

Recetario de postres
Regala una dulce
Navidad con
Postrelicioso ✨



ÍNDICE

Nivel fácil

1. Arbolitos de cereal sin horno
2. Affogato de chocolate caliente

Nivel intermedio

3. Arbolitos de hojaldre y crema de chocolate
4. Cake pops de esferas navideñas

Nivel pro

5. Cupcakes de arbolitos rosas
6. Galletas de caramelos navideños (chocomenta)





1 0039 24
25.05.26

EXCESO
CALORÍAS

EXCESO
AZÚCARES

SECRETARÍA DE SALUD

1. 1944

VAINILLA
Molina

POSTRE

LICIOSO

AZÚCAR GLASS

CONT.
NETO: 400 g

ECHALE UN
CHORRITO
DE VAINILLA
MOLINA



Arbolitos de cereal sin horno



Nivel: fácil



75 min



8 arbolitos

Ingredientes

Para los arbolitos:

- 3 tazas de malvaviscos blancos y rosas
- 2 cucharadas de mantequilla
- 10 gotas de colorante rosa en gel
- 3 tazas de cereal de arroz inflado
- 8 palitos de paleta

Para decorar:

- ½ taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1 cucharadita de clara de huevo pasteurizada
- 2 cucharadas de agua
- 100 g de sprinkles de colores rosa, blanco y plateado



Procedimiento

1. Vierte en un tazón los malvaviscos y la mantequilla, derrítelos en el microondas en intervalos de 30 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
2. Añade el colorante rosa y mezcla hasta obtener el tono que desees, nosotros usamos 10 gotas.
3. Poco a poco agrega el arroz inflado e intégralo con una espátula.
4. Engrasa un molde redondo con un poquito de mantequilla y vierte la mezcla en él. Compacta la masa y déjala enfriar por 30 min. TIP POSTRELICIOSO: En lugar de molde, también puedes usar una bandeja cubierta con papel encerado y un aro para repostería.
5. Desmolda, corta en 8 triángulos iguales e inserta un palito de paleta en cada uno.
6. Para decorar, prepara un glaseado mezclando el Azúcar Glass Postrelicioso, el chorrito de Vainilla Molina y las claras de huevo pasteurizadas.
7. Cuando estén bien integrados los ingredientes puedes añadir el agua poco a poco hasta tener una consistencia firme y fluida.
8. Pasa el glaseado a una manga pastelera y úsalo para decorar cada triángulo con líneas que simulen las luces del árbol navideño.
9. Sobre el glaseado agrega los sprinkles para darle el toque final a tus arbolitos.
10. Espera 10 min a que el glaseado se seque y disfruta.



Affogato de chocolate caliente

Nivel: fácil



15 min



2 tazas

Ingredientes

- 1/8 de taza de Cocoa Postrelicioso
- 2 cucharadas de azúcar
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- 500 ml de leche
- 100 g de chocolate oscuro
- 2 bolas de helado de vainilla
- 2 galletitas de jengibre para decorar
- Bombones y sprinkles de colores para decora

Procedimiento

1. En una olla mezcla la Cocoa Postrelicioso junto con el azúcar y la fécula de maíz.
2. Añade una cuarta parte de la leche mientras revuelves con un batidor de globo para integrarla.
3. Lleva la mezcla a la estufa a fuego bajo.
4. Añade el resto de la leche, sigue revolviendo mientras esperas a que hierva y se espese (5-8 min aprox).
5. Agrega el chocolate oscuro a la mezcla, mantenlo en el fuego hasta que se derrita.
TIP POSTRELICIOSO: Si usas chocolate en barra puedes cortarlo en trozos pequeños para que se derrita más rápido.
6. Sirve en dos tazas y agrega una bola de helado sobre cada una.
7. Decora con bombones, sprinkles de colores y galletitas de jengibre.



Arbolitos de hojaldre y crema de chocolate



35 min + 1 h
de reposo



3-4 arbolitos

Nivel: intermedio

Ingredientes

Para la crema de chocolate:

- 3 cucharadas de crema de coco
- 2 cucharadas de Cocoa Postrelicioso
- 1 cucharada de miel

Para los arbolitos de hojaldre:

- ½ kg de masa de hojaldre
- 1 pieza de huevo
- 4 palitos de madera para banderillas
- Azúcar Glass Postrelicioso para espolvorear



Procedimiento

1. En un tazón, vierte la crema de coco, la miel y la Cocoa Postrelicioso. Bate a mano con un batidor de globo hasta que se integren todos los ingredientes y que la mezcla tenga una consistencia cremosa.
2. Refrigera por al menos una hora.
3. Extiende la masa de hojaldre en una lámina rectangular delgada de medio centímetro de grosor, aprox.
4. Corta la masa por la mitad.
5. Esparce una capa generosa de crema de chocolate en una de las mitades y cúbreala con el resto de la masa.
6. Corta 4 tiras largas de 1-2 cm de ancho y también 4 estrellas, nosotros usamos un cortador de 2.5 cm aprox.
7. Dobla las tiras para darle forma de arbolito, recuerda que la base debe ser más ancha que la punta.
8. Inserta cada tira ya doblada en un palito de madera y luego agrega la punta en el mismo palito.
9. Colócalas en una bandeja con papel para hornear, dejando un espacio entre cada una.
10. Barniza con el huevo batido.
11. Hornea a 220 °C durante 15 -20 minutos, hasta que se empiecen a ver doradas. Recuerda precalentar tu horno antes.
12. Espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso o si los prefieres más dulces puedes bañarlas con un poquito de miel.



Cake pops de esferas navideñas

Nivel: intermedio



30 min



6 esferas

Ingredientes

- 150 g de galletas
- 50 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- 180 g de mantequilla derretida
- 2 tazas de chocolate de colores para fundir (nosotros usamos una taza de chocolate rosa y una de chocolate blanco)
- Sprinkles navideños al gusto

Procedimiento

1. En un tazón vierte las galletas trituradas, el Azúcar Glass Postrelicioso y la mantequilla derretida; revuelve con una palita hasta que estén bien integrados.
2. Derrite el chocolate, puedes hacerlo en el microondas en intervalos de 10 segundos hasta que se derrita completamente, recuerda revolver entre cada intervalo.
3. Necesitas un molde de silicón con forma de media esfera, con una cuchara vierte el chocolate derretido sobre cada esfera y espárcelo para crear una capa uniforme lo suficientemente gruesa para que no se rompa.
4. Lleva el molde al congelador sólo por 1 minuto, cuida que no se te pase el tiempo ya que si se endurece demasiado puedes tener problemas para sellarlo en los siguientes pasos.
5. Rellena la esfera con la mezcla de galletas, Azúcar Glass Postrelicioso y mantequilla, puedes usar una cuchara para compactarla.
6. Cubre la superficie de la esfera con más chocolate para que quede bien sellada y llévala al congelador por otro minuto.
7. Mientras, sobre un papel encerado dibuja algunos óvalos alargados para hacer los ganchitos de las esferas; puedes usar una manga pastelera y una duya redonda o una bolsita resellable y cortar la esquina.
8. Desmolda las esferas y colócalas sobre una rejilla. Decóralas con líneas de chocolate derretido.
9. Antes de que se seque el chocolate espolvorea con los sprinkles navideños para que se peguen bien.
10. Cuando los ganchitos estén bien secos, pégalos a las esferas con un poquito de chocolate derretido.



100% AZÚCAR DE CANA

EST. 1944

L 0039.24
25.05.26

EXCESO CALORÍAS

EXCESO AZÚCARES

VAINILLA
Molina

POSTRE

LICIOSO

AZÚCAR GLASS

ESPECIAL PARA CHORRITO DE VAINILLA MOLINA

CONT. NETO 400g



Cupcakes de arbolitos rosas

Nivel: pro



90 min



8 cupcakes

Ingredientes

Para los cupcakes:

- 1 ½ tazas de harina (180 g)
- 1 ⅓ tazas de azúcar (267 g)
- ½ cucharadita de sal (3 g)
- 1 cucharada de bicarbonato de sodio (6 g)
- ½ taza de Cocoa Postrelcioso (60 g)
- 2 piezas de huevo
- ¼ de taza de café (60 ml)
- ½ taza de leche (118 ml)
- ¼ de taza de crema agria (60 g)
- ½ taza de mantequilla derretida (115 g)
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para el frosting:

- 4 tazas de Azúcar Glass Postrelcioso
- 2 tazas de mantequilla
- 1-2 cucharadas de crema para batir
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- Colorante en gel rosa

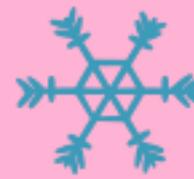
Para el armado:

- 8 conos para helado
- 100 g de sprinkles de colores (blancos y rosas)
- 50 g de sprinkles con forma de estrellas
- 8 perlitás o estrellas de azúcar para la punta del árbol
- Duya de estrella número 18
- Duya redonda 2A





Cupcakes de arbolitos rosas



Procedimiento



Para los cupcakes:

1. Precalienta el horno a 180 °C y prepara una bandeja para cupcakes con capacillos.
2. En un tazón tamiza todos los ingredientes secos: la harina, el bicarbonato, la sal, el azúcar y la Cocoa Postrelicioso.
3. Agrega los líquidos: las piezas de huevo, el café, la leche, la crema, el chorrito de Vainilla Molina y la mantequilla derretida.
4. Mezcla los ingredientes con una espátula hasta integrarlos en una masa uniforme.
5. Vierte la mezcla en los capacillos, recuerda llenar máximo $\frac{3}{4}$ de cada capacillo para que no se derrame al cocinarse.
6. Hornea a 180 °C por 15 a 20 min o hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.
7. Espera a que se enfríen (20 min aprox).

Para el frosting:

8. En un tazón agrega la mantequilla, el Azúcar Glass Postrelicioso, el chorrito de Vainilla Molina y una cucharada de crema para batir, te recomiendo primero integrar los ingredientes con una espátula y luego usar una batidora eléctrica para que quede esponjoso.
9. Puedes añadir más crema para batir hasta obtener la consistencia esponjosa que deseas, hazlo una cucharada a la vez y continúa batiendo.
10. Divide el betún en dos partes, una parte déjala color blanco para la base de los cupcakes y al resto agrégale colorante rosa en gel hasta obtener el tono que deseas para tu arbolito.

Para el armado:

11. Corta los conos de helado según la altura que quieras para tus arbolitos.
12. Cubre el cupcake con una base de betún blanco, puedes usar una duya redonda.
13. Coloca el cono sobre el cupcake de manera que la punta quede hacia arriba y el betún sostenga la base, puedes rellenar el cono de dulces o sprinkles antes de colocarlo.
14. Vierte el betún rosita en una manga pastelera con duya de estrella y cubre todo el cono para darle textura de arbolito navideño.
15. Usa sprinkles para hacer las esferas del arbolito y coloca una estrella o una perla grande en la punta.
16. Espolvorea con Azúcar Glass Postrelicioso para darle un efecto nevado.



Galletas de caramelos navideños (chocomenta)



Nivel: pro



60 min



6 galletas

Ingredientes

Para las galletas:

- 1 ¼ tazas de harina
- 1/3 de taza de Cocoa Postrellicioso
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharadita de polvo de hornear
- ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- ¾ de taza de azúcar refinada
- 1 huevo
- 1 cucharadita de extracto de menta
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para la buttercream:

- ½ taza de mantequilla sin sal a temperatura ambiente
- 2 ½ tazas de Azúcar Glass Postrellicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 2 cucharadas de crema para batir
- Colorante rosa en gel para alimentos





Galletas de caramelos navideños (chocomenta)

Procedimiento



Para las galletas:

1. Precalienta el horno a 180 °C y prepara una bandeja para galletas con papel para hornear. Reserva.
2. En un tazón mediano, mezcla la harina, la Cocoa Postrelicioso, el bicarbonato de sodio y el polvo para hornear. Reserva.
3. En un tazón grande crema con batidora eléctrica la mantequilla con el azúcar hasta que la mezcla quede esponjosa y sin grumos (aproximadamente 2 minutos a velocidad media-baja).
4. Añade la pieza de huevo, el extracto de menta y el chorrillo de Vainilla Molina. Sigue mezclando hasta que estén bien integrados.
5. Añade a la mezcla de mantequilla los ingredientes secos que reservaste en el paso 2 y revuelve hasta tener una masa suave.
6. Con una cuchara para helado forma bolitas de masa del mismo tamaño, colócalas en la bandeja dejando al menos 5 cm de separación entre cada una.
7. Hornea a 180 °C durante 12-15 min o hasta que la parte superior comience a agrietarse y la galleta se expanda.
8. Pasa las galletas a una rejilla y espera a que se enfríen.

Para la buttercream:

9. En un tazón agrega la mantequilla, el Azúcar Glass Postrelicioso, el chorrillo de Vainilla Molina Cristalina y una cucharada de crema para batir, revuelve con una batidora eléctrica hasta integrarlo todo.
10. Añade la otra cucharada de crema para batir y continúa revolviendo, si es necesario puedes agregar más crema para batir hasta tener una consistencia esponjosa.
11. Con un pincel (que sólo uses para cocinar) haz 3-4 líneas con colorante rosa dentro de una manga pastelera, trata de hacerlas lo más derechitas posible.
12. Con cuidado vierte el betún en la manga y corta la punta o usa la duya que prefieras.
13. Cuando las galletas estén frías decóralas con el betún empezando desde el centro hacia la orilla.

TIP POSTRELICIOSO: Una vez decoradas, mantén tus galletas en refrigeración ya que la buttercream contiene lácteos.



Celebra una Navidad

POSTRELIICIOSO

