



Recetas que gritan amor





Trufas de chocolate blanco con agua de rosas

Ingredientes:

- 1 ¼ de tazas de chispas de chocolate blanco
- 50 ml de leche condensada
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- 1 cucharadita de agua de rosas

Cobertura:

- 2 tazas de chocolate blanco
- 31 g de pistaches tostados y picados
- ¼ de taza de pétalos de rosa secos

Procedimiento:

1. En un bowl resistente al calor mezcla las chispas de chocolate blanco, la leche condensada, el agua de rosas y un chorrito de Vainilla Molina Cristalina.
2. Derrite el chocolate en el microondas en intervalos de 30 segundos. Revuelve entre cada intervalo.
3. Cubre con plástico y refrigera durante al menos dos horas. En este punto, la mezcla debería ser fácil de moldear.
4. Forma bolitas y colócalas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino. Refrigera mientras derrites el resto del chocolate.
5. Calienta las 2 tazas restantes de chispas de chocolate blanco en un tazón apto para microondas en intervalos de 30 segundos hasta que esté suave.
6. Sumerge una bola a la vez en el chocolate derretido y usa dos tenedores para girar la bola y cubrir toda su superficie. Levanta la bola con un tenedor y sacude suavemente para quitar el exceso de chocolate. Coloca la trufa de nuevo en la bandeja para hornear y espolvorea con pistaches y con rosas secas.
7. Refrigera durante unos 15 minutos para que se endurezcan antes de servir.
8. ¡Disfruta!



Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas

Ingredientes:

Para la base:

- 1½ tazas de avena
- ½ taza de almendras
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 5½ 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.

Tarta de chocolate blanco con frutos rojos y pétalos de rosas

Procedimiento:

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.
17. ¡Disfruta!



Chocolate heart cups

Ingredientes:

- 3 cucharadas de crema de cacahuete
- 3 cucharadas de queso crema
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina
- ½ kilo de chocolate color rosa (3 tazas)
- Glaseado para decorar (rojo y blanco)
- Sprinkles para decorar (opcional)
- Moldes de corazón

Para el glaseado:

- ½ taza de claras de huevo
- ½ taza de jugo de limón
- 1 cucharada de merengue
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 1 kg de Azúcar Glass Postrelicioso

Procedimiento:

1. Revuelve en un bowl el queso crema, la crema de cacahuete y un chorrito de Vainilla Molina Cristalina hasta que se incorporen por completo. Reserva.
2. Derrite el chocolate rosa a baño María.
3. Pon una base de chocolate rosa en tus moldes, busca que quede algo gruesa.
4. Refrigerera por 5 minutos (cuidado de no congelar ya que el chocolate puede agrietarse).
5. Saca del refrigerador los moldes y agrega un poco de relleno en el centro.
6. Cubre con otra capa de chocolate rosa. Vuelve a refrigerar por 10 minutos.
7. Decora con el glaseado.

Procedimiento para el glaseado:

8. Mezcla todos los ingredientes y bate a velocidad baja
9. Agrega poco a poco 1 kilo de Azúcar Glass Postrelicioso y bate hasta que el glaseado esté firme.
10. Separa en bowls más pequeños dependiendo de la cantidad de colores que quieras usar en la decoración.
11. Añade unas gotitas de colorante rojo a los bowls que consideres e integra con una cuchara hasta obtener un color uniforme.
12. Decora con una duya #2.



Gelatinas de corazón

Ingredientes:

- 1 sobre de grenetina (7 g)
- 2 sobres de gelatina de fresa (25 g cada uno)
- 1 taza de leche
- 1 taza de yogurt natural
- 1.5 l de agua
- Un chorrito de Vainilla Molina Cristalina

Procedimiento:

Para la primera capa (roja):

1. Hierve un litro de agua.
2. Agrega un sobre de gelatina de fresa.
3. Revuelve hasta que se disuelva.
4. Vierte en el molde de gelatina (cuida que te queden porciones iguales en todos los moldes).
5. Refrigerera 4 horas o hasta que haya cuajado.

Para la segunda capa (rosa):

6. Calienta una taza de leche.
7. Agrega un sobre de gelatina de fresa.
8. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina.
9. Revuelve hasta que se disuelva. Es posible que te queden algunos puntitos blancos al disolver la gelatina. Estos van a desaparecer cuando cuaje.
10. Saca los moldes del refrigerador con la capa previa cuajada y vierte la mezcla.
11. Refrigerera por 4 horas o hasta que haya cuajado.

Para la tercera capa (blanca):

12. Hierve 2 tazas de agua.
13. Agrega el sobre de grenetina y disuelve.
14. Vierte poco a poco la mezcla de agua con grenetina al yogurt natural.
15. Échale un chorrito de Vainilla Molina Cristalina y revuelve.
16. Saca los moldes del refrigerador con la capa previa cuajada y vierte la mezcla.
17. Refrigerera por 4 horas o hasta que haya cuajado.
18. Desmolda cuidadosamente y sirve.