

# Nestlé®

# Recetario!

## LECHE ENTERA EN POLVO

**¡Se disuelve  
muy fácil!**  
NO HACE GRUMOS

La leche entera en polvo  
se disuelve en agua tibia o fría  
previamente hervida,  
sin necesidad del uso de  
batidora o licuadora.



IMAGEN ILUSTRATIVA

**Nestlé**  
PROFESSIONAL®

# Alfajores Cerevita

## INGREDIENTES

- 200 g Harina
- 3 g Polvo para hornear
- 1 g Bicarbonato de sodio
- 80 g Manteca
- 90 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 100 g Azúcar
- 50 g Huevo
- 3 ml Vainilla

## PROCEDIMIENTO

- 1 En un recipiente, cernir los ingredientes secos y reservar.
- 2 Batir la manteca con azúcar hasta acremar.
- 3 Incorporar el huevo y la vainilla y batir hasta integrar bien.
- 4 Agregar ingredientes secos en tres partes intercalando con NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 5 Formar bolitas de 20 g y colocar en charola sobre papel encerado o tapete siliconado.
- 6 Con el horno precalentado a 180 °C hornear durante 15 minutos.
- 7 Una vez fríos y con ayuda de una manga pastelera colocar LA LECHERA® DULCE DE LECHE al centro y colocar un alfajor más (Sandwich).



IMAGEN ILUSTRATIVA

# Muffin de Blueberry

## INGREDIENTES

- 300 g Harina
- 200 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 50 g Huevo
- 150 g Azúcar
- 5 g Polvo para hornear
- 50 g Aceite
- 150 g Blueberry congelado

## PROCEDIMIENTO

- 1 Colocar capacillos en molde para muffin.
- 2 Tamizar la harina y el polvo para hornear y añadir azúcar.
- 3 En otro bowl colocamos la NESTLÉ® LECHE EN POLVO huevo y aceite.
- 4 Incorporamos con los ingredientes anteriores y batimos hasta obtener una mezcla homogénea.
- 5 Adicionar blueberry congelado y dosificar en molde de muffin.
- 6 Hornear a 185 °C por 20 minutos aproximadamente.



IMAGEN ILUSTRATIVA

# Madeleines

## INGREDIENTES

- 40 g Aceite
- 30 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 8 g Polvo para hornear
- 100 g Huevo
- 80 g Azúcar
- 120 g Harina

## PROCEDIMIENTO

- 1 Batir los huevos con azúcar a punto listón.
- 2 Añadir aceite en forma de hilo alternando con la NESTLÉ® LECHE EN POLVO.
- 3 Incorporar la harina y el polvo para hornear previamente tamizados y mezclar con movimientos envolventes.
- 4 Reposar en refrigeración 30 minutos y precalentar el horno a 175 °C.
- 5 Verter la mezcla sobre el molde de madeleine y hornear de 10 a 15 minutos.
- 6 Dejar enfriar y reposar 10 minutos para desmoldar.



# Mousse de Maracuyá

## INGREDIENTES

- 20 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 150 g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA
- 250 g Pulpa de maracuyá
- 100 g NESTLÉ® CREMA PARA BATIR
- 18 g Grenetina
- 150 ml Agua

## PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la grenetina con 90 g de agua.
- 2 Incorporar agua la NESTLÉ® LECHE EN POLVO, LA LECHERA® LECHE CONDENSADA y pulpa de maracuyá.
- 3 Fundir la grenetina y adicionar a la mezcla anterior.
- 4 Semimontar la NESTLÉ® CREMA PARA BATIR en punto pico suave y adicionar en forma envolvente a la mezcla.
- 5 Verter en moldes de silicona y congelar dos horas.
- 6 Desmoldar y llevar a refrigeración 2 horas más.

IMAGEN ILUSTRATIVA



# Hotcakes

## INGREDIENTES

- 200 g Harina
- 100 g Huevo
- 30 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 200 ml Agua
- 50 g Azúcar
- 12 g Polvo para hornear
- 40 g Mantequilla

## PROCEDIMIENTO

- 1 Fundir la mantequilla en horno de microondas o baño maría.
- 2 En un bowl de batidora agregar el huevo, el agua, azúcar, polvo para hornear y NESTLÉ® LECHE EN POLVO e incorporar con aditamento pala.
- 3 Incorporar la mantequilla y amasar hasta incorporar bien todos los ingredientes.
- 4 Cocer en una sartén a fuego medio, y colocar una porción de 80 g esperar a que formen burbujas en toda la superficie y voltear.
- 5 Una vez dorada la parte inferior retirar de fuego.



IMAGEN ILUSTRATIVA

# Gelatina de Abuelita®

## INGREDIENTES

- 300 g CHOCOLATE ABUELITA® GRANULADO
- 100 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 1 L Agua
- 100 g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA
- 40 g Grenetina

## PROCEDIMIENTO

- 1 En un coludo calentar el agua y agregar NESTLÉ® LECHE EN POLVO, CHOCOLATE ABUELITA® GRANULADO y LA LECHERA® LECHE CONDENSADA.
- 2 Hidratar la grenetina con 200 g de agua. Y agregar a la mezcla, hasta incorporar bien.
- 3 Verter la mezcla en un molde de gelatina de rosca de 16 cm.
- 4 Refrigerar 4 horas.



# Flan Napolitano

## INGREDIENTES

- 300 g Huevo
- 250 ml Agua
- 30 g Azúcar
- 50 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 300 g LA LECHERA® LECHE CONDENSADA

## PROCEDIMIENTO

- 1 En un molde de acero colocar azúcar y llevar a fuego directo hasta hacer un caramelo rubio.
- 2 Licuar el resto de los ingredientes hasta emulsionar.
- 3 Verter sobre el molde con el caramelo y hornear a baño maría a 160 °C tapado con papel aluminio por 30 minutos.
- 4 Desmoldar hasta que este completamente frío.



IMAGEN ILUSTRATIVA

# Malteada de Fresa

## INGREDIENTES

- 30 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 200 ml Agua
- 30 g Azúcar
- 40 g Helado de fresa
- 50 g Fresa
- 100 g NESTLÉ® CREMA PARA BATIR

## PROCEDIMIENTO

- 1 En una licuadora colocar NESTLÉ® LECHE EN POLVO, agua, helado de fresa y azúcar licuar hasta incorporar, servir en un vaso.
- 2 Con una batidora y aditamento globo montar la NESTLÉ® CREMA PARA BATIR a velocidad media hasta obtener punto pico firme.
- 3 Colocar en una manga pastelera y duya rizada para formar un rosetón en la superficie de la copa y decorar con una fresa.



IMAGEN ILUSTRATIVA

# Panacota de Frambuesa

## INGREDIENTES

- 25 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 285 ml Agua
- 7 g Grenetina
- 160 g Frambuesa
- 150 g LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL

## PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar grenetina con 35 ml de agua.
- 2 Licuar la frambuesa con NESTLÉ® LECHE EN POLVO, agua 250 ml y llevar a fuego junto con LA LECHERA® UNTABLE ORIGINAL.
- 3 Una vez rompiendo hervor retirar de fuego y agregar grenetina, mover hasta fundir.
- 4 Servir en vasos y refrigerar por un mínimo de 2 horas.



# Arroz con Leche

## INGREDIENTES

- 125 g Arroz
- 90 g Azúcar
- 60 g NESTLÉ® LECHE EN POLVO
- 975 ml Agua
- 5 g Canela en polvo

## PROCEDIMIENTO

- 1 Cocer el arroz en 375 ml de agua hasta que se absorba por completo.
- 2 Agregar el resto de agua, azúcar NESTLÉ® LECHE EN POLVO continuar cociendo a fuego bajo por 8 minutos más.
- 3 Colocar en un bowl y cubrir con plástico film hasta enfriar.
- 4 Una vez frío hacer porciones en vasos y espolvorear canela en polvo.



IMAGEN ILUSTRATIVA

# Nestlé®

## Leche entera en polvo, adicionada con vitaminas y minerales



### 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.

MEDIA CREMA NESTLÉ®, 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.

Prohibida su reproducción parcial o total.

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

### Realización:

Equipo Chef 2 chef Nestlé Professional:  
Raúl López Serna  
Angel Tomás López Carmona

### Marketing Nestlé Professional:

Fabiola Victoria Palencia Ferrer

### Visual Identity & Design:

Karen Hernández Lira

### Arte y Diseño:

Clementina Cupa Morales