

MASTERCLASS

# PONCHES NAVIDEÑOS

con MICHEL HERNÁNDEZ

Creando  
juntos  
con



[www.recetasnestle.com.do](http://www.recetasnestle.com.do)

#CreandoJuntosLaLechera

# MÓDULO 01

## ESTERILIZACIÓN DE BOTELLAS PARA PONCHES Y CONSERVACIÓN PONCHES NAVIDEÑOS | MICHEL HERNÁNDEZ

### GUÍA PARA ESTERILIZAR BOTELLAS DE VIDRIO PARA PONCHES

La esterilización es un procedimiento esencial para evitar que microorganismos peligrosos crezcan en los alimentos, así como también para alargar la vida útil de los mismos.

La contaminación de bacterias acelera el proceso de descomposición de los alimentos y puede perjudicar la salud por intoxicación.

Con estos pasos aprenderás cómo esterilizar frascos/botellas de vidrio.

**DESINFECCIÓN:** es el proceso mediante el cual, con sustancias químicas desinfectantes (jabón, cloro, vinagre o yodo), se limpia y acondiciona el frasco/botella para su apropiado uso, este el paso previo a la esterilización, en donde se limpia todo lo visible.

**ESTERILIZACIÓN:** es destruir los gérmenes patógenos que hay o puede haber en los frascos/botellas y que pueden provocar una contaminación.

Tenemos tres formas de esterilizar las botellas:

**Baño de María :** Llevando las botellas a hervir en abundante agua por 15 minutos, retirar el agua, tapar y dejar refrescar.

**Horno :** Precalentar el horno a 225 grados Fahrenheit y colocar las botellas en una bandeja dentro del horno por 10 minutos apagar el horno y dejar refrescar dentro del horno.

**Con agua hirviendo :** Agregar agua hirviendo a las botellas y taparlas por 15 minutos. Retirar el agua y dejar tapadas hasta que se enfríen.

### CONSERVACIÓN DE LOS PONCHES

Al hacer el paso de la esterilización correctamente todos tus ponches tendrán una vida útil de hasta 3 meses o más. Siempre y cuando lo mantengas en la nevera.

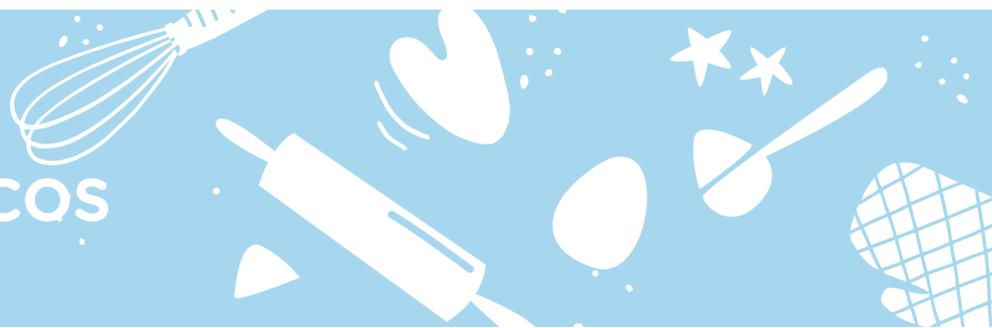
Es importante que cuando lo saques de la nevera lo sirvas y luego lo refrigeres nueva vez, sino vas a consumir toda la botella. Pues sacarlo de la nevera y dejarlo varias horas a temperatura ambiente hace que tu ponche se dañe más rápido.





# MÓDULO 02

## PREPARACIÓN DE PONCHES CLÁSICOS PONCHES NAVIDEÑOS | MICHEL HERNÁNDEZ



### PONCHE SIN HUEVO

#### INGREDIENTES

- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® de 403 gr
- 2 Envases Leche Evaporada Carnation® UHT 300 ml
- 1/8 Cucharadita de sal
- 1/2 Cucharadita de nuez moscada
- 2 Astillas de canela
- 2 Cucharada de fécula de maíz
- 1/4 taza de agua
- 1 Taza de ron

#### PREPARACIÓN

1. En una olla, lleva al fuego las Leches Evaporadas Carnation®, la Leche Condensada La Lechera®, la sal y las especias. Cocina hasta que rompa en hervor.
2. Aparte, mezcla el agua junto a la fécula de maíz, incorpora a la mezcla de leche, continua cocinando sin dejar de mover hasta espesar. Retira del fuego, deja refrescar.
3. Añade el ron, mezcla, lleva a la nevera, sirve frío.



**¿Quieres este dulce ponche SIN ALCOHOL?  
Utiliza la misma receta SIN EL RON.  
Recuerda dejar refrescar antes de embotellar.**







# MÓDULO 04

## PONCHE DE FRUTOS

PONCHES NAVIDEÑOS | MICHEL HERNÁNDEZ



### PONCHE DE AUYAMA

#### INGREDIENTES

- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® de 403 gr
- 2 Envases Leche Evaporada Carnation® UHT 300 ml
- 1 taza de puré de auyama
- 1 taza de agua
- 2 Astillas de canela
- 1/4 Cucharadita de sal
- 1 Cuadrito de jengibre fresco
- Una pizca de nuez moscada
- 1 taza de ron blanco

#### PREPARACIÓN

1. Hierve la auyama con el agua, la estilla de canela, el jengibre y sal. Cuando esté blanda, procesa y deja refrescar.
2. Agrega al ron y mezcla todos los ingredientes.
3. Pasa por un colador antes de embotellar.

#### NOTAS:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### PONCHE DE CIRUELA

#### INGREDIENTES

- 4 Onzas de ciruela sin semillas
- 1 Astilla de canela
- 1 Taza de agua
- 1/4 Taza de azúcar
- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® de 403 gr
- 2 Envases Leche Evaporada Carnation® UHT 300 ml
- 1/4 Cucharadita de nuez moscada
- 1/8 Cucharadita de sal
- 1 Taza de ron

#### PREPARACIÓN

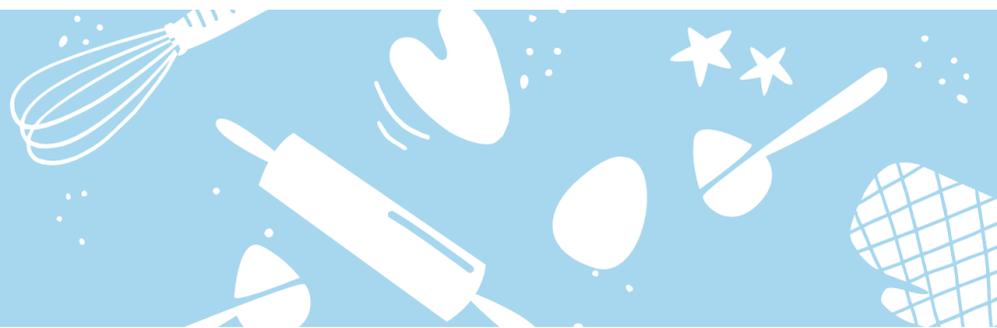
1. Lleva al fuego la ciruela, la canela y el agua. Cocina hasta que el líquido se ponga como un almíbar ligero, deja refrescar.
2. Licúa la ciruela con las leches, la nuez moscada, la sal y el ron.
3. Embotella y guardar en frío.



# MÓDULO 04

## PONCHE DE FRUTOS

PONCHES NAVIDEÑOS | MICHEL HERNÁNDEZ



### PONCHE DE MELOCOTÓN

#### INGREDIENTES

- 1 Lata Leche Condensada La Lechera® de 403 gr
- 2 Envases Leche Evaporada Carnation® UHT 300 ml
- 1 Lata de melocotones escurridos de 16oz
- 1/2 taza de licor de melocotón
- Pizca de sal

#### PREPARACIÓN

1. Licúa todos los ingredientes.
2. Pon en la botella esterilizada y sirve frío.

#### NOTAS:

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---

### TIPS PARA CREAR JUNTOS

1. Siempre desinfecta y esteriliza tus botellas antes de verter el ponche. Esto prolongara la vida del mismo.
2. Recuerda dejar que el ponche se refresque a temperatura ambiente.
3. Si tu ponche es de nueces recuerda tostarlas para asi obtener un sabor más marcado.
4. Siempre mezcla el alcohol cuando tu ponche esté fresco, esto evita que el alcohol se evapore en la preparación.
5. Si tu ponche lleva huevo recuerda mover constantemente para que este no se cocine.
6. El fuego a utilizar debe ser medio para evitar que este queme los bordes y obtenga un sabor ahumado.
7. Recuerda que el ponche no debe quedar muy espeso ya que al enfriar se espesará aun más.





GRACIAS  
por acompañarnos en este

MASTERCLASS

**PONCHES NAVIDEÑOS**  
con MICHEL HERNÁNDEZ

Mantente atento a la plataforma para nuevos Masterclasses

Creando  
juntos  
con



[www.recetasnestle.com.do](http://www.recetasnestle.com.do)

#CreandoJuntosLaLechera