

DAL 1827
Buitoni[®]

¡Estas

Navidades

triunfarás!

Recetario especial
Fiestas

¿Qué receta
harás tú?

MÁS RECETAS EN WWW.NESTLECOCINA.ES



Buitoni

RECETAS



APERITIVOS

- 
- Mini pizzas de árboles de Navidad 
 - Árbol de Navidad de bolas de pizza 
 - Minipizzas al revés 
 - Aperitivo de empanada de atún 
 - Cupcakes salados de espinacas y queso brie 
 - Canapés de Portobello 
 - Paquetitos de hojaldre rellenos de pollo asado y provolone 

PLATOS PRINCIPALES

- Wellington con rape y jamón Ibérico 
- Hojaldre relleno de verduras 
- Corona de hojaldre y carne para Navidad 
- Solomillo Wellington paso a paso 
- Hojaldre con mousse de Vitello Tonnato 

APERITIVOS

- 
- Reno navideño de hojaldre con chocolate con leche y coco 
 - Coronas de hojaldre y chocolate 
 - Flores de hojaldre con chocolate y frambuesa 
 - Mini milhojas de nata y canela 
 - Roscón de hojaldre relleno de trufa 
 - Galletas rellenas de mermelada 
 - Surtido de galletas 
- 



Fácil



6
PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



14 min.
DE COCCIÓN

Mini pizzas de árboles de Navidad

ELABORACIÓN

- 1 Calentar el horno a 220 °C.
- 2 Desenrollar la masa de pizza y con ayuda de un cortapastas, cortar los árboles (u otras figuras), pincharlas con ayuda de un tenedor y pintarlas con huevo batido. Cocerlas en el horno durante 10 min (hasta que estén ligeramente doradas).
- 3 Cortar el pimiento verde en juliana fina.
- 4 Pintar, con ayuda de un pincel, cada figura con un poco de salsa de tomate sin llegar a los bordes, repartir unos trocitos de pimiento verde, una cola de gamba y el queso rallado por encima. Calentarlo unos minutos en el horno para que el queso se funda antes de servirlos.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Pizza Finissima Maxi BUITONI**
- 60 g (3 cucharadas) de **Tomate frito Estilo Casero SOLÍS**
- 180 g de pimiento verde
- 8 colas de gamba (120 g)
- 80 g de mozzarella rallada
- 1 huevo pequeño
- Pimienta
- Sal

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



12-14
PERSONAS



30 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Árbol de Navidad de bolas de pizza

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220 °C.
- 2 Repartir por cada masa de pizza una cucharada de parmesano rallado y dos cucharaditas de cada hierba.
- 3 Cortar las masas de pizza en piezas de unos 6 x 7 cm (se necesitan 35 piezas).
- 4 Poner encima de cada pieza de masa un tomate *cherry* y envolver formando una bola.
- 5 Colocar las bolas en una bandeja con papel de horno, con la parte más lisa hacia arriba, en forma de árbol de Navidad.
- 6 Pincelar con el huevo batido y hornear unos 18-20 min hasta que estén doradas.
- 7 Fundir la mantequilla en el microondas a baja potencia y mezclarla con el resto del queso parmesano y las hierbas.
- 8 Pincelar con esta mezcla las bolas de pizza una vez sacadas del horno.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Pizza Tradizionale BUITONI**
- 535 g (unos 35) tomates *cherry*
- 75 g de mantequilla derretida
- 3 cucharaditas de orégano seco
- 3 cucharaditas de albahaca seca
- 1 huevo
- 90 g de queso parmesano rallado

Sugerencia



Servir tibio acompañado de salsa cuatro quesos y/o salsa de tomate.



Fácil



4 PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



10 min.
DE COCCIÓN

Minipizzas al revés

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 220 °C.
- 2 Colocar en la base de unos ramequines la cebolla caramelizada y distribuir por encima el queso de cabra en trocitos.
- 3 Cubrir los ramequines con las masas de minipizza y pincharlas ligeramente con un tenedor.
- 4 Pincelar con aceite de oliva y espolvorear con orégano y perejil.
- 5 Hornear unos 10-12 min.
- 6 Despegar los bordes de la masa de los ramequines cuidadosamente con la punta de un cuchillo.
- 7 Rápidamente darles la vuelta sobre un plato para desmoldar.
- 8 Decorar con unas hojas de rúcula.

INGREDIENTES

- 1 paquete de **Minipizzas BUITONI**
- 200 g de queso de cabra en medallones
- 160 g de cebolla caramelizada
- Rúcula
- 1 cucharada de aceite de oliva
- Perejil
- Orégano

Sugerencia



Prueba otros ingredientes como atún, maíz, aceitunas negras, pimientos del piquillo...



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



10
PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Aperitivo de empanada de atún

ELABORACIÓN

- 1 Cortar el pimiento en trocitos y mezclar con el atún desmenuzado, el tomate frito, las aceitunas y los huevos duros picados. Salpimentar y espolvorear con un poco de orégano.
- 2 Extender una masa de empanada en una bandeja de horno, sobre el papel que la envuelve.
- 3 Repartir la mezcla de atún por la superficie sin que llegue a los bordes. Cubrirla con la otra masa y cerrar bien los bordes, presionando con los dedos y formando una pestaña. Practicar un agujero pequeño en el centro, para permitir la salida de vapor y pintarla con un huevo batido.
- 4 Cocer la empanada en el horno, previamente calentado a 200 °C, durante aproximadamente 20 min (hasta que esté dorada).
- 5 Dejarla enfriar y cortarla en tacos de unos 3 o 4 cm.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Empanada BUITONI**
- 200 g de **Tomate frito Estilo Casero SOLÍS**
- 300 g de atún al natural (peso neto escurrido)
- 60 g de pimientos de piquillo
- 60 g de aceitunas verdes deshuesadas
- 2 huevos duros y 1 huevo sin cocer (para pincelar)
- Orégano
- Sal
- Pimienta

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Media



6
PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



40 min.
DE COCCIÓN

Cupcakes salados de espinacas y queso brie

ELABORACIÓN

- 1 Con ayuda de un cortapastas o un vaso grande, cortar unos 4-6 círculos grandes de masa brisa y forrar unos moldes para flan o tartaleta un poco alta. Pinchar el fondo y las paredes con un tenedor. Cortar unas tiras con los restos de masa. Rellenar la masa que forra los moldes o tartaletas con garbanzos secos -para que hagan peso- y cocer en el horno, previamente calentado a 200 °C de temperatura, durante 10 min.
- 2 Retirar los garbanzos secos.
- 3 Saltear las espinacas en una sartén con 2 cucharadas de aceite y mezclarlas con los huevos batidos y la leche evaporada. Sazonar con sal y pimienta.
- 4 Repartir la preparación anterior en las tartaletas y cubrirlas con un dado de queso y unos tomates troceados. Formar con las tiras reservadas, un enrejado sobre cada tartaleta.
- 5 Cocer en el horno durante 30 min.

INGREDIENTES

- 1 masa **Brisa BUITONI**
- 60 ml (4 cucharadas) de **Leche Evaporada para cocinar IDEAL**
- 125 g de espinacas *baby* frescas
- 25 g de tomates secos en aceite
- 100 g de queso para fundir (brie, mozzarella)
- 2 huevos
- Aceite de oliva
- Sal
- Pimienta blanca

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



12
PERSONAS



25 min.
DE PREPARACIÓN



25 min.
DE COCCIÓN

Canapés de Portobello

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Retirar el tallo de los champiñones.
- 3 Pelar los ajos y picar grosamente el perejil al gusto. Machacar los ajos y el perejil en un mortero con una pizca de sal. Añadir el aceite y mezclar.
- 4 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que envuelve la masa. Cortar 10-12 círculos más grandes que los Portobello, con un aro o con un cuchillo.
- 5 Retirar la masa sobrante.
- 6 Marcar con un cuchillo a 1 cm del borde. Pinchar con un tenedor, menos los bordes.
- 7 Untar el centro con el queso ricota y salpimentar. Colocar encima de cada círculo un Portobello. Pintar con el majado de ajo y aceite.
- 8 Hornear durante 25 min, hasta que el hojaldre esté dorado.
- 9 Con una cucharita recoger el jugo que hayan soltado los Portobello durante la cocción y mezclarlo con el majado de ajo restante.
- 10 Volver a pintar los canapés de Portobello con esta preparación.
- 11 Servir con las avellanas picadas por encima.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 400 g de champiñones Portobello (10-12 unidades de tamaño similar)
- 2 dientes de ajo
- Perejil fresco
- 80 g de queso ricota
- 3 cucharadas de aceite de oliva virgen extra
- 25 g de avellanas tostadas peladas y picadas
- Sal
- Pimienta negra molida

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



35 min.
DE COCCIÓN

Paquetitos de hojaldre rellenos de pollo asado y provolone

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y picar la cebolla en *brunoise*. Cortar en daditos pequeños los champiñones Portobello.
- 2 En una sartén, poner a pochar la cebolla con la cucharada de aceite, sal y pimienta al gusto, unos 5 min. Añadir los Portobello y sofreír 5 min más. Retirar y dejar enfriar.
- 3 Precalentar el horno a 200 °C.
- 4 Desmenuzar el pollo asado en trozos pequeños y cortar el provolone en láminas no muy finas. Mezclar con el sofrito de cebolla y Portobello.
- 5 Desenrollar las masas de hojaldre sobre el mismo papel que las envuelve y cortarlas en tercios para obtener 12 rectángulos (6 de cada masa).
- 6 Repartir el relleno por 6 de los rectángulos, dejando libres los bordes.
- 7 Repartir el provolone por encima.
- 8 Con ayuda de un cuchillo, realizar cortes en los rectángulos sin llegar a los bordes.
- 9 Cubrirlos con estos 6 rectángulos. Presionar los bordes con un tenedor para sellar los paquetitos de hojaldre rellenos.
- 10 Pincelar con huevo y hornear 20-25 min, hasta que estén dorados.
- 11 Servir inmediatamente.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 150 g de pollo asado
- 100 g de champiñones Portobello
- 150 g de cebolla
- 60 g de queso provolone
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 1 huevo
- Sal
- Pimienta

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



45 min.
DE COCCIÓN

Wellington con rape y jamón Ibérico

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Salpimentar el rape.



- 3 Estirar la masa sobre el mismo papel que la envuelve.
- 4 Colocar en el centro sin llegar a los bordes el jamón ibérico.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 650 g de rape limpio cortado en dos lomos
- 60 g de pesto rojo
- 100 g de jamón ibérico en lonchas
- 1 huevo batido
- Sal
- Pimienta negra molida



SIGUE LOS PASOS EN
LA PÁGINA SIGUIENTE

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





SIGUEN LOS PASOS DE LA PÁGINA ANTERIOR

Wellington con rape y jamón Ibérico

- 5 Repartir el pesto por encima del jamón.
- 6 Colocar en el centro los lomos invertidos a lo largo.



- 7 Cortar un extremo de la masa para decorar (opcional).
- 8 Envolverlo cerrando los extremos.
- 9 Colocar la decoración (tiras, estrellas, etc.).



- 10 Pincelar con el huevo batido.
- 11 Hornear unos 40-45 min hasta que el hojaldre esté dorado. Si se dora demasiado la decoración, cubrir con papel de aluminio y seguir horneando.
- 12 Dejar reposar unos minutos fuera del horno y servir.





Fácil



4 PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



25 min.
DE COCCIÓN

Hojaldre relleno de verduras

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Desenrollar el hojaldre sobre el papel que lo envuelve en sentido horizontal y cortarlo en 4 partes iguales.
- 3 Repartir el pisto por los extremos y enrollar hacia el centro. Rellenar la parte central también con pisto. Apretar los extremos y atarlos con hilo de cocina o con cebollino.
- 4 Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 20 min. Si durante la cocción el centro del hojaldre sube un poco pinchar con un cuchillo o un tenedor. Añadir los huevos de codorniz sobre el pisto y hornear unos 3-4 min más.
- 5 Retirar del horno. Cortar el hilo de cocina y retirar si se ha usado.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 280 g de pisto
- Cebollino
- 4 huevos de codorniz
- 1 huevo (para pincelar)



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



15 min.
DE PREPARACIÓN



35 min.
DE COCCIÓN

Corona de hojaldre y carne para Navidad

ELABORACIÓN

- 1 Pelar y picar la cebolla. Calentar el aceite y pochar la cebolla durante unos 10 min removiendo de vez en cuando.
- 2 Mientras, picar las avellanas y los orejones en trozos pequeños.
- 3 Añadir la carne picada, el romero y salpimentar. Dejar cocinar un par de minutos, sin llegar a cocinar la carne del todo. Añadir los frutos secos y mezclar.
- 4 Incorporar el coñac y cocinar unos 2 min hasta reducir.
- 5 Añadir la compota de manzana, mezclar y dejar enfriar.
- 6 Precalentar el horno a 200 °C.
- 7 Cortar la masa en 12 triángulos y colocarlos formando un círculo con las puntas hacia fuera. Colocar un bol en medio, de aproximadamente 13 cm de diámetro, puede ser de ayuda para formar la corona.
- 8 En la base, que pertenece a la parte interna, repartir el relleno de carne. Cerrar pasando por encima las puntas de los triángulos hacia el centro de la corona y ocultar la punta debajo de la corona.
- 9 Pincelar con el huevo batido.
- 10 Hornear unos 20-25 min.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Redondo BUITONI**
- 250 g de carne picada ternera
- 100 g de cebolla
- 75 g de compota de manzana
- 40 g de orejones
- 30 g de avellanas tostadas peladas
- 20 g de piñones
- 25 ml de coñac
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- ½ cucharadita de café de romero
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal
- Pimienta negra

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Media



8 PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Solomillo Wellington paso a paso

ELABORACIÓN



- 1 Sazonar el solomillo con sal y pimienta, untarlo con aceite y asarlo a horno fuerte (unos 220 °C), durante 15 min. Dejarlo enfriar.
- 2 Rehogar en la mantequilla, la cebolla, las zanahorias ralladas y los champiñones picados; añadir un poco de perejil picado. Verter el jerez seco y cocerlo a fuego fuerte unos minutos para que se evapore ligeramente. Fuera del fuego, mezclarlo con el *foie gras* y sazonarlo con sal y pimienta. Dejarlo enfriar.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 1 kg de solomillo de buey
- 50 g de *foie gras*
- 100 g de champiñones
- 200 g de cebolla
- 100 g de zanahoria
- 25 g (1 cucharada) de mantequilla
- 1 copa de jerez seco
- 1 huevo
- 4 cucharadas de aceite de oliva
- Sal
- Pimienta
- Perejil



SIGUE LOS PASOS EN
LA PÁGINA SIGUIENTE

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





SIGUEN LOS PASOS DE
LA PÁGINA ANTERIOR

Solomillo Wellington paso a paso

- 3 Desenrollar el hojaldre y cortarlo en forma de cuadrado, del tamaño del trozo de carne; reservar las puntas para adornar.
- 4 Colocar encima la preparación anterior y en el centro colocar el solomillo frío; envolverlo uniendo bien los bordes. Adornarlo con unas tiras hechas con el hojaldre reservado y pintar toda la



superficie con huevo batido. Pincharlo varias veces con ayuda de un tenedor y en el centro practicar un orificio para permitir que salga el vapor.

- 5 Cocerlo a horno fuerte, previamente calentado, durante 20 min, hasta que esté bien dorado.
- 6 Cortarlo cuando esté un poco tibio o frío.





Media



8
PERSONAS



30 min.
DE PREPARACIÓN



70 min.
DE COCCIÓN

Hojaldre con mousse de Vitello Tonnato

ELABORACIÓN

- 1 Comenzar preparando la carne, para ello: pelar y cortar la cebolla, la zanahoria y el apio en trozos grandes.
- 2 Añadir las verduras troceadas y el ajo entero pelado a una olla grande. Colocar encima la pieza de carne y regar con el vino blanco y el agua. Agregar la sal, el laurel y los granos de pimienta y clavo al gusto.
- 3 Llevar a ebullición y retirar la espuma que suba a la superficie con una espumadera.
- 4 Tapar y dejar cocinar 50-60 min hasta que la carne esté tierna.
- 5 Sacar la carne del caldo y dejar enfriar por completo. Cortar en laminas finas y reservar.
- 6 A continuación, preparar la *mousse* de atún, para ello: poner a hidratar la gelatina con 2 cucharadas de agua fría.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 600 g de redondo de ternera brinado y limpio de tendones y grasa
- 200 g de cebolla
- 100 g de apio
- 100 g de zanahoria
- 1 diente de ajo
- 1 hoja de laurel
- Pimienta negra en grano
- Clavo
- Sal
- 200 g de atún al natural (peso neto escurrido)
- 200 ml de nata para montar (fría)
- 100 g de mayonesa
- 30 g de anchoas en aceite (peso neto escurrido)
- 20 g de mostaza de Dijon
- 6 g de gelatina en polvo
- 5 g de alcaparras



SIGUE LOS PASOS EN
LA PÁGINA SIGUIENTE



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA



SIGUEN LOS PASOS DE
LA PÁGINA ANTERIOR

Hojaldre con *mousse de Vitello Tonnato*

- 7** Triturar la mayonesa, la mostaza, el atún, las alcaparras, las anchoas y el zumo de limón hasta obtener una crema uniforme.
- 8** Semimontar la nata y reservar.
- 9** Calentar la gelatina hidratada 5 s en el microondas para que se funda y añadir a la crema de atún. Mezclar.
- 10** Añadir la nata semimontada y mezclar enérgicamente.
- 11** Refrigerar un mínimo de 3 h.
- 12** Para preparar el hojaldre, comenzar precalentando el horno a 200 °C.
- 13** Desenrollar la masa de hojaldre sobre el mismo papel que la envuelve y con un cuchillo afilado o un corta pizzas, cortar la masa en 24 rectángulos.
- 14** Colocarlos en una bandeja de horno sobre el mismo papel y cubrir con otro papel vegetal. Colocar encima otra bandeja de horno.
- 15** Hornear durante 15-18 min. Levantar la bandeja y el papel, y si vemos que aún no está dorado dejar unos minutos más. Retirar y dejar enfriar en una rejilla. Si lo hacemos con antelación conservar en una caja metálica.
- 16** Finalmente, montar el milhojas al revés de la siguiente forma: en un rectángulo de hojaldre repartir la *mousse* de atún. Colocar otro rectángulo de hojaldre encima y repetir la operación. Acabar colocando un tercer rectángulo de hojaldre.
- 17** Colocar el milhojas tumbado, con las capas hacia arriba, sobre una base de láminas de carne.
- 18** Decorar con unos puntos de *mousse* sobre la carne.



Fácil



8
PERSONAS



25 min.
DE PREPARACIÓN



25 min.
DE COCCIÓN

Reno navideño de hojaldre con chocolate con leche y coco

ELABORACIÓN

- 1 Fundir el chocolate con la mantequilla en el microondas y dejar enfriar a temperatura ambiente.
- 2 Precalentar el horno a 200 °C.
- 3 Utilizar una plantilla con forma de reno para recortar las masas.
- 4 Extender la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve. Colocar la plantilla con forma de reno encima del hojaldre y recortar.
- 5 Repartir la crema de chocolate por encima sin llegar a los bordes. Repartir el coco rallado. Pintar con huevo batido el borde del reno.
- 6 Extender la otra masa de hojaldre y volver a cortar otro reno con la plantilla. Colocarla encima de la otra y cerrar los bordes con la ayuda de un tenedor.
- 7 Con la masa sobrante, hacer los ojos, cortando dos círculos con la ayuda de un tapón de botella o una boquilla.
- 8 Para la nariz cortar un círculo ovalado de unos 7 cm de largo y unos 5 cm de alto.
- 9 Pintar todo el reno con huevo batido. Colocar los ojos y la nariz y pintarlos también con huevo batido.
- 10 Hornear durante 20-25 min hasta que el hojaldre esté cocido y dorado. Si se dora demasiado, cubrir con papel de aluminio.
- 11 Decoración: Espolvorear un poco de azúcar glas en los cuernos. Colocar los ojos de azúcar (si queremos que queden fijados, enganchar con un poquito de chocolate fundido).
- 12 Colocar el *fondant* encima de la nariz con la misma forma.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 1 huevo
- 100 g de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 30 g de mantequilla
- 25 g de coco rallado
- 2 ojos de azúcar
- *Fondant* rojo para formar la nariz
- Azúcar glas

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



4 PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



22 min.
DE COCCIÓN

Coronas de hojaldre y chocolate

ELABORACIÓN

- 1 Relleno: Fundir la mantequilla y el chocolate negro troceado en el microondas, según las instrucciones del envase.
- 2 Picar las avellanas y mezclar con la crema de chocolate. Dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando.
- 3 Precalentar el horno a 200 °C.
- 4 Desenrollar la masa de hojaldre sobre el papel que la envuelve y cortar en 4 rectángulos iguales.
- 5 Repartir el relleno en los extremos superiores de cada rectángulo, con ayuda de una cuchara o manga.
- 6 Enrollar cada uno, dando una vuelta, formando un cilindro.
- 7 Hacer cortes de 1,5 cm de ancho, hasta llegar al cilindro.
- 8 Enrollar y doblar sobre sí mismos, formando círculos, presionando los extremos con los dedos para unirlos.
- 9 Pincelar con huevo batido.
- 10 Hornear durante unos 20 min, hasta que estén dorados.
- 11 Espolvorear azúcar glas en el momento de servir (opcional).

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 75 g de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 20 g de mantequilla
- 25 g de avellanas tostadas peladas
- 1 huevo
- Azúcar glas para espolvorear (opcional)

Sugerencia

Prueba a añadir otros ingredientes como moras y frambuesas.

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



6 PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



18 min.
DE COCCIÓN

Flores de hojaldre con chocolate y frambuesa

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Cortar el hojaldre en 6 cuadrados iguales. Colocar en una bandeja de horno sobre el mismo papel que envuelve la masa.
- 3 Hacer un corte a la mitad de cada lado del cuadrado de hojaldre, sin llegar al centro, formando una cruz.
- 4 Repartir una onza de chocolate blanco en el centro de cada cuadrado.
- 5 Doblar cada esquina hacia el centro. Presionar la parte final de cada doblez pellizcando la masa para formar los 4 pétalos.
- 6 Pincelar con huevo batido las flores.
- 7 Colocar una frambuesa en el centro.
- 8 Hornear durante 18 min. Dejar enfriar.
- 9 Espolvorear con azúcar glas.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 30 g de **Chocolate Blanco NESTLÉ Postres**
- 30 g (6 unidades) de frambuesa
- 1 huevo batido para pincelar
- Azúcar glas



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Media



8
PERSONAS



40 min.
DE PREPARACIÓN



20 min.
DE COCCIÓN

Mini milhojas de nata y canela

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 200 °C.
- 2 Desenrollar la masa, espolvorear el azúcar y la canela. Pasar un rodillo ligeramente por encima, para que se adhieran bien en la masa.
- 3 Cortar 24 tiras de 1 cm con la masa en sentido vertical.
- 4 Enrollar sobre sí misma una tira. Repetir el proceso hasta hacer 12.
- 5 Colocarlas sobre una bandeja de horno con papel de horno, separadas entre sí.
- 6 Poner encima otro papel de horno y con ayuda de un bol, vaso, o una bandeja, presionar fuerte para dejarlo lo más plano posible.
- 7 Colocar encima una bandeja y hornear unos 14 min.
- 8 Mientras se hornean, repetir el proceso con el resto de tiras para hacer las 12 restantes.
- 9 Dejar enfriar en una rejilla.
- 10 Montar la nata con unas varillas. Cuando esté semimontada, añadir el azúcar glas y acabar de montar.
- 11 Poner la nata en una manga pastelera, sin boquilla o con boquilla, y rellenar 2 capas de nata sobre 2 bases de hojaldre. Montar el mini mil hojas y servir.

INGREDIENTES

- 1 masa de **Hojaldre Rectangular BUITONI**
- 40 g de azúcar moreno
- 1 cucharadita de postre rasa de canela en polvo
- 400 ml de nata para montar fría
- 50 g de azúcar glas

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



14
PERSONAS



20 min.
DE PREPARACIÓN



40 min.
DE COCCIÓN

Roscón de hojaldre relleno de trufa

ELABORACIÓN

- 1 Calentar la nata y retirar del fuego cuando empiece a hervir. Añadir el chocolate troceado y remover hasta que esté completamente derretido y bien mezclado. Dejar enfriar como mínimo 4 h en la nevera o prepararla de un día para otro.
- 2 Precalentar el horno a 200 °C.
- 3 Extender una masa de hojaldre y con un aro redondo de unos 12-13 cm cortar un círculo en el centro. Pincelar con huevo batido.
- 4 Hornear durante 15-20 min hasta que esté dorado, retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla.
- 5 Cortar igual la otra masa con el aro y pincelarla con el huevo batido y repartir las almendras. Hornear igual que la otra masa.
- 6 Montar la trufa con unas varillas. Rellenar una manga pastelera con boquilla rizada con la trufa.
- 7 Repartir la trufa sobre la base de hojaldre sin almendras con la parte plana hacia arriba.
- 8 Colocar la otra masa de hojaldre encima y espolvorear con azúcar glas.

INGREDIENTES

- 2 masas de **Hojaldre Redondo BUITONI**
- 300 g (1 tableta y media) de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 400 ml de nata para montar
- 40 g de almendra laminada
- 1 huevo
- Azúcar glas para espolvorear



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



8 PERSONAS



10 min.
DE PREPARACIÓN



15 min.
DE COCCIÓN

Galletas rellenas de mermelada

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180 °C.
- 2 Desenrollar la masa sobre el mismo papel que la envuelve y cortarla con un cortador de galletas, luego retirar un círculo del centro de la mitad de las galletas.
- 3 Hornear todas las galletas (con y sin centro) durante unos 12-15 min.
- 4 Retirar del horno y dejar enfriar completamente.
- 5 Espolvorear las galletas con agujeros con azúcar glas.
- 6 Untar las galletas enteras con mermelada de albaricoque.
- 7 Unir ambos tipos de galletas en forma de sándwich y servir.

INGREDIENTES

- 1 Masa para Galletas BUITONI
- 45 g de mermelada de albaricoque
- Azúcar glas (para espolvorear)

TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA





Fácil



8 PERSONAS



5 min.
DE PREPARACIÓN



12 min.
DE COCCIÓN

Surtido de galletas

ELABORACIÓN

- 1 Precalentar el horno, con calor superior e inferior, sin ventilador a 180 °C.
- 2 Desenrollar la masa sobre el mismo papel que la envuelve y extender sobre una bandeja de horno.
- 3 Cortar la masa con la forma que se prefiera. Pueden usarse cortadores de galletas, un aro de emplatado, etc.
- 4 Hornear hasta que la superficie inferior de la masa esté seca, unos 12-15 min.
- 5 Decorar al gusto: con azúcar glas, con chocolate Nestlé Postres fundido, mermelada, etc.

INGREDIENTES

- 1 Masa para Galletas BUITONI
- Para decorar al gusto: azúcar glas, chocolate **NESTLÉ Postres**, mermelada, etc.



TIENES EL VIDEO EN
NESTLÉ COCINA

