

Comparte un San Valentín delicioso



ÍNDICE

- 1. Pan francés de tiramisú**
- 2. Cheesecake de chocolate blanco y frambuesas sin horno**
- 3. Cupcakes de caramel macchiato**
- 4. Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas**



Pan francés de tiramisú



20 min



3 porciones

Ingredientes:

Para el pan francés:

- ½ taza de leche de almendras
- 1 cucharada de monk fruit o tu endulzante favorito
- 2 cucharadas de café preparado
- 1 pieza de huevo
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 cucharada de Cocoa Postrelicioso
- Mantequilla para engrasar la sartén
- 3 rebanadas de pan

Para la crema:

- ½ barra (90 g) de queso crema light
- ½ taza de yogurt griego
- 2 cucharadas de café preparado
- 1 cucharada de monk fruit o tu endulzante favorito
- Un chorrito de Vainilla Molina

Procedimiento:

1. En un tazón mezcla la leche de almendras, el monk fruit, el café, el huevo, el chorrito de Vainilla Molina y la Cocoa Postrelicioso. Mezcla hasta que se integren todos los ingredientes.
2. Sumerge cada rebanada de pan en la mezcla y empápala por ambos lados, luego pásalas a una sartén engrasada con un poquito de mantequilla.
3. Deja que se cocine por ambos lados hasta que esté doradita (1 min por lado aprox.) y reserva, repite con el resto de las rebanadas de pan.
4. En otro tazón mezcla el queso crema junto con el yogurt, el café y el monk fruit.
5. Cuando tengas una mezcla cremosa y bien integrada, agrega el chorrito de Vainilla Molina y revuelve de forma envolvente.
6. En un plato sirve una rebanada de pan francés y encima vierte una capa de la crema, repite con el resto de las rebanadas y termina con una capa generosa de crema.
7. Espolvorea con Cocoa Postrelicioso y a disfrutar.



Cheesecake de chocolate blanco y frambuesas sin horno



1 hora + 4 horas
de reposo



1 tarta para
8 personas

Ingredientes:

Para el cheesecake:

- 125 g de galletas Marías
- 50 g (3-4 cucharadas) de mantequilla
- 1 $\frac{1}{3}$ tazas (300 g) de queso crema
- 1 taza (200 ml) de crema para batir
- Un chorrito de Vainilla Molina
- $\frac{1}{4}$ de taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- 100 g de chocolate blanco derretido

Para la salsa de frambuesa:

- 1 $\frac{1}{2}$ tazas de frambuesas
- 1 cucharada de azúcar refinada
- 1 $\frac{1}{2}$ cucharaditas de fécula de maíz
- $\frac{1}{3}$ de taza de agua fría

Procedimiento:

Para la salsa de frambuesa:

1. Lava y desinfecta las frambuesas, luego licúalas y cuélalas para retirar las semillas.
2. En un tazón mezcla el agua con la fécula de maíz hasta que se disuelva por completo.
3. En una olla, sin encender el fuego todavía, agrega las frambuesas y el azúcar, mézclalas hasta que se integren.
4. Añade la preparación de fécula de maíz con agua y revuelve hasta tener una mezcla uniforme.
5. Cocina a fuego medio revolviendo constantemente, una vez que hierva mantén la mezcla en el fuego por 5 minutos más para que se espese, no olvides seguir revolviendo.
6. Retira del fuego y reserva mientras preparamos el cheesecake.

Para el cheesecake:

7. Para la base tritura las galletas Marías y derrite la mantequilla, mezcla ambos ingredientes hasta tener una masita.
8. Esparce la masa en la base de tu molde y compáctala con un vaso o una espátula. Reserva en el refrigerador.
9. En un tazón grande vierte el queso crema a temperatura ambiente y la crema para batir, usa una batidora eléctrica para mezclarlos. Conforme se vaya espesando podemos aumentar la velocidad de la batidora poco a poco.
10. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso y el chorrito de Vainilla Molina, continúa batiendo hasta integrarlos.
11. Derrite el chocolate blanco en el microondas en intervalos de 20 segundos, recuerda revolver entre cada intervalo.
12. Añade el chocolate a la mezcla anterior e intégralo con una espátula haciendo movimientos envolventes.
13. Vierte la mezcla de cheesecake sobre la base que habías refrigerado.
14. Pasa la salsa de frambuesas a una manga pastelera o un frasco con boquilla y dibuja sobre la superficie del cheesecake una espiral formada por puntos.
15. Con un palillo recorre los puntos de la espiral para formar pequeños corazones.
16. Refrigera por al menos 4 horas y cuando esté firme desmolda.



Cupcakes de caramel macchiato



45 min



12 cupcakes

Ingredientes:

- 430 g de harina preparada para pastel de chocolate
- 1 paquete de mezcla para pudín instantáneo de chocolate
- ½ taza de café preparado frío
- ½ taza de leche
- ¼ de taza de aceite vegetal
- 4 piezas de huevo

Para la crema de mantequilla de espresso:

- ½ taza de mantequilla sin sal, suavizada
- ½ taza de mantequilla con sal, suavizada
- 2 cucharaditas de extracto puro de café
- 900 g de Azúcar Glass Postrelicioso
- 2 cucharadas de leche, o más si es necesario
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- Jarabe de caramelo

Procedimiento:

Para los cupcakes de chocolate:

1. Precalienta el horno a 180 °C. Prepara un molde para cupcakes y coloca los capacillos en cada cavidad. Reserva.
2. Bate en un bowl grande la harina para pastel de chocolate, el pudín instantáneo, la taza de café, la leche, el aceite vegetal y las piezas de huevo hasta que todo esté bien integrado.
3. Vierte la masa a los capacillos, llenándolos solo 2/3 de su capacidad.
4. Hornea los cupcakes durante 15 a 17 minutos. Con cuidado, retira los cupcakes del molde y colócalos en una rejilla para que se enfríen.

Para el betún de mantequilla y espresso:

5. Bate mantequilla con sal y sin sal, y el Azúcar Glass Postrelicioso.
6. Cuando se estén integrando, añade la leche y continúa batiendo.
7. Agrega el extracto de café y échale un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina, y revuelve.
8. Pasa el betún a una manga pastelera y decora los cupcakes.
9. Rocía caramelo encima de los cupcakes.



Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas



1 hora + 5 horas de reposo



1 tarta para 8 personas

Ingredientes:

Para la base:

- 1 ½ tazas de avena
- ½ taza de almendras
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 5 ½ cucharadas de aceite de coco derretido
- 3 cucharadas de jarabe de maple

Para la capa de mermelada:

- 120 g de mermelada de fresa

Para la capa de mousse:

- ¾ de taza de fresas
- ¾ de taza de frambuesas
- 100 g de nuez de la India remojada en agua por 1-2 horas
- ¼ de taza de crema de coco
- 3 cucharadas de jarabe de maple
- 3 cucharadas de aceite de coco derretido

Para la capa de chocolate:

- 100 g de chocolate blanco
- Un chorrito de Vainilla Molina
- ¼ de taza + 1 cucharada de crema de coco
- 1-2 cucharaditas de esencia de rosas

Para los pétalos confitados:

- 1 clara de huevo
- 1 cucharada de agua
- Pétalos de rosa orgánicos de color blanco
- 1 taza de azúcar blanco granulado

Procedimiento:

Para confitar los pétalos:

1. Bate la clara de huevo y el agua.
2. Con cuidado, toma el pétalo de rosa y con una brocha llénalo de la mezcla de huevo.
3. Espolvorea azúcar en ambos lados y coloca los pétalos sobre una rejilla forrada con papel encerado.
4. Déjalos secar durante la noche y luego guárdalos en un recipiente hermético.

Para la base:

5. Agrega todos los ingredientes a un procesador de alimentos o una licuadora de alta velocidad y pulsa hasta que obtengas una mezcla arenosa.
6. Viértela en tu molde presionando con tus dedos para que se quede fija.
7. Puedes refrigerarla 10 minutos para evitar que se desmorone.
8. Cuando esté lista, extiende una capa delgada de mermelada de fresa y lleva de nueva cuenta al refrigerador por unos minutos.

Para la capa de mousse:

9. Licúa las frambuesas, las fresas, la nuez de la India, la crema de coco, el jarabe de maple y el aceite de coco derretido hasta obtener una mezcla suave y cremosa.
10. Vierte cuidadosamente la mezcla sobre la capa de mermelada sin llenar el molde.
11. Deja reposar en el refrigerador durante 3 horas o hasta que la capa se endurezca.

Para la capa de chocolate blanco:

12. Derrite el chocolate blanco a baño María.
13. Añade al chocolate, la crema de coco y un chorrito de Vainilla Molina, revuelve hasta que todo esté bien integrado. No te preocupes si la mezcla adquiere un color marrón en este punto; volverá a aclararse una vez que se endurezca de nuevo.
14. Deja enfriar unos minutos y agrega la esencia de rosas, comienza con 1 cucharadita, si el sabor no es perceptible o no tiene la presencia deseada puedes agregar más.
15. Extiende el chocolate sobre la capa del mousse y refrigera durante otras 2 horas.
16. Cuando la capa de chocolate este firme, decora la tarta con los pétalos de rosa confitados y los frutos rojos.

Comparte tu amor con Vainilla Molina y Postrelicioso

