kiwilimón

Momentos dulces con Coronado

PRESENTADO POR:

TRADICIÓN CORONADO® DESDE 1932

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO® DESDE 1932

Besitos de nuez y cajeta

TIEMPO: 1 H 30 MIN DIFICULTAD: MEDIA PORCIONES: 6

Para los besitos

- 1 taza de mantequilla 300 g *(suave, a temperatura ambiente)*
- ¾ taza de **Coronado® Cajeta Cero %** *(105 g)*
- 2 cdtas. de esencia de vainilla *(10 ml)*
- 1 cdta. de sal *(6 g)*
- 2 tazas de harina *(250 g)*
- 1 taza de nuez 100 g *(tostada y picada en trozos pequeños)*

Para decorar

- suficiente **Coronado® Cajeta Cero %**

Preparación

1. En un recipiente, mezcla la mantequilla suave con **Coronado® Cajeta Cero %** y la esencia de vainilla con ayuda de una espátula. Agrega la harina y la sal poco a poco. Añade la nuez e integra perfectamente.

2. Refrigera por 20 minutos para que la masa tome la consistencia adecuada y puedas manipularla.

3. Con tus manos forma bolitas de aproximadamente 10 gramos y colócalas espaciadas en una charola previamente engrasada y enharinada. Hornea a 180 °C por 20 minutos.

4. Enfría y decora los besitos de nuez bañando la mitad con **Coronado® Cajeta Cero %**.

Cheesecake
de
nuez
especiado
kiwilimón
TRADICIÓN
CORONADO
DESDE 1932

Cheesecake de nuez especiado

TIEMPO: 1 H 40 MIN | DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 8

Para la base

- 1 ½ tazas de galletas de miel *(molidas)*
- ¾ taza de mantequilla derretida

Para el cheesecake

- 3 tazas de queso crema
- 1 ½ tazas de azúcar
- 3 huevos
- 1 ½ tazas crema ácida
- ½ cdta. canela en polvo
- ¼ cdta. de anís en polvo
- ¼ cdta. de cardamomo en polvo
- 1 pizca de nuez moscada en polvo

Para decorar

- 1 taza de **Coronado® Envinada**
- 3 cdas. de fécula de maíz
- 1 taza de nueces enteras *(tostadas)*

Preparación

1. Para la base del cheesecake: mezcla las galletas molidas con la mantequilla derretida. En un molde circular bajo de 30 cm de diámetro, coloca una base de la mezcla y hornea a 180 °C por 10 minutos. Reserva y deja enfriar.

2. Para el cheesecake: bate el queso crema con el azúcar por 2 minutos; el queso debe estar a temperatura ambiente para que se bata con mayor facilidad. Agrega las piezas de huevo una por una y bate hasta incorporar completamente. Añade la crema y las especias y continúa batiendo por 2 minutos más. Reserva en refrigeración.

3. Para armar el cheesecake: sobre la base horneada, vierte la mezcla de queso hasta llenar el molde a tres cuartos de altura. Hornea a baño María, sin tapar, a 180 °C por 35 min. Deja reposar a temperatura ambiente por 30 minutos dentro del molde.

4. Mezcla la **Coronado® Envinada** con la fécula de maíz y reserva.

5. Vierte **Coronado® Envinada** y acomoda las nueces en la parte superior. Hornea por 10 minutos para integrar perfectamente al cheesecake. Retira del horno.

6. Enfría 10 minutos a temperatura ambiente y refrigera por 30 minutos.

7. Sirve el cheesecake y disfrútalo con tu bebida favorita.

Corona de canela rellena de cajeta

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO DESDE 1932

Corona de canela rellena de cajeta

TIEMPO: 2 H 10 MIN | DIFICULTAD: DIFÍCIL | PORCIONES: 8

Para la masa

- 11 g de levadura
- ½ taza de leche tibia
- 4 tazas de harina
- ½ taza de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 3 huevos
- 1 taza de mantequilla *(a temperatura ambiente)*
- 1 cda. ralladura de naranja

Para la corona

- 2 tazas de **Coronado® Envinada**
- 2 cdas. de canela en polvo

Para decorar

- suficiente **Coronado® Envinada**
- suficientes nueces troceadas
- suficiente romero fresco

Preparación

1. Para la masa: en un bowl mezcla la levadura con la leche tibia. Deja reposar 10 minutos.

2. Sobre una superficie, mezcla la harina con el azúcar, la sal y los huevos. Añade poco a poco la levadura hidratada y amasa hasta obtener una masa firme y homogénea. Agrega la mantequilla y la ralladura de naranja y continúa amasando hasta integrar y obtener una masa elástica.

3. Coloca la masa en un bowl previamente engrasado, tapa y deja fermentar en refrigeración 1 hora o hasta que duplique su volumen. Es aconsejable que se deje fermentar en refrigeración por una noche para trabajar la masa completamente fría.

4. Poncha la masa y estira sobre una superficie a un grosor de ½ cm. Unta **Coronado® Envinada** por toda la superficie y espolvorea canela.

5. Forma un rollo con la masa por el lado más largo, presiona la costura con tus dedos para cerrar. Con ayuda de un cuchillo, corta el rollo a lo largo por la mitad dejando 3 cm sin cortar; será lo que mantenga unida la rosca. Entrelaza las tiras que cortaste cuidando que las capas internas queden con la vista hacia arriba.

6. Sella la punta y llévala hacia el otro extremo formando una corona.

7. Pasa la corona a una charola y fermenta por 30 minutos o hasta que duplique su tamaño.

8. Hornea a 180 °C por 40 minutos aproximadamente hasta que esté ligeramente dorada.

9. Decora con más **Coronado® Envinada**, trozos de nuez y romero fresco.

Galletas rellenas de cajeta

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO DESDE 1932

Galletas rellenas de cajeta

TIEMPO: 1 H 15 MIN | DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 10

Para la masa

- 2 tazas de harina
- 1 ½ tazas de agua
- 2 cdas. de azúcar
- 1 cdta. de sal
- 1 cdta. de vainilla
- 1 taza de mantequilla *(en cubos pequeños)*
- 1 huevo

Para terminar

- 4 tazas aceite de canola
- 1 taza azúcar
- 1 cda. de canela en polvo
- suficiente **Coronado® Quemada**

Preparación

1. En una olla, hierve el agua, agrega el azúcar, la sal y la vainilla y cocina por 2 minutos hasta que se disuelvan. Agrega la mantequilla. Cuando se disuelva, agrega la harina de golpe y cocina por 5 minutos.

2. En un bowl, coloca la masa y enfríala con ayuda de un batidor. Agrega el huevo sin dejar de mover hasta integrar completamente.

3. Pasa la masa a un pedazo de película plástica. Enfría perfectamente por 1 hora. Coloca la masa entre dos hojas de papel encerado y estira con ayuda de un rodillo a un grosor de ½ cm aproximadamente. Corta las galletas con un cortador circular de aprox. 6 cm de diámetro.

4. Coloca las galletas en una charola y congela.

5. Calienta abundante aceite vegetal y fríe las galletas de 3 a 5 minutos hasta que estén doradas. Quita el exceso de grasa con papel absorbente y pasa por azúcar con canela previamente mezclada. Reserva.

6. Toma una de las galletas y rellena con **Coronado® Quemada**. Tapa con otra de las galletas, formando una especie de sándwich.

Pastel de nata con cajeta

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO® DESDE 1932

Pastel de nata con cajeta

TIEMPO: 1 H 25 MIN DIFICULTAD: MEDIA PORCIONES: 10

Para el pastel

- 3 huevos
- 1 taza de nata
- ½ taza de aceite vegetal
- ¼ taza de **Coronado® Quemada**
- 1 ¾ tazas de harina
- 1 cdta. de polvo para hornear
- ½ cdta. de bicarbonato de sodio
- ½ cdta. de esencia de vainilla

Para el betún

- 1 ½ tazas mantequilla
(en cubos y a temperatura ambiente)
- 1 ½ tazas de azúcar glas tamizada
- ½ cdta. de esencia de vainilla

Para armar y decorar

- suficiente **Coronado® Quemada**
- suficiente crema batida
- suficientes frutos rojos

Preparación

1. Licúa el huevo, la nata, el aceite vegetal, **Coronado® Quemada**, la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la vainilla.

2. Vierte la mezcla en un molde para pastel de 25 cm de diámetro previamente engrasado. Hornea a 180 °C por 40 minutos aproximadamente. Retira del horno y enfría a temperatura ambiente.

3. Corta el bizcocho horizontalmente en tres partes iguales. Reserva.

4. Para el betún: con ayuda de una batidora de mano, mezcla la mantequilla hasta suavizarla por completo. Agrega el azúcar glas poco a poco y sigue mezclando hasta obtener una mezcla homogénea y sin grumos. Agrega la esencia de vainilla e integra bien. Reserva.

5. Para armar el pastel: sobre una base para pastel coloca una capa de bizcocho y rellena con un poco de **Coronado® Quemada**. Realiza lo mismo con la segunda capa. Coloca la tercera capa y cubre con el betún. Refrigera por 30 minutos para que el pastel esté firme.

6. Decora el pastel con un poco de **Coronado® Quemada**, crema batida y frutos rojos.

Tarta de manzana
con
cajeta quemada
kiwilimón
TRADICIÓN
CORONADO
DESDE 1932

Tarta de manzana con cajeta quemada

TIEMPO: 1 H 55 MIN | DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 10

Para la masa

- 2 ½ tazas de harina
- 1 cdta. de azúcar
- 1 cdta. de sal
- ¾ taza de mantequilla *(180 g, suave)*
- ½ taza de agua helada

Para el relleno

- 3 tazas de manzana granny *(pelada, en cubos medianos)*
- 2 cdas. de jugo de limón
- 1 cdta. de canela
- ¼ cdta. de clavo
- 1 pizca de nuez moscada
- 2 cdas. de fécula de maíz
- 1 taza de **Coronado® Quemada**
- ½ taza de nuez picada

Para acompañar

- suficiente **Coronado® Quemada**

Preparación

1. En un procesador, mezcla la harina, el azúcar, la sal y la mantequilla hasta obtener una mezcla arenosa. Agrega el agua helada y mezcla rápidamente hasta integrar sin trabajar demasiado la masa. La textura será quebradiza, por lo que hay que juntarla perfectamente y envolverla en plástico. Refrigera por 1 hora.

2. En un bowl, mezcla la manzana, el jugo de limón, la canela, el clavo, la nuez moscada y la fécula de maíz.

3. En un molde antiadherente o engrasado, extiende la masa de la tarta con tus dedos hasta cubrir toda la pared.

4. Hornea la base de la tarta a 180 °C por 15 minutos.

5. Acomoda las manzanas en el molde de tarta, unta **Coronado® Quemada**, espolvorea nueces y cubre con la costra por toda la superficie de manera irregular en forma de crumble; puedes ayudarte con tus dedos para desmoronar la masa.

6. Hornea la tarta nuevamente a 180 °C por 20 minutos.

7. Deja enfriar ligeramente y sirve acompañada de **Coronado® Quemada**.

Roles de canela y cajeta

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO DESDE 1932

Roles de canela y cajeta

TIEMPO: 2 H | DIFICULTAD: DIFÍCIL | PORCIONES: 10

Para la masa

- 60 ml de leche
- 10 g de levadura seca
- 375 g de harina
- 60 g de azúcar
- 9 g de sal
- 3 huevos
- 150 g de mantequilla *(cortada en cubos y fría)*

Para el relleno

- 1 taza de **Coronado® Envinada**
- 2 cdas. de canela
- ½ taza de nuez

Para decorar

- suficiente **Coronado® Envinada**
- suficientes **Chiclosos Coronado®**

Preparación

1. Hidrata la levadura con la leche, deja reposar por 10 minutos y reserva.

2. En una batidora, mezcla la harina, el azúcar, la sal, los huevos y la leche con la levadura hidratada y amasa hasta obtener una masa homogénea.

3. Añade la mantequilla poco a poco sin dejar de batir hasta integrar por completo y obtener una masa elástica. Coloca en un bowl y fermenta por 4 horas en refrigeración o hasta que duplique su volumen.

4. Estira la masa sobre una superficie enharinada hasta obtener una forma rectangular y rellena untando con **Coronado® Envinada**; espolvorea canela y esparce la nuez.

5. Enrolla y refrigera por 1 hora aproximadamente. Corta los roles de 2 cm de grosor, acomoda en una charola y fermenta por 1 hora hasta que dupliquen su tamaño.

6. Hornea a 180 °C por 30 minutos aproximadamente hasta que estén ligeramente dorados.

7. Decora con un poco de **Coronado® Envinada** y **Chiclosos Coronado®**.

Galletas de jengibre

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO® DESDE 1932

Galletas de jengibre

TIEMPO: 50 MIN | DIFICULTAD: MEDIA | PORCIONES: 10

Para la masa

- 1 taza de mantequilla *(en cubos y a temperatura ambiente)*
- ½ taza de azúcar glas
- ⅓ taza de **Coronado® Envinada**
- 1 huevo
- 1 cdta. de sal
- 2 ½ tazas de harina
- 2 cdas. de jengibre rallado

Para decorar

- suficiente glaseado para galletas *(blanco)*

Preparación

1. En una procesadora, agrega la harina, la sal y el jengibre. Agrega poco a poco los ingredientes húmedos, como la mantequilla y el huevo, y finalmente **Coronado® Envinada** y mezcla hasta integrar por completo.

2. Envuelve la masa en película plástica y refrigera por 30 minutos.

3. Estira la masa sobre una superficie ligeramente enharinada, corta galletas en figuras navideñas y pasa a una charola.

4. Hornea a 170 °C por 20 minutos aproximadamente hasta que estén doradas. Retira del horno y enfría a temperatura ambiente.

5. Decora con glaseado blanco para galletas y deja secar por 10 minutos.

Carlota de limón y cajeta

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO DESDE 1932

Carlota de limón y cajeta

TIEMPO: 4 H 10 MIN DIFICULTAD: FÁCIL PORCIONES: 10

Para el relleno

- 3 tazas de queso crema *(en cubos)*
- 1 ¼ tazas de leche evaporada
- 1 taza de **Coronado® Cajeta Cero %**
- ⅓ taza de jugo de limón sin semilla
- suficiente ralladura de limón

Para armar la carlota

4 tazas de galletas de vainilla

Para decorar

- suficientes **Obleas de Cajeta Coronado®**
- suficiente ralladura de limón

Preparación

1. Para el relleno: licúa el queso crema, la leche evaporada, **Coronado® Cajeta Cero %**, el jugo de limón y ralladura de limón hasta integrar por completo. Reserva.

2. Para armar la carlota: cubre toda la base de un molde redondo desmontable con galletas de vainilla y agrega una capa de relleno. Repite las capas de forma alternada hasta obtener entre 6 y 8 capas; la última capa debe ser de relleno. Refrigera por al menos 4 horas o hasta que esté totalmente sólido.

3. Decora con **Obleas de Cajeta Coronado®** alrededor de la carlota y ralladura de limón.

Tiramisú de cajeta

kiwilimón

TRADICIÓN CORONADO DESDE 1932

Tiramisú de cajeta

TIEMPO: 1 H 10 MIN DIFICULTAD: FÁCIL PORCIONES: 8

Para la crema

- 5 yemas
- ½ taza de **Coronado® Quemada**
- 2 cdas. de vino dulce
- 1 naranja *(ralladura)*
- 2 paquetes de queso mascarpone *(226 g c/u, suave)*

Para armar el tiramisú

- 1 taza de café expreso frío
- 2 cdas. de vino dulce
- 1 paquete de soletas

Para decorar

- ½ taza de cocoa
- suficiente nuez troceada

Preparación

1. Para la crema: bate las yemas por 5 minutos y agrega **Coronado® Quemada** en forma de hilo, 2 cucharadas de vino dulce y la ralladura de naranja. Bate hasta obtener una consistencia esponjosa y tersa. Agrega el queso y mezcla de forma envolvente hasta incorporar por completo y reserva.

2. Mezcla el café con el vino y reserva.

3. Remoja las soletas en el café, acomódalas en un molde formando una base y cubre con la crema de mascarpone. Repite el proceso hasta llenar el molde, cubre con crema y refrigera por mínimo 1 hora.

4. Decora con cocoa espolvoreada y trocitos de nuez.