

Postres Navideños



Cocina
Divertida
Patricia Véllez.com

AMBIENTE
GOURMET



Bombones de navidad

INGREDIENTES:

1 y 1/2 cucharada de mantequilla
1 paquete de marmelos de 5 onzas
3 tazas de ricekrispies
Coco deshidratado
Grageas de colores
Chips de chocolate

PREPARACIÓN:

PRECALIENTA una sartén a fuego bajo y pon la mantequilla a derretir.
AGREGA los marmelos y revuelve constantemente hasta que se disuelvan.
APAGA el fuego, agrega los ricekrispies e integra. Cuando la mezcla empiece a estirar, añade los chips de chocolate y revuelve.
ARMA los bombones con la ayuda de dos cucharas y pásalos por el coco deshidratado. Dale una mejor forma con tus manos, cúbrelos con las grageas de colores.
UBÍCALOS en unos moldes y antes de que se enfríen, inserta el palo al bombón.



Chococerezas

INGREDIENTES:

Cerezas marrasquino con su tallo

Cobertura de chocolate blanco derretida

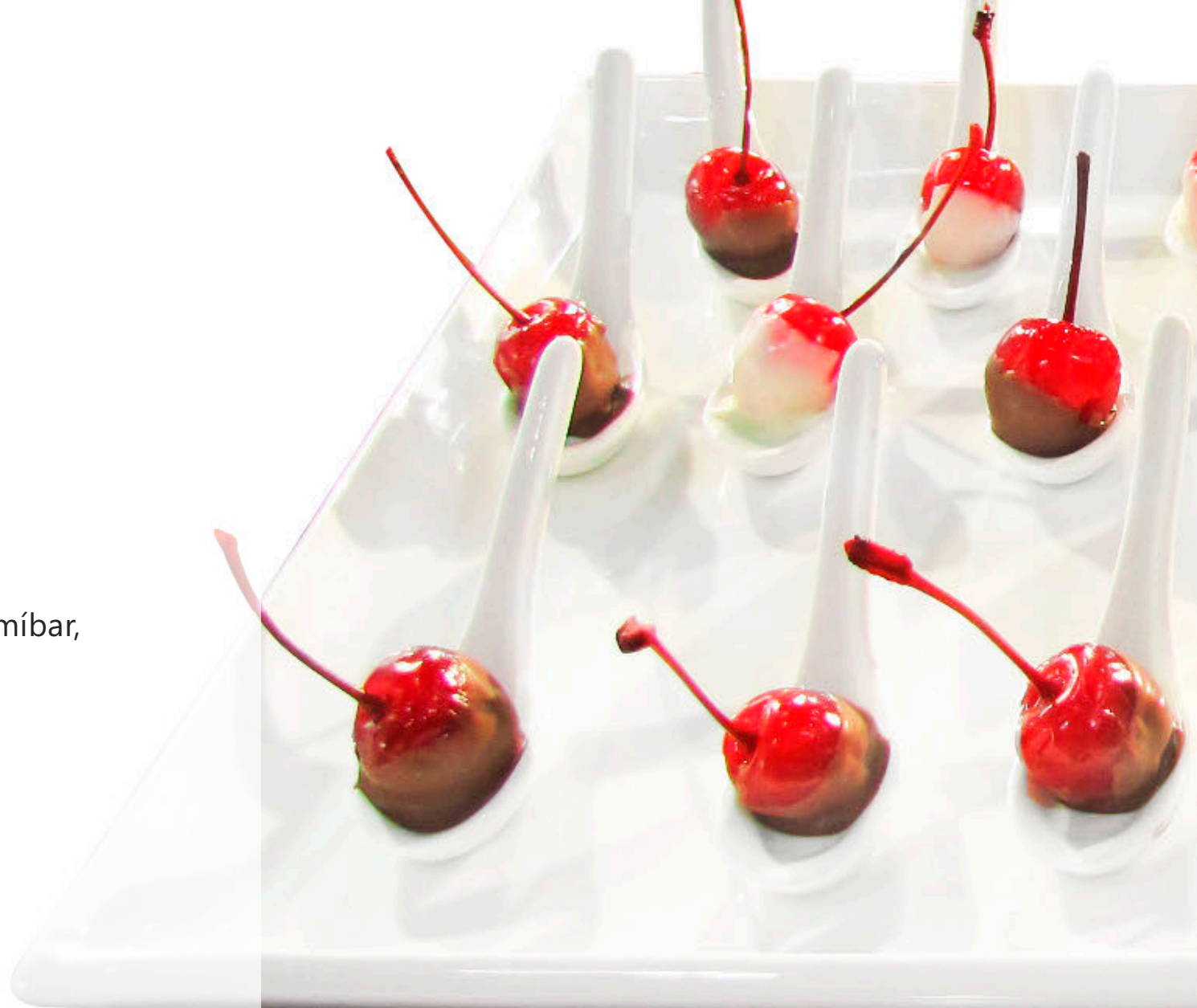
Cobertura de chocolate de leche derretida

PREPARACIÓN:

LAVA muy bien las cerezas hasta que queden sin almíbar, pues así el chocolate puede adherirse con facilidad.

DERRITE el chocolate llevándolo al microondas por tres minutos.

SUMERGE las cerezas en las coberturas, deja reposar y ponlas en un recipiente para que se sequen.



Tip

Útiliza recipientes de cristal para exhibir tus recetas y dulces navideños.

Merengues
en colores
navideños

Combina dulces con los colores
de la temporada: rojo, verde y blanco.

Cupcake
con crema verde
y grageas
de colores

Galletas y bastones
sobre grageas



Chocomelos

INGREDIENTES:

Masmelos

Cobertura de chocolate de leche derretida

Grageas de Navidad

PREPARACIÓN:

DERRITE el chocolate en el microondas durante tres minutos.

PINCHA los masmelos con palitos para poder cogerlos.

CUBRE los masmelos en el chocolate derretido, deja que caiga el exceso y pásalo por las grageas navideñas

DEJA secar.



Dulces manzanas navideñas

INGREDIENTES:

Manzanas verdes
Arequipe
Grageas navideñas
Palitos de madera

PREPARACIÓN:

INSERTA en la manzana el palito de madera.
SUMÉRGE la manzana en arequipe hasta donde desees decorarla.
PASA la manzana por un tazón con grageas.



Tip

Haz de tu tazón para picadas un bosque navideño.

Pon en el centro un pequeño postre decorado, alrededor sirve galletas en forma de árboles y renos sobre una base de azúcar teñida con anilina comestible roja o verde.



Galletas navideñas

INGREDIENTES:

3 cucharadas de mantequilla
2 paquetes de masmelos de 5 onzas
6 tazas de ricekrispies o chocokrispies

Para decorar:

Dulces navideños
Grageas
Confitos de chocolate recubiertos

PREPARACIÓN:

DERRITE la mantequilla a fuego bajo y agrega los masmelos. Revuelve constantemente hasta que se disuelvan.

APAGA el fuego y adiciona los ricekrispies.

MEZCLA hasta que queden bien incorporados.

VIERTE el contenido en una lata con papel encerado haciendo presión para que las galletas queden bien compactas. Antes de que la masa se endurezca.

CORTA con moldes navideños.

DECORA con las grageas, los confites de chocolate y los dulces.



Charlotte de fresas

INGREDIENTES:

500 gr de fresas
300 gr de queso crema
400 ml de crema de leche
175 gr de azúcar
2 sobres de gelatina sin sabor
Dedos de galleta
Leche
Crema batida

PREPARACIÓN:

RECUBRE un molde en papel parafinado. Humedece por un lado los dedos de galleta en leche y coloca una capa estos en un molde redondo, procurando cubrir toda la superficie y paredes con su lado seco hacia afuera. Reserva.

BATE la crema de leche con azúcar hasta que tome consistencia, añade el queso crema y bate un poco más para que se integren los ingredientes. Agrega las fresas previamente licuadas.

DISUELVE la gelatina sin sabor e intégrala a la preparación antes de que se endurezca.

VIERTE la preparación en el molde, reserva en la nevera por cinco horas, mínimo.

DESMOLDA y decora con fresas y crema batida.



Tip

Agrega frutas dulces y galletas de la temporada a tus helados, vinos y cocteles.

Decora el borde de la copa con masmelos derretido y grageas. Sirve el helado y agrega salsa de fresa, pon encima una galleta.



Agrega al vino espumante un puñado de cerezas



Decora la copa con gomas alargadas, luego sirve tu coctel.



Cupcakes de ricekrispies

INGREDIENTES:

1 y 1/2 cucharada de mantequilla
1 paquete de masmelos de 5 onzas
1 cucharada de esencia de vainilla
Extracto de fresa
3 tazas de ricekrispies
Crema batida
Grageas de colores navideños

PREPARACIÓN:

PRECALIENTA una sartén a fuego bajo y pon la mantequilla a derretir.
AGREGA los masmelos y revuelve constantemente hasta que se disuelvan.
ADICIONA el extracto de fresa y la esencia de vainilla. Apaga el fuego, agrega los ricekrispies e incorpora el resto de los ingredientes.
ARMA bolitas de la mezcla con las manos húmedas y ubícalas en capacillos para cupcakes.
DECORA con crema chantilly y grageas de colores navideños.



Muñecos de nieve y árboles de navidad

INGREDIENTES:

Gomitas verdes, rojas y amarillas.

Grageas de colores navideños

Salsa de chocolate

Masmelos

PREPARACIÓN:

Árboles de navidad:

INSERTA en los palitos de madera las gomitas verdes.

CORTA las gomitas amarillas en forma de estrella e inserta en la parte superior y en la parte inferior pon una gomita amarilla.

DECORA con grageas rojas para simular las luces del árbol.

Muñecos de nieve:

INSERTA en los palitos de madera los masmelos y en la parte superior una gomita roja para simular el sombrero.

CORTA las gomitas en bastones por la mitad e inserta en un masmelos dos de ellas para hacer los brazos del muñeco de nieve.

HAZ los ojos y la boca con salsa de chocolate, pon grageas para simular los botones.



Tip

Decora el borde de las copas y vasos.

*Pinchos de
cerezas*



*Recubre con masmelo
derretido y pásalo por chips
de chocolate*



*Pon el borde del vaso sobre
masmelo derretido
y luego sobre
confites triturados*



Galletas Oreo de navidad

INGREDIENTES:

Galletas de chocolate

Cobertura de chocolate blanco

Coco deshidratado

Grageas de colores

PREPARACIÓN:

DERRITE el chocolate en el microondas por tres minutos, revolviendo cada 30 segundos.

SUMERGE cada galleta en el chocolate hasta la mitad.

DECORA las galletas con las grageas de colores y el coco.



Muñeco de nieve

INGREDIENTES:

2 bolas de helado de vainilla
250 grs de coco rallado
Chips de chocolate al gusto
1 masmelo
1 galleta de chocolate

PREPARACIÓN:

ARMA dos bolas de helado y llévalas al congelador hasta que estén bien duras.
PÁSALAS por el coco rallado y dispón una encima de la otra.
DECORA usando la galleta de chocolate y el masmelo como un sombrero y los chips de chocolate como los ojos y la nariz.
También puedes ponerle botones.



Tip

Ofrece galletas en una bendeya con velas.



*Utiliza velas
que se consuman
hacia dentro*

Sánduche de Oreo y helado

INGREDIENTES:

Galletas Oreo
Helado de frutos rojos
Helado de vainilla
Crema chantilly
Cerezas para decorar

PREPARACIÓN:

DEJA ablandar el helado y ponlo en un recipiente de unos 2 cms de profundidad.

APLANA y lleva al congelador por dos horas.

HAZ en el helado un corte del tamaño de la galleta con la ayuda de un molde circular. REPITE el proceso con el helado de vainilla.

ARMA el sánduche retirando primero la crema de la Oreo.

PON una galleta, una capa del helado de frutos rojos y una galleta. Luego una capa del helado de vainilla y por último otra galleta.

LLEVA por tres horas al congelador.

DECORA con crema chantilly y cerezas.



Gelatina tres colores

INGREDIENTES:

2 sobres de gelatina de fresa
2 sobres de gelatina de limón
2 sobres de gelatina sin sabor
Crema de leche al gusto

PREPARACIÓN:

DISUELVE en recipientes separados los sobres de gelatina de fresa y de limón, cada uno en la mitad de la cantidad de agua sugerida en el empaque.

DILUYE la gelatina sin sabor en la mitad de agua sugerida en el empaque y agrega la crema de leche, revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.

ENGRASA el molde para gelatina con aceite insaboro, para facilitar el desmoldado.

VIERTE la gelatina de limón en un molde hasta su tercera parte, reserva en la nevera hasta que tome consistencia, retira y repite este procedimiento con la mezcla de la gelatina sin sabor y la de fresa.



Tip

Decora tus helados con dulces navideños y frutos rojos.

Cubre el borde de las copas con chocolate derretido, luego pásalo por grageas o confites triturados. Decora el helado con salsa de fresa o con crema pastelera, adiciona frutos rojos y bastones dulces.



Muñecos de nieve de masmelos

INGREDIENTES:

Masmelos
Arequipe
Salsa de chocolate y fresa
Galletas Oreo
Mini masmelos
Pitillos rojos
Cinta roja

PREPARACIÓN:

INSERTA en cada pitillo de a dos masmelos.
PASA el extremo superior por arequipe y coloca una galleta Oreo.
HAZ los ojos y la boca con la salsa de chocolate y la nariz con la salsa de fresa.
AMARRA la cinta roja para simular las bufandas.
VACIA los mini masmelos en un recipiente y coloca los muñecos de nieve entre ellos.



Bombones cubiertos de chocolate

INGREDIENTES:

Bombones Bon bon bum

Cobertura de chocolate

Cobertura de chocolate de leche

Grageas de colores

PREPARACIÓN:

DERRITE cada cobertura de chocolate en el microondas durante tres minutos, revolviendo cada 30 segundos.

SUMERGE los bombones en chocolate, decóralos con las grageas de colores y déjalos reposar hasta que sequen.



Renos de masmelos cubiertos de chocolate

INGREDIENTES:

Masmelos
Cobertura de chocolate de leche
Grageas blancas y rojas
Mini pretzels
Azúcar
Anilina vegetal roja
Pitillos rojos
Cinta roja

PREPARACIÓN:

INSERTA un pitillo en cada masmelo y sumergelos en el chocolate.
PARTE los mini pretzels por la mitad e insertalos en los masmelos.
PON las grageas para simular los ojos y la nariz.
TIÑE el azúcar con la anilina y vierte en el recipiente.
COLOCA los renos en el recipiente con azúcar teñida con anilina comestible roja, amárrales cinta roja para simular las bufandas.



*¡Te deseo unas felices fiestas y
un maravilloso año nuevo!*

Patricia Vélez

Cocina
Divertida
PatriciaVelez.com

A M B I E N T E
GOURMET

