



Recetas Clásicas

GRAND AMERICAN
WHIP TOPPING
Blue Label

Niagara
Farms®



**UN POSTRE PARA
COMPARTIR**



DÚO FRUTILLA Y AZHAR

INGREDIENTES

Crema de Azhar

- Grand American Blue Label **250 gr.**
- Gelatina sin sabor **2 gr.**
- Jugo de naranja **15 gr.**
- Ralladura de naranja **1 naranja**

Crema de Frutilla

- Grand American Blue Label **150 gr.**
- Preparado a base de pulpa de frutilla Rich's **100 gr.**
- Gelatina sin sabor **2.5 gr.**
- Agua fría. **18 cc.**

DECORACIÓN

Decorar la superficie con frutillas frescas o frutos rojos congelados. Adicional podemos realizar una ligera capa de nuestro Preparado a base de pulpa de Frutilla en la superficie para añadir mayor textura y sabor a nuestro postre.

PREPARACIÓN

Crema de Azhar

1. Hidratar y disolver la gelatina en el jugo. Reservar
2. Batir **GRAND AMERICAN BLUE LABEL** junto con la ralladura de naranja hasta alcanzar $\frac{3}{4}$ pto.
3. Añadir la gelatina con movimientos envolventes.
4. Colocar en la base del molde elegido. Refrigerar hasta tomar consistencia.

Crema de Frutilla

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua. Reservar
2. Batir **GRAND AMERICAN BLUE LABEL** junto con el **PREPARADO A BASE DE PULPA DE FRUTILLA RICH'S** hasta alcanzar $\frac{3}{4}$ pto.
3. Añadir la gelatina con movimientos envolventes.
4. Colocar sobre la crema de azhar. Refrigerar hasta tomar consistencia.

TIPS

Realizá este postre en moldes de 16 cm sobre una base de bizcochuelo humedecido con Tres Riches Receta y reversioná este delicioso postre!





ENTREMET DE QUESO Y LIMÓN CON FRUTILLAS EN MASA CROCANTE



INGREDIENTES

Base Crocante

- Galletas de vainilla molidas **350 gr.**
- Coco rallado **50 gr.**
- Azúcar **20 gr.**
- Manteca fundida **200 gr.**

Entrement de queso y limón

- Grand American Blue Label **300 gr.**
- Queso crema entero **250 gr.**
- Ralladura 1 limón **1 limón.**
- Gelatina sin sabor **6 gr.**
- Jugo de limón **35 cc.**

TIPS

Realizá unos deliciosos lingotes de queso y frutos rojos: Simplemente montá esta receta en un cuadrante que te permita luego porcionar en los lingotes elegidos. Decorá la superficie con nuestro Preparado a base de pulpa de frutos rojos o frutillas Rich's y frutos rojos frescos. ¿Querés además ofrecer este poste para delivery o take a way? Realizá esta receta en podes plásticos con tapa. ¡El secreto de estos postres es destacar en el montaje los colores y contrastes de sabores y texturas!

PREPARACIÓN

Base Crocante

1. Encender el horno a 180°C
2. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener un arenado.
3. Forrar la base y paredes de un molde de 20 cm de diámetro.
4. Hornear 12 minutos. Enfriar y reservar.

Entrement de queso y limón

1. Hidratar y disolver la gelatina en el jugo de limón.
2. Batir **GRAND AMERICAN BLUE LABEL** junto con el queso y la ralladura de limón a velocidad máxima hasta alcanzar $\frac{3}{4}$ pto.
3. Añadir la gelatina.
4. Volcar sobre la base crocante y refrigerar hasta tomar consistencia.

MONTAJE

1. Realizar una fina capa del Preparado a base de frutilla Rich's en la superficie.
2. Colocar las frutillas frescas protegidas con la jalea de brillo.





SEMI FRIO YOGUR Y ARÁNDANOS

INGREDIENTES

Base

- 240 g Galletas de vainilla molidas **240 gr.**
- 110 g Manteca fundida **110 gr.**

Semi frio de Yogur

- 300 g GABL **300 gr.**
- 200 g Yogur vainilla bebible **200 gr.**
- 100 g arándanos **100 gr.**
- 5,5 g gelatina sin sabor **5.5 gr.**
- 35 cc agua fría **35 cc.**

TIPS

Variá esta receta utilizando un brownie de base en vez de las galletas crocantes y cambiá el yogur de vainilla por yogur de frutilla. ¡De esta manera obtendrás un delicioso y fresco semi frio de chocolate, yogur y frutos del bosque!.

MONTAJE

1. Decorar la superficie con arándanos frescos y hojas de menta.
Si utilizamos arándanos congelados, sugerimos portegerlos con jalea de brillo en frío.
- 2.

PREPARACIÓN

Base

1. Preparar el molde elegido.
2. Mezclar las galletas molidas junto con la manteca fundida hasta formar un arenado.
3. Presionar en la base del molde para lograr una superficie pareja. Reservar
4. Si se desea una base crocante, sugerimos hornear a 170°C por 12 minutos.

Semifrio de yogur

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua. Reservar
2. Batir **GRAND AMERICAN BLUE LABEL** a velocidad alta hasta $\frac{3}{4}$ pto.
3. Añadir el yogur y luego la gelatina tibia.
4. Volcar inmediatamente sobre la base de galletas.
Colocar en la superficie los arándanos, emparejar la superficie con ayuda de una espátula.
5. De ésta forma, algunos arándanos quedarán dentro del semifrío.
7. Refrigerar hasta tomar consistencia.





TRÍO DE CHOCOLATES

INGREDIENTES

Biscuit de Chocolate

- 3 huevos
- Azúcar negra fantasía **80 gr.**
- Harina 0000 **60 h.**
- Manteca fundida **30 gr.**
- Cacao amargo **20 gr.**
- Ralladura de naranja c/n

Mousse Semi Amarga

- Chocolate cobertura semi amargo **50 gr.**
- Relleno de Chocolate Rich 's **50 gr.**
- Niagara Farms **180 gr.**
- Gelatina sin sabor **2.8 gr.**
- Agua fría **20 ml.**

Mousse Chocolate Leche

- Chocolate cobertura con leche **80 gr.**
- Niagara Farms **180 gr.**
- Gelatina sin sabor **2.6 gr.**
- Agua fría **20 ml.**

Mousse Chocolate Blanco

- Chocolate cobertura blanco **80 gr.**
- Niagara Farms **180 gr.**
- Gelatina sin sabor **2.6 gr.**
- Agua fría **20 ml.**

DECORACIÓN

1. Realizar el drip calentando levemente el Relleno de Chocolate Rich 's.
2. Adicional completar con decoraciones en chocolate o frutas a elección.

TIPS

Variá la presentación de este delicioso postre; realizá en montaje en plachas y presentalo en porciones individuales.

PREPARACIÓN

Biscuit de Chocolate

1. Encender el horno a 180°C
2. Mezclar todos los ingredientes hasta obtener un arenado.
3. Forrar la base y paredes de un molde de 20 cm de diámetro.
4. Hornear 12 minutos. Enfriar y reservar.

Mousse Semi Amarga

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua.
2. Fundir el chocolate, el Relleno de chocolate y 80 g de **NIAGARA FARMS**. Añadir la gelatina.
3. Batir el resto de **NIAGARA FARMS** a punto medio.
4. Añadir con movimientos envolventes a la preparación anterior.
5. Volcar sobre la base de chocolate. Refrigerar.

Mousse Chocolate Leche

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua.
2. Fundir el chocolate y 80 g de **NIAGARA FARMS**. Añadir la gelatina.
3. Batir el resto de **NIAGARA FARMS** a punto medio.
4. Añadir con movimientos envolventes a la preparación anterior.
5. Volcar sobre la mousse de chocolate semi amargo previamente refrigerada.

Mousse Semi Amarga

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua.
2. Fundir el chocolate y 80 g de **NIAGARA FARMS**. Añadir la gelatina.
3. Batir el resto de **NIAGARA FARMS** a punto medio.
4. Añadir con movimientos envolventes a la preparación anterior.
5. Volcar sobre la mousse de chocolate con leche refrigerada. Refrigerar hasta lograr una textura firme.





Recetas Innovadoras



**PASÁ AL SIGUIENTE
NIVEL CON RICH'S**



PANNA COTTA DURAZNO

INGREDIENTES

PANNA COTTA

- GRAND AMERICAN BLUE LABEL	320 gr.
- Queso crema entero	320 gr.
- Azúcar impalpable	60 gr.
- Gelatina sin sabor	10 gr.
- Jugo de naranja	5 cc
- Ralladura de 1 naranja	

GELÉE DURAZNO

- PREPARADO A BASE DE PULPA DE DURAZNO RICH'S	300 gr.
- Gelatina sin sabor	3 gr.
- Agua fría	21 cc

ARMADO Y DEROCACIÓN

- Fruta fresca a elección
- Jalea de brillo neutra c/n

TIP

También puedes elaborar la panna cotta dentro de una tarta y variar así su presentación: solamente debes utilizar tu masa sablée preferida, hornearla dentro de un molde de tarta, enfriar y desmoldar. Luego simplemente realizás la receta de la panna cotta y rellenas tu tarta. Refrigerás y decoras con fruta de estación a gusto!

PREPARACIÓN

PANNA COTTA

1. Hidratar y disolver la gelatina en el jugo de naranja.
2. Llevar el queso crema, la ralladura de naranja, el azúcar impalpable y GRAND AMERICAN BLUE LABEL a punto de ebullición.
3. Añadir la gelatina. Revolver hasta integrar y retirar del frío. Si se desea, colar la ralladura.
4. Esperar que entibie y volcar sobre el recipiente elegido.
5. Luego refrigerar hasta que tome consistencia.

GELÉE DURAZNO

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua.
2. Pocosar el PREPARADO A BASE DE PULPA DE DURAZNO RICH'S a temperatura ambiente.
3. Añadir la gelatina tibia. Incorporar.
4. Volcar inmediatamente sobre la superficie de la panna cotta.

MONTAJE

1. Decorar con fruta de estación elegida.





MOUSSE TIRAMISÚ



INGREDIENTES

BASE

- Biscuit vainilla **400 gr.**

ALMÍBAR MOKA

- TRES RICHES RECETA **350 gr.**
- Café instantáneo **5 gr.**

MOUSSE TIRAMISÚ

- NIAGARA FARMS **300 gr.**
- TRES RICHES RECETA **150 gr.**
- Queso crema entero, sugerencia mascarpone. **200 gr.**
- Gelatina sin sabor **5,6 gr.**
- Agua fría **30 cc**
- Vino Marsalla **50 cc**

PREPARACIÓN

ALMÍBAR MOKA

Disolver el café en TRES RICHES RECETA. Para agilizar el proceso, se puede calentar ligeramente. Reservar en heladera.

MOUSSE TIRAMISÚ

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua. Reservar. Ablandar el queso en la batidora, a fin de homogeneizar su textura.
2. Añadir NIAGARA FARMS y montar hasta $\frac{3}{4}$ pto. Luego, incorporar TRES RICHES RECETA y continuar batiendo hasta ganar mayor consistencia.
3. Perfumar con el vino Marsalla y añadir la gelatina tibia. Utilizar de inmediato, ya que la gelatina comenzará a tomar consistencia.

MONTAJE

1. Colocar en la base del pote elegido las vainillas en trozos y humedecer con el almibar moka. Luego, completar con una capa de nuestra mousse de tiramisú.
2. Repetir el procedimiento y refrigerar para ganar consistencia.

DECORACIÓN

1. Colocar en la superficie cacao amargo.

TIPS

Variá el formato y elaborá el la mousse de tiramisú en forma de terrina de una manera muy sencilla:

1. Forrá el interior de un molde de terrina o budín con papel film. Humedecé las vainillas en el almibar moka y forrá en interior del molde elegido. En el interior colocé la mousse e intercalá con más vainillas. Completa hasta llenar el molde.
2. Completá hasta llenar el molde. Congelá la preparación para obtener así un postre helado. Al momento del servicio, espolvoreá con cacao amargo.





LINGOTE DE CHOCOLATE, DULCE DE LECHE Y FRUTOS ROJOS



INGREDIENTES

HÚMEDA DE CHOCOLATE

- Manteca **100 gr.**
- Azúcar impalpable **260 gr.**
- Huevos **2**
- Cacao amargo **50 gr.**
- Bicarbonato de sodio **3 gr.**
- Polvo de hornear **5 gr.**
- Harina **180 gr.**
- TRES RICHES RECETA **150 cc**
- Extraxto vainilla a gusto

GANACHE DE CHOCOLATE

- NIAGARA FARMS **180 gr.**
- Chocolate cobertura semi amargo **200 gr.**
- Ralladura de 1 naranja

INSERT FRUTOS ROJOS

- PREPARADO A BASE DE PULPA DE FRUTOS ROJOS RICH 'S **260 gr.**
- Gelatina sin sabor **2,6 gr.**
- Agua fría **18 cc**

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

- NIAGARA FARMS **325 gr.**
- Chocolate cobertura con leche **230 gr.**
- Gelatina sin sabor **5,5 gr.**
- Agua fría. **40 cc**

DECORACIÓN

- Dulce de leche repostero
- Decoraciones en chocolate
- Frutos rojos

PREPARACIÓN

HÚMEDA DE CHOCOLATE

1. Encender el horno a 180°C. Realizar un cremado con la manteca y azúcar. Perfumar con la vainilla.
2. Añadir los huevos y tamizar los secos e incorporar intercalando con TRES RICHES RECETA.
3. Colocar en placa de 30 x 20 cm con papel manteca enmantecado. Hornear por 18 minutos aproximadamente. Enfriar y reservar.

GANACHE DE CHOCOLATE

1. Llevar a ebullición NIAGARA FARMS junto con la ralladura de naranja. Colar la ralladura y volcar sobre el chocolate, formar la ganache. Reservar.

INSERT FRUTOS ROJOS

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua. Luego, añadir al PREPARADO A BASE DE PULPA DE FRUTOS ROJOS RICH 'S.
2. Volcar sobre un molde 30 x 20 cm y congelar hasta tomar consistencia.

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

1. Hidratar y disolver la gelatina en el agua y llevar a ebullición 125 g de NIAGARA FARMS. Volcar sobre el chocolate previamente picado. Añadir la gelatina tibia.
2. Batir el resto de la crema a medio punto y añadir con movimientos envolventes. Importante realizar esta preparación cuando tenemos el resto de las recetas montadas, ya que la gelatina tomará rápidamente consistencia.

MONTAJE

1. Colocar la base húmeda de chocolate dentro de un cuadrante y distribuir la ganache de chocolate. Si ha tomado consistencia, podemos aligerarla calentandola levemente en microondas.
2. Colocar el insert de frutos rojos congelado y volcar el cremoso de chocolate con leche. Emparejar la superficie y congelar para poder porcionar de forma prolija.

DECORACIÓN

1. Porcionar del tañamo elegido y realizar copos de dulce de leche repostero con ayuda de una manga con boquilla lisa.
2. Decorar con las figuras de chocolate y frutos rojos a elección.





PASTEL DE QUESO Y FRUTA FRESCA

INGREDIENTES

BISCUIT DE CHOCOLATE

- Galletas vainilla **270 gr.**
- Manteca fundida **110 gr.**
- Coco rallado **15 gr.**

BISCUIT DE CHOCOLATE

- Whip Topping Base **120 gr.**
- Azúcar **60 gr.**
- Huevos **100 gr.**
- Almidón de maíz **15 gr.**
- Queso crema **250 gr.**
- Ralladura de limón **1 unidad**

PREPARACIÓN

BASE

1. Mezclar las galletas molidas junto con la manteca fundida y el coco hasta formar una pasta.
2. Forrar la base y paredes de un molde de 20 cm. Reservar.

CREMA DE QUESO

1. Mezclar el azúcar junto con el almidón. Añadir los huevos.
2. Perfumar con la ralladura.
3. Añadir el queso y Whip Topping Base (líquida, sin batir).
4. Preferentemente licuar la mezcla o pasar por mixer a fin de evitar grumos.
5. Colocar dentro del molde, sobre la base de galletas.
6. Hornear a 150°C por espacio de 45 minutos o hasta que la crema esté cocida.
Es importante que no tome color en la superficie.
7. Enfriar en ambiente y refrigerar por espacio de 24 hs en heladera.

MONTAJE

1. Desmoldar y decorar con frutas frescas de estación a gusto.

TIPS

Sabías que Whip Topping Base te permite congelar esta receta una vez cocida?. De esta manera tendrás siempre este sabroso postre en tu stock

