

Recetario

Nestlé
PROFESSIONAL



Untable

El exquisito sabor de la leche condensada,

en una textura más firme, para lograr *deliciosos postres.*



Alfajor de Maicena relleno con Nestlé® Leche Condensada Untable

 **20**
porc.

 **60**
min.

• INGREDIENTES

BASE:

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

RELLENO NESTLÉ® LECHE CONDENSADA UNTABLE:

500 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
50 gr	Coco Rallado

• PREPARACIÓN

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 Nestlé® Leche Condensada Untable en una manga pastelera y rellenar formando los alfajores, decorar con coco rallado.

 **Nestlé**
PROFESSIONAL

Desafía tu creatividad y prepara las más ricas recetas con este nuevo producto de **Nestlé Professional®**.

Nestlé® Leche Condensada Untable aporta toda la firmeza, versatilidad y dulzura en un solo producto. 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: 130

	100g	1 porción (20g)
Energía (Kcal)	130	65
Proteínas (g)	7,0	1,4
Grasas totales (g)	8,4	1,7
Grasas Saturadas (g)	5,5	1,1
Grasas Monoinsaturadas (g)	1,7	0,34
Grasas Poliinsaturadas (g)	0,27	0,05
Ac. grasos trans (g)	0,33	0,07
Colesterol (mg)	24	4,7
Hidratos de carbono disp. (g)	55,6	11,1
Azúcares totales (g)	55,6	11,1
Sodio (mg)	109	22

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

INGREDIENTES: Azúcar, Leche entera.



FOTO REFERENCIAL

FOTO REFERENCIAL

 **12**
porc.

 **70**
min.

Cachitos rellenos con Nestlé® Leche Condensada Untable

• INGREDIENTES

MASA AMARILLA:

250 gr	Harina sin polvos de hornear
65 gr	Mantequilla sin sal
60 ml	Vino blanco
4 und	Yemas
1 und	Huevo entero
1 pizca	Sal

RELLENO NESTLÉ® LECHE CONDENSADA UNTABLE:

500 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
A gusto	Azúcar flor

• PREPARACIÓN

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 enmantequillados.
- 5 Llevar al horno a 180°C 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 Nestlé® Leche Condensada Untable. Espolvorear con azúcar flor al terminar.

Brazo de reina relleno con Nestlé® 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 NESTLÉ® LECHE CONDENSADA UNTABLE:

400 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
100 gr	Piña en Trozos

MERENGUE SUIZO:

120 gr	Claras de huevo
240 gr	Azúcar granulada

• PREPARACIÓN

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



FOTO REFERENCIAL

FOTO REFERENCIAL



Berlines rellenos con Nestlé® Leche Condensada Untable y frambuesa.

 **16**
porc.

 **80**
min.

• INGREDIENTES

MASA:

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

RELLENO NESTLÉ® LECHE CONDENSADA UNTABLE:

400 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
100 gr	Mermelada de frambuesa

• PREPARACIÓN

PARA LA MASA:

- 1 Para preparar los berliners, 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 berliners 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 Nestlé® Leche Condensada Untable 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 Nestlé® Leche Condensada Untable


12
porc.


45
min.

• INGREDIENTES

BIZCOCHO:

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

• PREPARACIÓN

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 Nestlé® Leche Condensada Untable y espolvorear con nueces picadas.





Cheesecake de limón con Nestlé® 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	Nestlé® Leche Condensada Untable
2 und	Yemas
100 gr	Jugo de limón
5 gr	Ralladura de limón

• PREPARACIÓN PARA LA BASE:

- 1 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.

PARA EL CHEESECAKE:

- 4 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 minuto máximo o hasta obtener una mezcla homogénea.

- 8 Distribuir mezcla de cheesecake sobre la base de galletas reservada.

PARA EL RELLENO DE PIE DE LIMÓN:

- 9 Mezclar las yemas, Nestlé® 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.

PARA EL MONTAJE:

- 10 Sobre el cheesecake recién montado agregar líneas verticales del relleno de pie de limón, hundiéndolo ligeramente 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.

Volcán de chocolate blanco relleno con Nestlé® Leche Condensada Untable

 **4**
porc.

 **50**
min.

• INGREDIENTES

MASA BASE:

115 gr	Cobertura chocolate blanco
75 gr	Margarina de horneó
4 und	Huevos
75 gr	Azúcar granulada
80 gr	Harina sin polvos de hornear

RELLENO NESTLÉ® LECHE CONDENSADA UNTABLE:

40 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
A gusto	Azúcar flor

• PREPARACIÓN

PARA LA MASA:

- 1 Fundir chocolate con la margarina y mezclar.
- 2 Aparte batir huevos y azúcar a espumoso hasta incorporar. Agregar la mezcla de chocolate fundido.
- 3 Incorporar harina cernida y mezclar de manera envolvente hasta unir completamente.
- 4 Cubrir los moldes con mantequilla y harina, rellenar con la mezcla hasta la mitad, inyectar con 10 g de Nestlé® Leche Condensada Untable en el centro y completar con el resto de la mezcla hasta 3/4 de capacidad. Llevar al congelador durante 10 minutos.
- 5 Hornear a 220°C durante 12 minutos. Retirar del horno y llevar 10 min al congelador para detener cocción.

PARA EL MONTAJE:

- 6 Servir tibio espolvoreado con azúcar flor.



FOTO REFERENCIAL

Torta de coco y Nestlé® Leche Condensada Untable

 **8**
porc.

 **50**
min.

• INGREDIENTES

BASE TORTA:

125 gr	Mantequilla sin sal
280 gr	Azúcar granulada
4 und	Claras
250 gr	Harina sin polvos de hornear
6 gr	Polvo de hornear Imperial®
50 gr	Coco rallado
8 gr	Esencia de vainilla
200 gr	Crema de coco
1 gr	Sal

RELLENO:

400 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
200 gr	Mermelada de frambuesa sin azúcar
150 gr	Frambuesas

DECORACIÓN:

200 gr	Coco rallado o en hebras tostado
--------	----------------------------------

• PREPARACIÓN

PARA LA BASE:

- 1 Preparar tres moldes desmontables de 16 cm, enmantecados y con papel mantequilla en la base.
- 2 En un bowl, tamizar la harina, coco rallado ligeramente pulverizado, el polvo de hornear y sal. Reservar.
- 3 En un bowl batir la mantequilla con el azúcar hasta blanquear.
- 4 Incorporar la crema de coco con la esencia de vainilla de a poco al cremado a fin de lograr una consistencia cremosa y uniforme.
- 5 Batir las claras a punto nieve e incorporar de forma envolvente al batido anterior en dos tandas.
- 6 Incorporar los secos de forma envolvente para evitar grumos.
- 7 Dividir la mezcla de manera uniforme en los tres moldes.
- 8 Hornear a 175°C por 15 minutos aprox.
- 9 Enfriar y desmoldar.

PARA EL ARMADO:

- 10 Unir los discos de coco con una capa de 100 grs de mermelada de frambuesa sin azúcar, otra con 100 grs de Nestlé® Leche Condensada Untable y luego incorporar 75 grs de frambuesas frescas. Repetir el proceso con la siguiente base.
- 11 Cubrir la torta con los 200 grs restantes de Nestlé® Leche Condensada Untable y coco rallado o en hebras.
- 12 Refrigerar previamente durante 3 horas antes de servir o presentar.

Churros con Nestlé® Leche Condensada Untable

 **12**
porc.

 **50**
min.

• INGREDIENTES

MASA CHURROS:

90 gr	Mantequilla sin sal
250 gr	Agua
2 gr	Sal
150 gr	Harina sin polvos de hornear
2 und	Huevos

DECORACIÓN:

300 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
100 gr	Azúcar
15 gr	Canela en polvo

• PREPARACIÓN

PARA LA MASA DE CHURROS:

- 1 Derretir la mantequilla en una olla, agregar el agua y revolver a fuego medio hasta hervir.
- 2 Agregar la harina de golpe y revolver hasta formar una masa homogénea.
- 3 Mezclar los huevos uno por uno hasta lograr la consistencia deseada.
- 4 Llevar la mezcla a una manga con boquilla rizada tamaño jumbo.
- 5 Freír a 160°C por 4 minutos aproximadamente.

PARA EL ARMADO:

- 6 Retirar del aceite y pasar inmediatamente por el azúcar canela.
- 7 Una vez tibios, perforar por ambos lados con una boquilla de tubo y rellenar con Nestlé® Leche Condensada Untable.



Pie de Maracuyá con Nestlé® Leche Condensada Untable

 **30**
porc.

 **60**
min.



FOTO REFERENCIAL

• INGREDIENTES

MASA 123:

100 gr	Azúcar Flor
200 gr	Mantequilla sin sal
300 gr	Harina sin polvos de hornear
1 und	Zeste de limón
A gusto	Agua fría

RELLENO NESTLÉ® LECHE CONDENSADA UNTABLE:

400 gr	Nestlé® Leche Condensada Untable
200 ml	Pulpa de Maracuyá sin pepas

SALSA DE MARACUYÁ:

170 gr	Pulpa de Maracuyá con pepas
50 gr	Azúcar granulada
30 ml	Agua fría

MERENGUE SUIZO:

150 gr	Claras de huevo
300 gr	Azúcar granulada

• PREPARACIÓN

PARA LA MASA:

- 1 En un bowl, mezclar la harina junto con el azúcar flor y zeste de limón, luego incorporar la mantequilla fría en trozos y frotar con los dedos hasta formar una miga.
- 2 Continuar trabajando la masa y agregar pequeñas cantidades de agua fría sólo hasta lograr una masa compacta.
- 3 Cubrir con film y refrigerar 15 min. Después dividir la masa en dos partes y estirar con un espesor de 4 mm aprox. Cubrir 2 moldes de 20 cm, pinchar con un tenedor y hornear a 180°C por 18 minutos hasta dorar levemente.

PARA EL RELLENO:

- 4 Mezclar Nestlé® Leche Condensada Untable con el jugo de limón, revolviendo hasta incorporar completamente, verter sobre la masa horneada fría y refrigerar.

PARA EL MERENGUE SUIZO:

- 5 En un bowl mezclar claras, azúcar y llevar a baño maría hasta alcanzar una temperatura de 60°C.
- 6 Retirar del calor y batir a velocidad media - alta hasta que triplique su volumen. Reservar.

PARA EL MONTAJE:

- 7 Una vez fría la salsa, distribuir sobre el centro de cada pie y decorar con merengue manguado.

Recetario



Untable

Sólo 2 ingredientes:
leche y azúcar

Única en el mercado

Consistencia firme

Ideal para relleno y cobertura

Nestlé
PROFESIONAL

800 440 300

servicioprofesionales@cl.nestle.com

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

