



FELICIDAD EN

Ponches



RECETARIO DE PONCHES
JUNTO A
MICHEL HERNÁNDEZ





RECETAS DE MICHEL HERNÁNDEZ

- PONCHE CLÁSICO SIN ALCOHOL 01
- PONCHE CLÁSICO ALCOHOL 02
- PONCHE DE RON PASAS 03
- PONCHE DE COCO Y DULCE DE LECHE 04
- DULCE FRÍO DE PONCHE Y PANETÓN 05
- PASTEL DE PONCHE Y CANELA CON MANZANAS CAMELIZADAS 06

RECETAS DE LA LECHERA® PARA RECETAS NESTLÉ®

- PONCHE DE WHISKY Y CAFÉ 07
- PONCHE DE PISTACHO 08
- PONCHE DE CHOCOLATE 09
- GLASEADO DE PONCHE PARA BIZCOCHOS 10

PONCHE CLÁSICO CON ALCOHOL

Receta del Chef Michel Hernández



INGREDIENTES

- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA® 403gr**
- 1 unidad de **Leche Evaporada CARNATION® UHT 300ml**
- 2 cucharadas de azúcar
- 1/8 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 2 astillas de canela
- 2 yemas de huevo Endi®
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 taza de ron

PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes menos el ron.

Lleva a fuego y mueve constantemente hasta que espese. Retirar de la olla y dejar refrescar.

Añade el ron, mezcla, lleva a la nevera, sirve frío.



PONCHE CLÁSICO SIN ALCOHOL

Receta del Chef Michel Hernández



INGREDIENTES

- 1 lata de **Leche Condensada La Lechera® 403gr**
- 3 unidades de **Leche Evaporada Carnation® UHT 300ml**
- 1/8 cucharadita de sal
- 1/2 cucharadita de nuez moscada
- 2 astillas de canela
- 2 yemas de huevo Endi®

PREPARACIÓN

Mezcla todos los ingredientes y lleva al fuego moviendo hasta que espese.

Retira y deja refrescar para embotellar.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

219.7 kcal = 919.0 kJ /por porción

Carbohidratos 28.7g	Proteína 7.7g
Energía 219.7kcal	Grasas saturadas 4.2g
Grasas 8.3g	Sodio 140.4mg
Fibra 0.7g	Azúcares 27.5g



PONCHE DE WHISKY Y CAFÉ

Receta de La Lechera® para Recetas Nestlé®

INGREDIENTES

- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA®** 403gr
- 2 unidades de **Leche Evaporada CARNATION®** UHT 300ml
- 2 cucharadas **NESCAFÉ® Clásico**
- 1 astilla de canela
- 1 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 2 yemas de huevo Endi®
- 1/2 cucharada de fécula de maíz (disuelta en 2 cucharadas de agua)
- 4 onzas de whisky

PREPARACIÓN

En una olla, lleva al fuego las unidades de **Leche Evaporada CARNATION®**, la lata de **Leche Condensada LA LECHERA®**, la canela y la nuez moscada. Cuando rompa el hervor, añade 2 cucharadas de las leches a las yemas. Mezcla junto a la fécula de maíz y vierte de nuevo a las leches.

Deja cocinar por tres minutos sin dejar de mover. Pasado el tiempo, retira del fuego y agrega el **NESCAFÉ® Clásico**. Mezcla bien y deja enfriar. Vierte el whisky, lleva a la nevera para dejar enfriar. Sirve bien frío.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
409.1 kcal = 1,711kj /por porción

Carbohidratos 51.1g
Energía 409.1kcal
Grasas 12g
Fibra 0.8g

Proteína 12g
Grasas saturadas 6.4g
Sodio 160.9mg
Azúcares 48.6g

PONCHE DE RON PASAS

Receta del Chef Michel Hernández



INGREDIENTES

- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA® 403gr**
- 2 unidades de **Leche Evaporada CARNATION® UHT 300ml**
- 1/8 cucharadita de sal
- 2 astillas de canela
- 2 yemas de huevo Endi®
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 taza de pasas maceradas en 1 taza de ron dorado por 3 días

PREPARACIÓN

En una olla, lleva al fuego 2 unidades de **Leche Evaporada CARNATION®**, la **Leche Condensada LA LECHERA®**, la sal, las especias y las yemas. Cocina hasta que rompa en hervor. Deja refrescar.

Licúa el ron con las pasas y luego vierte a la preparación anterior.

Mezcla bien y sirve bien frío.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

261.3 kcal = 1093.0 kJ /por porción

Carbohidratos 36.6g	Proteína 6.4g
Energía 261.3kcal	Grasas saturadas 3.2g
Grasas 6.3g	Sodio 114.9mg
Fibra 1.5g	Azúcares 31.9g

PONCHE DE COCO Y DULCE DE LECHE LA LECHERA®

Receta del Chef Michel Hernández



INGREDIENTES

- 1 lata de **Dulce de Leche LA LECHERA® 408gr**
- 2 unidades de **Leche Evaporada CARNATION® UHT 300ml**
- 1 lata de leche de coco
- 1/2 taza de crema de coco
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA® 183gr**
- 1 cucharadita de vainilla
- Pizca de sal
- 3/4 taza de ron dorado

PREPARACIÓN

Licúa todos los ingredientes, embotella y sirve frío.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL
258.7 kcal = 1082.0kj /por porción

Carbohidratos 31.8g	Proteína 5.4g
Energía 258.7kcal	Grasas saturadas 7.2g
Grasas 10.0g	Sodio 99.8mg
Fibra 0.3g	Azúcares 31.3g



PONCHE DE PISTACHO

Receta de La Lechera® para Recetas Nestlé®

INGREDIENTES

- 2 unidades de **Leche Evaporada CARNATION® UHT 300ml**
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA® 403gr**
- 2 yemas de huevo
- 1/4 cucharadita de nuez moscada en polvo
- 1/8 cucharadita de sal
- 1/4 taza de pistachos
- 1/2 taza de pasta de pistacho
- 3/4 taza de ron añejo

PREPARACIÓN

Licúa los primeros 7 ingredientes. Cuela y vierte en una olla de fondo grueso. Lleva a fuego lento, moviendo constantemente hasta espesar.

Retira del fuego y deja refrescar. Añade el ron sin dejar de mover. Sirve frío.



PONCHE DE CHOCOLATE

Receta de La Lechera® para Recetas Nestlé®

INGREDIENTES

- 2 unidades de **Leche Evaporada CARNATION® UHT 300ml**
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA® 403gr**
- 1/3 taza de cocoa amarga
- 2 yemas de huevo Endi® batidas

PREPARACIÓN

En una olla a fuego medio, combina las unidades de **Leche Evaporada CARNATION®**, la **Leche Condensada LA LECHERA®**, el agua y la cocoa amarga. Cocina por 5 minutos.

Baja el fuego y en un tazón pequeño, mezcla las yemas con una cucharada de la mezcla anterior. Esto es para evitar que las yemas se coagulen rápidamente. Añade la mezcla del tazón a la olla, poco a poco, revolviendo siempre.

Cocina por 20 minutos revolviendo constantemente hasta que tome una consistencia semi espesa.

Retira la mezcla de la olla, vierte en una jarra y dejar enfriar totalmente a temperatura ambiente.

Refrigera por mínimo 6 horas o preferiblemente toda una noche.



DULCE FRÍO DE PONCHE Y PANETÓN

Receta del Chef Michel Hernández



INGREDIENTES

- 1 Panetón de 2 libras
- 1 porción de Ponche Clásico con alcohol realizado con **Leche Condensada LA LECHERA®**
- 2 latas de frutas en almíbar
- 1 taza de crema vegetal montada

PREPARACIÓN

Pica el panetón en rodajas y lleva a tostar al horno a 350°F por 15 minutos aproximadamente.

Agrega ponche en el fondo de un molde y coloca las rodajas de panetón humedecidos con el almíbar de las fruta.

Cubre con más ponche, pon crema montada en los lados y frutas por encima.

Llevar a la nevera, deja enfriar y disfrutar.



GLASEADO DE PONCHE PARA BIZCOCHOS

Receta de La Lechera® para Recetas Nestlé®

INGREDIENTES

- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1/2 taza de agua
- 1 unidad de **Leche Evaporada CARNATION® UHT 300ml**
- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA® 183gr**
- 2 yemas de huevo Endi®
- 1 1/2 cucharadas de extracto de vainilla
- 1 1/2 cucharadas de ron
- 1/2 cucharadita de nuez moscada en polvo

PREPARACIÓN

Lleva todos los ingredientes al fuego, excepto el ron. Cocina hasta espesar y retira del fuego. Deja refrescar. Vierte el ron, mezcla bien y reserva.

Vierte el glaseado sobre el bizcocho y sirve.



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

126.5 kcal = 531kJ /por porción

Carbohidratos 15.6 g	Proteína 3.8 g
Energía 126.5 kcal	Grasas saturadas 2.1g
Grasas 4.2 g	Sodio 52.4 mg
Fibra 0 g	Azúcares 14.1g

PASTEL DE PONCHE Y CANELA CON MANZANAS CARAMELIZADAS

Receta del Chef Michel Hernández

PASTEL ESPONJOSO

- 6 huevos Endi®
- 3/4 taza de azúcar
- 1 1/2 taza de harina
- 1 cucharada de canela
- 1 cucharadita de polvo de hornear
- 1/4 cucharadita de sal
- 1 cucharada de vainilla

CREMA

- 1 lata de **Leche Condensada LA LECHERA® 403g**
- 2 unidades de **Leche Evaporada CARNATION® UHT 300ml**
- 1 taza de **Crema de Leche NESTLÉ®**
- 1 cucharada de vainilla
- 1/3 taza de ron
- 1 pizca de sal
- 1 astilla de canela

MANZANAS CARAMELIZADAS

- 6 manzanas verdes grande
- 1/2 barra de mantequilla
- 1 taza de azúcar
- ¼ taza de agua
- canela en polvo al gusto

DECORACIÓN

- 1 lata de **Dulce de Leche LA LECHERA®**

PREPARACIÓN DE LA MASA ESPONJOSA

Bate a velocidad alta los huevos hasta que tripliquen su tamaño, luego agrega el azúcar en forma de lluvia. Batir hasta lograr el punto de letra. Coloca la vainilla.

Añade la harina con el polvo de hornear, canela y sal en tres partes, con movimientos envolventes.

Vierte la mezcla en el molde engrasado 9x11. Lleva al horno a 350°F por 25 minutos aproximadamente.

PREPARACIÓN DE LA CREMA

Mezcla los ingredientes de la crema y lleva al fuego hasta hervir. Deja refrescar y agrega el ron.

Vierte sobre el bizcocho.

PREPARACIÓN DE LAS MANZANAS CARAMELIZADAS

Pon el azúcar y el agua en una olla y lleva al fuego hasta tener un caramelo color ámbar como el del flan.

Agrega las manzanas peladas y picadas a la mantequilla y la canela. Añade las manzanas al caramelo.

Mueve y cocina hasta que las manzanas estén tiernas. Apaga y deja refrescar. Vierte por encima del pastel y decora con **Dulce de Leche LA LECHERA®** en los bordes.

DECORAR

1 lata de **Dulce de Leche LA LECHERA®**



INFORMACIÓN NUTRICIONAL

349.6 Kcal= 1462.0 KJ /por porción

Carbohidratos 49.8 g	Proteína 10.5g
Energía 349.6 Kcal	Grasas saturadas 5.3g
Grasas 10.0g	Sodio 262.1mg
Fibra 0.7g	Azúcares 37.7g



RECETAS DE TEMPORADA PONCHES 2023
CHEF MICHEL HERNÁNDEZ
RECETASNESTLÉ.CO.DO

   [lalecherard](#)