

MASTERCLASS

POSTRES DE TEMPORADA:
NAVIDAD
con SOLANGE CID



www.recetasnestle.com.do

#CreandoJuntosLaLechera

MÓDULO 01

NESTLÉ® PROFESSIONAL Y NEGOCIOS
POSTRES DE TEMPORADA: NAVIDAD | SOLANGE CID

GUÍA PARA ESTERILIZAR BOTELLAS DE VIDRIO PARA PONCHES

CONSERVA DE LOS PRODUCTOS

Para la buena conservación de los formatos Institucionales Nestlé® Professional de ambos productos, EL MANJAR PASTELERO y LA LECHER CONDENSADA LA LECHERA® deben tener en cuenta:

1. Siempre refrigerar después de abrir
2. La fecha de caducidad se mantiene igual luego de ser abierto
3. Mantener los productos fuera de refrigeración por periodos largos de tiempo puede afectar su calidad
4. El formato Institucional son más costo eficientes contra los formatos de retail
5. El formato de bolsa ayuda a prevenir la condensación del producto cuando es refrigerado
6. Es de fácil abrir y de cerrar nuevamente en caso de no utilizar toda la cantidad.

¿SABÍAS QUÉ?

- Cada formato Institucional de Manjar Pastelero y LLeche Condensada La Lechera® ties equivalente a un poco más de 11 latas
- El Manjar Pastelero es LIBRE DE GLUTEN

NOTAS:

MANJAR PASTELERO



LECHE CONDENSADA LA LECHERA®



MÓDULO 02

PIE Y BIZCOCHO DE TEMPORADA

POSTRES DE TEMPORADA: NAVIDAD | SOLANGE CID



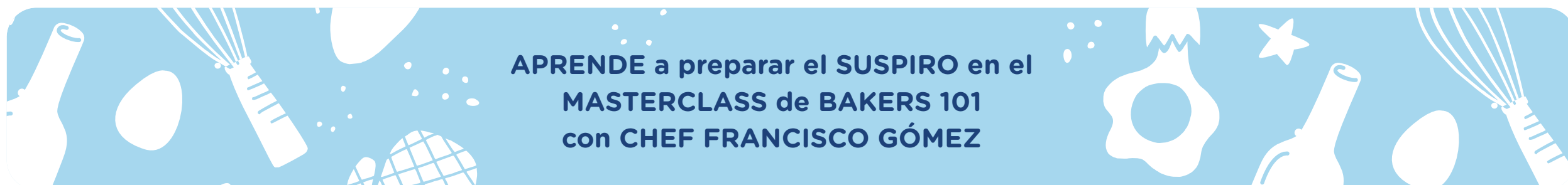
PIE DE PONCHE

INGREDIENTES

- 300 gr galletas María
- 150 mantequilla derretida
- 300 gr Leche Condensada La Lechera®
- 75 gr leche evaporada Carnation
- 60 ml ron dorado
- 3 yemas de huevo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1 cucharadita de jengibre
- 1/4 cucharadita de clavo dulce en polvo

PREPARACIÓN

1. Precalentar horno a 350F
2. Procesar las galletas María y luego mezclar bien con la mantequilla
3. En un molde de pie de 22cm distribuir la mezcla de galletas bien hasta cubrir hasta los bordes
4. Hornear por 10 minutos, retirar y dejar enfriar completamente
5. A fuego medio calentar la leche evaporada y agregar las especias, dejar infundir por 1 minuto retirado del fuego
6. Batir bien las yemas de huevo por 1 minuto
7. Agregar la leche condensada y evaporada luego que esta haya reducido a temperatura ambiente y el ron
8. Verter la mezcla en el molde con la masa de galletas y hornear 15 minutos; reposar 3 horas antes de cortar



APRENDE a preparar el SUSPIRO en el
MASTERCLASS de BAKERS 101
con CHEF FRANCISCO GÓMEZ

MÓDULO 02

PIE Y BIZCOCHO DE TEMPORADA

POSTRES DE TEMPORADA: NAVIDAD | SOLANGE CID



BIZCOCHO DE COCO RELLENO DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

- 480 gr de harina
- 4 gramos de baking powder
- 5 gr de baking soda
- 12 gr de salt
- 2 tazas de hojuelas de coco endulsadas
- 4 huevos
- 375 ml aceite de coco extra virgen
- 625 ml leche entera
- 500 gr de azúcar
- 8 gr de extracto de vainilla
- Dulce de Leche

PREPARACIÓN

1. Precalentar el horno a 350F
2. Preparar dos moldes de 9" con papel encerado (no con spray)
3. Mezclar bien los ingredientes secos
4. Mezclar bien los ingredientes líquidos y incorporar 1/3 a la vez con los secos hasta mezclar (cuidado de no sobre mezclar)
5. Hornear por 40-50 min (verificar con un palillo cuando este listo).
6. Retirar del horno y dejar enfriar un mínimo de 30 minutos antes de invertir y desmontar del molde.
7. Decorar con crema de mantequilla y coco tostado



GRACIAS
por acompañarnos en este

MASTERCLASS

POSTRES DE TEMPORADA:
NAVIDAD
con SOLANGE CID

Mantente atento a la plataforma para nuevos Masterclasses



Creando
juntos
con



www.recetasnestle.com.do

#CreandoJuntosLaLechera