



RECETARIO DE NAVIDAD





RECETARIO DE NAVIDAD

Mousse de chocolate con
leche on dos ingredientes



Trufas de chocolate y pistacho



Piñas de polvorón y chocolate



Vasitos de tres chocolates
en texturas para Navidad



Tableta de chocolate de tiramisú



Abeto Brownie



Fudge para Navidad



Tarta de la abuela de turrón



Renos de chocolate
con leche y pretzels



Trufas de cheesecake y
chocolate blanco con frambuesas



Mini tronco navideño
de chocolate y turrón



Tarta tres chocolates
con crumble de avellanas



Roscón de reyes
con chocolate negro





FÁCIL



6

PERSONAS



10 min

DE PREPARACIÓN

Mousse de chocolate con leche con dos ingredientes

PREPARACIÓN

- 1 Para empezar la mousse de chocolate, fundir el chocolate troceado, junto con 75 ml de nata a temperatura ambiente, al baño maría o en el microondas según las instrucciones en el embalaje. Dejar enfriar unos 5 min, removiendo de vez en cuando.
- 2 Batir la nata con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que esté casi montada.
- 3 Añadir la mitad de la nata a la mezcla de chocolate y mezclar con movimientos suaves y envolventes hasta que quede una mezcla homogénea. Añadir a la nata restante la mezcla anterior, y mezclar con movimientos suaves y envolventes.
- 4 Sugerencia de decoración: decora las mousses con forma de reno utilizando dos nueces en mitades para hacer los cuernos, un par de ojos de azúcar y una grosella para la nariz.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 200 ml de nata para montar fría + 75 ml a temperatura ambiente
- 6 grosellas (decoración, opcional)
- 12 mitades de nueces (decoración, opcional)
- 12 ojos de azúcar comestibles (decoración, opcional)

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



10
PERSONAS



40 min
DE PREPARACIÓN

Trufas de chocolate y pistacho

PREPARACIÓN

- 1 Fundir el chocolate blanco según las instrucciones del envoltorio.
- 2 Triturar los pistachos con el chocolate blanco y la nata caliente, hasta que quede una masa fina. Dejar enfriar en la nevera unas 4 horas, hasta que la masa coja consistencia. También se puede dejar toda la noche.
- 3 Formar 20 bolitas de unos 25 g.
- 4 Fundir el chocolate negro con el aceite según las instrucciones del envoltorio.
- 5 Sumergir las bolitas y pasar a una rejilla o una bandeja con papel del horno. Refrigerar un mínimo de 1 hora.

INGREDIENTES

- 1 tableta y media de **Chocolate Blanco NESTLÉ Postres**
- 1 tableta de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 150 g de pistachos
- 100 ml de nata para montar
- 1 cucharada de aceite de coco

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



8

PERSONAS



25 min

DE PREPARACIÓN

Piñas de polvorón y chocolate

PREPARACIÓN

- 1 Desmenuzar los polvorones y mezclar con 10 g del chocolate negro 70% fundido hasta obtener una masa uniforme.
- 2 Formar dos conos con la masa sobre una superficie plana con papel de horno, que serán la base de las dos piñas.
- 3 Clavar los Chocapic alrededor de cada cono para simular las escamas de la piña. Refrigerar 10 minutos.
- 4 Fundir el chocolate restante. Colocar las piñas sobre una rejilla y verter el chocolate fundido por encima hasta bañarlas por completo. Refrigerar hasta que el chocolate se haya endurecido.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres**
- 200 gramos de polvorones de almendra
- Cereales Chocapic NESTLÉ

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



10
PERSONAS



30 min
DE PREPARACIÓN



5 min
DE COCCIÓN

Vasitos de tres chocolates en texturas

PREPARACIÓN

- 1** Crema de chocolate con leche: Calentar la nata en un cazo. Cuando arranque a hervir, retirar el cazo y añadir el chocolate con leche troceado. Remover hasta fundir totalmente. Refrigerar un mínimo 3 horas. Para montar bien la trufa, esta debe de estar muy fría.
- 2** Crema de chocolate Negro 70%: Poner en un bol el chocolate negro 70% troceado. Calentar los 125 ml de nata y cuando arranque a hervir, verter en el bol sobre el chocolate. Mezclar bien y repartir en los vasos de presentación.
- 3** Refrigerar 30 minutos y mientras preparar la crema de chocolate blanco.
- 4** Crema de chocolate Blanco: Fundir el chocolate blanco junto con la leche al microondas y dejar templar.
- 5** Batir junto al mascarpone, y repartir la crema encima del chocolate negro 70%.
- 6** Dejar refrigerar mínimo 2 horas.
- 7** Montar la trufa con unas varillas eléctricas, y disponerla en una manga pastelera con boquilla rizada. Repartirla en los vasos o refrigerar hasta el momento de consumir.

INGREDIENTES

- Crema de chocolate negro 70%: 100 g de **Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres**
- Crema de chocolate blanco: 100 g de **Chocolate Blanco NESTLÉ Postres**
- 125 g de mascarpone
- Crema de chocolate con leche: 100 g de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 50 ml de leche
- 125 ml de nata para montar + 150 ml para la Crema de chocolate con leche



FÁCIL



8

PERSONAS



15 min

DE PREPARACIÓN

Tableta de chocolate de tiramisú

PREPARACIÓN

- 1 Fundir la tableta de chocolate negro siguiendo las instrucciones del envoltorio.
- 2 Verter en el molde y dar la vuelta sobre un bol para retirar el exceso y reservar. Refrigerar y mientras preparar el relleno.
- 3 Fundir el chocolate blanco siguiendo las instrucciones del envoltorio y dejar templar un poco.
- 4 En un bol, añadir el mascarpone y el chocolate blanco. Mezclar hasta integrar bien los dos ingredientes.
- 5 Repartir la crema sobre la capa de chocolate negro.
- 6 Bañar los bizcochos en el café y colocar sobre la mezcla anterior, presionar ligeramente con los dedos y dejar un pequeño espacio en los bordes.
- 7 Fundir al microondas el chocolate negro que habíamos reservado si se ha endurecido demasiado y rellenar el molde. Dar unos golpecitos.
- 8 Refrigerar un mínimo de 2 horas antes de desmoldar y servir.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 70 g de chocolate Blanco NESTLÉ Postres
- 125 g de mascarpone
- 6 bizcochos duros de huevo o savoiardi (46 g)
- 2 Cápsulas de **NESCAFÉ Dolce Gusto Espresso Intenso**

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



14
PERSONAS



25 min
DE PREPARACIÓN



30 min
DE COCCIÓN

Abeto de brownie navideño con cobertura de chocolate

PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180°C.
- 2 Fundir el chocolate troceado junto con la mantequilla en el microondas a baja potencia.
- 3 Batir los huevos con la vainilla y los azúcares.
- 4 Añadir el chocolate con la mantequilla y la harina tamizada y mezclar.
- 5 Verter la mezcla a un molde de silicona con forma de abeto de unos 30x24 cm.
- 6 Hornear unos 25-30 minutos. Dejar enfriar y desmoldar el brownie dándole la vuelta sobre una rejilla.
- 7 Cobertura: Poner la nata en un cazo al fuego y retirar cuando llegue a ebullición. Añadir el chocolate y mezclar bien.
- 8 Cubrir con la cobertura de chocolate. Dar unos golpecitos a la rejilla para que se distribuya uniformemente.

INGREDIENTES

- 2 tabletas de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres** (200 g para el brownie + 200 g para la cobertura)
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 125 g de azúcar
- 60 g de azúcar moreno
- 50 g de harina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Cobertura: 200 ml de nata para montar

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



12
PERSONAS



5 min
DE PREPARACIÓN



5 min
DE COCCIÓN

Fudge para Navidad

PREPARACIÓN

- 1 Poner a calentar el chocolate, la leche condensada y la mantequilla al baño maría.
- 2 Ir removiendo y mezclando hasta que se fundan. También puede hacerse al microondas a baja temperatura y a intervalos cortos de tiempo, removiendo cada vez.
- 3 Añadir los frutos secos y mezclar.
- 4 Repartir la mezcla en un molde rectangular forrado con papel de horno.
- 5 Dejar enfriar en la nevera 2 horas aproximadamente.
- 6 Desmoldar, cortar y rebozar en NESQUIK Intenso 100%. Pasar por un colador para retirar el exceso de cacao.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 125 g de **Leche condensada LA LECHERA**
- 25 g de mantequilla
- **NESQUIK** Intenso 100% cacao puro natural (para rebozar)
- 50 g de frutos secos

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



12
PERSONAS



20 min
DE PREPARACIÓN



5 min
DE COCCIÓN

Tarta de la abuela de turrón

PREPARACIÓN

- 1 Disolver la cuajada en 200 ml de leche fría.
- 2 Poner 500 ml de leche a calentar a fuego medio y añadir el turrón. Remover de vez en cuando hasta el turrón se disuelva.
- 3 Añadir la cuajada disuelta en 200 ml de leche, mezclar y dejar que hierva y espese ligeramente.
- 4 Colocar, en un molde rectangular, una primera capa de galletas mojadas en la leche.
- 5 Verter la mitad de la mezcla y colocar otra capa de galletas. Verter la mezcla restante y poner una última capa de galletas. Dejar enfriar en la nevera 1 hora.
- 6 Poner la nata a calentar y cuando empiece a hervir retirar del fuego y añadir el chocolate. Remover hasta que esté fundido y verter por encima de la última capa de galletas.
- 7 Dejar enfriar en la nevera 2 horas.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 800 ml de leche (700 ml para la crema de turrón + 100 ml para mojar las galletas)
- 400 g de turrón blando
- 250 g de galletas tostadas rectangulares
- 200 ml de nata para montar
- 1 sobre cuajada en polvo

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



10
PERSONAS



20 min
DE PREPARACIÓN

Renos de chocolate con leche y pretzels

PREPARACIÓN

- 1 Fundir el chocolate con leche según las instrucciones del envoltorio
- 2 Cortar los pretzels por la mitad para simular los cuernos.
- 3 Sumergir $\frac{3}{4}$ partes de 3 palitos de pretzels juntos. Colocar sobre papel de horno.
- 4 Poner los ojos y el smartie simulando la nariz. Colocar en los pretzels cortados a ambos lados para los cuernos.

Coger un poco de chocolate con un palillo y poner encima de los "cuernos" para que se una bien a los palitos.

- 6 Refrigerar unos 5 minutos hasta que el chocolate se endurezca. Si se van a dejar más tiempo en la nevera, colocar los ojos justo antes de servir pegándolos con un poco más de chocolate fundido.

INGREDIENTES

- 1 tableta (170 g) de **Chocolate con leche NESTLÉ Postres**
- 20 Smarties
- 70 g de pretzels (50 g de palitos de pretzel (60 unidades) + 20 g de pretzels (20 unidades))
- 40 ojos de azúcar

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



6

PERSONAS



20 min

DE PREPARACIÓN

Trufas de cheesecake y chocolate blanco con frambuesas

PREPARACIÓN

- 1 Triturar las galletas.
- 2 Añadir el queso mascarpone y mezclar bien hasta obtener una masa uniforme.
- 3 Coger porciones (18) de la masa y poner una frambuesa en el centro. Dar forma de bolita y colocar sobre un plato con papel de horno.
- 4 Refrigerar mínimo 1 hora.
- 5 Fundir el chocolate blanco con el aceite siguiendo las instrucciones del envoltorio y mezclar bien.
- 6 Colocar las trufas encima de un tenedor y con ayuda de una cuchara cubrirlas con el chocolate.
- 7 Dar unos golpecitos en el bol para que caiga el exceso de chocolate.
- 8 Pasar a una rejilla. Refrigerar unas 2 horas.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate blanco NESTLÉ POSTRES**
- 180 g de galletas tipo digestive
- 200 g de queso mascarpone (a temperatura ambiente)
- 100 g de frambuesas (18 unidades)
- 2 cucharaditas de postre de aceite de coco

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





INGREDIENTES

- 200 g de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 300 g pan brioche (6 rebanadas grandes)
- 180 g de mascarpon
- 150 ml de nata para montar
- 120 g de turrón blando en trocitos



FÁCIL



6
PERSONAS



15 min
DE PREPARACIÓN

Mini tronco navideño de chocolate y turrón

PREPARACIÓN

- 1 Aplanar el pan brioche con la ayuda de un rodillo.
- 2 Repartir el mascarpon y los trocitos de turrón.
- 3 Enrollar sobre si mismos y envolver con papel film.
- 4 Llevar a la nevera por 15 minutos.
- 5 Calentar la nata en un cazo y cuando arranque a hervir añadir el chocolate.
- 6 Mezclar hasta que se funda y quede una mezcla homogénea.
- 7 Cubrir los mini troncos con la cobertura de chocolate.
- 8 Dibujar marcas con un tenedor simulando las vetas del tronco y dejar enfriar.

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



14
PERSONAS



40 min
DE PREPARACIÓN



15 min
DE COCCIÓN

Tarta tres chocolates con crumble de avellanas

PREPARACIÓN

- 1 Triturar las galletas junto con la mantequilla y el turrón.
- 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.

INGREDIENTES

- 170 g (1 tableta) de **Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres**
- 170 g (1 tableta) de **Chocolate Praliné NESTLÉ Postres**
- 1 tableta de **Chocolate Blanco NESTLÉ Postres**
- 600 ml de nata para montar
- 900 ml de leche 24 g (3 sobres) de cuajada en polvo
- Crumble: 50 g de avellanas peladas
- 50 g de azúcar moreno
- 50 g de mantequilla fría
- 50 g de harina



FÁCIL



16
PERSONAS



45 min
DE PREPARACIÓN



25 min
DE COCCIÓN

Roscón de reyes con chocolate negro

PREPARACIÓN

- 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°C.
- 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.

INGREDIENTES

- 2 tabletas de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 500 ml de nata para montar
- 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



ESTA NAVIDAD FÚNDETE DE PLACER

con



Descubre nuestras recetas en
www.nestlepostres.es

