

 **Recetario**

RECETAS CON NUESTRO WHIP TOPPING:

Recetas para Todos los Gustos


LISY[®]

Visítanos en:

 <https://cocinaconlisy.com>

Cómo usar nuestro

Whip Topping



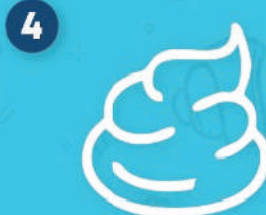
Agrega a un bowl de la batidora 400 g de Whip Topping Lisy, con 500 ml de agua fría (5°C)



Mezclar durante 1 minuto a velocidad baja para integrar, con ayuda de la herramienta de globo.



Pasar a velocidad media otro minuto y aumentar a alta para batir de 3 a 4 minutos o más, hasta obtener picos uniformes.



Disfruta de tu chantilly **suave y uniforme.**

Tip Lisy:

Deja enfriar el agua durante aproximadamente 40 minutos, si no tienes un termómetro.

Encuentra recetas en:

<https://cocinaconlisy.com>



Pastel de **Tres Leches**



Ingredientes

Bizcocho de esponja

3 Huevos

100 g Harina

100 g Azúcar refinada

Para el jarabe de tres leches

200 ml Leche evaporada

200 g Lechera

100 ml Leche entera

300 ml Agua fría

150 ml Media crema

Para el betún

100 g Whip Topping Lisy

100 ml Agua fría

190 g Queso crema

Procedimiento

Bate los huevos hasta esponjar. Agrega el azúcar en forma de lluvia y deja batir hasta triplicar su tamaño

Ya que tenemos nuestro punto esponjoso, toma un poco y lo dejamos caer, si tarda en desvanecer es perfecto para agregar el harina, lo haremos con ayuda de cernidor y en 3 partes, mezclando siempre de forma envolvente para que no se baje tanto.

Pásalo a un molde previamente engrasado (yo use aro de 16 cm en charola con tapete de silicón)

Hornea por aproximadamente 30 minutos o hasta que esté doradito y que al aplastarlo con nuestros dedos no se ponche, tiene que sentirse como esponjita). Deja enfriar.

Para el jarabe de tres leches:

Mezcla todo cuidadosamente y pásalo a refrigeración.

Para el betún:

Monta el Whip Topping Lisy siguiendo las instrucciones (aquí puedes ver cómo prepararlo).

Una vez listo el Whip Topping Lisy, mézclalo junto con el queso crema (tiene que estar a temperatura ambiente).

Para el montado:

Desmolda el bizcocho y remojalo muy bien con el jarabe de tres leches.

Pasalo a la charola y ponle el aro de nuevo para llevarlo a refrigeración (esto lo hice mientras hacía mi betún).

Ya frío pasamos a base de presentación. Lleva el betún a manga y con duya rizada, vamos poniendo conchitas encontradas para formar una corona por encima Terminamos espolvoreando un poco de cocoa. Listo, disfruta.

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 Lisy
250 g Media crema

Crema pastelera
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 Lisy, 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.

Tarta Fría de Mango



Ingredientes

Para la base sucrée

80 g Azúcar refinada

200 g Harina

1 pizca Sal

80 g Mantequilla

30 g Huevo

Gelée de mango y whip topping Lisy

150 g Mango picado

20 g Azúcar

150 g Puré de mango

2 cucharadas Whip Topping Lisy

5 g Gernetina hidratada en 20 ml de agua

Procedimiento

Para la base sucrée

Mezclar todos los ingredientes secos en un bowl (azúcar, harina y sal).

Agrega la mantequilla y con ayuda de las manos realiza una mezcla arenosa.

Vacia los huevos y mezcla hasta unir y tener una masa unificada.

Emplea y lleva a refrigeración por 20 minutos. Una vez pasado el tiempo, saca y estira hasta alcanzar 3 mm de grosor.

Lleva de nuevo a refrigeración por 10 minutos y después corta los bordes para hacerlo más recto.

Lleva a mangas para rellenar las galletas.

Hornea a 180° C por aproximadamente 18 minutos o hasta que este dorada toda la superficie (recordemos que esta es una masa con mayor cantidad de azúcar, así que tendrá un color más dorado y tener cuidado con los tiempos).

Retiramos del molde y reservamos.

Para el ganache de mango

En una olla vierte azúcar, mango (puré y picado) y whip topping Lisy. Lleva a ebullición por 3 minutos.

Apaga y agrega la gernetina previamente hidratada, mezclar hasta disolver. Reserva a temperatura ambiente.

Llena las tartas con el gelée hasta el borde y prepara merengue BYD, para formar pétalos pequeños blancos y en el centro un punto amarillo, así tenemos nuestras tartas con unas hermosas margaritas.

Tiramisú



Ingredientes

Para el bizcocho de Soleta

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

Para el relleno cremoso de queso

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

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

Tiramisú

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.

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

Acremar mantequilla con sal.

Agregar Whip Topping hasta deshacer grumos.

Integrar el queso hasta montar en batidora y agregar una cda de vainilla.

Mezclar ingredientes húmedos.

Posteriormente agregar ingredientes secos.

Vaciar en moldes y hornear por 35 mins a 170°.

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

Disolver el café en agua y azúcar, Reservar.

Montar las yemas con azucar Glass, Reservar.

Montar 100 g de Whip Topping con 50 ml de agua y queso crema, Reservar.

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.

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

Colocar la leche con el Whip Topping en una olla y agregar la vaina.

Dejar a fuego medio hasta punto de hervor, retiramos del fuego y tapamos.

Por otra parte, acremar las yemas con el azúcar refinado hasta que blanqueen.

Temperar las yemas con la mezcla de Whip Topping cucharada por cucharada, hasta que nuestra mezcla logre templarse.

Terminamos de mezclar una mezcla con la otra, y colamos para poder servir en recipientes horneables.

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.

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.

Decoramos con frutos rojos.

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.
Cocod.

Procedimiento

Llevar las claras con el azúcar a baño maría hasta desintegrar los grumos de azúcar.

Llevar a la batidora hasta incorporar un Merengue.

Derretir chocolate a baño maría y verter sobre el merengue de manera envolvente.

Montar Whip Topping con 80 ml de agua y unir las dos mezclas de manera envolvente.

Verter sobre vasitos individuales y llevar a refrigeración.

Decorar con cocoa y frutos rojos.

Agua de **Horchata**



Ingredientes

200 g Whip Topping
3 Rajas de canela.
½ de arroz.
1 cda de vainilla.

1 Lata de leche condensada.
Agua
Hielo.

Rendimiento para 3 L

Procedimiento

En la batidora integramos 200 g de Whip Topping y 200 ml de agua.

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)

En la licuadora pondremos el agua, arroz remojado, las rajas de canela, vainilla, leche condensada y mezcla de Whip Topping.

Procesar todo y pasar por un colador.

Agregamos hielo y servimos.

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

Untar Whip Topping con 50 ml de leche y la leche condensada hasta que todos nuestros ingredientes estén montados, posteriormente agregar vainilla.

Colocar una capa del chocolate derretido con el aceite de coco en nuestros moldes de paleta.

Ecurrir y llevar a refrigeración/congelación.

Repetir este procedimiento 1 vez más para que nuestra cama de chocolate no se rompa al desmoldar.

Ya lista nuestra última capa verter la muestra de Whip Topping sobre nuestros moldes y cubrir con más chocolate.

Pasadas 2 horas sacamos de congelación y cubrimos con más chocolate y pasaremos nuestras paletas por almendra troceada.

Cubrimos con más chocolate y terminamos.

Roles de Canela



Ingredientes

Para la masa

250 ml Leche tibia

4 g Levadura seca

1 cucharada Azúcar

500 g Harina

250 g Azúcar glass

1 pizca Sal

2 Huevos

80 g Mantequilla

Para la cubierta

70 g Whip Topping

50 g Queso crema

20 ml Leche

Procedimiento

Mezcla los 250 ml de leche tibia, 4 g de levadura seca y una cucharada de azúcar por 10 minutos y reserva.

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.

Luego, añade 80 g de mantequilla y amasa hasta que este suave y lisa.

Deja reposar por 2 horas.

Estira la masa y untale un poco de mantequilla, espolvorea azúcar con canela y comienza a enrollar.

Deja reposar por 30 minutos y posteriormente, hornea a 180 ° C por 25 minutos.

Para la cubierta:

Monta los 70 g de Whip Topping Lisy, junto con 50 g de queso crema y 50 ml de leche.

Vierte el glaseado sobre los roles y disfruta.

VENTAS Y COTIZACIONES

 771 292 4792

 ventas@lisy.com.mx

ATENCIÓN A CLIENTES

 771 281 6069 Ext. 101

 atencion@lisy.com.mx

@LisyProductos



Visítanos en



<https://lisy.com.mx>