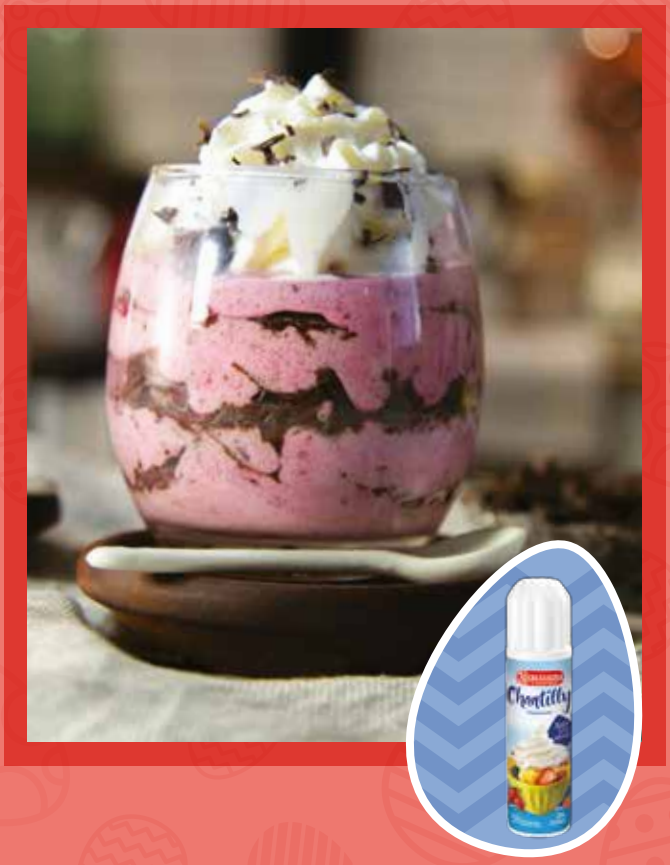
LA SERENISIMA
la verdad láctea

RECETARIO

Dulces Pascuas

Mousse de Frutos Rojos



Ingredientes

- 250 g. de arándanos.
- 250 g. de frambuesas.
- 14 g. de gelatina sin sabor.
- 275 g. de azúcar.
- 250 ml. de crema de leche.
- 4 claras de huevo a temperatura ambiente.
- Frambuesas y arándanos extra.
- Virutas o chips de chocolate negro.
- **Crema Chantilly La Serenísima.**

1 En una olla, colocar el azúcar y agregar agua solo hasta cubrirla. Poner al fuego y cocinar sin revolver hasta lograr un almíbar a punto hilo. Retirar y dejar entibiar. 2 En un bowl, batir las claras a punto nieve hasta formar picos suaves. De a poco y en un chorro bien finito, incorporar el almíbar sin dejar de batir, hasta lograr un merengue con picos firmes y brillante. Reservar. 3 Colocar los arándanos, y las frambuesas en una procesadora y procesar hasta obtener un puré liso. Colar. 4 En otro bowl, batir la crema de leche hasta lograr picos firmes. Reservar. 5 En una taza, disolver la gelatina sin sabor de acuerdo a las instrucciones del fabricante. Una vez disuelta e hidratada, agregar al puré de frutos rojos y mezclar bien. 6 Mezclar el puré con la crema de leche y revolver hasta que no queden vetas blancas. Incorporar el merengue en tres partes y unir con movimientos suaves para no desinflarlo. 7 Volcar la preparación en copas, intercalando con las virutas de chocolate negro, las frambuesas y los arándanos y llevar a la heladera unas 3 horas hasta que tome cuerpo.

Decorar la superficie con Crema Chantilly La Serenísima, y virutas de chocolate.

Poke Cake de Coco

16 porciones

Ingredientes

- 200 g. de manteca La Serenísima.
- 180 g. de azúcar.
- 3 huevos.
- 200 ml. de leche entera La Serenísima.
- 250 g. de harina 0000.
- 20 g. de polvo de hornear.
- 1 pizca de sal.
- 200 g. de coco rallado.
- 400 g. de dulce de leche Colonial La Serenísima.
- C/n de **Topping** La Serenísima.
- 250 g. de nueces picadas.

1 Precalentar el horno a 170° C. 2 Tamizar la harina con el polvo de hornear y la pizca de sal. 3 Batir la manteca con el azúcar hasta lograr una crema pálida. 4 Agregar los huevos de a uno. 5 Incorporar el coco rallado, mezclar. 6 Intercalar la harina con la leche. 7 Verter la preparación en un molde de 24 x 24 cm enmantecado.

8 Cocinar 30 minutos. Retirar y dejar enfriar. 9 Realizar agujeros con el mango de una cuchara de madera en toda la superficie cada 3 cm, llegando casi a la base. 10 Entibiar el dulce de leche, distribuir con una espátula y hacer que el dulce de leche entre en los agujeros. Cubrir con las nueces picadas.

Decorar con Topping La Serenísima.

Tiramisú Dip

8 porciones

Ingredientes

- 200 g. Queso **Mascarpone** La Serenísima.
- 50 g. de azúcar.
- 1 cucharada de café instantáneo.
- 2 cucharadas de licor de café.
- 150 g. de Crema de leche La Serenísima.
- 8 vainillas.
- C/n chocolate rallado.

1 Mezclar el queso Mascarpone La Serenísima con el azúcar. Agregar el café instantáneo y el licor. 2 Batir la Crema de leche La Serenísima hasta que tome consistencia. 3 Unir ambas preparaciones. 4 Colocar en un vaso para shot.

Espolvorear con chocolate rallado y colocar una vainilla en cada vaso.

Cheesecake

14 porciones

Ingredientes

Para la base:
- 200 g. de galletitas de vainilla.
- 100 g. de manteca.

Para el relleno:
- 5 potes de queso **Finlandia La Serenísima.**
- 240 g. de azúcar.
- 1 pizca de sal.
- 1 cdita. de ralladura de limón.
- 1 cda. de jugo de limón.
- 1 cdita. de esencia de vainilla.
- 4 huevos.
- 250 cc. de crema.

Para acompañar:
- Salsa de frutos rojos.

1 Procesar las galletitas, añadir la manteca fundida y mezclar. 2 Tamizar con harina la base de un molde de 22 cm de diámetro enmantecado. 3 Precocinar en un horno precalentado a temperatura media (180°C) por 10 minutos aproximadamente. 4 Luego bajar el horno a 160°C. Batir el queso **Finlandia La Serenísima** hasta que esté blando y cremoso. 5 Añadir el azúcar, la pizca de sal, la ralladura y el jugo de limón y la esencia de vainilla. Incorporar de a uno los huevos. 6 Por último, agregar la crema semibatida. 7 Colocar dentro del molde. Luego envolverlo por fuera con el papel de aluminio (para que durante la cocción no entre agua). 8 Cocinar a baño María durante 1 hora y 45 minutos. 9 Luego retirar del agua y dejar enfriar durante 20 minutos. Pasar un cuchillo por los bordes y dejar enfriar en la heladera durante varias horas (idealmente, durante toda la noche).

Desmoldar y servir con salsa de frambuesas.

LA SERENISIMA
la verdad láctea

/LASERENISIMA