



PROFESSIONAL

Recetario

CREMA DE CACAO CON ARROZ INFLADO



SI SUENA, ES CRUNCH®

AHORA PARA UNTAR, RELLENAR Y DECORAR.



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

= WAFLELETAS =



3 PORCIONES



15 MINUTOS

INGREDIENTES

- 150 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 3 pzas. Waffles
- 1 pza. Fresa
- 1 pza. Blueberry
- 4 pzas. Zarzamora
- 90 g CREMA PARA BATIR DE CARLOS V®
- 3 pzas. Palitos de paleta

PROCEDIMIENTO

- 1 Montar la CREMA PARA BATIR DE CARLOS V® y reservar.
- 2 Cortar los waffles por la mitad y colocar 30 g de la crema montada, seguido de un palito de paleta y cubrir con la otra mitad.
- 3 Calentar el CRUNCH® CREMA DE CACAO en el microondas en lapsos de 10 segundos hasta que se derrita.
- 4 Bañar las paletas por la orilla y colocar en plato, agregar los frutos rojos y servir.

IMAGEN ILUSTRATIVA



= HOT CAKES =



1 PORCIÓN



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 4 pzas. CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 50 ml Nestlé® Crema para batir
- 5 g Azúcar Glass
- 1 pza. Fresa
- 2 pzas. Blueberry
- 4 pzas. Zarzamora
- 1 pza. Frambuesa

PROCEDIMIENTO

- 1 Calentar el CRUNCH® CREMA DE CACAO en el microondas en lapsos de 10 segundos hasta que se derrita.
- 2 Monta Nestlé® Crema para batir y coloca en una manga rizada
- 3 Corta los las fresas en cuartos.
- 4 Coloca los hot cakes calientes sobre un plato, agrega el CRUNCH® CREMA DE CACAO, decora con los frutos rojos, y un rosetón de crema montada.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= TRONCO NAVIDEÑO =



1 PORCIÓN



1:30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 300 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 150 ml Nestlé® Crema para batir
- 15 g Azúcar Glass
- 1 pza Bizcocho flexible (rectángulo de 25x40)
- 100 g Mermelada de fresa
- 5 g Romero
- 10 g Azúcar glass 2

PROCEDIMIENTO

PARA EL RELLENO:

- 1 Monta Nestlé® Crema para batir junto con el azúcar glass y reserva.
- 2 Colocar el bizcocho sobre papel encerado, agrega la crema montada y la mermelada, extiende sobre toda la superficie, y con ayuda del papel encerado, enrolla cuidadosamente y refrigera.
- 3 Corta de forma sesgado una tercera parte, y unelo formando la forma de un tronco.
- 4 Calienta CRUNCH® CREMA DE CACAO y viértelo sobre el tronco, cuidando de cubrir todas las superficies.
- 5 Decora con un poco de romero y azúcar glass.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= CROISSAINT =



1 PORCIÓN



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 20 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 30 g Crema para batir de Carlos V®
- 1 pza. Croissant

PROCEDIMIENTO

- 1 Montar la Crema para batir de Carlos V® y reservar.
- 2 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en el microondas en lapsos de 10 segundos hasta que se derrita.
- 3 Bañar la mitad del croissant y cortarlo por la mitad, colocar la crema montada en el centro y servir.



IMAGEN ILUSTRATIVA

=HELADO=



1 PORCIÓN



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 20 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 90 g Helado de vainilla
- 1 pza. Fresa
- 1 pza. Blue berry

PROCEDIMIENTO

- 1 Servir 3 bolas de helado en un plato.
- 2 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en el microondas en lapsos de 10 segundos hasta que se derrita.
- 3 Bañar el helado y decorar con frutos rojos.

IMAGEN ILUSTRATIVA



=PALETA DE HIELO=



1 PORCIÓN



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 15 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 1 pza. Paleta de hielo

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en el microondas en lapsos de 10 segundos hasta que se derrita.
- 2 Baña la paleta con el CRUNCH® CREMA DE CACAO y sirve.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= PASTEL 3 LECHES = DE CHOCOLATE



1 PORCIÓN



30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 80 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 1 pza. Bizcocho Esponja
- 380 ml La Lechera® Tres Leches
- 300 g Crema para batir Carlos V®
- 60 g Mermelada de frutos rojos
- 15 ml Aceite vegetal
- 5 pzas. Frambuesa
- 1 pza. Fresa
- 3 pzas. Zarzamora

PROCEDIMIENTO

- 1 Corta la superficie del bizcocho para evitar excesos, y luego córtalo por la mitad y reserva.
- 2 Monta la Crema para batir Carlos V® y coloca una tercera parte en manga con duya rizada.
- 3 Coloca una parte del bizcocho y humecta con la mitad de La Lechera® Tres Leches, coloca una porción de betún y extiende sobre la superficie, agrega la mermelada, coloca la otra parte del bizcocho y humecta con el restante de La Lechera® Tres Leches.
- 4 Cubre el pastel con la crema montada, alízalo y duya el borde del pastel.
- 5 Calienta CRUNCH® CREMA DE CACAO en microondas, agrega aceite, mezcla y vacía al centro del pastel, buscando extender por la superficie.
- 6 Decorar con los frutos rojos.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= PASTEL DE CHOCOLATE = EN BARRA



1 PORCIÓN



30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 220 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 1 pza. Bizcocho Americano
- 120 g Crema para batir Carlos V®
- 80 g Mermelada de mango
- Pretzel de palito
- Palomitas
- Aceite vegetal

PROCEDIMIENTO

- 1 Corta un rectángulo de 10x15 cm con el bizcocho, y luego córtalo por la mitad.
- 2 Monta la Crema para batir Carlos V® y cola un pequeña porción en dos mangas, una rizada y otra liza.
- 3 Coloca el primer bizcocho y agregar crema en la superficie, agrega la mermelada de mango, seguido del bizcocho, y cubre el pastel con crema.
- 4 Calienta Crunch crema de cacao® en microondas, agrega el aceite, mezcla y cubre el pastel por completo.
- 5 Decora el pastel con las mangas que reservamos seguido de palomitas, pretzel y un poco mas de gel de mango.

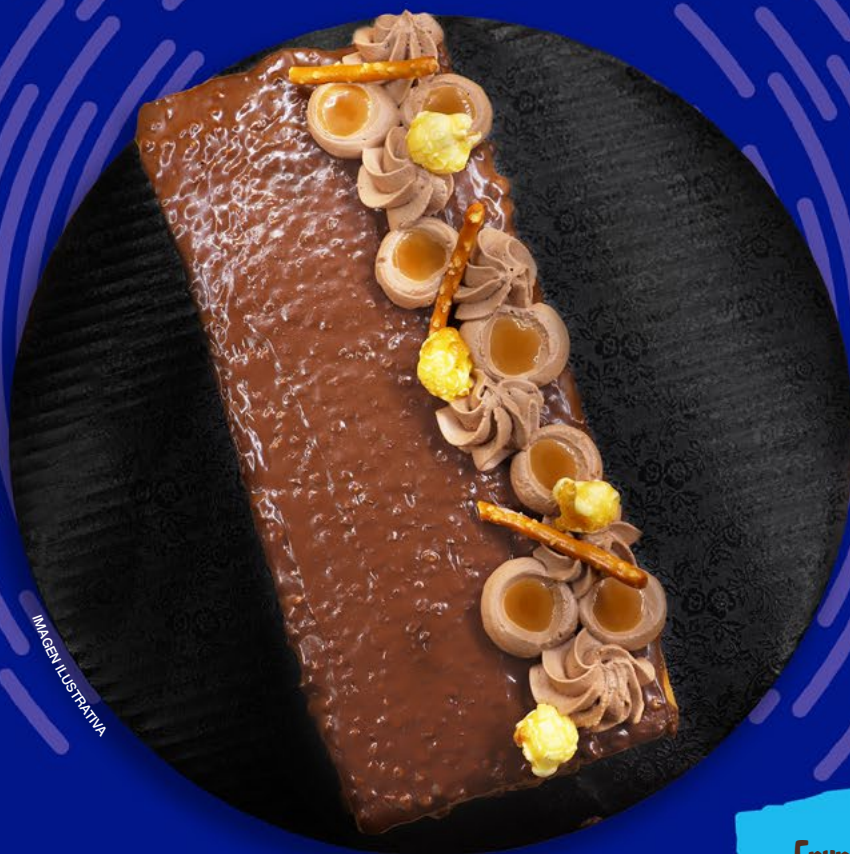


IMAGEN ILUSTRATIVA

= BROOKIES =



6 PORCIONES



30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 120 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 400 g Mix de Bownie Carlos V®
- 80 ml Agua
- 60 ml Aceite
- 400 g Masa de galleta americana
- 60 g Azúcar glass

PROCEDIMIENTO

- 1 Coloca el Mix de Bownie Carlos V® en bowl de batidora junto con el agua y aceite y trabaja por 4 minutos a velocidad media.
- 2 Engrasa un cortador cuadrado de 22 cm, integra ambas mezclas buscando un marmoleado y hornea a 160 °C por 30 minutos.
- 3 Una vez frío, corta cuadros de 5x5 cm.
- 4 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en el microondas en lapsos de 10 segundos hasta que se derrita.
- 5 Coloca el CRUNCH® CREMA DE CACAO en la superficie de uno de los cuadros y coloca otro encima.
- 6 Decora con azúcar glass.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= MACARON =



3 PORCIONES



20 MINUTOS

INGREDIENTES

- 30 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 3 pzas Macaron
- 15 ml Jugo de arándano

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en el microondas en lapsos de 10 segundos hasta que se derrita.
- 2 Sumerge un borde de los macarons y deja cristalizar, sirve en plato con una pipeta de jugo de arándano.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= ÉCLAIR =



6 PORCIONES



20 MINUTOS

INGREDIENTES

- 30 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 6 pzas Éclair
- 60 g Crema para batir Carlos V®
- 1 g Lámina de Oro

PROCEDIMIENTO

- 1 Montar la Crema para batir de Carlos V® y reservar.
- 2 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en microondas.
- 3 Baña los eclair por la superficie, una vez cristalizado el chocolate, corta por la mitad y rellena con la Crema para batir Carlos V®.
- 4 Decora con un poco mas de crema arriba y una lamina de oro.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= MUFFIN =



1 PORCIÓN



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 30 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 1 pza. Muffin

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en microondas.
- 2 Baña el muffin por la superficie y reserva.



IMAGEN ILUSTRATIVA

=CAKE POPS=



6 PORCIONES



30 MINUTOS

INGREDIENTES

- 100 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 200 g Bizcocho de chocolate
- 50 g La Lechera® Untable Original
- 6 pzas. Palitos para cake pops
- 30 g Sprinkles de colores

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en microondas.
- 2 Desmorona el bizcocho de chocolate y agrega La Lechera® Untable Original.
- 3 Forma esferas de 20 g y reserva en refrigeración.
- 4 Clava los palitos en las esferas y sumerge en el CRUNCH® CREMA DE CACAO, agrega los sprinkles y reserva hasta su uso.



IMAGEN ILUSTRATIVA

=CHEESECAKE=



1 PORCIÓN



2 HORAS

INGREDIENTES

- 220 g Nestlé® Crema para batir
- 7 pzas. Huevo
- 110 g Yogurt
- 150 g Azúcar
- 550 g Queso crema
- 310 g Galletas Marias
- 90 g Mantequilla
- 60 g Nestlé® Leche en Polvo
- 140 g Carlos V® Untable
- 45 g Maicena
- 300 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 15 g Cocoa Alcalina Nestlé®

PROCEDIMIENTO

- 1 Triturar galletas y mezclar con mantequilla caliente, disponer sobre un molde desmontable y reservar.
- 2 Licuar el huevo, yogurth, azúcar, queso, maicena y Nestlé® Leche en Polvo y vaciar en el molde.
- 3 Hornear en baño maría a 160 °C por 35 minutos.
- 4 Toma 100 g CRUNCH® CREMA DE CACAO y forma esferas 15 g, pásalas por Cocoa Alcalina Nestlé®.
- 5 Una vez frío el cheesecake, calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO y viértelo por encima, coloca las esferas del paso anterior y sirve.



IMAGEN ILUSTRATIVA

=BERLINESA=



6 PORCIONES



20 MINUTOS

INGREDIENTES

- 120 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 180 g Crema para batir Carlos V®
- 60 g Fresa
- 30 g Frambuesa
- 30 g Blue berry
- 60 g Azúcar glass

PROCEDIMIENTO

- 1 Monta la Crema para batir Carlos V® y reserva en una manga.
- 2 Con un cernidor agrega el azúcar glass sobre la superficie de la berlinesa y córtala por la mitad.
- 3 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en microondas.
- 4 Toma la berlinesa y rellénala con la crema montada y el CRUNCH® CREMA DE CACAO, agrega los frutos rojos y sirve.



IMAGEN ILUSTRATIVA

= DONA =



6 PORCIONES



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 100 g Crunch crema de cacao
- 6 pzas. Dona

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en microondas y reserva.
- 2 Toma la dona por la parte inferior, y sumerge sobre el CRUNCH® CREMA DE CACAO.
- 3 Deja cristalizar y sirve.



IMAGEN ILUSTRATIVA

=PANQUE=



1 PORCIÓN



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 150 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 1 pza. Panque de vainilla

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta el CRUNCH® CREMA DE CACAO en microondas y reserva.
- 2 Coloca el panque sobre una rejilla y báñalo con el CRUNCH® CREMA DE CACAO , deja cristalizar y sirve.



IMAGEN ILUSTRATIVA

=MALTEADA DE FRESA=



2 PORCIONES



10 MINUTOS

INGREDIENTES

- 50 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 400 g Helado de fresa
- 30 g Cerevita®
- 240 ml Agua
- 5 ml Extracto de vainilla
- 100 ml Nestlé® Crema para batir
- 10 g Azúcar Glass

PROCEDIMIENTO

- 1 Montar Nestlé® Crema para batir con azúcar glass y reservar en una manga con duya rizada.
- 2 En una licuadora, combina el helado de vainilla, Cerevita®, agua y el extracto de vainilla.
- 3 Mezcla a velocidad media hasta que todos los ingredientes estén bien integrados y la mezcla esté suave.
- 4 Calienta en microondas el CRUNCH® CREMA DE CACAO y agrégalo sobre la superficie del vaso para malteada.
- 5 Vierte la malteada en el vaso, y decora con la crema montada que reservamos al principio junto con una cereza en almíbar.



=BARRAS DE SEMILLAS=



6 PORCIONES



20 MINUTOS

INGREDIENTES

- 200 g CRUNCH® CREMA DE CACAO
- 200 g Nature´s Heart® Mega Omega

PROCEDIMIENTO

- 1 Calienta en microondas el CRUNCH® CREMA DE CACAO en lapsos en 10 segundos hasta que este completamente derretido.
- 2 Vaciar sobre un molde rectangular de 12x 24 cm
- 3 Dispersar las semillas de Nature´s Heart® Mega Omega sobre la superficie, aplastar un poco y dejar cristalizar minimo de 24 hrs.
- 4 Desmoldar, y cortar rectangulos de 4 cm de ancho por 12 cm de largo.



IMAGEN ILUSTRATIVA



PROFESSIONAL



SI SUENA, ES CRUNCH®

AHORA PARA UNTAR, RELLENAR Y DECORAR.



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