

Recetario

**NUEVAS
MANGAS**



Nestlé

La Lechera



CON
**100%
LECHE
DE VACA**



**LISTAS PARA
usarse**

CREPAS CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL



9 PORCIONES



20 MINUTOS

INGREDIENTES

60 g MANGA LA LECHERA®
Untable Original
9 pzas. Crepas
150 g Fresa

PROCEDIMIENTO

1. Con ayuda de tijeras realizar un corte, aproximadamente un centímetro por debajo de la punta de la manga.
2. Tomar 3 crepas y formando barquillos rellenar con fresa picada; y directamente con MANGA LA LECHERA® Untable Original.
3. Decorar con rodajas de fresa. Servir.



PASTEL CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE DULCE DE LECHE

 8 PORCIONES

 60 MINUTOS

INGREDIENTES

300	g	MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche
500	g	Pan de vainilla tipo americano
50	g	Nuez troceada
80	g	LA LECHERA® Tres Leches

PROCEDIMIENTO

1. Cortar el pan en dos partes iguales.
2. Humectar cada una de las capas de pan con 40 g de LA LECHERA® Tres Leches.
3. Con ayuda de unas tijeras realizar un corte a un centímetro de la punta de la MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche y distribuir sobre la superficie del pan con 50 g.
4. Agregar 20 g de nuez troceada.
5. Colocar la segunda capa de pan, y cubrir de forma uniforme; utilizando directamente la MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche.
6. Con ayuda de una espátula pastelera, dar textura al pastel deslizando por los laterales en forma ascendente.
7. Decorar espolvoreando el resto de la nuez troceada.



CROISSANT ROLL CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL

 8 PORCIONES

 40 MINUTOS

INGREDIENTES

180 g MANGA LA LECHERA®
Untable Original
6 pzas. Croissant roll
20 g Almendra fileteada

PROCEDIMIENTO

1. Con ayuda de unas tijeras realizar un corte por la línea punteada.
2. Colocar **MANGA LA LECHERA® Untable Original** dentro de una manga pastelera con duya rizada.
3. Inyectar por la parte superior del croissant.
4. Para decorar realizar líneas con la duya en la superficie y espolvorear la almendra fileteada previamente tostada.



MALTEADA DE VAINILLA CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE DULCE DE LECHE

 4 PORCIONES

 25 MINUTOS

INGREDIENTES

215	g	MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche
90	g	NESTLÉ® Leche en Polvo
180	g	NESTLÉ® Crema para batir
600	g	Helado de vainilla
900	ml	Agua



PROCEDIMIENTO

1. En una licuadora colocar 140 g de LA LECHERA® Untable Dulce de Leche, el agua, la NESTLÉ® Leche en Polvo y el helado de vainilla, licuar hasta incorporar y servir en una copa para malteada.
2. Con ayuda de una batidora con globo batir a velocidad media la NESTLÉ® Crema para batir con 60 g de LA LECHERA® Untable Dulce de Leche, hasta obtener una consistencia firme.
3. Colocar dentro de una manga pastelera con duya y formar un rosetón en la superficie de la copa.
4. Decorar con líneas de directamente de MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche.



FLAN CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL

 8 PORCIONES

 90 MINUTOS

INGREDIENTES

370	g	MANGA LA LECHERA® Untable Original
360	g	CARNATION® CLAVEL® Leche Evaporada
20	g	Azúcar
300	g	Huevo
2	ml	Esencia de vainilla

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 370 g de **MANGA LA LECHERA® Untable Original**, **CARNATION® CLAVEL® Leche Evaporada**, 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.
6. Colocar la **MANGA LA LECHERA® Untable Original** dentro de una manga pastelera con duya rizada y formar 3 rosetones en la superficie del flan.



TARTA BLUEBERRY CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL

 6 PORCIONES

 15 MINUTOS

INGREDIENTES

- 380 g MANGA LA LECHERA® Untable Original
- 6 pzas Base de tarta precocida chica
- 75 g Blueberry

PROCEDIMIENTO

1. Colocar los blueberrys dentro de la tarta distribuyéndolos al interior.
2. Con ayuda de unas tijeras realizar un corte a un centímetro de la punta de la **MANGA LA LECHERA® Untable Original** y distribuir sobre la superficie de la tarta cubriendo los blueberrys.
3. Servir.



BISQUETS CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE DULCE DE LECHE

 6 PORCIONES

 15 MINUTOS

INGREDIENTES

120 g MANGA LA LECHERA®
Untable Dulce de
Leche
6 pzas. Bísquet

PROCEDIMIENTO

1. Cortar el bísquet por la mitad.
2. Colocar MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche dentro de una manga pastelera con duya rizada.
3. Rellenar el bísquet duñado en forma de conchas.
4. Colocar la tapa de bísquet. Servir.



ROSCA CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL



22 PORCIONES



120 MINUTOS

INGREDIENTES

200	g	MANGA LA LECHERA® Untable Original
1	pza.	Rosca
65	g	Fresas

PROCEDIMIENTO

1. Con ayuda de unas tijeras realizar un corte a un centímetro de la punta de la **MANGA LA LECHERA® Untable Original** y distribuir sobre la superficie de la rosca.
2. Colocar la **MANGA LA LECHERA® Untable Original** dentro de una manga pastelera con duya rizada.
3. Realizar 8 rosetones y colocar las fresas a un lado de cada rosetón.



CONCHAS CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL



22 PORCIONES



120 MINUTOS

INGREDIENTES

- 60 g MANGA LA LECHERA® Untable Original
- 4 pzas. Conchas

PROCEDIMIENTO

1. Con ayuda de unas tijeras realizar un corte a medio centímetro de la punta de la MANGA LA LECHERA® Untable Original y directamente de la manga inyectar las conchas por la parte inferior.
2. Servir.



BAKBA CON MANGA LA LECHERA® UNTABLE DULCE DE LECHE



6 PORCIONES



15 MINUTOS

INGREDIENTES

380	g	MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche
7	g	NESTLE® Leche en Polvo
250	g	Harina
3	g	Sal
35	g	Azúcar
30	g	Mantequilla
50	ml	Agua
6	g	Levadura fresca

PROCEDIMIENTO

1. En un cazo de batidora agregar la harina, la sal, el azúcar, la NESTLE® Leche en Polvo, el agua y la levadura.
2. Amasar hasta integrar los ingredientes y adicionar la mantequilla, continuar amasando hasta obtener una masa elástica y tersa.
3. Colocar dentro de un bowl cubierto con plástico film y reposar hasta doblar volumen.
4. Desgasificar y con ayuda de un rodillo estirar a un grosor de medio centímetro.
5. Con ayuda de unas tijeras realizar un corte a un centímetro de la punta de la MANGA LA LECHERA® Untable Dulce de Leche y distribuir sobre la superficie de la masa.
6. Enrollar en forma horizontal y realizar tres cortes verticales.
7. Formar en forma de trenza, colocar dentro de un molde de panque, reposar hasta doblar volumen.
8. Hornear a 180 °C por 25 minutos.
9. Dejar enfriar desmoldar y servir.



REALIZACIÓN:

RECETAS NESTLÉ®
Raúl López Serna
Angel Tomás López
Carmona

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.

Marketing Nestlé Professional:
Fabiola Victoria Palencia Ferrer

Visual Identity & Design:
Karen Hernández Lira

Arte y Diseño:
Clementina Cupa Morales

LA LECHERA®, y sus diseños son marcas registradas, utilizadas bajo la licencia de su titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A., Case Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.

