



**Recetario
para celebrar
el Día Nacional
de la Vainilla**



Índice:

Galletas de tiramisú

Sushi frutal

Soufflé de fresas

Cupcakes red velvet sin gluten
con frosting de mantequilla

Scones de chai con glaseado
de chai y maple



Galletas de tiramisú

Ingredientes:

Para las galletas:

- ½ taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- ½ taza de azúcar morena
- ¼ de taza de azúcar refinada
- Una pieza de huevo grande, a temperatura ambiente
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 1 ²⁄₃ de tazas de harina para todo uso
- ¼ de taza de polvo de espresso
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- ¼ de cucharadita de polvo de hornear
- ½ cucharadita de sal

Para el glaseado de mascarpone:

- ⅓ de taza de crema espesa
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 226 g de queso mascarpone
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- Cacao Postrelicioso

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 175 °C y forra una bandeja para hornear con papel encerado y reserva.
2. Bate en un bowl la mantequilla, la azúcar morena y la azúcar refinada hasta que la mezcla esté ligera y esponjosa.
3. Raspa los lados del tazón y añade la pieza de huevo junto con un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y bate hasta que estén bien integrados.
4. Añade la harina, el polvo de espresso, el bicarbonato de sodio, la sal y el polvo para hornear en el tazón y mezcla hasta que estén combinados y no queden grumos de harina.
5. Usa una cuchara para formar las bolas de galletas y colócalas en la bandeja para hornear preparada, dejando espacio entre cada porción.
6. Hornea las galletas por 14 minutos y transfírelas a una rejilla para que se enfríen completamente.
7. En un bowl bate el queso mascarpone, el Azúcar Glass Postrelicioso y la crema espesa durante unos 2 minutos.
8. Échale un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y bate hasta que estén combinados.
9. Transfiere el glaseado a una manga pastelera con una boquilla redonda y forma espirales de glaseado sobre cada galleta enfriada.
10. Cuando esté listo para servir, espolvorea Cacao Postrelicioso y disfruta.



Sushi frutal

Ingredientes:

- 1 ½ tazas de arroz de grano corto
- 2 tazas de agua
- 3 cucharadas de azúcar
- ¼ de cucharadita de sal
- ¼ de taza de coco rallado
- 1 taza de leche de coco
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- Fresa
- Mango
- Kiwi
- Arándano
- Frambuesa

Procedimiento:

1. En una olla mediana, mezcla el arroz, el agua, el azúcar y la sal. Déjalo cocer a fuego lento durante unos 20 minutos o hasta que todo el arroz absorba el agua.
2. Añade la leche de coco y el chorrito de Vainilla Molina Cristalina. La mezcla debe ser moldeable.
3. Cuece unos minutos más si está demasiado líquida.
4. Corta la fruta elegida en trozos largos.
5. Coloca un rodillo de bambú sobre la encimera y un cuadrado de papel encerado encima y extiende el arroz.
6. Coloca los trozos de fruta sobre el arroz y enrolla con cuidado. Si el arroz se pega demasiado al papel, intenta extenderlo un poco más grueso.
7. Cubre los rollos con las rodajas de mango o el coco tostado.
8. Corta cada rollo en 6 trozos.
9. Con el resto del arroz, puedes hacer bolas como nigiri.
10. Coloca encima rodajas finas de kiwi o fresas y media mora.
11. ¡Disfruta!



VAINILLA
EL PAPANTLA
Molina
VAINILLA
SABORIZANTE NATURAL

Soufflé de fresas

Ingredientes:

- 2 tazas de fresas, sin tallos
- 1 cucharada de azúcar
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 3 claras de huevo, a temperatura ambiente

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. Lava y desinfecta las fresas y luego tritúralas hasta obtener un puré suave.
3. Añade la cucharada de azúcar y un chorrito de Vainilla Molina. Reserva.
4. En un bowl, bate las claras de huevo hasta que se formen picos.
5. Vierte el puré de fresas a las claras de huevo y mezcla con movimientos envolventes.
7. Divide la mezcla en los ramequines o moldes.
8. Hornea por 25 minutos o hasta que los soufflés estén ligeramente dorados.
9. Espolvorea Azúcar Glass Postrelicioso.
10. Sirve y disfruta.



Cupcakes red velvet sin gluten con frosting de mantequilla

Ingredientes:

Para los cupcakes:

- 1 ½ tazas de harina sin gluten
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- ½ taza de harina de almendras
- 3 cucharadas de Cocoa Postrelicioso
- 1 ½ cucharaditas de polvo de hornear
- ¼ de cucharadita de sal
- ¾ de taza de azúcar de coco
- 3 piezas de huevo
- ½ taza de mantequilla derretida
- ½ taza de leche con 3 gotas de limón
- 2-3 cucharaditas de colorante rojo en gel

Para el glaseado de mascarpone:

- 2 barras de mantequilla sin sal
- ⅓ de taza de manteca vegetal
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Extracto natural de Vainilla Molina
- 3-4 cucharadas de leche

Procedimiento:

Para los cupcakes:

1. Precalienta el horno a 175 °C y coloca en tu molde 12 capacillos.
2. Bate en un bowl grande el azúcar de coco, las piezas de huevo, la leche con 3 gotas de limón, la mantequilla derretida y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina.
3. Añade el colorante rojo y repite el proceso.
4. Agrega el resto de los ingredientes y mezcla hasta que estén totalmente integrados.
5. Vierte la mezcla a los capacillos y hornea los cupcakes durante 20 minutos.
6. Deja que los cupcakes se enfríen dentro de los moldes para muffins durante unos 10 minutos. Saca los cupcakes de los moldes y déjalos enfriar completamente en una rejilla durante aproximadamente 30 minutos.

Para el frosting:

7. Bate la mantequilla y la manteca vegetal hasta obtener una mezcla esponjosa.
8. Échale un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina junto con el Azúcar Glass Postrelicioso hasta que esté integrado.
9. Vierte el frosting a una manga pastelera y decora los cupcakes.
10. Si lo deseas puedes agregar sprinkles.
11. ¡Disfruta!



VAINILLA
EL PAPANTLA®

Molina

ESTABLECIDA EN 1944

VAINILLA
SABORIZANTE ARTIFICIAL



Cristalina

CONT.
NETO: 120 mL

Scones de chai con glaseado de chai y maple

Ingredientes:

Para los scones de chai:

- 12 cucharadas de mantequilla sin sal muy fría, cortada en cubos
- ½ taza de crema para batir muy fría
- 2 piezas de huevo grandes
- 2 ½ tazas de harina de uso común
- ¼ de taza de azúcar refinada
- 1 cucharada de polvo para hornear
- 1 cucharada de mezcla de especias chai
- ½ cucharadita de sal kosher
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

Para el glaseado de chai con maple:

- 1 taza colmada de Azúcar Glass Postrelicioso
- 2 cucharaditas de mezcla de especias chai
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 3 cucharadas de crema para batir
- 1 cucharada de jarabe de maple

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 190 °C y forra una bandeja con papel encerado.
2. Bate a velocidad media-alta la crema batida con las piezas de huevo, hasta conseguir una textura cremosa y reserva en el congelador.
3. En un bowl, mezcla la harina, la azúcar, el polvo para hornear, las especias chai y la sal kosher.
4. Añade la mantequilla en cuadros y bate hasta conseguir una textura arenosa.
5. Agrega la mezcla de crema y huevo, y sin dejar de batir, agrégala. Tienes que conseguir que la masa forme una bola y ligeramente húmeda al tacto.
6. Transfiere la masa a una superficie ligeramente enharinada y déjala reposar en el refrigerador por 30 minutos.
7. Retira la masa y colócala de nueva cuenta en una superficie enharinada.
8. Extiende la masa hasta obtener un círculo y con ayuda de un cuchillo afilado o espátula, corta 8 triángulos.
9. Coloca los scones sobre la bandeja previamente preparada y hornéalos por 22 minutos o hasta que estén ligeramente dorados.
10. Retíralos del horno y deja que se enfríen antes de glasearlos.
11. En un tazón pequeño, bate Azúcar Glass Postrelicioso, especias chai, un chorrito de Vainilla Molina Cristalina, crema espesa, jarabe de maple y una pizca de sal.
12. Vierte el glaseado a una manga pastelera y decora los scones fríos.
13. Deja reposar unos 10 minutos para que el glaseado se endurezca antes de servir.
14. ¡Disfruta!