

Momentos únicos

– Recetas elaboradas por Fabián Martín –

momentos únicos con **nocilla** índice

Postres, meriendas, deliciosos y dulces bocados... Nocilla está presente en todas las recetas de este libro que reúne un compendio de ricos y ligeros bocados con la dulzura justa para que el paladar no se resienta y siempre apetezca repetir una segunda vez. Lo mejor de todo: las recetas son fáciles, rápidas, innovadoras y muy, muy originales.

01. Mermelada de peras de Puigcerdà **p.04**

02. Vasitos de Mousse **p.07**

03. Helado de Nocilla **p.08**

04. Canelón transparente de Nocilla y mango **p.11**

05. Coca de plátano con Nocilla **p.12**

06. Milhojas de Nocilla **p.15**

07. Macarrón de Nocilla Leche y Original **p.19**

08. Lasagna de Nocilla **p.20**

09. Torrijas de Almería con Nocilla **p.23**

10. Chocolate del futuro **p.24**

11. Mini calzone de Nocilla **p.27**

12. Pizza de Nocilla **p.28**

13. Arroz con leche de Nocilla **p.28**

14. Caramelos de Nocilla y Peta Zetas **p.31**

15. Pannacota de Nocilla **p.32**

16. Crêpe de Nocilla en sopa de crema inglesa con higos **p.35**

17. Dominó de Nocilla **p.36**

18. Gofres con nata y Nocilla **p.39**

19. Isla de Nocilla **p.40**

20. Gazpacho de Nocilla con frutos secos y bizcocho **p.43**

21. Helado de pistacho con crema de Nocilla **p.44**

22. Crumble de Nocilla **p.47**

23. Iglú de Nocilla **p.48**

24. Bosque de Nocilla **p.51**

25. Tarta Tatin con Nocilla **p.52**

26. Palitos bicolor de Nocilla **p.55**

27. Medallones con líneas y espuma de Nocilla **p.56**

28. Canelón transparente de Nocilla **p.59**

29. Pera Williams con Nocilla **p.60**

30. Tricolor de fresa con Nocilla **p.63**

materiales



cazo



molde de silicona



molde cortapiezas



pincel



espátula



mortero



sartén



sacabolos



tenedor



cuchillo



cuchara



batidor



batidora



tostadora de gofres



bol



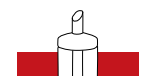
manga pastelera



horno



sifón



dosificador de azúcar



jeringa



medidor



microondas

medidas

1 cucharada = cuchara sopera

1 cucharadita = cucharilla de café

1 vaso = vaso de agua (200 ml)

10 cl = 100 ml

1 cl = 10 ml

• Mantendremos la Nocilla a temperatura ambiente a no ser que se indique lo contrario.

• Para refrigerar la Nocilla se necesita mantenerla en la nevera durante 1 hora.

• Sacaremos la Nocilla de su tarrina antes de calentarla en el microondas. Y para obtener el punto justo de fundido calentaremos a la mínima potencia. Si no, se cuece y hace grumitos.

variedades



Original



Crema de Avellanas



Duo



Leche



Postres



Para la elaboración de todas las recetas se puede utilizar cualquier variedad de la gama de productos Nocilla aunque nosotros hacemos nuestras propias recomendaciones.

ingredientes

Para 1 pieza

- 1 pera
- 1/2 ración de queso fresco de Burgos
- 1 cucharada de Nocilla
- 1 cucharada de crema leche
- Unas gotas de brandy

Útiles necesarios



Original



receta recomendada con la variedad.

UNA **TARTA** QUE COMBINA LO MEJOR DE LAS PERAS CON EL TOQUE SIN IGUAL DE LA **NOCILLA** Y QUE SE DESHACE EN LA BOCA

01. Mermelada de peras de Puigcerdà

1. Cortamos la pera en láminas. Las ponemos en la sartén con un poco de mantequilla derretida y dejaremos que se doren.
2. Cuando estén doradas, casi al final, las flambeamos con unas gotas de brandy. Dejamos confitar a fuego lento.
3. Ponemos en un molde cortapiezas una capa de peras, el queso fresco y la crema de Nocilla que hemos hecho mezclando en un bol la cucharada de Nocilla y la crema de leche.



NOTA: Mejor lo servimos en frío con el jugo que resulta del confitado.



UNA SENCILLA **MERMELADA** SE CONVIERTE EN TODO UN **DESCUBRIMIENTO** CON UN POCO DE IMAGINACIÓN Y **NOCILLA**

02. Vasitos de Mousse



ingredientes

Para 1 pieza

- 1 cucharada de mermelada de naranja amarga
- 1 cucharada de Nocilla Original
- 1 cucharada de Nocilla Leche
- 1 brioche
- 1 vaso de crema de leche
- 1/2 sobre de café soluble

Útiles necesarios



cuchara

sifón



molde cortapiezas

medidor



15 min. aprox.



DIFICULTAD

1. Hacemos al sifón la mousse de Nocilla Original añadiendo: 1 cucharada de Nocilla Original derretida al microondas, 1 vaso de crema de leche (20 cl.) y medio sobre de café soluble.

2. Repetimos el mismo procedimiento con la Nocilla Leche.

3. Ponemos la mermelada en el fondo, después la mousse de Nocilla Leche; separamos con una rodaja de brioche y añadimos la mousse de Nocilla Original.



receta recomendada con la variedad.

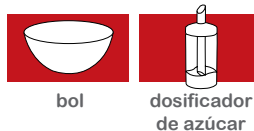
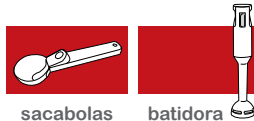
Duo

ingredientes

Para 3 bolas

- 1 huevo
- 20 gr. de azúcar
- 10 cl. de crema de leche
- 1 cucharada de Nocilla Crema de Avellanas

Útiles necesarios



Crema de avellanas



receta recomendada con la variedad.

UN AUTÉNTICO PLACER **HELADO** QUE SE DISTINGUE POR EL ESPECIAL Y FAMILIAR SABOR A CHOCOLATE Y AVELLANAS DE **NOCILLA**

03. Helado de Nocilla

1. Batimos el huevo con los 20 gr. de azúcar hasta que quede lo más blanco posible.
2. Añadimos 1 cucharada de Nocilla y los 10 cl. de crema de leche.
3. Lo removemos todo y dejamos que se solidifique en el congelador durante 4 horas.



NOTA: Para la presentación: un toque de Nocilla Leche derretida. ¡Perfecto!





UN **BOCADO** LIGERO, SABROSO Y CARGADO DE EXOTISMO QUE DEJARÁ UN PLACENTERO SABOR A **NOCILLA** Y MANGO

04. Canelón transparente de Nocilla y mango

ingredientes

Para 4 piezas

- 4 láminas de arroz
- 1 mango
- 120 gr. de ricota
- 80 gr. de Nocilla
- 1 cucharadita de mantequilla
- 20 gr. de azúcar

Útiles necesarios



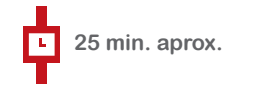
sartén

bol



cuchara de madera

medidor



25 min. aprox.



DIFICULTAD



1. Mezclamos en un bol la ricota y la Nocilla.
2. Mojamos las láminas de arroz en un cuenco con agua caliente y las ponemos en un trapo de cocina para que absorba el agua.
3. Doramos los mangos en una sartén con mantequilla derretida y espolvoreamos de azúcar.
4. Cogemos las hojas de arroz y las rellenamos con la mezcla y el mango dándoles la forma de un canelón.

receta recomendada con la variedad.



Postres

ingredientes

Para 1 pieza

- 40 gr. de pasta de hojaldre
- 1 huevo
- 20 gr. de azúcar
- 1/2 plátano
- 2 cucharadas y media de Nocilla
- 1 cucharadita de mantequilla

Útiles necesarios



horno

molde cortapiezas



sartén

bol



35 min. aprox.



DIFICULTAD

Postres



receta recomendada con la variedad.

UNA **TARTELETA** QUE REÚNE DOS SABORES QUE COMBINAN A LA PERFECCIÓN Y QUE HAN SIDO PROTAGONISTAS DE MUCHAS **MERIENDAS**

05. Coca de plátano con Nocilla

1. Cortamos con un molde una pieza de pasta de hojaldre.
2. Ponemos, encima de una de la pieza, una cucharada de Nocilla y medio plátano cortado en láminas no muy gruesas.
3. Barnizamos con el huevo batido y añadimos un poco de azúcar encima
4. Untamos la bandeja de hornear con la mantequilla. Horneamos la pieza de coca a 180° unos 20 min.



NOTA: Serviremos caliente. Para el adorno, dibujaremos el plato con Nocilla Postres.





LAS RECETAS MÁS TRADICIONALES SE REINVENTAN CON **NOCILLA**.
EL CLÁSICO MILHOJAS SE RINDE A ESTA **CREMA DE TODA LA VIDA**

06. Milhojas de Nocilla

1. Horneamos la pasta de hojaldre pintada de azúcar y huevo hasta que se dore.
2. Hacemos una mezcla con la Nocilla, el queso y la crema de leche.
3. Batimos la mezcla con la batidora.
4. Troceamos de forma irregular la pasta y hacemos dos capas con la mezcla de Nocilla.



NOTA: Para decorar, espolvorearemos con unos toques de azúcar glas.

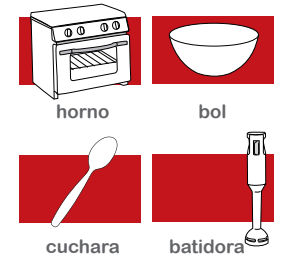


ingredientes

Para 1 pieza

- Pasta de hojaldre
- 1 cucharada de queso mascarpone
- 1 cucharada crema de leche
- 2 cucharadas de Nocilla
- 1 huevo
- 20 gr. de azúcar

Útiles necesarios



35 min. aprox.

DIFICULTAD

receta recomendada con la variedad.



Original

ingredientes

Para 12 macarrones:

- 2 claras de huevo
- 20 gr. de azúcar
- 30 gr. de Nocilla derretida
- 30 gr. de almendras trituradas

Salsa ganacha:

- 2 claras de huevo
- 20 gr. de azúcar
- 30 gr. de Nocilla derretida

Útiles necesarios



horno

manga pastelera

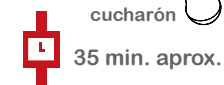


batidora

bol



cucharón



35 min. aprox.



DIFICULTAD

Duo



receta recomendada con la variedad.

RICOS BOCADOS QUE DEJARÁN SIEMPRE EN EL PALADAR UN DELICADO, A LA VEZ QUE DELICIOSO, SABOR A **NOCILLA** DIFÍCIL DE OLVIDAR

07. Macarrón de Nocilla Leche y Original

1. Batimos las claras con la batidora a punto de nieve. En cuanto empiece a cuajar la mezcla, añadimos poco a poco el azúcar. Al final agregamos muy despacito las almendras trituradas y la Nocilla.
2. Sobre una hoja de papel vegetal hacemos unas bolitas con la mezcla y horneamos a 140° de 10 a 12 minutos.
3. Derretimos la Nocilla en el microondas o al baño maría y mezclamos con la mantequilla y la crema de leche.
4. Pegamos de dos en dos los macarrones con la salsa ganacha de Nocilla que habremos hecho en un bol mezclando bien todos sus ingredientes. Los macarrones se pueden congelar.



NOTA: Se puede congelar y servir helado. ¡Riquísimo!



UNA PRESENTACIÓN DE CRÊPES MUY ORIGINAL Y UNA CREMA MUY ESPECIAL DE NOCILLA QUE NO DEJA INDIFERENTE A QUIEN LA PRUEBA

08. Lasagna de Nocilla

1. Hacemos 2 crêpes siguiendo los pasos de la receta de la Crêpe de Nocilla (ver página 35).
2. En un cazo, calentamos la leche con la canela y la vainilla para hacer la crema pastelera.
3. En un bol mezclamos la harina, el azúcar y la yema de huevo.
4. Incorporamos esta mezcla a la leche y removemos todo a fuego lento con una cuchara de madera hasta que espese.
5. Una vez hecha la crema incorporaremos despacio la Nocilla derretida.
6. Cortamos los crêpes en rectángulos.
7. Montamos siguiendo este orden: crêpe, crema pastelera, crêpe.

ingredientes

Masa crêpes (para 4):

- 70 gr. de harina
- 1 huevo
- 20 cl. de leche
- 10 gr. mantequilla derretida
- 2 gr. de sal
- 10 gr. de azúcar

Crema pastelera:

- 3 cucharadas de Nocilla
- 200 cl. de leche
- 50 gr. de azúcar
- 20 gr. de harina
- 1 vaina de vainilla
- 1 vaina de canela
- 1 yema de huevo



NOTA: Serviremos caliente.

Útiles necesarios



cazo bol



cuchara de madera espátula



35 min. aprox.

DIFICULTAD

receta recomendada con la variedad.



Postres

ingredientes

Para 4 piezas

- 4 rodajas de pan del día anterior
- 1 vaso de leche
- 1 huevo
- 40 gr. de azúcar
- 2 cucharadas de Nocilla
- Canela en polvo

Útiles necesarios



2 bol

tenedor



sartén



20 min. aprox.



DIFICULTAD

Duo



receta
recomendada
con la variedad.

UN **DESAYUNO**, POSTRE O MERIENDA DE TODA LA VIDA QUE SE ACTUALIZA CON EL CARACTERÍSTICO TOQUE DE LA **NOCILLA**

09. Torrijas de Almería con Nocilla

1. Echamos la leche en un bol y empapamos las rodajas de pan.
2. Empapamos después el pan, en otro bol, con el huevo batido.
3. Doramos los dos lados de las torrijas en una sartén con mantequilla.
4. Al sacarlas de la sartén las espolvoreamos con azúcar y colocamos encima la Nocilla derretida y la canela.





PARA **SORPRENDER** SIEMPRE A GRANDES Y PEQUEÑOS. LO TIENE TODO: ES LIGERA, INNOVADORA Y CON SABOR A **NOCILLA**

10. Chocolate del futuro

1. En un bol, batimos las 2 claras de huevo a punto de nieve y añadimos el azúcar al final para que no se caiga el punto.
2. Incorporamos muy despacio la Nocilla Leche.
3. Decoramos con Nocilla Leche y Nocilla Postres.

ingredientes

Para 1 pieza

- 2 claras de huevo
- 1 cucharada de azúcar
- 1 cucharada de Nocilla
- 1 cucharada de Nocilla Leche
- Nocilla Postres

Útiles necesarios



batidora

bol



cuchara

jeringa



25 min. aprox.

DIFICULTAD



NOTA: También está muy rico si se espolvorea con azúcar glas o picada de frutos secos.



receta
recomendada
con la variedad.



Leche

ingredientes

Para 6 minipizzas

- 1 base de pizza cruda
- 3 cucharadas de queso mascarpone
- 3 cucharadas de Nocilla
- Aceite de oliva

Útiles necesarios



cortapiezas sartén



jeringa



15 min. aprox.



DIFICULTAD

UNA RECETA **RICA** Y DIVERTIDA. GUSTARÁ A TODOS PORQUE, ANTE TODO, ES UNA SORPRESA DE **NOCILLA**

11. Mini calzone de Nocilla

1. Mezclamos a partes iguales el queso mascarpone y la Nocilla.
2. Cortamos 6 círculos de base de pizza con unos moldes.
3. Freímos los círculos en aceite caliente para que se hagan bolas.
4. Con una jeringa introducimos en las bolas la mezcla de Nocilla y queso mascarpone.



Original



receta
recomendada
con la variedad.





LA **PIZZA** ES UN PLATO VERSÁTIL QUE GUSTA A TODA LA FAMILIA.
AQUÍ SE PRESENTA UNA VARIACIÓN IDEAL PARA **POSTRE O MERIENDA**

12. Pizza de Nocilla

1. Cocemos al horno a 250° la masa de pizza sola hasta que se dore.
2. En un bol mezclamos las dos Nocillas con el queso mascarpone hasta que llegue a formar una pasta homogénea.
3. En cuanto esté lista la masa de pizza la sacamos del horno y la untamos con la pasta de Nocilla. Serviremos caliente.



NOTA: Antes de meter la masa de pizza a hornear, hay que pincharla con un tenedor para que no se infle durante la cocción.

ingredientes

- 1 base de pizza
- 2 cucharadas de queso mascarpone
- 1 cucharada de Nocilla Leche
- 1 cucharada de Nocilla Original

Útiles necesarios



horno

espátula



bol



35 min. aprox.



DIFICULTAD

receta
recomendada
con la variedad.



Duo

ingredientes

Para 4 raciones

- Arroz con leche
- 1 cucharadita de cereales de arroz inflado
- 80 gr. de Nocilla

Para hacer el arroz con leche:

- 1/4 litro de leche
- 40 gr. de arroz
- 35 gr. de azúcar
- 1 vaina de canela
- 1 clara de huevo
- 20 ml. de crema de leche

Útiles necesarios



cazo

cuchara de
madera



bol



35 min. aprox.



DIFICULTAD

Crema de
avellanas



receta
recomendada
con la variedad.

SI LA TRADICIÓN DICTA QUE EL ARROZ CON LECHE ES UN **POSTRE** CONTUNDENTE, AQUÍ SE REUBICA EN EL APARTADO DE **LIGEROS**

13. Arroz con leche de Nocilla

1. Ponemos a cocer el arroz en agua durante unos 20 minutos.
2. Al acabar la cocción se habrá absorbido toda el agua. Si no es así, retiraremos el agua sobrante. Entonces, agregamos la leche caliente con la canela y el azúcar. Dejamos cocer a fuego lento durante 25 minutos.
3. Cuando acabe de cocer añadiremos la crema de leche y la clara montada. Luego, incorporaremos la Nocilla.
4. En una cuchara, pondremos el arroz con leche mezclado con el arroz inflado.



NOTA: Esta receta resulta perfecta como "prepostre".





CON FORMA DE **CARAMELO** COMPLETAMENTE COMESTIBLE;
HASTA EL ENVOLTORIO. **NOCILLA** NO TIENE LÍMITES

14. Caramelos de Nocilla y Peta Zetas

1. Cortamos unos rectángulos de pasta filo lo más uniformes posible.
2. Pintamos de huevo cada rectángulo.
3. Ponemos en el medio una cucharada de café de Nocilla que hemos hecho mezclando en un bol la

Nocilla con el café soluble. Añadimos después unos granos de Peta Zetas.

4. Cerramos dando forma de caramelo.

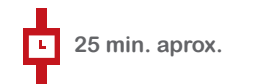
5. Horneamos hasta que se doren.

ingredientes

Para 6 caramelos

- Pasta filo
- 1 sobre de Peta Zetas
- 1 cucharada de Nocilla
- 6 cucharaditas de café soluble
- 1 huevo batido

Útiles necesarios



NOTA: Los Peta Zetas son un caramelo que se popularizó en España en los años 80 y que se adquiere en tiendas de golosinas.

receta recomendada con la variedad.



Crema de avellanas

ingredientes

Para 6 vasitos

- 100 cl. de crema de leche
- 100 cl. de leche
- 30 gr. de azúcar
- 70 gr. de Nocilla
- 2 hojas de gelatina

Útiles necesarios



cazo

cuchara de madera



bol



20 min. aprox.



DIFICULTAD

LA **SUAVIDAD** DE LA PANNACOTA AVANZA UN ESCALÓN MÁS EN SU VERSATILIDAD GRACIAS AL COMPLEMENTO DE LA **NOCILLA**

15. Pannacota de Nocilla

1. Mezclamos la crema de leche, la leche, el azúcar y la Nocilla.
2. Cocemos a fuego lento removiendo hasta que hierva.
3. Añadimos la gelatina previamente disuelta en agua fría.
4. Ponemos en los moldes.
5. Dejamos enfriar durante 4 horas en la nevera.



NOTA: Se puede acompañar con alguna mermelada de frutos rojos.



Original



receta recomendada con la variedad.





UNA PEQUEÑA BOLSITA COMESTIBLE RELLENA DE **NOCILLA** QUE SE TRANSFORMA EN UN **POSTRE** “DE CUCHARA” GRACIAS A LA CREMA

16. Crêpe de Nocilla en sopa de crema inglesa con higos

1. Mezclamos con la batidora la harina, el huevo, la leche, la mantequilla derretida, la sal y el azúcar. No debe quedar ningún grumo. Dejamos reposar la masa entre 2 y 3 horas.
2. Hacemos los crêpes en la sartén con los 10 gr. de mantequilla para la cocción.
3. Rellenamos cada crêpe con Nocilla y las cerramos con un elástico o tallo de hierba aromática.
4. Para hacer la crema inglesa, hervimos la leche y añadimos las yemas de huevo mezcladas con el azúcar. Removemos a fuego lento hasta obtener una crema lisa.
5. En un plato hondo, servimos una capa de crema inglesa y colocamos el crêpe. Lo adornaremos con los higos confitados. Para darle un toque de color se puede dibujar un cordón con Nocilla Postres.



NOTA: Serviremos el crêpe caliente sobre la crema inglesa fría. Así se logra un contraste en boca muy interesante.



receta recomendada con la variedad.

ingredientes

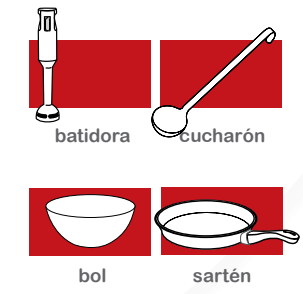
Masa clásica para 4 crêpes

- 70 gr. de harina
- 1 huevo
- 20 cl. de leche
- 10 gr. de mantequilla derretida
- 2 gr. de sal
- 10 gr. de azúcar
- 10 gr. de mantequilla para la cocción

Para la crema inglesa

- 20 cl. de leche
- 3 yemas de huevo
- 10 gr. de azúcar

Útiles necesarios



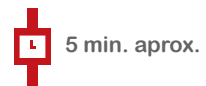
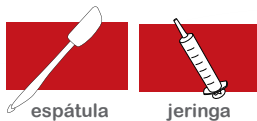
30 min. aprox.

DIFICULTAD

ingredientes

- Galletas rectangulares
- Nocilla Leche
- Nocilla Postres

Útiles necesarios



5 min. aprox.



DIFICULTAD

UN **JUEGO** QUE SE COME. LOS NIÑOS EJERCITAN LA MENTE A LA HORA DE LA **MERIENDA** O EL DESAYUNO CON **NOCILLA**

17. Dominó de Nocilla

1. Cogemos las galletas rectangulares y las untamos de Nocilla Original.
2. Con una jeringa haremos los números con la Nocilla Leche.



NOTA: Puede ser divertido comerse el juego de la merienda ¿verdad?

Leche



receta recomendada con la variedad.





APETITOSO, ESTÉTICO Y CON UN ESTILO DE AJEDREZ. EL **GOFRE** PRESTA SU DAMERO PARA DISFRUTAR DE LA MERIENDA Y DE LA **NOCILLA**

18. Gofres con nata y Nocilla

1. Calentamos la tostadora de gofres siguiendo las instrucciones del fabricante.
2. Echamos la masa hasta recubrir los agujeros y cerramos la tostadora hasta que la masa se dore.
3. Vertemos la Nocilla Duo derretida en el microondas (sólo unos segundos y al mínimo porque si no la Nocilla se cocería). Para acompañar, las cucharadas de nata montada.



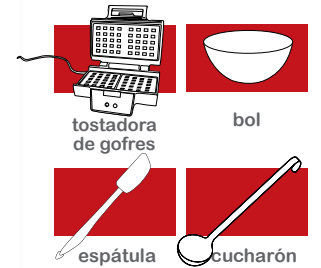
NOTA: Serviremos caliente y adornado con frutas pasas.




ingredientes

- Masa de *crêpes*
- 10 gr. de mantequilla para la cocción
- 3 cucharadas de nata montada
- 5 cucharadas de Nocilla

Útiles necesarios



 25 min. aprox.

DIFICULTAD

receta recomendada con la variedad.



Duo

ingredientes

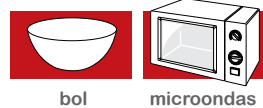
Crema inglesa de Nocilla:

- 20 cl. de leche
- 60 gr. de Nocilla
- 3 yemas de huevo
- 10 gr. de azúcar

Para la isla:

- 3 claras de huevo
- 30 gr. de azúcar

Útiles necesarios



Original



receta
recomendada
con la variedad.

UN **POSTRE** NUEVO Y ORIGINAL PARA LOS QUE LES GUSTA PROBAR
COSAS NUEVAS SIN RENUNCIAR AL GUSTO DE SIEMPRE DE **NOCILLA**

19. Isla de Nocilla

1. Hervimos la leche y le añadimos las yemas mezcladas con el azúcar. el microondas (a la mínima potencia) o al baño maría.
2. Mantenemos en el fuego y removemos hasta conseguir una crema lisa.
3. Añadimos la Nocilla derretida en
4. Para la isla, pondremos en la batidora las claras y cuando vayan cuajando en punto de nieve, sólo quedará añadir poco a poco el azúcar.



NOTA: Es mejor que los huevos estén muy fríos para que se solidifique bien la isla.





PARA **COMPARTIR**. ÉSTE ES UNO DE ESOS POSTRES QUE SE DISFRUTAN EN COMPAÑÍA Y ELIGIENDO CADA BOCADO AL **GUSTO**

20. Gazpacho de Nocilla con frutos secos y bizcocho

1. Hervimos la leche, la crema, el azúcar, la canela y el anís.
2. Dejamos infusionar una noche.
3. Calentamos e incorporamos la Nocilla.
4. Removeremos hasta conseguir una textura lisa.
5. Serviremos acompañado de pequeñas bandejas de frutos secos y fruta confitada que se pueden adquirir en tiendas de frutos secos y en confiterías.



NOTA: Serviremos en un pequeño bol y aparte pondremos los frutos secos (avellanas, almendras, nueces...) y la fruta confitada (naranja, plátano, manzana...).

ingredientes

- 1 bote de Nocilla Crema de Avellanas
- 30 cl. de crema de leche
- 30 cl. de leche
- 80 gr. de azúcar
- 2 vainas de canela
- 1 estrella de badiana (anís estrellado)
- Frutos secos variados y fruta confitada

Útiles necesarios



cazo

bol



cuchara de madera

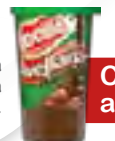


15 min. aprox.



DIFICULTAD

receta recomendada con la variedad.



Crema de avellanas

ingredientes

Para 1 ración

·3 bolas de helado de pistacho

Para 1 tulipa:

·4 cucharadas de Nocilla de postre

·2 cucharadas de chocolate 'fondant' 70%

Para el sifón:

·20 cl. de crema de leche

·20 cl. de leche
1 cucharada de Nocilla derretida

Útiles necesarios



espátula

sifón



bol

saca bolas



35 min. aprox.



DIFICULTAD

Original



receta recomendada con la variedad.

UNA **COMBINACIÓN** DE SABORES CON LOS QUE **NOCILLA** TIENE UNA COMUNIÓN DURADERA Y MUY ESPECIAL

21. Helado de pistacho con crema de Nocilla

1. Mezclar en un bol la Nocilla y el chocolate hasta obtener una salsa.
2. Sobre una lámina de film de cocina hacemos un círculo grueso con la salsa.
3. Guardamos en el congelador y dejamos que se endurezca de 2 a 3 minutos. Esto muy importante porque la salsa de Nocilla tiene que quedar lo suficientemente moldeable como para poder trabajar la tulipa
4. Una vez fría, colocaremos sobre la tulipa 3 bolas de helado de pistacho.
5. En el centro de la tulipa añadiremos la espuma de Nocilla que habremos preparado previamente en el sifón de cocina.



NOTA: Decorar con las virutas de chocolate que podemos aprovechar en el film transparente después de hacer la tulipa; también con hojas de bosque y con frutos rojos.



UN CONTRASTE DE **TEXTURAS** EN EL QUE TIENE UN PROTAGONISMO EN EL PALADAR, MUY INTERESANTE, LA CREMA DE **NOCILLA**

22. Crumble de Nocilla

1. Trituramos cuidadosamente la galleta en un mortero y la servimos en un vasito.
2. Añadimos las castañas confitadas.
3. En un bol mezclamos los ingredientes de la crema de Nocilla hasta obtener la textura deseada. Echamos la crema de Nocilla sobre las castañas y adornamos con unas migas de las galletas trituradas.



ingredientes

Para 1 pieza:

- 1 galleta
- 3 castañas confitadas en lata

Crema de Nocilla:

- 2 cucharadas de Nocilla
- 1 cucharada de ricota
- 1 cucharada de leche

Útiles necesarios



mortero

bol



cuchara



7 min. aprox.



DIFICULTAD

receta recomendada con la variedad.



Original

ingredientes

Para 1 pieza:

- 1 rebanada de pan de molde
- 30 gr. de azúcar glas
- 1 paquete de palomitas para microondas
- 2 cucharadas de Nocilla Leche

Útiles necesarios



horno

microondas



espátula



10 min. aprox.



DIFICULTAD

Leche



receta
recomendada
con la variedad.

PARA LOS MÁS PEQUEÑOS. UNA **MERIENDA** QUE SE CONVIERTE
EN UN JUGUETE CON UN GUSTO INIGUALABLE A **NOCILLA**

23. Iglú de Nocilla

1. Cogeemos el pan de molde y le damos una forma redonda con los dedos. neado de manera uniforme con la Nocilla Leche.
2. Horneamos hasta que se dore.
3. Untamos el pan de molde hor- neado de manera uniforme con la Nocilla Leche.
4. Espolvorearemos con azúcar glas y añadiremos las palomitas hechas al microondas.





PARA QUIENES PREFIERAN **PICOTEAR** ALGO DULCE. LA TEXTURA SUTIL DE ESTE BOSQUE DE **NOCILLA** SE DESHACE EN LA BOCA

24. Bosque de Nocilla

1. Cogemos hojas naturales (de rosas, de roble...); las lavamos bien y las dejamos secar.
2. Derretimos el chocolate negro con la Nocilla y la mantequilla.
3. Con un pincel pintamos las hojas con la mezcla de Nocilla.
4. Dejamos las hojas en la nevera durante 2 horas ¡y ya están listas para disfrutar!
5. Para presentar: queda perfecto acompañar las hojas de chocolate con otras hojas verdes (de rosas, de cerezo...).

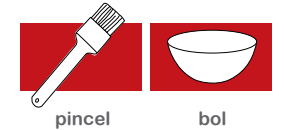


ingredientes

Para 10 hojas

- 4 cucharadas de Nocilla Original
- 2 cucharadas de chocolate 'fondant' 70%
- 10 gr. de mantequilla derretida
- Hojas naturales para hacer el molde

Útiles necesarios



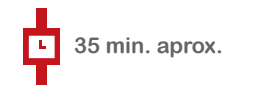
pincel

bol



cazo

cuchara de madera



35 min. aprox.



DIFICULTAD

receta recomendada con la variedad.



Original

ingredientes

Para 1 pieza

- 1 hoja de masa bric
- 3 mini manzanas
- 1 cucharada de crema de leche
- 1 cucharada de Nocilla
- 1 cucharadita de mantequilla
- Amareto

Útiles necesarios



bol

sartén



cuchara

horno



20 min. aprox.



DIFICULTAD

Postres



receta
recomendada
con la variedad.

25. Tarta Tatin con Nocilla

1. Para la salsa: mezclamos la Nocilla con la crema de leche y añadimos unas gotas de amareto.
2. En una sartén con mantequilla doramos las mini manzanas enteras.
3. En el horno cocemos a 180° dos círculos de masa bric.
4. Montaremos un trozo de masa bric y tres toques de crema de Nocilla sobre los que se colocarán las mini manzanas. Cerraremos con tres sombreros de pasta bric sobre las mini manzanas.



NOTA: Haremos un pequeño agujero con un palillo en la pasta bric horneada para que los rabitos de las manzanas pasen sin dificultad.

UNA TARTA LIGERA Y SABROSA QUE PRESENTA AL PALADAR DOS TEXTURAS MUY DEFINIDAS Y EL RICO GUSTO DE LA NOCILLA





RICOS, DIVERTIDOS, **ENTRETENIDOS**. LOS PALITOS BICOLOR SON UN JUEGO EN EL QUE, SOBRE TODO, NO PUEDE FALTAR LA **NOCILLA**

26. Palitos bicolor de Nocilla

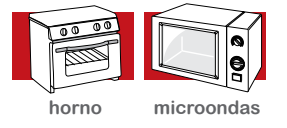
- 1. Hacemos con la pasta brisa unos palillos de unos 15 a 20 cm de largo.
- 2. Horneamos los palillos a 180° hasta que se doren y dejamos enfriar.
- 3. Derretimos las nocillas por separado en el horno microondas.
- 4. Cogemos los palillos y mojamos cada extremo con un color de Nocilla.
- 5. Pondremos en la nevera para endurecer durante 2 horas.

ingredientes

Para 6 palitos

- 1 pasta brisa
- 1 cucharada de Nocilla Original
- 1 cucharada de Nocilla Leche

Útiles necesarios



15 min. aprox.

DIFICULTAD



NOTA: Derretiremos la Nocilla en el microondas al mínimo porque si no se hacen grumitos al quedar la Nocilla cocida y no fundida.

receta recomendada con la variedad.  Duo

ingredientes

Para 1 ración

- Masa de *crêpe*
- 1 cucharada de Nocilla Leche
- 1 cucharada de Nocilla Original

Espuma de Nocilla

- 20 cl. de nata
- 20 cl. de leche
- 1 cucharada de Nocilla derretida

Útiles necesarios



molde de
silicona

batidora



horno

cuchara



30 min. aprox.



DIFICULTAD

Duo



receta
recomendada
con la variedad.

UN **POSTRE** JUGOSO, RICO Y CON MUCHOS TOQUES DE **NOCILLA** QUE HARÁ LAS DELICIAS DE LOS AFICIONADOS A ESTA FAMOSA CREMA

27. Medallones con líneas y espuma de Nocilla

1. Hacemos una masa de *crêpe*.
Nocilla Duo derretida.
2. Colocamos la masa en el molde de silicona y horneamos 20 minutos a 180°.
3. En cuanto esté lista la pasta, la sacamos del horno y la cortamos en rodajas. Con una cuchara y un cuchillo hacemos sobre éstas unas líneas de
4. Hacemos una espuma de Nocilla en el sifón de cocina. Basta con echar los ingredientes en el sifón, cerrarlo y aplicarlo sobre el plato. La utilizaremos para adornar y, así, completar la combinación de texturas.



NOTA: Serviremos con algunas frutas rojas como arándanos, fresas o frambuesas. ¡Muy rico!



Nocilla



UNA **CREMA** QUE SE DESHACE EN LA BOCA Y QUE DEJA UN GUSTO A **NOCILLA** ACOMPAÑADO DEL SUTIL SABOR DE LA PASTA DE ARROZ

28. Canelón transparente de Nocilla

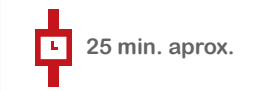
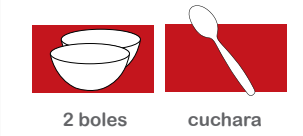
1. Mezclamos en un bol la ricota y la Nocilla Original.
2. Mojamos las láminas de arroz en un cuenco con agua caliente y las ponemos en un trapo de cocina para que absorba el agua.
3. Cogemos las hojas de arroz y las rellenamos con la crema de Nocilla y ricota, dándoles la forma de un canelón.

ingredientes

Para 4 piezas

- 4 láminas de arroz
- 120 gr. de ricota
- 80 gr. de Nocilla

Útiles necesarios



DIFICULTAD



receta recomendada con la variedad.



Original

ingredientes

Para 1 pieza

- 1 bola de helado de limón
- 1 pera Williams en almíbar
- Nocilla Postres
- Nueces para decorar

Útil necesario



saca
bolas



5 min. aprox.



DIFICULTAD

UNA SOLUCIÓN **RÁPIDA** PARA ESAS OCASIONES EN LAS QUE TOCA IMPROVISAR UN POSTRE O CUANDO TIENES POQUÍSIMO TIEMPO

29. Pera Williams con Nocilla

1. En un bol de presentación servimos una bola de helado de limón.
2. Sobre ella colocamos una pera Williams en almíbar.
3. Para terminar, haremos una cúpula de Nocilla Postres sobre la pera.
4. Decoraremos con las nueces.



NOTA: Calentar la Nocilla postre en el microondas al mínimo de potencia. Así lograremos un contraste entre el toque caliente de la Nocilla y el frío del helado y la pera.



Postres



receta
recomendada
con la variedad.





LA **FRESCURA** DE LAS FRESAS FRESCAS SE UNE A LA COMBINACIÓN MÁS PERFECTA DE **NOCILLA** PARA CREAR UN JUGOSO Y DULCE BOCADO

30. Tricolor de fresa con Nocilla

1. Cogemos las fresas y las mojamos en Nocilla Leche derretida.
2. Las mojamos después en Nocilla Original derretida.
3. Dejamos enfriar en la nevera.

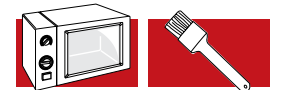


ingredientes


Para 1 pieza

- 6 fresas
- 1 cucharada de Nocilla Original
- 1 cucharada de Nocilla Leche

Útiles necesarios



microondas pincel

 5 min. aprox.

 DIFICULTAD

receta
recomendada
con la variedad.



Duo

PASIÓN POR LA AUTÉNTICA

Escuela de Hostelería Hofmann





Leche, cacao, avellanas y azúcar... esta es la receta tradicional y que todavía se utiliza para preparar Nocilla. Son ingredientes básicos y naturales, que le confieren a Nocilla su sabor y textura tan característicos.

Nos complace presentar esta edición de Recetas con Nocilla, para que descubras que la Nocilla no sólo se come con pan! Te damos ideas para que prepares unos postres sugerentes, exquisitos y con un punto de modernidad. Descubrirás que la Nocilla la puedes congelar, batir hasta conseguir una deliciosa mousse, hornear y hasta freír. Encontrarás recetas en que podrás mezclar Nocilla con coco, con queso y hasta con aceite de oliva y un punto de sal... y para acabar la fiesta, combinaciones con frutas... piña, frambuesa, plátano, nueces y mango.... te apetece dejar volar tu imaginación?



Me ha gustado mucho
participar en este proyecto.
Estas recetas con Nocilla
están hechas con mucho cariño
porque han sido especialmente
pensadas para mis nietos,
que están encantados con ellas.
Espero que todos, niños y mayores,
disfruten con ellas.
Mey Hofmann

Índice

Profiteroles de nata y salsa caliente de Nocilla	06/07
Buñuelos de viento rellenos de Nocilla	08/09
Tiramisú de Nocilla	10/11
Cucuruchos rellenos de Nocilla blanca y negra	12/13
Crepes con Nocilla	14/15
Crema catalana con Nocilla	16/17
Cookies rellenos de Nocilla	18/19
Plum cake de limón y Nocilla	20/21
Piña caramelizada con helado de vainilla y salsa de Nocilla	22/23
Mousse de Nocilla	24/25
Nocilla espumosa y crema de azafrán	26/27
Trufas de Nocilla	28/29
Brazo de gitano de Nocilla y nata	30/31
Brownie tibio con corazón de Nocilla	32/33
Polos helados de Nocilla y coco	34/35
Croquetas líquidas	36/37
Granizado de café y Nocilla	38/39
Bocaditos crujientes de mango y Nocilla	40/41
Tostadas crujientes de Nocilla y aceite de oliva	42/43
Fondue de Nocilla y coco con brochetas de frutas tropicales	44/45
Crujientes de plátano y Nocilla con salsa de yogurt griego	46/47
Soufflé de Nocilla	48/49
Capuchino de Nocilla y frambuesa	50/51
Magdalenas crujientes de Nocilla	52/53
El erizo	54/55
Sacher con Nocilla y albaricoque	56/57
Tartaletas de Nocilla y frambuesa	58/59
Flan de Nocilla	60/61

Materiales



"Saca-bolas"



Rallador fino



Molde de silicona



Manga pastelera con boquilla lisa y boquilla rizada



Cono metálico para enrollar cucuruchos



Pala de quemar

Medidas

100 gr. azúcar	1 taza 1/2 de café
100 gr. harina	2 tazas de café
5 gr. de sal	1 cuchara de café
100 gr. nata	1 taza 1/2 de café
100 gr. leche	1 taza 3/4 de café
100 gr. Nocilla	1 taza
M.G.	materia grasa

- Mantener la Nocilla a temperatura ambiente a no ser que se indique lo contrario.
- Para refrigerar la Nocilla se necesita mantenerla en la nevera durante 1 hora.
- Sacar la Nocilla de su tarrina antes de calentarla en el microondas.

PARA TODAS LAS RECETAS SE PUEDE UTILIZAR CUALQUIER VARIEDAD DE NOCILLA: ORIGINAL, DUO, LECHE O TRIPLE AVELLANA.



SALSA

200 g de Nocilla
160 g de nata al
35 % de MG

PROFITEROLES

125 g de agua
125 g de leche
110 g de mantequilla
140 g de harina
4 huevos
3 g de sal

RELLENO

1/2 l de nata
montada

Profiteroles de nata cubiertos con Nocilla caliente

Elaboración Hervimos la nata con el agua, la sal y la mantequilla, añadimos la harina y lo mezclamos todo enérgicamente fuera del fuego. A continuación añadimos uno a uno los huevos y, con ayuda de una manga pastelera (ver página 5: materiales), hacemos pequeñas bolas de masa de 3 cm que vamos colocando sobre una bandeja de horno untada con mantequilla. Las cocemos a 180 °C durante 20 minutos. Las dejamos enfriar y, por último, las rellenamos con la nata.

Salsa Hervimos la nata, añadimos la Nocilla y servimos sobre los profiteroles.

Nota: antes de sacar los profiteroles del horno, nos aseguramos de que la cocción esté en su punto (tienen que estar bien dorados), de lo contrario se quedarían blandos y crudos por dentro y se bajarían.



Buñuelos de viento reellenos de Nocilla

Elaboración Hervimos la leche con el agua, la sal, la mantequilla y el azúcar. Añadimos la harina fuera del fuego y mezclamos enérgicamente. Incorporamos uno a uno los huevos. Con la ayuda de una cuchara de café hacemos pequeñas bolas y las vamos friendo en aceite de girasol.

Dejamos que se enfríen y con ayuda de una manga pastelera (ver página 5: materiales) rellenos los buñuelos con Nocilla. Rebozamos entonces con azúcar y canela.

INGREDIENTES

125 g de leche
125 g de agua
1 pizca de sal
20 g de azúcar
100 g de Nocilla

110 g de mantequilla
120 g de harina
4 huevos
canela en polvo

INGREDIENTES

20 bizcochos de soletilla
100 g de café expresso azucarado
250 g de mascarpone

2 yemas de huevo
2 claras de huevo
30 g de azúcar
50 g de Nocilla
cacao en polvo

Tiramisú de Nocilla

Elaboración Mezclamos el mascarpone con la Nocilla y las yemas de huevo. Batimos las claras a punto de nieve e incorporamos el azúcar. Lo mezclamos con suavidad con el mascarpone. Ponemos en una copa un poco de esta crema, emborrachamos los bizcochos de soletilla con café y los colocamos encima de la crema. A continuación rellenamos con más crema y dejamos que se enfríe 1 hora en la nevera. Por último espolvoreamos con cacao en polvo.

Nota: los bizcochos de soletilla tienen que estar muy bien emborrachados. En su defecto, podemos encontrar bizcochos especiales para tiramisú en tiendas especializadas en productos italianos. El mascarpone es un queso italiano muy cremoso.



MASA DE CUCURUCHOS

100 g de mantequilla blanda
100 g de harina tamizada
100 g de azúcar lustre
3 claras de huevo

RELLENO DE CUCURUCHOS

100 g de Nocilla



Cucuruchos reellenos de Nocilla

Elaboración Mezclamos las claras de huevo con el azúcar y la harina, añadimos la mantequilla blanda y alisamos la masa. Encima de una hoja de papel sulfurado y con la ayuda de una espátula, hacemos cuadrados de 7x7 cm y 1 mm de grueso. Los cocemos al horno a 190 °C. hasta que se tuesten ligeramente. Al salir del horno, enrollamos los cuadrados con ayuda de un cono metálico (ver página 5: materiales) formando canutillos, que rellenaremos con la Nocilla con ayuda de un sacabollos (ver página 5: materiales).

Crepes con Nocilla

Elaboración Batimos los huevos y añadimos poco a poco la harina, la sal y la vainilla. A continuación vertemos la leche con el agua dejando para el final la mantequilla y el Grand Marnier. Dejamos en reposo 2 horas.

Cocemos las crepes en una sartén antiadherente.
Rellenamos las crepes con Nocilla.



INGREDIENTES

2 huevos
10 g de mantequilla
100 g de harina
1/2 cucharadita de vainilla

1 g de sal
250 g de leche
2 cucharadas de agua
1 cucharada de Grand Marnier





INGREDIENTES

1/2 l de leche
4 yemas de huevo
30 g de azúcar
100 g de Nocilla

20 g de maizena
1 piel de limón
1 rama de canela

Crema catalana con Nocilla

Elaboración Hervimos la leche con el limón y la canela. Batimos las yemas con el azúcar y la maizena, añadimos la Nocilla, mezclamos con la leche y cocemos (sin parar de remover) hasta que empiece a cuajar. A continuación lo ponemos todo en cazuelas pequeñas y lo dejamos enfriar. Por último, lo espolvoreamos con azúcar y caramelizamos con la ayuda de una pala de quemar (ver página 5: materiales).



Cookies rellenos de Nocilla

Elaboración Troceamos el chocolate en trocitos muy pequeños. Mezclamos la mantequilla con el azúcar blanquilla y el moreno. Incorporamos la sal, la vainilla, la harina y el bicarbonato. Amasamos y mezclamos el chocolate y untamos una bandeja de horno con mantequilla. Con la ayuda de una cuchara hacemos pequeñas bolas y las colocamos encima de la bandeja, donde las coceremos a 205 °C durante 10 minutos. Dejamos que se enfríe. Por último, con la ayuda de una manga pastelera (ver página 5: materiales) ponemos entre dos cookies un poco de Nocilla.

Nota: No cocer demasiado las cookies, dejarlas un poco blandas

INGREDIENTES

100 g de mantequilla blanda
75 g de azúcar blanquilla
100 g de azúcar moreno
170 g de chocolate negro a 50 % de cacao
2 g de sal

1 cucharadita de extracto de vainilla
5 g de bicarbonato sódico
200 g de harina
200 g de Nocilla





Plum cake de limón y Nocilla

Elaboración Batimos los huevos con el azúcar, añadimos la ralladura, sal, nata y la harina tamizada con la levadura. A continuación lo mezclamos todo con la mantequilla. Diluimos la masa en dos y mezclamos en una parte la Nocilla. Entre tanto untamos un molde de plum cake con mantequilla y lo rellenamos por capas diferentes. A continuación lo cocemos a 180 °C durante 35 minutos (es recomendable pinchar para controlar el punto adecuado de cocción).

Nota: si vemos que se está tostando mucho, bajamos la temperatura del horno a 160 °C. Es necesario pinchar el bizcocho para controlar la cocción con un pincho de madera (tiene que salir limpio y seco).



INGREDIENTES

2 huevos
1 ralladura de limón
1 pizca de sal
175 g de azúcar

75 ml (1 taza) de nata líquida a 35 % MG
140 g de harina
2.5 g de levadura sódica
50 g de mantequilla fundida
100 g de Nocilla

INGREDIENTES

- 4 rodajas de piña natural
- 50 g de azúcar
- 1/2 l de helado de vainilla
- 100 g de Nocilla
- 80 g leche



Piña caramelizada con helado de vainilla con Nocilla

Elaboración Calentamos la leche y la mezclamos con la Nocilla. Mientras tanto, caramelizamos la piña con ayuda de una pala de quemar (ver página 5: materiales). Ponemos la piña en un plato sopero, vertemos por encima el helado de vainilla y salseamos con la mezcla de Nocilla y leche.

Nota: podemos dar una forma divertida al helado haciendo la bola de helado con una cuchara que genere una forma ovalada.

Mousse de Nocilla

Elaboración Mezclamos la nata con la Nocilla, con ayuda de unas varillas, y batimos hasta que queden las varillas marcadas y hasta que el preparado adquiera una consistencia espumosa. Antes de servir, lo dejamos que se enfríe 1 hora en la nevera.

Nota: si tenemos una batidora eléctrica podemos batir mucho mejor la nata con la Nocilla. La nata tiene que estar muy fría (5 horas mínimo en la nevera), de lo contrario la mezcla se cortarí.

INGREDIENTES

200 g de nata líquida a 35 % MG
70 g de Nocilla





CREMA DE AZAFRÁN

100 g de nata a 35 % MG
2 yemas de huevo
30 g de azúcar
10 hebras de azafrán

NOCILLA ESPUMOSA

100 g de Nocilla
80 g de nata líquida
a 35 % MG fría



Nocilla espumosa y crema de azafrán

Elaboración Hervimos la nata con el azúcar y el azafrán y la volcamos encima de las yemas. Lo batimos y dejamos que se enfríe. A continuación mezclamos la Nocilla con la nata y batimos ligeramente. En un vaso de chupito ponemos la Nocilla en el fondo y encima añadimos la crema fría.

Nota: Cuando batimos la Nocilla con la nata tiene que quedar la mezcla espumosa.





INGREDIENTES

- 100 g de chocolate a 70 % de cacao
- 100 g de Nocilla (refrigerada)
- 50 g de nata a 35 % MG
- cacao en polvo



Trufas de Nocilla

Elaboración Fundimos el chocolate de 70 % de cacao y lo mezclamos con la nata tibia y la Nocilla. Lo dejamos cuajar un tiempo prudente y a continuación formamos pequeñas bolas, que rebozaremos con el cacao en polvo.

Nota: para realizar las bolas de Nocilla, enfriamos la Nocilla un mínimo de una hora (tiene que estar totalmente cuajada) y empleamos el sacabolos (ver página 5: materiales). También cubrimos las trufas de chocolate negro fundido y las rebozamos con cacao para que estén más crujientes.



Brazo de gitano de nata y Nocilla

Elaboración Montamos las claras a punto de nieve y añadimos el azúcar. Incorporamos con suavidad las yemas y la harina tamizada. Cocemos a 220 C° encima de una hoja de papel sulfurado y dejamos que se enfríe. A continuación rellenamos la plancha con nata montada y enrollamos el brazo. Por último, calentamos la nocilla al baño María y bañamos con ella el brazo de gitano.

Nota: si se nos seca demasiado el bizcocho, podemos emborracharlo hirviendo 50 g de agua con 50 g de azúcar.

INGREDIENTES

1 tarro de Nocilla
1/2 l de nata montada

PLANCHA DE BIZCOCHO

3 yemas de huevo
3 claras de huevo
90 g de azúcar
90 g de harina



Brownie caliente con corazón de Nocilla

Elaboración Fundimos el chocolate con la mantequilla y batimos los huevos con el azúcar. Añadimos el chocolate fundido y mezclamos la harina con ayuda de una manga pastelera (ver página 5: materiales). A continuación rellenamos unos moldes de silicona de 3 cm con un poco de preparado y ponemos en el medio una bolita de Nocilla refrigerada. Lo cubrimos con más preparado, ponemos las nueces y lo cocemos durante 7 minutos a 180 °C. Sólo queda entibiar y desmoldar.

Para refrigerar la Nocilla se necesita mantenerla en la nevera durante 1/2 hora.



INGREDIENTES

100 g de Nocilla (refrigerada)
2 huevos
70 g de chocolate al 70 %
de cacao
115 g de mantequilla

60 g de harina
100 g de azúcar
10 nueces cortadas
por la mitad



Polos helados de Nocilla y coco

Elaboración Mezclamos el helado con la Nocilla y hacemos bolitas de helado. Las congelamos y pinchamos con la brocheta de bambú. A continuación fundimos el chocolate blanco con el aceite de girasol al baño María. Y ya sólo nos queda bañar los polos en el chocolate y rebozarlos con el coco.

Nota: hacemos las bolas de helado con el sacabolas (ver página 5: materiales). El coco lo podemos rallar con ralladores finos (ver pág. 5, materiales). No se debe calentar en exceso el chocolate blanco porque tiende a volverse pastoso a temperatura excesiva.

INGREDIENTES

1 coco fresco rallado
1/2 l de helado de vainilla
20 brochetas de bambú

100 g de Nocilla
100 g de chocolate blanco
30 g de aceite de girasol

INGREDIENTES

1 tarro de Nocilla (refrigerada)

1 huevo

50 g de harina

50 g de harina de galleta (para rebozar)

aceite de girasol (para freír)



Croquetas líquidas de Nocilla

Elaboración Con ayuda de un sacabolas (ver página 5: materiales) hacemos unas bolitas de Nocilla. Las congelamos y pasado un tiempo prudente las rebozamos con harina, las pasamos por el huevo batido y la harina de galleta, y repetimos el proceso para que la capa crujiente sea más gruesa y que no se salga el relleno. Las congelamos durante 1 hora y las freímos en aceite de girasol.

Para refrigerar la Nocilla se necesita mantenerla en la nevera durante 1/2 hora.



Granizado de café y Nocilla

Elaboración Hervimos la leche e infusamos el café durante 1 minuto en el mismo recipiente, hasta que coja sabor y color. A continuación colamos y mezclamos la Nocilla. Lo congelamos y con ayuda de un tenedor obtenemos escamas de hielo. Finalmente, ponemos el granizado en copa y lo decoramos añadiendo nata montada.

Nota: congelar las copas para que el granizado no se derrita muy rápido.

INGREDIENTES

1/2 l de leche
60 g de Nocilla
15 g de café molido
100 g de nata montada



Bocaditos crujientes de mango y Nocilla

Elaboración Cortamos el mango en láminas finas. Cubrimos una rebanada de pan de molde con Nocilla, ponemos encima el mango y lo cubrimos con pan de molde. Para que sea más fácil comerla, cortamos la rebanada por la mitad. Calentamos la mantequilla en una sartén y, por último, doramos los bocaditos.



INGREDIENTES

4 rebanadas de pan de molde
100 g de Nocilla
30 g de mantequilla
1 mango



Tostadas crujientes de Nocilla y aceite de oliva

Elaboración Cortamos el pan congelado con ayuda de un cuchillo de sierra en lonchas muy finas. Lo tostamos en el horno a 200 °C durante 8 minutos. Y ya, sin más, servimos las tostadas con la Nocilla, el aceite de oliva y encima las escamas de sal Maldon.

*Nota: la sal Maldon es una sal en escamas muy grandes.
En su defecto, podemos usar sal gruesa.*

INGREDIENTES

1 barra de pan precocido (congelado)
50 g de aceite de oliva

10 g de sal Maldon
50 g de Nocilla



INGREDIENTES
200 g de Nocilla
200 g de leche de coco
(en lata o congelada)
50 g de leche
fruta tropical variada

Fondue de Nocilla y coco con brochetas de fruta tropical

Elaboración Hervimos la leche de coco con la leche y añadimos la Nocilla. Preparamos las brochetas de fruta. Servimos la fondue muy caliente con las brochetas.





INGREDIENTES

1 plátano
1 paquete de pasta brick
(en tiendas delicatessen)

1 yogur griego
20 g de ron
20 g de azúcar
100 g de Nocilla
aceite para freír



Crujientes de plátano y Nocilla con salsa de yogur griego

Elaboración Cortamos el plátano en rodajas y la pasta brick en tiras de 15x4 cm. Ponemos en un lado el plátano, encima un poco de Nocilla y doblamos la masa de tal manera que obtengamos un triángulo. Lo freímos en aceite de girasol. Por último, lo acompañamos con el yogur mezclado con el azúcar y el ron.

Soufflé de Nocilla

Elaboración Hervimos la leche y batimos las yemas con la Nocilla y la maizena. Lo mezclamos con la leche y lo hervimos todo junto. Batimos las claras a punto de nieve, añadimos el azúcar y las mezclamos con la crema. Rellenamos los moldes de soufflé, previamente untados con mantequilla, y cocemos durante 10 minutos a 180 °C.

Nota: los recipientes para cocer los souffles deben ser de cerámica.



INGREDIENTES
250 g de leche
25 g de maizena
3 claras de huevo
50 g de azúcar
2 yemas de huevo
100 g de Nocilla



INGREDIENTES

- 100 g de Nocilla
- 60 g de leche
- 100 g de pulpa de frambuesa
- 1 clara de huevo
- 20 g de azúcar

Capuchino de Nocilla y frambuesa

Elaboración Hervimos la leche, añadimos la Nocilla y lo vertemos en tazas o vasos bien calientes. Batimos la clara de huevo a punto de nieve, añadimos primero el azúcar y después, poco a poco, la pulpa de frambuesa. Por último, lo colocamos encima del capuchino.



INGREDIENTES

2 huevos

120 g de azúcar

100 g de harina

6 g de levadura química

100 g de mantequilla

60 g de Nocilla

Magdalenas crujientes de Nocilla

Elaboración Batimos los huevos con el azúcar, añadimos la harina tamizada con la levadura, mezclamos la mantequilla fundida y la Nocilla y lo dejamos en reposo durante 1 hora. Ya sólo nos queda cocer en moldes de papel o en moldes en forma de barquitos untados con mantequilla.

Nota: los moldes de silicona nos permiten cocer al horno sin necesidad de untar con grasa, ya que son totalmente antiadherentes. (ver página 5: materiales).





INGREDIENTES

1 bizcocho de chocolate (receta Sacher) cocido en forma ovalada (molde erizo en tiendas especializadas).

50 g de almendras tostadas fileteadas

golosinas para los ojos y el bigote

1 tarro de Nocilla

El erizo

Elaboración Bañamos el bizcocho con la Nocilla tibia (sacar de la tarrina y calentar en el microondas). Ponemos encima las almendras y, como toque decorativo final, colocamos los pedacitos de chocolate que representan los ojos y el bigote.

Nota: la Nocilla calentada 30 segundos en el microondas se volverá líquida y podremos cubrir los erizos u otros pasteles. Las rejillas nos servirán para bañar los pasteles. Si no disponemos de molde se puede cocer en un molde cualquiera y recortar la forma con cuchillo una vez el bizcocho esté bien frío.

Sacher con Nocilla y albaricoque

Elaboración Fundimos el chocolate junto con la mantequilla y añadimos las yemas de huevo. Montamos las claras a punto de nieve y las mezclamos con el azúcar. Volcamos las claras encima del chocolate y añadimos las almendras en polvo y la harina. Lo mezclamos con suavidad y lo cocemos en un molde untado con mantequilla a 180 °C durante 15 minutos (pinchar para controlar la cocción con un cuchillo, que tiene que salir limpio y seco). Dejamos que se enfríe. Cortamos entonces el bizcocho por la mitad y lo untamos con mermelada. Por último, bañamos todo el pastel con Nocilla tibia (sacar de la tarrina y calentar la Nocilla en el microondas).

Nota: podemos decorar el pastel con rosas de mousse de Nocilla hechas con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada (decorar con perlas de azúcar).

INGREDIENTES

125 g de chocolate
al 70 % cacao
125 g de mantequilla
4 yemas de huevo
4 claras de huevo

125 g de azúcar
20 g de harina
100 g de almendra en polvo
1 tarro de mermelada de
albaricoque
100 g de Nocilla



INGREDIENTES

1 rollo de pasta brisa (fresca o congelada)

150 g de Nocilla

150 g de nata al 35 % MG

1 cajita de frambuesas frescas



Tartaletas de Nocilla y frambuesa

Elaboración Forramos 6 aros de tartaletas de 7 cm de diámetro con la pasta brisa. Los dejamos en reposo durante 30 minutos en la nevera y los cocemos a 180 °C durante 10 minutos. Debemos fijarnos en que la tartaleta quede doradita. Entre tanto hervimos la nata, la mezclamos con la Nocilla y rellenamos con la crema de Nocilla. Dejamos que se enfríe durante 30 minutos en la nevera y, por último, colocamos las frambuesas encima.

Nota: los aros de las tartaletas se encuentran en tiendas especializadas. En su defecto, se puede usar un molde más tradicional.





INGREDIENTES

1/2 l de leche
3 huevos
2 yemas
125 g de Nocilla
50 g de azúcar

PARA EL CARAMELO

50 g de agua
150 g de azúcar

Flan de Nocilla

Elaboración Hacemos un caramelo tostado con el agua y el azúcar y lo vertemos en el fondo de unas flaneras de 5 cm de diámetro. Hervimos la leche. Mezclamos los huevos con las yemas, el azúcar y la Nocilla e incorporamos la leche. Rellenamos las flaneras y cocemos al baño María en el horno a 155 °C durante 30 minutos. Lo dejamos que se enfríe en la nevera y lo desmoldamos.

Nota: para hacer el baño María, cogemos una bandeja de horno con paredes, ponemos 3 cm de agua y colocamos las flaneras dentro.



© 2006

NUTREXPA / GRUPO ADI

Realización: Grupo ADI

Fotografías: Hugo Fernández (Grupo Adi)
y Andreu Adrover

Fotomecánica: Princeps

Impresión: B-2/C

ISBN 10: 84-96301-09-5

ISBN 13: 978-84-96301-09-2

Depósito Legal: B-1276/2006

Impreso en España

Todos los derechos reservados. Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las condiciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento comprendidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos.

Pasión por la auténtica Nocilla



Recetas de Mey Hofmann ★ Michelin

Entre la abundante oferta editorial existente en materia de cocina, sorprende encontrar un recetario como éste. Para una gran mayoría, la Nocilla ha sido un producto asociado exclusivamente al pan y a la merienda. Y así ha sido durante generaciones, excepción hecha de aquellos “manitas” capaces de experimentar por libre en terreno de fogones. Pero, y ahí radica lo sorprendente, no resulta complicado elaborar con Nocilla un succulento crep, unos brownies o cualquiera de las sugerencias que este libro les brinda porque, al fin y al cabo, se trata de un producto natural cuyos ingredientes, leche, cacao, avellanas y azúcar, permiten algo básico y esencial en el arte gastronómico: la imaginación al poder para alcanzar la creación.



© 2008

NUTREXPA / GRUPO ADI

Realización editorial Grupo ADI

Fotografías: Hugo Fernández (Grupo ADI).
Enric Vernet.

Recetas: Fabián Martín.

Fotomecánica: Sisdigraf.

Impresión: Viking.

ISBN: xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx
ISBN 2: xxxx xxxx xxxx xxxx xxxx
Depósito Legal: xxxxxxxxxxxx
Impreso en España

Todos los derechos reservados. Quedan rigurosamente prohibidas, sin la autorización escrita de los titulares del copyright, bajo las condiciones establecidas en las leyes, la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio o procedimiento comprendidos la reprografía y el tratamiento informático y la distribución de ejemplares de ella mediante alquiler o préstamo públicos.

Las recetas de la felicidad



Recetas realizadas por el maestro chocolatero **Oriol Balaguer**
Con exquisitas ilustraciones de **Catalina Estrada**



Piruletas de Nocilla

Momento del día recomendado: **tentempié**



Ingredientes
(para 8 piezas)

· 150 grs. de
Nocilla
Original

· 150 grs. de
chocolate
negro 70%

· Frambuesas
naturales

Necesitarás

· Cazo

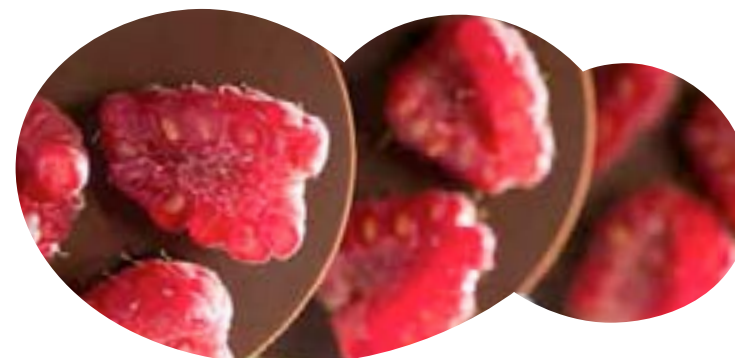
· Cucurucho
de papel
parafinado

· Papel film

· Vaso de 5 cm.
de diámetro
aprox.

**Sugerencia
del Chef**

*Para presentar,
utilizamos un
soporte cilín-
drico donde se
mantengan las
piruletas de pie.*



Paso a paso

1) Fundimos el chocolate al baño maría. Añadimos la Nocilla y mezclamos hasta obtener una masa lisa y brillante.

2) Vertemos la mezcla en un cucurucho de papel parafinado (o manga pastelera) y hacemos pequeñas circunferencias sobre una lámina de papel film.

3) Para lograr una forma circular per-

fecta, extendemos otra lámina de papel film que cubra las circunferencias y presionamos con un vaso para conseguir círculos exactos.

4) Colocamos un palillo de madera en cada circunferencia y colocamos las medias frambuesas.

5) Dejamos enfriar en la nevera.





dificultad

2 horas

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 8 piezas)

Briox

- 250 grs. de harina panificable
- 65 grs. de azúcar
- una pizca de sal
- 2 huevos
- 10 grs. de levadura
- 75 grs. de mantequilla
- 150 grs. de chocolate negro 70%

Interior líquido

- 320 grs. de Nocilla Original

Extras

- Nips de cacao
- Hojas de menta

Necesitarás

- Batidora
- Bol
- Molde para cubitos de hielo
- Moldes de papel para magdalenas
- Hornodiámetro aprox.

variedad recomendada



12

Briox de Nocilla

Momento del día recomendado: tentempié

Paso a paso

- 1) Para los briox, batimos todos los ingredientes menos la mantequilla. Cuando la masa empiece a despegarse de la batidora añadimos la mantequilla a trozos. Trabajamos la masa hasta que quede lisa y elástica. Por último, dejamos reposar la masa 24 horas en la nevera.
- 2) Para el interior líquido, con un molde de cubitos de hielo formamos cubitos de Nocilla y los congelamos.
- 3) Formamos bolas de 60grs. con la masa de briox, colocamos un cubito de Nocilla congelada en el centro de cada pieza y volvemos a dar forma de bola.
- 4) Colocamos cada bola en un molde de papel y dejamos fermentar durante 3 horas.
- 5) Cocemos a 180° C. durante 7 minutos.



Sugerencia del Cheff

Para presentar, decoramos el plato con nips de cacao y algunas hojas de menta fresca.



Eclairs de Nocilla

Momento del día recomendado: **postre**

Sugerencia del Chef

Para presentar, decoramos con una hoja de menta fresca natural.



Paso a paso

- 1) Para la crema de Nocilla, hervimos la nata, la leche y el anís. Reservamos durante 10 minutos. Añadimos las yemas de huevo y calentamos en un cazo sin que llegue a hervir. Vertemos la Nocilla y el chocolate. Mezclamos hasta que quede una masa homogénea. Reservamos en la nevera durante 12 horas.
2. Rellenamos los eclairs de crema de Nocilla con la ayuda de una manga pastelera.
3. Para el caramelo, en un cazo fundimos el azúcar y cuando adquiera un color caramelo lo untamos en los eclairs ya rellenos.

dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 20 piezas)

20 Eclairis
(comprar en una pastelería)

Crema de Nocilla Original

- 100 grs. de nata
- 100 grs. de leche
- 2 yemas de huevo
- 100 grs. de Nocilla Original
- 100 grs. de chocolate negro 70% cacao
- 5 grs. de anís estrellado

Extras

- Menta fresca natural

Necesitarás

- Cazo
- Cuchara
- Manga pastelera
- Pincel

variedad recomendada





dificultad



tiempo elaboración

Ingredientes
(para 8 piezas)

Crema de Nocilla con vainilla

- 250 grs. de nata
- 250 ml. de leche
- 1 rama de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 100 grs. de Nocilla Original
- 100 grs. de chocolate
- 70% cacao

Granizado de naranja

- 400 ml. de zumo de naranja
- 60 grs. de azúcar

Extras

- Hoja de menta natural

Necesitarás

- Cazo
- Colador
- Bol
- Batidora
- Batidor
- Tenedo

variedad recomendada



12

Crema de Nocilla con granizado de naranja

Momento del día recomendado: postre



Sugerencia del Chef

Decoraremos los vasos con una hoja de menta natural.

Paso a paso

1) Para la crema de Nocilla de vainilla, hervimos la nata con la leche y la vainilla. Dejamos reposar durante 2 horas a temperatura ambiente. Pasado este tiempo, volvemos a calentar y colamos la mezcla sobre un bol que contenga la Nocilla y el chocolate. Batimos y colamos la mezcla en vasos. Dejamos que se enfríen en la nevera.

2. Para el granizado, mezclamos el zumo de naranja y el azúcar. Metemos la mezcla al congelador. Cuando esté congelado, rascamos con un tenedor hasta obtener la textura de granizado deseada.

3. Para presentar, vertemos el granizado de naranja sobre los vasos que contienen la crema de Nocilla de vainilla.



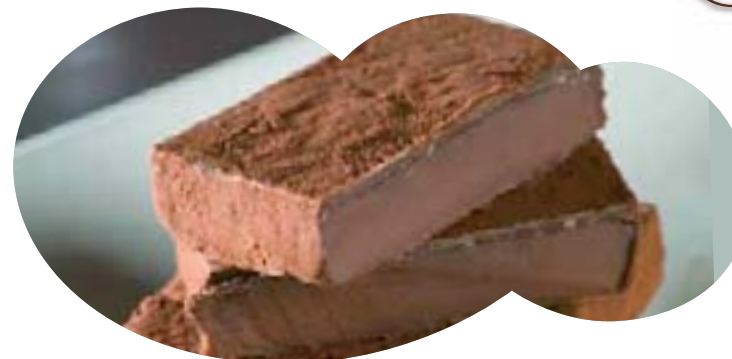
nocilla

Trufas Heladas de Nocilla

Momento del día recomendado: postre

Sugerencia del Chef

Presentamos en una bandeja grande sin decoración.



Paso a paso

- 1) En un cazo, hervimos la nata con la glucosa.
- 2) En un bol, mezclamos el chocolate troceado con la Nocilla.
- 3) Juntamos las dos mezclas y batimos.
- 4) Vertemos la masa obtenida en un molde de rectangular. Alisamos con una paleta y dejamos reposar a temperatura ambiente durante 24 horas.
- 5) Cortamos las trufas en cuadrados de 2x2 cms y espolvoreamos sobre ellas el cacao en polvo.
- 6) Conservamos en el congelador.

dificultad

🕒 60'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 20 piezas)

Trufas

- 100 grs. de nata líquida
- 30 grs. de glucosa
- 90 grs. de chocolate 70%
- 90 grs. de Nocilla Original

Extras

- Cacao en polvo

Necesitarás

- Cazo
- Bol
- Batidora
- Molde rectangular
- Paleta alisadora
- Cuchillo

variedad recomendada



dificultad

90'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 10 piezas)

- 12 caramelos mentolados
- 200 grs. de Nocilla Original

Necesitarás

- Plástico antiadherente
- Horno
- Rodillo
- Cuchillo
- Papel de plástico
- Tenedor

variedad recomendada



12

Caramelos de Nocilla

Momento del día recomendado: tentempié

Paso a paso

1) Retiramos el envoltorio de los caramelos y los colocamos bien separados sobre un plástico antiadherente.

2) Los cocemos en el horno a 180°C durante 3 minutos.

3) Una vez horneados, dejamos apartados dos caramelos para trabajar más adelante la decoración del plato. Sobre el resto, colocamos otro plástico antiadherente y con la ayuda de un rodillo presionamos hasta que adquieran un grosor fino.

4) Mientras todavía están tibios, retiramos el plástico antiadherente superior y con la ayuda de un cuchillo untamos los caramelos con Nocilla fría (temperatura de nevera).

5) Para terminar, envolvemos los caramelos en papel de plástico y los moldeamos con las manos hasta devolverles la forma y el volumen originales.

6) Para decorar, volvemos a fundir los dos caramelos que hemos apartado previamente.



Sugerencia del Chef

Para presentar, con la ayuda de un tenedor, decoramos una bandeja con líneas irregulares que dibujaremos con el caramelo fundido que hemos apartado y colocaremos encima los caramelos envueltos.



nocilla

Risotto de Nocilla y requesón

Momento del día recomendado: **tentempié**

Paso a paso

- 1) Hervimos la nata y la leche.
- 2) Añadimos el requesón y mezclamos.
- 3) Vertemos la Nocilla y continuamos mezclando.
- 4) Seguidamente, añadimos el arroz caramelizado sin dejar de mezclar.

Sugerencia del Cheff

Para presentar, decoramos el risotto con daditos de mango y una hoja de menta fresca.



dificultad



tiempo elaboración

Ingredientes
(para 20 piezas)

- 200 ml. de nata líquida
- 150 grs. de requesón
- 50 ml. de leche
- 300 grs. de Nocilla Original
- 400 grs. de arroz caramelizado

Extras

- Mango cortado en daditos
- Hoja de menta fresca

Necesitarás

- Cazo
- Bol

variedad recomendada





dificultad



tiempo elaboración

Ingredientes
(para 6 piezas)

Toffee

- 200 grs. de azúcar
- 200 grs. de nata
- 40 grs. de Nocilla Original

Hojaldre

- 250 grs. de hojaldre de mantequilla
- azúcar glas (a ojo)

Necesitarás

- Cazo
- Bol
- Varilla de batir
- Manga pastelera
- Horno

variedad recomendada



Emparedado de Hojaldre de Nocilla y toffee

Momento del día recomendado: merienda



Sugerencia del Chef

para presentar, decoramos los emparedados con azúcar glas y toffee.

Paso a paso

1) Para el toffee de nocilla, caramelizamos el azúcar en el fuego. Cuando haya alcanzado color caramelo, añadimos la nata y la Nocilla. Vertemos la mezcla en un bol y dejamos enfriar durante 4 horas en la nevera. Una vez pasado ese tiempo, con la ayuda de una varilla, batimos ligeramente el toffee hasta obtener una textura apta para trabajarla con una manga pastelera.

2) Para el hojaldre, lo cortamos en forma de láminas cuadradas, lo espolvoreamos con azúcar glas y lo cocemos en horno a 200°C. durante 18 minutos.

3) .Sobre una lámina de hojaldre, colocamos con ayuda de la manga pastelera una capa de toffee de Nocilla, y finalizamos con otra lámina de hojaldre.



Raviolis de mango y Nocilla

Momento del día recomendado: tentempié

Sugerencia del Chef

Para presentar, colocamos 3 raviolis en un plato. Decoramos con helado de vainilla y salsa de caramelo.

Paso a paso

- 1) Para los raviolis, cortamos láminas de mango muy finas con una mandolina.
- 2) Para la mousse de Nocilla, mezclamos con delicadeza la nata montada y la Nocilla.
- 3) En el centro de las láminas de mango colocamos, con la ayuda de una manga pastelera, la mousse de Nocilla y cerramos dando forma rectangular al ravioli.
- 4) Para dar brillo a los raviolis, con un pincel los untamos con jarabe de caramelo.

dificultad

50'
tiempo elaboración

Ingredientes
(para 3 piezas)

Raviolis
· 1 mango

Mousse de Nocilla
· 100 grs. de nata montada
· 200 grs. de Nocilla Original

Extras
· Jarabe de caramelo
· Helado de vainilla
· Salsa de caramelo

Necesitarás

· Mandolina
· Bol
· Cuchara
· Manga pastelera
· Pincel

variedad recomendada





dificultad

50'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 6 piezas)

Pasta Brisa

- 100 g. de azúcar glas
- 100 g. de harina
- 100 g. de polvo de almendras
- 100 g de mantequilla
- 1 huevo

Mousse de Nocilla Blanca

- 130 grs. de nata líquida
- 0,2 grs. de lavanda
- 4 hojas de gelatina
- 200 grs. de Nocilla Blanca
- 200 grs. de nata montada

Extras

- Nocilla Blanca
- Fruta de temporada
- Gelatina neutra
- Hojas de menta fresca

Necesitarás

- Bol
- Cuchara
- Moldes circulares
- Horno
- Cazo
- Manga pastelera

variedad recomendada



nocilla blanca

12



Tartaleta de Nocilla blanca con frutas y menta

Momento del día recomendado: postre

Paso a paso

1) Para la pasta brisa, mezclamos todos los ingredientes, agregando en último lugar la mantequilla (a temperatura ambiente cortada a dados) y el huevo. Reservamos la mezcla durante 2 horas en la nevera. Pasado este tiempo, introducimos la masa en los moldes circulares untados de mantequilla y enharinados. Cocemos a 170°C durante 20 minutos.

2) Para la mousse de Nocilla blanca, calentamos la nata líquida con la lavanda y dejamos reposar durante 2 horas en el fuego. Colamos la mezcla y agregamos las hojas de gelatina. Añadimos la Nocilla blanca y finalmente la nata montada. Mezclamos bien y dejamos enfriar durante 4 horas en la nevera.

3) Colocamos en el fondo de cada tartaleta, una pequeña capa de Nocilla blanca. Después, añadimos la Mousse de Nocilla con la ayuda de una manga pastelera. Por último, decoramos con frutas del tiempo ligeremente gelatinadas.



Sugerencia del Chef

Para presentar, decoramos el plato con hojas de menta natural.



Crestas de Nocilla

Momento del día recomendado: postre

Paso a paso

- 1) Extendemos la masa de empanadillas.
- 2) Con la ayuda de dos cucharas, colocamos 40 grs. de Nocilla en el centro de la masa de empanadillas y añadimos un poco de sal gruesa.
- 3) Cerramos la empanadilla haciendo pliegues con la ayuda de un tenedor.
- 4) Freímos en una sartén con aceite de girasol.



Sugerencia del Chef

Para presentar, decoramos el plato con salsa de caramelo.



dificultad



30'
tiempo elaboración

Ingredientes
(para 10 piezas)

Crestas

- 10 unidades de masa de empanadillas
- 400 grs. de Nocilla Original
- Una pizca de sal gruesa
- Aceite de girasol

Extras

- Salsa de caramelo

Necesitarás

- Cuchara
- Tenedor
- Sartén

variedad recomendada





dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 8 piezas)

Bizcho

- 6 huevos
- 170 grs. de azúcar
- 50 grs. de Nocilla Duo
- 175 grs. de harina
- 15 grs. de cacao en polvo
- 240 grs. de Nocilla blanca
- 240 grs. de Nocilla original
- Fruta de temporada
- Helado de chocolate

Necesitarás

- Bol
- Batidora
- Batidor
- Colador
- Molde de bizcho
- Horno
- Manga pastelera de boquilla lisa
- Sacabolos de helado

variedad recomendada



duo, original, blanca

12

Crema de dos Nocillas con frutas

Momento del día recomendado: desayuno



Sugerencia del Chef

Decoraremos el plato con una bola de helado de chocolate en el centro.

Paso a paso

1) Para el bizcho, batimos los huevos con el azúcar hasta que obtengamos una textura esponjosa. Añadimos la Nocilla Duo y mezclamos bien. Agregamos la harina y el cacao tamizados y mezclamos. Vertemos la masa obtenida en un molde de bizcho y cocemos en el horno a 180° durante 18 minutos.

2) Para presentar, con la ayuda de dos mangas pasteleras de boquilla lisa, creamos "tubos" entrelazados de las dos variedades de Nocilla (Original y Blanca). Colocamos pequeños trozos de bizcho de forma desordenada. Por último, añadimos trocitos de fruta pelada aleatoriamente.



nocilla

Corte Helado de Nocilla

Momento del día recomendado: postre

Sugerencia del Cheff

para presentar, colocamos un trozo de helado entre dos galletas. Lo servimos de inmediato.



Paso a paso

1) Para el helado de nocilla, calentamos la leche con el azúcar. Cuando hierva, añadimos las yemas de huevo y mezclamos bien. Después, incorporamos la Nocilla Original y batimos. Por último, dejamos enfriar la masa durante 4 horas en la nevera.

2) En caso de tener máquina de helado lo pasamos por ésta. Si no, colocamos la mezcla en un bol y lo introducimos en el congelador, removiendo cada 10 minutos hasta que adquiera la textura de helado.

Lo colocamos en un táper sobre una lámina de papel film para evitar que se pegue y lo guardamos en el congelador.

3) Para la galleta, calentamos en un cazo la mantequilla, la glucosa y el azúcar. Cuando empiece a hervir agregamos la almendra laminada. Extendemos la masa entre dos papeles siliconados, la cocemos en el horno a 160° C durante 18 minutos, la dejamos reposar y una vez fría, la rompemos en trozos irregulares.

dificultad

🕒 2 horas

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 8 piezas)

Helado de nocilla

- 500 ml. de leche
- 4 yemas de huevo
- 50 grs. de azúcar
- 220 grs. de Nocilla Original

Galleta de almendras

- 135 grs. de azúcar glas
- 100 grs. de mantequilla
- 30 grs. de glucosa
- 150 grs. de almendra laminada

Necesitarás

- Cazo
- Bol
- Batidora
- Cuchara
- Táper
- Papel film
- Papel siliconado
- Horno

variedad recomendada





Bombones de Nocilla

Momento del día recomendado: *tentempié*

Paso a paso

- 1) Fundimos el chocolate al baño maría.
- 2) Vertemos el chocolate en un molde para hacer bombones.
- 3) Damos la vuelta al molde para verter el grueso del chocolate en un bol, dejando únicamente una fina capa de chocolate en las paredes del molde. Más tarde utilizaremos este chocolate para cerrar los moldes.
- 4) Reservamos el molde de bombones en la
- nevera durante 5 minutos.
- 5) Cuando las paredes del molde están frías, con la ayuda de dos cucharas rellenamos el interior con Nocilla y sal.
- 6) Cerramos el molde con otra fina capa del chocolate.
- 7) Reservamos el molde durante 15 minutos en la nevera.
- 8) Desmoldamos con delicadeza.




Sugerencia del Chef

Presentamos los bombones sobre una bandeja en hilera.



dificultad

☑ 90'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 40 piezas)

- 300 grs. de chocolate 70% Original
- 250 grs. de Nocilla Original
- Una pizca sal

Necesitarás

- Cazo
- Molde para bombones
- Bol
- Cuchara

variedad recomendada



Milhojas de hojaldre de Nocilla

Momento del día recomendado: **postre**

Sugerencia del Chef

*Para presentar,
decoramos el plato
con salsa de naranja y
colocamos una fram-
buesa y una hoja de
menta fresca natural
sobre el mil hojas.*

Paso a paso

1) Para las láminas de chocolate, fundimos el chocolate al baño maría y extendemos sobre papel film. Cortamos en cuadrados y dejamos enfriar en la nevera.

2) Para la crema de Nocilla, hervimos la nata y la leche. Añadimos las yemas de huevo y la Nocilla Original. Batimos todo hasta que quede una mezcla homogénea. Reservamos en la nevera durante 12 horas.

3) Para la mousse de Nocilla, calentamos la nata líquida y agregamos las hojas de gelatina. Añadimos la Nocilla Blanca y finalmente la nata espumosa. Dejamos enfriar durante 4 horas en la nevera.

4) Colocamos una primera placa de chocolate, sobre ésta vertemos la crema de Nocilla Original. Luego ponemos la mousse de Nocilla Blanca y finalizamos con otra placa de chocolate.



dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 6 piezas)

Láminas de chocolate
· 200 grs. de
chocolate negro
70% cacao

Crema de Nocilla
· 125 ml.. de nata
líquida
· 125 ml. de leche
· 2 yemas de huevo
· 50 grs. de Nocilla
original

Mousse de Nocilla
· 130 ml. de nata
líquida
· 200 grs.
de Nocilla blanca
· 4 hojas de gelatina
· 200 ml. de nata
espumosa

Extras
· Salsa de naranja
· Frambuesa
· Hoja de menta

Necesitarás

· Cazo
· Papel film
· Cuchillo
· Batidora

**variedad
recomendada**



duo, original
blanca



dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 6 piezas)

- 6 plátanos
- 80 grs. de azúcar

Mouse de Nocilla

Blanca y coco

- 130 grs. de leche de coco
- 200 grs. de Nocilla Blanca
- 4 hojas de gelatina
- 200 ml. de nata espumosa

Salsa de Nocilla

- 100 grs. de Nocilla Original
- 75 ml. de leche

Necesitarás

- Cazo
- Cuchara

variedad recomendada



duo, original, blanca

12



Plátano caramelizado con mousse de Nocilla

Momento del día recomendado: **merienda**



Sugerencia del Chef

Para presentar, decoramos el plato con salsa de Nocilla Original y colocamos la mousse de Nocilla Blanca junto al plátano.

Paso a paso

1) Para la mousse de Nocilla Blanca, calentamos la leche de coco y le añadimos las hojas de gelatina, la Nocilla Blanca y finalmente la nata espumosa. Removemos con una cuchara. Reservamos en la nevera 4 horas.

2) Cortamos un plátano por la mitad, si no tenemos pala de quemar o soplete, en un cazo fundimos el azúcar y cuando adquiera un color caramelo lo vertemos sobre los plátanos.

3) Para la salsa de Nocilla, calentamos ligeramente la leche y añadimos la Nocilla Original hasta que emulsione. Dejamos que se enfríe a temperatura ambiente.



Hamburguesa de frambuesa y Nocilla

Momento del día recomendado: postre

Paso a paso

1) Para la hamburguesa, batimos las claras de huevo y el azúcar en grano hasta obtener una textura firme. Añadimos el polvo de almendras, el azúcar glas y el cacao en polvo. Introducimos la mezcla en una manga pastelera de boquilla lisa y hacemos pequeñas circunferencias. Dejamos reposar a temperatura ambiente durante 1 hora. Por último, cocemos a 140°C durante 9 minutos.

2) Para la crema de Nocilla, mezclamos las yemas de huevo con el almi-

dón. Hervimos la leche con el azúcar y añadimos la mezcla anterior. Calentamos en un cazo hasta que cuaje. Dejamos enfriar la mezcla y añadimos la Nocilla.

3) Sobre un mini-pan de hamburguesa ponemos la crema de Nocilla con ayuda de una manga pastelera. Untamos un toque de Nocilla con la ayuda de un cuchillo. Cortamos medias frambuesas y las pegamos. Por último, colocamos otro mini-pan de hamburguesa encima.

Sugerencia del Chef

Para presentar, decoramos el plato con salsa de frambuesa y salsa de chocolate, colocamos la hamburguesa a un lado. Para terminar, ponemos encima de la hamburguesa media frambuesa y un toque de papel de oro comestible.



dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 6 piezas)

Láminas de chocolate

- 2 claras de huevo
- 20 gr. de azúcar en grano
- 60 gr. de polvo de almendras
- 50 gr. de azúcar glas
- 10 gr. de cacao en polvo

Mousse de Nocilla

- 500 gr. de leche
- 25 gr. de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 40 gr. de almidón
- 180 gr. de Nocilla original

Extras

- Salsa de frambuesa
- Salsa de chocolate
- Frambuesas naturales
- Papel de oro comestible

Necesitarás

- Bol
- Batidora
- Manga pastelera de boquilla lisa
- Horno
- Batidor
- Cazo
- Cuchillo

variedad recomendada





dificultad

90'

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 6 piezas)

- 500 grs. de manzana reineta
- 150 grs. de azúcar
- 1 ramita de vainilla

Cremoso de nocilla

- 100 ml. de nata
- 100 ml. de leche
- 4 yemas de huevo
- 50 grs. de Nocilla Original
- 100 grs. de chocolate negro 70% cacao
- 1 ramita de vainilla

Salsa de Nocilla

- 100 grs. de Nocilla Original
- 75 ml. de leche

Necesitarás

- Cazo
- Cuchara

variedad recomendada



12

Tarta de manzana con crema de Nocilla

Momento del día recomendado: postre



Sugerencia del Chef

Para presentar, decoramos el plato con salsa de frambuesa.

Paso a paso

1) Para la tarta de manzana, caramelizamos el azúcar en una sartén fundiéndolo hasta que adquiera color caramelo. Lo vertemos en el molde de aluminio. Encima colocamos la vainilla partida por la mitad y la manzana cortada a gajos. Cocemos en el horno durante 35 minutos a 180° C. Cuando se haya enfriado, desmoldamos la tarta, espolvoreamos azúcar por encima y caramelizamos la superficie quemando el azúcar con una pala de quemar.

2) Para el cremoso de Nocilla, hervimos la nata y la leche. Añadimos las yemas de huevo, la Nocilla Original y el chocolate. Batimos todo hasta que quede una mezcla homogénea. Reservamos en la nevera durante 12 horas.

3) En el centro de un plato colocamos la tarta de manzana y finalizamos con una quenelle de cremoso de Nocilla. Para formar la quenelle, formamos una bola en forma almendra con la ayuda de dos cucharas.



12

Turrón de Nocilla blanca crujiente

Momento del día recomendado: **postre**

Sugerencia del Cheff

para presentar,
espolvoreamos
barquillos trocea-
dos por encima.



Paso a paso

- 1) Fundimos el chocolate blanco al baño maría, agregamos la nocilla blanca y después los barquillos troceados. Mezclamos con delicadeza.
- 2) Vertemos la mezcla en un molde de turrón y dejamos enfriar en la nevera durante 20 minutos.
- 3) Cuando esté frío, lo desmoldamos.



dificultad



20'
tiempo elaboración

Ingredientes

(para 6 piezas)

Láminas de chocolate

- 100 grs. de Nocilla Blanca
- 100 grs. de chocolate blanco
- 100 grs. de barquillos troceados

Necesitarás

- Cazo
- Cuchara
- Molde de turrón

**variedad
recomendada**



duo, original,
blanca

12



dificultad

30'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 6 piezas)

- 200 grs. de azúcar
- 70 ml. de agua
- 3 claras de huevo
- 250 grs. de Nocilla Original
- Granillo de avellana

Necesitarás

- Cazo
- Bol
- Batidora
- Cucuruchos de papel
- Palillos de bambú para brochetas

variedad recomendada



Cornete

Momento del día recomendado: tentempié

Paso a paso

- 1) Hervimos el agua con el azúcar a 120°C.
- 2) Montamos las claras de huevo hasta que se conviertan en merengue. Batimos el merengue con la mezcla anterior. Añadimos la Nocilla y batimos hasta que nos quede una mezcla homogénea.
- 3) Rellenamos los cucuruchos de papel con la mezcla obtenida. Les colocamos el palillo en el centro y los congelamos. Al día siguiente, retiramos el cucurucho de papel y rebozamos los cornetes con avellanas troceadas.



Sugerencia del Cheff

Para presentar, utilizamos como soporte un recipiente cilíndrico que los mantenga de pie.



Nubes de Nocilla

Momento del día recomendado: merienda

Paso a paso

- 1) En un cazo, calentamos el agua con el azúcar y 125 grs. de azúcar invertido.
- 2) Vertemos la mezcla sobre un bol que contenga el resto del azúcar invertido y batimos.
- 3) Agregamos las hojas de gelatina remojadas, escurridas y fundidas en el microondas durante 2 minutos a media potencia.
- 4) Volvemos a batir hasta que la mezcla adquiera la textura de merengue.
- 5) Agregamos la Nocilla y mezclamos con una cuchara.
- 6) Vertemos la mezcla sobre un plástico antiadherente colocado en una bandeja. Cubrimos con otro plástico antiadherente. Reservamos 12 horas a temperatura ambiente.
- 7) Cortamos las nubes en cuadrados de 4x4 cms.
- 8) Mezclamos el cacao en polvo con el azúcar glas y rebozamos las nubes.

Sugerencia del Cheff

aaa



dificultad



tiempo elaboración

Ingredientes (para 80 piezas)

- 120 ml. de agua
- 380 grs. de azúcar
- 175 grs. de azúcar invertido
- 30 hojas de gelatina
- 100 grs. de Nocilla Original
- 100 grs. de cacao en polvo
- 100 grs. de azúcar glas

Necesitarás

- Cazo
- Bol
- Batidora
- Cuchara
- Bandeja
- Plástico antiadherente
- Cuchillo

variedad recomendada



dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 6 piezas)

Crema de nocilla con vainilla

- 250 grs. de nata líquida
- 250 grs. de leche de coco
- 1 rama de vainilla
- 150 grs. chocolate 70%
- 150 grs. de Nocilla Duo

Velo de mandarina

- 200 ml. de zumo de mandarina
- 100 grs. de glucosa
- 20 grs. de azúcar
- 8 grs. de agar-agar
- 2 hojas de gelatina

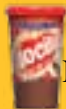
Extras

- Frambuesas
- 1 piruleta de nocilla (ver receta)

Necesitarás

- Cazo
- Batidora
- Fiambrera
- Bandeja

variedad recomendada



Nocilla Duo

12

Velo de mandarina con Nocilla

Momento del día recomendado: **merienda**



Sugerencia del Chef

para presentar, decoramos con frambuesas cortadas por la mitad y un trozo de piruleta de Nocilla.

Paso a paso

1) Para la crema de Nocilla con vainilla, hervimos la nata, la leche de coco y la rama de vainilla. Dejamos reposar durante 2 horas a temperatura ambiente. Pasado este tiempo, volvemos a hervir. Batimos la mezcla junto con el chocolate y la Nocilla. Vertemos la mezcla en una fiambrera y reservamos en la nevera durante 12 horas.

2) Para el velo de mandarina, calentamos el zumo de mandarina y la glucosa. Añadimos

el azúcar y el agar-agar. Cuando arranque a hervir añadimos las hojas de gelatina remojadas y escurridas. Vertemos este líquido en una bandeja y conservamos en la nevera.

3) Colocamos una quenelle de crema de Nocilla en el centro de un plato y alrededor colocamos el velo de mandarina. Para formar las quenelles de crema de Nocilla, formamos bolas en forma almendrada con la ayuda de dos cucharas.



nocilla

Bikini de Nocilla y mascarpone

Momento del día recomendado: **merienda**

Sugerencia del Chef

Para presentar,
cortamos en
diagonal.



Paso a paso

- 1) Untamos una lámina de pan de molde con Nocilla Original.
- 2) Untamos la otra lámina de pan de molde con queso mascarpone.
- 3) Juntamos las dos láminas de pan de molde y untamos el exterior con un poco de mantequilla.
- 4) Lo pasamos por una sartén "vuelta y vuelta" hasta que nos quede bien dorado.



dificultad



5'
tiempo elaboración

Ingredientes

(para 1 piezas)

- 2 láminas de pan de molde
- 40 grs. de Nocilla Original
- 30 grs. de queso mascarpone
- 10 grs. de mantequilla

Necesitarás

- Sartén

variedad
recomendada





dificultad



60'

Ingredientes

(para 4 postres)

Granizado de leche

- 250 ml. de leche
- 40 grs. de azúcar

Espuma de Nocilla

- 100 grs. de Nocilla Original
- 3 de claras de huevo
- 100 ml. de nata líquida

Extras

- granillo de avellanas

Necesitarás

- Tenedor
- Sifón pequeño
- Cazo
- Bol
- Vaso

variedad recomendada



Nocilla Duo

Suizo de Nocilla

Momento del día recomendado: **postre**

Paso a paso

1) Para el granizado, mezclamos la leche y el azúcar y congelamos. Una vez congelado, con la ayuda de un tenedor rallamos la leche congelada hasta obtener un granizado. Reservamos en el congelador durante 2 horas.

2) Para la espuma, hervimos la nata, le añadimos la Nocilla Original, agregamos las claras de huevo y mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea. Introducimos toda la mezcla en un sifón pequeño con dos cargas de aire. Por último, reservamos al baño maría durante 20 minutos.

3) En un vaso, vertemos la espuma de Nocilla y seguidamente el granizado de leche.



Sugerencia del Chef

Para presentar, espolvoreamos granillo de avellanas por encima del Suizo.

nocilla



Bizcocho cremoso de Nocilla

Momento del día recomendado: postre

Paso a paso

1) Para el bizcocho, fundimos el chocolate y la mantequilla. Añadimos la Nocilla, el azúcar, los huevos, la harina y la sal. Batimos hasta que nos quede una mezcla homogénea y la vertemos en una manga pastelera, reservamos en la nevera durante 1 hora.

2) Para el interior, calentamos el agua y agregamos la Nocilla. Mezclamos bien y vertemos en moldes para hacer cubitos

de hielo. Una vez congelados, desmoldamos.

3) Untamos los moldes con mantequilla y cacao en polvo, colocamos una primera capa de bizcocho, después el cubito de Nocilla congelado y finalizamos con otra capa de bizcocho.

4) Cocemos en el horno durante 8 minutos a 200° C.

Sugerencia del Cheff

Para presentar, decoramos el plato con unas pinceladas de sirope de frambuesa



dificultad

2 horas

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 10 piezas)

Bizcocho de Nocilla

- 200 grs. de chocolate negro 70% cacao
- 100 grs. de Nocilla Original
- 7 huevos
- 250 grs. de azúcar glas
- 225 grs. de mantequilla
- 125 grs. de harina de arroz
- Una pizca de sal

Bizcocho de Nocilla

- 220 grs. de Nocilla Original
- 200 ml. de agua

Extras

- Un poco de mantequilla
- Un poco de cacao en polvo
- Sirope de frambuesa

Necesitarás

- Bol
- Batidora
- Cuchara
- Moldes para cubitos de hielo
- Moldes para bizcochos individuales
- Horno
- Pincel



variedad recomendada



dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 1 pieza)

Crema de nocilla

- 250 ml. de nata líquida
- 250 ml. de leche de coco
- 2 ramas de vainilla
- 200 grs. de chocolate 70%
- 150 grs. de Nocilla Original

Carpaccio

- 3 plátanos

Extras

- Cáscara de lima rallada
- Nocilla postres

Necesitarás

- Papel film
- Rodillo
- Cuchillo
- Batidora
- Fiambrera

variedad recomendada



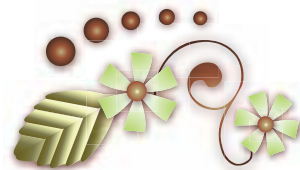
Nocilla ORIGINAL y Nocilla POSTRES

12



Carpaccio de plátano y Nocilla con vinagreta de moscada y lima

Momento del día recomendado: postre



Sugerencia del Cheff

para presentar, decoramos el carpaccio con unos puntos de Nocilla Postres y cáscara de lima rallada.

Paso a paso

1) Para la crema de Nocilla, hervimos la nata, la leche de coco y la vainilla. Dejamos reposar durante 2 horas a temperatura ambiente. Volvemos a calentar y añadimos el chocolate junto con la Nocilla. Batimos y colocamos la mezcla dentro de una fiambrera. Reservamos en la nevera durante 12 horas.

2) Para el carpaccio, colocamos los plátanos entre dos láminas de papel film y los aplastamos con la ayuda de un rodillo hasta que obtengamos una masa fina. Reservamos en el congelador durante 2 horas. Pasado este tiempo, quitamos el plástico y cortamos un rectángulo perfecto.

3) Colocamos el carpaccio en un plato y dejamos que se descongele poco a poco. En el centro colocamos una quenelle de crema Nocilla. Para formar la quenelle, formamos bolas en forma almendrada con la ayuda de dos cucharas.





Galleta crujiente con cremoso de Nocilla

Momento del día recomendado: **desayuno**

Paso a paso

- 1) Para la galleta, mezclamos todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea. Dejamos reposar durante 2 horas. Con la ayuda de un rallador, rallamos la masa obtenida sobre moldes de galleta. Cocemos en el horno a 150°C durante 18 minutos.
- 2) Para el cremoso, hervimos en un cazo la leche con la nata y el azúcar. Más tarde,

añadimos las yemas de huevo y removemos hasta alcanzar una textura cremosa y densa. Después, lo colamos encima del chocolate y la Nocilla, lo pasamos por la batidora y emulsionamos. Reservamos 12 horas en la nevera.

- 3) Sobre la galleta, colocamos una bola de cremoso de Nocilla sobre la que, a su vez, pondremos un haba de chocolate.

Sugerencia del Chef

para presentar, dibujamos en el plato círculos con sirope de chocolate.



dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 10 unidades)

Galleta

- 100 grs. de azúcar moreno
- 100 grs. de mantequilla
- 100 grs. de harina floja en polvo
- 60 grs. de almendras en polvo
- 40 grs. de avellanas en polvo
- Una pizca de sal

Cremoso de Nocilla

- 250 ml. de leche
- 250 ml. de nata
- 4 yemas de huevo
- 100 grs. de Nocilla Original
- 140 grs. chocolate 70% cacao
- 25 grs. de azúcar

Extras

- Habas de chocolate
- Sirope de chocolate

Necesitarás

- Bol
- Cuchara
- Rallador
- Termómetro
- Moldes de galleta
- Horno
- Cazo
- Batidora

variedad recomendada





dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes

(para 8 piezas)

Crepes

- 250 grs. de harina floja
- 3 huevos
- 60 grs. de azúcar
- 35 grs. de sal
- 675 grs. de leche
- 60 ml. de Gran Marnier
- 60 grs. de mantequilla

Crema de Nocilla

- 250 ml. de nata líquida
- 250 ml. de leche
- 4 yemas de huevo
- 100 grs. de Nocilla Original
- 200 grs. de chocolate 70%

Extras

- Salsa de frambuesa
- Salsa de chocolate
- Nocilla Original

Necesitarás

- Bol
- Batidora
- Sartén

variedad recomendada



12



Makis de Nocilla

Momento del día recomendado: desayuno

Paso a paso

1) Para los crepes, batimos la harina, los huevos, el azúcar, la sal y 1/3 parte de la leche. Progresivamente añadimos el resto de la leche y el licor Gran Marnier. Dejamos reposar la mezcla durante 2 horas a temperatura ambiente. Cocemos los crepes en una sartén con un poco de mantequilla. Dejamos enfriar.

2) Para la crema de Nocilla, hervimos la nata y la leche. Añadimos la yemas de huevo, la Nocilla y el chocolate. Batimos hasta que obtengamos una masa homogénea. Reservamos en la nevera durante 12 horas.

3) Rellenamos los creps con la crema de Nocilla. Los enrollamos y cortamos.



Sugerencia del Chef

Para presentar, decoramos el plato con salsa de frambuesa y salsa de chocolate. Por último, colocamos sobre los makis bolitas de crema de Nocilla.



Blinis de Nocilla y piña

Momento del día recomendado: desayuno

Sugerencia del Chef

Para presentar, untamos Nocilla Original sobre el blinis. A continuación, colocamos finas láminas de piña, fresas, pimienta rosa y por último decoramos con hojas de menta y albahaca frescas.

Paso a paso

- 1) Mezclamos las diferentes harinas y la sal.
- 2) Disolvemos la levadura en un poco de la leche y dejamos reposar durante 1 hora a temperatura ambiente. Añadimos el resto de la leche.
- 3) Juntamos las dos mezclas obtenidas y amasamos hasta obtener una masa homogénea.
- 4) Añadimos las yemas de los huevos y la Nocilla Blanca. Mezclamos manualmente.
- 5) Batimos las claras y las incorporamos a la masa con suavidad. Continuamos mezclando manualmente.
- 6) Dejamos reposar la mezcla durante 2 horas a temperatura ambiente.
- 7) Colocamos la mantequilla en la sartén, la calentamos y vertemos una pequeña cantidad de masa para formar los blinis. Los cocemos a fuego lento por las dos caras.



dificultad

60'

tiempo elaboración

Ingredientes
(para 10 piezas)

Blinis

- 80 grs. de harina integral
- 120 grs. de harina de trigo
- una pizca de sal
- 240 ml. de leche
- 15 grs. de levadura
- 2 huevos
- 75 grs. de Nocilla Blanca
- 40 grs. de mantequilla

Extras

- Nocilla Original
- Láminas de piña
- Fresas
- Pimienta rosa
- Hojas de menta fresca
- Hojas de albahaca fresca

Extras

- Habas de chocolate
- Sirope de chocolate

Necesitarás

- Bol
- Rodillo
- Batidor
- Sartén

**variedad
recomendada**



Nocilla
ORIGINAL
y Nocilla
POSTRES



dificultad



tiempo elaboración

Ingredientes

(para 8 piezas)

Crema de Nocilla

- 250 ml. de nata líquida
- 250 ml. de leche
- 4 yemas de huevo
- 100 grs. de Nocilla Original
- 100 grs. de chocolate 70%

Esponjoso de Nata

- 100 ml. de nata líquida
- 100 ml. de leche
- 75 grs. de azúcar
- Media rama de vainilla
- 4 hojas de gelatina
- 750 grs. de nata montada

Gelatina de limón

- 150 ml. de agua
- 75 grs. de azúcar
- 50 ml. zumo de limón
- 5 hojas de gelatina

Extras

- Hoja de menta fresca

Necesitarás

- Cazo
- Batidora
- Cuchara



variedad recomendada

12

La Copa de Nocilla

Momento del día recomendado: postre



Sugerencia del Cheff

Para presentar, decoramos con una hoja de menta fresca.

Paso a paso

1) Para la crema de Nocilla, hervimos la nata y la leche. Añadimos las yemas de huevo. Por último, añadimos la Nocilla y el chocolate. Batimos hasta obtener una mezcla homogénea y reservamos en la nevera durante 12 horas.

2) Para el esponjoso de nata, calentamos la nata líquida, la leche, el azúcar y la vainilla. Dejamos reposar la mezcla durante 1 hora a temperatura ambiente. Volvemos a calentar ligeramente y añadimos las hojas de gelatina hasta que se fundan. Por último, añadimos la nata montada.

3) Para la gelatina de limón, hervimos el agua con el azúcar y el zumo de limón. Por último, agregamos las hojas de gelatina hasta que se fundan. Dejamos reposar hasta que alcance temperatura ambiente.

4) Presentamos en un vaso. Vertemos en primer lugar la crema de Nocilla, dejamos enfriar durante 1 hora. Colocamos encima el esponjoso de nata y volvemos a dejar enfriar durante 1 hora. Finalmente, añadimos la gelatina de limón.

