuesa

PREPARACIÓN

- 1 Cernir dos veces la harina de almendras junto con el azúcar flor para eliminar trozos e impurezas.
- 2 En un bowl muy limpio, batir las claras a temperatura ambiente hasta formar una espuma, agregar el cremor tártaro y luego el azúcar granulada poco a poco hasta incorporar.

- 3 Agregar colorante en gel y esencia de vainilla. Continuar batiendo hasta formar un merengue firme.
- 4 Incorporar 1/3 de la mezcla de harina con azúcar flor reservada y mezclar con movimientos suaves y envolventes cuidando de no eliminar el aire del batido. Adicionar en dos partes el resto de ingredientes secos y continuar mezclando con mucho cuidado.
- 5 Se debe mezclar hasta alcanzar textura de lava y que al levantar con la espátula se pueda dibujar un número 8.
- 6 Traspasar la preparación a una manga pastelera con un boquilla lisa. Porcionar pequeños discos de 2 cm, sobre una lata de horno cubierta con papel mantequilla o silpat. Golpear para eliminar burbujas de aire y reservar a temperatura ambiente por 30 minutos, hasta que formen una piel que no se pegue al contacto.

- 7 Hornear a 120°C durante 12 a 15 minutos, hasta que se forme el clásico pie y se despeguen de la superficie. Enfriar y reservar.

MONTAJE

- 8 Rellenar con un aro de KIT KAT® Untable cada tapa con mermelada de frambuesa en el centro, tapar formando un sandwich.
- 9 Reservar refrigerados al menos 24 hrs antes de consumir y para mantenerlos, por una semana en un contenedor hermético.

DONUT BAÑADA CON KIT KAT®

INGREDIENTES

Masa

500 gr	Harina sin polvos de hornear
230 gr	Azúcar granulada
40 gr	Margarina de horneó
2 und	Huevos
20 gr	Levadura fresca
120 ml	Leche entera
5 gr	Sal
5 ml	Esencia de vainilla
1 lt	Aceite para freír

Decoración

400 gr	KIT KAT® Untable
25 gr	Nueces picadas

PREPARACIÓN

- 1 Disponer en un bowl harina y sal.
- 2 En el centro agregar azúcar, huevos, levadura, leche tibia y esencia de vainilla.
- 3 Amasar hasta lograr una masa homogénea, luego incorporar la mantequilla blanda.
- 4 Trabajar la masa hasta que se despegue del mesón de trabajo.
- 5 Dar forma de bollo, llevar a un bowl tapado y dejar reposar para leudar por 20 minutos.
- 6 Estirar la masa hasta conseguir un espesor de 0,5 mm. Dejar descansar por 10 minutos.
- 7 Cortar círculos de 8 cm. de diámetro y con un cortante más pequeño cortar el centro. Cubrir y leudar por 15 minutos.
- 8 Freír en aceite caliente a 160°C por ambos lados hasta lograr un dorado parejo.

MONTAJE

- 9 Una vez fritas, bañar la parte superior con KIT KAT® Untable fundido y decorar con nueces.
- 10 Si se desea, con un cuchillo cortar a la mitad y rellenar antes de cubrir.

 **18**
und.

 **55**
min.





 **12**
porc.

 **45**
min.

GALLETAS DE AVENA Y KIT KAT®

INGREDIENTES

Masa Galleta

120 gr	Harina sin polvos de hornear
3 gr	Bicarbonato
5 gr	Sal
113 gr	Mantequilla
65 gr	Azúcar granulada
140 gr	Azúcar rubia
10 ml	Esencia de vainilla
1 und	Huevo L
135 gr	Avena tradicional
100 gr	Chips de chocolate semi amargo
50 gr	KIT KAT® Untable

Decoración

400 gr	KIT KAT® Untable
--------	------------------

PREPARACIÓN

- 1 En un bowl mezclar harina y bicarbonato. Reservar. Aparte enfriar KIT KAT® Untable y trozar en pequeños cubos. Reservar.
- 2 Mezclar la mantequilla ya pomada con azúcar granulada y azúcar rubia. Crear a velocidad media hasta que se vuelva más clara y aireada.
- 3 A velocidad baja, incorporar sal, vainilla y los huevos. Batir 2 minutos hasta mezclar.
- 4 Añadir la mezcla de harina y bicarbonato reservada, mezclar sólo hasta incorporar, es importante no mezclar en exceso.
- 5 Finalmente adicionar avena, chips de chocolate y KIT KAT® Untable trozado. Refrigerar la masa mínimo una hora o toda la noche.
- 6 Dividir la masa en 12 partes, dar forma de bola, disponer sobre una lata cubierta con papel mantequilla y refrigerar 15 min.
- 7 Hornear a 190°C por 8 a 10 min, hasta que los bordes estén levemente dorados y el centro aún blando.
- 8 Enfriar en la lata por 2 minutos, traspasar a una rejilla y enfriar por completo.

MONTAJE

- 9 Decorar con líneas de KIT KAT® Untable fundido y enfriar.
- 10 Conservar en contenedor hermético en un lugar fresco y seco.



Have a break,
have a KitKat®



📞 800 440 300

servicioprofesionales@cl.nestle.com

Encuentra exquisitas recetas en:
www.nestleprofessional-latam.com