

Sazón



EDICIÓN MES DE LA MADRE



**POSTRES
PARA MAMÁ**

PÁG. 2

Trifle

PÁG. 4

ÍNDICE

PÁG. 3 **CARAMEL APPLE MINI
CHEESECAKE**

PÁG. 4 **TRIFLE**

PÁG. 5 **PROFITEROLES**

PÁG. 6 **PASTEL DE CREPAS CON FRESAS**

PÁG. 7 **CRÈME BRÛLÉE**



STAFF

PRODUCCIÓN EJECUTIVA
LACTHOSA SULA

DIRECTORA EJECUTIVA
VIVIAN KAFIE

JEFA DE MARCA
KAREN ZUNIGA

JEFA DE PRODUCCIÓN
STEPHANY RIVERA

DIRECTOR DE ARTE
OSCAR ARDÓN

CHEF
ISAAC ARBAÑIL

FOTÓGRAFO
DANIEL MENDOZA



SAZONSULA.COM



SAZÓN SULA



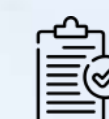
SAZONSULAHN



GRACIAS
Mamá
POR LLENARNOS DE
amor



Caramel Apple Mini Cheesecake



Dificultad
Media



Porciones
6 - 8



Tiempo
5 Horas

Ingredientes cheesecake

- 2 tazas de cream cheese
- ½ taza de Malteada VainiSULA
- 1 cucharada de Néctar de Manzana SULA
- ½ taza de crema dulce o crema para batir
- ¼ taza de azúcar en polvo
- 1 sobre de gelatina sin sabor

Ingredientes para topping de manzana

- 1 taza de manzana roja picada en cubos
- 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
- 4 cucharadas de Jugo de Naranja SULA
- ¼ taza de azúcar blanca
- ½ cucharada de canela
- 1 pizca de sal

Ingredientes para la base

- 2 tazas de galletas de vainilla trituradas
- 4 cucharadas de Néctar de Manzana SULA
- ½ taza de Mantequilla Amarilla SULA derretida

Procedimiento cheesecake

1. En un bowl disponer todos los ingredientes, excepto la gelatina sin sabor y con ayuda de un batidor mezclarlos hasta integrar
2. En un vaso colocar todo el sobre de gelatina sin sabor e hidratar con ¼ taza de agua, mezclar y luego derretir en el microondas (15 a 20 segundos)
3. Agregar la gelatina diluida en la preparación batiendo para que esta se integre bien

Procedimiento para la base

1. Mezclar todos los ingredientes hasta integrar

Procedimiento para topping de manzana

1. En una sartén derretir la Mantequilla Amarilla SULA, agregar la manzana roja, Jugo de Naranja SULA, azúcar y pizca de sal dejar cocinar por unos minutos o hasta que la manzana se ablande ligeramente. Terminar agregando una pizca la canela

Procedimiento

1. En una bandeja/molde para cupcakes colocar de base la galleta (1cm). Agregar la mezcla del cheesecake y llevar a refrigerar como mínimo 4 horas, si es de un día para otro mucho mejor
2. Una vez cuajada la preparación, desmoldar cada cheesecake y cubrir con las manzanadas salteadas

Trifle



 **Dificultad**
Baja
  **Porciones**
6
  **Tiempo**
1 Hora

Ingredientes

- 1 bolillo de pan dulce
- 2 tazas de crema chantilly
- 1 taza de fresas
- 1 taza de moras
- 1 taza de cerezas frescas
- Hojas de menta

Ingredientes para crema pastelera

- 250 ml de Malteada VainiSULA
- 250 ml de Leche Entera SULA
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 1 cucharada de fécula de maíz
- 1 cucharada de Mantequilla Amarilla SULA

Procedimiento para crema pastelera

1. En una olla disponer todos los ingredientes y batir hasta integrar o diluir por completo. Luego llevar a cocinar a temperatura media baja, moviendo constantemente con una cuchara de madera o silicona cuidando de que la preparación no se pegue en la olla, cocinar de 10 a 15 minutos, o hasta que la preparación tome una textura ligeramente espesa similar a la de un puré

Procedimiento

1. Disponer de 4 a 6 copas para el montaje
2. Colocar en la base un poco de crema chantilly, luego agregar frutas picadas, continuar con un poco de crema pastelera y luego repetir las capas hasta llenarla copa
3. Terminar decorando con frutas y hojas de menta

Profiteroles



Dificultad
Alta

Porciones
15 - 20

Tiempo
1 Hora

Ingredientes

- 1 taza de crema pastelera (Seguir receta de Trifle)
- 1 taza de cobertura de chocolate semidulce
- 1 taza de azúcar
- ½ taza de almendras o nueces

Ingredientes para la masa

- 125 ml de agua
- 125 ml de Leche Entera SULA
- 100 gr de Mantequilla Amarilla SULA
- 150 gr de harina de trigo (tamizada)
- 1 pizca de Sal
- 1 cucharadita de azúcar
- 4 huevos

Procedimiento para la masa

1. Precalentar horno a 400°F, colocar en una olla el agua, Leche Entera SULA, Mantequilla Amarilla SULA, sal y azúcar. Llevar a temperatura media y calentar
2. Mover para que la Mantequilla Amarilla SULA se disuelva y esperar hasta que empiece a romper hervor

3. Inmediatamente bajar a temperatura mínima y añadir de golpe la harina, mezclar enérgicamente hasta integrar por completo y dejar en cocción hasta que la masa empiece a despegarse de la olla
4. Ya fuera de cocción, esperar 1 o 2 minutos a que la masa baje ligeramente la temperatura, agregar 1 huevo y mezclar rápidamente hasta lograr integrar el huevo a la masa, luego proseguir con los otros siempre de 1 en 1

5. Una vez obtenida la masa, disponerla en una manga pastelera con una boquilla lisa
6. En una bandeja para horno, engrasar ligeramente la superficie y manguear los profiteroles, sólo disponer la masa con la manga sobre un punto, presionar de 3 a 5 segundos por porción y retirar la manga levantándola, quedará un pico pequeño elevado en cada porción de masa, dejar una separación de 3 a 5 centímetros entre cada porción
7. Terminar bajando el pico de cada masa con el dedo humedecido ligeramente
8. Llevar a hornear a 400°F por 15 minutos, no abrir el horno, dejar crecer los profiteroles y luego bajar temperatura a 350°F y dejar cocinar por 10 minutos más. Retirar del horno y dejar enfriar

Procedimiento de armado

1. Colocar la crema pastelera en una manga con una boquilla lisa o de punta, insertar la manga por la parte inferior o lateral de cada profiterol y rellenarlos
2. Derretir 1 taza de azúcar en una sartén, cuidar de no quemar el caramelo, una vez derretida agregar las almendras o nueces picadas, mezclar rápidamente y verter todo sobre una bandeja para horno y dejar enfriar
3. Derretir la cobertura de chocolate en baño maría con 2 cucharadas de Mantequilla Amarilla SULA
4. Pasar cada profiterol ya relleno por el chocolate derretido
5. Cortar, picar o romper el caramelo mezclado con almendras y usar para decorar cada profiterol



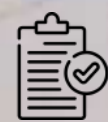
PASTEL DE CREPAS CON FRESAS

Procedimiento

1. En una licuadora procesar las fresas con la Malteada FresaSULA, Leche Descremada y azúcar, agregar luego la harina, esencia de vainilla y los huevos
2. Licuar hasta integrar por completo (puede prepararse en partes), dejar reposar la masa en refrigeración por 30 minutos
3. Para armar las crepas, utilizar una sartén antiadherente de 10 o 12 in, apoyarse de Mantequilla Amarilla SULA para engrasar ligeramente la superficie de la sartén y a temperatura media baja



4. Añadir una medida igual en cada tanda para que las crepas salgan parejas, así mismo empezar vertiendo la medida en el centro de la sartén y esparcir moviendo la sartén, buscando que la masa abarque todo el fondo de la misma
5. Cocinar la masa hasta que por encima se sienta ligeramente firme, con ayuda de una espátula de goma, despegar de los bordes y voltear para cocer unos segundos más por el otro lado
6. Todo el proceso tomara por crepe entre 2 a 4 minutos. Elaborar como mínimo 30 crepas para poder armar un pastel alto
7. Una vez listas las crepas esperar a que enfrien a temperatura ambiente y proceder a armar el pastel
8. Disponer una crepa de base y cubrir toda su superficie con crema chantilly, esparcir para formar una capa delgada y cubrir con otra crepa, repetir el proceso hasta utilizar todas las crepas, colocar más chantilly por las paredes del pastel formando una capa ligera
9. Añadir las almendras laminadas por las paredes del pastel y terminar decorando con chantilly y fresas



Dificultad
Baja



Porciones
8 - 10



Tiempo
5 Horas

Ingredientes

- 4 tazas de crema chantilly
- 2 tazas de almendras laminadas
- Fresas para decorar

Ingredientes para la masa de crepas

- 3 tazas de fresas
- 2 tazas de Malteada FresaSULA
- 2 tazas de Leche Descremada SULA
- ½ taza de azúcar
- 2 tazas de harina
- 6 unidades de huevo
- 1 cucharada de esencia de vainilla

Crème Brûlée



Procedimiento

1. En una olla disponer la crema para batir, Malteada VainiSULA, Leche Entera SULA, Néctar de Pera SULA y esencia de vainilla, dejar hervir a temperatura baja, una vez rompa hervor apagar y tapar para terminar de infusionar (se puede añadir canela si queremos darle un gusto diferente)
2. Mientras reposa unos minutos, disponer en un bowl las yemas de huevo y agregar el azúcar, mezclar rápidamente con un batidor hasta que estas blanqueen ligeramente y el azúcar se integre por completo
3. Destapar la mezcla de la olla y agregar un cucharón de esta en la mezcla de azúcar y huevo, mezclar rápidamente para evitar que la yema se cueza, agregar un segundo cucharón de la mezcla a las yemas e integramos nuevamente para temperar. Verter las yemas temperadas en la olla y mezclar rápidamente
4. Una vez integrado pasar la preparación por un colador fino para retener cualquier grumo que pueda haber aparecido
5. Precalentar horno a 320°F
6. Disponer 5 u 8 ramequines para horno, verter la preparación en cada uno de ellos y tapar cada ramequin con papel aluminio
7. Colocar los ramequin en una bandeja o refractario para horno alto, agregar agua caliente en la bandeja (casi a temperatura de hervor) y llevar al horno Hornear por 1 hora a 320°F, listo el tiempo de cocción abrir el horno y dejar enfriar dentro del horno por 15 minutos con la puerta ligeramente abierta
8. Retirar la crème brûlée del horno y dejar enfriar sobre una rejilla
9. Tapar cada una con papel film y llevar a refrigerar por un mínimo de 3 horas, (si es de un día antes, mejor)
10. Una vez fría colocar azúcar sobre la crème y con ayuda de un soplete "quemar" el azúcar para formar una capa de caramelo, de no tener un soplete recomendamos calentar una cuchara en la estufa (con mucho cuidado), una vez este muy caliente usar el fondo de la cuchara y pegarlo al azúcar para formar el caramelo



Dificultad
Alta



Porciones
5 - 8



Tiempo
6 Horas

Ingredientes

- Azúcar al gusto (½ taza aprox.)
- Fresas, cerezas, moras y hojas de menta (serán un buen toque para terminar tu crème brûlée)

Ingredientes Crème

- 300 gramos de crema para batir
- 75 gramos de Malteada VainiSULA
- 75 gramos de Leche Entera SULA
- 50 gramos de Néctar de Pera SULA
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla
- 5 yemas de huevo
- 100 gramos de azúcar blanco



ES TIEMPO PARA
CONSENTIR
Y ENDULZAR
a mamá