

Recetario
La Real

Recetario
LA REAL MICHOACANA


La Real Michoacana®

POSTRES

Carlota de Limón
Crepas de Crema de Avellanas
Pastel Doble Chocolate
Snack Ice Granola y Coco
Snack Ice Cereales Mixtos
Helado Frito
Gelatina de Pistache
Ensalada Navideña

BEBIDAS

Café con Crema
Atole de Guayaba
Champurrado

Carlota de Limón

INGREDIENTES

- 500 ml de Base para Helado Monarca "La Real Michoacana"
- 500 ml de Helado de Limón "La Real Michoacana"
- 340 g de Galletas de Vainilla

PROCEDIMIENTO

Colocar la Base de Helado Monarca "La Real Michoacana" en la licuadora con Helado de Limón "La Real Michoacana". Licuar hasta mezclar bien.

En un refractario colocar una capa de galletas y una capa de la mezcla intercalándose.

Congelar por 2 horas.



Reseña:

Postre inglés, en honor a la Reina Carlota, con toques de limón y galleta sabor vainilla.

Crepas de Crema de Avellanas

INGREDIENTES

- 200 ml de Base para helado "La Real Michoacana"
- 100 g de harina
- 50 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 3 piezas de huevo
- 10 ml de vainilla
- 50 g de nuez picada
- 100 g de Crema de Avellanas "La Real Michoacana"
- 100 ml de Helado de Vainilla "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Mezclar en licuadora los primeros 5 ingredientes, colocar un sartén con mantequilla y verter medio cucharón de mezcla hasta extender por toda la superficie, cocer por ambos lados hasta dorar.

Rellenar con Crema de Avellanas "La Real Michoacana", decorar con nuez y Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana" y Helado de Vainilla "La Real Michoacana".

Reseña:

Originarias de la Francia Medieval, particularmente de Bretaña, donde los agricultores hacían una especie de tortilla crujiente de trigo cocida en piedras previamente calientes.

Pastel Doble Chocolate

INGREDIENTES

- 150 g de harina
- 9 piezas de huevo
- 120 g de azúcar
- 15 g de cocoa
- 150 g de nuez picada
- 200 g de Crema de Avellanas "La Real Michoacana"
- 250 g de Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Batir huevo con azúcar hasta doblar su volumen, agregar harina y cocoa cernida de forma envolvente, colocar en molde y hornear por 20 min. a 180° C.

Cortar pan y rellenar con Crema de Avellana "La Real Michoacana" y nuez picada, colocar en una rejilla y cubrir con Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana".



Reseña:

Pastel de origen austriaco, resaltando el sabor a chocolate en todo momento sin ser elevado en azúcar. Con sabor intenso a Cocoa en cada mordida.



Reseña:

Barra nutritiva de cereales adicionado con Base para Helado "La Real Michoacana" que aporta un sabor cremoso y delicioso.

Snack Ice Granola y Coco

INGREDIENTES

- 150 g de granola
- 100 g de coco rayado
- 250 ml de Base para Helado Corona "La Real Michoacana"
- 50 ml de Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Colocar el coco rayado en un sartén a fuego medio para dorarlo y extraer aceites naturales, mezclar con la granola y la Base para Helado Corona "La Real Michoacana". Verter en moldes y congelar.

Por último decorar con la Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana" a su gusto.



TIP:

*Se le puede
agregar chispas
de chocolate
para dar un
sabor amargo.*

Reseña:

Barra nutritiva de cereales adicionado con Base para Helado "La Real Michoacana" que aporta un sabor cremoso y delicioso.

Snack Ice Cereales Mixtos

INGREDIENTES

- 150 g de cacahuete
- 100 g de avena
- 50 g de arándanos
- 50 g de nuez
- Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana"
- 300 ml de Base para Helado Corona "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Tostar cacahuete, avena y nuez hasta dorar, extraer aromas y aceites naturales. Cortar con el arándano en pequeños trozos, agregar Base para Helado Corona "La Real Michoacana".

Congelar y disfrutar.

Helado Frito



INGREDIENTES

- 500 ml Helado Sabor Vainilla
- "La Real Michoacana"
- 12 piezas de pan de caja
- 100 ml de agua mineral
- 50 g de harina de trigo
- 10 ml de esencia de vainilla
- 500 ml de aceite vegetal
- 200 g de Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Cortar orillas del pan de caja, envolver con este, pequeñas bolas de Helado de Vainilla "La Real Michoacana" de modo que quede sellado por todos lados, congelar por 3 horas.

Hacer Tempura con agua mineral y harina, agregar vainilla. Calentar el aceite a 160° C, sumergir la bola de helado en el Tempura y después freír por 30 segundos en aceite.

Decorar con Cobertura de Chocolate "La Real Michoacana".

Reseña:

Postre originario de la China antigua donde la nieve se elaboraba en las montañas; de ahí el nombre de nevero al empleo. Adicionando productos de "La Real Michoacana".



Reseña:

Postre para toda ocasión de diferentes sabores añadiendo un toque de "La Real Michoacana" con Base de Helado Corona, dando un toque cremoso y dulce que aporta una mejor consistencia.

Gelatina de Pistache

INGREDIENTES

- 1 sobre de gelatina sabor pistache
- 750 ml de leche
- 50 g de uva pasa
- 250 ml de Base para Helado Corona "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Hervir leche con Base para Helado Corona "La Real Michoacana", agregar la gelatina sabor pistache y disolver.

Verter en moldes y refrigerar, decorar con pistache, uva pasa o almendra.

Ensalada Navideña

INGREDIENTES

- 500 g de manzana verde o roja
- 200 g de duraznos en almíbar
- 200 g de uva roja o verde
- 200 g de piña en almíbar
- 250 ml de Base para Helado Corona "La Real Michoacana"
- 50 g nuez picada

PROCEDIMIENTO

Lavar y pelar manzana, uva. Cortar en cubos la manzana, la piña y el durazno, la uva en cuartos.

Agregar en un recipiente la Base para Helado Corona "La Real Michoacana" y la fruta picada con la nuez, mezclar.

Por último, agregar una pizca de canela molida.

Reseña:

Postre clásico navideño con ingredientes principales como la manzana, durazno y uva, sustituyendo la crema y el azúcar con Base para Helado Corona "La Real Michoacana".

Café con Crema

INGREDIENTES

- 15 g de café soluble
- 150 ml de agua
- 100 ml de Base para Helado Corona "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Hervir agua, agregar café y por último la Base para Helado Corona "La Real Michoacana".

TIP:

Para un mejor resultado colocar el café con poca agua y mezclar a modo que se haga una pasta, después agregar agua hirviendo y Base para Helado Corona "La Real Michoacana".

Reseña:

Bebida caliente, con un sabor cremoso y consistente que resalta el sabor del café.



Reseña:

Bebida Mexicana con sabor dulce y permanente en boca, resaltado con Base para Helado Corona "La Real Michoacana" dando como resultado un sabor cremoso y consistente. Con origen de fruta prehispánica uno de los favoritos en la Cocina Mexicana.

Atole de Guayaba

INGREDIENTES

- 150 g de guayaba
- 250 ml de leche
- 500 ml de agua
- 50 g de piloncillo
- Canela en polvo
- 25 g de fécula de maíz
- 250 ml de Base para Helado "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Hervir agua con piloncillo y guayaba. Moler en licuadora, regresar a fuego, agregar leche y Base para Helado Corona "La Real Michoacana". Disolver la Fécula de Maíz en poca leche y agregar. Hervir hasta que tenga la consistencia deseada.

Servir y decorar con canela en polvo espolvoreada al gusto.

Champurrado

INGREDIENTES

- 90 g de chocolate
- 750 ml de agua
- 250 ml de leche
- 100 g de masa de tortilla
- 15 g de canela en rama
- 50 g de piloncillo
- 250 ml de Base para Helado Corona "La Real Michoacana"

PROCEDIMIENTO

Calentar el agua con chocolate, disolver la masa de tortilla en leche y agregar, colocar la rama de canela y el piloncillo para endulzar.

Por último, agregar la Base para Helado Corona "La Real Michoacana". Hervir hasta tomar la consistencia requerida. Decorar con una pizca de canela en polvo o rama.

Reseña:

Bebida sabor chocolate con consistencia espesa y toques de sabor cremoso a vainilla y canela. De origen prehispánico debido a su espe