

# Momentos Dulces para Mamá

---

Recetario 2025



# CREPE DE MANGO



## Ingredientes

---

500 g Harina para crepas Lisy  
1 lt Leche  
30 g Mantequilla derretida  
2 Mangos

100 g Whip Topping Lisy  
100 ml Yogurt griego  
50 ml Leche fría  
Azúcar glass

## Procedimiento

---

Mezcla con ayuda de un globo la harina para crepas Lisy, la leche y la mantequilla derretida en un bowl.

Lleva la mezcla a la licuadora y batela junto con unos trozos de mango.

Coloca un poco de mantequilla en la crepera o sartén y esparce la mezcla uniformemente con ayuda de un cucharón.

Para el relleno:

Monta el Whip Topping Lisy con yogurt y 50 ml de leche en la batidora por 3 minutos.

Extiende las crepas en forma de rectángulo y coloca el relleno que se hizo previamente.

Añádele unos trocitos de mango y enrolla.

Decora con más Whip Topping arriba y espolvorea azúcar glass.

# PASTEL DE NARANJA



## Ingredientes

1 kg Harina para pastel sabor vainilla  
6 Huevos  
400 ml Leche  
300 ml Aceite  
2 Naranjas  
250 g Whip Topping Lisý  
250 g Media crema

5 Yemas  
500 ml Leche  
40 g Maicena  
Vaina de vainilla  
200 g Azúcar refinada  
Rayadura de naranja  
50 g Mantequilla

## Procedimiento

Mezcla harina, huevo, leche, aceite y ralladura de naranja por 3 minutos.

Pasar la mezcla a moldes previamente encerados y llevar al horno precalentado a 180° C, por 28 minutos.

Dejar enfriar.

Para el Whip Topping:

Agrega al bowl de la batidora, 400 g de Whip Topping Lisý, la media crema y el zumo de una naranja.

Mezcla por 3 minutos.

Para la crema pastelera:

Pon a calentar la leche, azúcar y vaina a fuego bajo.

Bate las yemas con 2 cucharadas de azúcar hasta aclarar, agrega la maicena e incorpora la leche tibia poco a poco sin dejar de mezclar.

Vierte la mezcla de las yemas a la leche en tanto comience a hervir.

Incorpora todo sin dejar de batir, hasta conseguir una textura de pudín, agrega la ralladura de naranja para aromatizar y deja enfriar.

Monta el pastel rellenando con la crema pastelera y decora con Whip topping previamente hecho.

Decora con rodajas de naranja.

# TIRAMISÚ DE CAFÉ



## Ingredientes

### Para el bizcocho de Soleta:

90 g Harina  
90 g Azúcar refinada  
1 1/2 cucharada Merengue en polvo Lisy  
80 ml Agua  
60 gr Yema  
1 cucharada Vainilla

### Para el relleno cremoso de queso

50 gr Whip Topping Lisy  
150 gr Crema para batir  
60 ml Licor de almendras  
35 ml Agua  
50 gr Azúcar  
60 gr Yema  
200 gr Queso

### Para el jarabe de café

75 gr Azúcar  
75 ml Agua  
1 cucharada Licor de almendras  
2 cucharadas Café soluble

## Procedimiento

### Para el bizcocho de Soleta:

Batir el merengue en polvo Premium Lisy con el agua a velocidad media alta.

En un bowl ponemos 1/4 parte del azúcar y las yemas, batimos con globo de mano hasta tener consistencia cremosita y que baje la tonalidad del color.

Ir agregando poco a poco el merengue las otras 3/4 partes del azúcar y después subir a velocidad alta.

Cuando tengamos nuestro merengue suave pero firme, paramos.

Agregamos las yemas y mezclamos con ayuda del batidor de mano sin bajar la mezcla.

Agregamos el harina con ayuda del cernido en 3 partes, en cada parte vamos mezclando bien con el globo para que no se baje, tiene que quedar una mezcla aireada y bien homogénea.

Pasamos a manga y en charolas con tapetes vamos formado círculos de aprox 20 cm.

Les ponemos azúcar glass arriba y llevamos a horno a 160 grados por aprox 15 minutos, sacamos y reservamos.

**Para el relleno cremoso de queso:**

En un bowl ponemos nuestras yemas y batimos a velocidad media baja hasta que baje tonalidad.

Mientras hacemos un jarabe con el azúcar y el agua que llegue a punto hebra. (Te puedes guiar con las burbujas, cuando está listo revientan más lento).

Cuando esté listo, lo agregamos con cuidado a las yemas por un lado, cuidando de que no lo agarre el globo, una vez vaciado todo batimos solo a que el bowl enfríe.

Vaciamos en un bowl y reservamos.

En el bowl ya lavado, ponemos la crema y el Whip Topping Lisy y batimos hasta montar, vaciamos ahí mismo la mezcla de las yemas y mezclamos bien reservamos.

En el mismo bowl, agregamos el queso y el licor, batimos hasta acremar, y después agregamos la crema cuando esté todo bien mezclado reservamos en refrigeración.

**Para el jarabe de café:**

Agregamos todo excepto el licor a un bowl de plástico y llevamos a microondas por 1 minuto hasta que esté todo disuelto.

Esperamos a que baje la temperatura y agregamos el licor.

**Montado del postre**

Con ayuda de un acetato hacemos la forma del aro y lo ponemos por dentro.

En la parte de abajo ponemos una soleta la bañamos muy bien con el jarabe de café.

Agregamos la mitad del relleno y esparcimos bien.

Arriba otra Soleta y hacemos el mismo procedimiento.

Al final espolvoreamos con Cocoa y llevamos a refrigeración por una hora.

# CHEESECAKE

## FRUTOS ROJOS



### Ingredientes

#### Para el relleno

480 g Queso crema  
2 cda Esencia de vainilla  
220 ml Leche  
150 g Whip Topping Lisy  
3 Huevos

1 Yema  
250 g Maicena  
1/2 cucharadita Sal  
180 g Azúcar refinada

#### Para la base

180 g Galletas molidas  
80 g Mantequilla derretida

#### Para el decorado

Frutos rojos  
Azúcar glass

### Procedimiento

#### Para la base:

Vierte la galleta molida y mantequilla derretida en el molde, haz una masita con los dos ingredientes y dale forma de base, hornea por 15 minutos a 180 ° C.

#### Para el relleno:

Acrema el queso con vainilla, sal y azúcar. Reserva.

Incorpora el whip topping con leche y une las dos mezclas, agrega los huevos uno a uno e integra la maicena.

Vacia la mezcla sobre la base de galleta y lleva a baño María en el horno por 1 hora a 160° C. Pasado el tiempo, apaga el horno y dejalo adentro por 1 hora más.

Comienza a batir el merengue con 90 ml de agua y añadele el jarabe.  
(Este debe tener consistencia de miel).

Espera a que enfríe y desmolda para decorar con frutos rojos encima y azúcar glass.

# SUPREMO DE ALMENDRAS



## Ingredientes

---

1 kg Harina para pastel vainilla  
6 Huevos  
400 ml Leche  
300 ml Aceite

200 g Almendras  
100 g Azúcar refinada  
310 ml Agua  
200 g Cajeta

## Procedimiento

---

Para el bizcocho:

Comienza haciendo los bizcochos con harina, huevo, leche y aceite. Bate hasta esponjar la masa y hornea en moldes de 30 cm a 180 ° C por 30 minutos, déjalos enfriar.

Vacia la mezcla en una charola larga para hornear a 180 ° C por aproximadamente 25 minutos.

Enfría y corta círculos de 10 cm. Reserva en el refrigerador.

Para el relleno:

Mezcla la cajeta con almendras caramelizadas y troceadas, hasta obtener una mezcla espesa.

Para el merengue:

Prepara el jarabe con 500 g de azúcar refinada y 130 ml de agua, calienta hasta obtener una consistencia de punto de hebra.

Monta los 20 g de merengue junto con 180 ml de agua e incorpora el jarabe en forma de hilo.

Bate por dos minutos.

Coloca el primer bizcocho y rodea todo el borde superior con merengue, rellénalo con las almendras y monta el segundo bizcocho. Cubre con merengue completamente el pastel.

Realiza rosetones, uno sobre otro en todo el pastel y flamealos cuidadosamente.

# PASTEL DE **CHOCOLATE** Y FRUTOS ROJOS



## Ingredientes

---

### Para el bizcocho de chocolate

150 g Azúcar mascabado  
70 ml Aceite  
1 Huevo  
140 g Harina  
250 g Cocoa  
50 ml Agua  
1/2 cucharadita Polvo para hornear  
1/2 cucharadita Bicarbonato de sodio

### Para el relleno

100 g Whip Topping  
80 g Frutos rojos  
20 g Agua

### Para el merengue

1 cucharada Merengue Lisy  
250 g Azúcar refinada  
60 ml Agua

## Procedimiento

---

### Para el bizcocho de chocolate:

Mezcla el azúcar y huevo hasta tener una mezcla cremosa y agrégale aceite hasta unir todo.

En un bowl, cuela la harina, la pizca de azúcar y grega los dos huevos. Integrale la mezcla anterior con el accesorio de gancho por 5 minutos.

Vacía la mezcla en una charola larga para hornear a 180 ° C por aproximadamente 25 minutos.

Enfría y corta círculos de 10 cm. Reserva en el refrigerador.

### Para el relleno:

Bate el agua con los frutos rojos congelado y agregale los 100 g de Whip Topping Lisys.

Viertelo en mangas.

Con ayuda de los aros, forma un molde con acetato, para después poner la base de bizcocho y comenzar a rellenarlos con la mezcla de frutos rojos.

Lleva al congelador por una noche.

### Para el merengue:

Calienta el azúcar junto con los 60 ml de agua, para hacer el jarabe.

Comienza a batir el merengue con 90 ml de agua y añadele el jarabe. (este debe tener consistencia de miel)

Bate hasta obtener una consistencia firme y fría. Posteriormente, lleva a mangas pasteleras con duya de hoja. Reserva.

### Para el montado:

Coloca los bizcochos en un plato y comienza a ducharlo con merengue.

Finalmente, agrega algunos frutos rojos para decorar y flamea cuidadosamente el merengue hasta obtener un color tostado.

(ten cuidado de no quemarlo)