

NUESTRAS Recetas MÁS DULCES



FRONERI



Postres

PUNTOS FINALES

Pannacotta-banoffee con helado de café	06	Sopa de chocolate blanco, pistachos caramelizados y sorbete de frambuesa	26
Sopa de chocolate con helado de turrón blanco	08	Espuma de yogurt griego con sorbete de frambuesa , piñones caramelizados y miel	28
Emulsión de fresas con aceite de oliva, helado de nata y nueces y reducción de vinagre de Módena	10	Bizcocho de yogurt y aceite de oliva, sorbete de manzana verde y toffee	30
Bizcocho de té verde al microondas, cremoso de chocolate blanco y helado de fresa	12	Milhojas de hojaldre caramelizado, crema de queso, frambuesas y sorbete de frambuesa	32
Naranjas con aceite de oliva, helado de turrón y teja de chocolate con sal	14	Carpaccio de piña caramelizada, sorbete de limón y granizado de hierbabuena	34
Carpaccio de higos, helado de vainilla , gelatina de Amaretto y crujiente de parmesano	16	Torrija caramelizada con sorbete de frambuesa	36
Macedonia de frutos rojo con bizcocho de almendras y helado de fresa	18	Bizcocho de almendras con helado de chocolate y melocotón asado con tomillo	38
Torrija con helado de café y compota de melocotón	20	Cous cous de café, helado de pistacho y albaricoques macerados con Amaretto	40
Manzana caramelizada con helado de nata nueces y gelée de crema de whisky	22	Infusión de frutos rojos con helado de nata y croutons de bizcocho	42
Canelones de piña con mousse de coco y sorbete de mojito	24		

A cualquier hora

CAPRICHOS

Oreo dream con helado de Oreo	46	Cuajada de leche de cabra con almendras garrapiñadas y helado de fresa	58
Construcción de tortitas y helado de Kit Kat	48	Espuma de cacahuete, galleta de avena, naranja al vino y helado de chocolate	60
Volcán de chocolate con lava blanca y helado de After Eight	50	Sándwich de cookies con chocolate, helado de turrón y almendra crocanti	62
Special brunch con helado de nata	52	Struezel de almendras con manzana asada y helado de vainilla	64
Poké de sandía con sorbete de mojito y almendra	54	Mousse de chocolate negro, plátano asado, toffee y helado de avellana	66
Granizado de té con tallarines de mango y helado de fresa	56	Carrot cake con helado de chocolate blanco y mandarina	68

Naranja al natural, helado de galleta María y rocas de chocolate con almendras	70	Tarta de queso con arándanos premium con decoración bosque nevado	87
Brownie de chocolate, helado de plátano, nueces garrapiñadas y espuma de ron	72	Fondant Baileys con naranja en gajos y helado de galleta	87
Recetas divertidas para niños	74	Gofre Belga con leche condensada	88
Red velvet cake con sorbete de mango y crujiente de chocolate blanco	76	Pancakes-tortitas con rodajas de plátano y sirope de caramelo	88
Tarta de almendras con sorbete de mango y mermelada de fresas	78	Crepe relleno de chocolate con trozos de fresa, azúcar glass y sirope de fresa	89
Migas de pan de especias con aceite de oliva, lichis en almíbar y sorbete de frambuesa	80	Crepe artesanos con queso mascarpone, azúcar glass y ralladura de naranja	89
Muffin de yogurt y frutos rojos, fresas asadas con romero y sorbete de mandarina	82	Helado con salsa de cereza y cerezas confitadas y acompáñalo con un trazo de brownie	90
Coulant de chocolate con sorbete de fruta de la pasión y espuma de coco	84	Helado de vainilla con brownie y salsa de caramelo encima de una base de frutos rojos	91
Fondant de chocolate con frambuesas, hierbabuena y helado de nata	86		

Cocktails

MIX & DRINK

Moscow Mule con sorbete de lima	94	Kir Royal helado con sorbete de frambuesa	106
Mojito de naranja y albahaca con sorbete de mojito	96	Martini de fresas con helado de fresa	108
Red smoothie con helado de coco	98	Daiquiri con sorbete de mango	110
Piña Colada con sorbete de piña	100	Tequila Sunrise con sorbete de mandarina	112
Mojito con sorbete de frambuesa	102	Apple Gin con sorbete de manzana	114
Black Cosmopolitan con sorbete de frambuesa	104	Crema de coco con sorbete de piña	116

* Puedes encontrar todos los **productos destacados en negrita** en nuestro catálogo.

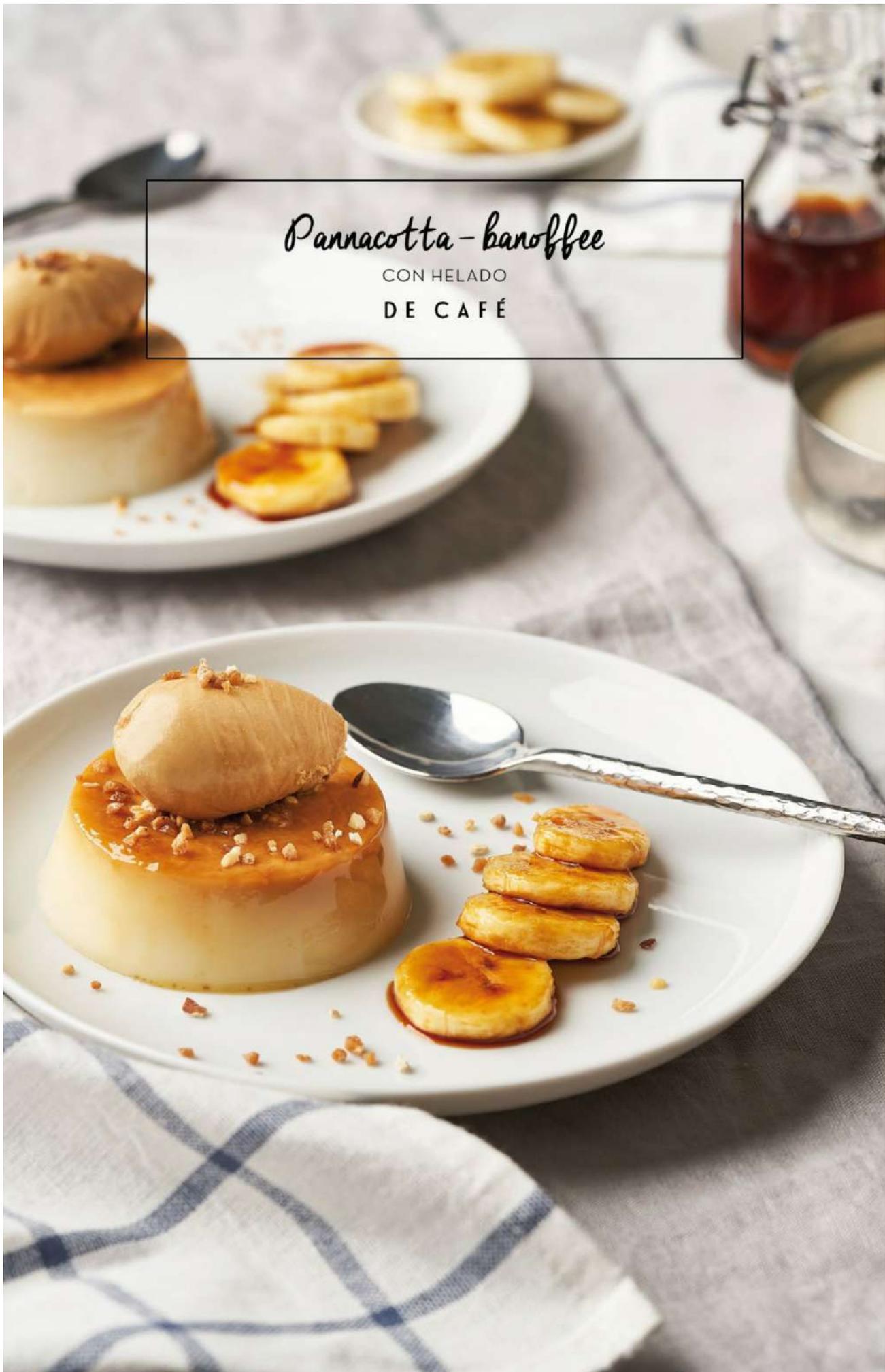


Postres

Postres

PUNTOS FINALES

Nuestras propuestas de postres a la carta: los mejores puntos finales para que tus clientes salgan por la puerta deseando volver a entrar.



Pannacotta-banoffee

CON HELADO
DE CAFÉ

Pannacotta - banoffee con helado de café

🕒 40 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

· 350 gr. de helado de café

Para la pannacotta:

· 400 ml. de nata líquida

· 40 gr. de azúcar

· 1 hoja y media de gelatina

Para el plátano caramelizado:

· 1 plátano

· 50 gr. de azúcar

elaboración

Para la pannacotta:

Comenzaremos remojando las hojas de gelatina en un vaso con agua fría.

Calentamos la nata con el azúcar, cuando llegue a ebullición retiramos del fuego y le añadimos la gelatina bien escurrida. Removemos para que se integre y no queden grumos. Repartimos en cuatro flaneras y dejamos enfriar en la nevera durante cuatro horas como mínimo.

Para el plátano caramelizado:

Calentamos azúcar en una sartén hasta que se convierta en caramelo oscuro. Añadimos el plátano a rodajas y reservamos.

Emplatado:

Desmoldamos la pannacotta sobre un plato llano. Sobre este colocamos una quenelle de helado de café y decoramos con el plátano caramelizado y el granillo de almendra.

hazlo más fácil

Sustituye la pannacotta casera por un flan.



HELADOS ALTERNATIVOS

· Dulce de leche

· Plátano

*Los precios incluyen IVA



Sopa de chocolate
CON HELADO
DE TURRÓN BLANCO

Sopa de chocolate con helado de turrón blanco

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 350 ml. de helado de turrón blanco
- 80 gr. de chocolate negro del 70-80%
- 160 gr. de agua
- 1 mango
- 20 gr. de chocolate negro del 70-80 % a trocitos para decorar

elaboración

Para la sopa:

Trocpear el chocolate. En un cacerola pon a hervir la mitad del agua, coloca en un bowl de vidrio el chocolate en trocitos y agrega encima -poco a poco- el agua caliente mientras lo bates. Una vez que obtengas una mezcla suave, agrega el agua restante y deja enfriar. Reservar en la nevera. Pelar el mango y cortarlo a dados de unos 2 cm aprox.

Emplatado:

En un bol o plato hondo disponer los dados de mango, los trozos de chocolate, y una quenelle con el helado de turrón blanco. Servir la sopa delante del cliente con una jarrita. Como alternativa puede servirse la sopa en la cocina y sobre ella disponer el resto de ingredientes.

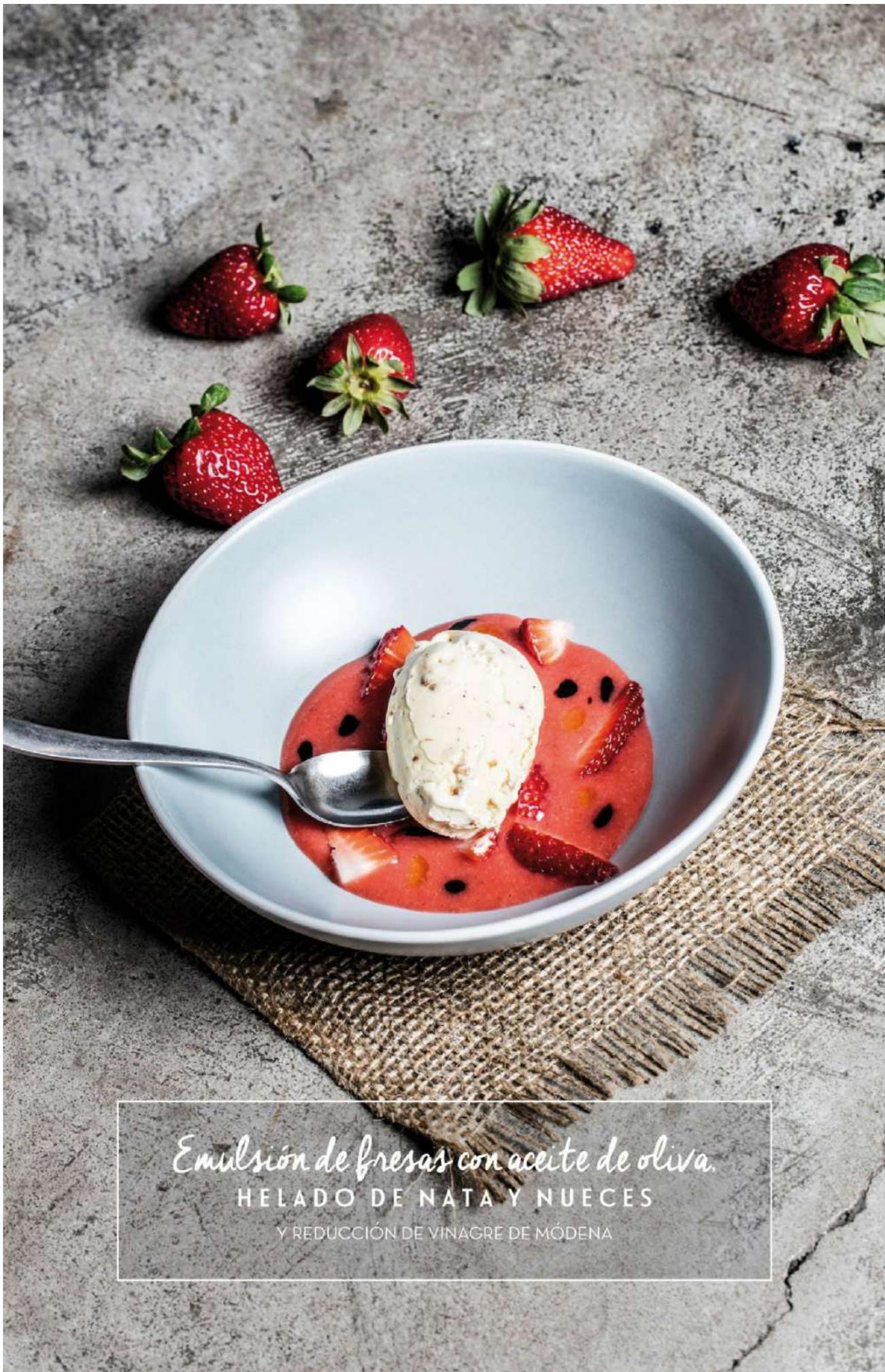
hazlo más fácil

Sustituye la sopa por natillas de chocolate.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Galleta María
- Chocolate blanco

*Los precios incluyen IVA



Emulsión de fresas con aceite de oliva.
HELADO DE NATA Y NUECES
Y REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA

Emulsión de fresas con aceite de oliva, helado de nata y nueces y reducción de vinagre de módena

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 ml. de helado de nata y nueces
- 20 gr. de reducción de vinagre de Módena
- 300 gr. de fresas
- 20 ml. de aceite de oliva variedad arbequina
- 50 gr. de azúcar

Para la emulsión de fresas:

elaboración

Para la emulsión de fresas:

Limpiar las fresas. Triturarlas con el azúcar e ir incorporando el aceite de oliva poco a poco.

Emplatado:

Sobre una base de emulsión de fresas, colocar trocitos de fresa y unas gotitas de reducción de vinagre de Módena y otras de aceite. Encima de la sopa, disponer la quenelle de helado.

hazlo más fácil

Si no estamos en temporada de fresas, puedes sustituirlas por frutos rojos congelados.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Chocolate blanco
- Chocolate

*Los precios incluyen IVA

Biscocho de té verde al microondas,
CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO
Y HELADO DE FRESA



Biscocho de té verde al microondas, cremoso de chocolate blanco y helado de fresa

🕒 35 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD DIFÍCIL 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 400 ml. de helado de fresa
- cucharada de sirope de fresa

Para el biscocho de té verde al microondas:

- 140 ml de leche entera
- 15 gr. de té matcha en polvo
- 15 ml de aceite de oliva
- 4 huevos

- 100 g de azúcar
- 100 g de harina
- 5 gr. de levadura en polvo

Para el cremoso de chocolate:

- 100 gr. de chocolate blanco
- 100 gr. de nata
- 1 hoja de gelatina

elaboración

Para el biscocho de té verde:

Mezclar todos los ingredientes. Coger cuatro vasos, pintar el interior con aceite de oliva o mantequilla y rellenar hasta la mitad. Tapar con film y meter en el microondas en potencia baja (200 w) durante 5 minutos y luego subir a mitad (como a 500 w) y dejar un minuto y medio más. Desmoldar mientras están calientes y dejar enfriar.

Para el cremoso de chocolate:

Calentar la nata y disolver las hojas de gelatina previamente remojadas. Añadir el chocolate blanco en trocitos y emulsionar. Reservar en nevera al menos 24 h.

Emplatado:

Hacer una quenelle pequeña de cremoso y dar forma de lágrima. Poner el biscocho y encima el helado.

hazlo más fácil

Hacer el cremoso de chocolate también en el microondas.

HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de frambuesa
- Cheese cake

*Los precios incluyen IVA

Naranjas con aceite de oliva
HELADO DE TURRÓN
Y TEJA DE CHOCOLATE CON SAL



Naranjas con aceite de oliva, helado de turrón y teja de chocolate con sal

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD FÁCIL 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 400 ml. de helado de turrón
- 2 naranjas
- 10 ml. de aceite de oliva virgen extra

Para la teja:

- 50 gr. de chocolate negro 70%
- 3 gr. de sal Maldon

elaboración

Para la teja:

Fundir el chocolate en el microondas a potencia media. Estirar sobre papel de horno y añadir unas escamas de sal. Reservar en el congelador.

Pelar las naranjas y cortarlas en rodajas de 1 cm de grosor aproximadamente. Disponerlas en el fondo del plato. Añadir el aceite por encima, la quenelle de helado y, sobre ésta, la teja de chocolate.

hazlo diferente

Sustituir la naranja por otra fruta fresca, como por ejemplo mandarina.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Pistacho
- Chocolate blanco

*Los precios incluyen IVA



Carpaccio de higos,
HELADO DE VAINILLA, GELATINA DE AMARETTO
Y CRUJIENTE DE PARMESANO

Carpaccio de higos, helado de vainilla, gelatina de amaretto y crujiente de parmesano

🕒 30 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 500 gr. de higos o brevas
- 400 ml. de helado de vainilla
- 100 ml. de amaretto
- 50 ml. de agua
- 2 hojas de gelatina
- 50 gr. de parmesano rallado

elaboración

Para el carpaccio:

Pelar los higos y los aplastar entre dos papeles de horno, estirándolos con el rodillo hasta tener un grosor de unos 2-3 mm aprox. Reservar en el congelador.

Para la gelatina de amaretto:

Poner a remojar las hojas de gelatina en agua fría. Cuando estén hidratadas disolver en los 50 ml. de agua calentados previamente. Añadir el amaretto, mezclar y reservar en la nevera.

Para el crujiente de parmesano:

Espolvorear el parmesano rallado sobre un papel de horno y hornear unos 10 min. a 150°.

Emplatado:

Sacar el carpaccio del congelador, cortar con la forma deseada y poner en un plato. Para decorar, poner alrededor trocitos de gelatina, añadir la quenelle y encima el crujiente.

hazlo más fácil

Sustituir la teja de parmesano por una de caramelo.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Leche merengada
- Nata

*Los precios incluyen IVA

Macedonia de frutos rojos
CON BIZCOCHO DE ALMENDRAS Y
HELADO DE FRESA



Macedonia de frutos rojos con bizcocho de almendras y helado de fresa

🕒 30 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

· 400 ml. de helado de fresa

Para la macedonia:

- 80 gr. de fresas
- 30 gr. de frambuesas
- 30 gr. de arándanos
- 50 gr. de cerezas

Para decorar:

- 1.5 gr. de sirope de fresa

Para el bizcocho de almendra:

- 50 gr. de almendra en polvo
- 150 gr. de azúcar
- 50 gr. de harina
- 15 gr. de miel
- 150 gr. de clara de huevo
- 125 gr. de mantequilla

elaboración

Para preparar el bizcocho:

Poner mantequilla al fuego en un cazo. Llevar a ebullición hasta que el suero de la mantequilla se evapore y los residuos sólidos empiecen a tostarse (140-150 °C). Parar el fuego y colar inmediatamente.

Tamizar la harina y mezclarla con la almendra y el azúcar. Añadir la miel batiendo con una varilla. A continuación añadir las claras y, por último, la mantequilla. Poner en un molde y cocer unos 20-30 min. a 180°.

Lavar y cortar la fruta. Disponerla sobre un plato grande de manera aleatoria junto a varios puntos de sirope. Poner en el centro un trozo de bizcocho y encima una quenelle de helado.

hazlo más fácil

Cambia la macedonia de frutos rojos, por una mezcla de fruta de temporada.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Sorbete de limón

*Los precios incluyen IVA

Torrija con
HELADO DE CAFÉ
Y COMPOTA DE MELOCOTÓN



Torrija con helado de café y compota de melocotón

🕒 30 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD FÁCIL 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 400 ml. de helado de café
- 4 raciones de torrija Nestlé

Para la compota:

- 1 kg. de melocotones
- 50 gr. de azúcar
- 200 ml. de agua

elaboración

Para la compota:

Pelar los melocotones y cortarlos en daditos pequeños. Por otro lado, calentar el agua con el azúcar hasta que se disuelva. Añadir los melocotones y cocinar durante media hora. Reservar.

Calentar la torrija 2 minutos y 20 segundos a media potencia (440W). Disponer encima una quenelle de helado y la compota alrededor.

hazlo diferente

Sustituye la compota por una mermelada de melocotón o albaricoque.

🌐 HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Chocolate blanco

*Los precios incluyen IVA



Manzana caramelizada con
HELADO DE NATA NUECES
Y GELÉE DE CREMÁ DE WHISKY

Manzana caramelizada con helado de nata nueces y gelée de crema de whisky

🕒 20 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD FÁCIL 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 400 ml. de helado de nata nueces
- 4 manzanas
- 30 gr. de azúcar

Para la gelée:

- 100 ml. de crema de whisky
- 50 ml. de agua
- 2 hojas de gelatina

elaboración

Para las manzanas:

Pelar las manzanas y cortarlas en gajos. Poner el azúcar en la sartén y calentarlo hasta obtener un caramelo oscuro. En ese momento añadir los gajos de manzana. Cocinar un par de minutos y retirar del fuego.

Para la gelée:

Calentar el agua hasta ebullición. Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Añadir al agua caliente y remover hasta que se disuelva del todo. Añadir la crema de whisky, remover y reservar en nevera al menos un par de horas.

Disponer los gajos de manzana caramelizada en el plato, añadir una quenelle de helado y pequeños trozos de gelée alrededor del plato.

hazlo diferente

Sustituye la crema de whisky por otro licor o por una bebida no alcohólica, por ejemplo, café.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Dulce de leche
- Turrón

*Los precios incluyen IVA

Canelones de piña con mousse de coco.
Y SORBETE DE MOJITO



Canelones de piña con mousse de coco y sorbete de mojito

🕒 30 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 400 ml. de sorbete de mojito
- 200 gr. de piña
- 250 ml de leche de coco
- 30 gr. de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 1 galleta
- 1 ramita de hierbabuena
- 2 cargas de crema de sifón

elaboración

Pelar la piña y cortar muy fina con la máquina cortafiambres. Reservar en nevera.

Para la mousse de coco:

Poner a remojar las hojas de gelatina en agua fría. Cuando estén hidratadas disolver junto con el azúcar en la mitad de la leche de coco calentada previamente. Añadir la otra mitad de la leche de coco, mezclar bien y reservar en sifón en la nevera. También se puede montar con varillas y reservar en manga pastelera.

Emplatado:

Rellenar las láminas de piña con la mousse dándole forma de canelón. Distribuir en el plato, añadir trocitos de galleta para darle un toque crujiente y las hojitas de hierbabuena. Añadir una quenelle de sorbete de mojito.

hazlo más fácil

Comprar mousse de limón para rellenar el canelón de piña.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mandarina
- Sorbete de limón

*Los precios incluyen IVA



Sopa de chocolate blanco,
PISTACHOS CARAMELIZADOS Y
SORBETE DE FRAMBUESA

Sopa de chocolate blanco, pistachos caramelizados y sorbete de frambuesa

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 350 ml. sorbete de frambuesa
- Para la sopa:**
- 400 ml. de leche
 - 100 gr. de chocolate blanco

Para los pistachos garrapiñados:

- 30 gr. de pistachos pelados
- 10 gr. de azúcar

elaboración

Calentar la leche hasta unos 90°. Verter sobre el chocolate blanco troceado. Dejar reposar treinta segundos y devolver la leche al cazo. Remover el chocolate blanco hasta que se deshaga completamente e ir añadiendo poco a poco la leche de nuevo sin dejar de remover. Reservar en la nevera.

Para las pistachos garrapiñados:

Calentar el azúcar en una sartén hasta que se haga un caramelo oscuro. Poner el fuego al mínimo, añadir los pistachos y remover hasta que se hayan impregnado bien del caramelo. Sacar de la sartén a una bandeja de horno separando los pistachos entre sí antes de que se enfríen.

Emplatado:

Serviremos en un plato hondo la sopa de chocolate blanco con una quenelle de frambuesa en el centro y unos cuantos pistachos caramelizados repartidos por el plato.

hazlo más fácil

Sustituye los pistachos por cualquier otro fruto seco, muchos se venden ya caramelizados o garrapiñados.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de melocotón
- Sorbete de fruta de la pasión

*Los precios incluyen IVA



Espuma de yogurt griego con
SORBETE DE FRAMBUESA
PIÑONES CARAMELIZADOS Y MIEL

Espuma de yogurt griego con sorbete de frambuesa, piñones caramelizados y miel

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD FÁCIL 👤 4 RACIONES



ingredientes

· 350 ml. de sorbete de frambuesa

Para la espuma:

- 375 gr. de yogurt griego
- 125 ml. de nata líquida
- 50 gr. de azúcar

Para los piñones:

- 15 gr. de piñones
- 15 gr. de azúcar

elaboración

Para la espuma:

Mezclar el yogurt, el azúcar y la nata y meterlo en un sifón, al que pondremos una carga de sifón crema (nitrógeno).

Para los piñones:

Calentar el azúcar hasta obtener un caramelo oscuro. Retirar y añadir los piñones. Enfriarlos sobre un papel de horno, procurando separarlos.

Poner en un plato hondo la espuma, añadir unos piñones por encima y la miel. Añadir una quenelle de sorbete.

hazlo diferente

Sustituir la crema de whisky por otro licor o por una bebida no alcohólica, por ejemplo, café.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de Mango
- Sorbete de Fruta de la pasión

*Los precios incluyen IVA



Biscocho de yogurt y aceite de oliva.
SORBETE DE MANZANA VERDE
Y TOFFEE

Biscocho de yogurt y aceite de oliva, sorbete de manzana verde y toffee

🕒 40 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 ml. de sorbete de manzana verde
- 1/2 manzana verde
- Para el biscocho:**
- 3 huevos
- 1 yogurt
- 125 ml. de aceite de oliva
- 250 gr. de azúcar
- 200 gr. de harina
- 15 gr. levadura química
- piel de 1 limón
- Para el toffee:**
- 100 gr. de azúcar
- 50 ml. de agua
- 150 gr. de nata para montar

elaboración

Para el biscocho:

Batir los huevos con el azúcar. Incorporar el yogurt, la piel de limón rallada y el aceite. Continuar batiendo, e ir añadiendo la harina con la levadura poco a poco. Poner en una bandeja untada previamente con aceite y hornear a 180° durante 30-40 minutos.

Para el toffee:

Calentar el azúcar en una sartén hasta que tenga color de caramelo oscuro. En ese momento añadir el agua previamente calentada en el microondas para evitar un contraste. Mezclar y añadir la nata, calentada en el microondas. Mezclar y dejar enfriar.

Emplatado:

Cortar una ración de biscocho, colocar encima una quenelle de helado y decorar con tiras de manzana y un toque de toffee.

hazlo más fácil

Sustituye el biscocho por una magdalena y, para hacer una versión rápida del toffee, mezcla sirope de caramelo con un poco de nata.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mango
- Sorbete de frambuesa

*Los precios incluyen IVA

Milhojas de hojaldre caramelizado.

CREMA DE QUESO, FRAMBUESAS Y

SORBETE DE FRAMBUESA



Milhojas de hojaldre caramelizado, crema de queso, frambuesas y sorbete de frambuesa

🕒 20 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 350 ml. de sorbete de frambuesa
- 50 gr. de frambuesas frescas

Para el hojaldre:

- 250 gr. de masa de hojaldre
- 50 gr. de azúcar glass

Para la crema:

- 200 gr. de nata para montar
- 100 gr. de azúcar
- 200 gr. de queso de untar
- 50 ml. de leche

elaboración

Colocar la masa de hojaldre en una bandeja de horno con un papel vegetal debajo y otro encima y una rejilla de horno encima para evitar que el hojaldre suba demasiado. Hornear durante 9 minutos a 180 °. Sacar del horno, retirar la rejilla y el papel vegetal y espolvorear con azúcar glass. Subir el horno a 220° y meter de nuevo el hojaldre, esta vez ya sin la rejilla. Reservar.

Para la crema:

Mezclar el queso con la leche. Batir la nata con el azúcar hasta que esté semimontada. Añadir la mezcla del queso y la leche y mezclar con cuidado para que no se baje la mezcla. Poner en una manga pastelera.

Emplatado:

Cortar el hojaldre en rectángulos de 5 x10 cm. aprox. Poner la crema sobre uno de los rectángulos y repartir unas cuantas frambuesas sobre la crema. Poner otro rectángulo encima y presionar ligeramente con cuidado de no quebrar la masa. Poner crema de nuevo y frambuesas y cerrar con otro rectángulo de hojaldre. Añadir una quenelle de sorbete encima y servir.

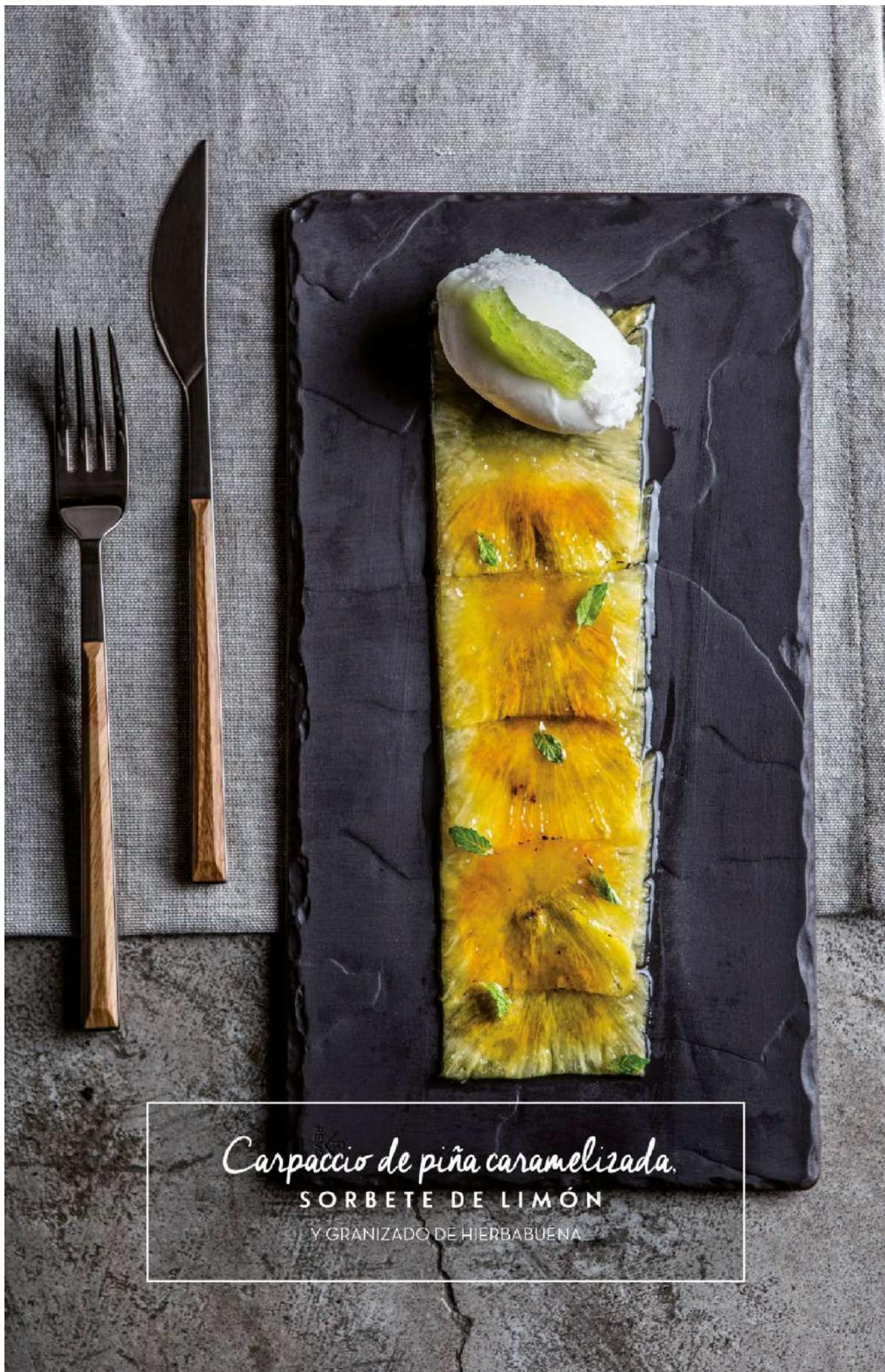
hazlo más fácil

Sustituye las frambuesas por otra fruta: fresas, melocotón, gajos de naranja...

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de fruta de la pasión
- Helado de nata

*Los precios incluyen IVA



Carpaccio de piña caramelizada.

SORBETE DE LIMÓN

Y GRANIZADO DE HIERBABUENA

Carpaccio de piña caramelizada, sorbete de limón y granizado de hierbabuena

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 gr. de piña
- 20 gr. de azúcar
- 200 ml. de sorbete de limón

Para el granizado de hierbabuena:

- 200 ml. de agua
- 50 gr. de azúcar
- 30 gr. de hierbabuena

elaboración

Para el granizado de hierbabuena:

Deshojar la hierbabuena. Llevar a ebullición el agua con el azúcar, añadir las hojas de hierbabuena. Escaldar la mitad de las hojas y ponerlas en agua fría. Dejar infusionar la otra mitad hasta que se enfríe. Colar la infusión y triturar con las hojas escaldadas para que tenga un color verde intenso. Congelar.

Emplatado:

Cortar la piña rectangular y laminarla. Crear un camino de láminas de piña sobre el que colocar la quenelle y encima de ésta añadir un poco de granizado de hierbabuena. Usar hojitas de hierbabuena fresca para decorar.

hazlo más fácil

Sustituye el granizado de hierbabuena por unos frutos secos.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de frambuesa

*Los precios incluyen IVA



Torrija caramelizada con
SORBETE DE FRAMBUESA

Torrija caramelizada con sorbete de frambuesa

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 ml. sorbete de frambuesa
- Para la torrija:**
- 400 gr. de cualquier bizcocho
- 300 gr. de leche merengada

Para la leche merengada:

- 250 ml. de leche
- 50 gr. de azúcar
- 1/2 rama de canela
- Cucharada sopera de piel de limón

elaboración

Para la leche merengada:

Poner todos los ingredientes en un cazo y llevar a ebullición, removiendo para evitar que la mezcla se agarre. Tapar y dejar enfriar. Colar y conservar en nevera.

Remojar el bizcocho en la leche merengada. Calentar 1 minuto en el microondas. Espolvorear azúcar y caramelizar con un soplete.

Emplatado:

Colocar la torrija y encima una quenelle de helado. Decorar con grosellas negras y sirope de fresa.

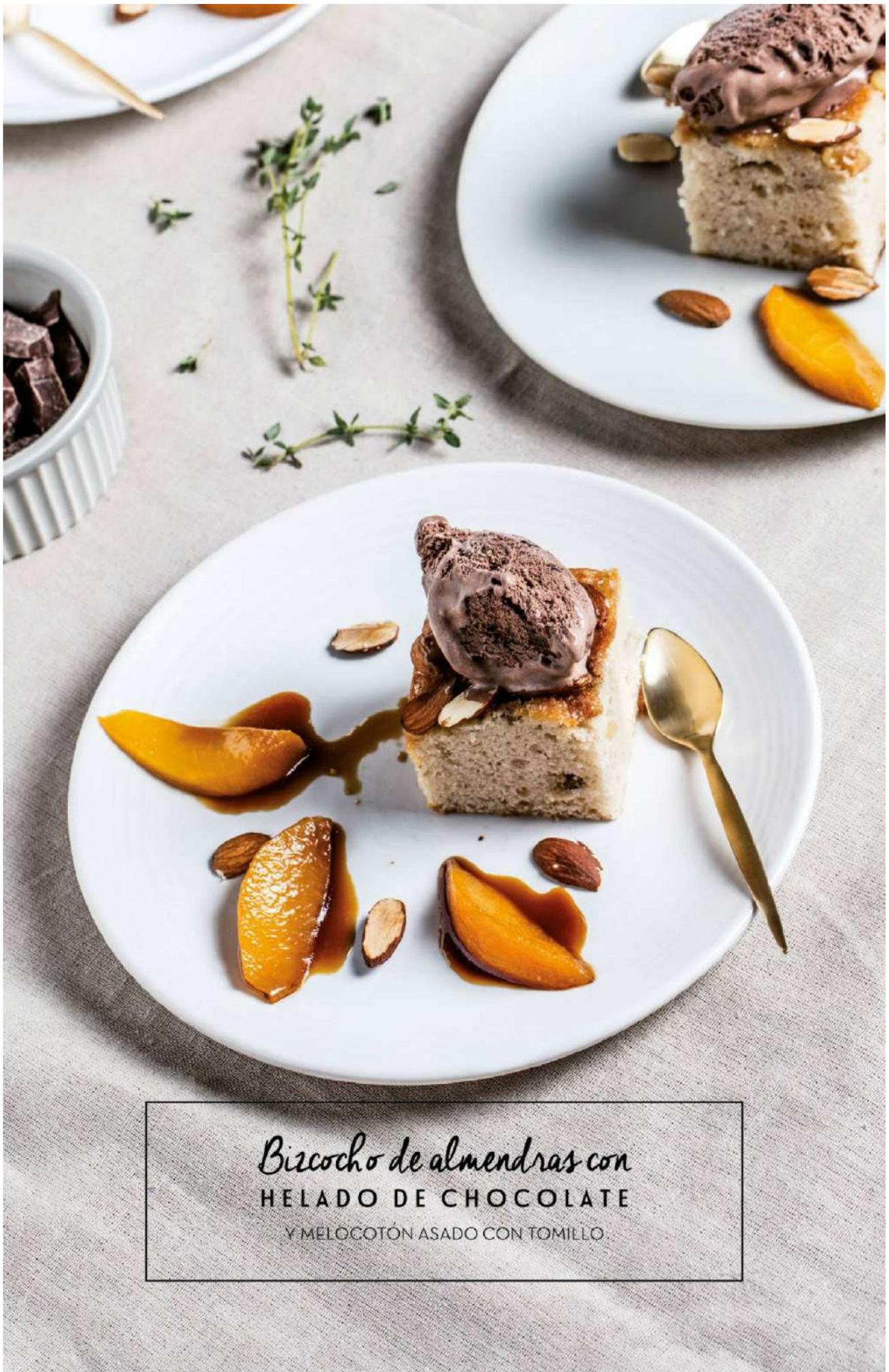
hazlo más fácil

Sustituye el bizcocho por rebanadas gruesas de pan. Tanto el bizcocho como el pan pueden caramelizarse en la sartén con una cucharada de mantequilla y espolvoreando azúcar.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mango
- Sorbete de fruta de la pasión

*Los precios incluyen IVA



Biscocho de almendras con
HELADO DE CHOCOLATE
Y MELOCOTÓN ASADO CON TOMILLO

Biscocho de almendras con helado de chocolate y melocotón asado con tomillo

🕒 30 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 ml. de helado de chocolate
- Para el biscocho de almendras:**
- 6 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendras molidas
- Ralladura de 1 limón

Para el melocotón asado con tomillo:

- 2 melocotones
- 25 gr. de mantequilla
- 50 gr. de azúcar
- 1 ramita de tomillo

elaboración

Para el biscocho de almendras:

Mezclar las yemas con el azúcar y las almendras molidas. Añadir la ralladura de un limón. Montar las claras a punto de nieve y mezclar con cuidado con la preparación anterior. Hornear a 180º durante 30 minutos.

Para el melocotón:

Fundir la mantequilla y añadirle el tomillo. Pelar el melocotón y espolvorearle el azúcar por encima. Añadir la mantequilla por encima y hornear 30 minutos a 180º. Puedes hornear el melocotón a la vez que el biscocho para optimizar el tiempo.

Emplatado:

Cortar cuadrados de biscocho y colocar encima almendras partidas y la quenelle de helado. Decorar con trozos de melocotón y almendras.

hazlo más fácil

Sustituye el melocotón asado por melocotón en almíbar.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Galleta María
- Chocolate blanco

*Los precios incluyen IVA



Cous cous de café.
HELADO DE PISTACHO
Y ALBARICOQUES MACERADOS CON AMARETTO

Cous cous de café, helado de pistacho y albaricoques macerados con amaretto

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 ml. de helado de pistacho
- Para el cous cous de café:**
- 150 gr. de cous cous
- 150 ml. de agua
- 2 sobres de Nescafé soluble
- 50 gr. de azúcar

- 25 gr. de mantequilla
- Para los albaricoques:**
- 4 albaricoques
- 50 ml. de amaretto
- 50 gr. de azúcar

elaboración

Para el cous cous de café:

Llevar el café a ebullición junto con el azúcar. Retirar del fuego y añadir el cous cous. Dejar reposar 1 minuto, añadir la mantequilla, mezclar bien y conservar en nevera.

Para los albaricoques:

Calentar el amaretto con el azúcar hasta que se disuelva. Añadir los albaricoques pelados y dejar enfriar.

Emplatado:

De base poner el cous cous de café, encima el helado y decorar con los albaricoques.

hazlo más fácil

Sustituye los albaricoques por otra fruta de temporada.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Café
- Chocolate

*Los precios incluyen IVA



Infusión de frutos rojos
CON HELADO DE NATA
Y CROUTONS DE BIZCOCHO

Infusión de frutos rojos con helado de nata y croutons de bizcocho

🕒 30 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 400 ml. de helado de nata
- 500 gr. de frutos rojos congelados
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de agua
- 100 gr. de bizcocho
- 100 gr. de frutos rojos frescos

elaboración

Poner los frutos rojos junto al azúcar y el agua. Llevar a ebullición, tapar y reservar 24 horas. Después colar y reservar el líquido en nevera.

Cortar el bizcocho en cubos de 1 cm aproximadamente y hornear a 150° unos 5 minutos o hasta ver que adquieren un bonito color dorado. Reservar en un recipiente cerrado para que conserven el punto crujiente.

Emplatado:

Colocar los frutos rojos frescos en el fondo de un plato hondo, los croutons y encima la quenelle de helado. Servir con una jarrita la infusión delante del cliente.

hazlo más fácil

Cambiar la infusión de frutos rojos por mermelada de arándanos o frambuesa infundada con agua y azúcar.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Chocolate blanco
- Vainilla

*Los precios incluyen IVA



Acuallan

A cualquier hora

CAPRICHOS

Esas dulces y pequeñas tentaciones que siempre apetecen, sea el momento que sea. Simplemente irresistibles.

cualquier hora



Oreo dream
CON HELADO DE OREO

Oreo dream con helado de Oreo

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

· 350 ml. de helado de Oreo

Para las natillas:

- 1 tableta de chocolate Nestlé Postres Negro (250 gr.)
- 400ml. de leche entera
- 30g. de harina de maíz
- 2 huevos

Decoración:

- 500ml. de nata montada
- 5 galletas Oreo

elaboración

Para las natillas:

Calentar 300ml. de leche con el chocolate a fuego suave hasta que se funda. Verter la harina en la leche restante poco a poco y sin dejar de remover hasta que la crema se espese. Batir los huevos con la mezcla resultante. Verter en vasitos/tarros y reservar en la nevera 24h.

Emplatado:

Poner la nata montada por encima y sobre ésta una bola de helado. Colocar una galleta Oreo encima y trocitos de otra sobre la nata.

hazlo más fácil

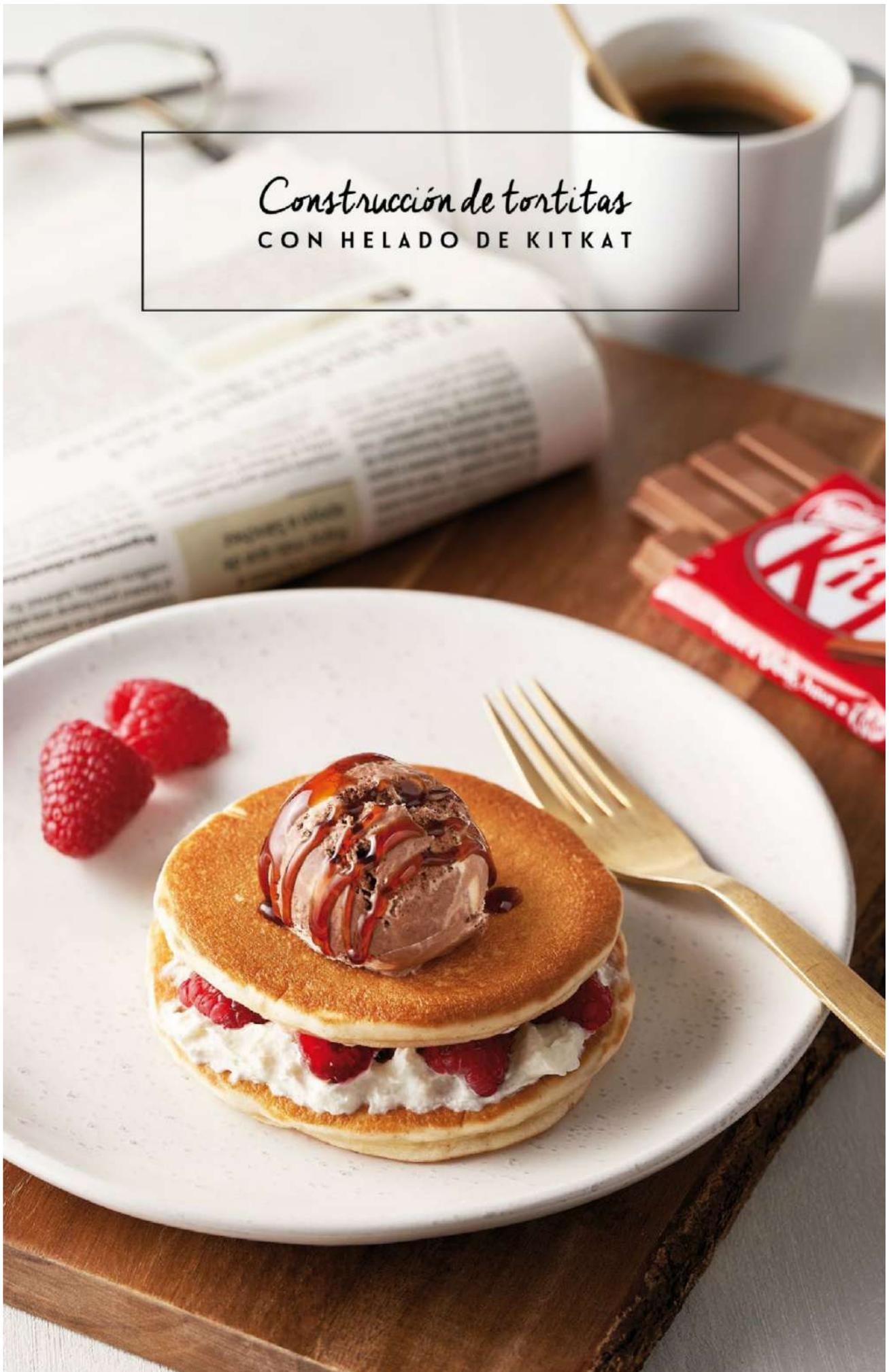
Sustituye las natillas caseras por natillas ya preparadas.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Kit Kat
- Tarta de la Abuela

*Los precios incluyen IVA

Construcción de tortitas
CON HELADO DE KITKAT



Construcción de tortitas con helado de Kit Kat

🕒 5 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



ingredientes

500 ml. de helado de Kit Kat
12 Pancakes /Tortitas
80 gr. de frambuesas frescas
100 gr. de nata montada

elaboración

Disponer una tortita sobre un plato llano. Añadir nata por encima, agregar las frambuesas sobre la nata y cubrir con otra tortita. Decorar con una bola de helado y más frambuesas.

hazlo más fácil

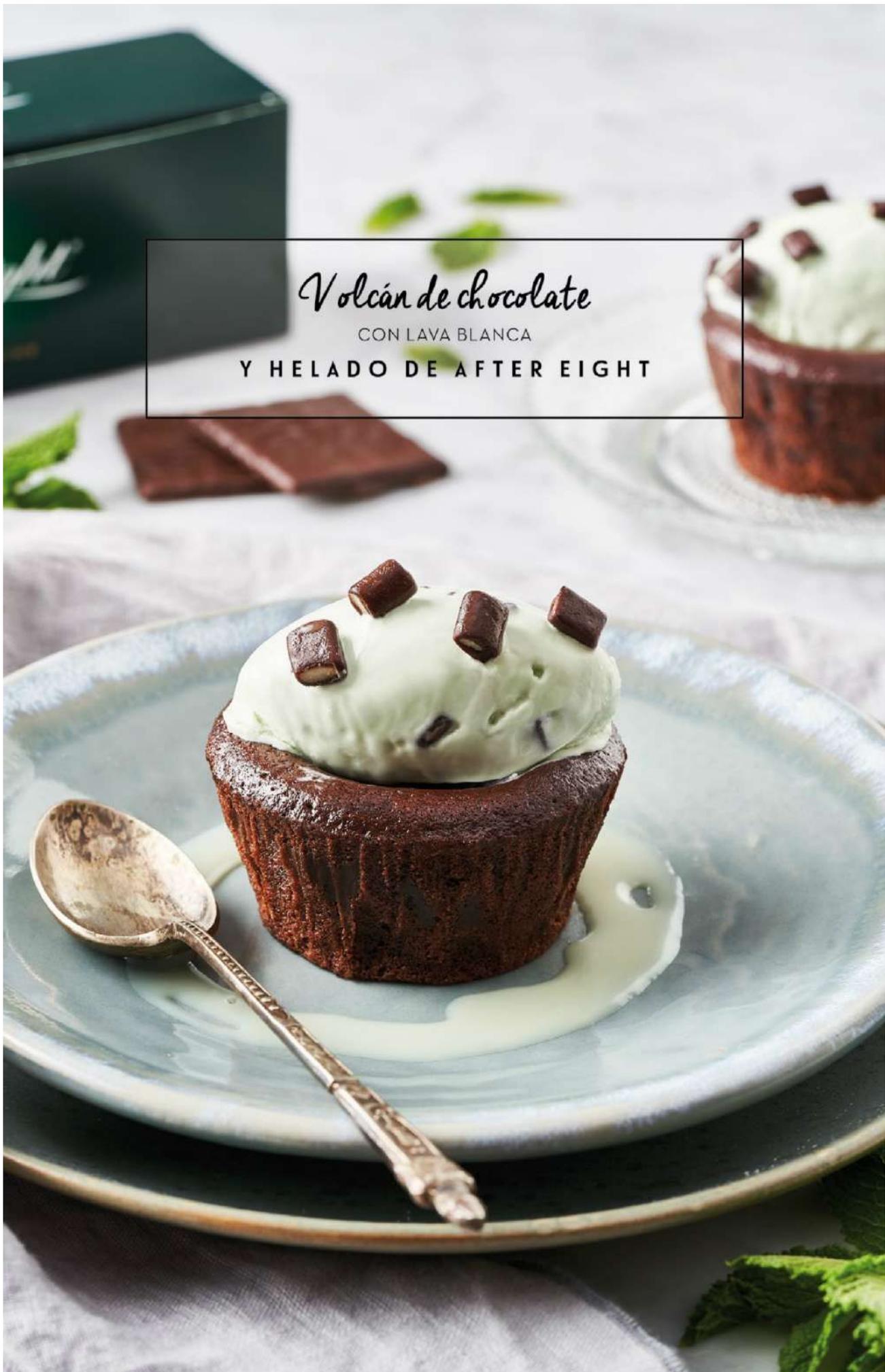
Sustituye las frambuesas por fresas frescas.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Chocolate
- Tarta de la abuela

*Los precios incluyen IVA



Volcán de chocolate
CON LAVA BLANCA
Y HELADO DE AFTER EIGHT

Volcán de chocolate con lava blanca y helado de After Eight

🕒 5 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



ingredientes

- 350 ml. de helado de After Eight
- 4 fondants de chocolate Belga

Para la salsa de chocolate blanco:

- 50 ml. de leche
- 35 gr. de chocolate blanco

elaboración

Troceamos el chocolate. Calentamos la leche hasta unos 90° y la vertemos sobre el chocolate. Removemos hasta que quede una mezcla homogénea y reservamos en la nevera. Desmoldamos y calentamos los fondants entre 30 y 45 segundos en el microondas según potencia. Disponemos sobre un plato llano. Sobre el fondant colocamos la quenelle. Decoramos con el chocolate blanco



HELADOS ALTERNATIVOS

- Pistacho
- Chocolate blanco

*Los precios incluyen IVA



Special brunch
CON HELADO DE NATA

Special brunch con helado de nata

🕒 5 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



ingredientes

- 350 ml de helado de nata
- 20 gr. de miel
- 1 granada
- 120 gr. de muesli crujiente

elaboración

Desgranar la granada y reservar.

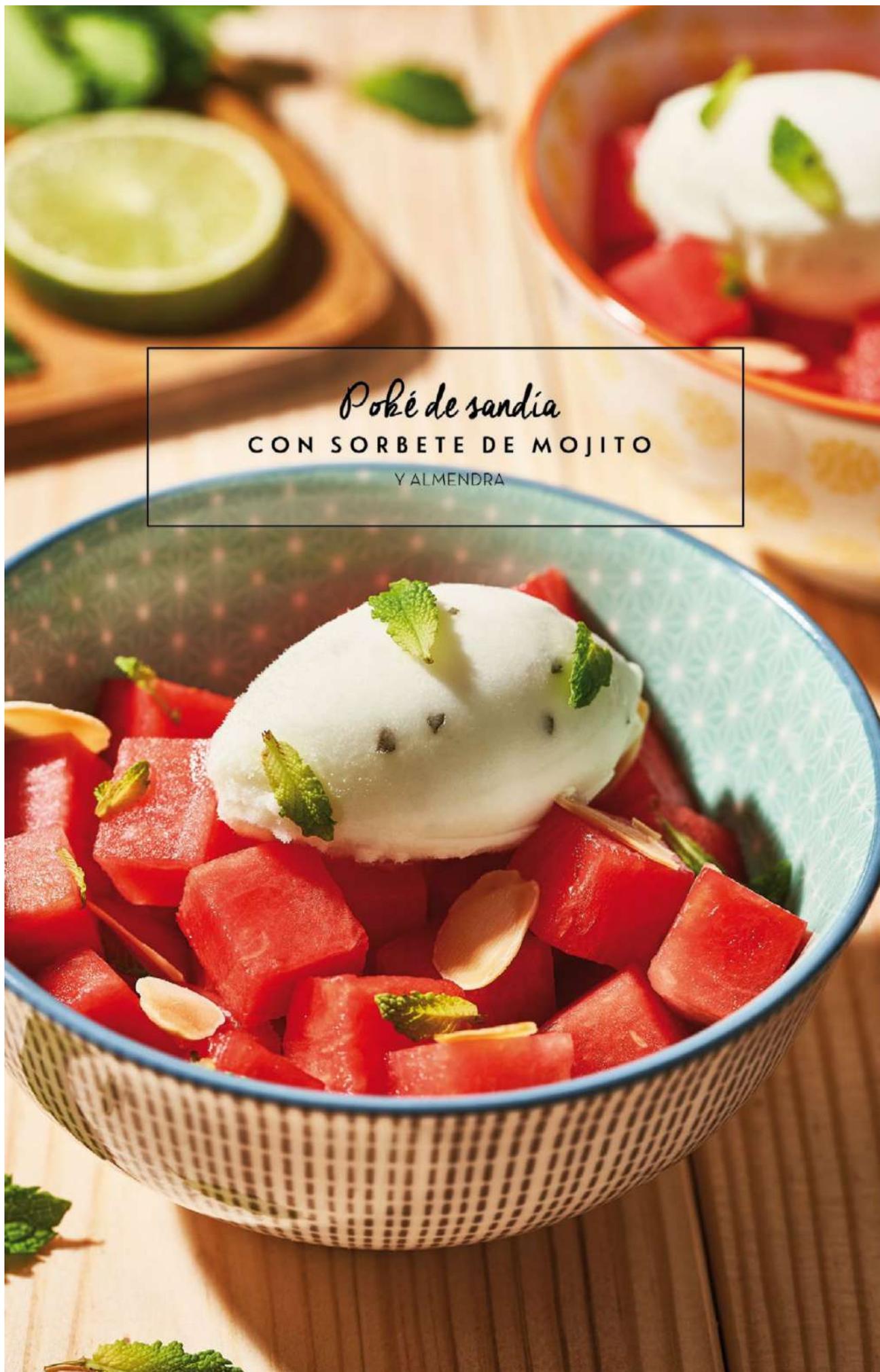
Disponer sobre un vasito la granada en el fondo, sobre éste el muesli y por último el helado de nata. Decorar el helado con miel.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Leche merengada
- Dulce de leche

*Los precios incluyen IVA



Poké de sandía
CON SORBETE DE MOJITO
Y ALMENDRA

Poké de sandía con sorbete de mojito y almendra

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 350 ml. de sorbete de mojito
- 400 gr. de sandía
- 1 manojo de hierbabuena
- 20 gr. de almendra laminada

elaboración

En el horno tostamos las almendras a unos 160° C hasta que cojan un bonito color dorado (unos 10 min).

Pelamos la sandía y la cortamos a dados de unos 2-3 cm. Disponemos en una copa o bol los dados y sobre estos la almendra laminada y unas hojitas de hierbabuena. Colocamos encima la quenelle de sorbete.

hazlo más fácil

En vez de hornear las almendras, cómpralas tostadas.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de piña
- Sorbete de lima

*Los precios incluyen IVA

Granizado de té
CON TALLARINES DE MANGOY
HELADO DE FRESA



Granizado de té con tallarines de mango y helado de fresa

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 1/2 mango
- 200 ml. de helado de fresa

Para el granizado:

- 300 ml. de agua
- 50 gr. de azúcar
- 5 gr. de té rojo

elaboración

Hervir el agua con el azúcar. Retirar del fuego y añadir el té. Dejar infusionar. Cuando esté frío colar y congelar.

Pelar el mango y cortarlo en finas láminas con la máquina cortafiambres. Cortar estas láminas a tiras con el cuchillo. Reservar.

Emplatado:

En un vaso colocar el granizado, una bola de helado y coronar con tiras de mango.

hazlo diferente

Sustituye el té por alguna otra infusión que nos guste, por ejemplo de jengibre y limón.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Chocolate blanco
- Pistacho

*Los precios incluyen IVA

Cuajada de leche de cabra
CON ALMENDRAS GARRAPIÑADAS Y
HELADO DE FRESA



Cuajada de leche de cabra con almendras garrapiñadas y helado de fresa

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 ml. de helado de fresa
- 30 gr. de almendras garrapiñadas

Para la cuajada:

- 800 ml. de leche de cabra
- 100 gr. de azúcar

elaboración

Hervir la leche con el azúcar. Dejar que se temple hasta unos 40°. Coger 4 vasos y poner tres gotas de cuajo en cada uno. Repartir la leche y enfriar en nevera sin mover.

Emplatado:

En el tarro de la cuajada poner las almendras garrapiñadas y encima la bola de helado. Para decorar usar unas almendras garrapiñadas cortadas en trocitos más pequeños.

hazlo más fácil

Sustituye la leche de cabra por leche fresca de vaca entera.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Milka 
- Sorbete de frambuesa

*Los precios incluyen IVA

Espuma de cacahuate,
GALLETA DE AVENA, NARANJA AL VIVO Y
Y HELADO DE CHOCOLATE



Espuma de cacahuete, galleta de avena, naranja al vivo y helado de chocolate

🕒 20 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 400 ml. de helado de chocolate
- 100 gr. de mantequilla de cacahuete
- 100 ml. de leche
- 300 ml. de nata
- 2 hojas de gelatina
- 1 naranja
- 2 galletas de avena
- 1 carga de crema de sifón

elaboración

Para la espuma de cacahuete:

Poner a remojar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar la leche en un cazo y disolver las hojas de gelatina y la mantequilla de cacahuete en ellas. Añadir la nata y reservar en sifón en la nevera.

Emplatado:

Poner una base con la galleta troceada y los gajos de naranja al vivo. Encima poner la espuma de cacahuete, a un lado; al otro colocamos la quenelle de helado.

hazlo más fácil

Semimontar la nata con varillas y añadir la mezcla de la leche, la gelatina y el cacahuete y reservar en nevera en una manga pastelera.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Lion 
- Sorbete de frambuesa

*Los precios incluyen IVA



Sándwich de cookies con chocolate.

HELADO DE TURRÓN

Y ALMENDRA CROCANTI

Sándwich de cookies con chocolate, helado de turrón y almendra crocanti

🕒 5 MINUTOS 🍪 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 4 cookies con chocolate
- 300 ml. de helado de turrón
- 20 gr. de granillo de almendra crocanti

elaboración

Poner una cookie de base, encima el helado de turrón y para cerrar el sándwich otra cookie. Cortar en 4 trozos el sándwich y rebozar el helado en la almendra crocanti.

Emplatado:

Colocar dos trozos del sándwich en un plato y decorar con rayas de sirope de chocolate.

hazlo diferente

Sustituye el crocanti de almendras por cacahuete troceado para darle un toque diferente.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Chocolate

*Los precios incluyen IVA

Streusel de almendra
CON MANZANA ASADA Y
HELADO DE VAINILLA



Streusel de almendra con manzana asada y helado de vainilla

🕒 20 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

· 200 ml. de helado de vainilla

Para el streusel:

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de almendra molida
- 100 gr. de mantequilla pomada
- 100 gr. de azúcar

· 2 gr. de sal

Para las manzanas asadas:

- 100 gr. de azúcar
- 20 gr. de mantequilla
- 500 gr. de manzanas

elaboración

Para el streusel:

Mezclar todos los ingredientes secos. Añadir la mantequilla pomada y mezclar levemente hasta que la mantequilla se haya incorporado a la mezcla, pero antes de que sea una mezcla homogénea. Estirar en una bandeja. Hornear a 160° durante 15-20 minutos. Dejar enfriar.

Para las manzanas asadas:

Poner azúcar en la sartén y calentar hasta conseguir un caramelo oscuro. Retirar de la sartén y añadir la mantequilla. Cortar las manzanas peladas en dados y añadir a la sartén. Cocinar unos 5 minutos y dejar enfriar.

Emplatado:

En unos tarritos de cristal poner el helado, el streusel y, por último, unos daditos de manzana asada.

hazlo más fácil

Sustituye el streusel por galleta triturada.

HELADOS ALTERNATIVOS

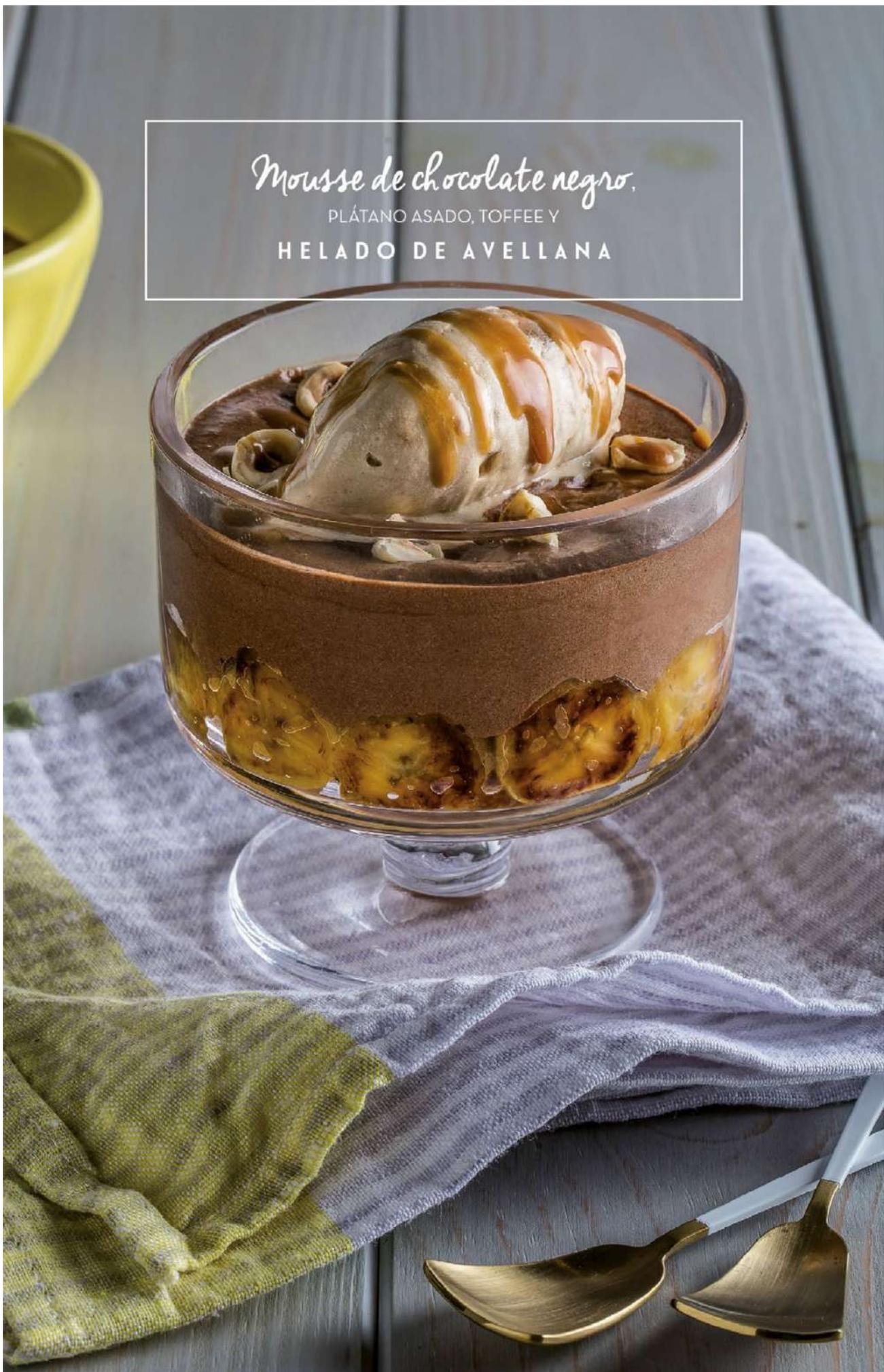
- Leche merengada
- Dulce de leche

*Los precios incluyen IVA

Mousse de chocolate negro.

PLÁTANO ASADO, TOFFEE Y

HELADO DE AVELLANA



Mousse de chocolate negro, plátano asado, toffee y helado de avellana

🕒 20 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

· 400 ml. de helado de avellana

Para la mousse de chocolate:

- 300 gr. de chocolate negro
- 150 gr. de nata
- 60 gr. de yemas pasteurizadas
- 200 gr. de claras pasteurizadas
- 50 gr. de azúcar

Para el plátano asado:

- 2 plátanos
- 20 gr. de azúcar
- 15 gr. de mantequilla

Para el toffee rápido:

- 30 gr. de sirope de caramelo Nestlé
- 20 gr. de nata

elaboración

Para el mousse de chocolate:

Poner el chocolate a fundir. Hervir la nata y añadir poco a poco al chocolate, e incluir poco después las yemas. Por otro lado montar las claras y el azúcar, añadir poco a poco la mezcla del chocolate, y poner en la manga pastelera.

Para el plátano asado:

Calentar una sartén, añadir la mantequilla y a continuación el plátano en rodajas y el azúcar. Saltear un par de minutos.

Para el toffee:

Mezclar el sirope y la nata.

Disponer en las paredes de cuatro vasos las rodajas de plátano asado. Rellenar con el mousse de chocolate, y reservar en la nevera. Cuando llegue el momento de servirlo sacar de la nevera, poner una quenelle de helado encima y decorar con el toffee.

hazlo más fácil

Usar mousse de chocolate La Lechera para evitar la elaboración del mousse.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Café
- Vainilla
- Galleta María

*Los precios incluyen IVA

Carrot cake con
HELADO DE CHOCOLATE BLANCO
Y MANDARINA



Carrot cake con helado de chocolate blanco y mandarina

🕒 5 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 4 raciones de tarta Carrot
- 4 mandarinas
- 200 ml. de helado de chocolate blanco

elaboración

Pelar al vivo los gajos de mandarina.

Emplatado:

En un plato poner la porción de tarta y encima la quenelle de helado decorada con cáscara de mandarina rallada. En un lateral disponer unos gajos de mandarina.

hazlo más fácil

Sustituye la mandarina por otra fruta de temporada.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Galleta María

*Los precios incluyen IVA



Naranja al natural.
HELADO DE GALLETA MARÍA
Y ROCAS DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

Naranja al natural, helado de galleta María y rocas de chocolate con almendras

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 600 ml. de helado de galleta María
- 2 naranjas

Para las rocas de chocolate:

- 100 gr. de chocolate con leche
- 100 gr. de almendra laminada

elaboración

Pelar los gajos de naranja al vivo.

Para las rocas de chocolate:

Fundir el chocolate y mezclar con la almendra. Estirar en una bandeja y meter en nevera.

Emplatado:

Colocar las bolas de helado y adornar con trozos de naranja y rocas de chocolate.

hazlo diferente

Sustituye la naranja por otra fruta de temporada. Para las rocas puedes usar otros frutos secos como avellanas, nueces o pistachos.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Chocolate blanco

*Los precios incluyen IVA

Brownie de chocolate,
HELADO DE PLÁTANO
NUECES GARRAPIÑADAS Y ESPUMA DE RON



Brownie de chocolate, helado de plátano, nueces garrapiñadas y espuma de ron

🕒 5 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 4 brownies de chocolate
- 200 ml. de helado de plátano
- 25 gr. de nueces garrapiñadas
- Para la espuma de ron:**
- 200 ml. de agua
- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de ron blanco
- 3 hojas de gelatina
- 2 cargas de sifón

elaboración

Para elaborar la espuma:

Hacer un almíbar hirviendo el agua con el azúcar. Remojar las hojas de gelatina en agua fría, escurrirlas y disolverlas en el almíbar caliente. Añadir el ron, mezclar bien, meter en el sifón y dejar reposar durante al menos dos horas. Cerrar el sifón y ponerle dos cargas.

Emplatado:

Colocar la quenelle de helado sobre el brownie y decorar con la espuma de ron y las nueces garrapiñadas.

hazlo más fácil

Sustituye la espuma por un sirope de caramelo.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Vainilla
- Fresa

*Los precios incluyen IVA



Recetas divertidas
PARA NIÑOS

Recetas divertidas para niños

🕒 1 MINUTO 🍳 DIFICULTAD MUY BAJA 👤 5 RACIONES



ingredientes

- helados de sabores
 - toppings divertidos: trocitos de almendra, chips de chocolate, virutas de colores,
- algodón de azúcar, barquillos, nata...
¡El único límite es tu imaginación!

elaboración

Servir el sabor escogido junto a un surtido de toppings. Los niños podrán decidir cómo personalizar su helado... ¡verás cómo se divierten!

los helados favoritos de los niños

Los niños prefieren los sabores de siempre: fresa, nata, chocolate y vainilla. ¡Reinventar los clásicos nunca falla!

Red velvet cake con
SORBETE DE MANGO
Y CRUJIENTE DE CHOCOLATE BLANCO



Red velvet cake con sorbete de mango y crujiente de chocolate blanco

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 4 raciones de tarta Red Velvet
- 200 ml. de sorbete de mango

Para el crujiente de chocolate blanco:

- 50 gr. de copos de maíz
- 100 gr. de chocolate blanco

elaboración

Para el crujiente de chocolate blanco:

Fundir el chocolate, añadir los copos y mezclar. Estirar en bandeja y enfriar en nevera.

Emplatado:

Poner en un plato la porción de tarta y la quenelle decorada con el crujiente de chocolate blanco.

hazlo diferente

En el crujiente sustituye los copos de maíz por arroz inflado o algún fruto seco.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mandarina
- Sorbete de fruta de la pasión

*Los precios incluyen IVA

Tarta de almendras con
SORBETE DE MANGO
Y MERMELADA DE FRESAS



Tarta de almendras con sorbete de mango y mermelada de fresas

🕒 5 MINUTOS



DIFICULTAD FÁCIL



4 RACIONES



ingredientes

- 450 ml. de sorbete de mango
- 4 raciones de tarta de almendras Nestlé
- 50 gr. de mermelada de fresas

elaboración

Descongelar con 3 horas de antelación la tarta de almendras Nestlé. Cortarla y disponerla en un plato, añadir la quenelle de sorbete y decorar alrededor con la mermelada de fresas.

hazlo diferente

Sustituye la mermelada de fresas por una de arándanos.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de frambuesa
- Sorbete de fruta de la pasión
- Fresa

*Los precios incluyen IVA



Migas de pan de especias
CON ACEITE DE OLIVA, LICHIS EN ALMÍBAR Y
SORBETE DE FRAMBUESA

Migas de pan de especias con aceite de oliva, lichis en almíbar y sorbete de frambuesa

🕒 15 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 100 gr. de pan de especias
- 100 gr. de lichis en almíbar
- 200 ml. de sorbete de frambuesa
- 20 ml. aceite de oliva arbequina

elaboración

Cortar el pan de especias en cubitos de 1x1 cm. Meter en el horno a 120º durante 15 minutos para que quede crujiente.

Cortar los lichis en cuartos.

Emplatado:

Poner una base de lichis, las migas alrededor y añadir un chorro de aceite de oliva a los lichis. Colocar una bola de sorbete encima de los lichis.

hazlo más fácil

Sustituye el pan de especias por cualquier bizcocho que tengas a mano.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mandarina
- Sorbete de melocotón

*Los precios incluyen IVA



Muffin de yogurt y frutos rojos.

FRESAS ASADAS CON ROMERO Y

SORBETE DE MANDARINA

Muffin de yogurt y frutos rojos, fresas asadas con romero y sorbete de mandarina

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 4 muffins de yogurt y frutos rojos
- 200 ml. de sorbete de mandarina
- 200 gr. de fresas
- 1 ramita de romero

Para las fresas asadas:

- 100 gr. de azúcar

elaboración

Para las fresas asadas con romero:

Limpiar las fresas y cortarlas en cuartos.

Calentar una sartén, añadir el azúcar y cocinar hasta que se funda. Añadir las fresas y cocinar durante 1 minuto. Poner la rama de romero y dejar enfriar.

Emplatado:

Disponer en un plato la quenelle sobre migas de galleta, trozos de fresas y el muffin. Decorar con romero.

hazlo más fácil

Puedes poner las fresas frescas o sustituirlas por alguna otra fruta de temporada.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Fresa

*Los precios incluyen IVA



Coulant de chocolate con
SORBETE DE FRUTA DE LA PASIÓN
Y ESPUMA DE COCO

Coulant de chocolate con sorbete de fruta de la pasión y espuma de coco

🕒 10 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 4 coulants de chocolate
- 200 ml. de sorbete de fruta de la pasión
- Para la espuma de coco:**
- 100 ml. de leche de coco
- 50 gr. de azúcar
- 100 ml. de leche de coco
- 1 hoja de gelatina

elaboración

Para elaborar la espuma:

Remojar la hoja de gelatina en agua fría. Llevar a ebullición 100 ml. de leche de coco con el azúcar. Escurrir la hoja de gelatina y añadirla hasta que se haya disuelto bien. Añadir los 300 ml. de leche de coco restantes, mezclar bien, meter en el sifón y dejar reposar durante al menos dos horas. Cerrar el sifón y ponerle dos cargas.

Emplatado:

Encima del coulant colocar la espuma de coco. Al lado disponer la quenelle sobre migas de galleta y decorar con un poco de cacao en polvo.

hazlo más fácil

Sustituye la espuma de coco por nata montada.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de piña
- Sorbete de mango

*Los precios incluyen IVA

Fondant de chocolate

con frambuesas, hierbabuena y helado de nata



Tarta de queso con arándanos premium

con decoración bosque nevado



Fondant Baileys

con naranja en gajos y helado de galleta



Gofre belga

con líneas de leche condensada

88



Pancakes-Tortitas

con rodajas de plátano y sirope de caramelo



Crepe relleno de chocolate

con trozos de fresa, azúcar glass y sirope de fresa

89



Crepe artesanos

con crema de queso mascarpone, azúcar glass y ralladura de naranja



Helado con salsa de cereza y cerezas confitadas

y acompáñalo con un trozo de brownie

90



Helado de Vainilla con brownie y salsa de caramelo

91

encima de una base de frutos rojos





Cocktail

Cocktails

MIX & DRINK

Deliciosas combinaciones con o sin alcohol. Para esas ocasiones en las que nos apetece descubrir algo diferente y desmarcarnos con nuevos sabores y texturas.





Moscow Mule
CON SORBETE DE LIMA

Moscow Mule con sorbete de lima

🕒 5 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



ingredientes

- 100 ml. de vodka
- 700 ml. de sorbete de lima
- 300 ml. de Ginger Beer
- Hojitas de hierbabuena

elaboración

Mezclar en una batidora el sorbete de lima y el vodka. Añadir la Ginger beer y servir en taza de cobre o en su defecto en un vaso tipo old fashioned. Decorar con una rodaja de lima y hierbabuena

hazlo sin Alcohol

Sustituye el vodka y la Ginger Beer por Ginger Ale.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mandarina
- Sorbete de limón

*Los precios incluyen IVA



Mojito de naranja
Y ALBAHACA

Mojito de naranja y albahaca

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD FÁCIL 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 500 ml. de sorbete de mojito
- 1 ramita de albahaca
- 400 ml. zumo de naranja

elaboración

Mezclar el sorbete con el helado en una batidora. Machacar con un mortero la albahaca y el azúcar en cuatro vasos tipo old fashioned.

Emplatado:

Servir la mezcla en los vasos y remover con una cuchara.

hazlo más fácil

Si no es época de naranjas, utilizar zumo de naranja envasado.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de limón

*Los precios incluyen IVA

Red smoothie
CON HELADO DE COCO



Red smoothie con helado de coco

🕒 5 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



ingredientes

· 350 ml. de helado de coco

Para el granizado:

· 250 gr. de fresas

· 50 gr. de azúcar

Para la teja:

· 50 gr. de chocolate blanco

· 15 gr. de granillo de almendra

· Hojitas de hierbabuena

elaboración

Lavamos y limpiamos los fresas y reservamos en el congelador. Para la teja derretimos el chocolate en el microondas a potencia media. Extendemos sobre un papel de horno una fina capa del chocolate derretido y sobre este espolvoreamos el granillo.

Emplatado:

A la hora de servir trituramos en una batidora de vaso los fresas congelados junto con el azúcar. Los servimos en copa, y disponemos las hojitas de hierbabuena y la quenelle de helado. Sobre esta colocamos la teja.

hazlo más fácil

Sustituye la teja por una lengua de gato de chocolate blanco.



HELADOS ALTERNATIVOS

· Sorbete de mojito

· Sorbete de manzana verde

*Los precios incluyen IVA



Piña Colada

Piña Colada

🕒 5 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 150 ml. de ron
- 700 ml. de sorbete de piña
- 100 ml. de leche de coco

elaboración

Mezclar los ingredientes en una batidora y servir en un vaso tipo de tulipa (tipo Irish coffee). Decorar con un trozo de piña.

hazlo sin alcohol

Sustituye el ron por zumo de piña natural y azúcar moreno.

🍧 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mango
- Sorbete de manzana

*Los precios incluyen IVA



Mojito de frambuesa

Mojito de frambuesa

🕒 5 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 125 ml. de ron
- 850 ml. de sorbete de frambuesa
- 4 ramitas de hierbabuena
- 50 gr. de azúcar

elaboración

Mezclar el ron con el sorbete en una batidora. Machacar con un mortero la hierbabuena y el azúcar en cuatro vasos tipo old fashioned. Servir la mezcla en los vasos y remover con una cuchara. Decorar con una frambuesa.

hazlo sin alcohol

Sustituye el ron por zumo de piña.

🍧 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de piña
- Sorbete de limón

*Los precios incluyen IVA



Black Cosmopolitan

Black Cosmopolitan

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 100 ml. de sorbete de frambuesa
- 200 ml de vodka
- 100 ml. de triple seco
- 100 ml. de lima
- Ralladura de una lima
- 20 gr. azúcar

elaboración

Mezclar la ralladura de lima con el azúcar. Mojar el borde de cuatro copas de cóctel con zumo de lima y a continuación sumergirlo en la mezcla del azúcar para escarcharla. Reservar las copas en el congelador.

Mezclar el resto de ingredientes en la batidora y servir inmediatamente.



HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de piña

*Los precios incluyen IVA



Kir Royal helado

Kir Royal helado

🕒 5 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 500 ml. de sorbete de frambuesa
- 400 ml. de cava

elaboración

Mezclar los ingredientes en una batidora. Servir de inmediato en una copa tipo flauta.

hazlo sin alcohol

Sustituye el cava por el zumo de 1 naranja y un poco de soda muy fría o por mosto.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mandarina

*Los precios incluyen IVA

Martini de fresas



Martini de fresas

🕒 5 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 1.000 ml. de helado de fresa
- 150 ml. de vermouth blanco seco
- 50 ml. de ginebra

elaboración

Mezclar los ingredientes en una batidora. Servir en una copa de Martini y decorar con una fresa.

hazlo sin alcohol

Sustituye el vermouth y la ginebra por tónica y jugo de limón.

🍧 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de frambuesa

*Los precios incluyen IVA

Daiquiri de mango



Daiquiri de mango

🕒 5 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 125 ml. de ron
- 850 ml. de sorbete de mango
- Zumo de 1 lima
- Azúcar para decorar
- Zumo y piel de lima para decorar

elaboración

Mojar el borde de cuatro copas de cóctel con zumo de lima y a continuación sumergir el borde de la copa en la mezcla del azúcar para escarcharla. Mezclar los ingredientes en una batidora. Servir en las copas y decorar con un twist de lima.

hazlo sin alcohol

Sustituye el ron por el zumo de un limón y una pizca de azúcar moreno o por fresas batidas.

🍹 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de piña
- Sorbete de manzana

*Los precios incluyen IVA

Tequila
SUNRISE MANDARINA



Tequila Sunrise Mandarina

 5 MINUTOS  DIFICULTAD BAJA  4 RACIONES



ingredientes

- 125 ml. de tequila
- 500 ml. de sorbete de mandarina
- 1 mandarina
- 40 ml. de granadina

elaboración

Mezclar en una batidora el sorbete con el tequila. Echar un chorrito de granadina en la copa, añadir la mezcla anterior y decorar si se desea con una rodaja de mandarina.

HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de limón
- Sorbete de piña

*Los precios incluyen IVA

Apple Gin



Apple Gin

🕒 10 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 850 ml. de sorbete de manzana
- 100 ml. de ginebra
- Zumo de un pomelo
- 10 gr. de jengibre

elaboración

Pelar el jengibre y triturarlo junto al zumo de pomelo y la ginebra. Colar y mezclar en la batidora con el sorbete. Servir de inmediato en copa de Martini. Decorar con una rodaja de pomelo.

hazlo sin alcohol

Sustituye el ron por zumo de piña.

🍷 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mandarina
- Sorbete de limón

*Los precios incluyen IVA

Crema de coco con
SORBETE DE PIÑA
Y CAVIAR DE MENTA



Crema de coco con sorbete de piña y caviar de menta

🕒 25 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA 👤 4 RACIONES



ingredientes

- 200 ml. de sorbete de piña
- Para el caviar de menta:**
- 150 gr. de perlas de tapioca
- 100 ml. de agua
- 50 gr. de hielo
- 50 gr. de azúcar

- 30 gr. de menta
- Para la crema de coco:**
- 6 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 500 ml. de leche de coco

elaboración

Para el caviar de menta:

Hervir las perlas de tapioca en abundante agua hasta que queden transparentes. Colar, enjuagar en agua fría y reservar. Deshojar la menta. Hervir el agua y el azúcar. Escaldar la menta en la mezcla para fijarle el color y poner en agua fría. Triturar la menta con el hielo y añadir a la mezcla de agua y azúcar cuando esta haya enfriado. Mezclar todo con las bolas de tapioca cocidas.

Para la crema de coco:

Batir las yemas. Calentar la crema de coco con el azúcar. Cuando llegue a unos 85° añadir las yemas de huevo batidas y calentar a fuego lento o al baño maría sin dejar de remover hasta que la mezcla alcance 82° y empiece a espesar. Reservar en la nevera.

Emplatado:

En una copa poner una capa de helado, una capa de crema de coco y coronar con el caviar de menta.

hazlo más fácil

Utiliza un yogurt de coco en lugar de la crema.

🍦 HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mango
- Sorbete de fruta de la pasión

*Los precios incluyen IVA

FRONERI

WEB CLIENTE

Entra y descubre un mundo de soluciones
para tu negocio

www.helados.nestle.es/cliente

