



Diseño y redacción, Albé Comunicación. Diego Albé / Pablo Gentini

Fotografías, Estudio Torres Fotografía. Eduardo Torres / Gustavo Herrero

Food Styling y recetas, Emi Pechar

Producción y estilismo, Liliana Cameroni

Idea y coordinación para Bagley, Eduardo Inhargue, Silvana Fernández, Sebastián Preiti



Recetas para celebrar

**El sabor
de nuestra
historia**

Contenidos

■ Entradas

11

Aros de cebolla	12
Pancakes de choclo con ceviche	15
Ensalada Rex	16
Gazpacho	19
Gratén de espinacas	20
Hamburguesitas	23
Langostinos gratinados	24
Papas a la huancaína	27
Pasta gratinada	28
Pechuguitas rebozadas	31
Pizza	32
Salmón en croute	35
Sopa de hongos	36

■ Sandwichitos y Picadas

39

Bolitas de queso	40
Bruschetas de salvado	43
Canapés Rex	44
Dips varios	47
Fosforitos de jamón y queso	50
Helado de palta	51
Muffins Kesitas	52
Pan de ajo	55
Paté de Leber	56
Mascarpone en sesame	59
Sándwich de queso Traviata	60
Torre salada Pan Dulce	63
Sándwich Porteñitas	64
Traviata saborizada	67
Triángulo de jamón y Porteñitas	68
Trufas Kesitas	71
Tostado Pan Dulce	72
Triples de Traviata	75

■ Tartas

77

Chessecake de dulce de leche	78
Chessecake Rex	81
Chocobomba	82
Lemon pie	85
Linzertorte	86
Mini Quiche Lorraine	89
Pasta frola	90
Tarta Tentación	93
Tarta de cebolla	94
Tarta de ciruelas	97
Tarta de coco	98
Tarteletas de banana	101
Tarta de espárragos	102
Tarta de frutos secos	105
Tarte Tatin	106
Tarta de vegetales	109
Tarteletas de frambuesas	110
Tarteletas de frutos rojos	113
Tarteletas Tentación	114
Tarteletas con frutas Rumba	117
Tarta de chocolate	118

■ Tortas

121

Big dulce	123
Casita	124
Torta en capas	127
Chocotorta	128
Coquitorta	131
Torta blanco y negro	132
Torta cumpleaños alfajor	133
Torta mousse de caramelo	134
Torta de lima	137
Torta mousse de miel	138
Torta infantil	141
Torta soufflé de nueces	142
Torta de ricotta	145
Torta feliz	146

■ Petit Fours

149

Traviata chocolate	151
Trufas	152
Trufas Amor	155
Cuadrados de menta y chocolate	156
Bombón Opera de coco	159
Canapés Merengadas	160
Alfajores Coquitas	161
Chocolate Tentación	163
Chupetines Merengadas	164
Fudge Tentación	167
Merengadas bañadas	168
Morcilla Amor	171
Pops Coquitas	172
Rocks Melita	175
Alfajores Mar del Plata	176
Alfajorcitos Rex	179
Barritas bañadas Opera	180
Cocadas	183
Torrecitas de chocolate y Coquitas	184
Rogel Criollitas	187
Glacé Mellizas	188

■ La hora del té

191

Cuadrados de alfajor	192
Arrollado Surtido	195
Bay budín	196
Biscottis Tentación	199
Brownies Tentación	200
Budín Coquitas	203
Muffin de banana	204
Budín de café	207
Budín Rumba	208
Cuadrados de limón	211
Cuadrados de Durazno	212
Mini cheesecake Tentación	215
Minitorta alfajor	216
Minitortas budín	219
Minitorta Rumba	220
Muffins zebra	223
Muffins Merengadas	224
Milhojas de chocolate y Opera	227
Submarino alfajor	228
Porteñitas fritas	231

■ Postres

233

Bread and butter pudding	234
Budín de Criollitas	237
Budín grillado	238
Yogurt Melitas	239
Crème brûlée	241
Crumble de peras	242
Crumble de manzanas	245
Cuadrados de menta y chocolate	246
Flan de Coquitas	249
Fondue de chocolate	250
Mini trifles	253
Mousse de chocolate blanco Tentación	254
Mousse de arándanos	257
Mousse de chocolate	258
Mousse de Melitas	261
Mousse de maracuyá	262
Natillas	265
Panna cotta	266
Amor express	269
Milhojas de crema pastelera	270
Postrecitos Tentación	273
Postre de avena de la abuela	274
Tres leches	277
Torrejas	279
Vasitos sonientes	280
Terrina de dulce de leche y nuez	283
Tiramisú	284

■ Postres congelados

287

Arrollado helado de galletas	289
Banana Split	290
Milkshake Coquitas	291
Bananas Merengadas	293
Bola helada de Chocolinas	294
Frapuccino Tentación	297
Heladitos pícaros	298
Helado Rumba	301
Helado Tentación de chocolate	302
Helado Opera	305
Omelette surprise	307
Pan Dulce helado	308
Torta helada Tentación	311
Torta Rumberos	312
Terrina helada Opera	315
Trifle helado Opera Black	316

Una historia
inspiradora...

1862

Melville Sewell Bagley decide venir a vivir a la Argentina, más precisamente a Buenos Aires, escapándose de la Guerra de Secesión, que se había iniciado un año antes en los Estados Unidos. Empezó trabajando como ayudante en la Droguería "La Estrella" de Defensa y Alsina de A. Demarchi y Hnos. Allí nació la idea de crear un tónico para venderlo como "remedio salvador de todos los males".

1864

Dos años más tarde en Octubre de 1864 crea su propia empresa, Bagley. Su primer producto es Hesperidina, una bebida alcohólica en base a corteza de naranjas amargas o agrias, que crecían como arbustos ornamentales en su casona de Bernal.

1875

lanza el Negocio de Galletitas, rubro en el que se convertiría en líder. Salió a la venta la primera galletita producida x Bagley: Lola, que era conocida por no tener ningun tipo de agregado artificial y era elaborada con los mejores ingredientes. Los médicos especialistas las recomendaban en la dieta de sus pacientes y los sanatorios las incluían en las suyas. Se cuenta que una persona que visitaba junto con un amigo a un familiar en un sanatorio de Bs.As., vio salir de una morgue a un enfermero, quien empujaba una camilla con un cadaver. Al ver el cadaver esta persona le dijo a su amigo: " Ese no quiere mas Lola". Con el tiempo la expresión, paso a significar que alguien desiste en alcanzar aquello que desea, xq se le presenta irresistible.

1876

Cansado de las falsificaciones e imitaciones de Hesperidina, Bagley convence a Nicolás Avellaneda la creación del Registro Único de Marcas y Patentes Argentino. Así se le otorgó a Hesperidina, la marca registrada N°1 de la Argentina.

1880

El 14 de Julio de a las 42 años muere Melville S. Bagley, quedando la firma a cargo de su mujer, Maria Juana Hamilton de Bagley. A la muerte de Bagley, ella seguiría a cargo de la empresa.

1887

Bagley sería una de las 14 empresas fundadoras de la Unión Industrial Argentina.

1908

Ante la inauguración del Teatro Colón de Buenos Aires, las obleas rellenas lanzadas en 1905, toman la marca Opera convirtiéndose en una de las marcas más emblemáticas.



1930

La empresa contaba con servicio médico, a cargo de distinguidos profesionales dentro de la misma planta; el personal tenía su propio comedor, se les brindaba capacitación constante y gozaba de vacaciones pagas.



1943

Bagley comienza a utilizar la tecnología paquete, un envase más práctico e higiénico. Ese mismo año, Bagley lanzó una galletita que es todo un símbolo, CRIOLLITAS. Rápidamente se convirtió en un éxito, siendo hoy una de las marcas preferidas por los argentinos.

1964

Cuando Bagley festejó su centenario, la planta ya contaba con 8 líneas de producción y una capacidad instalada de 200.000 kilogramos diarios.

1975

Nace Chocolinas



1978

Fue colocada la piedra fundamental de la planta de Villa Mercedes. De manera simultánea se encaró la construcción de la fábrica en sus diferentes secciones, la compra de maquinaria en el exterior y la adquisición y montaje de equipos locales.

1980

Nace la "Chocotorta".

1984

Nace Tubby y su famoso jingle, recordado al día de hoy.

1996

La compañía es adquirida por el Grupo Danone, empresa Francesa con fuerte liderazgo en el rubro de consumo masivo, que le permitió consolidar su expansión a nivel regional e internacional.



1996

La compañía es adquirida por el Grupo Danone, empresa Francesa con fuerte liderazgo en el rubro de consumo masivo, que le permitió consolidar su expansión a nivel regional e internacional.



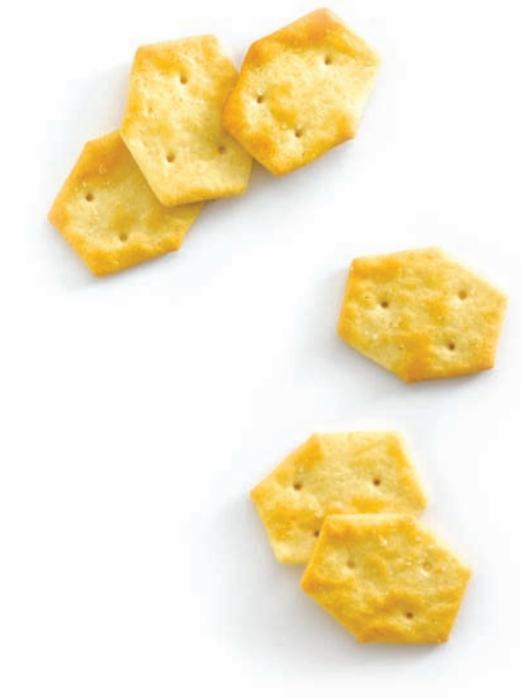
1996

Nace Bagley Latinoamérica, un joint venture entre las empresas ARCOR y Danone, ambas empresas líderes en la industria alimenticia, que permitió a Bagley convertirse en la empresa líder e indiscutida del mercado de Galletitas de la Argentina y una de las principales empresas a nivel Latinoamérica. Con esta fusión, Bagley suma nuevas marcas a su portafolio, logrando una línea de productos cada vez más sólida, abarcativa y ganadora. Bagley Argentina, actualmente cuenta con 4 plantas industriales en la Argentina, en las localidades de Totoral y Lía, ambas en la provincia de Córdoba, Salto (Buenos Aires), y Villa Mercedes (San Luis). Tiene más de 300 productos y 35 marcas de primera línea elegidas diariamente por los consumidores. **Así es la inspiradora historia de Bagley que hoy, después de 150 años, es sinónimo de galletitas en la Argentina.**

*"Todo comienzo
tiene su encanto"*



-Goethe-





Entradas



Dorados, irresistibles



Aros de cebolla

INGREDIENTES

Para los aros de cebolla:

2 taza de leche aproximadamente
1 huevo
40 Traviatas procesadas
1 cdita. de sal
Pimienta
4 cebollas grandes
Aceite para freír

Para la salsa:

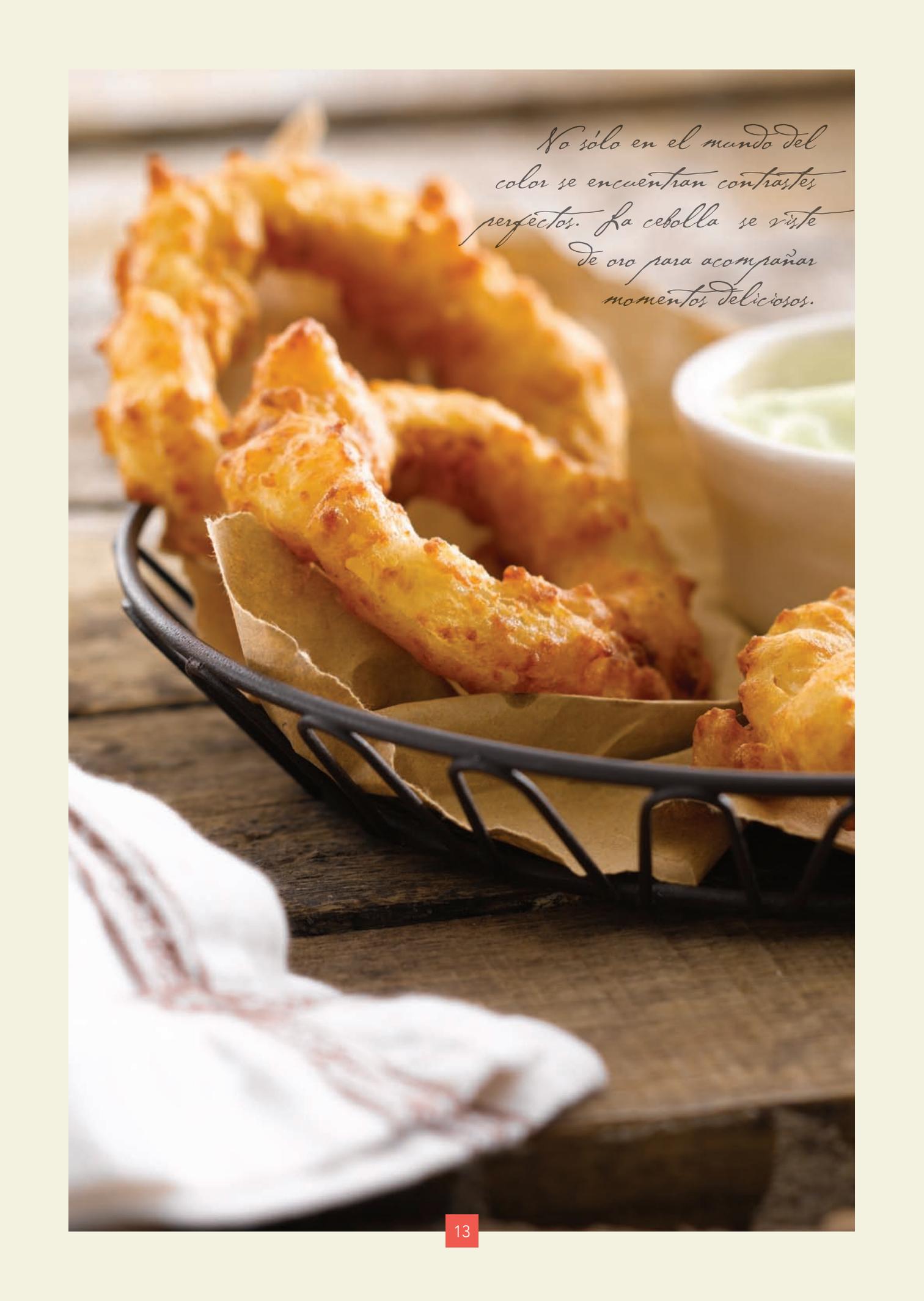
Mayonesa
Wasabi c/n



PREPARACIÓN

Mezclar la leche, el huevo, las Traviatas y salpimentar.
Cortar las cebollas en aros de aproximadamente 1 cm de ancho y rebozar en la preparación de las Traviatas.
Freír en abundante aceite caliente hasta dorar, retirar y colocar sobre papel absorbente.

Para la salsa mezclar la mayonesa con el Wasabi.

A close-up photograph of a black wire basket filled with golden-brown, crispy fried onion rings. The basket is lined with brown paper and sits on a dark wooden surface. In the background, a white bowl contains a light green dipping sauce. A white cloth with red stripes is visible in the lower-left foreground.

*No sólo en el mundo del
color se encuentran contrastes
perfectos. La cebolla se viste
de oro para acompañar
momentos deliciosos.*

*Herencias Del agua y De la
Tierra. Tradiciones que se
fusionan en una paleta
de colores frescos.*



De América con sabor



Pancakes de choclo con ceviche

INGREDIENTES

Para el ceviche:

1/2 morrón rojo pequeño
1/2 morrón verde pequeño
1/2 morrón amarillo pequeño
1 cebolla morada pequeña
1/2 mango
1 cebolla de verdeo
1 limón
1 lima
1 naranja
Sal y pimienta
200 gr de salmón

Para los pancakes:

1 paquete de Criollitas
1 cdita. de polvo para hornear
1 huevo
1 taza de leche (aproximadamente)
1/2 taza de choclo en grano
Sal y pimienta a gusto
Rocío vegetal c/n



PREPARACIÓN

Cortar los morrones y la cebolla morada en juliana, el mango en cubitos y picar la cebolla de verdeo. Aderezar con el jugo de limón, la lima y la naranja. Mezclar y salpimentar.

Cortar el salmón en dados pequeños y macerar en la preparación durante 10 minutos.

Procesar las Criollitas y mezclar con el polvo para hornear. Reservar.

En un bowl mezclar el huevo con la leche. Añadir la mezcla de las galletitas y por último el choclo en grano. Salpimentar.

Calentar la sartén, rociar con aceite vegetal y con la ayuda de una cuchara colocar la preparación por cucharadas separadas unas de otras. Cocinar de ambos lados hasta dorar.

Servir los pancakes junto con el ceviche.



Ensalada Rex

INGREDIENTES

1 atado de espinacas
50 gr de tomate deshidratado
100 gr de queso azul
50 gr de nueces

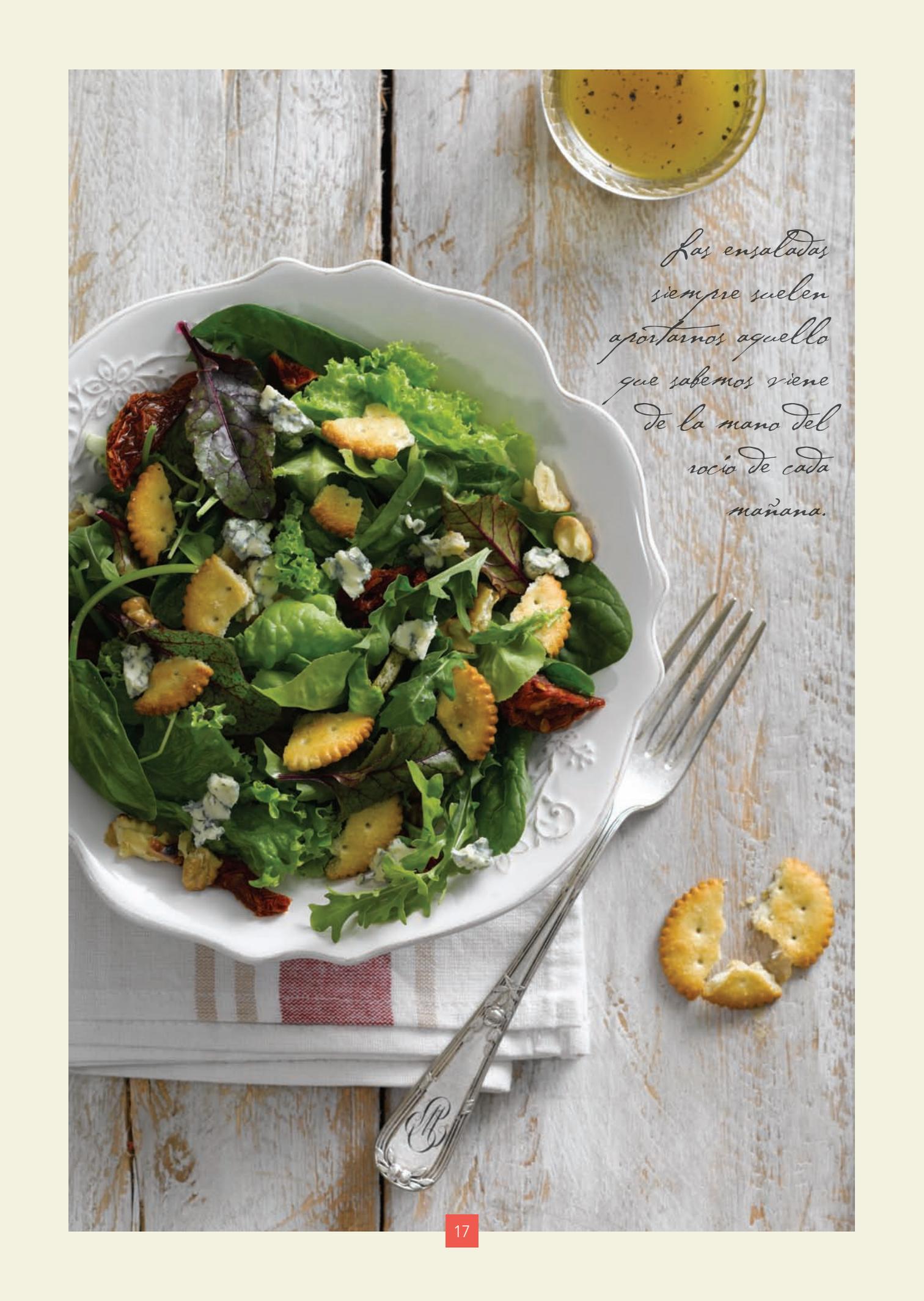
Para la vinagreta:

1/3 taza de aceite de oliva
1/4 taza de aceto balsámico
1 cda. de mostaza
1 cda. de miel
Sal y pimienta
1 paquete de Rex



PREPARACIÓN

Lavar bien la espinaca, picarla y colocarlas en un bowl. Agregar los tomates ya hidratados previamente en agua caliente (30 minutos), el queso azul desgranado, y las nueces cortadas en cuartos. Preparar la vinagreta mezclando los ingredientes y añadir a la ensalada. Agregar las Rex picadas y mezclar.

A top-down photograph of a salad in a white, scalloped-edge bowl. The salad consists of various green leafy vegetables, including arugula and spinach, topped with golden-brown croutons and crumbled blue cheese. A small glass dish containing a yellow dressing with black pepper sits in the upper right. A silver fork with a monogrammed handle lies on a white and red striped napkin to the right of the bowl. The entire scene is set on a light-colored, weathered wooden table. The text is written in a cursive script on the right side of the image.

*Las ensaladas
siempre suelen
aportarnos aquello
que sabemos viene
de la mano del
rocío de cada
mañana.*

*España encuentra en los ingredientes de
la cocina azteca, el color, el sabor y el
emblema del tomate.*

Lo demás es una historia de disfrutes.



Frescura en clave española



Gazpacho

INGREDIENTES

- 2 tazas de Kesitas
- 3/4 de taza de agua
- 120 c.c. de aceite de oliva
- 3 tomates maduros, grandes y carnosos
- 1 morrón verde
- 1/2 morrón rojo
- 1/2 pepino
- 1/2 cebolla grande
- 1/2 diente de ajo
- 1/2 taza de vinagre blanco
- Sal y pimienta
- Kesitas para decorar



PREPARACIÓN

Remojar las Kesitas en un bowl con el agua y 2 cucharadas del aceite de oliva. Reservar. Pelar y cortar los tomates, los pimientos morrones sin semillas, el pepino, la cebolla y el ajo. Mezclar todos los ingredientes y licuarlos junto al vinagre, el aceite restante y las Kesitas con el agua. Licuar nuevamente hasta que todo quede bien integrado. Salpimentar. Colar para eliminar la piel del pimiento. Añadir más agua si fuera necesario. Debe quedar una crema con textura líquida. Llevar a la heladera y servir bien frío espolvoreado con Kesitas.

Deliciosa energía



Gratén de espinacas

INGREDIENTES

2 diente de ajo
500 gr de espinacas
2 cdas. de aceite de oliva
1 taza de queso crema
Sal y pimienta
Nuez moscada
4 cdas. de queso en hebras
Criollitas



PREPARACIÓN

Saltar el ajo y las espinacas picados en el aceite de oliva durante 5 minutos. Añadir el queso crema y cocinar a fuego medio durante 5 minutos. Salpimentar y añadir nuez moscada, verter en un recipiente apto para horno. Espolvorear con el queso en hebras y gratinar durante 5 minutos más en un horno precalentado a 200°C. Servir con las Criollitas.

*Vntuosidad. Color. Aromas que surgen desde tiempos ancestrales.
El calor del horno irradiando la galería de los recuerdos.*





*Los clásicos siempre podrían tener variantes,
pero nunca dejarían de ser clásicos*



Pequeñas Delicias



Hamburguesitas

INGREDIENTES

1/4 de cebolla
Aceite c/necesaria
1/2 kg de carne picada
2 cdas. de Traviata molidas
2 cdas. de queso rallado
1 clara de huevo
1 cdita. de perejil picado
Sal a gusto

Para armar las hamburguesas:

36 Traviatas
Mayonesa
Queso Cheddar
Lechuga
Tomate



PREPARACIÓN

Rehogar la cebolla finamente picada en el aceite. Mezclar la carne picada en un bowl con los demás ingredientes. Formar las hamburguesitas y cocinarlas en una sartén aceitada o en el horno durante unos minutos.

Armar las hamburguesas con las Traviatas, la mayonesa, el queso Cheddar, la lechuga y el tomate.

Del sabor Del mar



Langostinos gratinados

INGREDIENTES

Para el crumble:

4 cdas. de manteca

1/2 taza de Kesitas picadas

1/2 taza de queso parmesano

Para los langostinos:

2 cdas. de aceite de oliva

16 langostinos crudos

2 dientes de ajo picados

3/4 taza de vino blanco

Jugo de 1 lima

Sal y pimienta

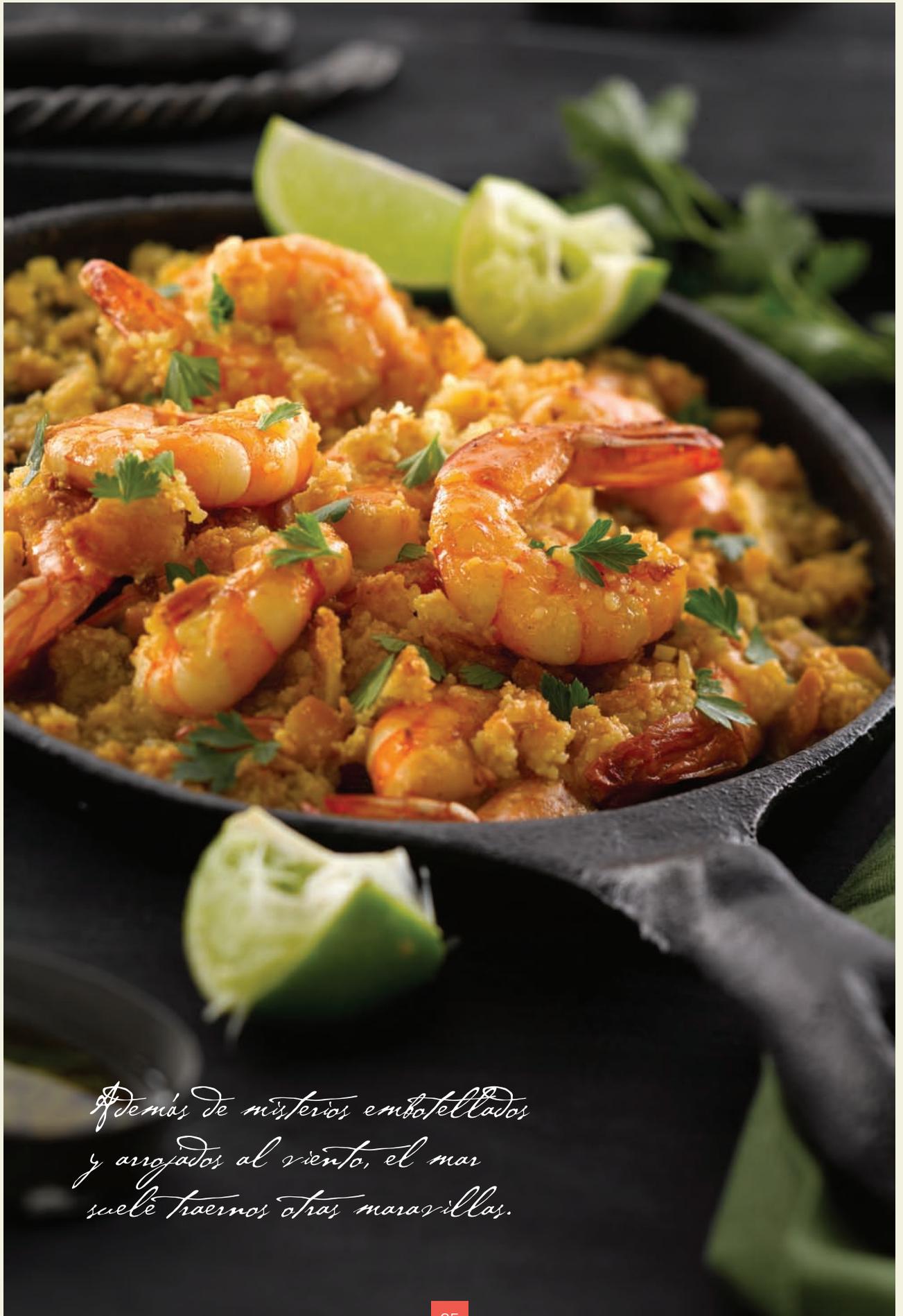
Perejil picado



PREPARACIÓN

Para el crumble mezclar 3 cdas. de la manteca con las Kesitas y el queso parmesano rallado. Reservar en la heladera.

Mientras saltar en la manteca restante derretida junto con el aceite de oliva los langostinos pelados y limpios junto con los ajos picados durante 2 minutos. Añadir el vino, el jugo de lima y cocinar durante 1 minuto más. Salpimentar y colocar en una fuente apta para horno, espolvorear con el crumble y gratinar en un horno precalentado a 200°C hasta apenas dorar. Retirar del horno y espolvorear con perejil picado.



*Además de misterios embotellados
y arrojados al viento, el mar
suele traernos otras maravillas.*

*Un icono de las costas y
las sierras peruanas.*



De la tierra de los incas



Papas a la huancaina

INGREDIENTES

4 papas medianas
1/2 paquete de tostadas Criollitas
300 gr de queso crema
1/2 taza de queso rallado
1 morrón amarillo
1 a 2 huevos duros
1 cdita. de cúrcuma
Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Hervir las papas con cascara hasta que estén a punto. Reservar.
Procesar las Criollitas con los quesos, el morrón sin semillas, el
huevo duro y la cúrcuma. Salpimentar.
Servir las papas acompañadas con la salsa.

TIP: espolvorear con cilantro picado.

Procante y Sabroso



Pasta gratinada

INGREDIENTES

500 gr de pastas secas y cortas

Para la salsa:

4 cdas. de manteca

4 cdas. de harina

1 taza de caldo

1 taza de crema o leche

Pimienta y nuez moscada

150 gr de queso en hebras

1 caja de galletitas Kesitas



PREPARACIÓN

Cocinar la pasta hasta que esté al dente, colocar en una fuente apta para horno, reservar.

Para la salsa, en una cacerolita derretir la manteca a fuego suave e incorporar la harina de a poco, mezclando hasta obtener una crema (Roux).

Verter el caldo caliente despacio sin dejar de revolver para evitar que se formen grumos. Una vez que hierva cocinar de 5 a 7 minutos sin dejar de remover con el batidor. Condimentar.

Mezclar la salsa, 100 gr de queso en hebras y las galletitas Kesitas partidas.

Verter sobre las pastas y espolvorear con el resto del queso. Gratinar en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.

*Para muchos el salmón es el rey
de los peces. Por eso es lógico que en
esta preparación encuentre en las Rex
compañeras ideales.*





Sabor y Textura



Pechuguitas rebozadas

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo
1 paquete de Rex
Sal y pimienta
1/4 taza de leche

Salsa para acompañar:

1 cda. de mostaza
2 cdas. de miel
1 taza de mayonesa



PREPARACIÓN

Cortar cada pechuga en tiritas y reservar.
Colocar las galletas en una bolsa hermética y moler con la ayuda de un palo de amasar.
Pasar las tiritas de pollo ya salpimentadas por la leche y luego rebozarlas en las galletitas trituradas. Colocarlos en una placa apta para horno aceitada.
Cocinar en un horno precalentado a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.
Para la salsa mezclar todos los ingredientes, integrar bien y acompañar con las tiritas.

Cada día más nuestra



Pizza

INGREDIENTES

- 1 paquete de Criollitas
- 6 cdas. de aceite de oliva
- 6 cdas. de leche
- Sal y pimienta
- 1/2 taza de salsa de tomate
- 150 gr de mozzarella



PREPARACIÓN

- Procesar las galletitas con el aceite, la leche, la sal y la pimienta.
- Colocar la masa presionando bien hasta llegar a cubrir la superficie de un molde de 20 cm. Cocinar en horno precalentado a 180°C durante 10 minutos.
- Colocar la salsa de tomate, el queso mozzarella y cocinar hasta que se funda el queso.

*Un icono de la fuerza de las tradiciones,
con el sabor que trajeron nuestros abuelos
en barco. Otro clásico que se renueva.*



*Para muchos el salmón es el rey
de los peces. Por eso es lógico que en
esta preparación encuentre en las Rex
compañeras ideales.*



Procante y Sabroso



Salmón en crouste

INGREDIENTES

1/2 taza de mayonesa
6 cdas. de queso rallado
Sal y pimienta
6 filetes de salmón
3 cdas. de jugo de limón
1/2 taza de Rex molidas
aproximadamente
2 cdas. de hierbas picadas



PREPARACIÓN

Mezclar la mayonesa, el queso y la pimienta.
Colocar los filetes de salmón salpimentados en una fuente apta para horno, rociar con el jugo de limón. Cubrir con la preparación de la mayonesa y sobre esta esparcir las Rex molidas con las hierbas picadas.
Cocinar en un horno precalentado a 200°C durante 15 minutos aproximadamente.

Sabores invernales



Sopa de hongos

INGREDIENTES

100 gr de hongos secos
50 gr de manteca
1 cebolla finamente picada
1 diente de ajo picado
400 gr de hongos frescos
850 c.c. caldo de verduras
200 c.c. de crema de leche
Kesitas
Ciboulette



PREPARACIÓN

Hidratar los hongos secos en agua caliente (30 minutos) y reservar.
Colocar la manteca en una sartén y cocinar la cebolla junto al ajo durante 3 minutos.

Agregar los hongos secos y frescos picados y cocinar durante 5 minutos más.

Una vez cocidos agregar el caldo de verduras y cocinar durante 15 minutos o hasta que la sopa se reduzca.

Luego procesar groseramente, volver a calentar y por último agregar la crema de leche. Servir acompañada de Kesitas y de ciboulette picado.

*Nutritiva, histórica, la sopa nos
envuelve en su magia humeante
para no abandonarnos jamás.*



"Los placeres son como los alimentos: los más simples son aquellos que menos cansan."



- Joseph Sanial - Dubay -





Sandwichitos y Picadas



Simples y Deliciosas



Bolitas de queso

INGREDIENTES

1 clara grande
125 gr de queso parmesano recién rallado
125 gr de Kesitas
Aceite para freír



PREPARACIÓN

Mezclar la clara apenas con el queso rallado con la ayuda de un tenedor. Unir bien, formar pelotitas y rebozarlas en las Kesitas procesadas.
Freír de a pocas en aceite caliente hasta dorar así no se pegan entre sí durante la cocción, retirar y escurrir sobre papel absorbente.

*Desde los textos de Bocaccio hasta
nuestros días, el Parmesano ha sido y es
objeto de culto.*





*La Bella Italia es parte
de nuestra historia y también
de nuestros sentidos.*

Pausa crocante



Bruschetas de salvado

INGREDIENTES

12 galletitas de salvado
120 gr de queso mozzarella
70 gr de tomates deshidratados
Sal y pimienta
Aceite de oliva
Hierbas



PREPARACIÓN

Disponer las galletitas en una placa apta para horno.
Colocar la mozzarella rallada y los tomates hidratados previamente en agua caliente (30 minutos) sobre las galletitas, salpimentar, rociar con aceite de oliva y llevar al horno precalentado a 200°C durante 2 minutos.
Espolvorear con hierbas frescas y servir.

El placer ante todo



Canapés Rex

INGREDIENTES

Galletitas Rex

Opción 1: Queso crema - Salmón ahumado - Eneldo

Opción 2: Queso Brie - Peras

Opción 3: Queso crema y hierbas

Opción 4: Queso crema - Tomates deshidratados - Rúcula

Opción 5: Mayonesa - Atún - Almendras tostadas



*Admíten casi cualquier tipo de ingredientes.
Y se disfrutan haciendo que los breves
momentos lo parezcan aún más.*





Para todos los gustos



Dips varios

Dip de espinaca

De queso crema con ciboulette

Mexicano de palta

De berenjenas

Humus casero



Muchas veces, los rituales surgen de la simplicidad. Y luego se transforman en aquello que preservamos y atesoramos a la hora del deleite.

De espinaca

INGREDIENTES

1 cda. de manteca
1/4 taza de cebolla picada
2 tazas espinaca picada
1/2 taza de crema de leche
3 cdas. de queso crema
1/2 taza de queso parmesano

PREPARACIÓN

Dorar en una sartén con la manteca la cebolla hasta que esté transparente a fuego medio. Salpimentar y agregar la espinaca. Cocinar por 5 minutos e incorporar la crema de leche, el queso crema y el parmesano. Mezclar bien hasta lograr una consistencia espesa y dejar enfriar.



De queso crema con ciboulette

INGREDIENTES

300 gr de queso crema
3 cdas. de ciboulette picado
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Mezclar bien todos los ingredientes.
Refrigerar y servir.



Mexicano de palta

INGREDIENTES

2 paltas maduras
1/2 cebolla picada
1 tomate perita
Cilantro
Sal y pimienta
Jugo de limón

PREPARACIÓN

Realizar un puré con la palta y agregarle la cebolla, el tomate en mini cubitos, el cilantro picado y salpimentar. Mezclar y agregar el jugo de limón. Refrigerar y servir.



De berenjenas

INGREDIENTES

2 berenjenas medianas
Aceite de oliva
125 gr de queso crema
1/4 diente de ajo
1 limón
Sal y pimienta

PREPARACIÓN

Cocinar las berenjenas en un horno precalentado a 180°C en una fuente apta para horno con aceite de oliva durante unos minutos y dejar q se enfríen una vez cocidas con el horno apagado. Cuando ya estén listas abrirlas por la mitad y con la ayuda de una cuchara sacar la pulpa desechando la piel. Colocar en la procesadora y agregarle el queso crema, el diente de ajo, el jugo de limón, la pizca de sal y pimienta. Procesar bien hasta conseguir una pasta fina y guardar en la heladera hasta servir.



Humus casero

INGREDIENTES

400 gr de garbanzos cocidos
1 diente de ajo pelado
2 cdas de aceite de oliva
1 cda. de jugo de limón
1 cda. de comino en polvo
Sal
1 cdita. de pimentón dulce
Aceite de oliva, c/n

PREPARACIÓN

Triturar los garbanzos en la procesadora. Añadir el ajo, aceite de oliva, jugo de limón, comino y sal. Procesar bien todos los ingredientes hasta obtener una crema. Añadir un poco de agua de ser necesario. Servir espolvoreado con pimentón y rociar con aceite de oliva.





Con acento porteño



Fosforitos de jamón y queso

INGREDIENTES

Porteñitas
Jamón
Queso



PREPARACIÓN

Amar los fosforitos rellenándolos con jamón y queso. Llevar a un horno precalentado a 200°C durante un minuto y servir calientes.

Exquisitez en clave de verde



Helado de palta

INGREDIENTES

3 paltas medianas bien frías
Jugo de 1 lima
200 c.c. de leche de coco bien fría o crema
1 lata de leche condensada
Rex



PREPARACIÓN

Procesar las paltas con el jugo de lima, agregar la leche de coco (o crema) y la leche condensada. Mezclar. Llevar al freezer no menos de 4 horas y armar los sandwich helados.





Muffins Kesitas

INGREDIENTES

200 gr de manteca
5 huevos
1/2 taza de harina leudante
80 gr de Kesitas procesadas (1 y 1/2 taza)
2 cdas. de hierbas picadas
Kesitas extras para decorar cada muffin



PREPARACIÓN

Batir la manteca blanda hasta que este palida y cremosa, añadir de a 1 las yemas y mezclar bien. Agregar la harina tamizada, las Kesitas y las hierbas. Por último incorporar las claras batidas a nieve con movimientos envolventes. Colocar en moldes enmantecados y enharinados rellenándolos hasta arriba. Colocar por encima kesitas, espolvorear con mas hierbas y cocinar en un horno precalentado a 180°C por aproximadamente 25 minutos.



*El placer
individual, la
delicia de un bocado
que nos invita
de manera
irremediable.*



*A veces, el sabor invade
mansamente, para que
nos entreguemos al
disfrute sin tapujos...*

Intenso y mediterráneo



Pan de ajo

INGREDIENTES

- 1/2 taza de aceite de oliva
- 2 dientes de ajo picados
- 2 cdas. de perejil picado
- 4 cdas. de parmesano rallado
- Sal y pimienta
- 6 tostadas Criollitas



PREPARACIÓN

Mezclar el aceite de oliva, el ajo y el perejil, el queso rallado, la sal y la pimienta a gusto. Extendemos la preparación sobre las tostadas y gratinamos en un horno precalentado a 200°C hasta que se funda el queso.

Entusiasmo irresistible



Paté de Leber

INGREDIENTES

300 gr de Leberwurst
1 cubo de caldo de carne
7 gr de gelatina sin sabor
1 taza de agua
2 cdas. de queso crema
Sal y pimienta
Romero picado
Rex y Kesitas para acompañar



PREPARACIÓN

Colocar en el vaso de la licuadora el Leberwurst. Agregar el cubo de caldo de carne. Diluir la gelatina en el agua fría y calentar sin que hierva. Añadir a la preparación anterior y licuar hasta integrar, agregar el queso crema y licuar unos segundos. Salpimentar, colocar en moldes y llevar a la heladera hasta que esté frío.

Desmoldar pasando los moldes por agua caliente y servir acompañado de Rex y Kesitas.

*Desde las tierras galas nos llega esta
delicadeza que tiene tantas versiones como
admiradores en todo el mundo.*





Encuentro de texturas



Mascarpone en sésamo

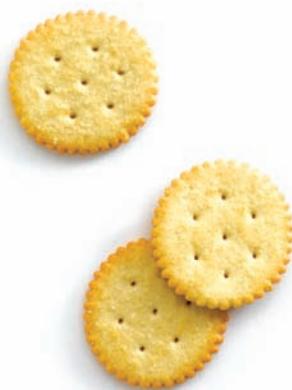
INGREDIENTES

1 queso tipo Mascarpone
Sésamo
Salsa de soja c/n
Rex



PREPARACIÓN

Rebozar el queso en sésamo.
Servir en un plato hondo con salsa de soja, acompañado de Rex.



Clásico y moderno



Sándwich de queso Traviata

INGREDIENTES

Traviatas
2 tazas de queso holanda rallado
1 taza de queso parmesano rallado
1/2 taza de queso crema
1 huevo
2 cdas. de hierbas picadas
Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Mezclar los quesos, el huevo, las hierbas, la sal y la pimienta.
Rellenar las Traviatas y calentar en un horno precalentado a 220°C durante 1 minuto.

*El encanto de lo simple encierra un
complejo juego de sabores y texturas.
Así, la simpleza da lugar a diferentes
visiones del placer de degustar.*





Tradición original



Torre salada Pan Dulce

INGREDIENTES

1 pan dulce Bagley
Mayonesa c/n
Fetas de jamón c/n
Fetas de queso c/n



PREPARACIÓN

Cortar con la ayuda de un cuchillo largo el centro del pan dulce.
Retirar el papel y el centro del pan dulce.
Cortar el centro del pan dulce en fetas finas. Formar los sandwich untando las fetas con la mayonesa y rellenándolas con el jamón y el queso. Cortar cada sándwich al medio y volver a rellenar el centro del pan dulce.

De aquí y de allá



Sándwich Porteñitas

INGREDIENTES

Porteñitas
Queso brie
Tomates secos hidratados
Rúcula
Sal y pimienta
Aceite de oliva



PREPARACIÓN

Rellenar la mitad de las galletitas con el queso brie.
Calentar un minuto en un horno precalentado a 200°C hasta que el queso comience a fundirse y servir con tomates secos y rúcula.
Salpimentar, rociar con aceite de oliva y tapar con las galletitas restantes.

*La fusión de costumbres
nos da la oportunidad
de descubrir nuevos sabores,
nuevos horizontes.*





Disfrutar la previa

Traviata saborizada

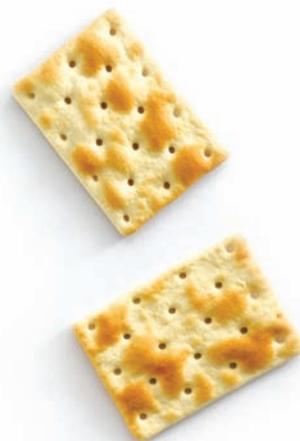
INGREDIENTES

1 clara de huevo
Traviatas
Ají molido
Ajo en polvo
Orégano seco



PREPARACIÓN

Semibatir la clara y pincelar apenas la superficie de las galletitas.
Espolvorear con el ají molido, el ajo en polvo y el orégano. Cocinar en un horno precalentado a 200°C durante 1 minuto o hasta que la clara se seque.



Otro clásico renovado



Triángulo de jamón y Porteñitas

INGREDIENTES

Para la masa:

2 paquete de Porteñitas
2 cdas. de aceite de oliva
1 huevo

Para el relleno:

150 gr de queso en fetas
150 gr de jamón cocido en fetas



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas y agregarle el aceite y el huevo. Unir bien formando una masa y dividir en 2.

Tapizar con una mitad de la masa una base de tarta de 20 cm y colocar por encima el queso y el jamón. Tapar con la masa restante y cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 10 a 15 minutos.

Una vez listo retirar, dejar entibiar y cortar en triangulitos.



El encanto de paladear, después de haber mirado y sucumbir, en cada bocado.



La forma del sabor



Trufas Kesitas

INGREDIENTES

1 paquete de Kesitas
100 gr de queso pategras rallado
100 gr de queso mozzarella rallado
200 gr de queso roquefort rallado
Cognac, c/n
Hierbas mixtas, c/n
Pimentón



PREPARACIÓN

Procesar bien las Kesitas y reservar.
En un bol mezclar bien la mitad de las galletitas, el pategras, la mozzarella y el queso roquefort hasta formar una pasta untuosa.
Agregar el Cognac.
Rebozar en el resto de las kesitas mezcladas con las hierbas picadas y el pimentón.
Llevar a la heladera hasta el momento de servir.

Dulce y salado



Tostado Pan Dulce

INGREDIENTES

1 pan dulce Bagley

Mayonesa c/n

Fetas de lomito c/n

Fetas de queso fontina c/n



PREPARACIÓN

Cortar el pan dulce en fetas redondas. Untar las fetas con la mayonesa y rellenar con el lomito y el queso fontina. Colocar dentro de una sanguchera enmantecada o cocinar los sándwich en una sartén enmantecada vuelta y vuelta. Servir cortado en triángulos.

*Una vez más, el contraste nos sorprende,
ávidos de incorporar a la galería de
nuestros recuerdos, aquellos sabores que
quedan para siempre.*





Triplemente saborsas



Triples de Traviata

INGREDIENTES

Opción 1:

Traviatas
Mayonesa
Jamón crudo
Queso en fetas

Opción 2:

Traviatas
Salsa golf
Langostinos
Aceite c/n
Jugo de limón
Sal y pimienta
Mango
Cebolla morada
Cilantro



PREPARACIÓN

Armar el sándwich de jamón crudo con mayonesa y queso.
Para el sandwich de langostinos saltar los langostinos en apenas de aceite.
Rociar con jugo de limón, salpimentar y colocar en una de las capas del sandwich junto con la salsa golf. Para la siguiente capa, mezclar el mango cortado en cubos y mezclarlo con la cebolla morada y el cilantro picados.

"No hay amor más sincero que el amor a la comida."



-George Bernard Shaw-





Tartas



Con sabor a nuestro



Chessecake de dulce de leche

INGREDIENTES

Para la base:

170 gr de galletitas Chocolinas
50 gr de manteca derretida

Para el relleno:

360 gr de queso crema
180 c.c. de crema de leche
4 yemas
2 huevos
250 gr de dulce de leche
Chocolinas extras para el relleno



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas con la manteca fundida. Tapizar con la preparación la base de un molde desmontable redondo de 22 cm de diámetro. Presionar bien y llevar a la heladera por 15 minutos.

Mezclar el queso crema, la crema de leche, las yemas y los huevos junto al dulce de leche. Integrar bien y verter sobre la base de galletitas. Espolvorear con chocolinas rotas por encima y cocinar en horno precalentado a 150°C durante 1 hora aproximadamente. Retirar, dejar enfriar.

TIP: siempre el cheesecake es más rico si se hace el día anterior.

*Una delicia que es capaz de
generar una larga lista de fanáticos.
Esta vez, en versión bien argentina.*





Para coronar



Cheesecake Rex

INGREDIENTES

Para la base:

2 paquetes de Rex
1/4 taza de aceite de oliva
2 huevos

Para el relleno:

300 gr de queso crema
150 gr de queso en hebras
2 huevos
1 pizca de sal
1 pizca de pimienta recién molida

Para la cubierta de tomates:

1/4 taza de aceite de oliva
1 cda. de aceto balsámico
Sal y pimienta
1 taza de tomates cherry de colores



PREPARACIÓN

Para la base procesar las galletitas. Agregar el aceite de oliva y los huevos. Tapizar con la preparación un molde de 20 cm de diámetro desmontable presionando bien las galletitas en la base y en los costados. Mezclar el queso en hebras, el queso crema, los huevos y salpimentar. Verter sobre la masa y cocinar en un horno precalentado a temperatura media 180°C durante 20-25 minutos. Retirar del horno y dejar que enfríe unos minutos. Mezclar el aceite de oliva, el aceto, sal y pimienta. Cortar los tomates por la mitad, y agregarle la vinagreta. Mezclar bien y distribuir por encima del cheesecake y servir.

Explosión de sabores



Chocobomba

INGREDIENTES

250 gr de Chocolinas
125 gr de manteca
400 gr de dulce de leche repostero
150 c.c. de crema
1 cda. de azúcar
Chocolinas molidas o frutillas y
arandanos para decorar



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas con la manteca fundida. Tapizar la base y los bordes de un molde de 22 cm de diámetro y agregar la preparación de las galletitas. Presionar bien y llevar a la heladera por 15 minutos.

Para desmoldarlo más fácilmente, pasar los bordes del molde cerca de la hornalla. Rellenar con el dulce de leche y colocar por encima la crema de leche batida con el azúcar a punto Chantilly.

Decorar espolvoreando con las galletitas molidas o las frutillas y arándanos.



*Un nombre elocuente que anticipa
una verdadera fiesta para los ojos
y el paladar.*



Con acento inglés



Lemon pie

INGREDIENTES

Para la base:

1 paquete de 170 gr de Coquitas
90 gr de manteca fundida

Para el relleno:

1/3 taza de azúcar
1 cda. de almidón de maíz
4 yemas
80 c.c. de jugo de limón
1 cda. de ralladura de limón
90 gr de manteca

Para el merengue:

130 gr de azúcar
70 c.c. de agua
2 claras



PREPARACIÓN

Procesar las Coquitas. Agregar la manteca derretida y tapizar con la preparación un molde de 18 cm de diámetro desmontable presionando bien las galletitas.

Cocinar en horno precalentado a 180°C durante 8 minutos, retirar y reservar.

Para preparar el relleno, mezclar el azúcar, el almidón de maíz, las yemas, el jugo y la ralladura de limón. Cocinar, sin dejar de revolver, hasta que rompa el hervor.

Retirar, añadir la manteca, mezclar y colar.

Distribuir el relleno sobre la base de galletitas y dejar enfriar.

Para preparar el merengue, colocar el azúcar en una cacerola y cubrirla con el agua. Cocinar hasta obtener un almíbar a punto bolita (118°C). Cuando esté listo,

batir las claras a punto nieve, verter el almíbar caliente (gota a gota) y seguir batiendo hasta que se enfríe por completo. Colocar el merengue en una manga y decorar formando picos sobre el relleno de limón.

Placeres históricos



Linzertorte

INGREDIENTES

Para la masa:

1 y 1/4 paquete chico de Chocolinas

80 gr de almendras tostadas molidas

90 gr de manteca

2 huevos

Para el relleno:

1 frasco de dulce de frambuesas de 450 gr

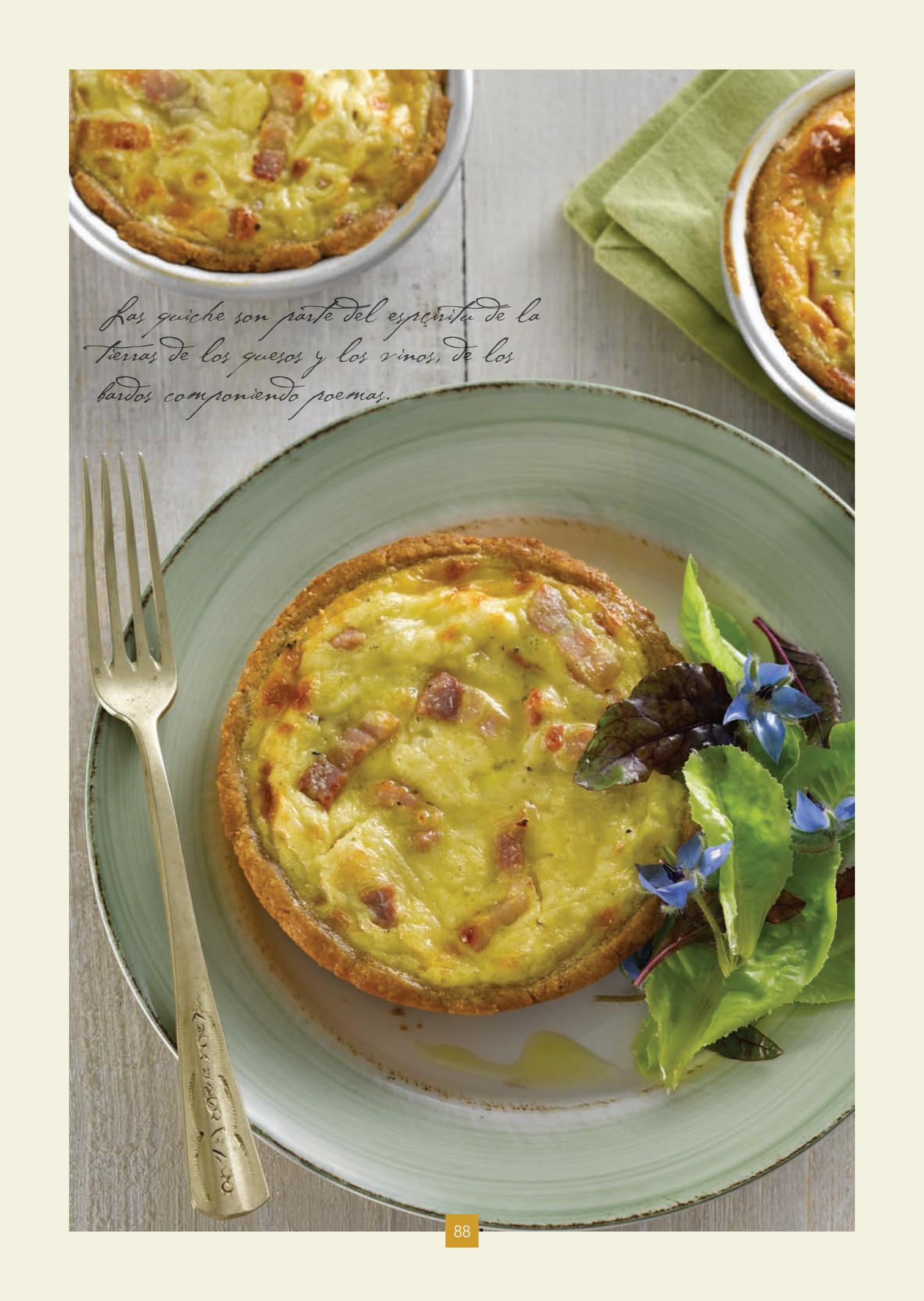


PREPARACIÓN

Procesar las Chocolinas con las almendras tostadas, agregar la manteca derretida y mezclar. Agregar los huevos, unir bien y llevar a la heladera durante 30 minutos. Tapizar un molde desmontable de 22 cm de diámetro con la 3/4 parte de la masa, rellenar con la mermelada y con el resto de la masa formar el enrejado . Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente. Es importante trabajar la masa con cuidado para que no se quiebre.



Don orígenes que se remontan a la Austria del siglo XV, la Linzertorte evoca a los monasterios y sus celosas recetas.

A photograph of a quiche served on a light green plate with a fork and garnishes. The quiche is round, with a golden-brown crust and a yellow filling containing pieces of meat. It is garnished with fresh green leaves and small blue flowers. A silver fork is placed to the left of the plate. In the background, two more quiches are visible in white bowls, one on a green napkin. The entire scene is set on a light-colored wooden surface.

*Las quiche son parte del espíritu de la
tierras de los quesos y los vinos, de los
bardos componiendo poemas.*

Con acento francés



Mini Quiche Lorraine

INGREDIENTES

Para la masa:

1 paquete de Rex
1 huevo

Para el relleno:

175 gr de panceta en cubos
200 gr de crema de leche
3 huevos
100 gr de queso Gruyere rallado



PREPARACIÓN

Para la base procesar las Rex. Agregar el huevo y tapizar con la preparación de moldes de tarteletas enmantecados presionando bien las galletitas.

Para el relleno, dorar la panceta en su propia grasa.

Mezclar la crema con los huevos, el queso gruyere y la panceta.

Disponer el relleno sobre la base de galletitas y llevar a un horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Todo un clásico



Pasta frola

INGREDIENTES

250 gr de Melitas

40 gr de manteca

50 gr de azúcar

1 huevo

Harina para estirar la masa

300 gr de dulce de membrillo



PREPARACIÓN

Procesar las Melitas con la manteca fundida, el azúcar y el huevo.

Llevar la masa envuelta en papel film a la heladera durante 1 hora.

Enmantecar y enharinar 3 moldes de tarteletas grandes y tapizar con la masa reservando parte de esta para el enrejado.

Pisar el dulce de membrillo para ablandarlo, si fuese necesario añadir un poco de agua para hacerlo más blando. Rellenar las tarteletas y formar el enrejado con el resto de la masa.

Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 15 minutos aproximadamente. Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

TIP: podemos añadir al dulce de membrillo 2 cdas. de oporto.



*Un enrejado custodia, el membrillo que
tienta y las abuelas armando un legado
que endulza las tardes.*



Su nombre lo dice todo



Tarta Tentación

INGREDIENTES

Para la base:

150 gr de Tentación chocolate
50 gr de manteca

Para la mousse de chocolate:

200 gr de chocolate semiamargo
200 c.c. de crema de leche
3 yemas
3 cdas. de azúcar
1/4 sobre de gelatina sin sabor
3 cdas. de agua



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas. Agregar la manteca derretida y tapizar con la preparación un molde de 20 cm de diámetro desmontable presionando bien las galletitas. Llevar a la heladera hasta que esté bien firme.

Para la mousse derretir el chocolate picado junto a la crema de leche y reservar. Colocar en un bowl las yemas junto al azúcar y batirlas a baño de María hasta que la preparación esté densa, bien caliente y el azúcar ya se haya disuelto.

Una vez listas las yemas mezclar junto al chocolate con la crema. Unir bien. Hidratar la gelatina en 3 cucharadas de agua, calentar y añadir a la preparación anterior. Colocar la mousse por encima de la base de galletitas y llevar la tarta a la heladera no menos de 3 horas antes de consumirla.

Cremosa e inconfundible



Tarta de cebolla

INGREDIENTES

2 paquetes de Kesitas
9 cdas. de agua
9 cdas. e aceite

Para el relleno:

3 cebollas de verdeo picadas
1 cebolla picada
1 cebolla morada picada
2 cdas. de aceite
3 huevos
130 gr de queso mantecoso en cubos
3 cdas. de queso rallado
Sal y pimienta



PREPARACIÓN

Para la base procesar bien las Kesitas. Agregar el agua y el aceite. Tapizar con la preparación un molde de 20 cm de diámetro desmontable enmantecado presionando bien las galletitas. Reservar.

Para el relleno saltear las cebollas en el aceite. Agregar los huevos, el queso mantecoso y salpimentar.

Verter sobre la base de galletitas, espolvorear con el queso rallado y llevar a un horno precalentado a 200°C durante 30 minutos aproximadamente.



*Si hablamos en términos de familia,
entonces el queso y la cebolla hacen
un matrimonio perfecto.*



Pisa pisuela...



Tarta de ciruelas

INGREDIENTES

Para la base:

1 paquete de galletitas Salvado Bagley
2/3 taza de leche
2/3 taza de aceite
1/3 taza de azúcar rubia

Para el relleno:

270 gr de mermelada de ciruelas
75 gr de manteca
100 gr de azúcar
1 huevo
1/2 cdita. de esencia de vainilla
175 gr de harina leudante
200 c.c. de leche necesaria
8 ciruelas frescas



PREPARACIÓN

Para la masa, procesar las galletitas, incorporar la leche, el aceite y el azúcar rubia, unir. Cubrir con la masa un molde rectangular de 20 x 30 cm previamente rociado con aceite vegetal. Reservar.

Untar con la mermelada.

Batir la manteca con el azúcar, agregar el huevo, la esencia de vainilla y alternar la harina y la leche. Verter sobre la base y colocar sobre ésta las ciruelas cortadas al medio con la piel hacia arriba. Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 35 minutos aproximadamente.

TIP: se puede espolvorear con azúcar impalpable.

De culto



Tarta de coco

INGREDIENTES

Para la base:

1 paquete de 170 gr de Coquitas
70 gr de manteca

Para el relleno:

250 gr de dulce de leche repostero
150 gr de coco rallado
200 gr de azúcar
1 huevo
1 clara de huevo



PREPARACIÓN

Procesar las Coquitas. Agregar la manteca derretida y tapizar con la preparación un molde rectangular de tarta de 28 cm x 17 cm de diámetro desmontable presionando bien las galletitas. Llevar a la heladera hasta que esté bien firme.

Una vez fría la base, untar con el dulce de leche repostero.

Para el relleno, mezclar el coco con el azúcar, el huevo y la clara. Disponer sobre el dulce de leche y llevar a cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 20 minutos aproximadamente.

Una vez listo, retirar, dejar enfriar y cortar en cuadraditos.





Placeres Tropicales



Tarteletas de banana

INGREDIENTES

Para la base:

2 paquetes de 170 gr de Coquitas
6 cdas. de azúcar
100 gr de manteca

Para el relleno:

1/4 taza de almidón de maíz
3/4 taza de azúcar
3 yemas
2 y 1/4 taza de leche
1 cdita. de esencia de vainilla
40 gr de manteca
3 bananas no muy maduras
1 cda. de manteca
2 cdas. de azúcar



PREPARACIÓN

Para la base procesar las Coquitas con el azúcar y la manteca fundida. Tapizar 4 moldes individuales y cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 5 a 10 minutos.

Una vez frío retirar del molde y reservar.

Para el relleno, en un bowl unir el almidón de maíz con la mitad del azúcar y las yemas. Aparte en una cacerolita, calentar la leche con el resto del azúcar. Retirar del fuego e incorporar de a poco a la mezcla de yemas, sin dejar de revolver. Pasar la preparación nuevamente a la cacerola, llevar a fuego bajo y cocinar hasta que hierva, sin dejar de revolver. Continuar la cocción un minuto más y retirar. Perfumar con la esencia de vainilla, añadir la manteca e integrar bien. Colocar en un bowl, tapar la superficie con papel film y dejar enfriar. Una vez frío, rellenar con la crema pastelera cada tarta. En una sartén con manteca y azúcar hacer un caramelo, incorporar las rodajas de banana, dejar unos segundos más al fuego y luego cubrir cada tarta.

Llevar a heladera y servir frías.

TIP: es importante que las bananas no estén muy maduras, así no se desarmen cuando las cocinamos.

Un brote de sensaciones



Tarta de espárragos

INGREDIENTES

Para la masa:

- 1 paquete de galletitas Salvado Bagley
- 2/3 de taza de aceite
- 2/3 de taza de leche
- 1 cda. de hierbas picadas

Para el relleno:

- 1 atado de espárragos
- 150 gr de queso en hebras
- Sal y pimienta
- Aceite de oliva



PREPARACIÓN

Para la masa, procesar las galletitas, incorporar la leche, el aceite y las hierbas picadas. Unir y tapizar un molde rectangular preferentemente desmontable rociado con aceite vegetal. Pinchar la masa con un tenedor.

Cocinar en un horno precalentado a 180°C hasta dorar.

Blanquear los espárragos y escurrir.

Colocar sobre la masa de tarta cocida una capa de queso, una de espárragos y otra capa con el queso restante. Llevar al horno hasta que el queso se funda. Retirar, salpimentar y rociar con aceite de oliva.





*Fuentes de energía, las
frutas secas aportan sabores,
texturas y aromas de todas
partes del mundo.*

Sabores Lejanos



Tarta de frutos secos

INGREDIENTES

Para la base:

1 paquete de 150 gr de Melitas
70 gr de manteca fundida

Para el relleno:

125 c.c. de crema de leche
65 gr de azúcar
30 gr de azúcar rubia
40 gr de miel
60 gr de almendras picadas
50 gr de nueces picadas
60 gr de maní picadas



PREPARACIÓN

Procesar las Melitas. Agregar la manteca derretida y tapizar con la preparación un molde rectangular desmontable presionando bien las galletitas. Llevar a la heladera hasta que esté bien firme.

Para el relleno calentar en una cacerola la crema con las dos clases de azúcar y la miel. Dejar hervir de 6 a 7 minutos. Añadir las frutas secas apenas tostadas y picadas. Mezclar y dejar que hierva dos minutos más.

Colocar sobre la base de galletitas y hornear durante 25 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar.



Tarte Tatin

INGREDIENTES

Para masa:

250 gr de salvado Bagley

30 gr de manteca

1 huevo

Para el relleno:

50 gr de manteca

100 gr de azúcar

3 manzanas



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas y unirlas con la manteca blanda y el huevo. Integrar bien hasta formar una masa lisa y firme.

Dividir en 2 porciones y llevar a la heladera durante 30 minutos. Para el relleno, fundir la manteca con el azúcar en una cacerolita hasta obtener un caramelo dorado.

Verter dentro de 2 sartenes pequeñas o en un molde grande no desmontable.

Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos y retirar las semillas. Disponer la mitad en cada una de las sartenes dándole forma de roseta. Llevar nuevamente al fuego y cocinar unos 20 minutos, girando las manzanas durante la cocción, hasta que estén tiernas y tomen color.

Estirar la masa sobre las manzanas y pinchar con un tenedor.

Cocinar en un horno precalentado a 180° durante 20 minutos aproximadamente.

Desmoldar en caliente.



*Algunos dicen que la receta fue parte de un descuido.
Más allá de sus orígenes, es parte fundamental de
la cocina francesa y con seguidores en todo el mundo.*

*Los vegetales suele hacernos recordar la
paciencia, el riego, el amor al cultivo y la
magia de la vida floreciendo en cada lluvia.*



Cultivando sabores



Tarta de vegetales

INGREDIENTES

Para el relleno:

- 2 zucchinis
- 2 cebollas moradas
- 2 tomates
- 1 morrón amarillo
- Aceite de oliva
- Sal y pimienta
- Orégano fresco

Para la masa:

- 1 paquete de galletitas de salvado
- 2/3 taza de aceite
- 2/3 taza de leche



PREPARACIÓN

Cortar las verduras en trozos, y saltear en una sartén con aceite de oliva. Salpimentar y condimentar con el orégano fresco. Retirar y dejar enfriar. Para la masa, procesar las galletitas y unir incorporando la leche y el aceite. Estirar sobre un molde desmontable de 22 ó 24 cm de diámetro. Rellenar. Cocinar en un horno precalentado a 180°C hasta dorar.

Color pleno



Tarteletas de frambuesas

INGREDIENTES

Para la base:

250 gr de Chocolinas
130 gr de manteca

Para el relleno:

250 gr de frambuesas
120 gr de azúcar
7 gr de gelatina sin sabor
50 c.c. de agua fría
200 c.c. de crema
1 clara



PREPARACIÓN

Procesar las Chocolinas junto con la manteca derretida.

Colocar pirotines dentro de moldecitos para muffins y tapizar con la preparación de las galletitas presionando bien. Reservar en la heladera.

Para el relleno, hacer un puré procesando las frambuesas y calentarlo con la mitad del azúcar sin dejar que rompa el hervor. Hidratar la gelatina en agua fría. Calentar sin que hierva y añadir al puré de frambuesas. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Mientras batir la crema a punto Chantilly y reservar. Batir las claras hasta que comiencen a formar picos, incorporar de a poco el azúcar hasta formar un merengue consistente. Añadir la crema a la preparación de las frambuesas mezclando rápidamente para que no se formen grumos y el merengue con movimientos envolventes. Colocar sobre las tarteletas y llevar a la heladera hasta que estén bien frías. Desmoldar retirando el pirotín y servir.

*Quando el placer comienza
por lo que se ve, el alma va
tejiendo de antemano el disfrute.*





Alianza inolvidable



Tarteletas de frutos rojos

INGREDIENTES

Chocolinas
Dulce de leche repostero
Crema Chantilly
Frutos rojos



PREPARACIÓN

Rellenar cada Chocolina con una capa fina de dulce de leche, una cucharada de crema Chantilly y frutos rojos.



Otra vez el nombre manda



Tarteletas Tentación

INGREDIENTES

- 1 paquete de Tentación frutilla
- 200 c.c. de crema de leche
- 2 cdas. de azúcar impalpable
- Frutillas para decorar
- Menta



PREPARACIÓN

- Batir la crema con el azúcar impalpable a punto Chantilly y colocar en una manga de pico liso.
- Colocar un copo de crema por encima de cada galletita y decorar con las frutillas. Servir en el momento.





Para muchos el salmón es el rey de los peces. Por eso es lógico que en esta preparación encuentre en las Rex compañeras ideales.

Procante y Sabroso



Tarteletas con frutas Rumba

INGREDIENTES

Para la base:

2 paquetes de Rumba
100 gr de manteca

Para el relleno:

1/4 taza de leche condensada
110 gr de queso crema
1 y 1/2 limón (jugo)
Frutas de estación



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas, añadir la manteca derretida, colocar en moldecitos para tarteletas enmantecados y llevar una hora al freezer.

Mezclar el queso crema, la leche condensada y el jugo de limón.

Desmoldar las tarteletas, rellenar con la preparacion y decorar con las frutas.

Un símbolo del placer



Tarta de chocolate

INGREDIENTES

Para la base:

170 gr de Chocolinas
85 gr de manteca

Para el relleno:

300 gr de dulce de leche repostero

Para la cobertura:

100 gr de chocolate semiamargo
30 gr de manteca

Para decorar:

Moras y Chocolinas



PREPARACIÓN

Procesar las Chocolinas junto con la manteca derretida. Tapizar un molde para tarta de 18 cm de diámetro con la preparación de las galletitas. Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 10 minutos, retirar y dejar enfriar. Cubrir con el dulce de leche repostero.

Para la cobertura, fundir el chocolate picado con la manteca a baño de María o en el microondas, colocar sobre el dulce de leche y dejar enfriar. Decorar con más Chocolinas y moras.





*"...el Disfrute como
base, pero un Disfrute
Delicado"*



-Savarin-



Tortas

—



Sabor a lo grande



Big dulce

INGREDIENTES

1 pan dulce Bagley

Para el relleno:

300 gr de dulce de leche repostero

250 gr de crema Chantilly

5 duraznos

Azúcar impalpable para espolvorear



PREPARACIÓN

Retirar el papel del pan dulce y cortarlo en fetas.

Rellenar las capas alternando dulce de leche repostero y crema Chantilly con duraznos en almíbar. Espolvorear con azúcar impalpable

De cuento



Casita

INGREDIENTES

1 bizcochuelo listo de vainilla rectangular
400 gr de dulce de leche repostero
Galletitas Chocolinas
Galletitas Opera

Para decorar:

Pasta de chocolate para cubrir tortas c/n
Granas de colores c/n
Confitos c/n



PREPARACIÓN

Partir al medio el bizcochuelo y cortarlo a la mitad obteniendo así cuatro capas.
Untar cada capa previamente humedecida con el dulce de leche e ir apilándolas entre ellas. Darle la forma de casa con la ayuda de un cuchillo.
Cubrir la torta con la crema de avellanas y decorar con las Chocolinas formando las paredes, puertas y ventanas y el techo con las galletitas Opera.
Decorar con granas y confites de colores.

*Evocando a los hermanos Grimm, el
sabor se hace cuento y la infancia vuelve
llena de ilusiones...*





*Los sabores se combinan, cada uno en su
sitio. El placer de degustar los uno y
allí comienza una fiesta.*

Capas de Dulzura



Torta en capas

INGREDIENTES

Para la base:

2 paquetes de Rumba
75 gr de manteca

Para el relleno:

500 gr de queso crema
220 gr de azúcar
2 cditas. de esencia de vainilla
2 claras
250 c.c. de crema de leche
14 gr de gelatina sin sabor (2 sobres)
4 cdas. de jugo de limón
4 cdas. de agua



PREPARACIÓN

Para la base desarmar las Rumba (dejando la crema en una de las 2 tapitas). Procesar la mitad de las tapas sin la crema con la manteca fundida y tapizar la base de un molde desmontable de 18 cm de diámetro. Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 10 minutos y dejar enfriar.

Para el relleno mezclar el queso crema con la mitad del azúcar y la esencia de vainilla.

Batir las claras a nieve con la otra mitad del azúcar. Batir la crema a $\frac{3}{4}$ puntos.

Unir las tres preparaciones y dividir en 2. A una parte, añadir la mitad de las Rumbas picadas y mezclar con movimientos envolventes. Hidratar cada sobre de gelatina con la mitad del jugo de limón y el agua. Calentar sin que hierva.

Añadir un sobre a la preparación de las galletitas y colocar sobre la base de la torta. Repetir la operación con la gelatina restante a la otra mitad de la crema y colocar sobre el relleno anterior. Espolvorear con las galletitas restantes y llevar a la heladera hasta que esté bien firme. Desmoldar pasando los bordes del molde por agua caliente.

La magia de un clásico



Chocotorta

INGREDIENTES

600 gr de dulce de leche repostero
400 gr de queso crema
500 gr de galletitas Chocolinas
400 c.c. de leche chocolatada



PREPARACIÓN

Para el relleno, mezclar el dulce de leche repostero con el queso crema y reservar.

Embeber las galletitas en la leche chocolatada e ir colocándolas en un plato rectangular armando una base y luego colocar una capa del relleno. Disponer encima otra capa de galletitas embebidas, luego otra de relleno y así ir formando la torta hasta terminar con una capa de galletitas.

Llevar a la heladera hasta que esté bien frío.

TIP 1: decorar con rulos de chocolate sobre una capa de relleno.

TIP 2: se puede armar dentro de una fuente de vidrio.

*El sólo hecho de mencionarla, hace que
chicos y grandes paladeen antes de tiempo.
La chocotorta es un emblema de fiesta.*





Por siempre Coquitas



Coquitorta

INGREDIENTES

250 c.c. de crema de leche
250 gr de dulce de leche repostero
3 paquetes de 170 gr de Coquitas
400 c.c. de leche chocolatada



PREPARACIÓN

Para el relleno, mezclar la crema de leche a 1/2 punto con el dulce de leche repostero y reservar.

Embeber las Coquitas en la leche chocolatada a medida que se va armando la torta. En un molde desmontable de 22 cm de diámetro colocar una capa de galletitas humedecidas y cubrirlas con una capa de relleno.

Por encima disponer otra capa de galletitas, luego otra de relleno e ir intercalando hasta finalizar con una capa de galletitas.

Llevar a la heladera no menos de 3 horas o hasta que la torta esté bien fría.

Deliciosos contrastes



Torta blanco y negro

INGREDIENTES

3 alfajores blancos Bagley
3 alfajores negros Bagley
200 c.c. de crema Chantilly
2 cdas. de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
Frambuesas



PREPARACIÓN

Cortar los alfajores al medio. Batir la crema con el azúcar y la esencia de vainilla. Colocar sobre los alfajores la crema Chantilly y servir con frambuesas.





De fiesta



Torta cumpleaños alfajor

INGREDIENTES

Alfajores Blanco y Negro Bagley



PREPARACIÓN

Para armar una torta fácil, colocar capas de alfajores blancos y negros separándolas con blondas de papel.

Suave y Deliciosa



Torta mousse de caramelo

INGREDIENTES

3/4 taza de azúcar
1/4 taza de agua
3 tazas de crema
4 paquetes de Amor
Salsa de chocolate



PREPARACIÓN

Colocar el azúcar y el agua en una cacerolita honda y cocinar hasta obtener un caramelo oscuro. Con mucho cuidado, añadir de a poco la mitad de la crema (teniendo cuidado al añadirlo ya que desprende vapor) y mezclar hasta integrar.

Retirar, colocar en un bowl, dejar enfriar a temperatura ambiente y añadir el resto de la crema. Colar y llevar a la heladera hasta que esté bien frío.

Luego batir la crema a velocidad baja hasta que espese.

Para armar la torta intercalar las Amor con la mousse de caramelo.

Acompañar con salsa de chocolate y llevar a la heladera no menos de 6 horas

TIP: es mejor prepararlo el día anterior para que las galletitas se humedezcan bien.



*Aromática, la lima perfuma
entregándonos toda su frescura y
realzando los demás sabores.*



Todo sensación



Torta de lima

INGREDIENTES

Para la masa:

3 paquetes de Traviata
1 taza de harina
250 gr de manteca derretida
1/2 taza de azúcar
1/2 taza de coco rallado
1/2 cdita. de polvo para hornear

Para el relleno de lima:

6 huevos
2 tazas de azúcar
100 gr de manteca derretida
1/2 taza de jugo de lima y limón
Ralladura de 3 limas



PREPARACIÓN

Procesar las Traviata dejando algunas migas grandes, añadir los demás ingredientes hasta formar un crumble. Reservar un poco menos de la mitad de la preparación y tapizar con el resto la base y los bordes de un molde desmontable enmantecado de 22 cm de diámetro.

Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 10 minutos aproximadamente.

Batir los huevos con la ayuda de un batidor de mano. Añadir los demás ingredientes y cocinar en una cacerolita a fuego bajo hasta que la preparación rompa el hervor y espese, entre 5 a 10 minutos. Verter sobre la base de galletitas.

Espolvorear con el resto del crumble, presionar apenas y volver a llevar a horno precalentado a 160°C durante 30 minutos aproximadamente ó hasta dorar.

La nobleza de la miel



Torta mousse de miel

INGREDIENTES

Para la base:

1 paquete de 150 gr de galletitas Melitas
50 gr de manteca

Para el relleno:

4 yemas
90 gr de miel
500 c.c. de crema de leche
1 y 1/2 sobre de gelatina sin sabor (10 gr)
Melitas extras para decorar



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas. Agregar la manteca derretida y tapizar con la preparación un molde de 20 cm de diámetro desmontable presionando bien las galletitas. Llevar a la heladera hasta que esté bien firme.

Por otro lado, mezclar las yemas, la miel y la mitad de la crema de leche. Espolvorear con la gelatina sin sabor y mezclar. Cocinar a baño de María sin dejar de batir con un batidor de alambre hasta que la preparación esté cremosa y bien caliente (como un Sabayón). Retirar y dejar enfriar a temperatura ambiente. Batir el resto de la crema de leche hasta que se formen picos firmes e incorporar a la preparación anterior. Verter sobre la base de galletitas y colocar en la superficie las galletitas. Llevar a la heladera hasta que esté bien fría. Retirar y desmoldar.

Decorar con Melitas.







Torta infantil

INGREDIENTES

Para la torta:

75 gr de manteca
250 gr de azúcar
Una pizca de sal
4 huevos
1 y 1/2 cdita. de bicarbonato de sodio
140 gr de harina
35 gr de cacao
3/4 taza de leche

Para cubrir:

150 gr de chocolate semiamargo
250 gr de dulce de leche común

Para decorar:

20 Opera Black
Rocklets



PREPARACIÓN

Batir la manteca blanda con el azúcar y una pizca de sal.
Agregar los huevos de a 1 batiendo bien después de cada adición.
Tamizar el bicarbonato, la harina y el cacao.
Añadir 1/3 de los ingredientes secos, después mitad de la la leche y repetir ésta operación hasta terminar con los ingredientes.
Cocinar en un horno precalentado a 180°C entre 30 a 35 minutos en un molde rectangular enmantecado, con papel manteca en la base.
Desmoldar y dejar enfriar. Para cubrir fundir el chocolate picado a baño de María o en el microondas, mezclar con el dulce de leche y extender sobre la torta.
Decorar con las Opera Black y los Rocklets.

Suave e inconfundible



Torta soufflé de nueces

INGREDIENTES

3 claras
1 cdita. de crémor tártaro
3/4 taza de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
1 y 1/2 taza de Traviatas procesadas
1/2 taza de nueces picadas
Helado de crema (para acompañar)



PREPARACIÓN

Batir las claras con el crémor tártaro hasta que comience a formar picos firmes. Añadir de a poco el azúcar hasta obtener un merengue firme. Añadir la esencia de vainilla, las Traviatas y las nueces. Colocar sobre la base de un molde desmontable de 20 cm con la base tapizada con papel manteca enmantecado. Cocinar en un horno precalentado a 170°C durante 20 minutos y luego continuar la cocción a fuego mínimo durante 10 minutos más. Retirar y dejar enfriar. Servir con helado.

*Se entregan en nuestra boca los sabores,
en una amalgama que recuerda y hace
generar recuerdos nuevos...*



*Tardes únicas. Compañía
irreemplazable y el sol
colándose en cada charla...*



Otro gran clásico



Torta de ricotta

INGREDIENTES

Para la masa:

100 gr de manteca fría
60 gr de azúcar impalpable
4 yemas
Ralladura de 1/2 limón
2 paquetes de Coquitas procesadas

Para el relleno:

700 gr de ricotta
150 gr de azúcar
2 yemas
1/2 taza de crema
2 cdas. de jugo de limón
Ralladura de 2 limones
1 cdita. de esencia de vainilla



PREPARACIÓN

Mezclar la manteca cortada en cubos con el azúcar impalpable, las yemas, la ralladura y las Coquitas. Unir bien y llevar a la heladera envuelta en papel film durante 1 hora.

Dividir la masa en 2 porciones (una más grande que la otra). Tapizar con la parte más grande y con la ayuda de las manos (de a poco ya que la masa es quebradiza) la base y bordes de un molde desmontable de 22 cm de diámetro enmantecado y enharinado.

Para el relleno mezclar todos los ingredientes y colocarlos sobre la masa.

Tapizar con el resto de la masa.

Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 35 minutos ó hasta dorar.

Una vez frío desmoldar y servir espolvoreado con azúcar impalpable.

Regalando sonrisas



Torta feliz

INGREDIENTES

Para la base:

240 gr de Sonrisas
125 gr de manteca derretida

Para el relleno:

1 paquete grande de gelatina de
frutillas (8 porciones)
1 y 1/2 taza de agua caliente
1/2 taza de agua fría
1/2 litro de yogur natural
1/2 litro de crema batida
1 sobre chico de gelatina de frutilla
(4 porciones)
3/4 taza de agua caliente
1/4 taza de agua fría

Para decorar:

1 paquete de Sonrisas



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas con la manteca derretida y tapizar la base de un molde desmontable de 24 cm de diámetro. Llevar a la heladera durante 30 minutos y reservar. Aparte, preparar el sobre grande de gelatina con 1 y 1/2 taza de agua caliente y 1/2 taza de agua fría. Una vez que la preparación este fría, incorporar el yogur y la crema e integrar. Verter la preparación sobre la base de galletitas y llevar a la heladera hasta que se solidifique. Preparar el sobre chico de gelatina con 3/4 taza de agua caliente y 1/4 taza de agua fría. Dejar que se enfríe. Verter sobre la preparación anterior y llevar nuevamente a la heladera hasta solidificar. Para desmoldar pasar los bordes del molde por agua caliente y desmoldar. Decorar con galletitas.





"...A veces, una tarde
cualquiera, la dulzura se
instala en las palabras."



-Miguel Martí i Pol-



Petit Fours







Traviata chocolate

INGREDIENTES

28 Traviatas
200 gr de manteca
1 taza de azúcar rubia
2 pouch de baño chocolate semiamargo
1 y 1/2 tazas de nueces picadas y tostadas



PREPARACIÓN

Tapizar una placa con papel film, rociar con rocío vegetal y colocar allí las Traviatas una al lado de la otra.

Derretir la manteca, agregar el azúcar rubia y cocinar a fuego bajo hasta que rompa el hervor. Una vez que rompa el hervor cocinar durante 3 minutos.

Verter sobre las galletitas cubriendolas totalmente. Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 5 minutos aproximadamente. Retirar del horno y dejar entibiar. Fundir el baño de chocolate para repostería como indica el envase, extender sobre las galletitas y espolvorear con las nueces.

Llevar unos minutos a la heladera hasta que solidifique y luego cortar en cuadrados. Mantener en recipientes herméticos.

A pedir de boca



Trufas

INGREDIENTES

(para 20 unidades)

100 gr de Chocolinas

140 gr de dulce de leche repostero

1 cdita. de ralladura de naranja

Para rebozar:

Cacao



PREPARACIÓN

Procesar groseramente las Chocolinas sin llegar a ser polvo. Mezclar con el dulce de leche repostero, la ralladura de naranjas e integrar bien. Armar bolitas del tamaño de media nuez e ir rebozando las trufas por el cacao. También puedes rebozar las trufas en coco rallado, granas y frutos secos picados.

*Don raíces belgas, estas Delicias nos
endulzan momentos únicos, evocando a
las setas que dieron su nombre...*





Hechas con amor



Trufas Amor

INGREDIENTES

1 paquete de Amor
70 gr de leche condensada
Granas de colores



PREPARACIÓN

Picar las galletitas y mezclar con la leche condensada hasta obtener una pasta que se pueda modelar. Armar bolitas del tamaño de una nuez y rebozar en granas.



Después de las ocho



Cuadraditos de menta y chocolate

INGREDIENTES

1 paquete de 170 gr de Chocolinas

Para el relleno:

250 gr de azúcar impalpable aproximadamente

1 clara de huevo

1 cdita. de esencia de menta

Para la cubierta:

Baño de chocolate semiamargo

(el que viene en pouch)



PREPARACIÓN

Mezclar el azúcar impalpable con la clara y la esencia de menta hasta obtener una pasta bastante firme. Si quedase demasiado firme añadir unas gotas de agua y si quedase muy líquido añadir mas azúcar impalpable.

Colocar la preparación sobre las chocolinas.

Fundir el chocolate, bañar las galletitas y solidificar.





Quando las texturas y el sabor se combinan, ocurren cosas casi mágicas...

Combinando sabores



Bombón Opera de coco

INGREDIENTES

1 pouch de baño de chocolate blanco
Opera
Coco rallado



PREPARACIÓN

Fundir el chocolate blanco como indica el envase.
Para formar los bomboncitos untar una opera con un poco de chocolate
espolvorear con coco rallado y colocar sobre éste otra Opera.
Repetir la operación 1 ó 2 veces terminando con una Opera.
Luego repetir esta operación con las Opera restantes.
Dejar solidificar, cortar en cuadraditos, bañar cada cuadradito en
chocolate retirando el excedente y espolvorear con más coco.
Colocar sobre papel manteca y dejar solidificar en la heladera durante
unos minutos, desprender del papel y reservar hasta servir.



Una dulce variante



Canapés Merengadas

INGREDIENTES

4 Merengadas
Trocitos de chocolate blanco
Granas



PREPARACIÓN

Retirar una de las tapitas de la Merengada. Colocar sobre cada galletita un pedacito de chocolate y granas. Calentar en el microondas durante 15 a 20 segundos cada una.

Combinación inolvidable



Alfajores Coquitas

INGREDIENTES

Dulce de leche repostero c/n

Coquitas c/n

Coco rallado c/n



PREPARACIÓN

Colocar el dulce de leche en una manga. Rellenar las Coquitas y rebozar los bordes en coco rallado.

TIP: son más ricos si se preparan con anticipación.





Una gran tentación



Chocolate Tentación

INGREDIENTES

- 1 paquete de Tentación chocolate blanco
- 1 pouch de baño de chocolate blanco
- 1 paquete de Tentación chocolate
- 1 pouch de baño de chocolate semiamargo



PREPARACIÓN

Picar ambos paquetes de galletitas Tentación por separados y reservar.
Fundir los pouch de baño de chocolate como indica el envase. Colocarlos sobre un papel manteca o de aluminio y espolvorear con las galletitas.
Llevar a la heladera unos minutos hasta solidificar.



Dulce infancia



Chupetines Merengadas

INGREDIENTES

Baño de chocolate blanco (el que viene en pouch)
1 paquete de Merengadas
Granas de colores
Palitos de helado



PREPARACIÓN

Derretir el chocolate como indica el envase.
Colocar en cada galletita un palito de helado, bañarlas con el chocolate y colocar sobre papel manteca.
Decorar con granas, dejar solidificar y servir.



*A veces, los orígenes de las cosas dan
lugar a nuevas y más dulces realidades.*



Pequeños grandes placeres



Fudge Tentación

INGREDIENTES

Para la base:

180 gr de Chocolinas
90 gr de manteca

Para el relleno:

80 gr de manteca
450 gr de chocolate semiamargo
1 lata de leche condensada
1/4 taza de leche
1/2 cdita. de esencia de vainilla
1 paquete de Tentación chocolate blanco



PREPARACIÓN

Procesar las chocolinas con la manteca derretida y tapizar la base de un molde con papel de aluminio o manteca enmantecado de 20 cm por 20 cm. Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 10 minutos aproximadamente. Fundir el chocolate picado, la leche condensada, la leche y la manteca a baño de María o en el microondas. Retirar y añadir la manteca. Verter sobre la base de Chocolinas e incrustar las galletitas de chocolate. Llevar a la heladera no menos de 2 horas y cortar en cuadrados.

La dulzura de un baño



Merengadas bañadas

INGREDIENTES

1 paquete de Merengadas
Baño de chocolate semiamargo y blanco
(el que viene en pouch)



PREPARACIÓN

Fundir el chocolate siguiendo las indicaciones del envase y bañar la mitad de las galletitas. Colocar sobre papel manteca. Dejar solidificar y servir.







Dulces ingredientes



Morcilla Amor

INGREDIENTES

300 gr de chocolate semiamargo
100 gr de manteca blanda
240 gr de galletitas Amor
4 cdas. de pistachos
1 cda. de café
Azúcar impalpable



PREPARACIÓN

Fundir el chocolate picado en el microondas o a baño de María y dejar entibiar a temperatura ambiente.

Batir la manteca blanda hasta que este pálida y cremosa.

Añadir el chocolate, las galletitas picadas, los pistachos, el café y mezclar bien. Colocar sobre un papel film y darle forma de morcilla.

Llevar a la heladera hasta que este firme no menos de 4 horas.

Retirar el papel, rebozar en azúcar impalpable y volver a envolver atándolo como si fuera una morcilla hasta el momento de servir.

Endulzando momentos



Pops Coquitas

INGREDIENTES

1 lata de leche condensada
2 paquetes de Coquitas
250 gr de nueces molidas

Para decorar:

Palitos de chupetín
Baño de chocolate blanco
(el que viene en pouch)
Colorantes para chocolate



PREPARACIÓN

Mezclar la leche condensada con las galletitas de coco procesadas y las nueces molidas, hasta lograr una pasta homogénea. Formar pequeñas bolitas e insertar en cada una un palito de chupetín. Fundir el baño de chocolate como indica el envase, colorear con el colorante y bañar allí las pelotitas. Si se desea decorar con brillantina comestible (se consigue en casas de repostería).

Las risas son como la música de la infancia. Sólo hay que estar atentos y saber escucharla, ya que siempre está pronta a volver.



*Hay momentos en los que podemos
viajar sin tener que movernos de
nuestras casas. Las pequeñas delicias
tienen esa particularidad.*



Para Disfrutar



Rocks Melita

INGREDIENTES

- 1 paquete de 170 gr de Melita (reservar 30 gr)
- 350 gr de baño de chocolate con leche
(el que viene en pouch)
- 100 gr de nueces tostadas y picadas
- Pirotines chicos c/n



PREPARACIÓN

Picar groseramente las galletitas y reservar.
Derretir el chocolate siguiendo las indicaciones del envase.
Colocar en un bowl las galletitas y mezclar con las nueces.
Una vez mezclados los ingredientes agregar el chocolate fundido y mezclar bien.
Con la ayuda de una cuchara ir colocando sobre pirotines y espolvorear con el
restante de las galletitas rotas, llevar a la heladera unos minutos hasta que
solidifique y luego servir.

Claramente Delicioso



Alfajores Mar del Plata

INGREDIENTES

1 paquete de 170 gr de Chocolinas
Dulce de leche repostero

Para la cubierta:

2 claras
200 gr azúcar impalpable
Ácido acético (unas gotas)



PREPARACIÓN

Unir dos tapas de Chocolinas con dulce de leche repostero.
Para la cubierta, batir las claras hasta que formen picos firmes. Agregar de a poco el azúcar impalpable y por ultimo agregar el ácido acético.
Colocar los alfajores sobre la rejilla, cubrirlos con la mezcla y dejar secar.

TIP: es importante hacerlos el día anterior para que se seque bien el baño.



*Ocurre en ciertos momentos,
que el interior de las cosas nos
depara placenteras sorpresas...*



Una sorpresa en sí misma



Alfajorcitos Rex

INGREDIENTES

Dulce de leche repostero
Rex
1 pouch de chocolate semiamargo
(el que viene en pouch)



PREPARACIÓN

Colocar en una manga el dulce de leche repostero. Rellenar la mitad de las galletitas con el dulce de leche y tapar con las galletitas restantes formando los sándwich.
Fundir el chocolate como indica el envase, bañar los alfajores y dejar solidificar.

Tip: también se pueden bañar en chocolate blanco.

Placeres nuestros



Barritas bañadas Opera

INGREDIENTES

80 gr de dulce de leche repostero
20 gr de nueces picadas
1 pouch de baño de chocolate semiamargo
6 Opera



PREPARACIÓN

Colocar el dulce de leche en una manga y extender sobre las galletitas.
Colocar las nueces sobre las galletitas.
Fundir el chocolate como indica el envase, bañar las barritas y dejar solidificar.



*Compañeras de un rico café, una
buena lectura o simplemente, la
contemplación que gratifica.*



De sabor inconfundible



Cocadas

INGREDIENTES

Para la base:

2 claras

1 taza de azúcar

3/4 cdita. de crémor tartaro

1/2 taza de Traviatas procesadas

3/4 tazas de coco rallado



PREPARACIÓN

Batir la clara hasta que forme picos y añadir de a poco el azúcar y el crémor tártaro hasta formar un merengue firme. Añadir las Traviatas procesadas y el coco rallado.

Colocar por cucharadas sobre papel manteca rociado con aceite vegetal y cocinar en horno precalentado a 190°C hasta apenas dorar.

Para el Deseo



Torrecitas de chocolate y Coquitas

INGREDIENTES

10 Coquitas

Para la ganache de chocolate con leche:

100 gr de chocolate con leche

50 c.c. de crema

1 cdita. de ralladura de naranjas

Cacao amargo para espolvorear



PREPARACIÓN

Picar el chocolate y fundir con la crema a baño de María o en el microondas. Llevar a la heladera durante 3 horas o hasta que tome consistencia firme. Colocar dentro de una manga y rellenar las coquitas. Espolvorear con ralladura de naranjas y cacao.

*Limon, coco y naranja. Rara vez
veremos una alianza de tres tan efectiva.*





Los clásicos



Rogel Criollitas

INGREDIENTES

16 Criollitas
180 gr de dulce de leche repostero

Para el merengue:

120 gr de azúcar
60 gr de claras de huevo



PREPARACIÓN

Untar las galletitas con el dulce de leche repostero y superponerlas de a tres teniendo en cuenta que la última no debe tener el dulce de leche en la parte superior.

Para preparar el merengue, colocar el azúcar en una cacerola y cubrir con agua.

Cocinar hasta obtener un almíbar a punto bolita blanda (117°C).

Cuando el almíbar esté listo, batir las claras a punto nieve, incorporarle el almíbar caliente, gota a gota, y seguir batiendo hasta que se enfríe por completo.

Una vez listo el merengue, colocar en una manga con pico y decorar por encima de cada rogelito.

Parecidas y Diferentes



Glacé Mellizas

INGREDIENTES

Para el glacé:

1 clara de huevo

230 gr de azúcar impalpable aproximadamente

40 Mellizas

Granas de colores



PREPARACIÓN

Mezclar la clara de huevo con el azúcar impalpable previamente tamizada hasta obtener una pasta maleable y fácil de trabajar. Si quedase muy duro añadir gotas de agua y si quedase muy blando agregar un poco de azúcar impalpable. Colocar dentro de una manga con pico liso y decorar la superficie de las galletitas (primero realizar el contorno de las galletitas y luego colocar mas glacé en el centro extendiéndolo bien).
Espolvorear con las granas y dejar secar.



"...el Disfrute como
base, pero un Disfrute
Delicado"



-Savarin-





La hora del té



Mixtura Dulce



Cuadraditos de alfajor

INGREDIENTES

- 200 gr de manteca a temperatura ambiente
- 1 taza de azúcar
- 4 huevos
- 2 cditas. de esencia de vainilla
- 2 tazas de harina leudante
- 1 pizca de sal
- 8 alfajores Blanco y Negro Bagley



PREPARACIÓN

Batir la manteca blanda con el azúcar hasta obtener una preparación pálida y cremosa. Añadir los huevos y la esencia y por último la harina tamizada con la sal.

Colocar 1/4 de la preparación en un molde rectangular con papel manteca enmantecado y enharinado. Colocar sobre la masa los alfajores y terminar de cubrir con el resto de masa. Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 35 minutos.

*El sabor del alfajor se reinventa, para
regalarnos otra cara, otro destino para
nuestro disfrute.*





Diverso y rico



Arrollado Surtido

INGREDIENTES

Para el pionono:

- 3 huevos
- 25 gr de azúcar
- 45 gr de harina
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 25 gr de aceite

Para el relleno:

- 250 c.c. de crema
- 2 cdas. de azúcar
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- 1 taza de Surtido Bagley picadas



PREPARACIÓN

Para el pionono batir los huevos con el azúcar hasta obtener una preparación pálida y cremosa (punto cinta). Añadir la harina tamizada con movimientos envolventes y por último la esencia de vainilla y el aceite. Integrar con cuidado y extender la preparación en una placa tapizada con papel manteca rociado con rocío vegetal.

Cocinar en un horno precalentado a temperatura alta 200°C por a 10 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar. Batir la crema a punto Chantilly con el azúcar. Añadir la esencia de vainilla y las galletitas picadas.

Retirar el papel del pionono. Colocar el relleno en un extremo y arrollar.

Llevar a la heladera hasta que esté bien frío y decorar con más crema batida y más galletitas.

Alianza de meriendas



Bay budín

INGREDIENTES

1 budín Bagley



PREPARACIÓN

Cortar en budín en diagonal en fetas bien finas. Cocinar en un horno precalentado a temperatura mínima hasta secar.



*Desde Italia nos han visitado
tradiciones y se han quedado
entre nosotros para siempre.*



Tentarse siempre



Biscottis Tentación

INGREDIENTES

- 1 taza de azúcar
- 70 gr de manteca
- 3 huevos
- 1/2 cdita. de esencia de almendras (opcional)
- 3 tazas de harina leudante
- 2 tazas de Tentación picadas



PREPARACIÓN

- Mezclar el azúcar, la manteca derretida, los huevos y la esencia de almendras. Agregar la harina leudante tamizada y por último las galletitas picadas. Unir hasta formar una masa.
- Tomar la masa con las palmas de las manos enharinadas y formar dos cilindros de 30 cm de largo por 8 cm de ancho. Disponer sobre una placa enmantecada.
- Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 25 minutos aproximadamente. Retirar y dejar enfriar durante 10 minutos.
- Cortar en rodajas y colocarlas sobre una placa limpia.
- Llevar nuevamente al horno a temperatura baja y cocinar hasta que se sequen. Mantener en recipientes herméticos.

Fiesta para el paladar



Brownies Tentación

INGREDIENTES

- 1 paquete de premezcla de brownies
(Ingredientes para preparar la premezcla de
acuerdo a las indicaciones del envase)
- 20 galletitas Tentación
- 100 gr de manteca de maní



PREPARACIÓN

Preparar los brownies como indica el envase.
Colocar pirotines dentro de papeles para muffins. Colocar dentro de cada pirotin una cucharada de preparación de brownie. Colocar sobre este una galletita, una cucharadita de manteca de maní, otra galletita y terminar de cubrir con mezcla de brownie.
Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante aproximadamente 25 minutos. Retirar y dejar enfriar.





*Don la magia de un sabor
que evoca cuentos de islas y
paraísos tropicales.*

Inconfundible sabor



Budín Coquitas

INGREDIENTES

200 gr de manteca

1 taza de azúcar

5 huevos

1/2 taza de harina

80 gr de Coquitas



PREPARACIÓN

Batir la manteca blanda con el azúcar hasta obtener una preparación pálida y cremosa. Agregar las yemas de a una mezclando bien después de cada adición. Seguir batiendo durante 5 minutos más y añadir la harina y las galletitas de Coquitas procesadas a polvo. Batir las claras hasta formar picos firmes e integrar a la preparación anterior en forma envolvente. Colocar en un molde de budín tapizado con papel manteca enmantecado y cocinar en horno precalentado a 180°C durante 40 minutos aproximadamente.

Retirar, dejar enfriar unos minutos y desmoldar.



Muffin de banana

INGREDIENTES

3 huevos
1 taza de azúcar
1/2 taza de aceite
1 cdita. de esencia de vainilla
2 bananas maduras
1/2 de cdita. de canela
2 tazas de harina leudante
1/2 cdita. de bicarbonato de sodio
1 pizca de sal
5 cdas. de leche

Para el crumble

1/2 paquete de 170 gr de Melita
20 gr de manteca derretida



PREPARACIÓN

Mezclar los huevos, el azúcar, el aceite y la esencia de vainilla.

Agregar el puré de banana y mezclar.

Incorporar los ingredientes secos tamizados, alternándolos con la leche e integrar.

Disponer la preparación en pirotines (podemos prepararlos con papel manteca), colocados dentro de moldes para muffins, hasta llenar las $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.

Cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 15 minutos, espolvorear con el crumble y continuar la cocción durante 10 minutos más o hasta que se doren.



*Pan suave, según los franceses, esta
delicia se afincó en Inglaterra para
luego deleitar al mundo.*



*Oriente y occidente se
fusionan en dos pasiones
indiscutibles:
café y chocolate.*



Budín de café

INGREDIENTES

Para el crumble:

4 Chocolinas
15 gr de manteca
2 cditas. de azúcar

Para el budín:

1 cdita. de café instantáneo
140 c.c. de leche
40 gr de manteca
135 gr de azúcar
1 huevo
1 pizca de sal
160 gr de harina leudante
1 cdita. de esencia de vainilla
6 Chocolinas



PREPARACIÓN

Para el crumble, procesar con la manteca derretida y el azúcar. Reservar.

Diluir el café en la leche tibia y dejar enfriar.

Para el budín batir la manteca blanda con el azúcar. Añadir de a uno los huevos, y por último intercalar los ingredientes secos con los líquidos.

Colocar en un molde de budín inglés enmantecado y enharinado. Intercalar las Chocolinas entre el relleno. Espolvorear con el crumble y cocinar en un horno precalentado a temperatura media 180°C durante 50 minutos aproximadamente o hasta que insertando un palillo esté limpio.

Compañero Ideal



Budín Rumba

INGREDIENTES

125 gr de manteca
125 gr de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
2 huevos
1/3 taza de leche
1/4 taza de aceite neutro
250 gr de harina leudante
1 taza de Rumbas picadas



PREPARACIÓN

Batir la manteca blanda con el azúcar durante 5 minutos. Agregar la esencia de vainilla, los huevos y mezclar. Añadir la leche, el aceite y la harina tamizada.

Por último incorporar las Rumbas picadas, reservando algunas para la cobertura. Colocar en un molde savarín enmantecado y enharinado y cocinar en un horno precalentado a temperatura media 180 °C durante 35 minutos aproximadamente o hasta que insertando un palillo éste salga limpio.

Retirar, dejar enfriar y desmoldar.



*Quando dos iconos se mezclan pueden
llegar a crear sinfonías inolvidables.*



Dulce contraste



Cuadraditos de limón

INGREDIENTES

Para la base:

- 1 paquete de 250 gr de Chocolinas
- 125 gr de manteca derretida

Para el relleno:

- 4 huevos
- 2 tazas de azúcar
- 1/3 taza de jugo de limón
- Ralladura de 1 limón
- 1/4 taza de harina
- 1/2 cdita de polvo para hornear



PREPARACIÓN

Procesar las chocolinas junto con la manteca derretida. Tapizar un molde cuadrado de 20 cm de lado con la preparación de las galletitas. Cocinar en un horno precalentado a 180°C y reservar.

Para el relleno mezclar sin batir los huevos, el azúcar y el jugo de limón. Por último incorporar los ingredientes secos tamizados.

Verter sobre la masa y cocinar en horno precalentado a 180°C durante 30 minutos aproximadamente. Retirar, dejar enfriar, cortar en cuadrados y espolvorear con azúcar impalpable.

Suaves y Deliciosos



Cuadraditos de durazno

INGREDIENTES

Para la base:

170 gr de Coquitas

85 gr de manteca

Para el relleno:

300 gr de mermelada de duraznos

Para el merengue:

3 claras de huevo

200 gr de azúcar

6 cdas. de almendras tostadas y procesadas



PREPARACIÓN

Procesar las Coquitas. Añadir la manteca derretida y mezclar. Tapizar la base de una placa de 20 cm por 40 cm y cocinar durante 10 minutos en un horno precalentado a temperatura media 180°C.

Retirar y bajar la temperatura a mínimo 150°C.

Extender la mermelada sobre la base de las galletitas.

Para el merengue, batir las claras hasta que comiencen a formar picos firmes. Añadir de a poco el azúcar sin dejar de batir hasta obtener un merengue firme.

Añadir las almendras y extender sobre la mermelada. Hornear una hora aproximadamente. Retirar, dejar enfriar y cortar en cuadrados.





*A veces, las grandes
tentaciones viene
disfrazadas de
pequeñas...*

Tentarse sin culpa



Mini cheesecake Tentación

INGREDIENTES

2 y 1/2 paquetes de Tentación
225 gr de queso crema tipo Finlandia
1/4 de taza de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
1 cdita. de ralladura de limón
1 huevo
1/4 de taza de crema



PREPARACIÓN

Colocar en cada base de 12 pirotines medianos, una Tentación. Mezclar el queso con el azúcar. Añadir la esencia de vainilla, la ralladura y el huevo, la crema y por último las galletitas restantes picadas. Rellenar los pirotines y cocinar en un horno precalentado a temperatura mínima 150°C durante 25 minutos aproximadamente. Dejar enfriar bien, no menos de 4 horas y servir retirando el papel.

Una caricia al paladar



Minitorta alfajor

INGREDIENTES

Alfajores Negro Bagley

Para el merengue:

80 gr de azúcar

1 clara



PREPARACIÓN

Para preparar el merengue, colocar el azúcar en una cacerola y cubrir con agua.

Cocinar hasta obtener un almíbar a punto bolita blanda (117°C).

Cuando el almíbar esté listo, batir la clara a punto nieve, incorporarle el almíbar caliente, gota a gota, y seguir batiendo hasta que se enfríe por completo.

Colocar en una manga y decorar los alfajores.



*La vista reconoce aquello que
le aportará la justa cuota
de disfrute.*



Sinfonía en blanco y negro



Minitortas budín

INGREDIENTES

1 budín Bagley

Opción 1: baño de chocolate

100 c.c. de crema de leche

100 gr de chocolate semiamargo

Opción 2: baño de limón

3 cdas de jugo de limón

1 taza azúcar impalpable aproximadamente



PREPARACIÓN

Cortar el budín en 4 a 6 porciones.

Para el baño de chocolate calentar la crema sin que hierva, añadir el chocolate picado, mezclar y una vez fundido colocar sobre el budín.

Para el baño de limón mezclar el jugo de limón con el azúcar impalpable hasta obtener una pasta ni muy dura ni muy blanda. Si queda muy espesa añadir gotas de jugo de limón y si queda muy blanda añadir más azúcar impalpable. Bañar las tortitas y dejar solidificar.

Clasi de colección



Minitorta Rumba

INGREDIENTES

Rumba
Dulce de leche repostero c/n
Cubretortas

Para el glacé:

1 clara de huevo
230 g de azúcar impalpable aproximadamente



PREPARACIÓN

Para cada mini torta, unir 2 Rumbas con dulce de leche y luego cubrir con una capa fina de dulce de leche. Estirar el cubretortas sobre una mesada espolvoreada con almidón de maíz y recubrir cada mintorta. Si se desea colorear el cubretortas con colorantes comestibles y decorar con glacé. Para preparar el glacé mezclar la clara de huevo con el azúcar impalpable previamente tamizada hasta obtener una pasta maleable y fácil de trabajar. Si quedase muy duro añadir gotas de agua y si quedase muy blando agregar un poco de azúcar impalpable.





Siempre el chocolate...



Muffins zebra

INGREDIENTES

135 gr de manteca
150 gr de azúcar rubia
3 huevos
150 gr de harina
2 cditas. de polvo de hornear
115 gr de chocolate blanco
115 c.c. de leche
1 paquete de 170 gr de Chocolinas



PREPARACIÓN

En un bowl batir la manteca blanda con el azúcar rubia hasta obtener una mezcla cremosa. Incorporar de a uno los huevos mezclando bien después de cada incorporación. Agregar la harina tamizada junto al polvo de hornear, el chocolate previamente fundido con la leche e integrar bien con movimientos envolventes.

Colocar la preparación en pirotines colocados dentro de moldes para muffins rellenándolo hasta 2/3 partes de su capacidad. Colocar 4 mitades de galletitas en su interior y cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 15 a 20 minutos. Una vez horneados dejar enfriar sobre una rejilla.

Con sabor de infancia



Muffins Merengadas

INGREDIENTES

Para la base:

2 paquetes de Merengadas
100 gr de manteca

Para el relleno:

180 gr de manteca
180 gr de azúcar negra
4 huevos
4 cdas. de leche
300 gr de harina leudante
4 cdas. de cacao amargo



PREPARACIÓN

Desarmar las galletitas retirando el centro y reservando el relleno.

Procesar las tapitas con la manteca derretida.

Tapizar la base de 16 pirotines presionando bien
(colocar los pirotines dentro de moldes de muffins)

Para el relleno batir la manteca blanda con el azúcar negra. Añadir los
huevos, la leche y la harina tamizada con el cacao. Verter dentro de
los pirotines y cocinar en un horno precalentado a temperatura media

180°C durante 20 minutos aproximadamente. Retirar, cortar la
superficie con un cuchillito y colocar el relleno de las galletas sobre
cada muffin para que se derrita.

*Y uno se encuentra recorriendo veredas
con olor a recién baldeadas. Volviendo a
disfrutar esos placeres que sólo la
infancia nos pudo dar...*





Capas de placer



Milhojas de chocolate y Opera

INGREDIENTES

1 paquete de opera
100 gr de crema de avellanas



PREPARACIÓN

Formar la torta con capas de galletitas intercaladas con la crema de avellanas. Decorar y llevar a la heladera.



Variante de otro clasico



Submarino alfajor

INGREDIENTES

- 2 barras de chocolate
- 2 vasos de leche
- 1 alfajor Negro Bagley picado



PREPARACIÓN

Fundir el chocolate en la leche hirviendo.
Añadir el alfajor picado, mezclar y servir.

*El frío del invierno encuentra
barreras, el corazón motivos para
seguir disfrutando.*



*El aceite espera para abrazarlo todo y
cambiarle el sabor. El ambiente se nutre
de aromas de antaño.*



Con sabor a hogar



Porteñitas fritas

INGREDIENTES

Para la crema pastelera:

250 c.c. de leche

60 gr de azúcar

40 gr de almidón de maíz

1 huevo

1 yema

Para las galletitas fritas:

2 paquetes de Porteñitas

Leche tibia

1 huevo batido para rebozar

Aceite para freír

Azúcar y canela en polvo para espolvorear



PREPARACIÓN

Calentar en una cacerola la leche con la mitad del azúcar. Mezclar el resto del azúcar con el almidón de maíz, mezclar con el huevo y la yema. Añadir de a poco la leche caliente sin dejar de revolver. Llevar nuevamente al fuego y cocinar hasta que rompa el hervor. Dejar enfriar. Para formar los sándwich, embeber apenas las Porteñitas en la leche, rellenar con 1 cdita. de la crema pastelera. Rebozar las galletas en el huevo batido y freír en aceite caliente hasta dorar. Retirar, escurrir sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar y canela



*"...el Disfrute como
base, pero un Disfrute
Delicado"*



-Savarin-



Postres



Con acento sajón



Bread and butter pudding

INGREDIENTES

50 gr de manteca
250 gr de pan dulce Bagley
2 huevos
150 c.c. de crema
220 c.c. de leche
1 cdita. de esencia de vainilla
2 cdas. de azúcar
Azúcar impalpable para espolvorear

Opcional para acompañar:

Crema Chantilly



PREPARACIÓN

Emantecar un recipiente profundo apto para horno.
Cortar el pan dulce en rodajas, pincelar con la manteca fundida, cortar las rodajas al medio y colocar en el fondo del recipiente.
Mezclar los huevos, la crema, la leche, la esencia de vainilla y el azúcar.
Verter sobre el pan dulce y cocinar a baño de María en un horno precalentado a temperatura media durante 35 minutos aproximadamente. Servir tibio espolvoreado con azúcar impalpable y si se desea acompañar con crema batida.



*Un postre que alberga una larga lista de
además, en una versión nueva y sabrosa.*



Otro clásico renovado



Budín de Criollitas

INGREDIENTES

200 gr de manteca
200 gr de azúcar
200 gr de avena
200 gr de chocolate
2 cdas. de dulce de leche
6 cdas. de leche
37 galletitas Criollitas



PREPARACIÓN

Derretir la manteca en una olla y agregar el azúcar, la avena, el chocolate (previamente derretido o ablandado en el microondas o a baño maría), la leche y el dulce de leche. Mezclar y unir bien. Acomodar una capa de galletitas en una fuente cuadrada de vidrio térmico, colocar una capa de relleno por encima e ir intercalando con el relleno y las galletitas hasta formar la torta. Cubrir por último con el relleno en la superficie y decorar con rulos de chocolate.

Para privilegiados



Budín grillado

INGREDIENTES

1 budín Bagley
100 gr de manteca
Helado de crema
Salsa de frutos rojos



PREPARACIÓN

Cortar el budín a lo largo. Pincelar de ambos lados con manteca derretida y grillar de ambos lados. Servir las rodajas de budín tibias con helado y salsa de frutos rojos.





Fresco y nutritivo

Yogurt Melitas

INGREDIENTES

1 yogurt de vainilla
Galletitas Melitas, c/n

PREPARACIÓN

Colocar el yogurt en un bol o vaso y colocar por encima trozos de galletitas Melita.
Si se desea agregar hilos de miel y consumir bien fresco.

*Bajo el azúcar
protectora, espera la
cremosidad a tan
sólo unos golpes de
cuchara...*



¡Vive le France!



Crème brûlée

INGREDIENTES

500 c.c. de crema de leche
3 yemas
150 gr de azúcar
1 cdita. de esencia de vainilla
60 gr de Melitas
Azúcar, cantidad necesaria para gratinar (optativo)



PREPARACIÓN

Calentar la crema de leche con la mitad del azúcar hasta que casi rompa hervor.

En un bowl mezclar las yemas, la esencia de vainilla y el resto del azúcar.

Agregar de a poco la crema de leche caliente, sin dejar de revolver.

Colar la preparación y verter en pequeños moldes aptos para llevar al horno.

Disponer los moldes en un recipiente con agua bien caliente.

Cocinar en un horno precalentado a 150°C a baño de María durante 35 minutos aproximadamente o hasta que la preparación haya cuajado

(a los 20 minutos espolvorear con las Melitas picadas).

Apagar el horno, dejar enfriar en el horno y luego llevar a la heladera.

Antes de comer, espolvorear con azúcar y gratinar con la ayuda de un soplete.

TIP: es importante no incorporar las Melitas desde un principio para que no decanten.

Sinfonía de Texturas



Crumble de peras

INGREDIENTES

Para la base:

1 lata de peras en almíbar
1/4 taza de pasas de uvas
1/2 cdita. de canela

Para el crumble:

16 Melitas
100 gr de manteca
3 cdas. de azúcar
50 gr de mix nueces y almendras



PREPARACIÓN

Ecurrir las peras y cortarlas en cubos (reservar ¼ taza de almíbar de las peras). Colocarlas en un recipiente para horno. Agregar las pasas de uva, la canela y el almíbar. Picar las galletitas bien finas y mezclarlas con el azúcar, la manteca fría cortada en cubos y formar el crumble. Añadir las frutas secas, mezclar y colocar este granulado sobre las frutas y cocinar en un horno precalentado a 180°C durante 20 a 25 minutos aproximadamente a los 15 minutos tapar la superficie con papel de aluminio.
Servir tibio acompañado de helado de crema o crema Chantilly.



*Es entrar y reconocer el perfume de
lo que nos tentó desde chicos,
y sentirse chico otra vez...*



Con aromas de antaño



Crumble de manzanas

INGREDIENTES

75 gr de manteca
3 manzanas verdes
3 cdas. de azúcar
1 paquete de Porteñitas
1/4 taza de Ron

Para la crema pastelera:

250 c.c. de leche
60 gr de azúcar
20 gr de almidón de maíz
3 yemas
Esencia de vainilla
1/4 taza de nueces picadas



PREPARACIÓN

En una fuente para horno disponer trocitos de manteca, las manzanas cortadas en láminas y espolvorear con azúcar y las galletitas picadas, luego rociar con el ron. Repetir esta operación tres veces. Llevar a horno moderado por 15 minutos y retirar.

Para la crema pastelera calentar la leche con la mitad del azúcar. En un bowl mezclar el resto del azúcar con el almidón de maíz. Añadir las yemas y unir. Una vez caliente la leche verter sobre las yemas y mezclar bien, volver a llevar al fuego y continuar revolviendo hasta que espese. Colocar la crema pastelera sobre el postre, espolvorear con las nueces y llevar al horno durante 15 minutos más.

Un himno al maridaje



Cuadraditos de menta y chocolate

INGREDIENTES

Para la base:

1 paquete de 240 gr de Chocolinas + galletitas para decorar
120 gr de manteca

Para la mousse de menta:

6 claras
180 gr de azúcar
14 gr de gelatina sin sabor
½ taza de licor de menta
200 gr de crema de leche



PREPARACIÓN

Procesar las galletitas con la manteca fundida. Tapizar la base y los bordes de un molde cuadrado de 20 x 20 cm, con papel film. Colocar la preparación de las galletitas en la base del molde, presionar bien y llevar a la heladera durante 15 minutos.

Para la mousse de menta batir las claras a nieve junto al azúcar hasta forma un merengue rápido. Hidratar la gelatina sin sabor en el licor de menta. Una vez hidratada, calentar sin que hierva y agregar al merengue. Por último agregar en movimientos envolventes la crema de leche batida a punto Chantilly. Unir bien la mezcla y colocar sobre la base de galletitas. Decorar con las galletitas enteras y llevar a la heladera no menos de 2 horas.

Desmoldar, retirar el papel film y cortar en cuadrados.

Tip: se puede hacer la mousse de menta granizada añadiendo chocolate picado o chips de chocolate.

*A caso una de las mejores alianzas para
endulzar el paladar, menta y chocolate
sellaron la historia de los postres.*



*El flan trae consigo
sonrisas, corazones contentos y
la magia de disfrutar...*



Su majestad el flan



Flan de Coquitas

INGREDIENTES

150 gr de azúcar
6 huevos
1 litro de leche
2 cditas. de esencia de vainilla
90 gr de coco rallado
120 gr de galletitas Coquitas



PREPARACIÓN

Mezclar el azúcar con los huevos; agregar la leche, la esencia y el coco rallado.

Por último incorporar las galletitas molidas.

Colocar en un molde acaramelado y cocinar en un horno precalentado a temperatura baja 160°C a baño de María durante aproximadamente una hora o hasta que, al insertar un palillo de brochete, éste salga limpio.

Retirar, dejar enfriar y desmoldar.

TIP: para desmoldar con mayor facilidad pasar los bordes por agua caliente durante unos minutos.

El calor del invierno



Fondue de chocolate

INGREDIENTES

200 c.c. de crema
300 gr de chocolate semiamargo
1 lata de leche condensada
Ralladura de 1 naranja

Opcional:

Licor de naranjas

Para acompañar:

Frutas
Surtido Bagley



PREPARACIÓN

Calentar la crema sin dejar que hierva sobre una hornalla a fuego bajo.

Añadir el chocolate picado y mezclar hasta que se funda.

Incorporar la leche condensada, la ralladura de naranja y el licor.

Revolver hasta que todo se integre. Retirar del fuego, pasar a un recipiente adecuado para servir y llevar a la mesa.

Se puede realizar el mismo procedimiento en el microondas.

Servir con frutas y galletitas surtidas.



*Encontrar, buscar, volver a encontrar.
Y así seguir buscando...*



Entre crema y crema



Mini trifles

INGREDIENTES

1 paquetes de Mellizas

Para la crema de chocolate:

1 y 1/2 cdas. de almidón de maíz

1/4 taza de azúcar

1 pizca de sal

1 y 1/2 tazas de leche

2 barritas de chocolate picado

1 cdita. de esencia de vainilla

Para la crema de manteca de maní:

1 y 1/2 cdas. de almidón de maíz

1/2 taza de azúcar

1 pizca de sal

1 y 1/2 tazas de leche

1/4 taza de manteca de maní

1 cdita. de esencia de vainilla



PREPARACIÓN

Mezclar el almidón de maíz, el azúcar y la sal. Añadir la leche y cocinar hasta que rompa el hervor. Retirar y añadir la manteca de maní y la esencia de vainilla.

Mezclar y dejar enfriar. Colocar ambas preparaciones en mangas.

Disponer en vasitos intercalando las galletitas picadas, la preparación de manteca de maní y la de chocolate.

Así es fácil tentarse



Mousse de chocolate blanco Tentación

INGREDIENTES

200 gr de chocolate blanco
150 c.c. de crema
2 huevos
2 cdas. de azúcar
1/2 sobre (de 7 gr) de gelatina sin sabor
Salsa de frutos rojos
1 paquete de Tentación de chocolate blanco



PREPARACIÓN

Fundir el chocolate picado a baño de María o en el microondas con 2 cucharadas de la crema de leche. Retirar y dejar entibiar.
Batir el resto de la crema a 3/4 puntos y reservar.
Batir las yemas con el azúcar a blanco. Añadir al chocolate fundido.
Hidratar la gelatina en 2 cucharadas de agua, calentar sin que hierva e incorporar a la preparación anterior.
Añadir la crema, mezclar y por último incorporar las claras batidas a punto nieve. Llevar a la heladera hasta que la mousse esté bien fría.
Servir con la salsa de frutos rojos y las Tentación picadas.



*Las bayas azules se funden en la
cremosidad de la mousse.
Comenzamos a disfrutar.
Y es sólo el principio...*



Suave, frío y Delicioso



Mousse de arándanos

INGREDIENTES

200 gr de arándanos
1 cda. de jugo de limón
1/2 cda. de gelatina sin sabor
1 clara
80 gr de azúcar
200 c.c. de crema de leche
Anillitos Surtido Bagley
Palitos de helado



PREPARACIÓN

Procesar los arándanos con el jugo de limón y reservar.
Mezclar el agua fría con la gelatina y dejar reposar un minuto.
Calentar la gelatina sin que hierva y reservar a temperatura ambiente.
Batir la crema a medio punto. Reservar en la heladera.
Para hacer el merengue, mezclar en una cacerola pequeña la clara y el azúcar, calentar a fuego bajo, revolviendo continuamente hasta entibiar y lograr que se disuelva el azúcar.
Retirar y batir con la batidora eléctrica hasta que se formen picos firmes. Mezclar los arándanos, la gelatina, la crema y el merengue con movimientos envolventes.
Colocar en vasos y llevar a la heladera hasta que esté bien frío. Servir con Anillitos.

Una reina entre los postres



Mousse de chocolate

INGREDIENTES

3 yemas
50 gr de azúcar
Agua c/n
175 gr de chocolate semiamargo
Ralladura de 1 naranja
250 c.c. de crema
Chocolinas



PREPARACIÓN

Colocar el azúcar en una cacerola pequeña, cubrir con agua y cocinar hasta obtener un almíbar punto hilo. Batir las yemas hasta que estén pálidas. Añadir de a poco el almíbar sin dejar de batir hasta que la preparación se enfríe. Incorporar el chocolate previamente fundido a baño de María o en el microondas la ralladura de naranja y por último la crema batida.

Verter en tacitas y llevar a la heladera hasta que esté bien fría.
Servir espolvoreada con las Chocolinas picadas.

*Para muchos el salmón es el rey
de los peces. Por eso es lógico que en
esta preparación encuentre en las Rex
compañeras Ideales.*





Deliciosamente amable



Mousse de Melitas

INGREDIENTES

300 c.c. de crema de leche
100 gr de Melitas procesadas
1 clara de huevo
3 cdas. de azúcar



PREPARACIÓN

Batir la crema hasta punto 3/4. Añadir las Melitas en movimientos envolventes. Batir la clara hasta que forme picos firmes, incorporar de a poco el azúcar sin dejar de batir hasta obtener un merengue firme. Mezclar las dos preparaciones en movimientos envolventes y colocar en vasitos. Llevar a la heladera hasta enfriar. Decorar con Melitas.



Manjares exóticos



Mousse de maracuyá

INGREDIENTES

Para la mousse:

1 lata de leche condensada
1 lata de crema (utilizando la lata de la leche condensada como medida)
1 lata de pulpa de maracuyá, mejor si es concentrada (utilizando la lata de leche condensada como medida)

Opera

Para la gelatina de maracuyá:

150 c.c. de maracuyá
1 a 2 cdas. de azúcar
1/2 sobre de gelatina sin sabor



PREPARACIÓN

Licuar la leche condensada, la crema y la pulpa de maracuyá durante 1 minuto.

Verter dentro de un bowl y llevar a la heladera hasta que esté bien fría.

Para la gelatina, colar el maracuyá.

Limpiar las semillas hirviéndolas en agua para poder retirar la película que la recubre con más facilidad.

Mezclar la gelatina sin sabor con el azúcar y el jugo de maracuyá con el azúcar.

Colocar en una cacerolita y calentar sin que rompa el hervor. Dejar enfriar a temperatura ambiente, añadir las semillas y colocar sobre la mousse.

Servir acompañada de Opera.



*Selva exuberante cuidando sus frutos a
fuerza de lluvias. Suerte de poder
disfrutar del regalo natural.*



*Para el poeta español, es el
sabor de la amistad. Para quienes
la conocieron, un placer
eternamente repetible.*

Herencia de la madre patria



Natillas

INGREDIENTES

- 500 c.c. de leche
- 4 yemas
- 1 cda. de almidón de maíz
- 100 gr de azúcar
- 1 ramita de canela
- 4 Porteñitas
- Canela en polvo para decorar



PREPARACIÓN

Colocar en una cacerola 400 c.c. de leche con la rama de canela y cocinar hasta que rompa el hervor. Mientras diluir el almidón de maíz en la leche restante. Añadir las yemas, el azúcar y mezclar con un batidor. Luego la leche caliente de a poco a la preparación de las yemas sin dejar de mezclar para que el huevo no coagule. Colar, colocar nuevamente todo en la cacerolita y cocinar a fuego bajo sin dejar de revolver hasta que rompa el hervor, retirar. Colocar en moldecitos individuales y dejar enfriar a temperatura media. Colocar sobre cada una una galletita y llevar a la heladera hasta que este bien fría. Servir espolvoreada con canela en polvo.

TIP: para que las galletitas sean más crocantes añadirlas picadas antes de servir.

Regado de Piemonte



Panna cotta

INGREDIENTES

- 2 y 1/2 cditas. de te de gelatina sin sabor
- 3 cdas. de agua fría
- 3 tazas de crema
- 1 y 1/2 taza de azúcar
- 2 cditas. de esencia de vainilla o chaucha de vainilla
- 9 cdas. de salsa de dulce de leche
- Coquitas



PREPARACIÓN

Mezclar la gelatina sin sabor en el agua fría. Calentar la crema con el azúcar antes de que rompa el hervor, retirar y añadir la gelatina hidratada. Mezclar bien, añadir la esencia de vainilla y colocar la preparación en 6 vasos. Llevar a la heladera hasta que este frío y firme. Servir con salsa de dulce de leche y Coquitas picadas. Para hacer la salsa de dulce de leche mezcla dulce de leche con leche hasta obtener una consistencia líquida.





El amor es siempre dulce



Amor express

INGREDIENTES

- 1 postre instantáneo de vainilla de 8 porciones
- 500 c.c. de leche
- 1 taza de queso crema
- 1 taza de crema
- 3 paquetes de Amor
- Chocolate rallado



PREPARACIÓN

Mezclar el postre instantáneo con la leche y cocinar hasta que rompa el hervor.

Retirar, añadir el queso crema y la crema.

Colocar 1/3 de la preparación caliente dentro de un recipiente hondo.

Colocar sobre éste la mitad de las galletitas. Agregar nuevamente crema, galletas y terminar con la crema. Dejar enfriar a temperatura ambiente, tapar con papel film y llevar a la heladera no menos de 4 horas (es mejor prepararlo el día anterior para que las galletitas se humedezcan bien).

Espolvorear con chocolate rallado y servir.

Mil maneras de saborear



Milhojas de crema pastelera

INGREDIENTES

2 paquetes de Mellizas

Para la cobertura de chocolate:

100 c.c. de crema

150 gr de chocolate semiamargo

Para la crema pastelera:

4 tazas de leche

3/4 taza de azúcar

3 cdas. de almidón de maíz

2 huevos

3 yemas

100 gr de manteca

1 pizca de sal

2 cditas. de esencia de vainilla



PREPARACIÓN

Para la crema, calentar la leche sin que rompa el hervor con 1/2 taza del azúcar. Por otro lado mezclar el resto del azúcar con el almidón de maíz, los huevos y las yemas.

Añadir de a poco la leche caliente sin dejar de revolver y llevar todo nuevamente al fuego. Cocinar a fuego bajo sin dejar de mezclar hasta que rompa el hervor.

Retirar, añadir la esencia de vainilla y la manteca y mezclar.

Desarmar las tapas de las Mellizas.

Tapizar la base de un molde de 20 cm por 20 cm con una tapa de Mellizas, sobre ésta colocar 1/3 de la crema caliente. Repetir la operación hasta terminar con la crema y las galletas. Llevar a la heladera hasta que esté bien frío.

Para la cobertura, fundir a baño de María o en el microondas el chocolate con la crema. Verter sobre el postre, dejar enfriar bien y servir cortado en cuadrados.

*Como un libro que elegimos,
las hojas se entregan y en cada una de ellas
Descubrimos sensaciones nuevas...*



*Podemos tentarnos con el viento,
con las ganas de mojarnos las tardes de
lluvia, con las Delicias.*



Tentarse, siempre



Postrecitos Tentación

INGREDIENTES

300 c.c. de crema de leche
6 cdas. de mermelada de frambuesa
Tentación chocolate c/n



PREPARACIÓN

Batir la crema de leche a punto Chantilly y agregar la mermelada de frambuesa. Integrar bien y colocar en vasitos individuales.

Llevar a la heladera no menos de una hora.

Servir decorado con las galletitas Tentación trituradas.

Para malcriados



Postre de avena de la abuela

INGREDIENTES

- 200 gr de manteca
- 200 gr de azúcar
- 200 gr de avena
- 200 gr de chocolate
- 2 cdas. de dulce de leche
- 6 cdas. de leche
- 2 paquetes de Criollitas



PREPARACIÓN

Derretir la manteca en una olla y agregar el azúcar, la avena, el chocolate (previamente derretido o ablandado en el microondas o a baño de María), la leche y el dulce de leche. Mezclar y unir bien.

Acomodar una capa de galletitas en una fuente de vidrio térmico cuadrada, colocar una capa de relleno por encima e ir intercalando con el relleno y las galletitas hasta formar la torta.



*Vivimos en un mundo con fronteras.
Las tradiciones son las más eficaces en
franquearlas.*



Tradición Latinoamericana



Tres leches

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche
- 1 lata de crema de leche
- 1 paquete de 170 gr de Coquitas
- Crema Chantilly para decorar, c/n



PREPARACIÓN

- Colocar los dos tipos de leche y la crema de leche en una cacerolita.
- Calentar la preparación sin que rompa el hervor. Retirar y añadir la esencia de vainilla y las galletas picadas groseramente.
- Colocar en vasos o frascos individuales y servir con crema Chantilly.





De la Cuaresma española



Torrejas

INGREDIENTES

1 taza de leche
3 huevos
2 cdas. de miel tibia
1 pizca de sal
16 tostadas Criollitas
8 cdas. de manteca

Para acompañar:

Helado de vainilla
Arándanos



PREPARACIÓN

Mezclar la leche los huevos, la miel y la sal.
Embeber allí las tostadas durante 2 minutos o hasta que absorban bastante líquido.
Cocinar de a tandas sobre una sartén con un poco de manteca de ambos lados. Retirar, escurrir sobre papel absorbente y servir calientes acompañadas de helado de vainilla y arándanos.



Vasitos sonrientes

INGREDIENTES

- 1 gelatina de manzanas de 8 porciones
- 1 taza de agua hirviendo
- 1 taza de queso crema
- 1 taza de crema
- 1 taza de agua bien fría
- 12 Sonrisas picaras



PREPARACIÓN

Hidratar la gelatina en el agua hirviendo. Colocar en el vaso de la licuadora, añadir el queso crema, licuar 30 segundos e incorporar la crema y el agua fría. Licuar 30 segundos mas y colocar dentro de vasitos. Llevar a la heladera hasta que esté bien frío y servir acompañado por las galletitas.

TIP: se pueden utilizar gelatinas de diferentes sabores.

*Siempre nos esperan
momentos felices.
Esta en nosotros saber verlos
y vivenciarlos*



*La historia se nace de manos que
trabajan con amor. Y se repite.*



Sabrosas Texturas



Terrina de dulce de leche y nuez

INGREDIENTES

2 paquetes de Criollitas
500 gr de dulce de leche repostero
3/4 taza de nueces picadas y tostadas



PREPARACIÓN

Mezclar las Criollitas picadas con el dulce de leche repostero y las nueces. Tapizar un molde de budín con papel film y colocar allí la preparación. Llevar a la heladera no menos de 3 horas.

Desmoldar y servir.

Otro clásico moderno



Tiramisú

INGREDIENTES

400 gr de queso tipo Mascarpone
200 c.c. de crema de leche
6 cdas. de azúcar
2 paquetes de Melitas
1 taza de café
Cacao para espolvorear



PREPARACIÓN

Mezclar el queso, la crema y el azúcar hasta lograr una mezcla homogénea.
Para armar el tiramisú, tapizar el fondo de una fuente rectangular con galletitas, humedecerlas con el café, cubrir con crema, disponer otra capa de galletitas y terminar de cubrir con el resto de la crema.
Llevar a la heladera hasta que se enfrie bien. Servir espolvoreado con cacao.

*Del Veneto y para todo el mundo,
un tentempié helado que cada Tia
tiene más fanáticos.*



*"...El Día que tu no ardas de amor,
muchos morirán de frío."*



- François Mauriac -





Postres congelados



*El frío puede llevarnos a lugares de los
cuales no queremos volver...*



Dulce y crocante



Arrollado helado de galletas

INGREDIENTES

200 c.c. de crema
2 cdas. colmadas de azúcar
10 o 12 Porteñitas
1/2 taza de leche

Para la cobertura:

125 c.c. de crema
125 gr de chocolate semi amargo
Almendras tostadas para decorar



PREPARACIÓN

Batir la crema bien fría a punto Chantilly con el azúcar. Embeber ligeramente las Porteñitas en la leche. Unirlas con la crema formando un cilindro y terminar de decorarlo con la crema. Envolver en papel film y llevar al freezer hasta que esté bien frío y firme.

Para la cobertura calentar la crema sin que hierva y añadir el chocolate picado. Mezclar bien y bañar el cilindro. Espolvorear con las almendras picadas y mantener en el freezer hasta el momento de servir.

Cortar en forma transversal.

De Pensilvania al mundo



Banana Split

INGREDIENTES

- 1 banana
- 3 bochas de helado
- 2 cdas. de salsa de chocolate
- 2 Opera



PREPARACIÓN

Cortar la banana a lo largo y colocarla en un bowl ovalado pequeño.

Disponer las bochas de helado sobre la banana.

Rociar con la salsa de chocolate, espolvorear con las granas de colores y por último, insertar las obleas en los costados.



Refrescante y nutritivo



Milkshake Coquitas

INGREDIENTES

3 tazas de helado de dulce de leche
1 y 1/2 taza de leche
8 galletitas Coquitas



PREPARACIÓN

Colocar el helado, la leche y las galletitas en la licuadora.
Licuar durante unos minutos y servir en 2 vasos.



*Siempre, siempre, la infancia nos
encuentra con toda su dulzura.*



Capricho infantil



Bananas Merengadas

8 porciones

INGREDIENTES

- 1 paquete de Merengadas
- 1 pouch de baño de chocolate blanco
- 2 bananas
- Palitos de helado



PREPARACIÓN

- Colocar las Merengadas en el freezer hasta que estén bien firmes.
- Luego picarlas y mantenerlas en el freezer.
- Fundir el pouch de baño de chocolate como indica el envase.
- Corta cada banana en 4 partes. Bañar en el chocolate y rebozar en las Merengadas. Insertar un palito de helado y mantener en el freezer hasta el momento de servir.

Chocolate y crema



Bola helada de Chocolinas

INGREDIENTES

Chocolinas
Helado de crema



PREPARACIÓN

Procesar las chocolinas. Formar bochas de helado, rebozarlas en las Chocolinas molidas y llevar al freezer separadas unas de otras sobre papel de aluminio hasta que estén bien congeladas nuevamente hasta el momento de servir.

TIP: una vez que congeladas, desmoldarlas y mantenerlas dentro de una bolsa, pues al estar rebozadas con las galletas no se pegan.

*Hay cosas que de sólo nombrarlos nos
hacen evocar sensaciones únicas e
incomparables.*





Verano Italiano



Frapuccchino Tentación

INGREDIENTES

- 80 gr de chocolate semi amargo picado
- 1 vaso de leche caliente
- 2 cdas. de azúcar
- 1/2 taza de crema de leche
- 3 tazas de hielo
- 1 paquete de Tentación chocolate
- Crema batida para decorar c/n



PREPARACIÓN

Picar bien el chocolate y colocarlo en el vaso de la licuadora junto a la leche caliente. Dejar reposar un minuto y licuar. Agregar la crema de leche, los hielos y volver a licuar. Por último agregar 60 gr de galletitas y licuar apenas para romper un poco las galletitas.

Servir los Frapuccinos y decorar con crema batida espolvoreando con las galletitas restantes.

Cosas de chicos



Heladitos pícaros

INGREDIENTES

- 1/2 taza de yogur griego
- 1/2 taza de jugo de naranjas
- 1/2 taza de frutillas procesadas
- 3 cdas. de azúcar
- 4 Sonrisas Pícaras



PREPARACIÓN

Licuar los ingredientes y colocar en flaneritas o en moldecitos de helado. Llevar al freezer y una vez que comiencen a solidificar insertar un palito de helado. Desmoldar pasando el molde por agua caliente y pegar una galletita sobre el helado (es importante que la base del helado esté apenas fundida para que se peguen las Sonrisas).



*Quando pensamos que hay
cosas que no pueden mejorar,
la sorpresa nos encuentra
sonriendo otra vez.*



Lo rico, más rico



Helado Rumba

INGREDIENTES

600 gr de dulce de leche repostero
600 c.c. de crema de leche
4 paquetes de Rumba
1 taza de leche chocolatada



PREPARACIÓN

Colocar en un bol el dulce de leche junto a la crema de leche y batir hasta llegar a punto Chantilly. Embeber las Rumba por la leche chocolatada y cortarlas en trozos grandes. Agregarlas a la mousse rápida de dulce de leche y unir bien. Para el armado de la torta colocar la preparación en un molde desmontable de 18 cm de diámetro y llevar a un freezer no menos de 5 horas. Desmoldar y servir bien frío. Decorar con más galletitas.



La tentación tiene muchas caras



Helado Tentación de chocolate

INGREDIENTES

- 1 paquete de Tentación chocolate
- 250 c.c. de crema
- 1 lata de leche condensada



PREPARACIÓN

Cortar en pequeños trozos las galletitas Tentación y reservar. Batir la crema de leche hasta que forme picos firmes y añadir la leche condensada. Incorporar los trozos de galletitas, mezclar bien y colocar en un recipiente. Llevar al freezer durante 6 horas y servir.







*Compañeras inseparables del helado,
las obleas se entregan con
la dulzura de siempre...*

El sabor de nuestra historia

Con acento único



Helado Opera

INGREDIENTES

Helado de distintos sabores
1 paquete de Opera



PREPARACIÓN

Rellenar con helado cada oblea formando un sándwich.
Llevar al freezer no menos de una hora y servir en el momento.

*Texturas y sabores se funden para
quienes saben encontrar el
valor de lo exquisito.
Y lo encuentran.*



Corpo y alma de sabor



Omelette surprise

INGREDIENTES

1 kg de helado de dulce de leche

4 paquetes de Opera

Para el merengue:

3 claras de huevo

9 cdas. de azúcar



PREPARACIÓN

Dentro de un molde de budín inglés tapizado con papel film o de aluminio formar capas de Opera intercaladas con el helado.

Mantener en el freezer hasta el momento de servir y desmoldar retirando el papel.

Batir las claras hasta que comiencen a formar picos. Añadir de a poco el azúcar sin dejar de batir hasta obtener un merengue consistente.

Cubrir el omelette y si se desea gratinar unos segundos en un horno precalentado a temperatura máxima.

Un corazón dulce



Pan Dulce helado

INGREDIENTES

1 pan dulce Bagley con chips de chocolate
1/2 kg de helado de dulce de leche

Para la salsa:

150 gr de chocolate semiamargo
100 c.c. de crema
Pistachos



PREPARACIÓN

Cortar el centro del pan dulce con la ayuda de un cuchillo largo.
Retirar el papel y el centro del pan dulce. Rellenar con el helado de dulce de leche. Mantener en el freezer hasta el momento de servir.
Fundir el chocolate picado con la crema a baño de María o en microondas.
Servir el pan dulce cortado en rodajas con la salsa de chocolate caliente espolvoreado con pistachos.

A veces, el frío esconde una dulzura inusitada.





Procante y Sabroso



Torta helada Tentación

INGREDIENTES

4 paquetes de Tentación chocolate
Leche chocolatada c/n
500 gr de helado de crema americana
500 gr de helado de chocolate



PREPARACIÓN

Dividir las tapitas de 14 de las galletitas y forrar un molde redondo desmontable de 18 cm con las tapitas superiores ya embebidas en la leche chocolatada (reservando las 14 bases).

Colocar por encima el helado de crema americana. Agregar el resto de las galletitas enteras picadas y colocar el helado de chocolate.

Cubrir la base con las 12 tapitas restantes y llevar al freezer no menos de 4 horas.

Con ritmo de chocolate



Torta Rumberos

INGREDIENTES

600 gr de dulce de leche repostero
600 c.c. de crema de leche
4 paquetes de Rumba
1 taza de leche chocolatada



PREPARACIÓN

Colocar en un bowl el dulce de leche junto a la crema de leche y batir hasta llegar a punto Chantilly. Embeber las Rumba por la leche chocolatada y cortarlas en trozos grandes. Agregarlas a la mousse rápida de dulce de leche y unir bien. Para el armado de la torta colocar la preparación en un molde desmontable de 18 cm de diámetro y llevar a un freezer no menos de 5 horas. Desmoldar y servir bien frío. Decorar con más galletitas.

*Chocolate, dulce de leche, crema y frío.
Una combinación exitosa.*





Intensa mixtura



Terrina helada Opera

INGREDIENTES

4 paquetes de Opera Black

Para el helado:

2 claras de huevo

Pizca de sal

4 cdas. de azúcar

200 c.c. de crema



PREPARACIÓN

Batir las claras a nieve con una pizca de sal. Incorporar poco a poco el azúcar hasta obtener un merengue consistente. Incorporar la crema batida a 3/4 punto y mezclar.

Colocar parte en los bordes de una terrina tapizada con papel de aluminio. Colocar la preparación del helado dentro del molde y colocar las obleas entre el helado. Llevar al freezer hasta congelar.

Desmoldar retirando el papel y servir.

Encuentro de texturas y sabores



Trifle helado Opera Black

INGREDIENTES

Salsa de chocolate

Helado de frutilla

Opera Black



PREPARACIÓN

Colocar en un vaso salsa de chocolate, helado de frutilla, decorar con más salsa de chocolate y Opera Black.



