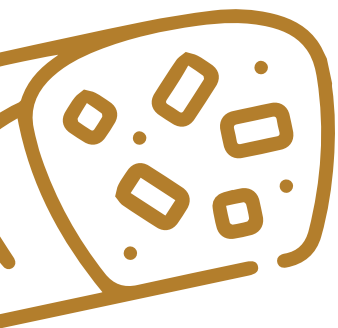
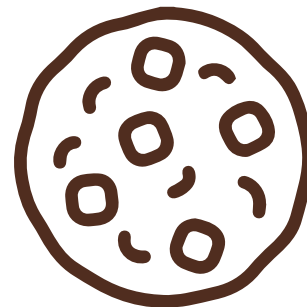




Clases
DE COCINA

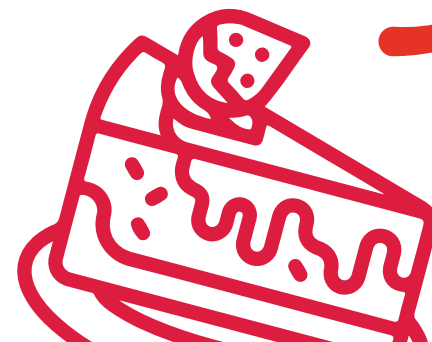
Recetas
Nestlé



Descubre más en
www.minestle.com

Dulce
ANTOJO

mi Nestlé



Cheesecake de Fresa MARMOLEADO

INGREDIENTES (TODOS A TEMP AMBIENTE)

Para la salsa de fresa:

- (454 g.) 1 lb de fresas congeladas o frescas
- (60 g.) 1/4 tz de azúcar
- (15 g.) 1 cda de jugo de limón
- (10 g.) 2 cdtas de fécula de maíz (maicena)

Para la corteza:

- (150 g.) 1 1/2 tz de galletas tipo María pulverizadas (aprox 30 galletas)
- (70 g.) 5 cdas de mantequilla derretida

Para la salsa de fresa:

- (448 g.) 2 barras de queso crema a
- (395 g.) 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- (200 g.) 3/4 tz de crema agria a
- (5 g.) 1 cda de vainilla
- (15 g.) 1 cda de jugo de limón
- (150 g.) 3 huevos



¡A COCINAR!

1. Para la salsa de fresas, licuar las fresas (si eran congelada deben estar descongeladas), el jugo de limón y el azúcar. Pasar la mezcla a una cacerola, incorporar la fécula de maíz y cocinar a fuego medio hasta que reduzca y espese, aprox. 15 mins. Dejar enfriar totalmente.
2. Precalentar el horno a 150°C.
3. Para la corteza, combinar las galletas con la mantequilla. Presionar la mezcla en el fondo de un molde desmontable (7" diámetro x 2.5" alto) y pre-hornear la corteza por 7 minutos a 150°C. Retirar del horno y dejar enfriar a temperatura ambiente. Una vez templado, envolver la base del molde con papel aluminio grueso.
4. Para el relleno, batir el queso crema y la Leche Condensada LA LECHERA® hasta que esté sin grumos. Agregar la crema agria, la vainilla, el jugo de limón y revolver. Agregar los huevos, uno a la vez, batiendo suavemente entre uno y otro.
5. Verter la mitad de la mezcla de Cheesecake sobre la corteza y cubrir con la mitad de la salsa de fresa. Cubrir con la otra mitad de la mezcla de Cheesecake y finalmente colocar la otra mitad de la salsa de fresa. Con un cuchillo, integra la salsa de fresas con la mezcla de cheesecake para hacer el Marmoleado.
6. Colocar el molde en baño María y hornear por 60-75 mins o hasta que esté cuajado. Reposar durante 1 hora a temperatura ambiente y luego cubrir y refrigerar por al menos 6 horas o durante la noche.
7. Desmoldar el cheesecake y servir. Para obtener rebanadas uniformes, limpie el cuchillo entre cada corte.

CONSEJOS PARA HACER CHEESECAKE



La Corteza

Por cada parte de galletas molidas, usa la mitad de mantequilla. Esto quiere decir que, si usa 150 gramos de galleta María, debes usar 75 gramos de mantequilla derretida. Empapelar el molde antes de hacer la corteza es vital, y te ayudará a desmoldar el cheesecake mucho más fácil.



Ingredientes

El más importante, el queso crema, siempre debe estar suave para que los demás ingredientes se integren fácilmente y no queden grumos. Trata de que todos los ingredientes estén a la misma temperatura.



Batido

Trata de integrar todo suave, sin incorporar aire a la mezcla, sobre todo cuando añades los huevos. Si bates muy rápido puedes incorporar mucho aire, y esto hará que el cheesecake se sople en el horno y después de bajar.



Horneado

Es primordial hornear en baño María, pues hace que la temperatura en el horno sea uniforme. Sabrás que está listo porque las orillas están firmes pero el centro todavía se mueve ligeramente. Se terminará de poner firme mientras se enfría.



Refrigeración

Dejar enfriar el cheesecake hará que sea mucho más fácil de desmoldar y hará que el relleno esté más firme y compacto. Déjalo reposar 1 hora a temperatura ambiente, y al menos 6 horas en refrigeración.





CONSEJOS PARA HACER LAS MEJORES GALLETAS



1. ¡Pesa los ingredientes! Esto no solo aplica para galletas, ¡es para cualquier postre! Si quieres tener éxito en la receta, debes estandarizar las medidas de los ingredientes.



2. Añade fécula de maíz, pues le da a esa consistencia ultrasuave que todos amamos, pero sin llegar a darle una textura tipo cake.



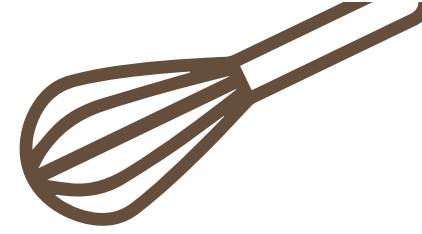
3. La mantequilla no solo afecta el sabor, también tiene un gran impacto en su textura y estructura. Cuando bates la mantequilla pomada con el azúcar, incorporas aire en la masa, lo que hará que crezcan ligeramente mientras se hornean, teniendo galletas más gorditas y esponjosas. La mantequilla derretida no incorpora aire.



4. Usa más azúcar morena que azúcar blanca. Las galletas hechas con más azúcar morena son más gorditas, densas y crecen más porque el bicarbonato de sodio reacciona con el ácido del azúcar. Esta es ligeramente más ácida por su mayor contenido de melaza. Sin embargo, la azúcar blanca sigue siendo necesaria pues hace que las galletas se esparzan y queden crujientes por fuera.



5. Bate la mantequilla con el azúcar de 2 a 3 minutos o hasta que la mezcla esté ligeramente más clara. Esto es crucial para que incorpores aire a la masa.



6. Además del huevo, añade una yema adicional para agregar sabor y textura suave a la masa.



7. Cuando añadas los ingredientes secos, hazlo en dos partes para evitar batir demasiado la masa.



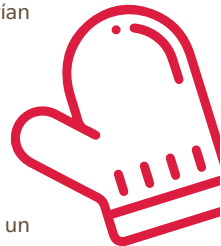
8. Después de añadir tus toppings favoritos y formar las galletas, es VITAL dejarlas reposar en el frío. Mantener la masa fría también hará que las galletas se esparzan menos mientras se hornean, lo que dará lugar a una galleta más gordita.



9. Al hornearlas, deja suficiente espacio entre una y otra para que puedan crecer y no se unan entre sí. Las galletas estarán listas una vez las orillas y la base estén doradas. Puede que pienses que están crudas porque en el centro se ve ligeramente suave, pero se endurecerán mientras se enfrían en la bandeja.



10. Para que queden con la forma circular perfecta, dales forma con un cortador redondo. Es super importante que hagas esto mientras aún estén calientes, para que cuando se enfrían, mantengan esta forma.



Galletas DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

- (170g.) 3/4 tz de mantequilla a temp ambiente
- (220g.) 1 tz de azúcar morena
- (60g.) 1/4 tz de azúcar blanca
- (55g.) 1 huevo
- (15g.) 1 yema
- (7,5g.) 1/2 cda de vainilla
- (280g.) 2 tazas de harina
- 3/4 cdta de bicarbonato
- 1 cda de fécula de maíz
- 1 cdta de sal
- (100 g.) Chocolate CRUNCH®
- (100 g.) Chocolate Nestlé® Classic®



¡A COCINAR!

1. En tazón, combinar con un batidor de globo la mantequilla con el azúcar. Añadir el huevo, la vainilla y continuar revolviendo.
2. En un tazón, combinar la harina, la fécula de maíz, el bicarbonato y la sal. Integrar a la mezcla anterior con una espátula de goma.
3. Agregar los trozos de Chocolate Crunch® y Chocolate Nestlé® Classic® e integrar.
4. Cubrir el tazón y refrigerar la masa por al menos hora.
5. Dividir la masa en bolitas y colocarlas en una bandeja para horno. Deben estar separadas al menos 3 pulgadas entre una y otra.
6. Hornear por 12 minutos a 180°C o hasta que se doren.
7. Retirar del horno y dejar reposar 15 minutos a temperatura ambiente para que tomen la consistencia firme.
8. Disfrutar con un vaso de leche.



Mamallena

INGREDIENTES

- (500g.) 20 rebanadas de pan endurecido
- (315g.) 1 Lata Condensada LA LECHERA®
- (315g.) 1 lata de Leche Evaporada IDEAL®
- (200g.) 4 huevos
- (5g.) 1 cucharadita de extracto de vainilla
- (3g.) 1 cucharadita de canela en polvo
- (200g.) 1 taza de pasitas (opcional)



¡A COCINAR!

1. Pre-calentar el horno a 200 °C
2. Desmenuzar el pan y colocarlo en un recipiente profundo. Sobre el pan, verter la Leche Evaporada Ideal®, la Leche Condensada La Lechera®, los huevos, la vainilla y la canela.
3. Con las manos o con un batidor de mano, ir integrando todos los ingredientes hasta que el pan esté bien desintegrado y mezclado con los líquidos.
4. Verter la mezcla en un molde previamente engrasada y hornear por 60-70 minutos o hasta que, al introducir un palillo, este salga seco.
5. Dejar templar, cortar y disfrutar.

