



Recetas
para
Navidad



RECETAS NAVIDEÑAS

- 1 PROFITEROLES SALADOS
- 2 PAN RELLENO
- 3 ROLL DE SALMÓN Y ESPINACA
- 4 COPA HELADA
- 5 PAVLOVA DE NAVIDAD
- 6 ARBOLITOS DE BROWNIES
- 7 CUPCAKE DE DULCE DE LECHE



5

4



3

2

7

6

1

INGREDIENTES

- 125 ml de agua.
- 125 ml de **leche entera La Serenísima**.
- 100 g de **manteca La Serenísima**.
- 5 g de sal.
- 5 g de azúcar.
- 150 g de harina.
- 4 Huevos.
- 50 g de **queso rallado Reggianito La Serenísima**.
- 200 g de **queso Mascarpone La Serenísima**.
- 4 Cucharadas de mayonesa.
- Tomates Cherry, alcaparras o jamón crudo.

PREPARACIÓN

1- Llevar a ebullición la leche con el agua, la sal, el azúcar y la manteca. **2-** Retirar del fuego y volcar de una vez la harina y el queso Reggianito, formar un engrudo sin grumos. **3-** Llevar nuevamente al fuego y secar la masa hasta que se forme una bola de masa que se despegue del fondo de la olla. **4-** Retirar y dejar enfriar unos 5 minutos revolviendo de vez en cuando. **5-** Incorporar los huevos de a uno. **6-** Colocar la preparación en una manga con boquilla lisa de 1 cm y formar esferas sobre una placa con papel manteca. **7-** Hornear a 180 C° 15 minutos y luego bajar a 160 C° unos 15 minutos más aproximadamente. Enfriar. **8-** Para finalizar, mezclar el queso Mascarpone con la mayonesa. Colocar la mezcla sobre el profiterol y agregar sobre la misma, alcaparras / jamón crudo o tomates Cherry y cibulette picada.





2 PAN RELLENO 6 por.

INGREDIENTES

- 1 Pan de campo mediano.
- 400 g de **queso Cremon La Serenísima**.
- 100 g de **Queserísimos Hebras Reggiano y Pategras**.
- 50 g de **manteca La Serenísima** derretida.
- 1 Cucharada perejil picado.
- 1 Diente de ajo picado.

PREPARACIÓN

1- Realizar una cuadrícula en el pan sin llegar a la base y colocarlo en una fuente apta para horno. **2-** Colocar el queso Cremon entre los cortes. **3-** Mezclar la manteca con el ajo y el perejil, pincelar el pan con la preparación. **4-** Espolvorear con Queserísimos Hebras y llevar al horno hasta que se fundan los quesos. Servir.

3 ROLL DE SALMÓN Y ESPINACA 26 uni.

INGREDIENTES

- 400 g de espinaca cocida y escurrida.
- 5 Huevos.
- 200 g de salmón ahumado en láminas.
- 300 g de **Finlandia Clásico La Serenísima**.
- Sal y pimienta C/n.



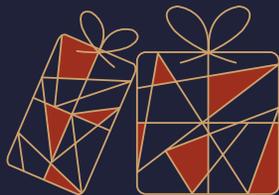
PREPARACIÓN

1- Separar las claras de las yemas. **2-** Procesar las yemas con la espinaca. **3-** Condimentar con sal y pimienta. **4-** Batir las claras a punto nieve e integrarlas poco a poco a la preparación. **5-** Verter la mezcla en una placa para horno de 30 x 40 cm con papel manteca, esparciéndola por toda la superficie. **6-** Cocinar a 180 C° 10 minutos. Dejar enfriar. **7-** Retirar el papel manteca. **8-** Cubrirlo con el queso Finlandia Clásico y las láminas de salmón, enrollar presionando suavemente cuidando que no quede aire. Cubrir con papel film y llevar a la heladera por 2 horas. **9-** Cortar rodajas de 1,5 cm de espesor aproximadamente. Servir.

4 COPA HELADA 4 por.

INGREDIENTES

- 500 g de frutillas congeladas.
- 500 ml de **Seremix La Serenísima** de Frutilla.
- 4 Cucharadas de azúcar.
- **Crema Chantilly La Serenísima.**
- Frutillas.



PREPARACIÓN

1- Lavar las frutillas y quitarles las hojas. Colocarlas en una bandeja con un separador en la base y llevar al freezer por 24 hs. **2-** Colocar el Seremix, las frutillas congeladas y el azúcar en el vaso de una licuadora. Licuar hasta obtener una consistencia homogénea. **3-** Verter en vasos, decorar con crema Chantilly y frutillas.



5 PAVLOVA DE NAVIDAD 12 por.

INGREDIENTES

- 4 claras de huevo.
- 150 g de azúcar.
- 150 g de azúcar impalpable.
- 20 g de fécula de maíz.
- Frutillas.
- Frutos rojos.
- Kiwi.
- **Crema Chantilly La Serenísima.**

PREPARACIÓN

1- Batir las claras hasta que estén espumosas y blancas, comenzar a incorporar de a poco el azúcar, continuar batiendo hasta que esté firme. **2-** Tamizar el azúcar impalpable con la fécula de maíz, incorporarlo con movimientos envolventes. **3-** Colocar el merengue de a cucharadas formando una corona sobre una placa con papel manteca. **4-** Llevar a horno a 100 C hasta que se seque el merengue. **5-** Colocar una capa de Chantilly, las frutillas, los frutos rojos y el kiwi. Refrigerar.



6 ARBOLITOS DE BROWNIES 27 por.



INGREDIENTES

- 250 g de chocolate semiamargo.
- 200 g de **manteca La Serenísima**.
- 4 Huevos.
- 375 g de azúcar.
- 180 g de harina 0000.
- 20 g de cacao amargo.
- Confités.
- **Topping de La Serenísima**.

PREPARACIÓN

- 1- Forrar un molde de 25 x 35 cm con papel manteca enmantecado.
- 2- Derretir el chocolate con la manteca.
- 3- Batir los huevos con el azúcar. Agregar el chocolate derretido, mezclar hasta integrar ambas preparaciones.
- 4- Incorporar la harina y el cacao tamizados.
- 5- Verter la preparación en el molde y cocinar a 180 C aproximadamente 20 minutos. Dejar enfriar.
- 6- Dividir la masa en 3 tiras y cortar 9 triángulos de cada una. Decorar con Topping.

7 CUPCAKE DE DULCE DE LECHE 15 uni.

INGREDIENTES

- 110 g de **manteca La Serenísima** a temperatura ambiente.
- 200 g de azúcar.
- 2 Huevos.
- 200 g de harina 0000.
- 10 g de polvo de hornear.
- 60 ml de **crema de leche La Serenísima**.
- 100 g de dulce de leche Colonial.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN

- 1- Batir la manteca junto con el azúcar, incorporar la crema, el dulce de leche y la esencia de vainilla.
- 2- Agregar los huevos y la harina tamizada junto con el polvo de hornear.
- 3- Colocar pirones en un molde para muffins y repartir la preparación.
- 4- Hornear a 170 C hasta que estén firmes.
- 5- Retirar del horno y dejar enfriar.

FROSTING DE DULCE DE LECHE

- 200 g de **manteca La Serenísima**.
- 200 g de azúcar Impalpable.
- 80 g de dulce de leche Colonial.
- 1- Batir la manteca blanda junto con el azúcar impalpable, incorporar el dulce de leche.
- 2- Colocar en una manga y decorar los cupcakes.





LASERENISIMA
la verdad láctea