

# NUESTRAS Recetas MÁS DULCES



VÍDEO RECETAS



**FRONERI**



LA TRADIZIONE DEL GELATO

# Postres

## PUNTOS FINALES

Helado de tres leches de macadamia con pudding de chia	06	Sopa de chocolate blanco, pistachos caramelizados y <b>sorbete de frambuesa</b>	32
Helado de yogur de frutos del bosque con crumble	08	Espuma de yogurt griego con <b>sorbete de frambuesa</b> , piñones caramelizados y miel	34
Helado de nocciola con plátano caramelizado y sirope	10	Bizcocho de yogurt y aceite de oliva, <b>sorbete de manzana verde</b> y toffee	36
Pannacotta-banoffee con <b>helado de café</b>	12	Milhojas de hojaldre caramelizado, crema de queso, frambuesas y <b>sorbete de frambuesa</b>	38
Sopa de chocolate con <b>helado de turrón blanco</b>	14	Carpaccio de piña caramelizada, <b>sorbete de limón</b> y granizado de hierbabuena	40
Emulsión de fresas con aceite de oliva, <b>helado de nata y nueces</b> y reducción de vinagre de Módena	16	Torrija caramelizada con <b>sorbete de frambuesa</b>	42
Bizcocho de té verde al microondas, de chocolate blanco y <b>helado de fresa</b>	18	Bizcocho de almendras con <b>helado de chocolate</b> y melocotón asado con tomillo	44
Naranjas con aceite de oliva, <b>helado de turrón</b> y teja de chocolate con sal	20	Cous cous de café, <b>helado de pistacho</b> y albaricoques macerados con Amaretto	46
Carpaccio de higos, <b>helado de vainilla</b> , gelatina de Amaretto y crujiente de parmesano	22	Infusión de frutos rojos con <b>helado de nata</b> y croutons de bizcocho	48
Macedonia de frutos rojos con bizcocho de almendras y <b>helado de fresa</b>	24	Postres Nuii	50
Torrija con <b>helado de café</b> y compota de melocotón	26	Postres Extreme	51
Manzana caramelizada con <b>helado de nata nueces</b> y gelée de crema de whisky	28	Postres Maxibon	52
Canelones de piña con mousse de coco y <b>sorbete de mojito</b>	30	Postres Mondelez	53
		Postres KitKat, Sándwich y Pirulo	54

## A cualquier hora

### CAPRICHOS

Helado de tiramisú con affogato	57	Cuajada de leche de cabra con almendras garrapiñadas y <b>helado de fresa</b>	77
Sorbete de fragola con macedonia de frutas	59	Espuma de cacahuete, galleta de avena, naranja al vino y <b>helado de chocolate</b>	79
Helado de pistacho con cookies XXL	61	Sándwich de cookies con chocolate, <b>helado de turrón</b> y almendra crocanti	81
Helado de caramelo & galleta de caramelo con torrija	67	Struezel de almendras con manzana asada y <b>helado de vainilla</b>	83
Oreo dream con <b>helado de Oreo</b>	65	Mousse de chocolate negro, plátano asado, toffee y <b>helado de nocciola</b>	85
Construcción de <b>tortitas</b> y <b>helado de Kit Kat</b>	67	<b>Brownie de chocolate</b> , <b>helado de plátano</b> , nueces garrapiñadas y espuma de ron	87
<b>Volcán de chocolate</b> con lava blanca y <b>helado de After Eight</b>	69	Naranja al natural, <b>helado de galleta María</b> y rocas de chocolate con almendras	89
Special brunch con <b>helado de nata</b>	71		
Poké de sandía con <b>sorbete de mojito</b> y almendra	73		
Granizado de té con tallarines de mango y <b>helado de fresa</b>	75		

<b>Tarta de almendras con sorbete de mango</b> y mermelada de fresas	91	<b>Helado de yogur con fresas</b>	109
Recetas divertidas para niños	93	<b>Helado de yogur con frutos del bosque</b>	
Muffin de yogurt y frutos rojos, fresas asadas con romero y <b>sorbete de mandarina</b>	95	<b>Sorbete de frambuesa</b>	110
Migas de pan de especias con aceite de oliva, lichis en almíbar y <b>sorbete de frambuesa</b>	97	<b>Sorbete de mandarina</b>	
<b>Coulant de chocolate con sorbete de fruta de la pasión</b> y espuma de coco	99	<b>Fondant de chocolate</b> con frambuesas, hierbabuena y <b>helado de nata</b>	111
<b>Helado de vainilla</b> con brownie y salsa de caramelo encima de una base de frutos rojos	101	<b>Fondant Baileys</b> con naranja en gajos y <b>helado de galleta</b>	
<b>Helado de galleta canela y caramelo</b>		<b>Tarta horneada de queso con arándanos</b> con helado	112
<b>Helado de nocciola</b> y bizcochos con canela		<b>Tarta de manzana, dulce de leche y caramelo con helado de vainilla</b> y toffee	
Sugerencias presentación helado <b>Cookie Dough</b>	102	<b>Tarta Peanut Butter</b> con helado	113
Sugerencias presentación helado <b>Bubble Gum</b>	103	<b>Tiramisú</b> con cacao en polvo	
Sugerencias presentación helados niños		<b>Brookie</b> con <b>helado Oreo</b> y chocolate caliente	114
Sugerencias presentación helado <b>Vainilla y Caramelo salado</b>	104	<b>Tarta de queso fundente</b> con trocitos de fresa y mermelada de fresa	
Sugerencias presentación helado <b>Vainilla y Caramelo</b>	105	<b>Helado con salsa de cereza y cerezas confitadas</b> y acompañalo con un trazo de <b>brownie</b>	115
Sugerencias presentación helado <b>Mango Yogur</b>	106	Chupito de <b>Lion</b> con trozos de trigo cubiertos de chocolate con leche	
Sugerencias presentación helado <b>Milka, Vainilla y Chocolate</b>	107	<b>Gofre Belga</b> con leche condensada	116
Sugerencias presentación <b>helado de Té verde matcha</b>	108	<b>Pancakes-tortitas</b> con rodajas de plátano y sirope de caramelo	
Granola con <b>helado de Violeta</b>		<b>Crepe relleno de chocolate</b> con trozos de fresa, azúcar glass y sirope de fresa	117

## Cocktails

### MIX & DRINK

Batido <b>Milka</b>	120	Sorbete de cerezas al Cava	134
Batido de <b>té matcha</b>	122	Kir Royal helado con <b>sorbete de frambuesa</b>	136
Moscow Mule con <b>sorbete de lima</b>	124	Martini de fresas con <b>helado de fresa</b>	138
Mojito de naranja y albahaca con <b>sorbete de mojito</b>	126	Daiquiri con <b>sorbete de mango</b>	140
Red smoothie con <b>helado de coco</b>	128	Tequila Sunrise con <b>sorbete de mandarina</b>	142
Piña Colada con <b>sorbete de piña</b>	130	Apple Gin con <b>sorbete de manzana</b>	144
Mojito con <b>sorbete de frambuesa</b>	132	Crema de coco con <b>sorbete de piña</b>	146

\* 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.

*Helado tres leches de macadamia.*  
CON PUDDING DE CHÍA



# Helado de tres leches de macadamia con pudding de chía

🕒 8 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



## ingredientes

- 12 cucharadas de semillas de chía
- 800 ml de leche vegetal
- 4 cucharadas de sirope de agave
- 4 bolas de helado de tres leches de macadamia

## elaboración

En una copa o bol echamos 3 cucharadas de semillas de chía, 200ml de leche vegetal y 1 cucharada de sirope de agave. Mezclamos todo.

Dejamos reposar toda la noche o un mínimo de 4 horas en el frigorífico.

### Emplatado:

Colocamos encima una bola de helado de tres leches de macadamia y ¡listo para servir!

*Helado de yogur*  
DE FRUTOS DEL BOSQUE  
CON CRUMBLE



# Helado de yogur de frutos del bosque con crumble

🕒 30 MINUTOS    👨‍🍳 DIFICULTAD BAJA    👤 4 RACIONES



## ingredientes

- 60 gr de azúcar
- 1 limón exprimido
- 200 gr de fresas cortadas
- 70 gr de harina
- 50 gr de mantequilla

## elaboración

Mezclar 30 g de azúcar, 1 limón exprimido y 200 gr de fresas cortadas. Dejar macerar media hora. Cocinar durante unos minutos y colocar en un bol. En otro recipiente mezclamos con las manos 70 gr de harina, 50 gr de mantequilla fría y 30 gr de azúcar hasta formar una especie de arena. Echar encima de las fresas y cocinar en la Air Fryer durante 15 min a 190°. Terminar colocando una bola de helado de yogur de frutos del bosque.

*Helado de nocciola*  
CON PLÁTANO CARAMELIZADO  
Y SIROPE



# Helado de nocciola con plátano caramelizado y sirope

🕒 15 MINUTOS    👨‍🍳 DIFICULTAD BAJA    👤 4 RACIONES



## ingredientes

- 4 plátanos
- 160 g de mantequilla
- 80 g de azúcar
- 4 bolas de helado de helado de chocolate
- sirope

## elaboración

Pelar 1 plátano y cortarlo a lo largo en 4 rodajas. Poner 40 g de mantequilla y 20 g de azúcar en una sartén y cocinar el plátano hasta que esté caramelizado.

### Emplatado:

Servir caliente junto con una bola de helado de nocciola. Coronar con sirope.

*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 medio 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

A photograph of a dessert. In the foreground, a white bowl contains a thick, dark brown chocolate soup. A scoop of white vanilla ice cream sits in the center, topped with a layer of crushed almonds. Several small, bright yellow mango chunks are scattered around the ice cream. In the background, a white ceramic pitcher is filled with the same chocolate soup. The scene is set on a light-colored, textured surface, possibly a tablecloth, with a few whole almonds and mango slices scattered around. The lighting is soft and natural, creating a warm and inviting atmosphere.

*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:

Trocear 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 Maria
- Chocolate blanco



*Emulsión de fresas con aceite de oliva.*

HELADO DE NATA Y NUECES

Y REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MODENA

# 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:

Limpia 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

*Biscocho de té verde al microondas.*

CREMOSO DE CHOCOLATE BLANCO

Y HELADO DE FRESA



# Bizcocho 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 bizcocho 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 bizcocho 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 los 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 bizcocho y encima el helado.

## hazlo más fácil

Hacer el cremoso de chocolate también en el microondas.

## HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de frambuesa
- Cheese cake

*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

# *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

*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:

- 15 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

*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

*Manzana caramelizada con*  
**HELADO DE NATA NUECES**  
*Y GELEE DE CREMA 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

*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

*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 cozo. 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 fruta de la pasión

*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



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

# Bizcocho 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 bizcocho:

- 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 bizcocho:

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

## hazlo más fácil

Sustituye el bizcocho 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

*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 5x10 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



*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



*Torrija caramelizada con*  
SORBETE DE FRAMBUESA

# Torrija caramelizada con sorbete de frambuesa

 5 MINUTOS

 DIFICULTAD BAJA

 4 RACIONES



## ingredientes

- 200 ml. sorbete de frambuesa
- 4 raciones de torrija Nestlé
- sirope de fresa
- grosellas negras

### Para la leche merengada:

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

## elaboración

### Emplatado:

Calentar la torrija 2 minutos y 20 segundos a media potencia (440w).

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

## HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mango
- Sorbete de fruta de la pasión



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

# Bizcocho 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 bizcocho 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 bizcocho 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 180° 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 180°. Puedes hornear el melocotón a la vez que el bizcocho para optimizar el tiempo.

### Emplatado:

Cortar cuadrados de bizcocho 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



*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



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

# Infusión de frutos rojos con helado de nata y crotons 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 crotons 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 infusionada con agua y azúcar.

## 🍪 HELADOS ALTERNATIVOS

- Chocolate blanco
- Vainilla

Coco con mango de la India



Almendrado con vainilla de Java



Caramelo con nueces de Macadamia australianas



Nata-chocolate negro con almendras de California



Coco con mango de la India



Fresa y sabor nata



Sabor nata



Doble chocolate



Doble vainilla



Jungly chocolate blanco



Classic

Cookie



Classic



Classic



Cono Oreo



Bombón Oreo



Sándwich Oreo



Bombón Toblerone



Cono Milka



Bombón Milka



# Postres: Kit Kat, Sándwich y Pirulo

Cono KitKat



Pirulo Fruit Joy



Sándwich sabor nata



Pirulo Fantasmikos



Pirulo Sandía





A cualau

# A cualquier hora

## CAPRICHOS

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

quier hora

*Helado de tiramisú.*  
CON AFFOGATO



# Helado de tiramisú con affogato



8 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



## ingredientes

- 4 cafés espresso
- 4 bizcochos
- 8 bolas de helado de Tiramisú

## elaboración

Preparamos un café espresso. Echamos 2 bolas de helado de tiramisú y colocamos un bizcocho. Tomamos inmediatamente.

*Sorbete de fragola.*  
CON MACEDONIA DE FRUTAS  
HOJAS DE MENTA



# Sorbete de fragola con macedonia de frutas



8 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



## ingredientes

- 4 peras
- 4 kiwis
- frambuesas
- zumo de naranja
- 8 bolas de sorbete de fragola
- algunas hojas de menta

## elaboración

Pelamos y cortamos 1 pera y 1 kiwi en trozos medianos. Mezclamos en un bol junto con las frambuesas. Preparamos un zumo de naranja y lo echamos sobre la fruta cortada. Dejamos reposar 10 min.

### Emplatado:

Vertemos todo en un vaso o copa, coronamos con unas bolas de sorbete de fragola y decoramos con alguna hoja de menta.

*Helado de pistacho*  
CON COOKIES XXL



# Helado de pistacho con cookies XXL

🕒 30 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



## ingredientes

- 600 g de mantequilla
- 480 g de azúcar moreno
- 8 huevos
- 1200 g de harina
- 40 g de levadura
- 100 g de cacao en polvo
- 600 g de chips de chocolate
- 4 bolas de helado de pistacho
- pistacho en trocitos

## elaboración

Batir en un bol 150 g de mantequilla, 120 g de azúcar moreno y una pizca de sal. Agregar 2 huevos. Mezclar todo. Tamizar y mezclar 300 g de harina y 10 g de levadura. Añadir 25 g de cacao en polvo y 150 g de chips de chocolate. Hacer bolas y colocarlas en una bandeja de horno, precalentado a 200° durante 12 minutos.

### Emplatado:

Dejar enfriar en una rejilla y servir con una bola de helado de pistacho y trocitos de pistacho por encima.

*Helado de caramelo & galleta de canela*  
CON TORRIJA



# Helado de caramelo & galleta de caramelo con torrija

🕒 8 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



## ingredientes

- 4 torrijas
- galletas caramelizadas
- 4 bolas de helado de caramelo & galleta de canela

## elaboración

Calentar la torrija 2 minutos y 20 segundos a media potencia (440W).  
Culminamos colocando sobre ésta una bola de helado de caramelo & galleta canela.

### Emplatado:

Rompemos la galleta en trocitos y la espolvoreamos sobre el plato de manera que caiga sobre el helado y la torrija.

*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

*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



*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

*After Eight*

## 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 90º 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



*Special brunch*  
CON HELADO DE NATA

## Special brunch con helado de nata

🕒 5 MINUTOS    🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA    ⏰ 4 RACIONES



### ingredientes

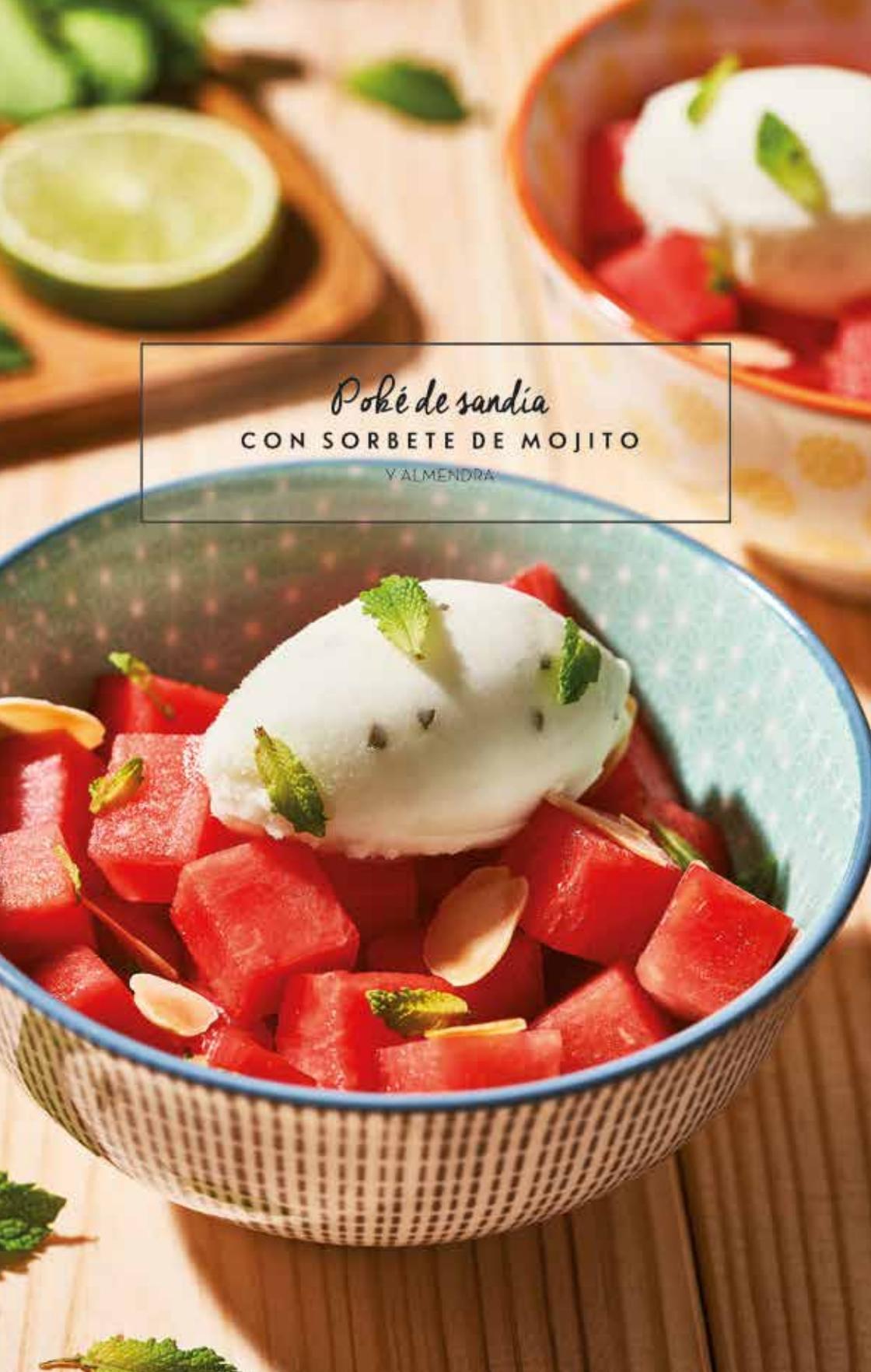
- 350 ml de helado de nata
- 20 gr. de miel
- 1 granada
- 120 gr. de muesli crujiente

### 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



*Pobé de sandía*  
CON SORBETE DE MOJITO  
Y ALMENDRA

# Postre 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

*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 cortafiebres. 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

*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

*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



*Sándwich de cookies con chocolate.*

HELADO DE TURRÓN

Y ALMENDRA CROCANTE

# 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 trazos 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

# *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

*Mousse de chocolate negro.*

PLÁTANO ASADO, TOFFEE Y

HELADO DE NOCCIOLA



# Mousse de chocolate negro, plátano asado, toffee y helado de nocciola

🕒 20 MINUTOS 🍳 DIFICULTAD MEDIA ⏳ 4 RACIONES



## ingredientes

- 400 ml. de helado de nocciola

**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

*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
  - 200 gr. de azúcar
  - 100 gr. de ron blanco
  - 3 hojas de gelatina
  - 2 cargas de sifón
- Para la espuma de ron:**
- 200 ml. de agua

## elaboración

### Para elaborar la espuma:

Hacer un almibar hirviendo el agua con el azúcar. Remojar las hojas de gelatina en agua fría, escurrirlas y disolverlas en el almibar 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



*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

*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



*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!



*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

*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 120° 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

*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

## Helado Galleta canela y caramelo



## Helado de Nocciola y bizcochos con canela

101



## Helado de Vainilla con brownie y salsa de caramelo

encima de una base de frutos rojos



## Sugerencias presentación helado Cookie Dough



## Sugerencias presentación helado Bubble Gum



## Sugerencias presentación helados Niños



## Sugerencias presentación helado Vainilla caramelo



## Sugerencias presentación helado Caramelo salado



## Sugerencias presentación helado Mango Yogur



## Sugerencias presentación helado Milka Vainilla Chocolate



## Sugerencias presentación Té verde matcha



## Granola con violeta



## Violeta con brownie



# Helado de Yogur

con fresas



# Helado de Yogur con Frutos del Bosque



## Sorbete de Frambuesa



## Sorbete de Mandarina



## Fondant de chocolate

con frambuesas, hierbabuena y helado de nata



## Fondant Baileys

con naranja en gajos y helado de café



# Tarta horneada de queso con arándanos

con helado

112



# Tarta de manzana, dulce de leche y caramelo

con helado de vainilla y toffee



# Tarta Peanut - Butter

con helado

113



# Tiramisú

con cacao en polvo



# Brookie

con helado Oreo y chocolate caliente

114



# Tarta de queso fundente

con trocitos de fresa y mermelada de fresa



## Helado con salsa de cereza y cerezas confitadas

y acompáñalo con un trozo de brownie



## Chupito de Lion

con trozos de trigo cubiertos de chocolate con leche



# Gofre belga

con líneas de leche condensada



# Pancakes-Tortitas

con rodajas de plátano y sirope de caramelo



## Crepe relleno de chocolate

con trozos de fresa, azúcar glass y sirope de fresa



## Crepe artesanos

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





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.

ls

*Batido*  
MILKA



# Batido Milka



🕒 8 MINUTOS 👩‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES

## ingredientes

- 4 plátanos maduros
- 4 tazas de leche (láctea o vegetal)
- 8 bolas de helado Milka
- 4 bolas de helado de vainilla

## elaboración

Pelamos 1 plátano maduro y lo partimos en trozos. En una licuadora mezclamos, 1 taza de leche (láctea o vegetal), los trozos de plátano y dos bolas de helado Milka. Licuar todos los ingredientes a alta velocidad hasta obtener una textura suave y cremosa.

### Emplatado:

Servimos en un vaso alto para batidos y coronamos con una bola de helado de vainilla.

*Batido*  
DE TÉ MATCHA



# Batido de té matcha



8 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES

## ingredientes

- 1 taza de leche (o bebida vegetal)
- 2 plátanos
- 8 bolas de helado con sabor a té matcha

## elaboración

Combina en la batidora 2 bolas de helado con sabor a té matcha, 1/4 taza de leche (o bebida vegetal) y 1/2 plátano en rodajas. Bátelo hasta obtener una textura suave. ¡Sírvelo inmediatamente!

*Moscow Mule*  
CON SORBETE DE LIMÓN



# Moscow Mule con sorbete de lima

🕒 5 MINUTOS



DIFICULTAD BAJA



4 RACIONES



## ingredientes

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

## elaboración

Mezclar en una batidora el sorbete de limón 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

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

*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 las 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

*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 morena.

## HELADOS ALTERNATIVOS

- Sorbete de mango
- Sorbete de manzana

The image features three octagonal glasses filled with a vibrant pink, frothy beverage. Each glass is garnished with fresh raspberries, a slice of lime, and a sprig of green mint. The glasses are arranged on a dark wooden surface, with some raspberries and mint leaves scattered around them. A white rectangular box with a thin border is centered over the middle glass, containing the text 'Mojito de frambuesa' in a white, cursive font.

*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.



*Sorbete de cerezas al Cava*

# Sorbete de cerezas al Cava

🕒 10 MINUTOS 🧑‍🍳 DIFICULTAD BAJA 👤 4 RACIONES



## ingredientes

- 750 ml de helado de amarena
- 250 cc de Cava (preferiblemente Brut)
- 0,50 cc de ron
- 100 ml. de lima
- Ralladura de una lima
- 20 gr. de 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 sumergirla 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 frambuesa

*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

- Sorbeté de mandarina

*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

- Sorbeté de frambuesa

*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 escorcharla. 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

*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

*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 triturlarla 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

*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 helada, 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









# FRONERI

## WEB CLIENTE

Entra y descubre un mundo de soluciones  
para tu negocio

[www.helados.nestle.es/cliente](http://www.helados.nestle.es/cliente)

