

kiwilimón

POSTRES para VENDER



VASITOS *de* GELATINA MOSAICO



VASITOS *de* **GELATINA** **MOSAICO**

TIEMPO: 20 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA LA GELATINA MOSAICO

- 1 sobre de gelatina de piña
- 4 tazas de agua
- 1 sobre de gelatina de fresa
- 4 tazas de agua
- 1 sobre de gelatina de limón
- 4 tazas agua
- 1 sobre de gelatina de durazno
- 4 tazas de agua

PARA LA CREMA

- 3 tazas de crema
- 1 taza de leche condensada
- 1 cda. de esencia de vainilla

PARA DECORAR

- Crema batida
- Granillo

PREPARACIÓN

1. Prepara cada gelatina según las instrucciones del empaque.
2. Una vez que hayan cuajado, corta en cubos medianos y reserva.
3. En un bowl, mezcla la crema, la leche condensada y la vainilla.
4. Agrega los cubos de gelatina y mezcla hasta integrar.
5. Sirve la gelatina en vasos y decora con crema batida y granillo.

PASTEL IMPOSIBLE de GALLETA



PASTEL IMPOSIBLE de GALLETA

TIEMPO: 2 h 30 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 10

PARA EL FLAN Y EL PASTEL

- 10 piezas de galleta Oreo

PARA EL FLAN

- 1 lata de leche evaporada
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de media crema
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 6 huevos

PARA EL CARAMELO

- ½ taza de azúcar

PARA EL PASTEL

- 1 caja de pastel sabor chocolate
- 3 huevos
- ¼ de taza de aceite vegetal
- ½ taza de leche

PARA DECORAR

- Crema batida

PREPARACIÓN

1. Retira la crema de las galletas, coloca en un bowl y reserva las galletas.
2. Licúa la leche evaporada, la leche condensada, la media crema, los huevos, la esencia de vainilla y el relleno de las galletas.
3. Licúa los huevos, el aceite vegetal, la leche, la harina para pastel y las galletas.
4. Calienta el azúcar a fuego medio hasta disolver. Vierte en un molde, deja enfriar y reserva.
5. Vierte la mezcla del pastel sobre el caramelo y utiliza un cucharón para verter la mezcla de flan lentamente.
6. Cubre con papel aluminio y hornea a 190 °C por 1 hora. Deja enfriar y desmolda.
7. Decora con crema batida y galletas.

BANDERILLAS DULCES



BANDERILLAS DULCES

TIEMPO: 35 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA LAS BANDERILLAS

- 2 tazas de harina para hot cakes
- 1 y $\frac{1}{4}$ de tazas de leche
- 2 huevos
- 1 cda. de mantequilla (*derretida*)
- 750 g de queso manchego (*en rectángulos*)
- $\frac{1}{2}$ taza de harina
- 2 tazas de aceite (*para freír*)

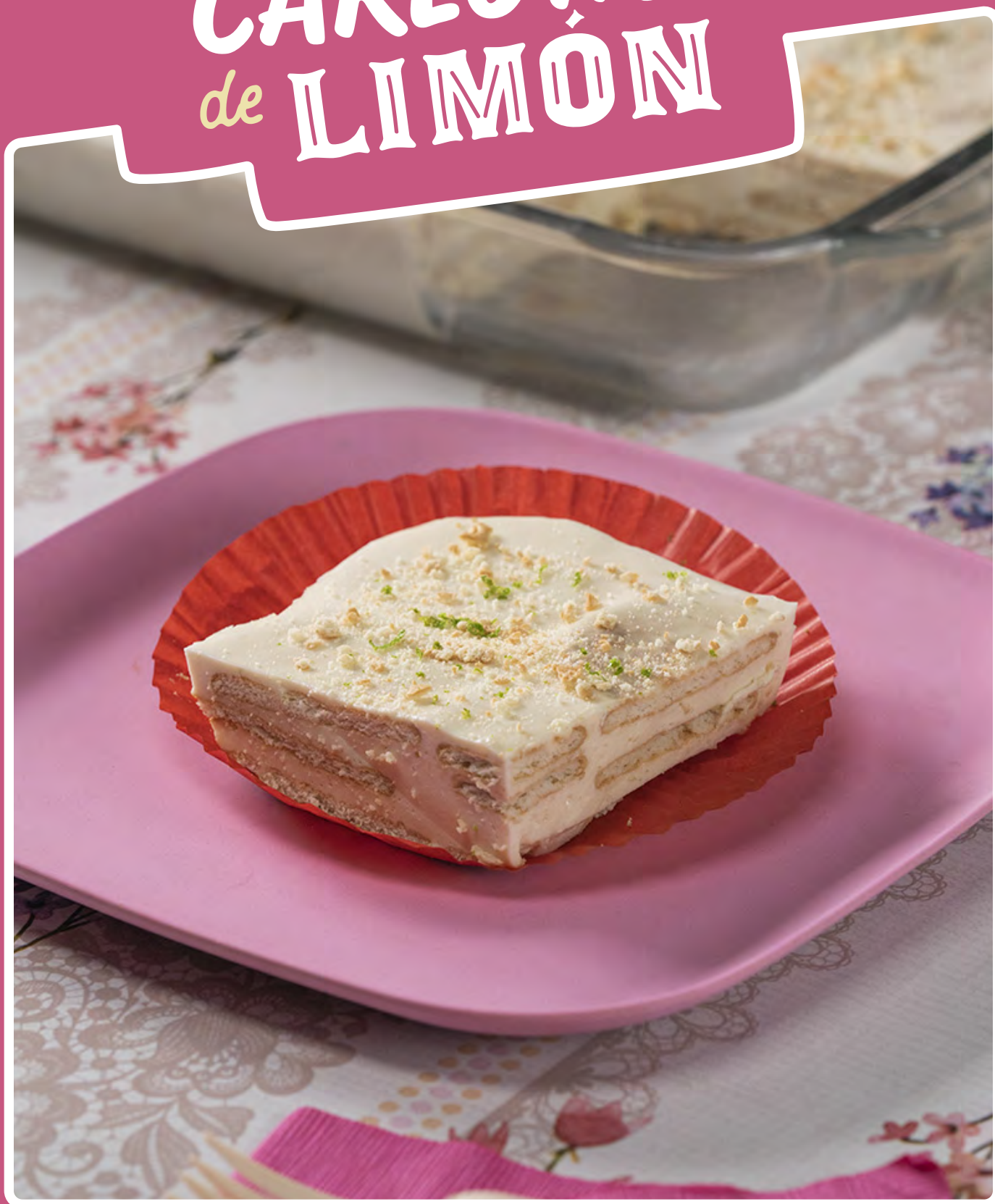
PARA DECORAR

- 5 cdas. de jarabe de chocolate
- 5 cdas. de granillo de chocolate
- 5 cdas. de chipas de colores

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la harina para hot cakes, la leche, el huevo y la mantequilla hasta obtener una textura homogénea. Reserva.
2. Cubre el queso manchego con harina, inserta un palito de paleta y sumerge en la mezcla para hot cakes.
3. Calienta el aceite en una olla a fuego medio-alto y fríe de 5 y 6 minutos.
4. Decora con jarabe de chocolate y granillo.

CARLOTA *de* LIMÓN



TIEMPO: 4 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

PARA EL RELLENO

- 3 tazas de queso crema
(en cubos, 570 g)
- 1 y ½ tazas de leche evaporada (375 g)
- 1 taza de leche condensada (360 g)
- ⅓ de taza de jugo de limón (70 ml)
- ralladura de limón

PARA LA CARLOTA

- 4 tazas de galletas de vainilla
(360 g)

PARA DECORAR

- Galletas de vainilla
(troceadas)
- Ralladura de limón

PREPARACIÓN

1. Licúa el queso crema, la leche evaporada, la leche condensada, el jugo de limón y la ralladura de limón. Reserva.
2. Coloca una base de galletas en un refractario. Agrega el relleno y otra capa de galletas.
3. Repite el mismo proceso hasta formar varias capas.
4. Refrigerera por 4 horas o hasta que la carlota esté firme.
5. Decora con la galleta en trozos y la ralladura de limón.
6. Corta la carlota en rebanadas y sirve en platos desechables para vender.

ARROZ *con* LECHE



ARROZ con LECHE

TIEMPO: 30 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 2 tazas de arroz (remojado)
- 2 tazas de agua
- 1 litro de leche
- 1 taza de leche evaporada
- ½ raja de canela
- ½ taza de pasas

PARA DECORAR

- Canela en polvo

PREPARACIÓN

1. Agrega el arroz y el agua en una olla. Tapa y cocina a fuego bajo por 15 minutos.
2. Una vez que el líquido se evapore, añade la leche, la leche evaporada, la canela y las pasas. Cocina a fuego medio por 5 minutos más y deja enfriar.
3. Sirve el arroz con leche en un vasito y decora con canela en polvo.

PASTEL DE CHOCOLATE *estilo* COSTCO



PASTEL DE CHOCOLATE *estilo* COSTCO

TIEMPO: 1 h 5 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 10

INGREDIENTES

- 3 y ½ tazas de harina
- 2 tazas de chocolate en polvo
- 2 cdas. de polvo para hornear
- ¼ de cda. de sal
- 5 huevos
- 1 y ½ tazas de crema ácida
- 2 tazas de crema batida sabor chocolate

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la harina, el chocolate en polvo, el polvo para hornear y la sal. Posteriormente, añade los huevos uno por uno y mezcla con un batidor globo. Finalmente, incorpora la crema ácida y mezcla hasta integrar muy bien. Reserva.
2. Engrasa y enharina 3 moldes redondos. Vierte la mezcla en tres porciones iguales. Hornea los pasteles de chocolate a 180 °C por 25 minutos.
3. Coloca sobre una rejilla y deja enfriar.
4. Coloca uno de los bizcochos sobre una base. Cubre con la crema de chocolate y pon otra capa de pastel. Repite este proceso hasta obtener 3 capas.
5. Cubre el pastel con el betún, usando una espátula pequeña y girándolo.
6. Transfiere el pastel a una charola, mantén en refrigeración y vende en rebanadas.

TARTALETAS *de* FRUTA



TARDALETAS *de* FRUTA

TIEMPO: 45 min

DIFICULTAD: Media

PORCIONES: 25

PARA LA BASE

- 500 g de harina
- 250 g de margarina
- 2 cdas. de azúcar
- 1 huevo
- 2 cdas. de leche

PARA EL RELLENO

- 1 kilo de crema chantilly

PARA DECORAR

- 1 taza de fresa (*en rebanadas*)
- 1 taza de durazno en almíbar (*en láminas*)
- ½ taza de mermelada de chabacano

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la harina, la margarina, el azúcar, el huevo y la leche. Una vez que la masa esté parcialmente integrada, amasa por 5 minutos, coloca en plástico antiadherente y refrigera por 20 minutos.
2. Extiende la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener un grosor 5 mm. Corta con el molde que vas a usar para las tartalelas. Te sugerimos utilizar un molde de 8 cm de diámetro para obtener un buen margen de ganancias.
3. Coloca la masa sobre el molde y presiona ligeramente para compactar y adherir la masa. Hornea a 180 °C por 15 minutos. Deja enfriar y desmolda.
4. Rellena con crema chantilly, decora con la fresa y el durazno y barniza con mermelada de chabacano.

POSTRE *de* TAPIOCA



POSTRE *de* TAPIOCA

TIEMPO: 40 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 6

PARA LA TAPIOCA

- suficiente agua
- 1 taza de perlas de tapioca
- 4 tazas de leche
- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 cda. de esencia de vainilla
- 1 y 1/2 tazas de durazno en almíbar (*en cubos medianos*)

PARA DECORAR

- Durazno en almíbar

PREPARACIÓN

1. Remoja la tapioca en un bowl con suficiente agua por 20 minutos. Escurre y reserva.
2. Vierte la mitad de la leche en una olla y calienta por 10 minutos. Posteriormente, agrega la tapioca y cocina sin dejar de mover.
3. Incorpora la leche condensada, la leche evaporada y la esencia de vainilla. Cocina por 10 minutos más o hasta que la tapioca tenga la consistencia deseada.
4. Deja enfriar, añade los duraznos en almíbar y mezcla.
5. Sirve el postre de tapioca en vasitos y decora con duraznos.

FLAN NAPOLITANO



FLAN NAPOLITANO

TIEMPO: 1 h 10 min

DIFICULTAD: Baja

PORCIONES: 8

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 1 taza de leche evaporada
- 1 taza de leche condensada
- 1 taza de media crema
- 6 huevos
- 1 cda. de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

1. Coloca el azúcar en una olla y cocina durante 10 minutos o hasta que se forme un caramelo. Vierte en un molde para pastel y reserva.
2. Licúa la leche evaporada, la leche condensada, la media crema, el huevo y la vainilla hasta integrar.
3. Vierte la mezcla en el molde con el caramelo, tapa con papel aluminio y coloca sobre una charola para horno con agua. Hornea a 180 °C por 1 hora.
4. Deja enfriar, desmolda el flan y corta las rebanadas para vender.