



Recetas Frescas **PARA UN DULCE OTOÑO**





Cheesecakes





Cheesecake

DE COCO Y PIÑA

INGREDIENTES

Base de galleta de coco:

Galletas de vainilla	175 gr
Coco tostado	50 gr
Mantequilla sin sal	150 gr
Azúcar	70 gr
Sal	1 gr

Crema de queso y piña:

Queso crema	165 gr
Leche condensada	400 gr
Jarabe Tres Riches® UHT	300 gr
Jugo de piña	400 gr
Zumo de limón	10 gr
Colapez	20 gr
Agua	100 gr
Grand American Blue Label®	1000 gr

Montaje:

Grand American Blue Label®	120 gr
Coco rallado	50 gr
Piña picada	75 gr

INDICACIONES

- 1. Para la base de coco:** Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla derretida. Colocar en la base de un aro para pastelería y llevar al horno a 175°C por 8 minutos. Reservar.
- 2. Para la crema de queso y piña:** Crear el queso y agregar la condensada, Jarabe Tres Riches® y jugo de piña, agregar zumo de limón y la colapez hidratada con el agua y derretida. Terminar con la crema batida y disponer la mezcla dentro del aro. Congelar.
- 3. Para el montaje y decoración:** Desmoldar el cheesecake del aro y colocar coco rallado alrededor. Terminar con crema batida en rosetones alrededor y trozos de piña.



Cheesecake

DE FRAPPUCCINO CARAMEL

INGREDIENTES

Base:

Bizcocho de vainilla	1 uni
----------------------	-------

Crema de frappuccino y queso:

Queso crema	50 gr
Cobertura Blanca Rich®	62.5 gr
Jarabe Tres Riches® UHT	100 gr
Café instantáneo	5 gr
Cocoa	15 gr
Esencia de vainilla	5 gr
Colapez	10 gr
Agua	50 gr
Ultra Rich®	250 gr

Montaje:

Ultra Rich®	50 gr
Manjar blanco	25 gr
Fudge de chocolate	25 gr
Cobertura rallada	20 gr

INDICACIONES

- 1. Para la crema de frappuccino:** cremar el queso crema y agregar la Cobertura Blanca Rich® y el Jarabe Tres Riches®. Agregar el café, cocoa y vainilla. Agregar la colapez hidratada y derretida. Terminar con la crema batida. Colocar en un molde de barra con la base de chocolate. Congelar.
- 2. Para el montaje:** decorar con líneas de fudge y manjar blanco. Colocar rosetones de crema al medio y cobertura rallada.



Cheesecake

DE ZANAHORIA Y CANELA

INGREDIENTES

Base:

Bizcocho de zanahoria	1 uni
-----------------------	-------

Crema de canela y queso:

Queso crema	62.5 gr
Claros	30 gr
Azúcar	60 gr
Canela en polvo	10 gr
Yogurt natural	60 gr
Colapez	7.5 gr
Agua	37.5 gr
Ultra Rich®	100 gr

Montaje:

Niagara Farms®	50 gr
Galletas de pecana	20 gr

INDICACIONES

- 1. Para la crema de queso y canela:** hacer un merengue italiano con las claras y el azúcar. Aparte cremar el queso y agregar canela en polvo y yogurt natural. Agregar el merengue y la colapez hidratada con el agua y derretida. Terminar con la crema batida. Colocar en un aro con la base de bizcocho de zanahoria. Congelar.
- 2. Para la decoración:** Desmoldar el postre y cubrir con crema Niagara Farms® y galletas trozadas alrededor.



Cheesecake

DE CHOCOLATE Y AVELLANAS

INGREDIENTES

Base:

Bizcocho de chocolate	1 uni
-----------------------	-------

Crema de avellanas:

Queso crema	62.5 gr
Cobertura Semiamarga Rich®	112.5 gr
Leche fresca	125 gr
Ice Hot Avellana®	10 gr
Cocoa	20 gr
Esencia de vainilla	5 gr
Colapez	10 gr
Agua	50 gr
Ultra Rich®	250 gr

Montaje:

Fudge de chocolate	75 gr
Bettercreme Doble Chocolate®	50 gr
Cobertura rallada	12.5 gr

INDICACIONES

- 1. Para la crema de avellanas:** cremar el queso y agregar la cobertura derretida y la leche fresca. Agregar Ice Hot Avellana®, cocoa y vainilla. Agregar la colapez hidratada con el agua y derretida. Terminar con la crema batida. Congelar.
- 2. Para el montaje y decoración:** Desmoldar el postre y decorar con un espejo de fudge de chocolate y rosetones de Bettercreme Doble Chocolate®. Terminar con virutas de Cobertura Semiamarga Rich®.



Cheesecake

DE LÚCUMA

INGREDIENTES

Base de galleta:

Galletas de vainilla	200 gr
Mantequilla sin sal	120 gr
Azúcar rubia	40 gr
Sal	1 gr

Crema de lúcumá y queso:

Jarabe Tres Riches® UHT	250gr
Queso crema	50 gr
Esencia de vainilla	5 gr
Yogurt de lúcumá	50 gr
Pulpa de lúcumá	50 gr
Colapez	10 gr
Agua	50 gr
Grand American Blue Label®	200 gr

Montaje:

Galleta molida	50 gr
Niagara Farms®	50 gr

INDICACIONES

- 1. Para la base de galleta:** Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla derretida. Colocar en la base de un aro para pastelería y llevar al horno a 175°C por 8 minutos. Reservar.
- 2. Para la crema de lúcumá:** Cremar el queso y agregar el Jarabe Tres Riches® UHT. Agregar la vainilla, yogurt de lúcumá y pulpa de lúcumá. Hidratar y derretir la colapez y agregarlo la base de mousse. Terminar con la crema batida. Colocar sobre la base de galleta y congelar.
- 3. Para la decoración:** Decorarlo con galletas de chocolate molidas y rosetones de Niagara Farms®.



Tortas Heladas





Torta Helada

DE LÚCUMA Y CAFÉ

INGREDIENTES

Base:

Bizcocho de chocolate	1 uni
-----------------------	-------

Gelatina de café:

Jarabe Tres Riches® UHT	150 gr
Leche fresca	150 gr
Bettercreme Dulce de Leche®	50 gr
Café instantáneo	2.5 gr
Colapez	12 gr
Agua	60 gr

Espuma de lúcuma:

Pulpa de lúcuma	200 gr
Yogurt de lúcuma	200 gr
Merengue italiano	90 gr
Colapez	10 gr
Agua	50 gr
Grand American Prestige®	150 gr

Gelatina batida de café:

Grand American Blue Label®	250 gr
Leche fresca	250 gr
Azúcar	100 gr
Café instantáneo	7.5 gr
Colapez	15 gr
Agua	75 gr

Decoración:

Grand American Blue Label®	25 gr
----------------------------	-------

INDICACIONES

- 1. Para la crema de café:** Batir la crema a punto chantilly. Mezclar los demás ingredientes con la colapez hidratada y derretida. Agregar el liquido a la crema batida y colocar en la base de un aro para pastelería con un bizcocho de chocolate en la base.
- 2. Para la espuma de lúcuma:** Mezclar, pulpa de lúcuma yogurt de lúcuma, merengue italiano con el colapez hidratado y derretido. Terminar con la crema batida. Disponer sobre la gelatina batida de café y reservar en el frio.
- 3. Para la gelatina de café:** Mezclar todos los ingredientes con la colapez hidratada y derretida. Colocar en la superficie del postre y reservar.
- 4.** Decorar con rosetones de crema batida.



Panna Cotta

DE FRESAS SIN AZÚCAR

INGREDIENTES

Gelatina de fresa:

Agua	100 gr
Mermelada de fresa	75 gr
Pulpa de fresa	50 gr
Colapez	10 gr
Agua	50 gr

Gelatina de Yogurt de Fresa:

Whip Topping Base®	150 gr
Yogurt de fresa	500 gr
Leche	300 gr
Colapez	30 gr
Agua	150 gr
Pulpa de fresa	150 gr

Montaje:

Fresas	100 gr
--------	--------

INDICACIONES

- 1. Para la gelatina de fresa:** Mezclar todos los ingredientes con la colapez hidratada y derretida. Colocarla en un envase y dejar cuajar y cortar cuadrados.
- 2. Para la gelatina de yogurt:** Batir Whip Topping Base® junto con el yogurt de fresa, leche. Agregar pulpa de fresa y terminar con la colapez hidratada y derretida. Disponer en moldes individuales o en vasos. Enfriar.
- 3.** Decorar con rosetones de crema batida.
- 4. Para el montaje:** Decorar con cubos de gelatina y fresas frescas.



Mosaico de CAFÉ Y CHOCOLATE

INGREDIENTES

Gelatina de Café:

Jarabe Tres Riches® UHT	150 gr
Leche fresca	150 gr
Bettercreme Dulce de Leche®	50 gr
Café instantáneo	2.5 gr
Colapez	12 gr
Agua	60 gr

Gelatina de Chocolate:

Jarabe Tres Riches® UHT	150 gr
Leche fresca	150 gr
ettercreme Doble Chocolate®	50 gr
Cocoa	5 gr
Colapez	12 gr
Agua	60 gr

Gelatina de Leche:

500 gr Jarabe Tres Riches® UHT	500 gr
Leche fresca	250 gr
Azúcar	100 gr
Colapez	25 gr
Agua	125 gr

Montaje:

Cobertura rallada	25 gr
-------------------	-------

INDICACIONES

- 1. Para la gelatina de café:** Mezclar todos los ingredientes con la colapez hidratada y derretida. Colocarla en un envase y dejar cuajar y cortar cuadrados.
- 2. Para la gelatina de chocolate:** Mezclar todos los ingredientes con la colapez hidratada y derretida. Colocarla en un envase y dejar cuajar y cortar cuadrados.
- 3. Para la gelatina de leche:** Mezclar todos los ingredientes con la colapez hidratada y derretida. En un molde colocar los cubos de gelatina de café y chocolate. Disponer encima la gelatina de leche y llevar a cuajar.
- 4.** Desmoldar con agua caliente y decorar con cobertura rallada.



Torta Helada

CHOCOLATE CARAMELO

INGREDIENTES

Base:

Bizcocho de chocolate	1 uni
-----------------------	-------

Crema de Dulce de Leche:

Jarabe Tres Riches® UHT	250 gr
Manjar blanco	100 gr
Ice Hot Caramelo®	50 gr
Sal	1 gr
Colapez	15 gr
Agua	75 gr
Grand American Blue Label®	125 gr
Bettercreme Dulce de Leche®	125 gr

Montaje:

Galletas oreo	50 gr
Ice Hot Caramelo®	50 gr

INDICACIONES

- 1. Para la crema de dulce de leche:** Batir la crema Grand American Blue Label® con Bettercreme Dulce de Leche®. Aparte mezclar todos los demás ingredientes con la colapez hidratada y derretida. Agregar a la crema batida y disponer sobre un molde con bizcocho de chocolate en la base. Colocar galletas oreo y caramelo en el medio y cubrir con el resto de mousse.
- 2.** Decorar con crema batida y manjar blanco.



Lingote de MANGO Y YOGURT

INGREDIENTES

Base:	
Base de bizcocho de coco	1 uni
Crema de Coco:	
Leche evaporada	450 gr
Leche fresca	450 gr
Coco rallado	125 gr
Azúcar	225 gr
Crema pastelera en polvo	70 gr
Colapez	20 gr
Agua	100 gr
Grand American Blue Label®	600 gr
Espuma de Mango:	
Claros	50 gr
Azúcar	100 gr
Pulpa de mango	200 gr
Jugo de mango	64 gr
Colapez	15 gr
Agua	75 gr
Ultra Rich®	200 gr
Montaje:	
Compota de maracuyá	100 gr

INDICACIONES

- 1. Para la crema de coco:** Batir la crema Grand American Blue Label®. aparte mezclar todos los ingredientes con la colapez hidratada y derretida. Agregar a la crema batida y disponer en un molde con el bizcocho de coco en la base. Llevar a cuajar.
- 2. Para la espuma de mango:** Hacer un merengue italiano con las claras y azúcar. Batir la crema Ultra Rich® y mezclar con el merengue. Aparte mezclar pulpa de mango con jugo de mango y el colapez hidratado y derretido. Agregar a la mezcla de crema y merengue. Disponer sobre la crema de coco y llevar a congelar.
- 3.** Desmoldar el postre congelado y decorar con compota de maracuyá.

