

Recetario


CARLOS V
Blanco



MUCHO MÁS QUE UN

UNTABLE



Pan de Muerto

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

- 70 g** Pan de muerto
(4 piezas)
- 120 g** Carlos V®
Blanco Untable

Procedimiento

- 1** Cortar el pan de muerto por la mitad y separar la tapa
- 2** Colocar el Carlos V® Blanco Untable en una manga con duya rizada.
- 3** Duyar con movimientos circulares Carlos V® Blanco Untable sobre la base del pan y colocar la tapa.



Pan de Muerto Color

Carlos V® Blanco Untable

Ingredientes

70 g	Pan de muerto (4 piezas)
120 g	Carlos V® Blanco Untable
.20g	Colorantes tipo Laca Alumínica naranja
.20g	Colorantes tipo Laca Alumínica morado

Procedimiento

- 1 Cortar el pan de muerto por la mitad y separar la tapa
- 2 Acremar el Carlos V® Blanco Untable y dividir en 3 porciones 40 gr. c/u.
- 3 Añadir a cada una de las porciones de Carlos V® Blanco Untable el colorante y mezclar hasta integrarlo perfectamente.
- 4 Colocar los untables en manga y porcionar en un plástico de cocina uno tras de otro y repetir el proceso.
- 5 Envolver el plástico para formar un cilindro y cortar las puntas, meter en un manga pastelera con duya rizada.
- 6 Duyar con movimientos circulares la mezcla de color sobre la base del pan y colocar la tapa.



Rosca de Reyes

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

500 g	Rosca de reyes Natural
200 g	Carlos V® Blanco Untable
100g	Frutas Secas (higo, chabacano, manzana)
20g	Cerezas marrasquino
100g	Crumble de almendra

Procedimiento

- 1 Colocar la rosca de reyes sobre una rejilla.
- 2 Fundir el Carlos V® Blanco Untable en el microondas, hasta tener una temperatura de entre 30/32°C.
- 3 Bañar la rosca con el Carlos V® Blanco Untable y decorarla con las frutas secas, cerezas y el crumble.
- 4 Dejar cristalizar el Carlos V® Blanco Untable y servir.



Panacota

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

130 g	Carlos V® Blanco Untable
220 g	Crema para Batir Nestlé®
150g	Yogurt Natural
6g	Grenetina
c/s	Coulis de frutas rojas
6pzs	Cerezas negras

Procedimiento

- 1 Hidratar la grenetina con 30 gr. de agua fría
- 2 Calentar la Crema Para Batir Nestlé® junto con el yogurt.
- 3 Integrar el Carlos V® Blanco Untable y la grenetina, mezclar hasta integrar perfectamente.
- 4 Dosificar la preparación en los recipientes seleccionados y llevar a cuajar a refrigeración.
- 5 Decorar con coulis de frutas rojas y cerezas. Servir frío.



Buñuelos

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

70 g	Buñuelos de viento(4 piezas)
100 g	Carlos V® Blanco Untable (para bañar)
40g	Carlos V® Blanco Untable (para pintar)
.20g	Colorantes tipo Laca Alumínica verde
.20g	Colorantes tipo Laca Alumínica roja

Procedimiento

- 1 Acremar 40 gr. de Carlos V® Blanco Untable y dividir en 2 porciones 20 gr. c/u.
- 2 Agregar a cada una de las porciones de Carlos V® Blanco Untable el color deseado (verde y rojo).
- 3 Colocar los untables cada uno en un coneto de papel.
- 4 Fundir el Carlos V® Blanco Untable y bañar los buñuelos con este.
- 5 Una vez que el Carlos V® Blanco Untable cristalice rayar los buñuelos con los untables de color.



Atole de Guayaba

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

90g	Leche Cerevita®
100 g	Carlos V® Blanco Untable
200g	Guayabas
20g	Fécula de maíz
800g	Agua

Procedimiento

- 1 Colocar las guayabas en un cazo cónico cubiertas de agua y cocinar hasta que estén tiernas. Retirarlas del agua y reservar.
- 2 Mezclar los 800 gr. de agua con Leche Cerevita®, la fécula de maíz y las guayabas; licuar perfectamente.
- 3 Llevar La mezcla anterior a cocción hasta punto de ebullición.
- 4 Retirar del calor e integrar el Carlos V® Blanco Untable, mezclar perfectamente.
- 5 Servir caliente.



Tamales de zarzamora

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

500g	Masa de maíz
200g	Manteca vegetal
200g	Leche Condensada La Lechera®
120g	Queso crema
4g	Polvo para hornear
80g	Carlos V® Blanco Untable Zarzamorras
c/s	Hojas de maíz hidratadas

Procedimiento

- 1 Colocar la manteca vegetal en la batidora y batir con pala integrando poco a poco la Leche Condensada La Lechera®.
- 2 Cuando la manteca este perfectamente cremada agregar la masa de maíz y el polvo para hornear y batir con pala a velocidad media por 5 minutos.
- 3 Mezclar Carlos V® Blanco Untable con el queso crema hasta que se integren perfectamente.
- 4 Colocar el batido en las hojas de maíz y rellenar con la mezcla de queso, Carlos V® Blanco Untable y zarzamorras.
- 5 Envolver los tamales y cocinar a vapor aproximadamente por 1 hora.



Croissant

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

70g	Croissant (4 piezas)
120g	Carlos V® Blanco Untable
c/s	Blueberries

Procedimiento

- 1 Acremar con una cuchara el Carlos V® Blanco Untable.
- 2 Colocar en una manga con duya lisa.
- 3 Duyar sobre el croissant a lo largo y decorar con las blueberries.



Pino de Galleta

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

100g	Galletas de mantequilla (Cortadas en diferentes proporciones)
30g	Carlos V® Blanco Untable
c/s	Perlas doradas de azúcar

Procedimiento

- 1 Colocar las galletas de mantequilla en una charola y duchar el Carlos V® Blanco Untable.
- 2 Montar una sobre otra formando una estructura similar a un pino.
- 3 Decorar con las perlas de azúcar.



Tronco Red Velvet

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

300g	Bizchocho Flexible
	Crema montada
300g	Crema Para Batir Nestlé®
300g	Carlos V® Blanco Untable
	Para pintar
40g	Carlos V® Blanco Untable (para pintar)
.20g	Colorantes tipo Laca Alúminica verde
.20g	Colorantes tipo Laca Alúminica roja

Procedimiento

- 1 Juntar la Crema Para Batir Nestlé® Y Carlos V® Blanco Untable montar en batidora con globo.
- 2 Extender sobre el bizchocho 150 gr. De la crema batida de Carlos V® Blanco Untable y enrollar formando el tronco.
- 3 Una vez formado el troco llevar a refrigeración por 20 min. o hasta que la cema quede firme.
- 4 Pasado el tiempo señalado retirar de refrigeración y cubrir el tronco con los 150 gr. de crema Carlos V® Blanco Untable restante.
- 5 Acremar 40 gr. de Carlos V® Blanco Untable y dividir en 2 porciones 20 gr. c/u.
- 6 Agregar a cada una de las porciones de Carlos V® Blanco Untable el color deseado (verde y rojo).
- 7 Colocar los untables cada uno en una manga y duyarlo formando una flor de noche buena.



Ensalada de Manzana

Carlos V® Blanco Untable



Ingredientes

300g	Manzana amarilla
120g	Media Crema Nestlé®
100g	Carlos V® Blanco Untable
30g	Arándanos
30g	Nuez picada

Procedimiento

- 1 Picar en cubos la manzana y colocar en un recipiente.
- 2 Calentar la Media Crema Nestlé® en el microondas e integrar el Carlos V® Blanco Untable ,mezclar hasta lograr una crema ligera.
- 3 Verter la preparación sobre las manzanas e integrar la nuez y los arándanos.
- 4 Servir frío.