



RECETARIO

de aniversario



Índice

Publicado y editado por:

Nestle Servicios Corporativos S.A., de C.V., Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, CP. 11520, Ciudad de México.

La Lechera® y sus diseños son Marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Société des Produits NESTLE, S.A., Case Postales 353, 1800, Vevey, Suiza.

Realizado por:

Equipo Chef 2 chef Nestle Professional®
Chef Alejandro Díaz

Marketing Nestlé Professional®

Virginia Martínez
Ingrid Rodríguez
Melisa Miranda

Arte y Diseño

Dominique Suárez
Rosa María Desales
José Antonio Alvarez
Donají Daza



Pay de Nata	2	Carlota Nesca���®	34
Pay de Chocolate	4	Shortcake de Fresa La Lechera®	36
Crujiente de Café y Peras	6	Panqué de Elote	38
Rosca de Reyes La Lechera® Rellena de Frutas	8	Pastel Selva Negra	40
Rosca Glaseada	10	Pastel de Menta y Chocolate	42
Rollo de Café	12	Pastel de Pera	44
Tronco de Frutos Rojos	14	Tiramisú	46
Nubes Escarchadas La Lechera®	16	Pay de Queso con Higos La Lechera®	48
Saquitos de Hojaldre	18	Rollo Carlos V®	50
Bue��uelos de Manzana	20	Arroz con Leche La Lechera®	52
Esferas Cremosas	22	Brigadeiros La Lechera®	54
Crepas Dulces La Lechera®	24	Macarrones La Lechera®	56
Crepas de Uva	26	Pastel Twist Tres Leches	58
Pastel de Manzana con Canela	28	Mousse de Rompope	60
Imposible La Lechera®	30		
Pastel de Zanahoria	32		

Pay de Nata

Ingredientes

- 45 galletas María® molidas
- 1 barra de mantequilla derretida, (90 gr.)
- 2 tazas de crema para batir (480 ml)
- 240 g de nata
- 387 g Untable Original La Lechera®
- 1 cucharada de grenetina hidratada (7 g) en 1/4 de taza de agua fría y disuelta a baño María
- 1 1/2 tazas de mermelada de zarzamora (500 ml)



Instrucciones

- 1** Forma un molde para pay con papel aluminio y reserva.
- 2** Mezcla las galletas con la mantequilla hasta formar una pasta; cubre con esta pasta el molde que reservaste y refrigera por 10 minutos.
- 3** Bate la crema hasta que se formen picos duros y reserva. Licua la nata con el Untable Original La Lechera® y la grenetina previamente hidratada y disuelta; combina en forma envolvente con la crema batida. Vierte esta preparación a la base del pay y refrigera por dos horas. Desmolda.
- 4** Licua la mermelada de zarzamora y bañe el pay. Servir.



Pay de Chocolate



Ingredientes

Base

- 250 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 200 g de azúcar
- 2 huevos
- 500 g de harina de trigo

Relleno

- 150 g de mantequilla
- 30 g de chocolate semiamargo
- 6 cucharadas de cocoa
- 2 cucharadas de Café NESCAFÉ CLÁSICO®
- 2 cucharadas de Leche Evaporada Carnation Clavel®
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 3 huevos
- 1 cucharada de vainilla

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

20 min

Tiempo de Horneado

35-40 minutos

Instrucciones

1 Preparación Base

Bate la mantequilla hasta acremarla; agregar el azúcar, los huevos y, poco a poco, la harina previamente cernida. Sigue batiendo hasta que todos los ingredientes se incorporen.

En una mesa ligeramente enharinada, amasar un poco la pasta y con un rodillo extiende y cubre un molde para pay previamente engrasado y enharinado. Reserva.

2

Derrete la mantequilla con el chocolate a baño María, retira del fuego y agrega la cocoa con el Café NESCAFÉ CLÁSICO® previamente cernidos y Leche Evaporada Carnation Clavel®. Mezcla hasta que todos los ingredientes estén incorporados y reserva.

3

Aparte, bate la Leche Condensada La Lechera® con los huevos y la vainilla; agrega a la mezcla de chocolate y sigue batiendo hasta incorporar todo perfectamente. Vierte el relleno sobre la base del pay.

Hornea de 35 a 40 minutos o hasta que se forme una costra dura en la superficie del pay. Retira del horno, deja enfriar y refrigerar por una o dos horas antes de servir.

Crujiente de Café y Peras

Ingredientes

- 1 lata de Leche Evaporada Carnation Clavel® (360 g)
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 1 cucharada de Café NESCAFÉ CLÁSICO®
- 2 huevos
- 4 cucharadas de fécula de maíz, disuelta en 1/2 de taza de agua fría (60 ml)
- 5 peras rebanadas delgadas, cocidas en agua con canela y azúcar
- 500 g de pasta de hojaldre
- 1 huevo ligeramente batido

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

35 min

Tiempo de
Horneado

50 minutos

Instrucciones

- 1 Calienta la Leche Evaporada Carnation Clavel®, la Leche Condensada La Lechera®, y el Café NESCAFÉ CLÁSICO®; agrega los huevos y mezcla con un batidor de globo. Sin dejar de batir, añade la fécula de maíz previamente disuelta y cocina hasta que se espese moviendo constantemente para evitar que se pegue.
- 2 Retira del fuego, cuela la preparación y agrega las peras cocidas; mezclar perfectamente.
- 3 En una mesa ligeramente enharinada extiende la pasta hojaldre con un rodillo; cortar un rectángulo de 40 por 30 cm y agrega un poco de relleno en el centro. Con una brocha para repostería barniza las orillas de la pasta con el huevo batido; dobla los extremos cortos hacia arriba, con un extremo lateral cubre el relleno y enrolla. En una charola previamente engrasada y enharinada coloca el rollo con el doblez hacia abajo.
- 4 Con un tenedor haz orificios en la parte superior del rollo y vuelve a barnizar con el huevo batido.
- 5 Hornear por 50 minutos o hasta que la pasta se haya cocido y la superficie esté ligeramente dorada. Retira del horno, deja enfriar y sirve.

Rosca de Reyes

La Lechera®

rellena de Frutas



Ingredientes

- 1 kg de harina de trigo
- 1 sobre de levadura en polvo (11 g)
- 150 g de mantequilla, en trozos
- 7 huevos
- 1 limón, en ralladura
- 1/2 limón, en jugo
- 1/2 naranja, en jugo
- 200 g de azúcar refinada
- 2 cucharaditas de sal
- 50 g de Leche Nido®, preparada con 1/4 de taza de agua
- 30 ml de agua

110 min

Tiempo de
Horneado

40-45 minutos

Relleno

- 3 mitades de duraznos en almíbar, escurridos y picados
- 1 taza de zarzamoras
- 1 lata de gajos de mandarina en almíbar, escurridos
- 10 cerezas rojas, partidas a la mitad
- 1 taza de acitrón, picado
- 3 cucharadas de pasas
- 8 muñecos para rosca
- Untable Original La Lechera® (400 g)
- 4 Paquetes de queso crema (190 g c/u) ligeramente batido

Decoración

- 112 tiras de citrón
- 12 tiras de higo cristalizado
- 12 tiras de tuna cristalizada
- 12 tiras de calabaza cristalizada
- 12 cerezas en almíbar, partidas a la mitad
- 1 taza de azúcar

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

Instrucciones

- 1 En una superficie lisa, haz una fuente con la harina y la levadura. Coloca en el centro la mantequilla y los huevos, acrema la mantequilla con las manos y mezcla con los huevos. Añade los 7 ingredientes siguientes en el centro e incorpóralos perfectamente. Integra poco a poco la harina de las orillas, el agua y trabaja la pasta hasta formar una masa elástica y que se despegue de la mesa. Azota la masa en la mesa hasta que esté lisa, forma una bola con la masa y unta ligeramente con aceite. Déjala reposar por una hora tapada con papel auto adherible.
- 2 Divide en dos porciones la masa; en una mesa ligeramente enharinada extiende una de las porciones con un rodillo hasta lograr un rectángulo de 7 x 20 cm.
- 3 Esparce la mitad de las frutas y de los muñecos en el rectángulo; rellena una manga con duya con Untable Original La Lechera®, previamente licuada con el queso crema y cubre las frutas. Enrolla la masa evitando que se salga el relleno y cierra las orillas untando un poco de agua para que selle. Pásala a una charola previamente cubierta con papel encerado y repita el procedimiento con la otra mitad de la masa y el relleno; une los extremos de cada rollo. Barniza la rosca con el huevo y decora con las tiras de frutas cristalizadas y el azúcar. Deja reposar por 20 minutos, hornea de 40 a 45 minutos o hasta que esté ligeramente dorada. Retira del horno, dejar enfriar y servir.

Rosca Glaseada



Ingredientes

- 130 g de manteca vegetal
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 4 huevos
- 1 cucharada de vainilla
- 1 taza de sidra (240 ml)
- 3 tazas de harina de trigo (480 g)
- 1 1/2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/2 cucharadita de bicarbonato
- 1/2 cucharadita de sal
- 1 taza de nuez, picada (100 g)
- 1 taza de pasas (100 g)

Envinado

- 1 1/2 taza de sidra (360 ml)
- 1/2 Taza de azúcar

Glaseado

- 3 tazas de azúcar Glass
- 1/4 taza de jugo de manzana (60 ml)

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



Instrucciones

- 1** Bate la manteca hasta acremarla; agrega la Leche Condensada La Lechera® y, sin dejar de batir, incorpora los huevos 1 a 1, la vainilla, la sidra y, poco a poco, la harina previamente cernida con el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal. Incorpora las nueces y las pasas en forma envolvente.
- 2** Vierte en un molde para rosca previamente engrasado y enharinado.
- 3** Hornear por 60 minutos. Retira, deja enfriar y desmolda.
- 4 Envinado**
Mezclar los ingredientes y caliente en una olla hasta que el azúcar se disuelva por completo: baña la rosca con el almíbar.
- 5 Glaseado**
Mezcla los ingredientes hasta que se incorporen y baña la rosca.

Rollo de Café



Ingredientes

Base

- 6 claras de huevo
- 1/2 taza de azúcar Glass
- 6 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar Glass
- 1/2 taza de harina de trigo (80 g)
- 3 cucharadas de fécula de maíz

Envinado

- 1/4 taza de licor de café (60 ml)
- 1/4 taza de brandy (60 ml)
- 1/2 taza de azúcar

Relleno

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 1 lata de Leche Evaporada Carnation Clavel® (360 g)
- 2 cucharadas de Café NESCAFÉ CLÁSICO®
- 4 Yemas de huevo, ligeramente batidas
- 3 cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1/4 de taza de agua
- 1 taza de Crema para Batir Nestlé®
- 4 cucharadas de azúcar Glass
- 8 cucharadas de licor de café
- 1 cucharada de grenetina (7g) hidratada en 1/4 de taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María
- 1 taza de nuez picada (100 g)

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

40 min

Tiempo de Horneado
20 minutos

Instrucciones

- Preparación Base y Envinado**
Bate las claras de huevo con media taza de azúcar hasta formar picos duros y reserva. Aparte, bate las yemas de huevo con el resto del azúcar Glass hasta obtener el punto de cordón; mezcla ambas preparaciones en forma envolvente, alternando la harina previamente cernida con la fécula de maíz.

Vierte esta preparación en una charola forrada con papel encerado y extiende la mezcla procurando que quede una superficie pareja. Hornear 20 minutos, retira y deja enfriar. Mientras tanto, calienta todos los ingredientes del envinado hasta que el azúcar se disuelva por completo y retira. Sobre una mesa, coloca dos hojas de papel encerado espolvoreadas con azúcar. Voltea la charola con el pan sobre el papel, retira el papel adherido a la base y corta las orillas; con la ayuda de una brocha, humedece el pan con el envinado y reserva.
- Preparación Relleno**
Calienta en una olla, la Leche Evaporada Carnation Clavel® con la Leche Condensada La Lechera®; agrega las yemas de huevo, mezcla con un batidor de globo y añade el Café NESCAFÉ CLÁSICO®. Sin dejar de batir, incorpora la fécula de maíz previamente disuelta y deja hervir hasta que espese, moviendo constantemente para que no se formen grumos. Deja enfriar por completo y reservar.

Bate la crema con el azúcar y el licor de café hasta formar picos duros; añade en forma envolvente la grenetina previamente hidratada y disuelta. Mezclar hasta que todos los ingredientes se incorporen y refrigera por 30 minutos.
- Combina las dos preparaciones anteriores en forma envolvente y divídela en dos partes. Con la ayuda de una espátula, cubre con una parte el pan que reservaste y espolvorea la nuez. Enrollarlo cuidadosamente y pasa a un platón con el doblez hacia abajo. Cubre el rollo con la crema restante, refrigera durante una hora y servir.

Tronco de Frutos Rojos



Ingredientes

Base

- 6 claras de huevo
- 1/2 taza de azúcar Glass
- 6 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar Glass
- 1/2 taza de harina de trigo (80 g)
- 3 cucharadas de fécula de maíz

Envinado

- 1/2 taza de brandy (120 ml)
- 1/2 taza de almíbar de cereza (60 ml)
- 1/2 taza de azúcar

Relleno

- 1 taza de Crema para Batir Nestlé® (240 ml)
- 1 taza de mermelada de frambuesa
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 1 cucharada de grenetina (7 g) hidratada en 1/4 de taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María

Decoración

- 1 taza de Crema para Batir Nestlé® (240 ml)
- 4 cucharadas de azúcar Glass
- 4 cucharadas de cocoa
- 1 taza de frutas rojas para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

40 min

Tiempo de Horneado
20 minutos

Instrucciones

- 1 Bate las claras de huevo con 1/2 taza de azúcar hasta formar picos duros y reserva. Aparte, bate las yemas de huevo con el resto del azúcar Glass hasta obtener el punto de cordón; Mezclar ambas preparaciones en forma envolvente, alternando la harina previamente cernida con la fécula de maíz.

Vierte esta preparación en una charola forrada con papel encerado y extiende la mezcla procurando que quede una superficie pareja. Hornea 20 minutos, retira y deja enfriar.

- 2 Mientras tanto, calienta todos los ingredientes del envinado hasta que el azúcar se disuelva por completo y retira. Sobre una mesa, coloca dos hojas de papel encerado espolvoreadas con azúcar. Voltea la charola con el pan sobre el papel, retira el papel adherido a la base y corta las orillas. Con la ayuda de una brocha, humedecer el pan con el envinado y reservar.

- 3 **Preparación Relleno**
Bate la Crema para Batir Nestlé® hasta que se formen picos duros y reserva. Mezcla la mermelada con la Leche Condensada La Lechera® y la grenetina previamente hidratada y disuelta. Vierte esta preparación a la crema batida en forma envolvente hasta que los ingredientes se incorporen; refrigera por 30 minutos. Extiende la crema sobre el pan envinado que reservaste y distribúyela con ayuda de una espátula; Enróllalo procurando no romperlo y pasa a un platón con el doblez hacia abajo.

- 4 **Decoración**
Bate la crema con el azúcar y la cocoa previamente cernida hasta montar picos duros. Cubre el rollo con la crema y refrigera por dos horas; Decora con las frutas y sirve.

Nubes Escarchadas La Lechera®

Ingredientes

- 2 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- Manjar Dulce de Leche La Lechera® (400 g)
- 1 taza de frutas mixtas cristalizadas, picadas
- 1 kg de pasta de hojaldre
- 1 huevo, ligeramente batido
- Azúcar para espolvorear

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



Tiempo de
Horneado

50 minutos

Instrucciones

- 1** Bate el queso crema hasta cremarlo. Agrega el Manjar Dulce De Leche La Lechera®. Añade de forma envolvente las frutas y refrigera la preparación por 30 minutos o hasta que esté ligeramente firme.
- 2** En una mesa enharinada extiende la pasta hojaldre con la ayuda de un rodillo y corta rectángulos de 12x15 cm. Barniza las orillas con el huevo batido y coloca en el centro un poco de la preparación anterior; dobla perfectamente formando las almohadas; cuida que no salga el relleno.
- 3** Colócalas en una charola previamente engrasada y enharinada, barniza con un poco de huevo y espolvorear el azúcar.
- 4** Hornear por 50 minutos o hasta que la masa comience a dorar. Retira y sirve.



Saquitos de Hojaldre

Ingredientes

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 2 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- 1 yema de huevo
- 1/2 taza de cajeta
- 1 taza de chongos zamoranos escurridos
- 1/2 taza de nuez picada
- 1/2 taza de pasas
- 1 cucharadita de canela molida
- 1 huevo ligeramente batido
- 500g de pasta de hojaldre

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



*Tiempo de
Horneado*
40 minutos

Instrucciones

- 1** Bate el queso crema hasta acremarlo; Agregar la yema de huevo y sin dejar de batir, añade la Leche Condensada La Lechera®, la cajeta y los chongos. Sigue batiendo e incorpora la nuez, las pasas y la canela. Refrigerar por 30 minutos o hasta que la preparación esté ligeramente firme.
- 2** En una mesa enharinada extiende la pasta de hojaldre con la ayuda de un rodillo. Con un cortador de galletas cuadrado, de 15 cm, corta 12 cuadros. En el centro de cada uno de los cuadros coloca dos cucharadas de la preparación anterior. Barniza las orillas con el huevo y cierra formando bolsitas, presionando las puntas.
- 3** Prepara una charola para mantecadas, previamente engrasada y enharinada, y coloca en cada hueco una bolsita; barnízalas con el resto del huevo.
- 4** Hornear por 40 minutos o hasta que estén ligeramente doradas. Retira, deja enfriar y ofrece.



Bueñuelos de Manzana

Ingredientes

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 2 manzanas peladas, descorazonadas y cortadas en cubos
- 1/2 taza de pasas
- 1/2 taza de nuez picada
- 2 cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1/4 taza de agua fría (60 ml)
- 6 buñuelos medianos

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

30 min

Instrucciones

- 1** En una olla calienta la Leche Condensada La Lechera® con las manzanas, las pasas, la nuez y la fécula previamente disuelta; cocina a fuego lento, moviendo constantemente hasta que comience a espesar.
- 2** Retira del fuego, dejar enfriar y agregar un poco de mezcla sobre cada buñuelo.



Esferas Cremosas

Ingredientes

Base

- 1 lata de Media Crema Nestlé® (225 g)
- 2 huevos
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- Aceite necesario

Salsa

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 1 lata de Media Crema Nestlé®
- 30 ml de brandy

30 min

Instrucciones

1 Preparación

Mezcla la Media Crema Nestlé® con los huevos y los 4 ingredientes siguientes hasta formar una pasta suave y lisa.

Toma porciones con las manos previamente enharinadas y forma bolitas. Fríelas en el aceite caliente hasta que estén ligeramente doradas. Retira y escurre en papel absorbente, reservar.

2 Salsa

Mezcla todos los ingredientes y baña los buñuelos.



Crepas Dulces La Lechera®

Ingredientes

Base

- 2 manzanas verdes, peladas, descorazonadas y cortadas en rebanadas delgadas
- 2 peras peladas, descorazonadas y cortadas en rebanadas delgadas
- 2 cucharadas de mantequilla derretida
- 2 cucharadas de azúcar mascabado
- 2 cucharadas de mermelada de naranja
- 1 cucharadita de canela, molida
- 1 paquete de crepas, calientes.

Salsa

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation® Clavel® (360 g)
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de fécula de maíz, hidratada en 1/2 taza de agua fría (120 ml)
- 30 ml de brandy

30 min

Instrucciones

1 Preparación

Fríe las manzanas y las peras en la mantequilla fundida con el azúcar. Cocina por 5 minutos, agrega la mermelada de naranja con la canela y continuar la cocción hasta que las manzanas estén suaves. Rellena las crepas con un poco de la preparación.

2 Salsa

Calienta la Leche Condensada La Lechera® con la Leche Evaporada Carnation® Clavel®; agrega las yemas y bate. Sin dejar de mezclar, agrega la fécula de maíz previamente disuelta y deja hervir moviendo constantemente hasta que espese. Por último, agrega el brandy y bañar las crepas.

Crepas de Uva

Ingredientes

Base

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 600 g de uvas verdes sin semillas
- 3 paquetes de queso crema (190 g c/u)
- 1 paquete de crepas, calientes
- Uvas para decorar
- Chocolate líquido para decorar

20 min

Instrucciones

1 Preparación

Licúa la Leche Condensada La Lechera® con las uvas y el queso crema; cuela.

2

Pon un poco del relleno en las crepas, dóblalas y decora con chocolate.

Pastel de Manzana con Canela

Ingredientes

Base

- 1/2 taza de mantequilla a temperatura ambiente (100g)
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 2 huevos
- 1/4 de cucharada de sal
- 1 1/2 cucharaditas de canela
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 1 1/2 tazas de harina de trigo
- 1 1/2 cucharadas de polvo para hornear
- 1 lata de puré de manzana (500 g)
- 1/2 taza de nueces picadas (50 g)

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

Betún

- 1 lata de Media Crema Nestlé® (225 g)
- 1/2 lata de puré de manzana (250 g)



*Tiempo de
Horneado*

25 minutos

Instrucciones

- 1 Preparación Betún**
Mezcla los dos ingredientes y refrigera durante 1 hora para que espesen un poco; reservar.
- 2 Base**
Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada La Lechera®, poco a poco incorpora los huevos, la sal, la canela, la nuez moscada, la harina de trigo y el polvo para hornear previamente cernidos. Continúa batiendo hasta que todo se incorpore y por último añade el puré de manzana y las nueces. Vierte en un molde engrasado y enharinado. Hornear durante 25 minutos. Deja enfriar y cubre con el betún. Decora con un poco de canela molida.



Imposible La Lechera®

Ingredientes

Pastel

- 2 cucharadas de mantequilla
- 2 cucharadas de harina
- 1 taza de cajeta
- 1 paquete de harina para chocolate
- 3 huevos
- 1 taza de aceite
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation Clavel® (360 g)
- 1/2 Taza de nuez picada.

Flan

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation Clavel® (360 g)
- 6 Huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



Tiempo de
Horneado

60 minutos



Instrucciones

1 Preparación

Licuar la Leche Condensada La Lechera® y la Leche Evaporada Carnation Clavel® con el resto de los ingredientes. Estará listo para vaciarla sobre la preparación del pastel y hornear.

2

Engrasa con la mantequilla el molde, enharina y cubre con la cajeta. Mezcla en la batidora el resto de los ingredientes hasta integrarlos muy bien. Vierte al molde y agrega poco poco a poco la mezcla del flan sobre la del pastel. Tapa el molde con papel aluminio y hornea a baño María 1 hora.

Pastel de Zanahoria



Ingredientes

Pastel

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 2 huevos
- 50 g de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear (7 g)
- 1 pizca de sal
- 125 g de almendras molidas
- 1/4 de taza de aceite (60 ml)
- 2 1/2 tazas de zanahoria rallada (250 g)

Flan

- 1 Queso Crema (190 g)
- 1 Taza de azúcar glass

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



Tiempo de
Horneado

50 minutos

Instrucciones

1 Preparación

Bate la Leche Condensada La Lechera® con los huevos. Agrega la harina, el polvo para hornear y la sal, cernidos. Por último, añade las almendras y mezcla. Vierte el aceite y la zanahoria, vuelve a mezclar y vacía a un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea a 210°C durante 50 minutos.

2

Para la cobertura; bate el queso crema y agrega poco a poco el azúcar Glass, previamente cernida. Mezcla hasta que se incorpore por completo. Cubre el pastel y sirve

Carlota Nescafé®

Ingredientes

- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 3 cucharadas de Café NESCAFÉ CLÁSICO®
- 1 cucharadita de vainilla
- 2 cucharadas de grenetina (14 g)
- 1/4 taza de agua fría (60 ml)
- 25 soletas
- 1/2 taza de nuez molida

TIEMPO DE CUAJADO: 60 - 90 MINUTOS



Instrucciones

1 Preparación

Acrema la mantequilla y agrega poco a poco la Leche Condensada La Lechera®, el Café NESCAFÉ CLÁSICO® diluido en 1/2 taza de agua tibia, y la vainilla. Bate hasta integrar. Aparte, hidrata la grenetina en 1/4 de taza de agua fría y dilúyela baño María. Añade la grenetina la preparación.

- 2 En un refractario engrasado, vierte una capa de la mezcla anterior y sobre ella acomoda algunas soletas. Cubre con otras las paredes del recipiente y vierte la mezcla sobrante. Refrigera, desmolda y decora con nuez y café.



Shortcake de Fresa La Lechera®

Ingredientes

Pastel

- 1/4 de manteca vegetal
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 2 tazas de harina de trigo
- 2 cucharaditas de polvo para hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 taza de Leche Evaporada Carnation Clavel® (360 g)
- 250 g de fresas lavadas, desinfectadas y cortadas

HORNO PRECALENTADO A 200°C

Betún

- 1 paquete de Queso Crema (190 g)
- 1 taza de azúcar glass
- 1 taza de fresas, lavadas y desinfectadas.

-15 min

**Tiempo de
Horneado**

40 minutos

Instrucciones

- 1** Para el betún; Licúa todo perfectamente y reservar.
- 2** Bate la manteca con Leche Condensada La Lechera® e incorpora la harina previamente cernida con el polvo para hornear y la sal, después, agrega Leche Evaporada Carnation Clavel®.

Vacía en un molde previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 40 minutos, saca y desmolda. Cortar horizontalmente el pastel y cubre la mitad con una capa de fresa y betún, tapa con la otra mitad del pastel y decora con betún y fresas.



Panqué de Elote

Ingredientes

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 4 huevos
- 1 barra de mantequilla (90 g)
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 4 elotes desgranados
- Azúcar glass para decorar



Tiempo de
Horneado

50 minutos

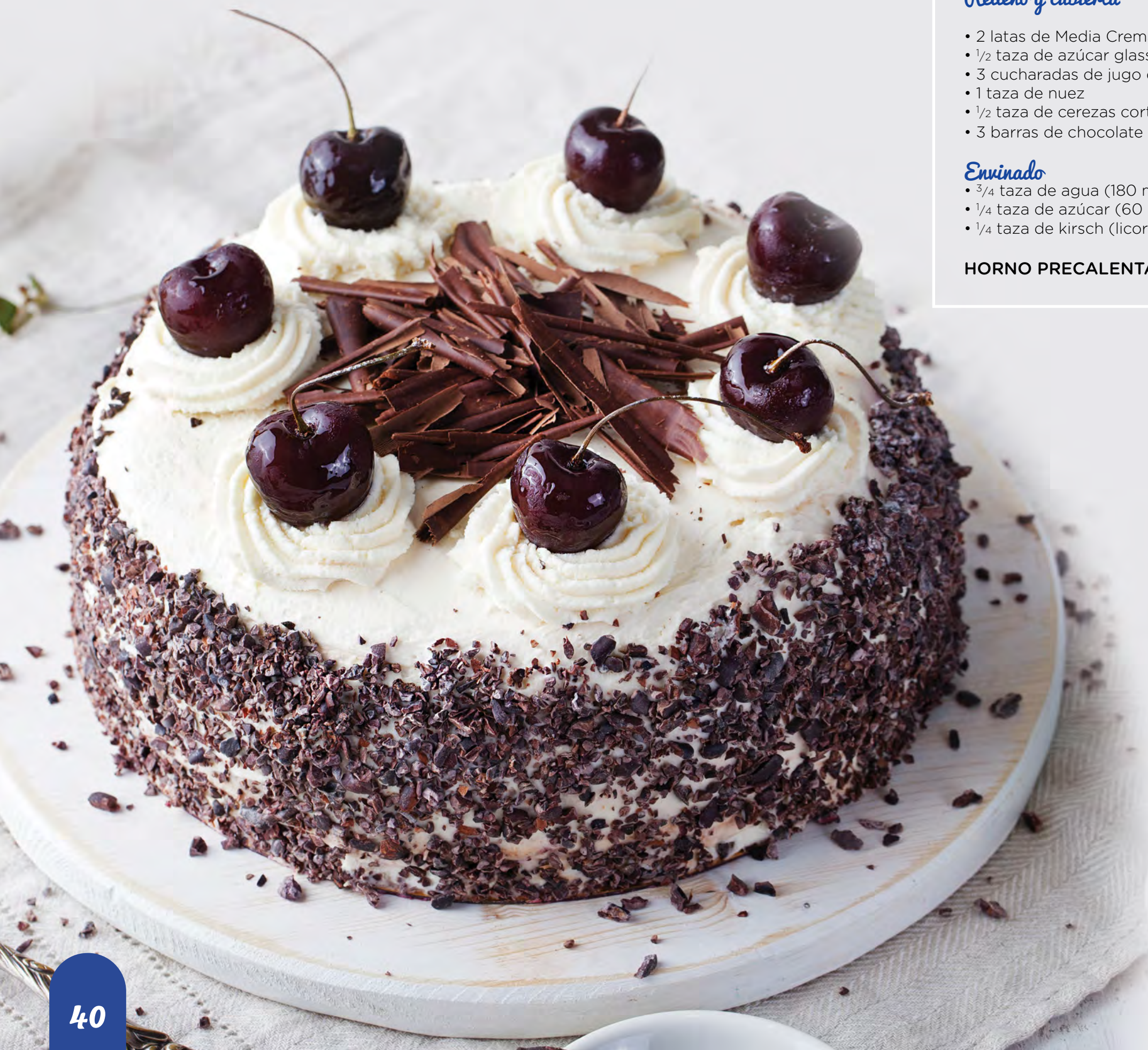
Instrucciones

1 Preparación

Licua la Leche Condensada La Lechera® con el resto de los ingredientes y vacía en un molde cuadrado previamente engrasado y enharinado. Hornea durante 50 minutos. Espera a que se enfríe, desmolda, corta en cuadros, decora con azúcar glass y sirve.



Pastel Selva Negra



Ingredientes

Pastel

- $\frac{3}{4}$ taza de mantequilla (165 g)
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 5 huevos
- 4 Barras de Chocolate Carlos V® (18 g c/u)
- $\frac{1}{4}$ de agua (60 ml)
- 2 cucharadas de cocoa
- 2 cucharadas de Nescafé Dolca®
- $1\frac{1}{2}$ tazas de harina de trigo (240 g)
- 1 cucharadita de polvo para hornear

Relleno y cubierta

- 2 latas de Media Crema Nestlé® (225 g c/u)
- $\frac{1}{2}$ taza de azúcar glass (90 g)
- 3 cucharadas de jugo de limón
- 1 taza de nuez
- $\frac{1}{2}$ taza de cerezas cortadas por la mitad
- 3 barras de chocolate Carlos V® ralladas (18 g c/u)

Envinado

- $\frac{3}{4}$ taza de agua (180 ml)
- $\frac{1}{4}$ taza de azúcar (60 g)
- $\frac{1}{4}$ taza de kirsch (licor de almendra) (60 ml)

HORNO PRECALENTADO A 180 °C



Tiempo de
Horneado

40 minutos

Instrucciones

1 Preparación

Bate la mantequilla con la Leche Condensada La Lechera® hasta acremar. Añade los huevos. Aparte, funde el chocolate Carlos V®, junto con el agua, la cocoa y el Nescafé Dolca® a baño María. Agrega a la mezcla anterior hasta que se integre. Incorpora la harina cernida con el polvo para hornear. Vierte en un molde engrasado y enharinado. Hornear 30 minutos retira, deja enfriar y corta del pastel por la mitad.

2

Para el envinado; calienta el agua y agrega el azúcar. Dejar en el fuego hasta que se disuelva. Retira y añade, el kirsch, reservar.

3

Bate las latas de Media Crema Nestlé® con el azúcar glass. Agrega el jugo de limón y sigue batiendo hasta que espese. Unta esta crema en una de las mitades del pastel, espolvorea la nuez y distribuye las cerezas. Coloca encima la otra mitad, envina el pan con la mezcla de kirsch y cubre con la crema restante. Decorar con chocolate Carlos quinto rayado.

Pastel de Menta y Chocolate

Ingredientes

Pastel

- 180 g de mantequilla
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 4 huevos
- 1/4 de taza de licor de menta (60 ml)
- 300 g de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 taza Leche Evaporada Carnation Clavel® (240 ml)

Cobertura

- 6 Barras de Chocolate Carlos V® (18 g c/u)
- 1/2 lata de Leche Condensada La Lechera® (200 g)
- 1 cucharada de mantequilla

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

-15 min

Tiempo de Horneado

50 minutos

Instrucciones

1 Preparación

Para la cobertura, derrite el chocolate Carlos V® a baño María e incorpora La Leche Condensada, La Lechera® y la mantequilla, mezclar bien y reservar.

2

Bate la mantequilla hasta acremar, la Leche Condensada La Lechera®, los huevos uno a uno, el licor de menta y la harina previamente cernida con el polvo para hornear. Agrega la Leche Evaporada Carnation Clavel®. Verifica que todo se integre y vacíalo en un molde de rosca engrasado y enharinado. Hornear durante 50 minutos. Retira, deja enfriar y sirve bañando el pastel con cobertura de chocolate.

Pastel de Pera

Ingredientes

- 1 1/2 cucharadas de miel de maíz
- 1 taza de mantequilla a temperatura ambiente (220 g)
- 30 g de azúcar
- 2 peras peladas y cortadas en cuadritos
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 3 huevos
- 190 g de harina de trigo
- 1/2 taza de mermelada de chabacano (180 g)
- Rebanadas de pera para decorar

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



Tiempo de
Horneado

30-40 minutos



Instrucciones

1 Preparación

En una ollita mezclar la miel con 30 g de mantequilla y la azúcar. Calienta a fuego lento sin dejar de mover hasta que tome un color dorado. Agrega las peras y cocina hasta que se forme un caramelo. Reservar. Aparte, bate la mantequilla restante con la Leche Condensada La Lechera® y añade, de manera gradual, los huevos.

2 Por último, incorpora poco a poco la harina previamente cernida y las peras con el caramelo. Mezclar en forma envolvente. Vierte en un molde engrasado y enharinado. Hornear durante 30 - 40 minutos. Deja enfriar y cubre con la mermelada de chabacano y rebanadas de pera.

Tiramisú

Ingredientes

- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 3 paquetes de queso crema (190g c/u)
- 3 cucharadas de Café NESCAFÉ Taster's Choice®
- 2 tazas de agua caliente (480 ml)
- 50 ml de brandy
- 1 barra de chocolate Carlos V® rallado (18 g)
- 40 soletas



Instrucciones

1 Preparación

Bate la Leche Condensada La Lechera® con el queso crema y reserva. Aparte, mezclar el Café NESCAFÉ Taster's Choice® con el agua y el brandy. En un refractario pon una capa de soletas, previamente remojadas en la mezcla de café.

2 Vierte sobre ellas un poco de la combinación de queso y cubre de nuevo con las soletas. Continúa hasta que el refractario quede lleno, termina con una capa de la mezcla de queso y espolvorea el chocolate Carlos V® rallado. Refrigerera una hora antes de ofrecerlo.



Pay de Queso con Higos La Lechera®

Ingredientes

Base de pay

- 1 1/2 barras de mantequilla derretida (135 g)
- 1 paquete de galletas María molidas (47 pzas)

Relleno

- 3 paquetes de queso crema (570 g)
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera®
- 1 lata de Media Crema Nestlé® (225 g)
- 2 tazas de queso tipo cottage escurrido
- 4 huevos
- 75 g de fécula de maíz 8 higos cristalizados picados
- 8 higos cristalizados, picados
- 1 higo cortados en rebanadas

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



*Tiempo de
Horneado*

60 minutos

Instrucciones

1 Preparación Base de pay

Mezclar la mantequilla con las galletas hasta formar una pasta suave. Cubre un molde para pay con papel encerado y cubre la base con la pasta anterior. Refrigerar mientras elaboras el relleno.

2 Preparación Relleno

Bate los quesos hasta cremarlos. Sin dejar de batir, agrega la Leche Condensada La Lechera®, la Media Crema Nestlé®, el queso tipo cottage, los huevos y la fécula de maíz, hasta que quede todo integrado. Vierte a la base de galletas molidas y espolvorea los higos cristalizados picados; hornea durante 60 minutos.

Retira del horno, deja enfriar, desmolda y decora con las rebanadas de higo.



Rollo Carlos V[®]



Ingredientes

Base

- 6 claras de huevo
- 1/2 taza de azúcar Glass
- 6 yemas de huevo
- 1/2 taza de azúcar Glass
- 1/2 taza de harina de trigo (80 g)
- 3 cucharadas de fécula de maíz

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS

Relleno

- 1 lata de Leche Evaporada Carnation Clavel[®] (360 g)
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera[®] (387 g)
- 3 yemas ligeramente batidas
- 3 cucharadas de fécula de maíz disuelta en 1/4 de taza de agua (60 ml)
- 1 cucharada de esencia de vainilla
- 2 tazas de frutas mixtas cristalizadas y picadas

Betún

- 5 barras de Chocolate Carlos V[®]
- 4 cucharadas de mantequilla



Tiempo de
Horneado

20 minutos

Instrucciones

1

Preparación Base

Bate las claras de huevo con 1/2 taza de azúcar hasta formar picos duros y reserva. Aparte, bate las yemas de huevo con el resto del azúcar Glass hasta obtener el punto de cordón; Mezclar ambas preparaciones en forma envolvente, alternando la harina previamente cernida con la fécula de maíz.

Vierte esta preparación en una charola forrada con papel encerado y extiende la mezcla procurando que quede una superficie pareja. Hornea 20 minutos, retira y deja enfriar.

Sobre una mesa coloca dos hojas de papel encerado espolvoreadas con azúcar. Voltea la charola con el pan sobre el papel, retira el papel adherido a la base y corta las orillas

2

Preparación Relleno

Calienta la Leche Evaporada Carnation Clavel[®] con la Leche Condensada La Lechera[®] agrega las yemas y mezcla con un batidor de globo; Sin dejar de batir añade la fécula previamente disuelta y la vainilla. Mueve la preparación constantemente hasta que comience a hervir y espesar; retirar del fuego y enfriar.

Extiende la crema sobre el pan que reservaste y distribúyela perfectamente con la ayuda de una espátula; espolvorea la fruta picada y enróllalo con mucho cuidado procurando no romperlo.

3

Preparación Betún

A baño María, funde el Chocolate Carlos V[®] con la mantequilla.

Pasa el rollo a un platón, con el doblez hacia abajo, cúbrelo con este betún y forma líneas con el tenedor; decora con más fruta cristalizada y sirve.

Arroz con leche La Lechera®

Ingredientes

- 250 gr de Leche Condensada La Lechera®
- 1 1/2 litro de agua
- 1 1/2 litro de leche
- 250 g de arroz
- 10 g de azúcar
- 2 cucharadas de maicena (30 g)
- 2 yemas de huevo
- 50 g de mantequilla

40 min

Instrucciones

1 Preparación

Hierve el arroz por 25 minutos, mientras, calienta por separado la Leche Condensada La Lechera®. Retira el arroz del agua y cuela.

2

Blanquea las yemas con el azúcar y la maicena, temperar con la Leche Condensada La Lechera® e incorporar al arroz. Hierve por 15 minutos, unta un poco de mantequilla, refrigera y sirve al gusto.

Brigadeiros La Lechera®

Ingredientes

- 100 g de Untable Original La Lechera®
- Chocolate Semi Amargo Nestlé®
- 200 g de decoración al gusto; nuez, galleta molida, granillo, coco rayado

REFRIGERACIÓN: 60-90 MINUTOS



Instrucciones

1 Preparación

Derrite el Chocolate Semi Amargo Nestlé® y agrega el Untable Original La Lechera®.

Refrigera hasta conseguir una consistencia moldeable. Forma bolitas de chocolate y decora con nuez, galleta molida, granillo, etc...



Macarrones La Lechera®



Ingredientes

Macarronada

- 300 g de azúcar Glass
- 110 g de claras de huevo
- 300 g de almendra en polvo

Merengue Italiano

- 110 g de claras de huevo
- 300 g de azúcar refinada

Relleno

- Untable Original La Lechera®



Instrucciones

1 Preparación

Hacer un merengue italiano, al mismo tiempo, bate las claras con el azúcar.

Mezcla los ingredientes de la macarronada e incorpóralos de forma envolvente al merengue italiano.

2 Hornea a 135°C de 12 a 18 minutos, enfría y forma los macarrones rellenando con Untable Original La Lechera®.

Pastel Twist Tres Leches

Ingredientes

Pastel

- 12 yemas de huevo
- 12 claras de huevo
- 1 taza de azúcar
- 2 tazas de harina de trigo
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 lata de piña en almíbar, escurrido y picado (800 g)

Jarabe tres leches

- Mix Tres Leches La Lechera® (1L)
- 4 cucharaditas de esencia de piña

HORNO PRECALENTADO A 200° CENTÍGRADOS



*Tiempo de
Horneado*

30 minutos

Instrucciones

- 1** Para el jarabe; licúa el Mix de Tres Leches La Lechera® con la esencia de piña y reservar.
- 2** Bate las yemas de huevo con media taza de azúcar hasta formar punto de listón, aparte bate las claras de huevo con el azúcar restante hasta formar punto de turrón. Mezcla en forma envolvente los dos batidos. Agrega la harina y el polvo para hornear previamente cernidos y vacía en un molde.

Hornea durante 30 minutos. Retira del horno y deja enfriar un poco, desmoldar. Corta el pastel por la mitad de manera horizontal y rellénalo con la piña, báñalo con el Mix de Tres Leches La Lechera® y decóralo con cuadritos de piña asada.

Mousse de Rompope

Ingredientes

Base

- 3 tazas de Crema para Batir Nestlé®
- 1 lata de Leche Condensada La Lechera® (387 g)
- 2 tazas de rompope
- 1 cucharada de grenetina hidratada (7 g) en 1/4 taza de agua fría (60 ml) y disuelta a baño María



Instrucciones

1 Preparación

Bate la Crema para Batir Nestlé® hasta que se formen picos duros y reserva.

2

Licúa la Leche Condensada La Lechera® con el rompope y agrega la grenetina previamente hidratada y disuelta. Añade la mezcla anterior a la crema batida en forma envolvente hasta que se integre.

Vierte un poco de mousse en copas y refrigera durante una hora. Ofrece decorando con rompope.

¡GRACIAS!

POR SER PARTE DE NUESTRA HISTORIA





Publicado y editado por:

Nestlé Servicios Corporativos S.A., de C.V., Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, CP. 11520, Ciudad de México.

La Lechera® y sus diseños son Marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Société des Produits NESTLÉ, S.A., Case Postales 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

Realización:

Equipo Chef 2 chef Nestlé Professional®
Chef Alejandro Díaz



Marketing Nestlé Professional®
Virginia Martínez
Ingrid Rodríguez
Melisa Miranda

Arte y Diseño
Dominique Suárez
Rosa María Desales
José Antonio Alvarez
Donají Daza