



**Un cachito^{o o o}
de Navidad
en tu cocina**





VAINILLA
EL PAPANTLA®
Molina®
* ESTABLECIDA EN 1944 *
VAINILLA
SABORIZANTE NATURAL
Original
CONT. NETO: 120 mL

Cheesecake de ricotta con granada

Ingredientes:

Para la base:

- 1½ tazas de harina para todo uso
- ⅓ de taza de azúcar refinada
- ¼ de cucharadita de sal
- ½ taza de mantequilla sin sal (fría)
- 1 yema de huevo grande
- 2 cucharaditas de crema espesa

Para el relleno:

- 226 g de queso crema, a temperatura ambiente
- ½ taza de ricotta
- ¾ de cucharadita de ralladura de naranja finamente rallada
- ¼ de taza de azúcar
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 2 cucharadas de harina para todo uso
- Una pieza de huevo

Para la gelée de granada:

- 1 ¼ de tazas de jugo de granada fresca
- 2 cucharadas de azúcar refinada
- 2 ½ cucharaditas de gelatina sin sabor
- 3 cucharadas de licor de naranja
- ⅔ de taza de semillas de granada

Procedimiento:

Para la base:

1. Bate la harina, la azúcar, la sal y la mantequilla hasta que se formen migas gruesas.
2. Agrega la yema de huevo y la crema, y vuelve a batir hasta integrar.
3. Con la masa, forma una bola y refrigérala durante una hora.
4. Estira la masa para que se ajuste al molde y utiliza un tenedor para pinchar la base del cheesecake.
5. Vuelve a refrigerar la masa por 20 minutos.
6. Precalienta el horno a 180 °C y luego hornea durante 20 minutos. Una vez hecho, retira del horno y deja que se enfríe en una rejilla mientras preparas el relleno.

Para el relleno:

7. Bate en un bowl el queso crema, la ricotta, la azúcar, la harina, la ralladura de naranja y un chorrito de Vainilla Molina hasta que quede suave.
8. Agrega la pieza de huevo y vuelve a mezclar.
9. Extiende la mezcla de queso en la base y hornea de 25 -30 minutos o hasta que el relleno esté firme en el centro.
10. Deja enfriar a temperatura ambiente y luego refrigera 1 hora.

Para la gelée:

11. Mezcla en una cacerola el jugo de granada y el azúcar.
12. Espolvorea la gelatina sobre la mezcla y deja reposar 5 minutos y cocina a fuego medio solo hasta que la mezcla esté caliente. Retira del fuego y deja enfriar 20 minutos.
13. Agrega el licor y revuelve.
14. Vierte suavemente la mezcla de granada sobre el cheesecake y refrigera durante 1 hora o hasta que cuaje.
15. Decora el cheesecake con semillas de granada justo antes de servir. ¡Disfruta!



Tartas de jengibre y chocolate

Ingredientes:

Para la masa:

- 120 g de azúcar morena
- 120 g de mantequilla sin sal
- 3 cucharadas de miel
- 400 g de harina para todo uso
- 3 cucharaditas de jengibre en polvo
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de especias mixtas
- ½ cdita de agua

Para la ganache de chocolate:

- 150 g de chocolate oscuro
- 200 g de chocolate con leche
- 300 ml de crema espesa
- 50 g de mantequilla con sal
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina
- 1 cucharadita de jengibre molido
- ½ cucharadita de canela molida
- ¼ de cucharadita de especias mixtas

Para decorar:

- 100 ml de crema espesa
- Un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina

Procedimiento:

Para hacer la masa:

1. Bate en un bowl la mantequilla, la azúcar morena y la miel hasta conseguir una textura esponjosa.
2. Añade la harina, el jengibre en polvo, canela molida, las especias mixtas y vuelve a batir.
3. Forma con tus manos una bola de masa suave. Cuando esté lista, refrigérala en plástico durante al menos 30 minutos.
4. Extiende la masa en dos hojas de papel encerado y córtala para cubrir la base y la circunferencia de los moldes individuales que usarás.
5. Refrigera de nuevo la masa en los moldes durante 30 minutos.
6. Precalienta el horno a 180 °C y hornea durante 15 minutos. Retira después de 5 minutos y deja que las bases de las tartas se enfríen completamente antes de desmoldar.

Para la ganache:

7. Derrite en una cacerola a fuego bajo el chocolate oscuro, el chocolate con leche, la crema, el jengibre molido, la canela molida y las especias mixtas.
8. Cuando esté bien derretido, échale un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina y mezcla hasta que quede bien integrado.
9. Deja enfriar la mezcla durante al menos 30 minutos antes de verterla en la base de la tarta.
10. Vierte la ganache sobre las bases de las tartas y refrigéralas durante 4 horas o hasta que esté firme.

Para decorar la tarta:

11. Bate en un tazón la crema espesa y un chorrito de Extracto Natural de Vainilla Molina hasta que se formen picos suaves pero espesos.
12. Llena una manga pastelera con la crema batida y dibuja líneas a través de la parte superior del relleno de chocolate firme.
13. Añade una galleta de jengibre para decorar.
14. ¡Disfruta!



Corona de pavlovas

Ingredientes:

Para el merengue:

- 6 claras de huevo extragrandes
- 2 tazas de Azúcar Glass Postrelicioso
- 2 cucharadas de fécula de maíz
- Un chorrito de Vainilla Molina

Para el relleno:

- 3 tazas de crema para batir
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- Frambuesa
- Menta fresca

Procedimiento:

1. Precalienta el horno a 120 ° C y forra dos bandejas para hornear con papel encerado.
2. Bate las claras de huevo hasta que estén espumosas.
3. Añade el Azúcar Glass Postrelicioso y continúa batiendo hasta que las claras estén de un blanco brillante, voluminosas y formen picos firmes cuando se levanten las varillas.
4. Añade la fécula de maíz y un chorrito de Vainilla Molina y bate hasta que se integren.
5. Con una manga pastelera forma pequeños montículos de merengue en las bandejas para hornear, dejando espacio entre ellos.
6. Con una cucharadita, haz un pequeño hueco en cada pavlova.
7. Hornea durante 60 minutos, luego apaga el horno y deja que se enfríen completamente (aproximadamente 2 horas) antes de sacarlas.
8. Una vez fríos, retira los merengues del horno y déjalos enfriar.
9. Bate la crema, el Azúcar Glass Postrelicioso y un chorrito de Vainilla Molina Cristalina hasta que se formen picos medianamente firmes.
10. Coloca un poco de crema sobre cada pavlova.
11. Forma una corona y decora con frutas frescas y menta.
12. ¡Disfruta!



Galletas de red velvet con chocolate blanco

Ingredientes:

- 2 tazas de harina
- ¼ de cucharada de Cacao Postrelicioso
- ¼ de cucharadita de sal
- 1 taza de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- 1 taza de Azúcar Glass Postrelicioso
- Colorante vegetal rojo
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1 cucharadita de jugo de limón
- 15 g de chocolate blanco
- Chispas de chocolate de colores para espolvorear y decorar

Procedimiento:

1. Bate en un bowl la mantequilla, el Azúcar Glass Postrelicioso, el jugo de limón y 4 gotitas de colorante vegetal rojo.
2. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y vuelve a mezclar.
3. Añade la harina, el Cacao Postrelicioso y la sal, revuelve hasta obtener una mezcla homogénea.
4. Sobre un papel encerado, enrolla la masa hasta tenerla en forma de tronco.
5. Refrigera por 1 o 2 horas hasta que la masa esté firme.
6. Precalienta el horno a 180 °C y forra dos bandejas para hornear con papel encerado.
7. Corta en rodajas el tronco para formar las galletas y trasládalas a las bandejas para hornear.
8. Hornéalas durante 14 minutos.
9. Retíralas del horno y déjalas enfriar 5 minutos en la bandeja antes de pasarlas a una rejilla.
10. Vierte el chocolate blanco en un bowl y llévalo a derretir al microondas, hazlo en intervalos de 20 segundos.
11. Sumerge las mitades de cada galleta en el chocolate y pásalas a una bandeja con papel encerado.
12. Decora con sprinkles navideñas.
13. Refrigera por 15 minutos para que el chocolate se endurezca.
14. Sirve y disfruta.