

DESCUBRE EL NUEVO RECETARIO



¡MÁS SABOR*
CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE
GUSTA!





GALLETA

COFFEE MATE® Y CAFÉ



50
MINUTOS



7
PORCIONES

INGREDIENTES

- 100 g **COFFEE MATE®**
- 120 g Mantequilla
- 150 g Azúcar
- 60 g Huevo
- 80 g **LA LECHERA® DULCE DE LECHE**
- 80 g Harina
- 4 g Polvo para hornear
- 2 g **NESCAFÉ® CLÁSICO®**

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo de batidora y con aditamento pala, acremar la mantequilla con el azúcar hasta obtener una consistencia pomada.
2. Agregar los huevos y el **NESCAFÉ® CLÁSICO®** hasta integrar.
3. Integrar la harina, **COFFEE MATE®** y el polvo para hornear sin trabajar demasiado, solo a que se integre.
4. Cortar la pasta en porciones de 85 g formar bolas y refrigerar por 30 minutos.
5. Hornear a 190 °C por 11 minutos.
6. Colocar **LA LECHERA® DULCE DE LECHE**, en un cornet o manga pastelera. Al salir las galletas del horno inyectar con dulce de leche en la superficie de la galleta.
7. Dejar enfriar y servir.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**



CREPAS

COFFEE MATE®



30
MINUTOS



9
PORCIONES

INGREDIENTES

60 g	COFFEE MATE®
200 ml	Agua
150 g	Huevo
2 g	Sal
15 g	Mantequilla
220 g	Harina
220 g	LA LECHERA® UNTABLE
160 g	Fresa

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl, colocar la harina, el COFFEE MATE® y los huevos.
2. Batir con ayuda de un batidor de globo, agregando poco a poco el agua.
3. Integrar la sal y la mantequilla previamente fundida, continuar integrando hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Calentar un sartén o crepera a fuego medio bajo, engrasando ligeramente.
5. Verter aproximadamente 80 g de mezcla por crepa, distribuyendo en la superficie de forma uniforme. Con ayuda de una espátula.
6. Cocinar la crepa por 2 minutos, despegar con espátula y rellenar con LA LECHERA® UNTABLE y decorar con fresa.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**



ARROZ CON LECHE



50
MINUTOS



4
PORCIONES

INGREDIENTES

150 g	COFFEE MATE®
900 ml	Agua
180 g	Arroz
200 g	Azúcar
1 raja	Canela
2 g	Canela molida

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo cónico calentar el agua, el arroz y colocar la raja de canela, cocinar por 15 minutos o hasta que el arroz esté tierno.
2. Agregar el azúcar, el COFFEE MATE®, continuar la cocción a fuego bajo de 20 a 25 minutos o hasta espesar.
3. Verter dentro de un refractario y decorar con la canela molida y un trozo de raja de canela.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**



PASTEL CON BETÚN COFFEE MATE®



60
MINUTOS



8
PORCIONES



INGREDIENTES

75 g	COFFEE MATE®
50 g	NESTLÉ® CREMA PARA BATIR
50 g	Azúcar
110 g	Queso Crema
500 g	Pan Vainilla tipo americano
160 g	Frutos rojos
4 g	CARLOS V® BLANCO UNTABLE
1 g	Color vegetal morado

PROCEDIMIENTO

Para el Betún

1. En un cazo de batidora con aditamento pala, acremar el queso crema con el azúcar y el COFFEE MATE®.
2. Una vez incorporado agregar la CREMA PARA BATIR NESTLÉ® y continuar batiendo hasta obtener una consistencia de pico firme.

Para la decoración y armado de pastel

1. Cortar el pan por la mitad.
2. Colocar 80 g betún en la superficie del pan y distribuir con ayuda de una espátula.
3. Agregar 100 g de frutos rojos e incorporar ligeramente en el betún de relleno.
4. Colocar la otra capa de pan, cubrir de forma uniforme todo el pastel con 190 g de betún, agregar colorante con ayuda de una espátula en los laterales y deslizar un alisador formando olas.
5. Colocar el resto de betún en una manga pastelera y formar bombones en forma de media luna sobre la superficie.
6. Decorar con chocolate y el resto de frutos rojos.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!***





CROISSANT

CREMA PASTELERA



40
MINUTOS



8
PORCIONES



INGREDIENTES

75 g	COFFEE MATE®
500 ml	Agua
70 g	Azúcar
45 g	Fécula de maíz
10 g	Mantequilla
8 pzas.	Croissant cuernitos
4 g	Azúcar glass

PROCEDIMIENTO

1. Colocar el agua, la mantequilla y el azúcar dentro de un cazo cónico, calentar a fuego medio bajo hasta primer hervor.
2. Agregar el COFFEE MATE®, integrar perfectamente y adicionar la fécula de maíz previamente hidratada.
3. Continuar a fuego bajo hasta espesar, verter en un bowl y cubrir con plástico film a piel
4. Una vez frío, cortar el croissant por la mitad y colocar la crema dentro de una manga pastelera con duya rizada.
5. Colocar la crema pastelera duyendo en forma de rizo, colocar la tapa de croissant y tamizar con azúcar glass.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**





GELATINA

COFFEE MATE®



5
HORAS



12
PORCIONES

INGREDIENTES

180 g	COFFEE MATE®
1,9 L	Agua
30 g	Grenetina
180 g	Azúcar
1 sobre	Gelatina Cristalina
150 g	Frutos rojos

PROCEDIMIENTO

Para la gelatina cristalina

1. Verter el sobre de gelatina cristalina en 700 ml de agua caliente.
2. Incorporar perfectamente hasta incorporar. Reservar.

Para la gelatina de COFFEE MATE®

1. Hidratar la grenetina con 150 ml de agua. Reservar.
2. En un cazo cónico calentar el resto del agua a fuego bajo hasta primer hervor. Retirar de fuego.
3. Agregar el COFFEE MATE®, remover hasta incorporar bien, integrar la grenetina previamente hidratada y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea.

Para el armado

1. Verter la mezcla de gelatina COFFEE MATE® dentro de un molde en forma de rosca, llevar a refrigeración por 2 horas. Hasta gelificar.
2. Cortar cuatro porciones iguales, y en su lugar colocar los frutos rojos y la gelatina cristalina hasta la superficie.
3. Refrigerar dos horas más.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!***



CRÈME BRÛLÉE



60
MINUTOS



4
PORCIONES

INGREDIENTES

60 g	COFFEE MATE®
300 ml	Agua
150 g	Yema
70 g	Azúcar
12 g	Frutos rojos
150 g	NESTLÉ® CREMA PARA BATIR

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo cónico calentar a fuego medio, el agua, el COFFEE MATE® y la NESTLÉ® CREMA PARA BATIR.
2. Agregar las yemas una a una sin dejar de mover con una espátula miserable.
3. Mantener a fuego bajo 3 minutos más y retirar de fuego.
4. Colocar la mezcla en un ramequin y hornear a 150 °C por 40 minutos.
5. Al retirar del horno, espolvorear azúcar en la superficie y con ayuda de un soplete flamear, hasta caramelizar el azúcar.
6. Decorar con frutos rojos y servir.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**





FLAN



90
MINUTOS



8
PORCIONES

INGREDIENTES

25 g	COFFEE MATE®
350 ml	Agua
370 g	LA LECHERA®
	LECHE CONDENSADA
16 g	NESTLÉ® LECHE EN POLVO
20 g	Azúcar
300 g	Huevo
9 g	Frambuesa
2 ml	Vainilla esencia

PROCEDIMIENTO

1. Colocar el azúcar en un molde redondo de 19 cm colocar en estufa a fuego medio hasta caramelizar el azúcar. Dejar enfriar.
2. En un vaso de licuadora agregar COFFEE MATE®, LA LECHERA® LECHE CONDENSADA, NESTLÉ® LECHE EN POLVO, 150 ml de agua, esencia de vainilla y el huevo.
3. Licuar hasta integrar.
4. Verter en el molde, hornear a baño maría a 160 °C por 70 minutos.
5. Dejar enfriar y desmoldar, decorar con frambuesas.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**





PAN SIN GLUTEN COFFEE MATE®



30
MINUTOS



7
PORCIONES



INGREDIENTES

130 g	COFFEE MATE®
100 g	NESTLÉ® LECHE EN POLVO
105 g	Huevo
12 g	Polvo para hornear

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl integrar el COFFEE MATE®, la NESTLÉ® LECHE EN POLVO y el polvo para hornear.
2. Agregar los huevos e incorporar hasta que se integren perfectamente.
3. Colocar la mezcla en moldes siliconados para mantecada, llenando a 3/4 partes del molde.
4. Hornear a 170 °C por 13 minutos, sacar del horno.
5. Una vez frío desmoldar y servir.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**





PANNACOTTA CON MANGO



140
MINUTOS



10
PORCIONES



INGREDIENTES

40 g
250 g
290 ml
140 g
14 g

Para la panna cotta
COFFEE MATE®
MEDIA CREMA NESTLÉ®

Agua
Azúcar
Grenetina

100 g
25 g
1 g

Para el coulis
Puré de mango
Azúcar
Menta

PROCEDIMIENTO

Para la panna cotta

1. Colocar la grenetina en un bowl pequeño, añadir 70 ml de agua, incorporar hasta que la grenetina esté bien hidratada. Reservar.
2. En un cazo cónico colocar el COFFEE MATE®, la MEDIA CREMA NESTLÉ® el resto de agua y los 140 g de azúcar calentar a fuego medio hasta que la mezcla llegue a 80 °C.
3. Retirar del fuego y añadir la grenetina previamente hidratada y cortada en cubos incorporar y dejar enfriar al menos 90 minutos.
4. Porcionar la mezcla en vasitos, llevar a refrigerar dejando los vasos de lado para lograr una gelación en diagonal. Reservar.

Para el coulis

1. En un cazo cónico agregar el puré de mango y el azúcar, calentar a fuego medio hasta primer hervor.
2. Retirar de fuego y dejar enfriar. Una vez frío verter dentro de los vasos con la mezcla de panna cotta.
3. Decorar con menta y frambuesas.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA*!**





TARTA CRUMBLE



40
MINUTOS



6
PORCIONES



INGREDIENTES

	Para el Crumble
90 g	COFFEE MATE®
70 g	Harina
75 g	Azúcar
80 g	Mantequilla
3 g	NESCAFÉ® CLÁSICO®
6 pzas.	Base de tarta precocida
	Para la crema pastelera
75 g	COFFEE MATE®
500 ml	Agua
70 g	Azúcar
45 g	Fécula de maíz
10 g	Mantequilla

PROCEDIMIENTO

Para el Crumble

1. En un cazo de batidora y con aditamento pala colocar la mantequilla, el azúcar, la harina, el NESCAFÉ® CLÁSICO® y el COFFEE MATE®, incorporar solo hasta que se integren los ingredientes (para evitar activar el gluten).
2. Estirar sobre un tapete siliconado o papel encerado y llevar a refrigeración por 25 minutos.
3. Hornear a 170 °C por 10 minutos, sacar del horno. Reservar.

Para la crema pastelera

1. Colocar el agua, la mantequilla y el azúcar dentro de un cazo cónico, calentar a fuego medio bajo hasta primer hervor.
2. Agregar el COFFEE MATE®, integrar perfectamente y adicionar la fécula de maíz previamente hidratada.
3. Continuar a fuego bajo hasta espesar, verter en un bowl y cubrir con plástico film a piel.
4. Una vez fría colocar 300 g de crema pastelera en una manga pastelera y agregar dentro de la tarta.
5. Decorar con el Crumble de café. Servir.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**





MANTECADAS



40
MINUTOS



18
PORCIONES

INGREDIENTES

60 g	COFFEE MATE®
370 g	Harina
220 ml	Agua
250 g	Aceite
240 g	Azúcar
250 g	Huevo
15 g	Polvo para hornear

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo de batidora colocar el aceite, el azúcar, el huevo, el agua y el COFFEE MATE®, integrar a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.
2. Agregar la harina y el polvo para hornear e integrar a velocidad media.
3. Colocar capacillos a molde de mantecada, y verter dentro la mezcla anterior.
4. Hornear a 190° C por 20 minutos.
5. Dejar enfriar retirar del molde y servir.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**



PARIS BREST

COFFEE MATE®



120
MINUTOS



8
PORCIONES



INGREDIENTES

Para la pasta Choux			Para la crema pastelera	
280 ml	Agua			
70 g	COFFEE MATE®	75 g		COFFEE MATE®
2 g	Azúcar	500 ml	Agua	
160 g	Mantequilla	70 g	Azúcar	
3 g	Sal	45 g	Fécula de maíz	
140 g	Harina	10 g	Mantequilla	
250 g	Huevos		Para decorar	
30 g	Almendra	200 g	LA LECHERA® DULCE DE LECHE	
		5 g	Azúcar glass	

PROCEDIMIENTO

Para la pasta Choux

1. En un coludo calentar la mantequilla, el agua, la leche, la sal y el azúcar a punto de ebullición.
2. Bajar la flama a fuego bajo y agregar la harina, el COFFEE MATE® y remover hasta secar ligeramente, retirar del fuego. Verter la mezcla anterior a un bowl de batidora y con ayuda de aditamento pala, batir, incorporando los huevos uno a uno.
3. Seguir batiendo hasta enfriar.
4. Colocar la mezcla dentro de una manga pastelera con duya rizada y porcionar formando roscas sobre una charola.
5. Hornear a 200 °C durante 15-20 minutos y terminar cocción a 170 °C por 8 minutos más.

Para la crema pastelera

1. Colocar el agua, la mantequilla y el azúcar dentro de un cazo conico, calentar a fuego medio bajo hasta primer hervor.
2. Agregar el COFFEE MATE®, integrar perfectamente y adicionar la fécula de maíz previamente hidratada.
3. Continuar a fuego bajo hasta espesar, verter en un bowl y cubrir con plástico film a piel.

Para el relleno y decoración

1. En un bowl agregar el LA LECHERA® DULCE DE LECHE y 200 g de crema pastelera.
2. Incorporar con ayuda de una espátula o batidor globo.
3. Colocar en una manga con duya rizada.
4. Cortar la rosca de choux por la mitad y dugar la base con la crema de dulce de leche.
5. Colocamos la tapa y decoramos con líneas de LA LECHERA® DULCE DE LECHE y azúcar glass.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!***





BISQUETS



150
MINUTOS



12
PORCIONES

INGREDIENTES

110 g	COFFEE MATE®
500 g	Harina
230 ml	Agua
140 g	Mantequilla
60 g	Azúcar
120 g	Huevo
3 g	Polvo para hornear
2 g	Sal
15 g	Levadura fresca

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo de batidora con aditamento pala agregar la mantequilla, el COFFEE MATE®, la harina, el azúcar, el polvo para hornear, la sal y la levadura fresca, incorporar a velocidad media hasta obtener una consistencia de arena.
2. Agregar los ingredientes líquidos, alternando entre la leche y 100 g de huevo, mezclar solo hasta incorporar sin trabajar de más.
3. Con ayuda de un rodillo estirar la masa y dar 3 vueltas sencillas espolvoreando harina entre cada una de ellas.
4. Reposar la masa por 20 minutos, estirar nuevamente a un grosor de 1 cm, con ayuda de un cortador para bisquet porcionar la masa colocando los bisquets sobre una charola, dejar fermentar hasta doblar tamaño.
5. Con ayuda de una brocha, barnizar con el resto del huevo la superficie de los bisquets.
6. Hornear a 175 °C por 20 minutos
7. Dejar enfriar y servir.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**





PANQUÉ



120
MINUTOS



22
PORCIONES

INGREDIENTES

90 g	COFFEE MATE®
300 g	Aceite
300 g	Azúcar
300 g	Huevo
8 g	Polvo para hornear
370 g	Harina

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo de batidora con aditamento pala integrar el aceite con el azúcar.
2. Agregar el huevo e incorporar a velocidad media hasta integrar.
3. Agregar la harina, el polvo para hornear y el COFFEE MATE® previamente tamizados, e integrar hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Verter en un molde de panque previamente encamisado.
5. Hornear a 190 °C por 30 minutos.
6. Dejar enfriar, desmoldar y servir.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!**



HOTCAKES



30
MINUTOS



8
PORCIONES



INGREDIENTES

40 g	COFFEE MATE®
180 g	Harina
100 g	Huevo
50 g	Mantequilla
4 g	Bicarbonato
2 g	Polvo para hornear
1 g	Sal
24 g	Azúcar
100 ml	Agua
20 g	Frutos rojos
40 g	LA LECHERA® LECHE CONDENSADA

PROCEDIMIENTO

1. En un bowl fundir la mantequilla a consistencia fluida.
2. En un bowl agregar el COFFEE MATE®, la harina, el huevo, el bicarbonato, el polvo para hornear, la sal, el azúcar y el agua, incorporar con ayuda de un batidor manual de globo.
3. Incorporar la mantequilla previamente fundida, incorporar hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Calentar una sartén a fuego bajo, con ayuda de un cucharón porcionar la mezcla aproximadamente 50 g y verter sobre la sartén, dejar que se cocine hasta que se formen burbujas en la superficie del hot cake.
5. Voltear el hot cake y cocinar a fuego bajo hasta que dore .
6. Retirar, servir y decorar con los frutos rojos y LA LECHERA® LECHE CONDENSADA.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!***



CONCHAS



120
MINUTOS



22
PORCIONES



INGREDIENTES

80 g	COFFEE MATE®
570 g	Harina
230 ml	Agua
300 g	Mantequilla
210 g	Azúcar
200 g	Huevo
2 g	Sal
15 g	Levadura fresca
100 g	Manteca vegetal

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo de batidora con aditamento gancho, agregar 500 g de harina, 50 g de COFFEE MATE®, 200 g de mantequilla, la levadura, la sal, el azúcar, el huevo y el agua, amasar a velocidad media hasta integrar los ingredientes.
2. Agregar la mantequilla y continuar amasando a velocidad media hasta obtener una masa elástica (punto membrana).
3. Verter la masa en un bowl cubierto con plástico film, llevar a una primera fermentación hasta doblar el tamaño.
4. Desgasificar y dividir la masa en porciones de 60 g, bolear y cubrir la masa con la costra para concha, realizar diseño de la superficie con ayuda de un marcador para concha.
5. Fermentar hasta doblar tamaño y hornear a 175 °C por 20 minutos.

Para la costra

1. En un bowl agregar 70 g de harina, 30 g de COFFEE MATE®, la manteca vegetal y el azúcar glass.
2. Incorporar hasta obtener una pasta homogénea.

**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA!***



PUBLICADO Y EDITADO POR:

Marcas Nestlé S.A. de C.V. Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México. D.R.© Marcas Nestlé S.A. de C.V. Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301, PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo, C.P. 11520, Ciudad de México.

COFFEE MATE®, y sus diseños son marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Société des Produits NESTLÉ®, S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza. *Comparado con receta anterior, sabor más intenso de acuerdo al perfil sensorial. ^De acuerdo a estudio con consumidor realizado en Noviembre 2022.

Prohibida su reproducción parcial o total.



**¡MÁS SABOR* CON LA
CREMOSIDAD
QUE TE GUSTA^!**



COME BIEN ®Marcas Registradas usadas bajo licencia de su titular Société des Produits Nestlé S.A., Case Postale 353, 1800 Vevey, Suiza.