





RECETARIO DE NAVIDAD








RECETARIO DE NAVIDAD


Tarta tres chocolates 


Renos de chocolate con
leche y pretzels 


Abeto de brownie navideño
con cobertura de chocolate 

Bombones de nueces
y chocolate 


Tronco de galletas
para Navidad 

Mousse de chocolate con
leche con dos ingredientes 

Trufas de chocolate
con leche y KITKAT 

Turrón de chocolate
y naranja 

Roscón de Reyes 

Salami de chocolate 



FÁCIL



14-16
PERSONAS



5 min
DE PREPARACIÓN

Tarta tres chocolates

PREPARACIÓN

- 1 Triturar las galletas junto con la mantequilla y el turrón.
- 2 Forrar la base de un molde de 22 cm con papel de horno y añadir la preparación anterior.
- 3 Aplanar con el dorso de una cuchara cubriendo toda la base del molde. Refrigerar como mínimo media hora.
- 4 Poner a calentar en un cazo 200 ml de leche y 200 ml de nata. Añadir el chocolate negro y remover hasta fundir. Mezclar un sobre de cuajada con 100 ml de leche y remover bien para que no queden grumos.
- 5 Añadir la cuajada a la mezcla de chocolate y remover suavemente unos 5 minutos hasta que espese ligeramente.
- 6 Verter sobre la base de galleta y dejar enfriar una media hora.
- 7 Rayar la superficie de la capa de chocolate negro con un tenedor para ayudar a fijar la siguiente capa y lograr un mejor pastel 3 chocolates.
- 8 Repetir la misma operación con el chocolate con leche, vertiendo la mezcla sobre el dorso de una cuchara para que no se rompa la capa inferior, y dejar enfriar otros 30 minutos. Rayar de nuevo la superficie con un tenedor.
- 9 Por último repetir la operación con el chocolate blanco y dejar enfriar la tarta tres chocolates para Navidad unas 4-5 horas antes de servir.

INGREDIENTES

- 150 g de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 150 g de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 150 g de **Chocolate Blanco NESTLÉ Postres**
- 150 g de galletas redondas tipo María
- 75 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 100 g de turrón de Jijona
- 24 g (3 sobres) de cuajada en polvo
- 600 ml de nata para montar
- 900 ml de leche

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



10 PERSONAS



20 min DE PREPARACIÓN

Renos de chocolate con leche y pretzels

PREPARACIÓN

- 1 Fundir el chocolate con leche según las instrucciones del envoltorio.
- 2 Cortar los pretzels por la mitad para simular los cuernos.
- 3 Sumergir $\frac{3}{4}$ partes de 3 palitos de pretzels juntos. Colocar sobre papel de horno.
- 4 Poner los ojos y el Smartie simulando la nariz. Colocar en los pretzels cortados a ambos lados para los cuernos.
- 5 Coger un poco de chocolate con un palillo y poner encima de los "cuernos" para que se una bien a los palitos.
- 6 Refrigerar unos 5 minutos hasta que el chocolate se endurezca. Si se van a dejar más tiempo en la nevera, colocar los ojos justo antes de servir pegándolos con un poco más de chocolate fundido.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 20 Smarties
- 70 g de pretzels (50 g de palitos de pretzel (60 unidades) + 20 g de pretzels (20 unidades))
- 40 ojos de azúcar

TIENES EL VÍDEO EN NESTLÉ COCINA





FÁCIL



12-14
PERSONAS



25 min
DE PREPARACIÓN



30 min
DE COCCIÓN

Abeto de brownie navideño con cobertura de chocolate

PREPARACIÓN

- 1 Precalentar el horno a 180 °C.
- 2 Fundir el chocolate troceado junto con la mantequilla en el microondas a baja potencia.
- 3 Batir los huevos con la vainilla y los azúcares.
- 4 Añadir el chocolate con la mantequilla y la harina tamizada y mezclar.
- 5 Verter la mezcla a un molde de silicona con forma de abeto de unos 30x24cm.
- 6 Hornear unos 25-30 minutos. Dejar enfriar y desmoldar el brownie dándole la vuelta sobre una rejilla.
- 7 Cobertura: Poner la nata en un cazo al fuego y retirar cuando llegue a ebullición. Añadir el chocolate y mezclar bien.
- 8 Cubrir con la cobertura de chocolate. Dar unos golpecitos a la rejilla para que se distribuya uniformemente.

INGREDIENTES

- 2 tabletas de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres** (1 tableta para el brownie + 1 tableta para la cobertura)
- 200 g de mantequilla
- 4 huevos
- 125 g de azúcar
- 60 g de azúcar moreno
- 50 g de harina
- 1 cucharadita de extracto de vainilla
- Cobertura: 200 ml de nata para montar

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



10-20
PERSONAS



20 min
DE PREPARACIÓN



Bombones de nueces y chocolate

PREPARACIÓN

- 1 Para el relleno de dulce de leche: Rellenar una nuez con una pequeña cantidad de dulce de leche con la ayuda de una manga pastelera. Coger otra de nuez y colocar encima, formando un bombón. Repetir el proceso hasta obtener 10 bombones.
- 2 Para el relleno de coco: En un recipiente mezclar la leche condensada con el coco rallado hasta obtener una mezcla homogénea. Coger una nuez y rellenar con la mezcla de coco y leche condensada utilizando una manga pastelera. Colocar otra nuez encima, formando un bombón. Repetir el proceso hasta obtener 10 bombones.
- 3 Colocar los bombones en el congelador durante 30 minutos para que se endurezcan.
- 4 Fundir los chocolates siguiendo las instrucciones del envoltorio.
- 5 Sumergir cada bombón de nuez en el chocolate blanco derretido, cubriéndolo por completo con ayuda de un tenedor y una cuchara.
- 6 Decorar los bombones con hilos de chocolate negro derretido cuando el chocolate blanco esté casi endurecido.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate Blanco NESTLÉ Postres**
- 25 g de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 40 g de Dulce de Leche La Lechera
- 25 g de Leche Condensada La Lechera
- 100 g de nueces en mitades
- 15 g de coco rallado

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



10-12
PERSONAS



25 min
DE PREPARACIÓN

Tronco de galletas para Navidad

PREPARACIÓN

- 1** Fundir el chocolate blanco al microondas. Triturar el turrón con el queso. Incorporar el chocolate poco a poco e ir batiendo.
- 2** Mojar ligeramente una galleta en la leche y encima poner una cucharada de la crema, encima otra galleta mojada con leche y con otra cucharada de crema, y así con todas las galletas, como si hiciésemos unas pequeñas torres hacia arriba. Bajarlas y unirlas, ya en posición horizontal con la forma del tronco.
- 3** Cubrir por fuera con la crema restante y alisar con una espátula.
- 4** Poner en el congelador 1 hora aproximadamente, hasta que la crema exterior esté dura.
- 5** Fundir el chocolate negro con la mantequilla.
- 6** Sacar el tronco, poner encima de una rejilla y cubrirlo con la crema de chocolate con la ayuda de una espátula.
- 7** Guardar en el frigorífico hasta el momento de servir. Pasar el tronco al plato de presentación y decorar con las grosellas y las hojitas de menta. Espolvorear el plato de presentación con azúcar glas.

INGREDIENTES

- 150 g de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 100 g de **Chocolate Blanco NESTLÉ Postres**
- 180 g (unas 28-30) galletas tipo María
- 40 ml de leche
- 150 g de turrón de Jijona
- 150 g de queso blanco cremoso para untar
- 50 g de mantequilla
- Unos racimos de grosellas
- Unas hojas de menta
- Azúcar glas para espolvorear

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



6 PERSONAS



10 min DE PREPARACIÓN

Mousse de chocolate con leche con dos ingredientes

PREPARACIÓN

- 1 Para empezar la mousse de chocolate, fundir el chocolate troceado, junto con 75 ml de nata a temperatura ambiente, al baño maría o en el microondas según las instrucciones en el embalaje. Dejar enfriar unos 5 min, removiendo de vez en cuando.
- 2 Batir la nata con ayuda de unas varillas eléctricas hasta que esté casi montada.
- 3 Añadir la mitad de la nata a la mezcla de chocolate y mezclar con movimientos suaves y envolventes hasta que quede una mezcla homogénea. Añadir a la nata restante la mezcla anterior, y mezclar con movimientos suaves y envolventes.
- 4 Repartir la mezcla en pequeñas tazas o vasos transparentes y refrigerar la mousse un mínimo de 4-5 horas.
- 5 Sugerencia de decoración: decora las mousses con forma de reno utilizando dos nueces en mitades para hacer los cuernos, un par de ojos de azúcar comestibles (decoración, opcional) y una grosella para la nariz.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 200 ml de nata para montar fría + 75 ml a temperatura ambiente
- 6 grosellas (decoración, opcional)
- 12 mitades de nueces (decoración, opcional)
- 12 ojos de azúcar comestibles (decoración, opcional)

TIENES EL VÍDEO EN NESTLÉ COCINA





FÁCIL



10-20
PERSONAS

Trufas de chocolate con leche y KITKAT

PREPARACIÓN

- 1 Triturar los KITKAT hasta obtener migas gruesas.
- 2 Fundir el chocolate junto con la nata al microondas siguiendo las instrucciones del envoltorio. Remover hasta integrar.
- 3 Añadir la mitad de las migas de KITKAT, mezclar y refrigerar un mínimo de 4 horas.
- 4 Con una cuchara coger porciones de unos 20g y formar las bolitas con las manos.
- 5 Rebozar las trufas con las migas de KITKAT restantes.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 6 paquetes de KITKAT (249 g: 124,5 g para la ganache y 124,5 g para rebozar)
- 150 ml de nata para montar

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



8 PERSONAS



5 min DE PREPARACIÓN



2 min DE COCCIÓN



INGREDIENTES

- 125 g de **Chocolate Negro 70% NESTLÉ Postres**
- 70 g de **Chocolate con Leche NESTLÉ Postres**
- 100 g de naranja confitada
- 60 g de manteca de cerdo
- 25 g de almendra granillo

Turrón de chocolate y naranja

PREPARACIÓN

- 1 Cortar la naranja confitada en trocitos muy pequeños.
- 2 Poner en un bol los chocolates troceados y la manteca de cerdo y fundir en el microondas a baja potencia a intervalos de 1 minuto. Sacar el bol, remover y volver a introducir en el microondas hasta dejar una crema fina.
- 3 Incorporar la naranja y la almendra granillo.
- 4 Verter en un molde para turrón de silicona de 20x10 cm. Dar unos golpecitos al molde para que la mezcla se reparta bien y llevar al frigorífico hasta que se solidifique.



FÁCIL



12-14
PERSONAS



45 min
DE PREPARACIÓN



50 min
DE COCCIÓN

Roscón de Reyes París Brest de masa choux relleno de trufa de praliné

PREPARACIÓN

- 1** RELLENO: Poner en un cazo la nata a calentar y llevar a ebullición. Retirar el cazo del fuego, añadir el chocolate troceado y remover hasta que el chocolate se funda. Refrigerar toda la noche.
- 2** MASA: Precalentar el horno a 200 °C.
- 3** Poner en un cazo a calentar el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal. Remover un poco hasta que arranque a hervir. Añadir de golpe la harina y remover energicamente con una espátula, hasta que se desprege de las paredes del cazo.
- 4** Retirar el cazo del fuego y verter la masa a un bol grande. Añadir los 4 huevos de uno en uno, batiendo energicamente. No incorporar el siguiente huevo hasta que el anterior esté totalmente incorporado a la masa. Al final debe de quedar una masa fina, que al levantar la espátula la masa caiga como una cinta, sin que se rompa.
- 5** Introducir la masa choux en una manga pastelera con una boquilla lisa.
- 6** Poner harina en el aro de un molde de 22 cm. Colocarlo encima de un papel de horno. Esto nos servirá de guía para hacer los círculos del roscón.
- 7** Con la manga hacer 2 círculos pegados entre sí (guiándose por el círculo de harina). Con el resto de masa hacer otro círculo encima de los otros dos.
- 8** Pincelar con el huevo batido muy suavemente.
- 9** Hornear unos 40'. Apagar el horno. Entreabrir la puerta del horno y dejar unos 15' más. Retirar del horno y dejar enfriar en una rejilla.
- 9** Cortar el roscón por la mitad.
- 10** Montar la trufa con unas varillas eléctricas y poner en una manga pastelera. Repartir la trufa (opcional: repartir el rey y el haba) en la base del roscón y tapar con la otra mitad.
- 11** Repartir la fruta confitada y servir.

INGREDIENTES

- RELLENO: 2 tabletas de **Chocolate Praliné NESTLÉ Postres**
- 500 ml de nata para montar
- MASA: 200 ml de agua
- 90 g de mantequilla
- 150 g de harina tamizada
- 20 g de azúcar
- 1 pizca de sal
- 5 huevos medianos (4 para la masa y 1 para pincelar)
- 50 g de fruta confitada para la decoración

TIENES EL VÍDEO EN
NESTLÉ COCINA





FÁCIL



14 PERSONAS



10 min DE PREPARACIÓN



3 min DE COCCIÓN

Salami de chocolate

PREPARACIÓN

- 1 Fundir el chocolate con la mantequilla y la nata para montar al microondas. Fundir a 700 w a intervalos de 1 min. e ir removiendo hasta dejar como una crema.
- 2 Añadir la harina de almendras, la almendra granillo y las galletas troceadas o picadas no muy finas a cuchillo.
- 3 Mezclar hasta obtener una masa homogénea. Dejarlo enfriar ligeramente durante 1 hora en el refrigerador, cubierto con papel film.
- 4 Extender una lámina de papel film sobre la mesa y volcar sobre ella la mezcla, dándole forma alargada.
- 5 Envolverlo dándole forma de rulo, haciéndolo girar sobre sí mismo. Anudar los extremos.
- 6 Refrigerar unas 6 horas.
- 7 Retirar el papel film y rebozar en azúcar glas.

INGREDIENTES

- 1 tableta de **Chocolate Negro NESTLÉ Postres**
- 50 g de harina de almendras
- 80 g de mantequilla
- 50 ml de nata para montar
- 100 g de almendra granulada
- 25 g de galletas tipo María
- Azúcar glas

TIENES EL VÍDEO EN NESTLÉ COCINA



ESTA NAVIDAD
FÚNDETE DE PLACER
CON



Descubre nuestras recetas en
www.nestlepostres.es

