

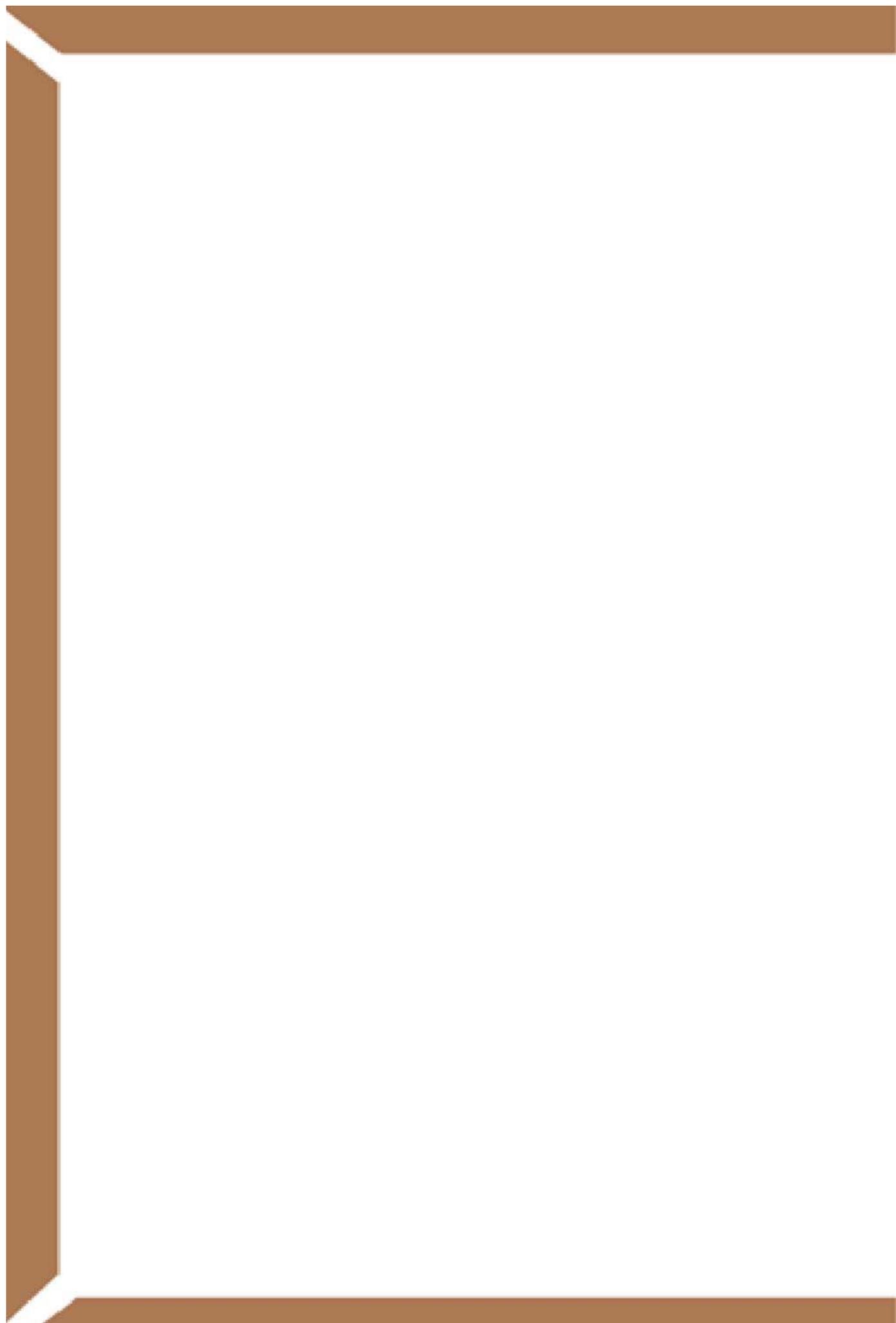


POSTRES

# RECETARIO

EDICIÓN ESPECIAL DE  
CHOCOLATES





# INDICE

## CHOCOLATE CLARO

<b>Pastel de galletas con chocolate</b> .....	02
<b>Trufas de chocolate y café</b> .....	04
<b>Mousse de chocolate y avellana</b> .....	06
<b>Tarta de chocolate y coco</b> .....	08
<b>Biscocho de mármol</b> .....	10

## CHOCOLATE OSCURO

<b>Tarta de chocolate decadente</b> .....	12
<b>almendrado de chocolate</b> .....	14
<b>Biscocho de chocolate con cobertura</b> .....	16
<b>Cookies de nueces con chocolate</b> .....	18
<b>Bomba de chocolate con salsa de chocolate y nata</b> .....	20

## CHOCOLATE BLANCO

<b>Mousse de chocolate blanco y fresas</b> .....	22
<b>Pastel de queso con chocolate</b> .....	24
<b>Tarta de chocolate blanco con frambuesa</b> .....	26
<b>Mousse de platano y chocolate</b> .....	28
<b>Trufas blancas de naranja</b> .....	30



DIFICULTAD



# Pastel de galletas chocolate



10-12



30'



0'

## INGREDIENTES

250 g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
200 g crema de leche  
150 g azúcar  
100 g mantequilla  
100 ml (1/2 vaso) leche  
descremada  
1/2 cucharadita canela  
molida y 1/2 de nuez  
moscada  
1 copita de ron  
un paquete grande  
de galletas rectan-  
gulares, sencillas

## Preparación

- 1.-Fundir 200 g de chocolate troceado, al baño maría o en el microondas y dejarlo enfriar.
- 2.-Batir la mantequilla ablandada con el azúcar hasta que esté cremosa.
- 3.-Añadir el chocolate tibio, la canela y la nuez moscada e incorporar la crema de leche.
- 4.-Mezclar la leche con el ron.
- 5.-Untar un molde cuadrado con mantequilla y llenarlo con capas de galletas bañadas ligeramente en la leche y crema de chocolate, finalizando con una capa de galletas. Dejar reposar el pastel en el refrigerador durante 2/3 horas antes de desmoldarlo.
- 6.-Rallar el chocolate sobrante y espolvorearlo por encima, antes de servirlo.

con

TIP:  
Es preferible  
prepararlo  
el día anterior y  
reservarlo en frío.





DIFICULTAD



# Trufas de chocolate



4



30'



0'

## INGREDIENTES

300 g de Chocolate  
NESTLÉ Postres  
120 gr. de nata  
50 gr. de mantequilla  
100 gr. de azúcar  
2 yemas de huevo  
2 cucharaditas de  
café instantáneo  
NESCAFÉ

## Preparación

- 1.-Calentar la nata al fuego sin que llegue a hervir, agregar la mantequilla y el chocolate rallado y remover para que se mezcle todo bien con el calor de la nata.
- 2.-Añadir 100 gr. de azúcar, las yemas de huevo, el café instantáneo y el licor de café. Mezclar todo muy bien y meter en el refrigerador durante dos horas para que se convierta en una masa manejable.
- 3.-En un cuenco ponemos el chocolate en polvo y ayudándonos de dos cucharitas vamos sacando porciones de la crema de chocolate y haciendo bolitas que pasaremos por el chocolate en polvo e iremos poniendo en sus moldes.
- 4.-Deben conservarse en el refrigerador hasta el momento de servir.

y café

*TIP:  
Es aconsejable  
preparar la masa  
de un día para  
el otro para que  
esté muy fría.*

**Nestlé**

**7**



DIFICULTAD



# Mousse de chocolate y



4-6



15'



0'

## INGREDIENTES

100g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
370g Leche Condensada LA LECHERA  
100g avellanas tostadas  
50g mantequilla  
2 huevos  
1 cucharadita café soluble NESCAFÉ  
1 cucharadita de coñac

## Preparación

- 1.-Fundir, al baño maría, el chocolate troceado con mantequilla.
- 2.-Cuando esté tibio, añadir las yemas, de una en una y remover hasta que queden bien integradas.
- 3.-Agregar el café soluble y la leche condensada.
- 4.-Verter coñac y la mitad de avellanas picadas y mezclar bien.
- 5.-Incorporar claras montadas a punto de nieve y repartir en copas. Dejar en el refrigerador unas horas.

**avellana**

**TIP:**

*En el momento de servir,  
acompañar con melindros  
y espolvorear con el resto  
de avellanas picadas.*





**DIFICULTAD**



# Tarta de chocolate



8



10'



20'

## INGREDIENTES

100 g de Chocolate NESTLÉ Postres  
1 Masa tipo hojaldre  
200 ml de leche de coco  
2 cucharadas de coco rallado

## Preparación

- 1.-Precalentar el horno a 200°C. Desenrollar la masa y forrar un molde de tarta de unos 20 cm de diámetro, conservando la hoja de hornear.
- 2.-Cocerla en el horno unos 10 minutos hasta que quede doradita y retirar. Apagar el horno.
- 3.-Verter la leche de coco en un recipiente y calentarla 1 minuto en el microondas a máxima potencia.
- 4.-Añadir el chocolate troceado y dejarlo reposar unos 2 minutos y luego revolver hasta obtener una crema.
- 5.-Verter la crema de chocolate y coco en la masa cocida y refrigerarla unas 2 horas.
- 6.-Justo antes de servir, espolvorearla con el coco rallado.

**y coco**

**TIP:**

*La leche de coco puede comprarse en algunos supermercados y en establecimientos de productos orientales.*





DIFICULTAD



# Biscocho de mármol



8-10



10'



40'

## INGREDIENTES

150 g de Chocolate  
NESTLÉ Postres  
200 g de azúcar  
150 g de harina  
150 g de mantequilla  
3 huevos  
1 sobre de levadura  
en polvo

## Preparación

- 1.-Batir las yemas con el azúcar hasta obtener una consistencia cremosa.
- 2.-Añadir 100 g de mantequilla ablandada y la harina y la levadura pasadas por un tamiz; mezclarlo bien.
- 3.-Incorporar las claras montadas a punto de nieve y separar la mezcla en dos partes.
- 4.-Fundir, al baño maría, el chocolate troceado con el resto de la mantequilla y mezclarlo con una de las partes.
- 5.-Verter las dos mezclas en un molde previamente enharinado de forma alternada para que al cocer se combinen los dos colores.
- 6.-Cocer el bizcocho en el horno, a temperatura media (170°C-180°C), durante 40 minutos aproximadamente.



**TIP:**

*Añade unos frutos  
secos troceados en  
la masa, tipo nueces  
o avellanas.*





DIFICULTAD



# Tarta de chocolate decadente



10-12



30'



0'

## INGREDIENTES

200g galletas  
100g mantequilla  
100g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
Negro  
100g Chocolate con  
leche NESTLÉ extrafino  
con avellanas  
300g crema de leche  
1 vaina vainilla

## Preparación

- 1.- Triturar las galletas con la mantequilla fundida hasta obtener una pasta y colocar en la base de un molde desmontable de 20 cm, ya forrado con papel, presionando con los dedos. Dejar en el refrigerador.
- 2.- Fundir los 2 chocolates en el microondas, unos minutos hasta obtener una crema.
- 3.- Añadir semillas de la vaina de vainilla.
- 4.- Una vez la crema de chocolate esté fría, agregar 200g de crema de leche y mezclar con cuidado.
- 5.- Verter en el molde con base de galletas y dejar en el refrigerador unas 3 h. Dejar la tarta unos minutos a temperatura ambiente y desmoldear sobre una bandeja. Adornar con el resto de la crema de leche.

**TIP:**

*Dejar la tarta unos minutos a temperatura ambiente antes de desmoldar.*





DIFICULTAD



# almendrado de chocolate



10-12



20'



30'

## INGREDIENTES

150g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
Negro

100g mantequilla

125g azúcar

125g almendras  
molidas

4 huevos

1/2 sobre levadura  
polvo

Cobertura: 200g  
Chocolate NESTLÉ  
Postres Negro

200ml(1 vaso) crema  
de leche

50g mantequilla

## Preparación

- 1.-Fundir chocolate troceado con mantequilla. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido, las almendras, la levadura e incorporar las claras montadas a punto de nieve.
- 2.-Verterlo en un molde enharinado y cocer en el horno a 180°C durante 30 min.
- 3.-Cobertura: Calentar la crema hasta que empiece a hervir y fuera del fuego, añadir el chocolate troceado y la mantequilla. Remover hasta obtener una crema homogénea.
- 4.-Cubrir el bizcocho y dejarlo en el refrigerador hasta que la cobertura se haya endurecido.



**TIP:**  
*Puedes poner una capa de mermelada de frutos rojos antes de cubrirlo con la cobertura.*





DIFICULTAD



# Biscocho de choc con cobertura



6-8



15'



50'

## INGREDIENTES

150g de Chocolate  
NESTLÉ Postres  
Negro  
100g de azúcar  
100g de harina  
100g de mantequilla  
3 huevos  
1 sobre de levadura  
en polvo

Cobertura:  
100g (4 barritas) de  
Chocolate NESTLÉ  
Postres Negro  
100ml (1/2 vaso) de  
crema de leche  
50g de mantequilla

## Preparación

- 1.-Fundir el chocolate troceado con la mantequilla. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido y la harina tamizada con la levadura e incorporar las claras montadas a punto de nieve.
- 2.-Verterlo en un molde redondo de unos 22 cm, previamente engrasado y cocerlo a horno medio (180º C), durante 40/55 minutos, aproximadamente. Dejarlo enfriar.
- 3.-Cobertura: Calentar la crema hasta que empiece a hervir y, fuera del fuego, añadir el chocolate troceado y la mantequilla. Mezclarlo bien hasta obtener una crema homogénea.
- 4.-Cubrir el bizcocho y dejarlo en el refrigerador hasta que la cobertura se haya endurecido.

**olate**

**TIP:**

*Para la cobertura  
se puede usar el  
chocolate NP  
Intenso.*





DIFICULTAD



# Cookies de nueces chocolate



8-10



15'



15'

## INGREDIENTES

150 g de Chocolate  
NESTLÉ Postres  
Negro

300 g de harina

120 g de mantequilla

110 g de azúcar  
morena

110 g de azúcar

100 g de nueces

1 huevo

1 cucharadita de  
levadura en polvo

## Preparación

1.-Batir la mantequilla ablandada con los dos tipos de azúcar hasta que esté cremosa; añadir el huevo batido, la harina y la levadura tamizadas y mezclarlo bien.

2.-Partir el chocolate en trocitos pequeños, procurando que sean de tamaño regular, y picar las nueces; agregarlo a la preparación anterior y dejarla en el refrigerador durante 1 hora.

3.-Untar una placa de horno con mantequilla y, con una cuchara, formar pequeñas porciones redondeadas, dejando espacio entre ellas.

4.-Cocerlas a horno suave (160<sup>o</sup>) hasta que estén ligeramente doradas (de 10 a 15 minutos) y dejarlas enfriar. Con estas cantidades salen 35 o 40 galletitas.

con

**TIP:**  
*Estas galletas pueden conservarse durante varios días en una caja que cierre herméticamente.*





DIFICULTAD



# Bomba de chocolate salsa de chocolate y



6-8



15'



45'

## INGREDIENTES

100g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
Negro

100g azúcar

100g mantequilla

85g harina

25g cacao polvo

3 cucharadas leche

2 huevos

1 sobre levadura  
polvo.

Salsa:

150g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
Negro

100ml(1/2vaso) leche

25g mantequilla

200ml nata

3 cucharadas azúcar

## Preparación

1.-Rallar el chocolate y mezclar con leche, huevos batidos, mantequilla ablandada, azúcar, cacao, harina y levadura, hasta conseguir una mezcla homogénea.

2.-Verter en un molde esférico y cocer el bizcocho a horno medio, ya calentado, unos 40 min. (el centro debe quedar cremoso).

3.-Salsa: Poner azúcar en un cazo al fuego y, cuando esté caramelizado, añadir leche y nata.

4.-Cocer hasta que el caramelo esté disuelto y agregar mantequilla y chocolate en trocitos; cocer unos minutos más, a fuego muy suave, removiendo, hasta que el chocolate esté fundido. Desmoldar el pastel y servir acompañado con la salsa caliente.

**con  
nata**

**TIP:**  
*Verter la salsa de  
chocolate por encima  
del bizcocho y dejar  
solidificar ligeramente.  
Acompañarlo con algo  
de fruta.*





**DIFICULTAD**



# Mousse de choc blanco y fresas



6-8



0'



15'

## INGREDIENTES

1 tableta (180 g)  
Chocolate NESTLÉ  
Postres Blanco  
200 ml nata

Para decorar:  
400 g fresas (u otra  
fruta según estación)  
6 hojas menta

## Preparación

- 1.-Fundir el chocolate al baño María o al microondas según instrucciones en el interior del embalaje.
- 2.-Montar la nata.
- 3.-Mezclar la mitad de la nata con el chocolate, con delicadeza, hasta que quede una mezcla homogénea. Agregar el resto de la nata montada.
- 4.-Repartir la mezcla en vasos de vidrio. Reservarla en el refrigerador durante una noche.
- 5.-Al día siguiente, decorar con las fresas cortadas en trocitos y las hojas de menta.

**olate**

**TIP:**

*Se sirve frío y compacto,  
con chocolate caliente si  
se quiere.*





**DIFICULTAD**



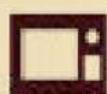
# Pastel de queso chocolate



6-8



20'



0'

## INGREDIENTES

150 g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
Blanco  
200 g nata  
200 g queso cremoso  
pasteurizado  
200 g mascarpone  
Frutos rojos

Base:

120 g galletas  
50 g mantequilla

## Preparación

- 1.- Triturar las galletas con mantequilla fundida hasta obtener una pasta y colocarla en la base de un molde desmontable de 20 cm ya forrada con papel, presionando con ayuda de una cuchara. Dejar en el refrigerador.
- 2.- Trocear el chocolate blanco y fundir al baño maría, hasta obtener una crema.
- 3.- Mezclar con cuidado, queso fresco con mascarpone y nata.
- 4.- Agregar chocolate blanco y rellenar el molde con la base de galletas. Dejar enfriar 4 horas mínimo, antes de desmoldarlo.
- 5.- Decoramos con frutos rojos.

con

TIP:

Para desmoldarlo pasar un cuchillo alargado por debajo de la base y con cuidado colocarlo en una bandeja para servir.



Nestlé



**DIFICULTAD**



# Tarta de chocolate con frambuesa



6-8



15'



15'

## INGREDIENTES

1 tableta (180 g)  
Chocolate NESTLÉ  
Postres Blanco  
1 Masa tipo hojaldre  
150 ml de nata  
1 hoja de gelatina  
400 g de frambuesas  
para decorar

## Preparación

- 1.-Precalentar el horno a 200 °C.
- 2.-Colocar la masa en un molde de tarta de unos 20 cm de diámetro. Cocerla en el horno a 200°C unos 12 minutos hasta que quede doradita y retirar. Apagar el horno.
- 3.-Poner en remojo la hoja de gelatina en un bol de agua fría.
- 4.-Calentar la nata en un cazo a fuego suave.
- 5.-Incorporar la gelatina escurrida y deshacerla en la nata.
- 6.-Verter la nata en un recipiente con el chocolate ya troceado. Dejarlo reposar 5 min. y después mezclarlo hasta obtener una mezcla homogénea.
- 7.-Verterla sobre la masa brisa cocida, decorar con las frambuesas y dejarla reposar en el refrigerador durante 1 h.

**blanco**

**TIP:**

*Para preparar la base,  
utilizar un molde redondo  
de base desmontable, será  
muy práctico.*



**Nestlé**



**DIFICULTAD**



# Mousse de platano chocolate



4-6



15'



0'

## INGREDIENTES

1 tableta de NESTLÉ  
Postres Blanco  
75g.azúcar glass  
3 plátanos  
3 huevos  
200ml de nata para  
montar

## Preparación

- 1.-Pelar los plátanos y aplastarlos con un tenedor.
- 2.-Fundir el chocolate troceado, al baño maría; fuera del fuego, mezclarlo con las yemas y el azúcar.
- 3.-Agregar el puré de plátanos.
- 4.-Incorporar la nata y, por último, las claras a punto de nieve.
- 5.-Repartirlo en copas y dejarlas en el refrigerador hasta que la mousse esté cuajada, unas 3 o 4 horas.
- 6.- Adorne con platanos rebanados o con hojas de menta

y

TIP:

Los plátanos se oxidan con rapidez, rociarlos con un poco de limón.





DIFICULTAD



# Trufas blancas naranja



6-8



1h15'



0'

## INGREDIENTES

200g Chocolate  
NESTLÉ Postres negro  
70g mantequilla  
100ml nata  
1 naranja  
2 cucharadas miel  
2 rodajas de naranja  
confitada  
25g pistachos sin sal  
3 cucharadas licor de  
naranja  
300g Chocolate  
NESTLÉ Postres  
blanco

## Preparación

- 1.-Calentar la nata líquida. añadir el chocolate y 40g de mantequilla troceados. Dejarlo derretir.
- 2.-Cortar la naranja confitada en dados pequeños. Picar fino los pistachos.
- 3.-Batir el chocolate derretido con la naranja confitada, pistachos y el licor. Cubrirlo con film transparente y dejarlo reposar en frío 2 a 3 horas.
- 4.-Batir la masa de trufa ligeramente y dejarla reposar de nuevo en frío para que adquiera consistencia. Formar las trufas con las manos frías y reservarlas sobre papel vegetal en el frigorífico 1 hora.
- 5.-Calentar la miel y mezclarla con raspaduras gruesas de naranja. Reservar.
- 6.-Derretir al baño maría el chocolate blanco con el resto de mantequilla. Dejar enfriar ligeramente. Añadir las raspaduras de naranja. Sumergir las trufas en la cobertura blanca con la ayuda de un tenedor y colocarlas sobre una rejilla. Dejar que se endurezca.
- 7.-Sumergirlas de nuevo en la cobertura blanca y reservarlas en un lugar fresco.

de

TIP:

*Coloque las trufas en el congelador para conservarlas mejor.*



Nestlé







