



Felicidades

Recetas para celebrar
a lo grande



Grandes recetas para festejar a lo grande

Dulces para celebrar

Tarta cebra de queso con chocolate con leche y chocolate blanco	03
Tarta Sacher	04
Pastel de piña invertida en freidora de aire	05
Tarta de chocolate blanco	06
Layer cake de chocolate negro 70%	07
Glasa de leche condensada	08

Prepara una buena cena con los tuyos

Canapés de hojaldre	09
Tartaletas de guacamole y gambones	10
Empanadas de pollo	11
Huevos Villaroy	12
Salmón a la toscana	13
Pizza carbonara trufada	14
Café bombón con chocolate y espuma de leche	15



Dulces para celebrar

Tarta cebra de queso con chocolate con leche y chocolate blanco



Dificultad:

 INTERMEDIO

Porciones:

 12 PERSONAS

Preparación:

 25 MIN.

Ingredientes

- 1 tableta de chocolate con leche NESTLÉ Postres
- 1 tableta de chocolate blanco NESTLÉ Postres
- 180 g de galletas redondas tipo maría
- 125 g de mantequilla
- 300 g de queso blanco cremoso para untar
- 600 ml de nata para montar
- 125 g de azúcar
- 6 hojas de gelatina



Elaboración

- 01** Triturar las galletas con la mantequilla fundida al microondas.
- 02** Verter en un molde de 24 cm forrado con papel de horno. Aplanar con el dorso de una cuchara y refrigerar.
- 03** Fundir los dos chocolates por separado y reservar.
- 04** Poner las hojas de gelatina a hidratar con agua fría unos 10 minutos.
- 05** Poner a calentar la nata con el azúcar y el queso, e ir removiendo. Cuando esté fundido el queso y sin que arranque a hervir, retirar el cazo del fuego.
- 06** Añadir la gelatina bien escurrida y remover hasta que se funda. Repartir la mezcla en 2 boles.
- 07** Verter cada chocolate en cada uno de los boles y mezclar bien.
- 08** Sacar el molde del refrigerador
- 09** Verter con una cuchara grande (de las de servir) 5 cucharadas de la mezcla de chocolate blanco en el centro. Después la misma cantidad de chocolate con leche, y así sucesivamente, siempre vertiendo en el centro, hasta acabar con las dos mezclas.
- 10** Refrigerar un mínimo de 4-6 horas. Desmoldar y servir.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Se pueden sustituir las galletas tipo María por galletas tipo Digestive.



Dulces para celebrar

Tarta Sacher



Dificultad:

 INTERMEDIO

Porciones:

 12 PERSONAS

Preparación:

 30 MIN.

Cocción:

 50 MIN.

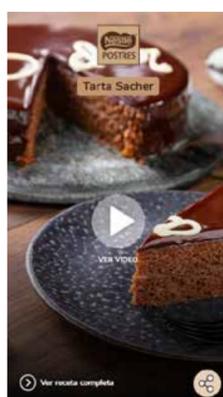
Ingredientes

- 400 g (2 tabletas) de chocolate negro NESTLÉ Postres (175 g para el bizcocho y 225 g para la cobertura)
- 6 huevos
- 200 g de azúcar
- 125 g de harina
- 50 g de harina de almendras
- 8 g de levadura química
- 80 g de mermelada de albaricoque
- 100 ml de agua
- 225 g de mantequilla (75 g para la cobertura + 150 g para el bizcocho)



Elaboración

- 01** Precalentar el horno a 180° y empezar con la Tarta Sacher.
- 02** Fundir los 175 g de chocolate con 150 g de mantequilla en el microondas a baja potencia. Remover hasta integrar y dejar templar un poco.
- 03** Batir los huevos con el azúcar hasta que dupliquen su tamaño. Incorporar la crema de chocolate y remover hasta que se integre.
- 04** Añadir la harina de almendras, la levadura y la harina tamizada y mezclar con una espátula hasta que esté bien integrado.
- 05** Verter la masa en un molde de 22 cm forrado con papel de horno.
- 06** Hornear unos 45 min el pastel Sacher para un postre 10.
- 07** Retirar el aro del molde y dejar enfriar sobre una rejilla.
- 08** Una vez frío, cortar la parte superior para que quede recto, y después, cortar en dos capas. Dar la vuelta al bizcocho. Pinchar las dos capas con dos palillos alineados a cada una de ellas.
- 09** Rellenar con la mermelada de albaricoque.
- 10** Pasar un pincel alrededor de la tarta para retirar las migas, y quitar los palillos.
- 11** Cobertura de la Tarta Sacher: Poner el agua en un cazo a calentar, añadir el chocolate a trozos y la mantequilla. Remover hasta que el chocolate esté fundido.
- 12** Poner el bizcocho encima de una rejilla sobre una bandeja para recoger la ganache que irá cayendo. Verter por encima la ganache hasta cubrirlo por completo. Repetir una vez más con la ganache sobrante que haya caído en la bandeja. Dejar enfriar en la nevera una hora aproximadamente la tarta de chocolate Sacher.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Sustituir la mermelada de albaricoque por otro sabor al gusto. Puede fundirse un poco de chocolate blanco Nestlé Postres para escribir el nombre de la tarta.



Vegetariano

Dulces para celebrar

Pastel de piña invertida en freidora de aire



Dificultad:

FÁCIL

Porciones:

8 PERSONAS

Preparación:

5 MIN.

Cocción:

45 MIN.

Ingredientes

- 250 g de leche condensada LA LECHERA
- 200 g de piña en su jugo
- 120 g de harina
- 90 ml de aceite de girasol
- 40 g de mantequilla
- 40 g de azúcar moreno
- 10 g de levadura en polvo
- 2 huevos
- Ralladura de 1/2 limón



Elaboración

- 01** En un molde forrado con papel vegetal, añadir la mantequilla fundida y espolvorear el azúcar moreno por encima. Repartir por encima las rodajas de piña.
- 02** En un bol, batir el resto de los ingredientes.
- 03** Verter la masa en el molde y cubrir con papel de aluminio presionando el borde del molde.
- 04** Cocinar durante 45 min a 200°C. Sacar el papel de aluminio en los últimos 3 min de cocción.
- 05** Dar la vuelta al bizcocho y dejar enfriar.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Decorar con cerezas en almíbar.

Dulces para celebrar

Tarta de chocolate blanco



Dificultad:

 INTERMEDIO

Porciones:

 20 PERSONAS

Preparación:

 60 MIN.

Cocción:

 55 MIN.

Ingredientes

- 2 tabletas de chocolate blanco NESTLÉ Postres
- 225 g de harina
- 225 g de azúcar
- 10 g de levadura química
- 1 pizca de sal
- 325 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1/2 cucharadita de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 325 ml de leche entera
- 200 g de azúcar glas
- 75 g de mermelada de melocotón



Elaboración

- 01** Preparar el bizcocho: Precalentar el horno a 170°.
- 02** Fundir 1 tableta de chocolate blanco al baño maría o al microondas.
- 03** Batir 125 g de mantequilla con el azúcar hasta formar una crema.
- 04** Añadir los huevos de uno en uno y la esencia de vainilla.
- 05** Mezclar la harina tamizada con la levadura y la pizca de sal e incorporar en tres veces alternando con la leche (225 ml).
- 06** Añadir el chocolate blanco a la preparación y remover hasta tener una mezcla homogénea.
- 07** Verter la preparación en dos moldes de 18 cm forrados con papel de horno.
- 08** Hornear unos 50-55 min. Cubrir a los 35 min con papel de aluminio.
- 09** Enfriar 10 min en el molde, desmoldar y acabar de enfriar en una rejilla.
- 10** Cortar cada bizcocho en dos discos. Si ha quedado un poco de montañita cortar también para dejar los 4 discos planos.
- 11** Repartir en tres discos la mermelada.
- 12** Preparar la buttercream: Fundir la otra tableta de chocolate al baño maría o microondas y dejar enfriar a temperatura ambiente, removiendo de vez en cuando.
- 13** En un robot de cocina, o un bol grande, colocar el azúcar glas, la mantequilla y 100 ml de leche.
- 14** Batir con varillas eléctricas a velocidad baja, hasta que los ingredientes queden integrados. Después unos 4 o 5 min a velocidad media.
- 15** Añadir el chocolate blanco y batir de nuevo a velocidad media unos 2 min hasta que el chocolate blanco quede totalmente incorporado.
- 16** Cubrir los 3 discos con mermelada con una fina capa de crema
- 17** Colocar uno encima de otro y acabar con el otro disco.
- 18** Recubrir toda la tarta con una fina capa de buttercream y refrigerar unos 20 min.
- 19** Acabar de cubrir todo el bizcocho con más crema. Dejar toda una capa lisa o decorar con boquilla y haciendo unos surcos de abajo a arriba con una espátula o un cuchillo.



El truco del Chef

Sustituir la mermelada de melocotón por otra al gusto. Decorar con sprinkels



Dulces para celebrar

Layer cake de chocolate negro 70%



Dificultad:

 INTERMEDIO

Porciones:

 20 PERSONAS

Preparación:

 40 MIN.

Cocción:

 40 MIN.

Ingredientes

- Bizcochos: 2 yogures natural NESTLÉ
- 2 medidas del vaso de yogur de leche condensada LA LECHERA
- 2 medidas del vaso de yogur de aceite de girasol
- 6 medidas del vaso de yogur de harina
- 6 huevos medianos
- 32 g (dos sobres) de levadura química
- Relleno de chocolate: 510 g (3 tabletas) de Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres + 100 g para la cobertura
- 375 ml de nata para montar + 100 ml para la cobertura



Elaboración

- 01** Precalentar el horno a 180°C.
- 02** En un bol poner el yogur y utilizando el mismo vaso añadir la leche condensada y el aceite de girasol. Batir hasta que quede todo bien integrado.
- 03** Agregar los huevos y mezclar.
- 04** Añadir las 6 medidas de harina y la levadura tamizándolas previamente. Mezclar con varillas hasta que quede una masa fina y sin grumos.
- 05** Repartir la mezcla en dos moldes de 20 cm previamente engrasados y enharinados. Hornear unos 35-40 minutos.
- 06** Retirar del horno enfriar unos minutos, desmoldar y acabar de enfriar en una rejilla.
- 07** Una vez fríos cortar la montaña superior que se forma y dividir cada uno en dos mitades.
- 08** Calentar la nata para el relleno y retirar del fuego cuando llegue a ebullición, añadir el chocolate troceado y remover hasta fundir. Dejar enfriar completamente.
- 09** Montar ligeramente con varillas el relleno de chocolate y poner en una manga pastelera.
- 10** Cubrir la primera capa de bizcocho con la crema de chocolate, poner la segunda capa, volver a cubrir y así hasta terminar las capas de bizcocho. Pasar una espátula alrededor del pastel para alisar el relleno (si ha quedado crema repartirla y alisar con la espátula).
- 11** Calentar la nata de la cobertura y retirar del fuego cuando llegue a ebullición. Añadir el chocolate troceado y remover hasta fundir.
- 12** Verter el chocolate en el pastel dejando caer por los laterales. Decorar con fruta fresca.



El truco del Chef

Hacer otro bizcocho si se quiere conseguir mayor altura.



Dulces para celebrar

Glasa de leche condensada



Dificultad:

FÁCIL

Porciones:

20 PERSONAS

Preparación:

5 MIN.

Ingredientes

- 200 g de leche condensada LA LECHERA
- 15 g de leche en polvo SVELTESSE (10 g para la de vainilla + 5 g para la de matcha)
- 8 g de cacahuete en polvo
- 5 g de té matcha
- 1 gota de extracto de vainilla



Elaboración

- 01** Para la glasa de chocolate: Mezclar 50 g de leche condensada con los 5 g de cacao puro en polvo.
- 02** Para la glasa de vainilla: Mezclar 50 g de leche condensada con 10 g de Sveltesse y 1 gota de esencia de vainilla.
- 03** Para la glasa de cacahuete: Mezclar 50 g de leche condensada con los 8 g de cacahuete en polvo.
- 04** Para la glasa de té matcha: Mezclar 50 g de leche condensada con 3 g de té matcha en polvo y 5 g de Sveltesse.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Puedes sustituir la vainilla por el aromatizante que prefieras.

Prepara una buena cena con los tuyos

Canapés de hojaldre

Buitoni

Dificultad:

FÁCIL

Porciones:

12 PERSONAS

Preparación:

15 MIN.

Cocción:

25 MIN.

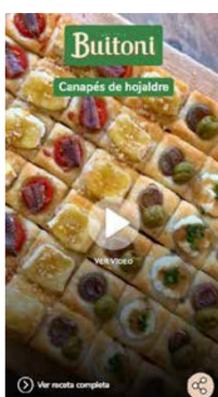
Ingredientes

- 2 masas de hojaldre rectangular BUITONI
- 100 g de queso blanco cremoso
- 60 g de tomates cherry (12 mitades)
- 10 g de anchoas en aceite de oliva (en 12 trocitos)
- 70 g de queso brie (en 12 trocitos)
- 10 g de nueces picadas
- 10 g de miel
- 30 g de chalotas en rodajas
- 25 g de aceitunas verdes (12 unidades)
- 40 g de queso de cabra
- 25 g de cebolla caramelizada
- Pimienta de colores
- Cebollino picado (al gusto)



Elaboración

- 01** Precalentar el horno a 200°C.
- 02** Desenrollar las masas de hojaldre sobre las hojas de papel que las envuelve y cubrir una de ellas con una capa fina de queso blanco cremoso. Colocar la otra masa encima del queso y presionar ligeramente con los dedos.
- 03** Hacer 8 cortes por el lado largo y otros 6 por el lado corto, con ayuda de un corta pizzas, obteniendo 48 cuadraditos de masa.
- 04** Marcar el centro de cada cuadrado con la base del corta pizzas o de un tapón para formar un hueco redondo.
- 05** Repartir los ingredientes por las diferentes columnas, alternando los ingredientes para obtener 2 columnas de cada uno de los tipos de canapé: tomates y anchoas; queso brie; chalotas y aceitunas; queso de cabra y cebolla caramelizada.
- 06** Hornear unos 25 minutos.
- 07** Sacar del horno y poner la miel y las nueces sobre el queso brie en caliente. Antes de servir, añadir pimienta a los canapés de tomate y cebollino a los de queso de cabra.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Se pueden añadir hierbas frescas al gusto al queso cremoso antes de untarlo para un extra de sabor.



Prepara una buena cena con los tuyos

Tartaletas de guacamole y gambones

Buitoni

Dificultad:



Porciones:



Preparación:



Cocción:



Ingredientes

- 1 paquete de masa para empanadas (estilo argentino) BUITONI
- 350 g de guacamole
- 500 g de gambones
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- Pimienta
- Sal



Elaboración

- 01** Precalentar el horno a 200°C.
- 02** Colocar las masas de empanada estilo argentino en las tartaletas. Pinchar con un tenedor y hornear durante unos 18-20 min. Desmoldar.
- 03** Saltear los gambones con el aceite a fuego alto, durante 1 min. Salpimentar al gusto.
- 04** Repartir el guacamole sobre la base de las tartaletas y repartir los gambones.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Servir con un trocito de lima para exprimir sobre los gambones. Decorar con cilantro, cebolla morada, etc.



Prepara una buena cena con los tuyos

Empanadas de pollo



Dificultad:

FÁCIL

Porciones:

6 PERSONAS

Preparación:

20 MIN.

Cocción:

35 MIN.

Ingredientes

- 1 paquete de masa para empanadas (estilo argentino) BUITONI
- 196 ml (1brik) de leche evaporada para cocinar IDEAL
- 25 g de mantequilla
- 25 g de harina
- 250 g de pollo hervido desmechado
- 100 g de cebolla
- 75 g de champiñones
- 2 cucharadas de aceite de oliva
- 1 huevo (para pincelar)
- Sal
- Pimienta



Elaboración

- 01** Picar la cebolla muy fina y cortar los champiñones en láminas.
- 02** Sofreír la cebolla y los champiñones en una sartén con el aceite caliente hasta que estén bien pochados. Añadir el pollo, la sal y la pimienta al gusto.
- 03** En una olla, poner a calentar la mantequilla y cuando esté fundida, añadir la harina e ir removiendo con ayuda de unas varillas hasta que empiece a dorarse.
- 04** Verter poco a poco la leche evaporada IDEAL, removiendo continuamente con unas varillas hasta que espese. Salpimentar.
- 05** Mezclar la bechamel con el sofrito. Reservar el relleno en la nevera hasta que esté completamente frío, tapado a piel con papel film.
- 06** Precalentar el horno a 200° C.
- 07** Repartir el relleno sobre las masas para empanadas, presionando para que quede compacto. Opcional: humedecer los bordes con agua.
- 08** Cerrar las empanadas con repulgue o con un tenedor.
- 09** Colocar sobre una bandeja de horno con papel vegetal.
- 10** Pincelar con huevo batido y hornear durante unos 20 min.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Añadir cebollino picado al relleno. También puedes añadir un poco de nuez moscada.



Prepara una buena cena con los tuyos

Huevos Villaroy



Dificultad:

 FÁCIL

Porciones:

 6 PERSONAS

Preparación:

 45 MIN.

Cocción:

 25 MIN.

Ingredientes

- 392 ml (2 brik peq.) de leche evaporada para cocinar IDEAL
- 12 huevos de codorniz
- 50 g de mantequilla
- 35 g de harina + harina para rebozar
- 2 huevos batidos para rebozar
- Panko para rebozar
- Sal
- Pimienta blanca
- Nuez moscada
- Aceite para freír



Elaboración

- 01** Cocer los huevos de codorniz durante 1 minuto y medio en abundante agua hirviendo. Retirar y enfriar en un bol con agua fría y hielo.
- 02** Pelar los huevos con mucho cuidado y reservar.
- 03** En un cazo calentar a fuego suave la mantequilla.
- 04** Cuando empiece a fundirse, añadir la harina e ir removiendo con ayuda de unas varillas hasta que empiece a dorarse.
- 05** Verter la leche evaporada IDEAL a temperatura ambiente, junto con una pizca de sal, la nuez moscada y la pimienta al gusto.
- 06** Remover con las varillas continuamente de manera que quede una mezcla homogénea y sin grumos, hasta que alcance el punto de ebullición, unos 5 minutos. Dejar templar la bechamel.
- 07** En una bandeja con 12 trozos individuales de papel film, verter una cucharada sopera de bechamel en cada uno, colocar el huevo cocido encima y verter otra cucharada de bechamel encima. Repetir el proceso con el resto de los huevos.
- 08** Envolver con papel film el huevo con la bechamel y refrigerar durante un mínimo de 1 hora, hasta que la bechamel esté fría.
- 09** Retirar el film y rebozar los huevos primero por harina, luego por huevo batido y por último rebozar con panko.
- 10** Freír en abundante aceite caliente a fuego medio hasta que el rebozado este dorado.
- 11** Retirar sobre papel absorbente para retirar el exceso de aceite.



El truco del Chef

Con este tiempo de cocción la yema quedará semi líquida, si se quiere más cocido alargar el tiempo de cocción. Se pueden sustituir los huevos de codorniz por huevos de gallina. Si no se tiene panko se pueden rebozar con pan rallado.



Prepara una buena cena con los tuyos

Salmón a la toscana



Dificultad:

 FÁCIL

Porciones:

 4 PERSONAS

Preparación:

 10 MIN.

Cocción:

 15 MIN.

Ingredientes

- 196 ml (1 brik peq.) de leche evaporada para cocinar IDEAL
- 400 g de salmón fresco en filetes sin piel ni espinas
- 1 cucharada de aceite de oliva virgen extra
- 70 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 80 g de espinacas
- 100 g de tomate cherry pera
- 10 g de queso parmesano rallado
- Sal
- Pimienta



Elaboración

- 01** Secar bien el salmón y marcarlo en una sartén bien caliente con el aceite de oliva, 2 minutos por cada lado. Salpimentar y reservar.
- 02** Picar muy fina la media cebolla y los ajos. Sofreír en la misma sartén durante 3 minutos. Lavar y cortar los cherrys por la mitad. Añadir a la sartén el orégano y los tomates. Cocinar 3 minutos más.
- 03** Añade la leche evaporada para cocinar Ideal con el parmesano, sal y pimienta al gusto.
- 04** Añadir las espinacas y rehogar 2-3 minutos.
- 05** Añadir el salmón, tapar y cocinar unos 2-3 minutos más a fuego bajo.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

En lugar de tomates frescos, se pueden utilizar tomates secos en aceite de oliva; en este caso, se añadirían troceados a la vez que las espinacas.

Prepara una buena cena con los tuyos

Pizza carbonara trufada

Buitoni

Dificultad:

FÁCIL

Porciones:

4 PERSONAS

Preparación:

10 MIN.

Cocción:

14 MIN.

Ingredientes

- 1 masa para pizza finissima redonda BUITONI
- 80 gr de creme fraîche
- 50 g mozzarella fresca o 30 g de mozzarella rallada
- 40 g de queso parmesano (rallado)
- 40 g de panceta (en lonchas finas)
- 1 huevo
- 15 g de salsa de trufa o tartufata
- Pimienta negra



Elaboración

- 01** Precalentar el horno a 220° C.
- 02** Desenrollar la masa de pizza sobre el papel que la envuelve.
- 03** Mezclar la creme fraîche con el parmesano, pimienta, la salsa de trufa y la clara del huevo, reservar la yema en la nevera para después.
- 04** Repartir la crema por la masa dejando los bordes sin cubrir.
- 05** Colocar las lonchas de panceta, y la mozzarella fresca desmenuzada.
- 06** Hornear sobre la rejilla del horno unos 14 minutos.
- 07** Finalizar colocando en el centro la yema de huevo para romperla antes de consumir.
- 08** Espolvorear con pimienta y servir.



Puedes ver el vídeo en nuestra página web [aquí](#).



El truco del Chef

Servir con cebollino picado.



Prepara una buena cena con los tuyos

Café bombón con chocolate y espuma de leche



Dificultad:

 FÁCIL

Porciones:

 1 PERSONA

Preparación:

 5 MIN.

Ingredientes

- 25 g de leche condensada LA LECHERA
- 25 g de chocolate negro NESTLÉ Postres
- 1 cápsula de NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Intenso
- Espuma de leche (al gusto)



Elaboración

- 01** Fundir el chocolate en el microondas o al baño maría.
- 02** Preparar 100 ml de café Dolce Gusto Espresso Intenso.
- 03** Verter la leche condensada en el vaso, añadir el chocolate fundido formando una segunda capa.
- 04** Añadir el café y encima la espuma de leche al gusto.



El truco del Chef

Espolvorear con unas virutas de chocolate rallado.



Disfruta de tu cumpleaños y de más recetas de temporada en:

www.nestlecocina.es

Síguenos y disfruta más de la cocina

