

Dulces delicias de otoño

# DULCES DELICIAS DE OTOÑO





# GELATINA MOSAICO HALLOWEEN



9

PORCIONES



30

MINUTOS  
\*REFRIGERACIÓN

## INGREDIENTES

- 2 sobres de gelatina sabor uva (25 g c/u), disueltos en 1 litro de agua caliente
- 2 sobres de gelatina sabor naranja (25 g c/u), disueltos en 1 litro de agua caliente
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 naranja, su ralladura
- 4 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en ½ taza de agua y disuelta a baño María

## PREPARACIÓN

- 1** Vierte la gelatina de uva disuelta en un refractario rectangular engrasado y en otro refractario coloca la gelatina de naranja; refrigera hasta que cuajen y córtalas en cubos. Coloca los cubos ya cuajados en un molde para gelatina engrasado.
- 2** Licúa la Leche Condensada LA LECHERA® con la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, la ralladura de naranja y sin dejar de licuar añade poco a poco la grenetina disuelta.
- 3** Vierte lo que licuaste sobre los cubos de gelatina, refrigera hasta que cuaje; desmolda y ofrece.

**Consejo culinario:** Recuerda engrasar tus moldes, de esta forma es más fácil desmoldar la gelatina.

**Consejo nutricional:** Realiza actividad física diariamente por lo menos 30 minutos.



# CUPCAKES DE CALABAZA

12 PIEZAS

40 MINUTOS

## INGREDIENTES

- 1 ½ barras de mantequilla reducida en grasa, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA® Cero\*
- 3 huevos
- 1 taza de puré de calabaza
- 1 cucharada de canela, molida
- 1 ½ tazas de harina de trigo, pasada por un colador

- 1 ½ cucharaditas de polvo para hornear
- ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa\*\*
- ½ taza de aceite vegetal colorante vegetal naranja y verde, para alimentos
- 24 capachillos para cupcakes

### BETÚN

- 2 paquetes de queso crema light, a temperatura ambiente (190 g c/u)
- 3 cucharadas de azúcar glass
- 3 piezas de Chocolate con Leche CARLOS V®, cortados en 4 (9 g c/u)
- 24 ojos de azúcar
- 2 cucharada de almendras, fileteadas

Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Bate la mantequilla hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA® Cero\*, los huevos uno a uno, el puré de calabaza, la canela, la harina de trigo, el polvo para hornear, ½ taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Reducida en Grasa\*\*, el aceite y un poco de colorante naranja. Vierte la mezcla en moldes para cupcakes con los capachillos hasta llenar ¾ partes de su capacidad. Hornea a 180 °C de 20 a 25 minutos o hasta que al introducir un palillo este salga limpio; deja enfriar y retira los capachillos.
- 2 Para el betún, bate el queso hasta acremar, añade el azúcar glass y mezcla hasta integrar. A una cuarta parte del betún añádele un poco de colorante verde bate hasta incorporar, al resto añádele colorante naranja y bate hasta incorporar. Refrigerera por 20 minutos.
- 3 Cubre la superficie de los cupcakes con un poco de betún naranja, para formar las calabazas coloca un cup cake sobre otro uniéndolos por el betún, en la parte superior de la calabaza, inserta al centro un pedazo de Chocolate con Leche CARLOS V®, con el betún verde forma algunas hojas, pega los ojos con el betún y con las almendras simula los dientes. Ofrece.

**Consejo culinario:** Si no tienes colorante color naranja puedes combinar el color rojo con amarillo para obtener un tono naranja.

**Consejo nutricional:** La mantequilla aporta vitamina E.

\*Por ser sin grasa.

\*\*Comparada contra Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® Regular.



 **MOUSSE TUMBA**

 **4 PORCIONES**

 **10 MINUTOS**

### INGREDIENTES

- 1 lata de Media Crema NESTLÉ®, refrigerada
- 4 cucharadas de Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil
- 200g de chocolate amargo, fundido
- 4 galletas de chocolate, molidas
- 4 galletas de vainilla, rectangulares

### PREPARACIÓN

- 1** Bate la Media Crema NESTLÉ® con la Leche Condensada LA LECHERA® Sirve Fácil hasta que doble su volumen.
- 2** Añade  $\frac{3}{4}$  partes del chocolate y bate constantemente hasta integrar por completo. Coloca la mezcla anterior en una manga para pastelería con duya rizada.
- 3** Sirve la mousse en 4 flaneras y refrigera por 10 minutos. Con el chocolate restante forma la palabra RIP en cada galleta y deja secar. Decora cada mousse con las galletas de chocolate y coloca las galletas de vainilla para formar la lápida; ofrece.

**Consejo culinario:** Para montar rápidamente la mousse, puedes refrigerar el bowl de la batidora unas horas antes, para mantener la temperatura adecuada.

**Consejo nutricional:** El chocolate amargo aporta antioxidantes.













# SPIDER CHEESECAKE



8 PORCIONES



25 MINUTOS  
\*REFRIGERACIÓN

## INGREDIENTES

### BASE

- 30 galletas Marías, troceadas (120 g)
- 4 barras de Chocolate con Leche y Arroz Inflado CRUNCH®, fundido a baño María (40 g c/u)

### CHEESECAKE

- 2 paquetes de queso crema, a temperatura ambiente (190 g c/u)
- 1 lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®

- 2 sobres de grenetina (7 g c/u), hidratada en  $\frac{1}{4}$  taza de agua y disuelta a baño María
- 1 taza de crema para batir
- $\frac{1}{2}$  taza de azúcar
- $\frac{1}{2}$  taza de caramelo líquido

## PREPARACIÓN

- 1 Para la base, mezcla el Chocolate con Leche y Arroz Inflado CRUNCH® con las galletas; vacía en un aro forrado con papel aluminio y cubre el fondo con la pasta de galleta. Refrigera durante 10 minutos.
- 2 Para el relleno, bate el queso crema hasta acremar, agrega la Leche Condensada LA LECHERA®, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL y la grenetina. Vierte la mezcla en el molde y refrigera hasta que cuaje. Bate la crema con el azúcar hasta que doble su volumen y reserva en refrigeración.
- 3 Desmolda el cheesecake, unta la crema batida de forma pareja y con el caramelo líquido forma círculos del centro hacia afuera, con un palillo forma las puntas de la telaraña. Sirve y disfruta.

**Consejo culinario:** Puedes decorar con galletas de chocolate o dulces de Halloween.

**Consejo nutricional:** El chocolate aporta energía a tu dieta.



# MANTEMUERTOS

15 PIEZAS

45 MINUTOS  
+REPOSO  
+HORNEADO

## INGREDIENTES

- 1 ½ sobres de levadura (11 g c/u)
- 1 cucharadita de azúcar
- 5 cucharadas de agua tibia
- 5 ⅓ tazas de harina
- ¾ taza de azúcar
- 1 lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 1 huevo
- 1 yema de huevo
- 1 ½ cucharaditas de esencia de azahar
- 2 barras de mantequilla, a temperatura ambiente (90 g c/u)
- 15 capacillos
- 1 huevo, para barnizar
- ½ barra de mantequilla, fundida (45 g)
- 1 taza de azúcar

Horno precalentado a 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Mezcla la levadura con 1 cucharadita de azúcar y el agua tibia, espera hasta que doble su volumen. Forma una fuente con la harina, previamente pasada por un colador y ¾ taza de azúcar, vierte en el centro la levadura fermentada, la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, el huevo, la yema, la esencia de azahar y la mantequilla. Mezcla todos los ingredientes hasta formar una pasta. Amásala y golpéala contra la mesa hasta que esté tersa, elástica y no se te pegue en los dedos. Colócala en un recipiente grande previamente engrasado, cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen.
- 2 Reserva una cuarta parte de la masa para formar los huesos. Divide en 15 partes iguales y forma bolas, colócalas en un molde para cupcakes con capacillos, cubre con papel adherente y déjala reposar en un lugar tibio hasta que doble su volumen. Con la masa que reservaste forma 30 tiras para los huesitos y 15 bolitas pequeñas, coloca los huesitos y las bolitas en una charola con papel encerado; refrigera.
- 3 Forma los mantemuertos colocando dos huesitos cruzados sobre los panes que formaste y en la parte superior coloca una bolita para simular el cráneo. Barniza con huevo y hornea a 180 °C de 15 a 17 minutos. Retira del horno, barniza con la mantequilla y espolvorea con azúcar.

**Consejo culinario:** Recuerda cubrir la masa con un paño húmedo o papel adherente para alimentos una vez que dejes fermentando, de lo contrario se formará una costra que impedirá el crecimiento de la masa.

**Consejo nutricional:** El huevo es buena fuente de vitamina A.



# MOMIAS CAKE POPS



## INGREDIENTES

- 1 panqué de nuez, desmoronado (225 g)
- 1 cucharadita de esencia de azahar
- 1/3 taza de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 naranja, su ralladura
- 1 barra de chocolate blanco, fundido (150 g)

### PALITOS DE PALETA

- 1/4 barra de chocolate amargo, fundido (37.5 g)



## PREPARACIÓN

- 1 Mezcla el panqué con la esencia de azahar, 1/3 taza de Leche Condensada LA LECHERA® y la ralladura de naranja, hasta integrar por completo. Forma bolitas con la mezcla anterior, sumerge la punta del palito de paleta en el chocolate blanco, clava la bolita de masa y refrigera hasta que esté firme.
- 2 Vierte el chocolate blanco restante en una manga desechable o en una bolsa de plástico, haz un pequeño orificio y traza líneas sobre cada cake pop para simular las vendas de las momias.
- 3 Simula los ojos con un poco de chocolate amargo y deja secar las cake pops durante 30 minutos o hasta que el chocolate solidifique.

**Consejo culinario:** Puedes comprar chocolate color naranja y verde para poder decorar las cake pops como calabacitas.

**Consejo nutricional:** A la hora de preparar tu postre favorito, divídelo en porciones pequeñas para moderar su consumo.



**5 PIEZAS**

**15 MINUTOS**

# ARAÑAS LECHERAS

## INGREDIENTES

- 10 rebanadas de pan de caja blanco (23 g c/u)
- ¼ lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 300g de manzana roja, cortada en tiras
- 2 cucharadas de cocoa
- ¼ taza de arándanos

## PREPARACIÓN

- 1** Con un cortador para galletas; corta círculos de pan y forma sándwiches rellenándolos con la Leche Condensada LA LECHERA®.
- 2** Para las patas pon 3 ó 4 tiras de manzana de cada lado del sándwich. Espolvorea con un poco de cocoa y con un poco de Leche Condensada LA LECHERA® pega los arándanos para formar los ojos.
- 3** Ofrece.

**Consejo culinario:** Si lo deseas puedes rellenar con un poco de fresa.

**Consejo nutricional:** Prefiere consumir la manzana con cáscara para incrementar tu aporte de fibra.



# MINI CUPCAKES ARAÑA

30 PIEZAS

40 MINUTOS  
+ HORNEADOS

## CUPCAKES

- ⅓ lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- 1 huevo
- 1 taza de harina de trigo
- 1 cucharada de polvo para hornear
- ½ taza de cocoa, en polvo
- ½ taza de arándanos

## INGREDIENTES

- ½ taza de nuez, picada
- 1 barra de chocolate amargo, picado (150 g)

## PATITAS DE ARAÑA

- ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA®
- ⅓ lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- ½ taza de harina de trigo

- ¼ taza de cocoa
- Colorante vegetal negro, para alimentos
- 1 barra de chocolate amargo, fundido (150 g)
- Ojitos de azúcar

Horno precalentado a 170 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Para los cupcakes, mezcla 2/3 de lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® y el huevo. Sin dejar de mover agrega 1 taza de harina, el polvo para hornear y ½ taza de cocoa previamente pasados por un colador; mezcla hasta integrar por completo, añade los arándanos, la nuez y 1 barra de chocolate picado, mezcla nuevamente. Coloca la mezcla en un molde para mini cupcakes con capacillos, llenado hasta ¾ partes. Hornea a 170 °C durante 10 minutos o hasta que estén cocidos, retira del horno y reserva.
- 2 Para las patitas de araña, mezcla la ½ lata de Leche Condensada LA LECHERA® restante con 1/3 de lata de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®, ½ taza de harina y ¼ taza de cocoa hasta formar una masa suave. Separa en dos partes y a una de ellas agrega colorante negro. Vierte cada mezcla en un manga con duya delgada y redonda, en una charola con papel encerado forma líneas largas en forma de "V" para formar las patitas. Hornea a 170 °C durante 7 minutos. Retira del horno y reserva.
- 3 Para formar las arañas, toma un cupcake, cubre la superficie con un poco de chocolate, inserta tres patitas de cada lado y coloca los ojitos. Repite con el resto de los ingredientes y ofrece.

**Consejo culinario:** Después de hornear las patitas, con ayuda de una espátula delgada despégalas del tapete para evitar que se rompan.

**Consejo nutricional:** El consumo de arándanos deshidratados aporta vitamina D.



# CUPCAKES FANTASMA

8 PIEZAS

30 MINUTOS + COCCIÓN

## INGREDIENTES

- 1 taza de Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL®
- 5 huevos
- 1 taza de aceite vegetal
- 2 tazas de harina para hot cakes
- ½ taza de cocoa
- 6 barras de Chocolate con Leche CARLOS V®, fundido a daño María (18 g c/u)
- ½ taza de azúcar
- 2 tazas de crema batida
- 24 chispas de chocolate

Horno precalentado 180 °C

## PREPARACIÓN

- 1 Bate la Leche Evaporada CARNATION® CLAVEL® con los huevos, el aceite, la harina para hot cakes, la cocoa, el Chocolate con Leche CARLOS V® y el azúcar hasta integrar por completo.
- 2 Vierte la mezcla en moldes para cupcakes con capacillos y hornea a 180 °C por 20 minutos o hasta que doren ligeramente. Retira del horno y deja enfriar.
- 3 Coloca la crema batida en una manga con duya, forma un espiral hacia arriba para simular el fantasma y decora con las chispas de chocolate para los ojos y la boca. Disfruta.

**Consejo culinario:** Puedes utilizar ojos de azúcar en lugar de las chispas de chocolate.

**Consejo nutricional:** El chocolate con leche aporta calcio.

**Realización:**

RECETAS NESTLÉ®  
Alejandro Issa  
Yamel Barrera  
Alejandro Antonio  
América Navarrete  
Andrea Rodríguez

**Diseño e Ilustración:**

Rajel Sandoval

**Edición gastronómica:**

Mariana Ortega

**Desarrollo y Degustación de Recetas:**

Chef Mariana Ortega  
Chef Jonathan Núñez  
Sub chef Noé Medina  
Sub chef Abraham Gómez  
Sub chef Ángeles Medina  
Sub chef Tania Sánchez

**Estilismo de Alimentos:**

Mariana Ortega  
Studio Becky Treves

**Fotografía:**

León Rafael

**Publicado y editado por:**

**Marcas Nestlé S.A. de C.V.**

Boulevard Miguel de Cervantes Saavedra 301,  
PB, Torre Sur, Col. Granada, Del. Miguel Hidalgo,  
C.P. 11520, Ciudad de México.

LA LECHERA®, CARNATION® CLAVEL®,  
NESCAFÉ®, NESQUIK® y sus diseños son marcas  
registradas, utilizadas bajo la licencia de su  
titular, Sociéte des Produits NESTLÉ, S.A., Case  
Postale 353, 1800, Vevey, Suiza.

Prohibida su reproducción parcial o total.



*Recetas*  
**Nestlé**  
.com.mx

DESCUBRE MÁS  
RECETAS EN:

