

Recetario de Postres Navideños



PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Trifle de Brownie, Chantilly y Frutos Rojos



Rendimiento aproximado
4 vasos de 300 ml

Ingredientes:

Brownie

- 100 ml Leche
- 70 gr Manteca
- **400 gr Brownie & Petit Gateau Carte D'Or**

Frutas

- 80 gr Arándanos
- 80 gr Frutillas
- 80 gr Moras
- 80 gr Frambuesas

Chantilly

- 400 ml Leche entera
- 40 gr Azúcar
- **150 gr Mix tipo Chantilly Carte D'Or**



Procedimiento:

- 1 Hidratar el **Brownie & Petit Gateau Carte D'Or** con la leche y luego añadir la manteca previamente derretida. Mezclar bien algunos minutos y verterlo en molde rectangular de 24 x 8 cm.
- 2 Hornear el brownie por 20 minutos a 180°C. Reservar hasta que entibie.
- 3 Cortar discos del diámetro del vaso/copa donde se va a servir. Uno para la base y otro para el centro.
- 4 Lavar y cortar las frutas en mitades o cuartos. Las moras y frambuesas conservarlas enteras.
- 5 Colocar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** en un bowl y verter leche entera fría junto con azúcar. Mezclar y dar reposo de 1 minuto para que se hidrate correctamente.
- 6 Batir 1 minuto a velocidad baja y 2 minutos a velocidad alta y refrigerar hasta usar.
- 7 Para el armado del trifle: Colocar un disco de brownie de base, alinear las frutas encima de forma prolija, rellenar el centro con crema Chantilly y cubrirlo con otro disco de brownie. Decorar con más Chantilly utilizando boquilla Saint Honoré y frutas por encima, si lo desea sumar perlas comestibles.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



Almendrado

Rendimiento aproximado
1 molde de 500 ml

Ingredientes:

Praliné

- 35 gr Nueces
- 25 gr Pistachos pelados
- 35 gr Almendras
- 35 gr Avellanas
- 150 gr Azúcar

Miel corrediza

- 50 gr Miel
- 50 ml Agua

Semifredo de almendras

- **250 gr Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or**
- 200 ml Leche entera
- 250 gr Crema de leche
- 6 gr Esencia de almendras
- 5 gr Esencia de vainilla

Decoración

- 20 gr Pistachos pelados



Procedimiento:

- 1 Preparar un praliné haciendo un caramelo seco con la totalidad del azúcar. Cuando esté dorado agregar todos los frutos secos y retirar del fuego. Mezclar continuamente hasta que el caramelo los cubra bien y vaya solidificando.
- 2 En este momento prender el fuego nuevamente, y fundir el caramelo.
- 3 Volcar el praliné encima de una plancha de silicona y dejar enfriar por completo.
- 4 Partir un pedazo para decorar y procesar el resto.
- 5 Realizar el semifreddo colocando en un bowl de batidora: crema de leche, leche entera fría, esencia de vainilla y de almendra junto con la **Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or**.
- 6 Mezclar bien para hidratar la premezcla y batir 2 minutos a velocidad baja y 6 minutos a velocidad alta.
- 7 Verter el semifreddo en molde media caña, idealmente de silicona para que sea más sencillo desmoldar, y congelar por lo menos 12 horas.
- 8 Mezclar la miel con agua para hacerla más liviana y que actúe como pegamento.
- 9 Armado: desmoldar el semifreddo y pintarlo, con la miel ligera, por completo.
- 10 Espolvorear el praliné y presionar para que adhiera. Congelar nuevamente y decorar con pistachos pelados y un pedazo de praliné entero al servir.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mousse de Mantecol y Pan de Especias



Rendimiento aproximado
6 domos de 200 ml



Ingredientes:

Pan de Especias

- 80 gr Miel
- 40 gr Azúcar
- 125 gr Harina 0000
- 2 gr Bicarbonato de sodio
- 2 gr Polvo de hornear
- 50 ml Leche
- 55 gr Huevo
- 40 gr Manteca
- 2 gr Canela en polvo
- 4 gr Mix de especias de repostería

Mousse

- 210 gr Mantecol
- 40 ml Leche (para pasta de Mantecol)
- **200 gr Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or**
- 320 ml Leche entera
- 8 gr Gelatina sin sabor
- 40 ml Agua para gelatina

Glaseado Espejo

- 165 gr Glucosa
- 85 ml Agua
- 110 gr Leche condensada
- 165 gr Azúcar
- 13 gr Gelatina sin sabor
- 65 ml Agua para gelatina
- 165 gr Chocolate blanco
- c/n Colorante alimenticio

Decoración opcional

- 70 gr Perlas comestibles 70 gr

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Mousse de Mantecol y Pan de Especias



Rendimiento aproximado
6 domos de 200 ml

Procedimiento:

- 1 Calentar la miel con el azúcar hasta disolverla. Agregar la manteca fría y llevar todo a temperatura ambiente. Incorporar el huevo sin batir.
- 2 Tamizar la harina, el bicarbonato de sodio, el polvo leudante, la canela en polvo y las especias. Incorporarlos a la preparación junto con la leche.
- 3 Volcar en un molde de 24 x 8 cm, empapelado y enmantecado. Hornear a 160° C por 20 minutos.
- 4 Retirar y enfriar sobre una rejilla. Cortar discos del mismo diámetro del domo o menores.
- 5 Realizar una pasta homogénea procesando el Mantecol con leche.
- 6 Colocar la pasta de Mantecol en el bowl de la batidora con la **Mousse sabor Chocolate Blanco Carte D'Or** y leche entera fría. Mezclar bien y batir 2 minutos a velocidad baja, luego 6 minutos a velocidad alta.
- 7 Hidratar la gelatina sin sabor en agua, esperar que solidifique y derretir.
- 8 Incorporarla a la mousse en forma de hilo mientras se bate a velocidad baja.
- 9 Verter la preparación en domos de silicona y colocar encima un disco de pan de especias. Congelar como mínimo por 12 horas.
- 10 Preparar el glaseado un día antes, haciendo hervir el agua con la glucosa y azúcar por 3 minutos. Pasar a un bowl y añadir la leche condensada y la gelatina sin sabor, previamente hidratada en agua.
- 11 Cuando la gelatina funda, agregar el chocolate blanco derretido y el colorante a gusto. Pasar por mixer para homogeneizar y dejarlo en reposo refrigerado.
- 12 Armado: Desmoldar el domo y colocarlo sobre una rejilla, con una fuente alta debajo. Llevar el glaseado espejo a 30 C, retirar la capa densa formada arriba y bañar las mousses todavía congeladas. Refrigerarlas hasta que tome y luego decorar las bases con perlas comestibles.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ [UFS.COM](https://www.ufs.com)



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.

Panna Cotta de Cerezas



Rendimiento aproximado
1KG

Ingredientes:

Panna Cotta

- 150 gr **Mix tipo Chantilly Carte D'Or**
- 400 ml Leche entera
- 3 gr Ron
- 150 gr Pulpa de cerezas
- 8 gr Gelatina sin sabor
- 40 ml Agua para gelatina

Salsa

- 100 gr Azúcar
- c/n Agua
- 200 gr Cerezas
- 15 gr Maizena

Decoración

- 50 gr **Mix tipo Chantilly Carte D'Or**
- 135 ml Leche entera
- c/n Hojas de menta
- c/n Arándanos
- c/n Frutillas



Procedimiento:

- 1 Hidratar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** con la leche entera fría y la cucharadita de ron. Mezclar bien y dar un minuto de reposo.
- 2 Batir la crema a medio punto y luego agregar la pulpa de cerezas. Homogeneizar y añadir la gelatina sin sabor, previamente hidratada en agua y derretida. Mezclar hasta integrar.
- 3 Verter en vasos o copas y refrigerar como mínimo 3 horas.
- 4 Para realizar la salsa, colocar azúcar en una cacerola y cubrirla con agua a la misma altura, llevar a hervor.
- 5 Añadir las cerezas, sin carozo y cortadas en mitades y cocinar unos minutos, hasta que empiece a espumar.
- 6 En ese momento bajar el fuego y agregar la **Maizena** diluida en agua. Revolver constantemente hasta que espese. Retirar del fuego y refrigerar.
- 7 Para la quenelle de Chantilly de decoración, mezclar el **Mix tipo Chantilly Carte D'Or** con la leche entera fría y dar un minuto de reposo. Batir 1 minuto a velocidad media y 2 minutos a velocidad alta.
- 8 Armado: Colocar la salsa de cerezas encima de la Panna Cotta, añadir una quenelle de chantilly formada con cucharas y sumar frutas y menta.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



Pan Dulce Relleno

Rendimiento aproximado
2 unidades de 500 gr



Ingredientes:

Masa previa pan dulce

- 200 gr Harina 000
- 15 gr Levadura fresca
- 20 gr Miel
- 130 ml Agua

Pan dulce

- 250 gr Masa previa
- 500 gr Harina 000
- 150 gr Manteca
- 120 gr Azúcar
- 2 un Yemas de huevo
- 160 ml Agua
- 5 gr Sal fina
- c/n Esencia de vainilla
- c/n Ralladura de limón

Relleno

- **200 gr Mousse sabor Chocolate Carte D'Or**
- 400 ml Leche entera
- 40 gr Almendras
- 40 gr Pistachos
- 40 gr Nueces
- 40 gr Avellanas

Glaseado

- 250 gr Azúcar impalpable
- 45 gr Clara de huevo

Toppings

- 50 gr Mix de frutos secos

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.



Pan Dulce Relleno

Rendimiento aproximado
2 unidades de 500 gr

Procedimiento:

- 1 Mezclar los ingredientes de la masa previa y dejar reposar hasta que se forme una espuma que llegue al máximo de volumen. Usarla cuando el centro comience a hundirse.
- 2 Colocar en amasadora la masa previa, el agua a temperatura ambiente, el azúcar, las yemas, la sal, la vainilla, ralladura y harina. Cuando la masa se separe del bowl, agregar la manteca pomada en trozos. Amasar hasta que se desprege y dejar reposar tapada con plástico hasta que duplique el volumen.
- 3 Desgasificar y llevar a la heladera hasta el día siguiente. Retirar la masa del frío y dejar que recupere la temperatura ambiente.
- 4 Pesar dos piezas de 500g y bollar. Llenar moldes hasta la mitad, tapar con film y dejar levar a menos de 30°C hasta que alcancen el borde del molde (entre 2 y 3 horas).
- 5 Destapar y dejar que la superficie se seque.
- 6 Hornear a 200° 25 a 30 min. Enfriar a temperatura ambiente y vaciar el centro.
- 7 Hidratar la **Mousse sabor Chocolate Carte D'Or** con la leche entera fría y luego batir 2 minutos a velocidad baja y 6 minutos a velocidad alta.
- 8 Trozar las nueces y almendras, luego agregarlo al bowl de mousse junto con los pistachos y avellanas pelados. Mezclar con movimiento envolvente y rellenar los pan dulce.
- 9 Refrigerar 4 horas en heladera o 2 horas en freezer.
- 10 Colocar en un bowl las claras de huevo y el azúcar impalpable. Batir a velocidad media hasta que quede firme.
- 11 Glasear el pan dulce y luego de 5 minutos agregar los frutos secos de topping.
- 12 Mantener refrigerado hasta servir.

PARA MÁS INFORMACIÓN Y RECETAS VISITÁ UFS.COM



Unilever
Food
Solutions

Acompañar. Inspirar. Transformar.