

Nestlé®

Crema
para
batir

Whipping Cream

RECETARIO



Nestlé
PROFESSIONAL



DIP DE HONGOS Y PARMESANO

INGREDIENTES

- Mayonesa 200 gr.
- Crema para batir NESTLÉ® 300 ml.
- Fondo de Champiñones CHEF® 7 ml.
- Vinagre blanco 100 ml.
- Ajo en polvo 2 gr.
- Parmesano molido 15 gr.
- Vegetales de su elección

PROCEDIMIENTO

1. Mezclar todos los ingredientes.
2. Servir acompañado de vegetales de su elección.

Nota: Este DIP también es perfecto para untar en sandwich, baguettes, bagel's, acompañamiento para alitas, costillitas, boneless, papas a la francesa, canapés, aderezo para ensaladas.

ADEREZO





SALSA TÁRTARA CON LIMA

INGREDIENTES

- Mayonesa 150 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 100 ml.
- Alcaparras 20 gr.
- Pepinillo 20 gr.
- Huevo cocido 1 pza.
- Cebolla morada 10 gr.
- Cebollín 3 ramas
- Ralladura de cáscara de lima 1 gr.
- Jugo de lima 10 ml.
- **Consomé de Pollo MAGGI®** 2 gr.

PROCEDIMIENTO

1. Picar finamente alcaparras, pepinillos, huevo cocido, cebolla morada y el cebollín. Reservar.
2. Sacar ralladura de lima y el jugo de la misma. Reservar.
3. En un bowl, poner la mayonesa, la **Crema para batir NESTLÉ®** y el resto de los ingredientes.

Nota: Ideal para servir con tiras o dedos de pescado empanizado o frito, como aderezo en carnes, mariscos o sencillamente con carnes frías.





MOUSSE DE SALMÓN CON CHIPOTLE

INGREDIENTES

- Salmón ahumado 200 gr.
- Yogurt Griego sin azúcar 150 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 275 ml.
- Gelatina en hoja 4 pzas
- Jugo de limón 5 ml.
- Sal y pimienta blanca molida c/s
- Eneldo fresco c/s

PROCEDIMIENTO

1. En un triturador o licuadora de mano, poner el salmón ahumado junto con el yogurt, la sal, pimienta y triturar perfectamente.
2. Remojar la gelatina en agua fría, sumergiendo una por una para evitar que se peguen.
3. Montar 200 ml de **Crema para batir NESTLÉ®** a punto de picos suaves. Que no esté completamente montada y reservar.
4. Escurrir perfectamente las hojas de gelatina, calentar los 75 ml restantes de **Crema para batir NESTLÉ®** y diluir la gelatina en ella.
5. Incorporar la crema con gelatina a la mezcla de salmón, mezclando perfectamente.
6. Añadir rápidamente la crema montada y mezclar de forma envolvente con ayuda de una espátula.
7. Vaciar la mezcla en el molde deseado y refrigerar por 8 horas.
8. Desmoldar y decorar con eneldo fresco.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



ADEREZO



ENTRADA

CREMA DE CHICHARRÓN

INGREDIENTES

- Chicharrón 100 gr.
- Cebolla blanca fileteada 40 gr.
- Ajo laminado 5 gr.
- Aceite vegetal 10 ml.
- Puré de tomate 50 gr.
- Tomillo fresco 2 rama
- Agua 500 ml.
- **Crema para batir NESTLÉ® 100 ml.**
- Fondo de pollo CHEF® 15 ml.

GUARNICIONES

- Queso panela en cubos 30 gr.
- Chile ancho frito en rodajas 10 gr.
- Polvo de chiles 1 gr.

PROCEDIMIENTO

1. Calentar el aceite vegetal y acitronar la cebolla y el ajo.
2. Añadir el puré de tomate y cocinar a fuego lento por espacio de 2 minutos.
3. Agregar el chicharrón, el agua y el tomillo y cocinar a fuego lento por 10 minutos.
4. Retirar las ramas de tomillo y licuar perfectamente, colar, añadir la **Crema para batir NESTLÉ®** y llevar de nuevo al fuego hasta que hierva y sazonar con el Fondo de Pollo CHEF®.
5. Servir y guarnecer con los cubos de queso panela y las rodajas de chile ancho frito.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



CREPAS DE POLLO EN SALSA DE QUESO AZUL

INGREDIENTES

SALSA DE QUESO AZUL:

- Cebolla blanca 100 gr.
- Ajo 5 gr.
- Vino blanco 60 ml.
- Tomillo 2 ramas
- Queso azul 50 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 400 ml.

- Leche entera 100 ml.
- **Consomé de pollo MAGGI®** 6 gr.
- Crepas saladas 8 pzas

PARA EL RELLENO:

- Pollo deshebrado 300 gr.
- Aceite de oliva 30 ml.
- Cebolla blanca 150 gr.
- **Consomé de pollo MAGGI®** 3 gr.

PROCEDIMIENTO

RELLENO:

1. Filetear finamente la cebolla.
2. Calentar el aceite de oliva y acitronar perfectamente la cebolla, cuidando que no se dore.
3. Añadir el pollo, sazonar con **Consomé MAGGI®**. reservar.

SALSA DE QUESO AZUL:

1. Picar finamente la cebolla y el ajo.
2. Calentar el aceite de oliva, acitronar la cebolla y el ajo, añadir el queso azul y el vino blanco. Dejarlo reducir a la mitad.
3. Agregar la leche, la **Crema para batir NESTLÉ®** y cocinar a fuego lento por 4 minutos.
4. Sazonar la salsa con **Consomé de pollo MAGGI®**, colar y reservar.
5. Calentar las crepas, rellenarlas, y salsear con la salsa de queso azul.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.

ENTRADA



ENTRADA

PASTA CON SALSA DE CHAMPIÑONES Y TOCINO

INGREDIENTES

- Fetuccini 350 gr.
- Aceite vegetal 31 ml.
- Cebolla blanca 100 gr.
- Ajo 10 gr.
- Tocino 100 gr.
- Champiñones 50 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 950 ml.
- **Fondo de champiñones CHEF** 35 ml.

PROCEDIMIENTO

1. Cocer el fetuccini en abundante agua con sal y reservar.
2. Picar finamente la cebolla y el ajo.
3. Filetear los champiñones y picar el tocino.
4. En una olla, calentar el aceite vegetal y acitronar perfectamente la cebolla, ajo, champiñones y el tocino.
5. Añadir la **Crema para batir NESTLÉ®** y llevar al punto de hervor, moviendo constantemente para evitar que se pegue.
6. Sazonar con el **Fondo de champiñones CHEF®** y añadir el fetuccini.
7. Mezclar perfectamente y servir.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



PASTA CON SALSA DE MARISCOS

INGREDIENTES

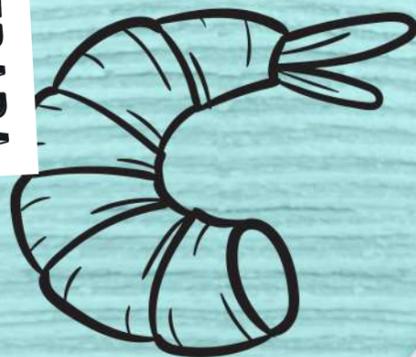
- Espagueti 350 gr.
- Aceite vegetal 31 ml.
- Cebolla blanca 100 gr.
- Ajo 10 gr.
- Tomillo fresco 2 ramas
- Puré de tomate 500 ml.
- Azúcar (opcional) 30 gr.
- Mezcla de mariscos 300 gr.
- **Fumet de Crustáceos CHEF®** 60 gr.
- Agua 300 ml.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 300 ml.

PROCEDIMIENTO

1. Cocer la pasta en abundante agua con sal y reservar.
2. Picar finamente la cebolla y el ajo. En una olla, calentar el aceite y acitronar la cebolla y el ajo.
3. Añadir los mariscos, mezclar perfectamente y agregar el puré de tomate, tomillo y agua. Añadir el **Fumet de Crustáceos CHEF®**, mezclar perfectamente y dejar cocer por 5 minutos a fuego lento.
4. Transcurrido el tiempo, retirar las ramas de tomillo, probar de acidez y si es necesario ajustarla con azúcar.
5. Retirar del fuego la salsa, temperar la **Crema para batir NESTLÉ®** y añadir. Llevar de nuevo al fuego y ajustar sazón si fuera necesario.
6. Añadir la pasta cocida, mezclar perfectamente y servir.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.

ENTRADA



ENTRADA

SALMÓN EN SALSA DE ENELDO

INGREDIENTES

- Lomo de salmón 4 porciones
- Mantequilla 40 gr.
- Chalota 80 gr.
- Ajo 10 gr.
- Vino blanco 130 ml.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 400 ml.
- Eneldo fresco picado 3 gr.
- Sal y pimienta blanca molida c/s

PROCEDIMIENTO

1. Salpimentar las porciones de salmón y cocinarlo a la plancha o en grill. Reservar.
2. Calentar la mantequilla y acitronar la chalota y el ajo previamente picados finamente.
3. Añadir el vino blanco y dejarlo reducir a la mitad para que evapore el alcohol.
4. Agregar la **Crema para batir NESTLÉ®** y cocerlo por 3 minutos a fuego lento. Colar y regresar al fuego.
5. Añadir el eneldo fresco picado, sal y pimienta y dejar cocer por 3 minutos a fuego lento.
6. Servir el salmón con la salsa y verduras salteadas.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



ALBÓNDIGAS DE POLLO Y QUINOA EN SALSA DE CILANTRO

INGREDIENTES

PARA LAS ALBÓNDIGAS:

- Carne molida de pollo 500 gr.
- **Quinoa NATURE'S HEART® 40 gr.**
- Cebolla blanca 100 gr.
- Ajo en polvo 1 pizca
- Huevo 1 pza.
- Pan molido 40 gr.
- **Consomé de pollo MAGGI® 4 gr.**
- Harina de trigo 100 gr.

- Aceite vegetal 300 ml.

PARA LA SALSA:

- Aceite de oliva 40 ml.
- Cebolla blanca 120 gr.
- Ajo 5 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ® 600 ml.**
- Leche entera 200 ml.
- Cilantro fresco ml.
- **Consomé de pollo MAGGI® 10 gr.**

PROCEDIMIENTO

ALBÓNDIGAS:

1. Cocer la quinoa en 300 ml de agua con sal, colar y reservar.
2. Mezclar la carne con la cebolla previamente picada finamente, el ajo en polvo, huevo, pan molido, quinoa cocida y el **Consomé de pollo MAGGI®**.
3. Formar albóndigas del tamaño deseado, pasarlas por la harina y freírlas en el aceite vegetal, solo hasta que doren ligeramente. Reservar.

SALSA DE CILANTRO:

4. Calentar el aceite de oliva y acitronar la cebolla y el ajo previamente picados.
5. Agregar la **Crema para batir NESTLÉ®** y la Leche entera. Cocer, por 5 minutos a fuego lento.
6. Cortar el manojo de perejil en 5 partes y añadirlo a la preparación.
7. Licuar perfectamente, colar y volver a hervir la salsa sazonando con el **Consomé de pollo MAGGI®**.
8. Añadir las albóndigas de pollo, cocerlas por 5 minutos a fuego lento y servir acompañadas de arroz.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.

PLATO FUERTE





PLATO FUERTE



FILETE DE RES EN SALSA DE MOSTAZA

INGREDIENTES

- Filete de res 4 porciones
- Sal y pimienta negra molida c/s
- Aceite de oliva 30 ml.
- Cebolla Blanca 120 gr.
- Ajo 10 gr.
- Vino blanco 150 ml.
- Brandy 40 ml.
- Tomillo 2 ramas.
- Mostaza a la antigua 50 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 400ml.
- **Fondo de Res CHEF®** 20 ml.

PROCEDIMIENTO

1. Salpimentar las porciones de filete y cocinar a la plancha al termino deseado.
2. Calentar el aceite de oliva y acitronar la cebolla y el ajo previamente picados.
3. Añadir el tomillo y el vino blanco y dejar reducir a la mitad para que se evapore el alcohol.
4. Flamear el Brandy y añadirlo a la preparación.
5. Agregar la **Crema para batir NESTLÉ®** y cocer a fuego lento por 4 minutos.
6. Colar la salsa, regresarla al fuego y añadir la mostaza a la antigua y el **Fondo de Res CHEF®**, cocinar por 2 minutos más.
7. Servir el filete de res, con las salsa de mostaza y acompañarlo de papas a la francesa.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



CHILES EN NOGADA

INGREDIENTES

- Chile poblano 8 Pzas.
- Aceite vegetal 130 ml.
- Cebolla blanca finamente picada 100 gr
- Ajo finamente picado 5 gr.
- Carne molida mixta 600 gr.
- Vino tinto 100 ml.
- Plátano macho limpio y cortado en cubos de 3 x 3 mm 120 gr.
- Manzana panochera pelada y cortada en cubos de 3 x 3 mm 120 gr.
- Pera lechera o de agua pelada y cortada en cubos de 3 x 3 mm 120 gr.
- Durazno criollo pelado y cortada en cubos de 3 x 3 mm 120 gr.
- Fruta Cristalizada(calabaza, chayote o camote) 200 gr.
- **Almendras fileteadas NATURE'S HEART® 40 gr.**
- Uvas Pasas 100 gr.
- Salsa de tomate 50 ml.
- Perejil finamente picado 10 gr.
- **Consomé de pollo Maggi® 4 gr.**

PARA LA NOGADA:

- Queso de cabra natural 140 gr.
- Queso crema 200 gr.
- Jerez dulce 30 ml.
- **Crema para batir Nestlé® 250 ml.**
- Leche entera 150 ml.
- Azúcar 50 ml.
- Nuez de Castilla 30 gr.
- Granada desgranada 160 gr.
- Perejil finamente picado 16 gr.

* Continúa leyendo el procedimiento de esta receta en las siguientes páginas.

PLATO FUERTE





PLATO FUERTE

PROCEDIMIENTO

PARA LOS CHILES:

1. Poner los chiles sobre la flama directa o en un comal hasta que la piel se ponga negra. Sin enfriarlos, meterlos en una bolsa de plástico. Cerrarla bien para que suden y pelar. Dejarlos en la bolsa x 30 minutos.
2. Pelar los chiles, hacerles una abertura en el centro para retirar las semillas (cuidando de que el chile no se abra en dos)
3. Calentar 30 ml de aceite y acitronar la cebolla y el ajo, teniendo mucho cuidado de que no se vaya a dorar. Incorporar la carne y cocinarla a fuego medio hasta que esté cocida.
4. Pelar las frutas y cortarlas en cubos de 4 mm aproximadamente. Calentar el resto del aceite y freír las fruta, primero el plátano y después la pera y la manzana. Reservar.
5. Agregar el vino tinto y dejarlo cocer con la carne hasta que reduzca a la mitad de su volumen para que pierda el alcohol.
6. Añadir la salsa de tomate, frutas, Almendras fileteadas **NATURE'S HEART®**, uvas pasas y cocinar a fuego lento por 10 minutos para que se integren perfectamente.
7. Agregar el perejil picado y sazonar con el **Consomé de pollo Maggi®**. Cocinar por 1 minuto más mezclando perfectamente.
8. Rellenar los chiles ya limpios y acomodarlos en un recipiente adecuado.

PARA LA NOGADA:

1. Licuar los quesos con la leche, nuez, jerez dulce y el azúcar hasta que se integren perfectamente. Ya listo incorporar la **Crema para batir Nestlé®** licuando lo justo de que se mezcle bien para evitar que la crema monte y se corte por el exceso de batido.
2. Mantener la salsa en refrigeración.
3. Servir el chile relleno (templado o frio) bien bañado con la Nogada y espolvoreado con la granada y el perejil picado.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



COLES DE BRUSELAS A LA PARMESANO

INGREDIENTES

- Coles de Bruselas 300 gr.
- Mantequilla 30 gr.
- Cebolla Blanca 40 gr.
- Ajo 5 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ® 200 gr.**
- Elote dulce 50 gr.
- **Consomé de Pollo MAGGI® 5 gr.**
- Parmesano rallado 30 gr.
- Cebollín fresco 4 ramas.

PROCEDIMIENTO

1. Cocer las coles de Bruselas en abundante agua hirviendo con sal. Escurrir, cortar a la mitad cada col y reservar.
2. Calentar la mantequilla y acitronar la cebolla y el ajo previamente picados finamente.
3. Agregar la **Crema para batir NESTLÉ®**, queso parmesano y cocinar a fuego lento por 2 minutos.
4. Sazonar con el **Consomé de Pollo MAGGI®** y añadir las coles de Bruselas cocidas, elote dulce y cebollín previamente picado.
5. Dar un hervor y servir como acompañante de cualquier plato.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



PLATO FUERTE





POSTRE



PASTEL DE CHOCOLATE ABUELITA®

INGREDIENTES

- Huevo 6 piezas
- Harina 140 gr.
- Azúcar 75 gr.
- Cocoa 30 gr.
- Ganache de **Chocolate abuelita® granulado.**
- **Crema para batir Nestlé® 700 gr.**
- Fresas medianas 3 piezas
- **Chocolate abuelita® granulado 1400 gr.**

PROCEDIMIENTO

BIZCOCHO:

1. Batir el huevo con el azúcar a punto de listos
2. Posteriormente incorporar la harina y envolver
3. Hornear a 180°centígrados tiempo aproximado 35 minutos
4. Reposar y desmoldar

GANACHE:

1. Poner a hervir la **Crema para batir NESTLÉ®** al primer hervor retirar e incorporar el **Chocolate abuelita® granulado.**
2. Mezclar uniformemente y reservar

PASTEL:

1. Cortar el pan en 3 partes iguales
2. Colocar en la primera base 200 gramos de ganache de chocolate abuelita
3. Repetir el mismo procedimiento y refrigerar unos 15 minutos
4. Cubrir el pastel con la ganache restante al 100%

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos la consistencia deseada, ocupando menos cantidad de ingredientes. Por ejemplo, en un Ganache es menor la cantidad de gramos de chocolate utilizados en la receta, logrando así reducir el costo, teniendo un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.





PASTEL DE DURAZNO

POSTRE

INGREDIENTES

- Huevo 6 piezas
- Harina 140 gr.
- Azúcar 75 gr.
- Duraznos en trozo con jarabe 200 gr.
- Crema para batir NESTLÉ® 350 gr.
- Nuez Granillo 120 gr.
- Menta 1 piezas

PROCEDIMIENTO

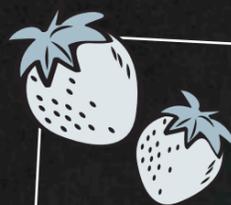
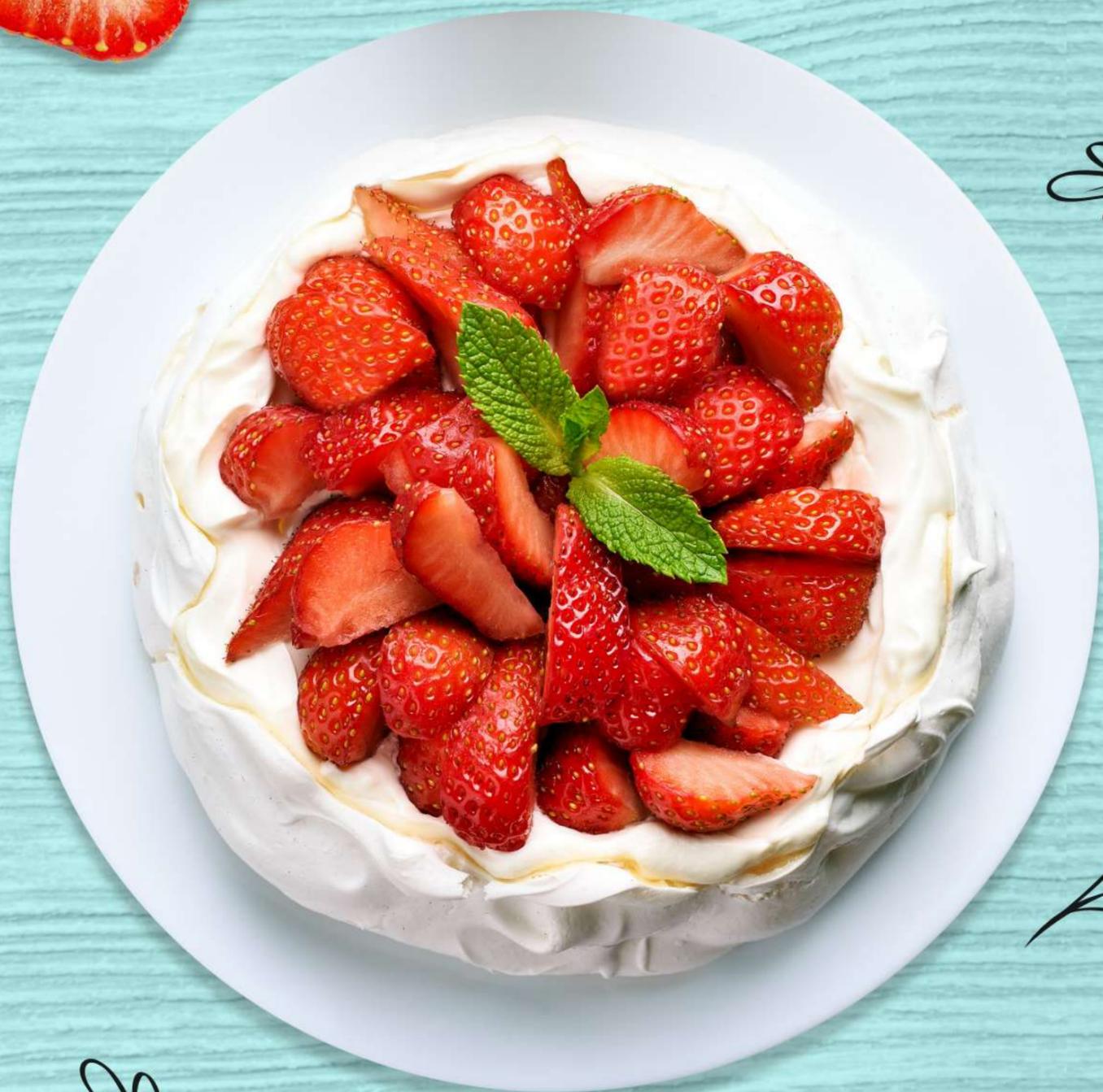
1. Batir el huevo con el azúcar a punto de listos
2. Posteriormente incorporar la harina y envolver
3. Hornear a 180°centigrados tiempo aproximado 35 minutos
4. Reposar y desmoldar

PASTEL:

5. Cortar el pan en 2 partes
6. Primera base humedecer con el jarabe de durazno
7. Después poner la **Crema para batir de Nestlé®**
8. Colocar los duraznos en cuadros poner más **Crema para batir NESTLÉ®**
9. Cerrar con la tapa de pan para decorar con la **Crema para batir NESTLÉ®** y la nuez granillo alrededor del pastel, reservar en refrigeración

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, obtenemos la consistencia deseada, ocupando menos cantidad de ingredientes. Por ejemplo, en un Ganache es menor la cantidad de gramos de chocolate utilizados en la receta, logrando así reducir el costo, teniendo un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.





PASTEL DE FRESA

INGREDIENTES

- Huevo 6 piezas
- Harina 140 gr.
- Azúcar 75 gr.
- **La Lechera® Base de 3 Leches** 200 gr.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 350 gr.
- Nuez Granillo 120 gr.
- Fresas 1 kilo

PROCEDIMIENTO

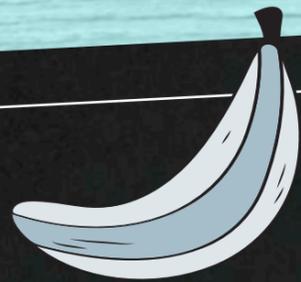
1. Batir el huevo con el azúcar a punto de listos
2. Posteriormente incorporar la harina y envolver
3. Hornear a 180° centígrados tiempo aproximado 35 minutos
4. Reposar y desmoldar

PASTEL:

1. Cortar el pan en 2 partes
2. Primera base humedecer con **La Lechera® Base de 3 Leches**
3. Después poner la **Crema para batir NESTLÉ®**
4. Colocar las fresas en cuadritos y poner más **Crema para batir NESTLÉ®**
5. Cerrar con la tapa de pan para decorar con la **Crema para batir NESTLÉ®** y la nuez granillo alrededor del pastel, reservar en refrigeración 10 minutos. Decorar con fresas en la parte superior del pastel.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, logrando el balance de sabor perfecto en las bebidas, teniendo un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor. Por ejemplo, en un Ganache es menor la cantidad de gramos de chocolate utilizados en la receta, logrando así reducir el costo, teniendo un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.





BANANA CAFÉ

INGREDIENTES

- Café disuelto 200 ml.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 100 ml.
- Plátano 1 pz
- Canela en polvo c/s
- Cacao en polvo 1 cucharada
- Yogurt natural 150 ml.
- Salsa de chocolate 50 ml.
- Almendra fileteada 10 gr
- Hielo c/s

PROCEDIMIENTO

1. Colocar en un vaso de licuadora café, plátano, yogur, canela, cacao, hielo y licuar.
2. Servir en un tarro decorando con **Crema para batir NESTLÉ®** montar, salsa de chocolate y almendra fileteada.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, logra el balance de sabor ideal en las bebidas y rendimiento deseado, teniendo un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.

POSTRE



CALABAZA SHAKE

INGREDIENTES

- Café espresso 90 ml.
- **Crema para batir NESTLÉ®** 100 ml.
- Concentrado de calabaza 35 ml.
- Hielo c/s
- Amaranto c/s
- Canela en raja 1 pz.

PROCEDIMIENTO

1. Colocar café, concentrado de calabaza, hielo en un vaso shaker y agitar durante 30 segundos.
2. Servir en un vaso con hielos y en la base colocar **Crema para batir NESTLÉ®** y decorar con canela y amaranto.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, logra el balance de sabor ideal en las bebidas y rendimiento deseado, teniendo un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.



CHOCO FREAK

INGREDIENTES

- Café disuelto 150 ml.
- **Crema para batir NESTLÉ® 40 ml.**
- Helado de chocolate 2 Bolas
- Concentrado de menta 2 Gotas
- **Paleta CRUNCH® 1 pz.**
- **Chocolate CRUNCH® 20 gr.**
- Galletas de vainilla 2 pz.

PROCEDIMIENTO

1. Colocar en un vaso alto el café con las gotas de menta y mezclar, después de mezclar añadir las bolas de chocolate.
2. Decorar con la **Crema para batir NESTLÉ®** previamente montada, colocar el chocolate picado y la galleta en trozos.
3. Por último colocar la paleta en un costado del vaso.

Nota: Al utilizar la **Crema para batir NESTLÉ®**, por ser más blanca, más neutra, más láctea y con mayor cantidad de grasa animal que otras marcas, logra el balance de sabor ideal en las bebidas y rendimiento deseado, teniendo un resultado de mejor calidad en textura, color y sabor.

POSTRE



Nestlé®

Crema
para
batir

Whipping Cream



Nestlé
PROFESSIONAL

©Marcas Registradas usados bajo licencia de su titular Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.