



Postres navideños que dicen





VAINILLA
EL PAPANTLA®

Molina®

ESTABLECIDA EN 1944

VAINILLA
SABORIZANTE NATURAL



Original SORTEO Nº 120 ml



Cheesecake de ricotta y 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 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

Para el relleno:

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

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!





VAINILLA
Molina
VAINILLA
SABORIZANTE ACEITE



Corona de pavlovas

Ingredientes:

Para el merengue:

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

Para la corona:

- 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 enfrien 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.







Carlota navideña de fresas con crema

Ingredientes:

- 3 ½ tazas de galletas tipo soletas
- ½ taza de leche
- 2 tazas de queso crema
- 1 taza de leche evaporada
- 1 ½ tazas de leche condensada
- 1 taza de crema
- 1 cucharadita de ralladura de naranja
- Un chorrito de Vainilla Molina
- 4 sobres de gelatina en polvo sin sabor
- 1 taza de fresas picadas
- 2 tazas de fresas para decorar

Procedimiento:

1. Licúa el queso crema, la leche evaporada, la leche condensada, la crema, la leche, la ralladura de naranja, la gelatina en polvo sin sabor y un chorrito de Vainilla Molina. Bate por 3 minutos hasta que todo esté completamente integrado.
2. Vierte la mezcla a un bowl, añade las fresas y revuelve.
3. Rellena la mitad de un molde con la mezcla anterior, y agrega una capa intermedia de galletas tipo soletas partidas a la mitad. Refrigerera durante 30 minutos y vuelve a rellenar el molde con la mezcla restante.
4. Refrigerera de nueva cuenta por 1 hora o hasta que cuaje.
5. Desmolda la carlota y colócala sobre una base que te permita agregar las galletas al borde de la misma.
6. Cubre toda la carlota con las galletas y ata un listón navideño alrededor.
7. Añade por encima el resto de las fresas.
8. ¡Disfruta!

