

kiwilimón



¿QUÉ GELATINA LLEVAR A...?

10 RECETAS

— PARA —

SORPRENDER

— EN TUS —

EVENTOS



PRESENTADO
POR:

D'Gari

PARA UNA COMIDA EN FAMILIA

PINA RELLEÑA DE GELATINA MOSAICO



PINA RELLEÑA

DE GELATINA MOSAICO

TIEMPO: 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Limón**
- 1 taza de agua (*caliente*)
- 1 taza de agua (*fría*)
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Durazno**
- 1 taza de agua (*caliente*)
- 1 taza de agua (*fría*)
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Frutos Rojos**
- 1 taza de agua (*caliente*)
- 1 taza de agua (*fría*)
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®** (*hidratada*)
- 2 tazas de leche light (*caliente*)
- 2 tazas de leche light (*fría*)
- 1 piña (*sin relleno, a la mitad*)

PREPARACIÓN

1. En un bowl, disuelve la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Limón** con el agua caliente y después vierte el agua fría. Coloca en un refractario rectangular y refrigera por 1 hora.

Repite el mismo procedimiento con la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Durazno** y la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Frutos Rojos**.
2. Corta las gelatinas en cubos pequeños y reserva.
3. En un bowl, mezcla la leche caliente con la **Grenetina D'Gari®**, luego agrega la leche fría y vierte en la piña. Llena solo $\frac{3}{4}$ y refrigera por 30 minutos.
4. Retira de refrigeración y coloca algunos cubos de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Limón**, **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Durazno** y de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Frutos Rojos** en la piña.
5. Vierte el resto de la gelatina de leche, pero deja al descubierto la mitad de los cubos. Refrigera la piña por 1 hora.
6. Sirve en la misma piña y disfruta.

PARA UNA REUNIÓN CON AMIGOS

CHEESECAKE DE NARANJA



CHEESECAKE DE NARANJA

TIEMPO: 3 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

PARA LA BASE

- 2 tazas de galleta de naranja
- $\frac{3}{4}$ de taza de mantequilla
(derretida)

PARA EL CHEESECAKE

- 4 tazas de queso crema
- 1 taza de crema para batir
- $\frac{3}{4}$ de taza de azúcar glas
- 1 naranja
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®**
(hidratada y derretida)
- 2 tazas de agua
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®**
sabor Naranja

PARA DECORAR

- Rodajas de naranja

PREPARACIÓN

1. Para la base: tritura las galletas de naranja hasta obtener un polvo, mezcla con la mantequilla y coloca sobre un aro o molde para pastel. Presiona para compactar y reserva.
2. Para el cheesecake de naranja: bate el queso crema y añade la crema para batir y el azúcar glas con ayuda de un cernidor. Continúa batiendo hasta duplicar su volumen e incorpora la ralladura de naranja y la **Grenetina D'Gari®** en forma de hilo.
3. Vierte el cheesecake sobre la base de galleta y refrigera por 2 horas o hasta que cuaje.
4. Para la gelatina de naranja: calienta el agua sin dejar hervir, añade la **Gelatina D'Gari®** sabor Naranja, disuelve y deja enfriar.
5. Vierte la gelatina de naranja sobre el cheesecake y refrigera hasta que cuaje. Desmolda y decora con rodajas de naranja.

PARA UNA CENA ESPECIAL

GELATINA SELVA NEGRA



GELATINA SELVA NEGRA

TIEMPO: 3 H 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA GELATINA DE CEREZA

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®** **sabor Cereza**
- 4 tazas de agua (*caliente*)
- 1 ½ tazas de cereza marrasquino (*a la mitad*)

PARA LA GELATINA DE CHOCOLATE

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®** **sabor Chocolate**
- 2 tazas de leche (*caliente*)
- 2 tazas de leche (*fría*)

PARA DECORAR

- Crema batida
- Chocolate (*rallado*)
- Cerezas marrasquino

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la **Gelatina D'Gari®** **sabor Cereza** con el agua caliente y disuelve. Deja enfriar.
2. Coloca las cerezas en un molde de silicón y vierte la **Gelatina D'Gari®** **sabor Cereza**. Refrigera durante 1 hora.
3. En otro bowl, mezcla la **Gelatina D'Gari®** **sabor Chocolate** con la leche caliente hasta disolver, luego agrega la leche fría e integra.
4. Vierte la **Gelatina D'Gari®** **sabor Chocolate** sobre la **Gelatina D'Gari®** **sabor Cereza** y refrigera por 2 horas.
5. Decora la gelatina con crema batida, chocolate y cerezas.

PARA LA KERMÉS

TAPIOCA

CON MANGO Y GELATINA



TAPIOCA

CON MANGO Y GELATINA

TIEMPO: 50 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 2 tazas de tapioca
- 3 litros de agua
- ½ taza de crema de coco
- 2 tazas de leche de coco
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Mango**
- 2 tazas de agua (*caliente*)
- 2 tazas de agua (*fría*)

PREPARACIÓN

1. Cocina la tapioca en una olla con agua a fuego medio por 20 minutos. Retira del agua y cuela.
2. En un bowl, combina la tapioca, la crema de coco y la leche de coco.
3. En un bowl, mezcla la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Mango** y el agua caliente. Cuando se disuelva, agrega el agua fría. Coloca en un refractario rectangular y lleva al refrigerador.
4. Corta la gelatina en cubos medianos y reserva.
5. Sirve un poco de tapioca en vasitos y coloca la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar** sabor mango en cubos.

PARA UN PICNIC

CHAMOYADA

DE JAMAICA



CHAMOYADA DE JAMAICA

TIEMPO: 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 2

PARA LA CHAMOYADA

- Chamoy sin azúcar
- Chile en polvo
- 1 taza de agua (*caliente*)
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Jamaica**
- 1/3 de taza de jugo de limón
- 2 tazas de hielo
- 1 taza de chamoy sin azúcar

PARA ESCARCHAR

- Chamoy sin azúcar
- Chile en polvo

PARA DECORAR

- Flor de jamaica
- Rodajas de limón

PREPARACIÓN

1. Escarcha un vaso alto con el chamoy sin azúcar y el chile en polvo.
2. Disuelve la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar** sabor Jamaica en una taza de agua caliente y deja enfriar.
3. Licúa la preparación anterior con el jugo de limón, los hielos y el chamoy.
4. Sirve la chamoyada en el vaso y decora con la flor de jamaica y las rodajas de limón.

PARA UNA FIESTA INFANTIL

PASTEL DE GELATINA



PASTEL DE GELATINA

TIEMPO: 2 H 40 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA GELATINA

- 4 tazas de agua (*caliente*)
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Toronja**
- Durazno (*en rebanadas*)
- Cerezas marrasquino

PARA EL BETÚN

- 2 tazas de yogurt griego
- 1/2 cda. de **Jarabe D'Gari® para Hot Cakes sabor Maple Sin Azúcar**
- 1 cda. de esencia de vainilla

PARA DECORAR

- Cereza marrasquino

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla el agua caliente con la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar** sabor Toronja y disuelve. Deja enfriar.
2. Coloca rebanadas de durazno y cerezas en un molde para pastel. Vierte la gelatina y refrigera durante 2 horas o hasta que haya cuajado.
3. En un bowl, combina el yogurt griego, el **Jarabe D'Gari® para Hot Cakes sabor Maple Sin Azúcar** y la vainilla. Mezcla con una batidora de mano hasta integrar. Refrigera por 1 hora antes de utilizar.
4. Decora el pastel con el betún de yogurt y una cereza marrasquino.

PARA UNA TARDE DE PELÍCULAS

GELATINA

DE MORA AZUL CON HELADO



GELATINA

DE MORA AZUL CON HELADO

TIEMPO: 4 H

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA GELATINA

- 2 tazas de leche entera
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®** **sabor Leche Condensada**
- 4 tazas de agua (*caliente*)
- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®** **sabor Mora Azul**

PARA DECORAR

- Helado de coco

PREPARACIÓN

1. Calienta la leche sin dejar hervir, agrega la **Gelatina D'Gari®** **sabor Leche Condensada** y disuelve. Vierte en una charola o refractario extendido y refrigera por 2 horas o hasta que cuaje.
2. Corta la gelatina con un cortador en forma de nube. Acomoda las nubes sobre el vaso, de manera que se adhieran a las paredes. Reserva.
3. Para la gelatina de mora azul: calienta el agua sin dejar hervir, agrega la **Gelatina D'Gari®** **sabor Mora Azul** y disuelve hasta integrar. Deja enfriar.
4. Vierte la gelatina de mora azul en el vaso. Refrigera hasta que cuaje y sirve con helado de coco.

PARA EL BRUNCH

PANNA COTTA

DE PAY DE LIMÓN



PANNA COTTA

DE PAY DE LIMÓN

TIEMPO: 2 H 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA LA BASE

- 2 tazas de galletas de avena (*molidas*)
- ½ taza de aceite de coco (*derretido*)

PARA LA PANNA COTTA

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Limón**
- 1 taza de agua (*caliente*)
- 1 taza de agua (*fría*)
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®** (*hidratada*)
- 2 tazas de leche (*caliente*)
- 1 taza de crema ácida (*fría*)

PARA DECORAR

- Rodajas de limón amarillo
- Rodajas de limón verde

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la galleta con el aceite de coco. Coloca en un molde redondo forrado con acetato y refrigera por 30 minutos.
2. En un bowl, disuelve la **Gelatina D'Gari® Sin Azúcar sabor Limón** con el agua caliente y después agrega el agua fría. Vierte la gelatina encima de la galleta y refrigera por 30 minutos o hasta que cuaje.
3. En un bowl, combina la **Grenetina D'Gari®** y la leche caliente. Mezcla hasta disolver y añade la crema. Revuelve y vierte encima de la gelatina de limón. Refrigera por 1 hora.
4. Sirve la panna cotta y decora con las rodajas de limón amarillo y verde.

PARA UNA CENA ROMÁNTICA

CREPASTEL DE GELATINA



CREPASTEL DE GELATINA

TIEMPO: 3 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

PARA EL PASTEL DE CREPAS

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®** sabor **Yogurt**
- 2 tazas de leche (*caliente*)
- 1 tazas de leche (*fría*)
- 1 taza de queso crema
- 8 crepas de vainilla
- 1 taza de fresa (*en cubos*)
- 1 taza de kiwi (*en cubos*)
- 1 taza de durazno (*en cubos*)

PARA DECORAR

- Crema batida
- Fresas

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la **Gelatina D'Gari®** sabor **Yogurt** y la leche caliente hasta que la gelatina se disuelva en su totalidad.
2. Licúa la leche fría con el queso crema hasta integrar. Vierte esta mezcla a la gelatina con leche caliente, integra y dejar enfriar ligeramente.
3. Coloca una crepa en un aro de repostería, añade un poco de fresas y una capa delgada de gelatina de yogurt. Congela por 10 minutos.
Añade otra capa de crepa sobre la capa anterior, agrega kiwi y otra capa de gelatina. Congela durante 10 minutos.
Coloca una crepa sobre la capa anterior, incorpora los duraznos y una capa delgada de gelatina. Congela por 10 minutos.
Repite este proceso hasta terminar con la gelatina y finaliza con una capa de crepa. Refrigerera durante 1 hora.
4. Decora el pastel con crema batida y fresas.

PARA UN CUMPLEAÑOS

GELATINA ARCOÍRIS DE FRUTAS



GELATINA ARCOÍRIS

DE FRUTAS

TIEMPO: 4 H 20 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

INGREDIENTES

- 1 sobre de **Gelatina D'Gari®** sabor **Yogurt**
- 2 tazas de agua (*caliente*)
- 2 tazas de agua (*fría*)
- 1 sobre **Gelatina D'Gari®** **Cristalina** sabor **Piña**
- 2 tazas de agua (*caliente*)
- 2 tazas de agua (*fría*)
- ½ taza de fresa (*en rebanadas*)
- ½ taza de durazno (*en rebanadas*)
- ½ taza de naranja (*en gajos*)
- ½ taza de uvas (*a la mitad*)

PREPARACIÓN

1. En un bowl, mezcla la **Gelatina D'Gari®** **sabor Yogurt** con el agua caliente hasta disolver. Agrega el agua fría e integra. Vierte la gelatina en un molde de silicón y refrigera por 2 horas.
2. En otro bowl, mezcla la **Gelatina D'Gari®** **Cristalina** **sabor Piña** con el agua caliente y disuelve. Vierte el agua fría y deja reposar durante 15 minutos.
3. Desmolda la **Gelatina D'Gari®** **sabor Yogurt**, corta en rebanadas y acomoda algunas de ellas en el mismo molde, dejando espacio para la **Gelatina D'Gari®** **Cristalina** **sabor Piña**.
4. Acomoda las fresas, los duraznos, las naranjas y las uvas y vierte la **Gelatina D'Gari®** **Cristalina** **sabor Piña**. Refrigera por 2 horas.