



Recetario de Navidad





*Recetas
con 3 chocolates*



Recetas con turrón



Troncos de Navidad



2 postres clásicos en 1



*Tartas de queso
con chocolate*



Roscones de Reyes



Recetas con 3 chocolates

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

12-14
personas

TIEMPO
DE PREPARACIÓN

40 min.



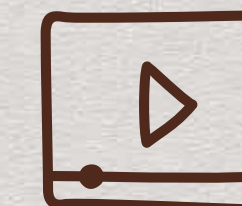
Tarta tres chocolates

Ingredientes

- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 150 g de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 150 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 150 g de galletas redondas tipo maría
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de turrón de Jijona
- 24 g (3 sobres) de cuajada en polvo
- 600 ml de nata para montar
- 900 ml de leche

Elaboración

- 1 Triturar las galletas junto con la mantequilla y el turrón para empezar a hacer la tarta de los 3 chocolates.
- 2 Forrar la base de un molde de 22 cm con papel de horno y añadir la preparación anterior.
- 3 Aplanar con el dorso de una cuchara cubriendo toda la base del molde. Refrigerar como mínimo media hora.
- 4 Poner a calentar en un cazo 200 ml de leche y 200 ml de nata. Añadir el chocolate negro y remover hasta fundir. Mezclar un sobre de cuajada con 100 ml de leche y remover bien para que no queden grumos.
- 5 Añadir la cuajada a la mezcla de chocolate y remover suavemente unos 5 minutos hasta que espese ligeramente.
- 6 Verter sobre la base de galleta y dejar enfriar una media hora.
- 7 Rayar la superficie de la capa de chocolate negro con un tenedor para ayudar a fijar la siguiente capa y lograr un mejor pastel 3 chocolates.
- 8 Repetir la misma operación con el chocolate con leche, vertiendo la mezcla sobre el dorso de una cuchara para que no se rompa la capa inferior, y dejar enfriar otros 30 minutos. Rayar de nuevo la superficie con un tenedor.
- 9 Por último repetir la operación con el chocolate blanco y dejar enfriar la tarta tres chocolates para Navidad unas 4-5 horas antes de servir.



Consulta aquí
la video receta

Recetas con 3 chocolates



DIFICULTAD

Fácil



RACIONES

10-12
personas



TIEMPO
DE PREPARACIÓN

30 min.

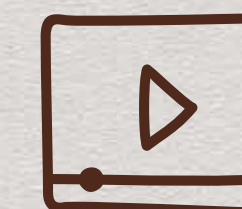
Tarta tres chocolates en vasito

Ingredientes

- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 170 g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 180 g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 60 g de turrón de Jijona
- 600 ml de nata para montar
- 900 ml de leche
- 24 g (3 sobres) de cuajada en polvo
- 120 g de grosellas

Elaboración

- 1 Poner a calentar en un cazo 200 ml de leche y 200 ml de nata. Añadir el chocolate negro y remover hasta fundir. Mezclar un sobre de cuajada con 100 ml de leche y remover bien para que no queden grumos.
- 2 Añadir la cuajada a la mezcla de chocolate y remover suavemente unos 5 minutos hasta que espese ligeramente.
- 3 Verter en los vasos y dejar enfriar una media hora como mínimo.
- 4 Repetir la misma operación con el chocolate blanco, vertiendo la mezcla sobre el dorso de una cuchara para que no se rompa la capa inferior, y dejar enfriar otros 30 minutos.
- 5 Por último, repetir la operación con el chocolate con leche y dejar enfriar hasta el momento de consumir.
- 6 Para presentar: poner unas grosellas, una galleta de chocolate encima del vaso, rallar el turrón y unas grosellas más.



Consulta aquí
la vídeo receta

DIFICULTAD
Media

RACIONES
4-6
personas

TIEMPO
DE PREPARACIÓN
30 min.

Mousse de chocolate blanco y turrón de Jijona

Ingredientes

- 80 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 200 ml de nata para montar
- 150 g de turrón de Jijona
- 2 hojas de gelatina
- 30 ml (2 cucharadas) de leche

Elaboración

- 1 Preparación: Semi montar la nata y reservar en la nevera. Poner la gelatina a hidratar en agua fría y triturar el turrón.
- 2 Fundir el chocolate al baño maría o microondas y reservar.
- 3 Escurrir la gelatina y ponerla 10 segundos al microondas con la leche hasta que se funda. Añadirla al chocolate y mezclar hasta que quede integrada. Mezclar con el turrón hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la nata y mezclar con movimientos suaves y envolventes.
- 4 Verter el mousse en los vasos y dejar en la nevera de 4 a 5 horas hasta que coja consistencia.
- 5 Añadir los barquillos y el chocolate rallado en el momento de servir. Servir frío.



DIFICULTAD
Media

RACIONES
10
personas

TIEMPO
DE PREPARACIÓN
45 min.

TIEMPO
DE COCCIÓN
10 min.

Tarta mousse de turrón y chocolate

Ingredientes

- 1 tableta de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres (125 g para el ganache y 45 g para el bizcocho)
- 300 ml de nata para montar (200 ml para la mousse y 100 ml para la ganache)
- 25 g de mantequilla
- 150 g de turrón de Jijona
- 4 hojas de gelatina 3 huevos (1 para la mousse y 2 para el bizcocho)
- 100 ml de leche
- 60 g de azúcar
- 40 g de harina
- 1 cucharadita de café de levadura en polvo
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- 20 g de miel

Elaboración

- 1 Preparación del bizcocho: Picar 45 g de chocolate en trocitos pequeños.
- 2 Batir 2 huevos con el azúcar hasta que blanqueen y dupliquen su tamaño. Añadir la vainilla, la harina y la levadura tamizada y mezclar con movimientos suaves y envolventes. Añadir el chocolate picado y mezclar suavemente.
- 3 Verter en un molde de 20 cm engrasado apto para el microondas. Poner unos 2-3 min a 800-900 w de potencia. Comprobar que está cocido y retirar. Calentar un poco al microondas la miel mezclada con una cucharada de agua. Pinchar el bizcocho y pincelar con la miel.
- 4 Dejar enfriar y colocarlo en un molde de 20 cm desmoldable forrado con papel de horno.
- 5 Preparación de la mousse: Hidratar la gelatina en agua fría durante unos 10 min.
- 6 Semi montar 200 ml de nata y reservar en el frigorífico.
- 7 Poner a calentar la leche sin que llegue a hervir. Retirar el cazo y añadir la gelatina bien escurrida, batir hasta que se integre. Añadir el turrón desmenuzado y una yema y triturar.
- 8 Montar la clara a punto de nieve y reservar.
- 9 Añadir a la mezcla de turrón, la nata con movimientos suaves y envolventes.
- 10 Incorporar la clara suavemente, para que la mezcla no se baje.
- 11 Verter en el molde y refrigerar un mínimo de 6 horas.
- 12 Preparación del ganache: Calentar 100 ml de nata y cuando arranque a hervir, retirar el cazo del fuego y añadir el chocolate troceado y la mantequilla. Remover bien y verter sobre la mousse, girando el molde para que se distribuya uniformemente.
- 13 Refrigerar un mínimo de 2 horas.



Troncos de Navidad

DIFICULTAD
Fácil

RACIONES
10-12 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN
25 min.

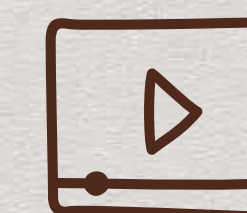
Tronco de galletas para Navidad

Ingredientes

- 150 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 100 g de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 180 g (unas 28-30) galletas tipo maría
- 40 ml de leche
- 150 g de turrón de Jijona
- 150 g de queso blanco cremoso para untar
- 50 g de mantequilla
- Unos racimos de grosellas
- Unas hojas de menta
- Azúcar glas para espolvorear

Elaboración

- 1 Fundir el chocolate blanco al microondas. Triturar el turrón con el queso. Incorporar el chocolate poco a poco e ir batiendo.
- 2 Mojar ligeramente una galleta en la leche y encima poner una cucharada de la crema, encima otra galleta mojada con leche y con otra cucharada de crema, y así con todas las galletas, como si hiciésemos unas pequeñas torres hacia arriba. Bajarlas y unirlas, ya en posición horizontal con la forma del tronco.
- 3 Cubrir por fuera con la crema restante y alisar con una espátula.
- 4 Poner en el congelador 1 hora aproximadamente, hasta que la crema exterior esté dura.
- 5 Fundir el chocolate negro con la mantequilla.
- 6 Sacar el tronco, poner encima de una rejilla y cubrirlo con la crema de chocolate con la ayuda de una espátula.
- 7 Guardar en el frigorífico hasta el momento de servir. Pasar el tronco al plato de presentación y decorar con las grosellas y las hojitas de menta. Espolvorear el plato de presentación con azúcar glas.




Consulta aquí la vídeo receta



Troncos de Navidad


DIFICULTAD
Media


RACIONES
8-10
personas


TIEMPO
DE PREPARACIÓN
40 min.


TIEMPO
DE COCCIÓN
10 min.

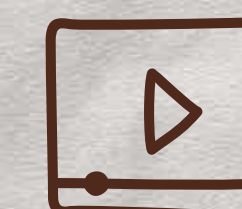
Tronco de Navidad

Ingredientes

- 300 g (1 tableta y media) de chocolate Negro NESTLÉ Postres (150 g para el relleno y 150 g para la cobertura)
- 4 huevos
- 100 g de harina
- 100 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 300 ml de nata para montar (180 ml para el relleno + 120 ml para la cobertura)
- Azúcar glas

Elaboración

- 1** Relleno: Calentar 180 ml de nata hasta que empiece a hervir. Retirar del fuego y añadir 150 g de chocolate, mezclar hasta que esté fundido y dejar enfriar en nevera durante media hora. Montar con unas varillas y refrigerar.
- 2** Precalentar el horno a 180°.
- 3** Batir los huevos con el azúcar y el extracto de vainilla hasta que blanqueen y doblen su volumen.
- 4** Añadir la harina tamizada y la sal, mezclando con movimientos suaves y envolventes para que no baje la preparación.
- 5** Forrar la bandeja con papel de horno, verter la preparación extendiéndola formando un rectángulo de 28x36 cm. Dar unos golpecitos a la bandeja sobre la encimera.
- 6** Hornear durante 8-10 minutos.
- 7** Retirar del horno, poner encima un paño húmedo y darle la vuelta. Retirar el papel de horno y colocar otro nuevo.
- 8** Enrollar sobre sí mismo con cuidado para que no se rompa. Dejar enfriar un par de minutos.
- 9** Desenrollar el bizcocho, cortar un par de centímetros de los extremos para que quede recto y repartir por encima el relleno. Enrollar de nuevo sobre sí mismo.
- 10** Dejar enfriar en la nevera mientras se prepara la cobertura.
- 11** Cobertura: Calentar 120 ml de nata en un cazo al fuego, retirar cuando empiece a hervir y añadir 150 g de chocolate. Mezclar hasta que se funda y dejar enfriar a temperatura ambiente, hasta que espese ligeramente.
- 12** Cortar los dos extremos del tronco, uno en diagonal y otro recto.
- 13** Poner el corte recto en el lateral del tronco y el otro encima, dejando el lado diagonal hacia arriba, sujetándolo con una brocheta de madera y poniendo un poco de la mezcla del chocolate en la unión para que haga de enganche.
- 14** Cubrir el tronco con la cobertura de chocolate dejando sin cubrir la parte de los cortes. Hacer unas marcas con un tenedor simulando las vetas del tronco y dejar enfriar.
- 15** Espolvorear con azúcar glas.



Consulta aquí
la video receta



2 postres
clásicos en 1

DIFICULTAD
Media

RACIONES
14
personas

TIEMPO
DE PREPARACIÓN
40 min.

TIEMPO
DE COCCIÓN
45 min.

Brownie tiramisú

Ingredientes

- NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural
- 80 g de harina
- 175 g de azúcar (100 g para el brownie y 75 g para el tiramisú)
- 100 g de azúcar moreno
- 75 g de nueces peladas y troceadas
- 100 g de bizcochos duros de huevo
- 250 g de queso mascarpone
- 200 g de mantequilla
- 200 g (1 tableta) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 2 cápsulas de NESCAFÉ Dolce Gusto Grande Intenso
- 5 huevos M (3 para el brownie y 2 para el tiramisú)

Elaboración

- 1 Brownie: Precalentar el horno a 150°.
- 2 Forrar un molde de 20x20 cm con papel de horno.
- 3 En un bol, fundir en el microondas, la mantequilla y el chocolate troceado.
- 4 Mezclar con una espátula para obtener una masa lisa y dejar templar.
- 5 Batir 3 huevos con el azúcar moreno y 100 g de azúcar.
- 6 Verter la mezcla de chocolate y mantequilla y remover hasta integrar.
- 7 Añadir la harina tamizada y mezclar. Incorporar las nueces y mezclar. Verter la masa en el molde y hornear unos 40-45 min.
- 8 Retirar del horno. Dejar enfriar por completo encima de una rejilla.
- 9 Preparar las 2 cápsulas de café Grande intenso Nescafé Dolce Gusto (500 ml de agua) o al gusto y dejar enfriar.
- 10 Sacar de la nevera el mascarpone un rato antes para atemperar un poco.
- 11 Separar las 2 yemas de las claras. Montar las claras a punto de nieve.
- 12 Batir 75 g de azúcar con las yemas unos minutos hasta que blanqueen. Añadir el queso macasporne y mezclar con una espátula con suavidad.
- 13 Añadir las claras y seguir incorporando con movimientos suaves y envolventes.
- 14 Mojar los bizcochos en el café y colocar sobre el brownie.
- 15 Extender la capa de crema por encima y repartir por toda la superficie. Espolvorear una capa fina de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural.
- 16 Refrigerar una noche. Espolvorear con otra capa fina de NESQUIK Intenso 100% cacao puro natural y servir.



Tartas de queso con chocolate



DIFICULTAD

Fácil



RACIONES

14-16
personas



TIEMPO
DE PREPARACIÓN

40 min.



TIEMPO
DE COCCIÓN

10 min.

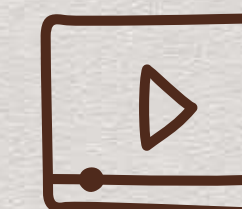
Tarta de queso marmolada a los tres chocolates

Ingredientes

- 180 g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 100 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 170 g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 300 g de queso blanco cremoso para untar
- 600 ml de nata para montar (500 ml para la tarta y 100 ml para la cobertura)
- 50 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 125 g de galleta tipo digestive
- 7 hojas de gelatina
- 50 g de azúcar

Elaboración

- 1 Triturar las galletas con la mantequilla y repartir por la base de un molde de 20 cm forrado con papel de horno, apretando bien con el dorso de una cuchara para que quede compacta. Refrigerar mínimo 30 minutos.
- 2 Colocar las hojas de gelatina en un bol cubiertas con agua fría para que se hidraten.
- 3 Picar el chocolate blanco y el chocolate con leche por separado y reservar.
- 4 Calentar en un cazo el azúcar, la nata y el queso a fuego bajo durante 10 minutos, removiendo y sin que llegue a hervir. Añadir las hojas de gelatina hidratada bien escurridas y mezclar para que se disuelvan bien.
- 5 Separar la mezcla en dos partes iguales (425 g cada una de ellas).
- 7 Añadir en una de ellas el chocolate con leche y en la otra el chocolate blanco. Remover bien con unas varillas las dos preparaciones para que se fundan bien los chocolates.
- 8 Verter las dos mezclas de chocolate en la base de galleta irregularmente y pasar un cuchillo para hacer el efecto mármol.
- 9 Reservar en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas para que cuaje.
- 10 Cobertura: Poner los 100 ml de nata restantes a calentar y llevar a ebullición. Fuera del fuego, añadir el chocolate negro troceado y mezclar. Dejar templar un poco.
- 11 Sacar la tarta del refrigerador y desmoldar. Colocarla encima de una rejilla y debajo una bandeja o papel de horno. Verter la cobertura por encima y refrigerar mínimo dos horas o hasta el momento de consumir.



Consulta aquí
la video receta

Tartas de queso con chocolate

DIFICULTAD
Media

RACIONES
14
personas

TIEMPO
DE PREPARACIÓN
25 min.

Tarta de galletas y queso a los tres chocolates

Ingredientes

- 300 g (1 tableta y media) de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 170 g (1 tableta) de Chocolate con Leche NESTLÉ Postres
- 180 g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 200 g de galletas tostadas rectangulares
- 675 g de queso blanco cremoso para untar a temperatura ambiente
- 30 g de nueces pecanas
- 100 ml de nata para montar
- 100 ml de leche

Elaboración

- 1 Forrar un molde de plum cake de 24x11 cm con papel film o papel de horno.
- 2 Fundir la tableta de chocolate blanco, la tableta de chocolate con leche y 200 g de chocolate negro, al baño maría o microondas. Dejar enfriar a temperatura ambiente removiendo de vez en cuando.
- 3 Batir 225 g de queso con cada uno de los tres chocolates.
- 4 Cubrir los laterales y el fondo del molde con galletas mojadas en la leche. Poner la crema de chocolate negro, una capa de galletas mojadas, la crema de chocolate blanco, otra capa de galletas mojadas y la crema de chocolate con leche.
- 5 Acabar con una capa de galletas.
- 6 Refrigerar un mínimo de 3 horas en la nevera.
- 7 Desmoldar.
- 8 Calentar la nata en un cazo y cuando arranque a hervir, añadir los 100 g restantes de chocolate. Remover y dejar templar un poco.
- 9 Verter por encima de la tarta.
- 10 Dejar enfriar en la nevera, mínimo 30 minutos o hasta el momento de consumir.
- 11 Decorar con las nueces pecanas.



Tartas de queso con chocolate

DIFICULTAD

Fácil

RACIONES

14-16 personas

TIEMPO DE PREPARACIÓN

45 min.

TIEMPO DE COCCIÓN

15 min.

Tarta de queso, chocolate blanco y praliné con cobertura de chocolate negro

Ingredientes

- 180 g (1 tableta) de Chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 170 g (1 tableta) de Chocolate Praliné NESTLÉ Postres
- 100 g de Chocolate Negro NESTLÉ Postres
- 400 ml de nata para montar + 100 ml para la cobertura
- 100 ml de leche
- 16 g (2 sobres) de cuajada en polvo
- 400 g de queso blanco cremoso para untar
- 175 g de galletas redondas
- 75 g de mantequilla

Elaboración


- 1 Forrar la base y las paredes de un molde desmoldable de 20 cm con papel de horno.
- 2 Fundir la mantequilla al microondas y mezclarla con las galletas trituradas.
- 3 Repartir la mezcla por la base del molde y apretar con el dorso de una cuchara dejando una capa uniforme. Guardar en el frigorífico.
- 4 Poner a calentar los 200 ml de nata, 200 g de queso y la tableta de chocolate blanco troceado, e ir removiendo a fuego suave hasta que se funda.
- 5 Mezclar 1 sobre de cuajada con 50 ml de leche. Incorporarla e ir removiendo unos minutos hasta que empiece a espesar ligeramente.
- 6 Verter la mezcla en el molde y refrigerar mínimo unas 2 horas.
- 7 Preparar la siguiente capa de chocolate praliné, de la misma manera: poner a calentar los 200 ml de nata, 200 g de queso y la tableta de chocolate praliné troceado, e ir removiendo a fuego suave hasta que se funda.
- 8 Mezclar 1 sobre de cuajada con los 50 ml de leche restantes. Incorporarla e ir removiendo unos minutos hasta que empiece a espesar ligeramente.
- 9 Verter la mezcla encima de la capa de chocolate blanco y refrigerar de nuevo unas 2 horas más.
- 10 Cobertura: Poner los 100 ml de nata para montar a calentar y llevar a ebullición. Fuera del fuego, añadir los 100 g de chocolate negro troceado y mezclar.
- 11 Sacar la tarta del refrigerador y desmoldar. Verter la cobertura por encima y refrigerar mínimo una hora.




Roscones de Reyes


DIFICULTAD
Media


RACIONES
14-16
personas


TIEMPO
DE PREPARACIÓN
45 min.


TIEMPO
DE COCCIÓN
25 min.

Roscón de Reyes con chocolate negro

*Rellénalo con el chocolate
que más te guste*

Ingredientes

- Trufa: 400 g (2 tabletas) de Chocolate NESTLÉ Postres Negro
- 500 ml de nata para montar
- Roscón: 500 g de harina de fuerza
- 125 g de azúcar + 25 g para decoración
- 2 huevos + 1 para pincelar
- 70 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 25 g de levadura fresca
- 100 ml de leche

- 1 cucharadita de sal
- 2 cucharadas de agua de azahar + unas gotas para el azúcar
- 1 limón
- 1 naranja
- Decoración: 75 g de frutas-confitadas
- 1 haba seca
- 1 figurita de rey

Elaboración

- 1 Trufa: Calentar la nata y cuando arranque a hervir, retirar el cazo y añadir el chocolate troceado. Remover hasta fundir y refrigerar mínimo 3 horas.
- 2 Roscón: Poner en el bol del robot de amasar, la harina de fuerza, el azúcar, la sal, la ralladura de la naranja y el limón, la mantequilla a trocitos, los huevos, el agua de azahar y la levadura diluida en la leche templada.
- 3 Amasar hasta que la masa quede fina y elástica.
- 4 Darle forma de bola y dejar reposar tapada con papel film pintado con un poco de aceite, en un bol también pintado con aceite, hasta que doble su tamaño.
- 5 Apretar un poco la masa y hacer un agujero en el centro. Ir dándole vueltas, hasta dejar la forma del roscón. Poner encima de un papel de horno.
- 6 Tapar y dejar doblar su tamaño.
- 7 Pre calentar el horno a 180°.
- 8 Pintar con el huevo batido, repartir la fruta confitada y el azúcar mojado en unas gotas de agua de azahar.
- 9 Hornear unos 15 minutos y cubrir con papel de aluminio. Cocer unos 10 minutos más.
- 10 Dejar enfriar y partirlo por la mitad.
- 11 Sacar la trufa de la nevera y montar con unas varillas eléctricas. Repartir la trufa y poner el rey y la haba. Tapar con la otra mitad y servir.

Con chocolate
blanco



Con chocolate
con leche



Nestlé
POSTRES

Negro



Nestlé
POSTRES

Blanco

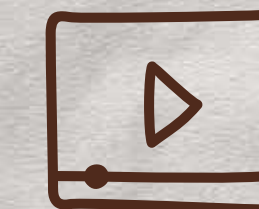


Nestlé
POSTRES

Leche



Nestlé
POSTRES



Consulta aquí
la video receta



Estas Navidades

Fúndete de placer

con

Nestlé Postres



Descubre estas y más recetas en www.nestlepostres.es

