



**MANUAL
PARA QUE**

**LA VIDA SEPA
MÁS RICO**



EL MANUAL PERFECTO PARA CREAR LAS PREPARACIONES MÁS DELICIOSAS EN CASA

CAPÍTULO 1:

CELEBRACIONES

Cheesecake artesanal de maracuyá.....	3
Pie de fresa con helado.....	4
Mousse de moras y arándanos	5
Postre de rollos suizos.....	6
Pie de helado	7

CAPÍTULO 2:

RECETAS AL INSTANTE

Fresas con helado y granola.....	9
Panna cotta de maracuyá	10
Malteada Casero de mora.....	11
Malteada de.....	12
Choco Cono	
Mousse de café.....	13

CAPÍTULO 3:

MAGIA EN CASA

Pops de vainilla.....	15
Postre mágico.....	16
Conejito de malteada mágica	17
Batido diversión.....	18
Pinchos de Platillo.....	19



Capítulo 1:

CELEBRACIONES

Las mejores celebraciones siempre vienen acompañadas de las más dulces recetas. Acompaña esos momentos especiales con estas preparaciones.

CELEBRACIONES



Cheesecake artesanal
maracuyá



Pie de fresa
con helado



Mousse de moras
y arándanos



Postre de
rollos suizos



Pie de
helado



No olvides revisar la playlist
perfecta para estas recetas

AQUÍ



CHEESECAKE ARTESANAL MARACUYÁ

INGREDIENTES:

- 8 paletas Artesanal maracuyá
- 1 barra de mantequilla (de 100gr)
- 1 taza de pulpa de maracuyá
- 28 galletas negras

PREPARACIÓN:

1. Tritura las galletas, mézclalas con la mantequilla derretida hasta que se forme una masa. Coloca esta masa como base en un molde desmontable de 24 cm.
2. Mezcla los helados. Espárcelos encima de la masa para formar una capa.
3. Encima de la capa de helado coloca la pulpa y lleva el molde con la preparación al congelador por dos horas.
4. Coloca los palos de la paleta a los lados del cheesecake para tener una divertida forma de comerlo.



8 porciones



2:30 horas



PIE DE FRESA

INGREDIENTES:

1 litro Crem Helado vainilla fresa

PARA LA MASA:

$\frac{3}{8}$ de barra de margarina (de 125gr)

$\frac{1}{2}$ taza de azúcar en polvo

1 $\frac{1}{2}$ tazas de harina

1 huevo

1 cda de esencia de vainilla

PARA EL RELLENO:

$\frac{1}{8}$ de barra de mantequilla (de 125 gr)

$\frac{1}{4}$ de taza de crema de leche

$\frac{3}{8}$ de taza de azúcar en polvo

3 yemas de huevo

1 taza de harina

ADICIONAL:

2 tazas de mermelada de fresa

1 taza de fresas cortadas en láminas



PREPARACIÓN:

1. Para la masa mezcla todos los ingredientes hasta que se forme una masa uniforme. Estírala y ponla en el molde.

2. Para el relleno, revuelve la mantequilla junto con las yemas y la crema de leche. Luego, agrega el azúcar y la harina y revuelve hasta obtener una mezcla homogénea. Agrega esta mezcla en el molde y lleva al horno a 180°C por 30 minutos.

3. Retira del horno y cubre con la mermelada de fresa, encima coloca una capa de fresas en láminas. Al servir la porción, agrega una bola de helado para acompañar.



12 porciones



60 minutos



MOUSSE DE MORAS Y ARÁNDANOS

INGREDIENTES:

½ litro de Artesanal moras con arequipe
1 ½ tazas de queso de untar
4 tazas de arándanos
¾ de taza de azúcar
¼ de taza de harina

1 cda de sal
¼ de taza de ralladura de limón
1 sobre de gelatina en polvo
1 taza de leche
2 huevos

PREPARACIÓN:

1. Para preparar la salsa, cocina la mitad de los arándanos con la mitad del azúcar, bate hasta lograr una consistencia suave y deja enfriar.
2. Para preparar el bizcocho, bate los huevos con la otra parte del azúcar hasta que doble su tamaño la mezcla. Añade harina, sal y ralladura de limón y mezcla nuevamente. coloca la mezcla en un molde y hornéalo a 180°C por 10 minutos.
3. Derrite el helado y mezcla con la gelatina, agrega el queso, la otra parte de arándanos, leche y vuelve a mezclar. Vierte la mezcla sobre la base de bizcocho, deja enfriar y refrigera por 24 horas.
4. Saca tu postre, colócale la salsa encima y sirve.



6 porciones



25 Horas



POSTRE DE ROLLOS SUIZOS

INGREDIENTES:

- 2 Choco Conos
- 3 tajadas de pan
- ½ taza de chocolate derretido
- ¼ barra de mantequilla derretida



PREPARACIÓN:

1. Junta las tajadas de pan en 1 hilera, moja la hilera con mantequilla, pasa el rodillo por encima y conserva durante 5 minutos.
2. Agrega sobre el pan uniformemente el chocolate derretido y deja secar por 15 minutos.
3. Sobre el pan con chocolate, agrega una capa de helado con tus Choco Conos encima. Conserva en la nevera por 10 minutos.
4. Toma el pan y haz un rollo, luego corta en trozos pequeños y conserva en la nevera por otros 10 minutos.



4 porciones



1 hora



PIE DE HELADO

INGREDIENTES:

- ½ litro Crem Helado vainilla
- ½ litro Crem Helado Jumbo
- 2 tazas de galletas cubiertas de chocolate
- 2 tazas de galletas de soda
- ½ taza de caramelo rallado
- ½ taza de chocolate rallado



PREPARACIÓN:

1. Coloca en un molde una capa de galletas de soda, agrega una capa de helado de chocolate, espolvorea el caramelo encima. Congela durante 1 hora.
3. Agrega a la preparación una capa de helado de vainilla, una capa de galletas de chocolate, otra capa de helado de vainilla, espolvorea el chocolate rallado encima. Sirve y disfruta.



4 porciones



1:30 horas



Capítulo 2:

RECETAS AL INSTANTE

Disfruta de esas preparaciones fáciles y rápidas que siempre te sacarán una sonrisa.
¡El favorito de todos!

RECETAS AL INSTANTE



Fresas con helado y granola



Panna cotta de maracuyá



Malteada Casero de mora



Malteada de Choco Cono



Mousse de café



No olvides revisar la playlist perfecta para estas recetas

AQUÍ



FRESAS CON HELADO Y GRANOLA

INGREDIENTES:

1 litro de Crem Helado vainilla

30 fresas

1 taza de granola.

¼ de taza de mermelada de fresa



PREPARACIÓN:

1. En un vaso agrega una bola de helado, luego agrega un poco de granola y 3 fresas cortadas por la mitad.
2. Luego, agrega otra bola de helado y una capa de la mermelada.
3. Decora en la parte superior con fresas cortadas.



5 porciones



20 minutos



PANNA COTTA DE MARACUYÁ

INGREDIENTES:

PARA LA BASE:

3 Artesanales de maracuyá

½ taza de azúcar

2 cdas de gelatina sin sabor

¼ de taza de agua
1 taza de pulpa de maracuyá natural

PARA LA GELATINA:

3 cdas de azúcar
1 cda de gelatina sin sabor

4 cdas de agua



PREPARACIÓN:

1. Hidrata la gelatina sin sabor colocándola en agua. Pasado 5 minutos llévala al microondas y calienta por 2 minutos para derretirlo.
2. Para la base: pon a calentar los helados junto al azúcar. Una vez disuelto, retira del fuego agrega la gelatina sin sabor y mezcla bien. Coloca esta preparación en vasos y refrigera por 30 minutos.
3. Para la segunda capa: hierva la pulpa con el azúcar hasta que esta se disuelva, agrega la gelatina sin sabor y mezcla. Una vez integrada con el maracuyá deja reposar.
4. Coloca la gelatina encima de la base y refrigera por 1 hora.



3 porciones



2 horas



MALTEADA CASERO DE MORA

INGREDIENTES:

- 5 Caseros de mora
- 1 taza de crema chantilly
- 1 taza de arándanos
- ¼ de taza de moras picadas
- ¼ de taza de maní picado



PREPARACIÓN:

1. Licúa los helados con las moras y la mitad de los arándanos.
2. Sirve y agrega la crema chantilly encima.
3. Decora con el maní y la otra mitad de arándanos.



5 porciones



20 minutos



MALTEADA DE CHOCO CONO

INGREDIENTES:

- 1 Choco Cono
- ¼ de taza de leche
- ¼ de taza de salsa de chocolate



PREPARACIÓN:

1. Mezcla la leche con el helado del Choco Cono (reserva la galleta) y licúa.
2. Coloca la salsa en el vaso y agrega la mezcla.
3. Decora con la galleta encima y disfruta.



1 porción



10 minutos



MOUSSE DE CAFÉ

INGREDIENTES:

4 Artesanales postre de café

1 taza de crema de leche

2 sobres de gelatina sin sabor disuelta

½ de taza de leche condensada

1 cda de café instantáneo

½ taza de arándanos deshidratados

1 cda de crema chantilly



PREPARACIÓN:

1. Licúa los Artesanales con la leche, crema de leche, leche condensada, gelatina sin sabor y café instantáneo.

2. Vierte sobre un molde y refrigera durante 5 horas. Para servir, decora con arándanos y crema chantilly.



4 porciones



5 horas 20 minutos



Capítulo 3

MAGIA EN CASA

Despierta la creatividad en los más pequeños de la casa y el gusto por la creación de postres divertidos.

MAGIA EN CASA



Pops de vainilla



Postre mágico



Conejito de malteada mágica



Batido diversión



Pinchos de Platillo



No olvides revisar la playlist perfecta para estas recetas

AQUÍ



POPS DE VAINILLA

INGREDIENTES:

- 1 litro Crem Helado vainilla
- 1 taza de salsa frutos rojos
- 1 taza de ralladura de coco
- 1 bolsa de palitos de paleta



PREPARACIÓN:

1. En una hielera o moldes cuadrados coloca una capa de helado.
2. Luego, coloca una capa de la salsa, después otra capa de helado.
3. Coloca en el medio los palitos de paleta y lleva tus cubos al congelador por 30 minutos.
4. Desmolda los pops de vainilla de los moldes y decóralos con la ralladura de coco.



5 porciones



45 minutos



VASITO MÁGICO

INGREDIENTES:

- 1 vasito Heladino lluvia de colores
- 1 paquete de galletas negras
- 1 taza de yogurt
- 2 marmelos blancos
- 2 uvas



PREPARACIÓN:

1. Tritura con una cuchara las galletas negras
2. Licúa el helado con el yogurt hasta que quede una mezcla espesa.
3. Vierte la mezcla en un vaso hasta la mitad, luego agrega una capa de las galletas y otra capa de la mezcla.
4. Encima de la mezcla pon los marmelos y delante de ellos las uvas.



1 porción



15 minutos



CONejITO DE MALTEADA MÁGICA

INGREDIENTES:

- 2 paletas Crem Helado Kids Lluvia de colores
- ½ taza de leche
- 1 taza de crema chantilly
- ½ taza de chispas de color rosa
- ½ taza de chips de chocolate de colores
- 4 galletas alargadas
- 1 cda de chocolate derretido



PREPARACIÓN:

1. En un vaso pon el helado, agrega la leche y mezcla bien.
2. Agrega la crema chantilly y encima pon los chips de colores.
3. En cada galleta, unta un poco de chocolate hasta la mitad y sobre este pon las chispas de colores para armar las orejas del conejo, deja secar y pon las orejitas encima del helado



2 porciones



15 minutos



BATIDO DIVERSIÓN

INGREDIENTES:

- 2 vasitos Heladino Lluvia de colores
- 10 cubos de hielo
- 5 fresas
- ½ cda de miel
- 2 tazas de leche
- ½ taza de crema chantilly
- ½ taza de gomitas



PREPARACIÓN:

1. Licúa los helados, las fresas, la leche, los hielos y la miel.
2. Sirve en un vaso, decora con la crema chantilly y las gomitas.



2 porciones



5 minutos



PINCHOS DE PLATILLO

INGREDIENTES:

- 1 Platillo 3 sabores
- 1/4 taza de fresas
- 1 brownie



PREPARACIÓN:

1. Corta el platillo y el brownie en 4 partes iguales.
2. En un pincho coloca una parte del platillo, luego una fresa y luego una parte del brownie.



4 porciones



20 minutos