

RECETAS DE POSTRES



CORDILLERA

DESDE 1920

CHOCOLATE LATINOAMERICANO SOSTENIBLE



BISTRO



LaRecettaOficial



LaRecettaOficial



Trufas

de Chocolate y Galleta

Ingredientes

145 gramos de Chocolate al 43%
30 mililitros de crema de leche
25 mililitros de Licor triplesec
50 gramos de galleta Recreo o Sultana triturada

Preparación

Derrite el chocolate al baño María y mezclar con la crema de leche a temperatura ambiente, luego mezcla el licor triplesec y reposa en la nevera durante 25 – 30 minutos.

Luego darle forma de bolitas y rebosar con la Galleta Noel (Recreo o Sultana).

Mousse

de Chocolate y Galleta



Ingredientes

200 g de crema de leche
100g de Crema de leche
120g de Chocolate al 43%
150g de Galleta Recreo o Sultana triturada
100g de arequipe

Preparación

Llevar la crema de leche a fuego medio hasta que hierva.
Mezclar con el chocolate y el arequipe hasta incorporar completamente.
Adicionar el resto de crema de leche que tenemos reservada y mezclamos hasta homogenizar.
Dejar reposar la mezcla en refrigeración por 30 min (taparla con papel vinipel).
Sacar la mezcla de la nevera y batirla hasta lograr tener una mezcla cremosa.
Colocar Galleta Recreo Noel en las bases del molde, servir la mezcla del mousse y decorar.



Pannacotta

Chocookies

Ingredientes

200 mililitros de crema de leche
200 gramos de chocolate de tu elección (Semiamargo o Leche)
1 sobre de gelatina sin sabor
35 g de agua
50 gramos de mantequilla
150 gramos de Galleta Recreo o Sultana triturada

Preparación

Derretir la mantequilla y mezclar con la galleta triturada.
Servir en moldes pequeños y llevar a congelación 15 minutos.
Llevar a fuego medio la crema de leche hasta punto de hervir.
Hidratar el sobre de gelatina con el agua.
Adicionar el chocolate a la crema de leche caliente y la gelatina sin sabor y revolver hasta homogenizar.
Servir la mezcla en los moldes alternando galleta, mezcla hasta terminar.
Refrigerar por 3 horas.



Cheesecake

de Chocolate y Galleta

Ingredientes

90 gramos de Mantequilla
250 gramos de Galleta Recreo o Sultana triturada
380 gramos de queso Crema
200 gramos de crema de leche
380 gramos de chocolate de tu elección
(Semiamargo o Leche)
3 Sobres de Gelatina sin sabor

Preparación

Derretir la mantequilla y mezclar con la galleta triturada, vaciar en un molde redondo o cuadrado y refrigerar por 30 minutos.

En un recipiente batir el queso crema y crema de leche.

Derretir el chocolate y agregar a la mezcla anterior de forma envolvente.

Disolver la gelatina sin sabor en un poco de agua tibia, sin dejar grumos e incorporar a la mezcla.

Depositar toda la mezcla en el molde con la galleta y refrigerar por 3 horas.



ENCUENTRA LOS INGREDIENTES
QUE NECESITAS PARA ESTAS PREPARACIONES
EN NUESTRO PORTAFOLIO

¡HAZ TU PEDIDO!

www.LaRecetta.com

SÍGUENOS:



COMUNÍCATE CON TU ASESOR

Servicio al cliente:

018000 52 6767

serviciocliente@larecetta.com

BOGOTÁ (601) 6020203 | MEDELLÍN (604) 6040973 | CALI (602) 6959259
BARRANQUILLA (605) 3850100 | CARTAGENA (605) 6424959 | BUCARAMANGA (607) 697-0177
IBAGUÉ (608) 271-3377 | PEREIRA (606) 330-7122