

Christmas Menú



Recetario Navidad



2024





elle

MOUSSE DE CHAI



Ingredientes

- 200 ml de leche
- 150 g de Whip Topping Lisy
- 1 rajita de canela
- 200 g de chocolate blanco
- 50 g de polvo chai
- 100 ml
- Grenetina
- 1 paquete de galletas Marías
- 200 g de mantequilla
- 200 g de almendras
- 200 g de azúcar
- Anís

Procedimiento

1- Calienta la leche con canela y polvo de té chai. Ya tibio, agrega el polvo de Whip Topping y mezcla.

2- Derrite el chocolate a baño maría e incorpora leche sin dejar de revolver, hasta obtener una textura homogénea y tersa. Agregalo a la mezcla anterior.

3- Pon grenetina en forma de lluvia en 100 ml de agua y lleva a refrigeración por 10 minutos. Posteriormente, sacala y llevala por 1 minuto al horno de microondas, para después, añadirla a la preparación.

4- Trituramos galletas marías con 200 g de mantequilla derretida para la base. Le vertimos la mezcla y refrigeramos por 2 horas.

5- Para el praliné , añade 200 g de almendras trituradas y 200 g de azúcar refinada, calentamos hasta que se caramelicé o hasta obtener una consistencia pastosa. Deja enfriar.

6- Decoramos con el praliné y anís estrella. ¡Disfruta!



[Vídeo](#)



le

MALVA VISCOSOS DE MUÑEGOS DE NIEVE



Ingredientes

- 1 1/2 cucharadas de Merengue Lisy
- 80 g de agua
- Fécula de maíz
- Colorante negro, rojo y café

Para el jarabe

- 65 g de agua
- 3 1/2 cucharadas de grenetina
- 250 g de azúcar refinada

Procedimiento

Para el jarabe, pon a fuego medio alto el azúcar y los 65 g de agua.

1- Por otro lado, en un bowl mezcla merengue y 80 g de agua, para batir con globo a velocidad media alta.

2- Hidrata grenetina en 20 g de agua y deja reposar. Una vez lista, intégrala junto al jarabe y mezcla bien.

3- Después, integra el jarabe poco a poco por una orilla en nuestra mezcla de merengue y una vez que esté todo en la batidora, dejamos que enfríe.

4- Coloca el merengue en 4 recipientes y agregales unas gotitas de colorante vegetal rojo, negro y café. Posteriormente, vierte la mezcla en mangas pasteleras.

5- En una superficie plana, agrega fécula de maíz y comienza a formar los muñequitos de nieve, haciendo dos círculos medianos. Déjalos reposar durante 10 minutos y espolvorea un poco más sobre ellos. Retira el exceso cuidadosamente con la ayuda de una brocha.

6- ¡Listo! Ya tienes malvaviscos de merengue para esta época decembrina.



[Vídeo](#)



le

CRUMBLE COOKIES DE RED VELVET



Ingredientes

Para la masa de galletas

- 20 ml de leche
- 1 cucharadita de vinagre
- 20 g de cocoa
- 300 g de harina
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- 1 cucharada de vainilla

- 1 cucharadita de sal
- 1 pza. huevo
- 200 g chips chocolate
- 150 g de mantequilla
- 90 g de azúcar mascabado
- 8 g de azúcar refinada
- 1 cucharadita de bicarbonato
- Colorante rojo

Para el betún

- 200 g de queso crema
- 200 g de mantequilla
- 100 g de Whip Topping Lisy
- 1 pizca de sal
- 1 taza de agua fría

Procedimiento

Para el betún

1- Acrema la mantequilla y agrega uno a uno el queso crema, la sal, la vainilla, el agua y el Whip Topping Lisy.

2- Bate hasta obtener una consistencia cremosa y reserva en el refrigerador.

Para las galletas

3- Mezcla leche y vinagre para reservar. Acrema mantequilla con el azúcar mascabada y la refinada, hasta conseguir una consistencia de pomada. Incorpora el huevo, sal y vainilla. Bate hasta integrar.

4- Añade los ingredientes secos y posteriormente el colorante rojo. Vierte la leche con vinagre y las chips de chocolate. Refrigera por 1 hora.

5- Forma bolitas de 70 g cada una y hazle un cuenco para poder introducir el betún.

6- Cierra las bolitas y colocalas en charolas, para hornearlas por 15 minutos a 200 ° C.

7- Sácalas con cuidado y listo. Tienes tus deliciosas crumble cookies de red velvet.



[Video](#)



elle

CHOCOLATE ESTILO FRANCÉS



Ingredientes

- 500 ml de leche
- 150 g de chocolate semi amargo
- 1 cucharadita de sal
- Bombones
- Canela en polvo
- 1 cucharada de azúcar mascabado
- 1 cucharada de vainilla
- 1 cucharada de canela
- 200 g de Whip Topping Lisy
- 200 ml de agua fría

Procedimiento

1- Agrega la leche, sal, vainilla, azúcar, la cucharada de canela y chocolate en un coludo o sartén y cocina a fuego bajo, hasta que se derrita el chocolate. No dejes de mover.

2- Para el Whip Topping, viértelo en un bowl junto con el agua fría y bate por 1 minuto a velocidad baja, luego ve subiendo a velocidad media por otro minuto y finalmente mezcla por tres minutos a velocidad alta.

3- Vierte el chocolate caliente en una taza y con ayuda de una manga, coloca whip topping encima. Agrega algunos bombones, framealos y espolvorea canela.

4- Listo. ¡Disfruta de una deliciosa bebida caliente!



[Video](#)



elle

CASITA NAVIDEÑA



Ingredientes

- 500 g de Harina para Waffles Lisy
- 200 g de Harina para Crepas
- 100 ml de leche
- 200 ml de agua
- 2 huevos
- 50 g de mantequilla derretida

Para el buttercream

- 500 g de mantequilla sin sal
- 500 g de queso crema
- 100 g de azúcar glass
- 50 g de Whip Topping Lisy

Procedimiento

1- Incorpora la harina para Waffles Lisy, la harina para crepas, la leche, el agua, los huevos y la mantequilla derretida a la batidora y mezcla a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea.

2- Hornea en moldes circulares para pastel a 150 ° C por 35 minutos y deja enfriar.

3- Para el buttercream, crema la mantequilla hasta obtener una consistencia de pomada, incorpora el queso crema y mezcla para agregar el azúcar glass en 3 partes. Finalmente, vierte 50 g de Whip Topping Lisy y revuelve.

4- Corta los bizcochos para ir formando la casita y cúbrela con betún completamente.

5- Coloca en mangas pasteleras betún con colorante rojo, amarillo, azul y verde; para comenzar a decorar como prefieras.

6- Espolvorea azúcar glass en el tejado para simular nieve y listo. Ya tienes tu casita navideña.



[Video](#)



elle

MACARRONES NAVIDEÑOS



Ingredientes

Para el merengue

- 1 cucharada grande y una cucharada pequeña de Merengue BYD
- 50 ml de agua

Para el jarabe

- 130 g de azúcar refinada
- 30 ml de agua

Para el mazapán

- 100 g de harina de almendras
- 100 g de azúcar glass
- 1 cucharadita de Merengue BYD

Para el ganache

- 100 g de chocolate blanco
- 80 g de chocolate de almendras
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 de jengibre
- 1 pizca de nuez moscada
- Whip Topping Lisy

Procedimiento

1-Batir el merengue Byd con el agua, hasta doblar su volumen.

2- Para el jarabe, calienta los 30 ml de agua con los 130 g de azúcar, revuelve hasta obtener punto de hebra o consistencia de miel. Viértelo a la mezcla anterior y bate a velocidad media. Debe tener un punto liga, que la mezcla no sea tan fluida ni tan densa.

Para el mazapán

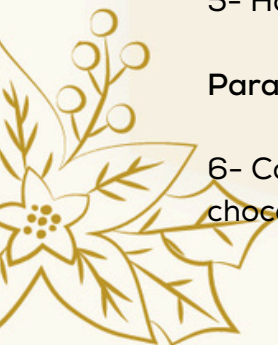
3- En un bowl, mezcla la harina de almendras, azúcar glass, agua y merengue BYD, hasta obtener una mezcla pastosa. Posteriormente, agrega el colorante y revuelve.

4- Coloca la mezcla en mangas pasteleras y duya en el tamaño que quieras. Golpea un poco la charola para reventar burbujas.

5- Hornea a 180 ° C por aproximadamente 30 minutos. Deja enfriar.

Para el ganache

6- Calentar la leche con las especias y el Whip Topping Lisy. Mezclar junto con el chocolate, hasta obtener una textura cremosa.



[Video](#)



le

MACARRONES NAVIDEÑOS



Ingredientes

Para el merengue

- 1 cucharada grande y una cucharada pequeña de Merengue BYD
- 50 g de agua

Para el jarabe

- 130 g de azúcar refinada
- 30 ml de agua

Para el mazapán

- 100 g de harina de almendras
- 100 g de azúcar glass
- 1 cucharadita de Merengue BYD

Para el ganache

- 100 g de chocolate blanco
- 80 g de chocolate de almendras
- 1/2 cucharadita de canela en polvo
- 1/4 de jengibre
- 1 pizca de nuez moscada
- Whip Topping Lisy

Procedimiento

7- Emplayar al contacto y llevar a refrigeración por una hora.

8- Sacar del refrigerador y batir con globo a velocidad alta hasta que tenga consistencia.

9- Rellena los macarrones y decora con copos de nieve hechos con fondant y royal icing.

10- ¡Disfruta!



Vídeo



elle

TARTA HOT COCOA



Ingredientes

BASE (SABLE DE ALMENDRAS Y COCOA)

- 180 g harina
- 25 g Cocoa
- 55 gr harina de almendras
- 125 g mantequilla
- 50 g azúcar glass
- 1/2 huevo

PARA EL GANACHE

- 200 gramos de chocolate amargo (58 % sólidos de cacao)
- 150 g leche
- 2 cucharadas de Whip topping Lisy

PARA EL WHIP TOPPING LISY

- 200 gr Whip topping Lisy
- 200 gr leche fría
- 2 Cucharadas de chocolate de mesa en polvo (Usa el de tu preferencia)

Procedimiento

1- Vacía los polvos (harina, cocoa, azúcar glass y harina de almendras) y ciérralas

2- Agrega la mantequilla e incorpora con las manos hasta tener textura arenosa.

3- Integra el huevo y mezcla hasta tener la masa lista (no amasar de más). Estírala con ayuda de papel encerado y dos reglas de 3mm o con ayuda de rodillo con discos de medida.

4- Enfría por media hora y después con un cortador redondo corta las bases que sean a la medida (puede ser molde de tarta microperforado de aproximados 10 cm) y con el cortador de pizza haz las orillas. Lleva a refrigeración 10 minutos y después corta con ayuda de un cuchillo los excesos.

5- Coloca un poco de plástico Film y frijoles para hornear en ciego a 180° C por 20 minutos, después quitamos los frijoles y agregamos unos bombones pequeños, llevamos a horno otros 5 minutos más. Deja enfriar.



[Vídeo](#)



elle

TARTA HOT COCOA



Ingredientes

BASE (SABLE DE ALMENDRAS Y COCOA)

- 180 g harina
- 25 g Cocoa
- 55 gr harina de almendras
- 125 gr mantequilla
- 50 gr azúcar glass
- 1/2 huevo

PARA EL GANACHE

- 200 gramos de chocolate amargo (yo use 58 % sólidos de cacao)
- 150 gr leche
- 2 cucharadas de Whip topping Lisy

PARA EL WHIP TOPPING LISY

- 200 gr Whip topping Lisy
- 200 gr leche fría
- 2 Cucharadas de chocolate de mesa en polvo (Usa el de tu preferencia)

Procedimiento

Ganache para el relleno

6- Calienta la leche con el whip topping por 1 minuto en el microondas.

7- Agrega el chocolate a la leche y mezclar muy bien, si no derrite llevar otros 30 segundos a microondas y revolver muy bien. Emplea al contacto con plástico Film y reservar.

Para el Whip Topping

8- Para darle un toque de chocolate al Whip Topping, le agregamos dos cucharadas del mismo en un bowl y batimos con globo, junto con 200 g de leche fría.

9- Teniendo las bases frías, llenalas con el ganache (este debe estar a temperatura ambiente) y con el whip topping en manga y con duya 16, comienza a decorar.

10- Por último, agrega bombones y sprinkles de chocolate. Termina con un rayado de la misma ganache en consistencia fluida.

11- Sirve y disfruta.

Nota:

Para hacer el ganache en consistencia fluida, métela 5 segundos al horno de microondas.



[Video](#)



elle

TIRAMISÚ



Ingredientes

- 50 g de café soluble
- 30 ml de amaretto
- 50 g de azúcar refinada
- 4 yemas
- 250 g de azúcar glass
- 180 g de queso crema
- 200 g de Whip Topping Lisy
- 100 ml de agua
- 1 caja de galletas soletas
- 50 g de cocoa
- Azúcar refinada

Procedimiento

- 1- Disuelve el café en el agua y agrega una cucharada de amaretto y 1 cucharada de azúcar refinada.
- 2- Blanquea las yemas con azúcar glass y reserva.
- 3- Monta 200 g de Whip Topping con 100 ml de agua y el queso crema.
- 4- Integra las dos mezclas y comienza a montar el tiramisú.
- 5- En un molde, comienza a poner una capa de galletas previamente mojadas en el café preparado, terminando esa capa, empieza a colocar una capa de la mezcla de Whip Topping Lisy, repite estos pasos hasta cubrir la altura del molde.
- 6- Decora con cocoa en polvo.
- 7- ¡Disfruta!



[Video](#)



elle

ROLES DE CANELA



Ingredientes

Para la masa

- 250 ml de leche tibia
- 4 g de levadura seca
- 1 cucharada de azúcar
- 500 g de harina
- 1 pizca de sal
- 2 huevos
- 80 g de mantequilla

Para la cubierta

- 70 g de Whip Topping Lisy
- 50 g de queso crema
- 20 ml de leche

Procedimiento

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

2- 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.

3- Luego, añade 80 g de mantequilla y amasa hasta que este suave y lisa. Deja reposar por 2 horas.

4- 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

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

6- Vierte el glaseado sobre los roles y disfruta.



[Video](#)



elle

CROQUEN BUGHE



Ingredientes

- 250 ml de agua
- 4 huevos
- 150 g de harina
- 80 g de mantequilla
- 1 pzca de sal
- 100 g de Whip Topping Lisy
- 250 ml de leche
- 3 yemas
- 50 g de fécula de maíz
- vaina de vainilla
- 400 g de azúcar refinada

Procedimiento

1- Pon a calentar agua, mantequilla y sal. Cuando los ingredientes estén bien integrados, agrega el harina de golpe y mezcla a fuego bajo hasta obtener una masita. Saca del fuego y continúa moviendo hasta enfriar la masa. Agrega uno a uno los huevos y bate. La masa debe tener suavidad y brillo.

2- Introduce la masa en la manga para comenzar adueñar sobre una charola. Hornea por 15 minutos a 210 ° C.

Para la crema pastelera

3- Calienta la leche con la vaina.

4- Mezcla por 5 minutos las yemas y azúcar hasta blanquear. Agrega la maicena y revuelve hasta deshacer grumos e integra el Whip Topping.

5- Tempera las yemas, vertiendo leche caliente. Mezcla sin dejar de mover hasta espesar. Saca del fuego y deja enfriar.



[Video](#)



elle

CROQUEN BUGHE



Ingredientes

- 250 ml de agua
- 4 huevos
- 150 g de harina
- 80 g de mantequilla
- 1 pzca de sal
- 100 g de Whip Topping Lisy
- 250 ml de leche
- 3 yemas
- 50 g de fécula de maíz
- vaina de vainilla
- 400 g de azúcar refinada

Procedimiento

6- Rellena los profiteroles por la parte de abajo.

7- Haz un caramelo con azúcar refinada a fuego medio, para usarlo como "pegamento", para colocar los profiteroles en el cono. Baña con más caramelo y decora.

TIP:

Si no cuentas con una base en forma de cono, puedes realizarla con una cartulina.



[Video](#)



le

PINITOS DE PAVLOVA



Ingredientes

Para la pavlova

- 150 g de agua
- 2 cucharadas de Merengue Lisy
- 150 g de azúcar refinada
- 100 g de azúcar glass

Para el relleno

- 200 ml de media crema
- 100 g de Whip Topping Lisy

Procedimiento

1- Bate el agua y el merengue a velocidad alta. Agrega poco a poco el azúcar refinada.

2- Una vez montado, incorpora el azúcar glass y sigue batiendo hasta tener consistencia firme.

3- Pasa en mangas y duya en tapete de forma circular de 3 medidas (puede ser de 6, 5 y 4 cm).

4- Con ayuda de una cuchara, haz un hueco en cada círculo y lleva al horno a 120 ° C por aproximadamente 40 minutos o hasta que estén firmes y secos. Deja enfriar.

Para el relleno

5- Bate el Whip Topping Lisy, junto con la media crema a velocidad alta, hasta que haya que haya montado. Pasa a mangas y reserva.



[Video](#)



elle

PINITOS DE PAVLOVA



Ingredientes

Para la pavlova

- 150 g de agua
- 2 cucharadas de Merengue Lisy
- 150 g de azúcar refinada
- 100 g de azúcar glass

Para el relleno

- 200 ml de media crema
- 100 g de Whip Topping Lisy

Procedimiento

Montado de pinitos

7- Coloca en una base grande un poco de relleno y zarzamoras. Hacerlo con las 4 capas.

8- Haz copos de nieve pequeños con el merengue, para simular la punta del pinito y finalmente espolvorea con azúcar glass.



LISY



Vídeo