

CARLOS V[®]

NUEVO

RECETARIO



COBERTURA Y RELLENO PARA PASTELERÍA Y REPOSTERÍA

Nestlé
PROFESSIONAL

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

CUP CAKES CARLOS V®

 20 MINUTOS

 12 PORCIONES

INGREDIENTES

- 360 g CARLOS V® Crema para batir
- 48 g CARLOS V® Stick
- 12 pzas Cup cakes

PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón de batidora agregar CARLOS V® Crema para batir y con aditamento globo batir a velocidad media hasta obtener consistencia de pico firme. Batir con ayuda de aditamento pala por 1 minuto a velocidad baja.
- 2 Cortar el CARLOS V® Stick en trozos pequeños.
- 3 Colocar la crema batida en una manga pastelera con duya rizada y realizar rosetón en la superficie del cup cake.
- 4 Decorar con CARLOS V® Stick a modo de topping, servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA





INGREDIENTES

- 900 g CARLOS V® Crema para batir
- 70 g NESTLÉ® Leche en Polvo
- 750 g Agua
- 60 g Grenetina

PARA EL JARABE CARLOS V®

- 70 g CARLOS V® Crema de cacao
- 20 g CARNATION® CLAVEL®
Leche Evaporada

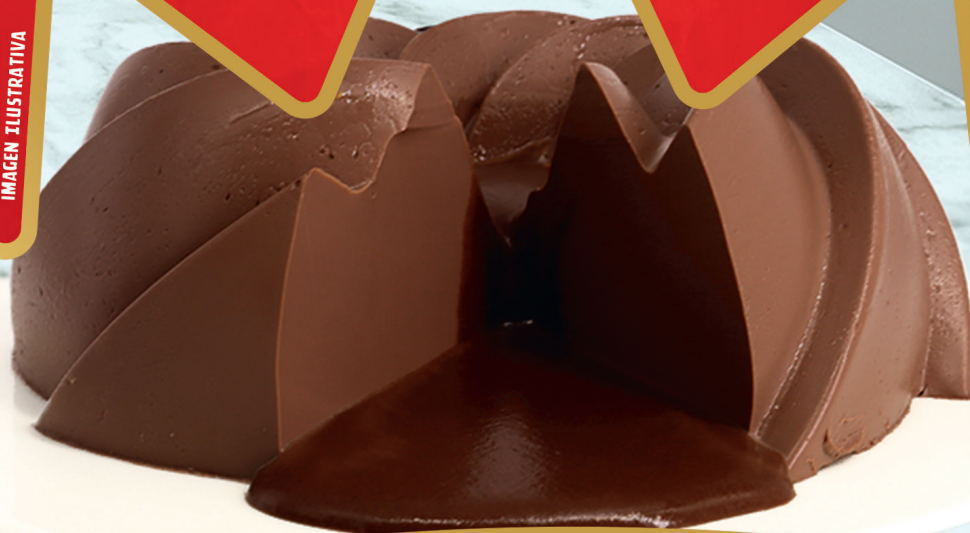
PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la grenetina en 225 g de agua (reservar).
- 2 En un recipiente agregar CARLOS V® Crema para batir y NESTLÉ® Leche en Polvo, el resto del agua e incorporar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 3 Fundir la grenetina, templarla con la mezcla anterior y agregar removiendo hasta integrar perfectamente.
- 4 Verter la mezcla anterior dentro de un molde de rosca y llevar a refrigeración por 4 horas.
- 5 Desmoldar y decorar colocando al centro de la gelatina el jarabe de CARLOS V®.

PARA EL JARABE

- 1 Fundir el CARLOS V® Crema de cacao en horno de microondas o baño maría a una temperatura de 36 °C
- 2 Agregar la CARNATION® CLAVEL® Leche Evaporada e incorporar perfectamente, dejar enfriar cubriendo con un plástico film.

IMAGEN ILUSTRATIVA



ECLAIRS CARLOS V®

 40 MINUTOS

 15 PORCIONES

INGREDIENTES

- 300 g CARLOS V® Crema para batir
- 25 g NESTLÉ® Leche en Polvo
- 275 g Agua
- 40 g Fécula
- 30 g Azúcar
- 15 g Mantequilla
- 10 pzas Eclairs
- 8 pzas Zarzamoras
- 1 pza Hoja de oro

PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la fécula con 75 g de agua (reservar).
- 2 En un tazón cónico agregar CARLOS V® Crema para batir, NESTLÉ® Leche en Polvo, 200 g de agua, el azúcar, y la mantequilla, calentar a fuego medio removiendo constantemente.
- 3 Una vez que hierva, bajar la flama y agregar la fécula hidratada, mantener en movimiento constante hasta espesar.
- 4 Dejar enfriar cubriendo con plástico film. Desmoldar y decorar colocando al centro de la gelatina el jarabe de CARLOS V®.
- 5 Una vez fría colocarla dentro de una manga pastelera y rellenar con ayuda de una duya.
- 6 Decorar la superficie con CARLOS V® Crema de cacao, zarzamora y hoja de oro.
- 7 Servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA

PASTEL CARLOS V®

 120 MINUTOS

 12 PORCIONES

INGREDIENTES

- 350 g CARLOS V® Crema para batir
- 500 g Pan Americano chocolate
- 80 g Pulpa de plátano
- 60 g Chips de plátano
- 30 g CARLOS V® Stick

PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón de batidora agregar CARLOS V® Crema para batir y con aditamento globo batir a velocidad media hasta obtener consistencia de pico firme.
- 2 Cortar el pan por la mitad.
- 3 En un bowl incorporar la pulpa de plátano con 100 g crema de CARLOS V® batida hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4 Rellenar con la mezcla anterior.
- 5 Colocar la otra capa de pan y cubrir todo el pastel con el 220 g de la crema batida de CARLOS V®.
- 6 Colocar en una manga pastelera con duya rizada mediana el resto de la crema batida y formar un círculo de rosetas. Servir.
- 7 Colocar los chips de plátano sobre las rosetas y al centro agregar el CARLOS V® Stick troceado.

IMAGEN ILUSTRATIVA



DONAS CREMOSAS

 15 MINUTOS

 10 PORCIONES

INGREDIENTES

- 250 g CARLOS V® Crema para batir
- 10 g NESCAFE®
- 10 pzas Donas
- 30 g Agua
- 70 g Sobrante de pan

PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón de batidora agregar CARLOS V® Crema para batir y con aditamento globo batir a velocidad media hasta obtener consistencia de pico firme.
- 2 Colocar dentro de una manga pastelera.
- 3 Perforar en cinco puntos por la parte inferior de la dona.
- 4 Inyectar crema batida con la manga.
- 5 Untar crema batida CARLOS V® en toda la superficie de la dona y espolvorear pan molido sabor café.
- 6 Servir.

PARA EL PAN MOLIDO SABOR CAFÉ

- 1 Rayar restos de pan para pastel con ayuda de un microplane fino.
- 2 Diluir NESCAFE® en el agua caliente, y agregar al pan previamente molido.
- 3 Dejar secar (reservar).

IMAGEN ILUSTRATIVA



MIL HOJAS CARLOS V® FRESA.

 40 MINUTOS

 8 PORCIONES

INGREDIENTES

- 250 g CARLOS V® Crema para batir
- 150 g Mil hojas
- 120 g Fresas
- 60 g Queso Crema

PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón de batidora agregar CARLOS V® Crema para batir y con aditamento globo, batir a velocidad media hasta obtener consistencia de pico firme.
- 2 En un bowl colocar 150 g de crema batida CARLOS V® e integrar el queso crema con un batidor globo incorporar hasta integrar perfectamente.
- 3 Tomar una lámina de milhojas como base, colocar 105 g mezcla de crema-queso dentro de una manga y duchar la superficie.
- 4 Cortar las fresas en rodajas y colocarlas como relleno.
- 5 Colocar la siguiente lámina de mil hojas y rellenar con crema-queso y rodajas de fresa.
- 6 Colocar la última lámina de mil hojas y cubrir con crema batida de CARLOS V®.

IMAGEN ILUSTRATIVA





INGREDIENTES

- 350 g CARLOS V® Crema para batir
- 500 g Queso crema
- 60 g Fécula
- 180 g LA LECHERA® Leche condensada
- 200 g Huevo
- 40 g CRUNCH ROCKS®
- 130 g Galleta molida
- 65 g Mantequilla

PROCEDIMIENTO

- 1 En un bowl incorporar la galleta molida y la mantequilla, colocar dentro de un molde previamente engrasado compactar la mezcla de galleta.
- 2 En un vaso de licuadora agregar el queso crema, la fécula, el huevo y LA LECHERA® Leche condensada.
- 3 Licuar hasta obtener una mezcla homogénea.
- 4 En un tazón de batidora agregar CARLOS V® Crema para batir y con aditamento globo batir a velocidad media hasta obtener consistencia de pico suave.
- 5 Agregar 300 g de CARLOS V® Crema para batir a la mezcla de queso e incorporar con ayuda de una espátula miserable.
- 6 Colocar dentro del molde la galleta molida formando una base, vertir la mezcla anterior y hornear a baño maría a 130 °C por 80 min.
- 7 Dejar enfriar, desmoldar.
- 8 Colocar en una manga pastelera con duya el resto de CARLOS V® Crema para batir, ducar la circunferencia del chessecake y al centro colocar los CRUNCH ROCKS®.

IMAGEN ILUSTRATIVA



3 LECHES CARLOS V®

 40 MINUTOS

 12 PORCIONES

INGREDIENTES

- 360 g CARLOS V® Crema para batir
- 500 g LA LECHERA® Tres Leches
- 500 g Pan esponja chocolate
- 60 g Nuez caramelizada
- 300 g CARLOS V® Crema de cacao

PROCEDIMIENTO

- 1 Cortar el pan en dos partes iguales.
- 2 En un tazón de batidora agregar CARLOS V® Crema para batir y con aditamento globo batir a velocidad media hasta obtener consistencia de pico firme.
- 3 Humectar la primer capa de pan con 250 g de LA LECHERA® Tres Leches, rellenar con 120 g de crema batida de CARLOS V® y 60 g de nuez caramelizada.
- 4 Colocar la siguiente capa de pan y humectar con el resto de LA LECHERA® Tres Leches
- 5 Cubrir el pastel con 220 g de crema batida de CARLOS V®, peinando los laterales.
- 6 Decorar con el resto de CARLOS V® Crema para batir, nuez caramelizada y CARLOS V® Crema de cacao (previamente fundido 36 °C).

IMAGEN ILUSTRATIVA





INGREDIENTES

- 350 g CARLOS V® Crema para batir
- 150 g CARNATION® CLAVEL®
Leche Evaporada
- 80 g LA LECHERA® Untable
Dulce de leche
- 150 g Pan americano chocolate
- 8 g Grenetina
- 40 g Agua
- 12 g Chokolatería

PROCEDIMIENTO

- 1 En un tazón de batidora agregar CARLOS V® Crema para batir y con aditamento globo batir a velocidad media hasta obtener consistencia de pico suave.
- 2 Hidratar la grenetina con el agua.
- 3 En un bowl agregar la CARNATION® CLAVEL® Leche Evaporada e incorporar con CARLOS V® Crema para batir integrar hasta obtener una mezcla homogénea
- 4 Fundir la grenetina y adicionar a la mezcla anterior hasta integrar perfectamente (reservar)
- 5 En un aro de cilindro previamente aceitado, colocar una base de pan (30 g), y agregar la mezcla de mousse.
- 6 Llevar a refrigeración por 2 horas.
- 7 Retirar el aro y decorar con LA LECHERA® Untable Dulce de leche y las piezas de chokolatería.

IMAGEN ILUSTRATIVA



PANNA COTTA CARLOS V®

 80 MINUTOS

 15 PORCIONES

INGREDIENTES

- 500 g CARLOS V® Crema para batir
- 60 g NESTLÉ® Leche en Polvo
- 600 g Agua
- 28 g Grenetina
- 600 g Puré de Cereza
- 50 g Azúcar

PROCEDIMIENTO

- 1 Hidratar la grenetina con 150 g de agua (reservar)
- 2 En un cazo cónico agregar la CARLOS V® Crema para batir, NESTLÉ® Leche en Polvo y el resto de agua, calentar a fuego medio sin dejar de remover hasta llegar a 80 °C.
- 3 Retirar del fuego y agregar la grenetina cortada previamente en cubos pequeños, sin dejar de mover hasta que se integre perfectamente.
- 4 Colocar en vasos y llevar a refrigeración por 30 minutos.
- 5 Calentar el puré de cereza con el azúcar a fuego medio por 10 min hasta espesar.
- 6 Una vez frío colocar sobre la panna cota de crema.
- 7 Dejar enfriar y servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA





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.

Prohibida su reproducción parcial o total.



REALIZACIÓN

Marketing Nestlé Professional:
Fabiola Victoria Palencia Ferrer

Visual Identity & Design:
Karen Hernández Lira

Arte y Diseño:
Thelma Cruz Hernández

