

RECETAS CON WHIP TOPPING 2026





RECETARIO

FROSTING P. RED VELVET



Ingredientes

200 g Queso crema.
200 g de mantequilla s/sal.
300 g Whip Topping.
1 pizca de sal.
1 cda de Vainilla.

Para Pan

500 g de harina para pastel de vainilla.
2 cdas de vinagre blanco.
100 g de Cocoa en polvo.
3 huevos.
150 ml de aceite.
200 ml de leche.

Procedimiento

- 1- Acremar mantequilla con sal.
- 2- Agregar Whip Topping hasta deshacer grumos.
- 3- Integrar el queso hasta montar en batidora y agregar una cda de vainilla.
- 4- Mezclar ingredientes húmedos.
- 5- Posteriormente agregar ingredientes secos.
- 6- Vaciar en moldes y hornear por 35 mins a 170°.





RECETARIO

MOUSSE DE CHOCOLATE



Ingredientes

100 g de claras.
300 g chocolate semi amargo.
400 g Whip Topping.
150 g de azúcar refinada.

DECORACIÓN

Frutos rojos.
Cocoa.

Procedimiento

- 1- Llevar las claras con el azúcar a baño maría hasta desintegrar los grumos de azúcar.
- 2- Llevar a la batidora hasta incorporar un Merengue.
- 3- Derretir chocolate a baño maría y verter sobre el merengue de manera envolvente.
- 4- Montar Whip Topping con 80 ml de agua y unir las dos mezclas de manera envolvente.
- 5- Verter sobre vasitos individuales y llevar a refrigeración.
- 6- Decorar con cocoa y frutos rojos.





RECETARIO

TIRAMISÚ



Ingredientes

100 ml de agua.
30 g de café soluble.
Amaretto.
2 cdas azúcar estándar.
4 Yemas.
250 g Azucar Glass.

1 Barra de Q. Crema.
200 g Whip Topping.
Galletas sueltas.
Cocoa.

DECORACIÓN

Frutos rojos.
Cocoa.

Procedimiento

- 1- Disolver el café en agua y azúcar, Reservar.
- 2- Montar las yemas con azucar Glass, Reservar.
- 3- Montar 100 g de Whip Topping con 50 ml de agua y queso crema, Reservar.
- 4- Mezclar las yemas con el queso, y esta preparación integrar al Whip Topping, montado de manera envolvente.

Montado

Remojar las galletas y colocar una capa dentro de un refractario, agregar una capa de la mezcla anterior.
(Repetir las veces que sea necesario hasta conseguir la altura deseada.)

Decorar con Cocoa y frutos rojos.





RECETARIO

AGUA DE HORCHATA



Ingredientes

200 g Whip Topping
3 Rajas de canela.
 $\frac{1}{2}$ de arroz.
1 cda de vainilla.

1 Lata de leche condensada.
Agua
Hielo.

Rendimiento para 3 L

Procedimiento

- 1- En la batidora integramos 200 g de Whit Topping y 200 ml de agua.
- 2- Recogeremos 500 g de arroz en agua potable hasta cubrir el arroz. (Este procedimiento lo haremos un día antes para que nuestro arroz esté blando)
- 3- En la licuadora pondremos el agua, arroz remojado, las rajas de canela, vainilla, leche condensada y mezcla de Whip Topping.
- 4- Procesar todo y pasar por un colador.
- 5- Agregamos hielo y servimos.





RECETARIO

PALETAS TIPO MAGNUM



Ingredientes

200 g Whip Topping.
200 g Leche condensada.
Vainilla.
Molde para paletas.
50 ml de leche.
Paletas de paletas.

Chocolate semi amargo.
Aceite de coco.
200 g Almendras.

Procedimiento

- 1- Untar Whip Topping con 50 ml de leche y la leche condensada hasta que todos nuestros ingredientes estén montados, posteriormente agregar vainilla.
- 2- Colocar una capa del chocolate derretido con el aceite de coco en nuestros moldes de paleta.
- 3- Escurrir y llevar a refrigeración/congelación.
- 4- Repetir este procedimiento 1 vez más para que nuestra cama de chocolate no se rompa al desmoldar.
- 5- Ya lista nuestra última capa verter la muestra de Whip Topping sobre nuestros moldes y cubrir con más chocolate.
- 6- Pasadas 2 horas sacamos de congelación y cubrimos con más chocolate y pasaremos nuestras paletas por almendra troceada.
- 7- Cubrimos con más chocolate y terminamos.





RECETARIO

CRÈME BRÛLÉE



Ingredientes

4 Yemas.
1 Huevo.
1 cda de vaina de vainilla.
100 g de azúcar refinada.

300 g de Whip Topping.
300 ml de leche.

PARA CARAMELO

100 g azúcar estándar.

Procedimiento

- 1- Colocar la leche con el Whip Topping en una olla y agregar la vaina.
- 2- Dejar a fuego medio hasta punto de hervor, retiramos del fuego y tapamos.
- 3- Por otra parte, acremar las yemas con el azúcar refinado hasta que blanqueen.
- 4- Temperar las yemas con la mezcla de Whip Topping cucharada por cucharada, hasta que nuestra mezcla logre templarse.
- 5- Terminamos de mezclar una mezcla con la otra, y colamos para poder servir en recipientes horneables.
- 6- Colocaremos nuestros recipientes en una bandeja que cubra la altura de los recipientes ya que el modo de cocción será a baño maria, agregando agua a la bandeja y tapando nuestros recipientes con papel aluminio.
- 7- Horneamos por 50 mins a 160°, 'pasado el tiempo dejamos enfriar para poder refrigerar, sacamos de refrigeración y espolvoreamos con azúcar estándar para posteriormente flamear y conseguir un caramelo.
- 8- Decoramos con frutos rojos.

