



Recetas con:
Conservas

Perelló®

Producers and Exporters
Chile

Índice



RECETAS CON: CASTAÑAS EN ALMÍBAR PERELLÓ

- 4 Castañas a la Crema
- 4 Castañas con Salsa de Chocolate
- 4 Crema de Limón con Castañas
- 4 Copa de Helado con Bombones y Salsa de Castaña
- 5 Copón de Merengue Castañas



RECETAS CON: CEREZAS SIN CAROZO PERELLÓ

- 5 Bowl de Cerezas al Jugo con Fruta Fresca
- 5 Paletas de Cerezas con Chocolates y Almendras
- 5 Bombones de Cerezas
- 6 Mousse de Cereza



RECETAS CON: COCKTAIL DE FRUTAS PERELLÓ

- 6 Macedonia con Yogurt Natural y Granola
- 6 Gelatina Tropical
- 6 Torta Entretenida



RECETAS CON: DURAZNOS MITADES PERELLÓ

- 7 Duraznos con Crema
- 7 Bowl de Duraznos al Jugo con Fruta Fresca
- 7 Duraznos Flambeados con Helado de Vainilla
- 7 Mote con Duraznos
- 8 Kuchen de Durazno



RECETAS CON: DURAZNOS EN CUBITOS PERELLÓ

- 8 Trifle de Durazno
- 8 Panna Cotta de Durazno
- 9 Pie de Durazno
- 9 Brazo de Reina de Durazno y Frambuesa



RECETAS CON: FRAMBUESAS AL JUGO PERELLÓ

- 9 Smoothie de Frambuesa
- 10 Panna Cotta de Chocolate Blanco y Frambuesa
- 10 Crema de Frambuesa y Limón
- 10 Helado de Frambuesa Jengibre
- 10 Torta de Chocolate con Crema de Frambuesa



RECETAS CON: FRUTILLAS AL JUGO PERELLÓ

- 11 Clery de Frutilla
- 11 Bowl de Frutillas al Jugo con Fruta Fresca
- 11 Babaroise de Frutilla
- 11 Niditos de Merengue con Frutillas
- 12 Postre de Yogurt con Frutillas



RECETAS CON: PERAS AL JUGO PERELLÓ

- 12 Bowl de Peras al Jugo con Fruta Fresca
- 12 Peras al Vino Tinto
- 12 Peras Rellenas con Queso y Nueces Pecanas
- 13 Quequitos de Pera
- 13 Creme Bruleé de Peras
- 13 Helado de Peras al Vino Tinto
- 13 Tarta de Pera con Crema de Almendra



RECETAS CON: ACEITUNAS NEGRAS PERELLÓ

- 14 Aceitunas Marinadas
- 14 Mantequilla con Aceitunas
- 14 Tapenade de Aceitunas
- 14 Lactonesa de Aceitunas
- 15 Tomates Cherry Rellenos con Dip de Aceitunas
- 15 Palitos de Aceite de Oliva y Aceitunas al Romero



RECETAS CON: ARVEJITAS ESPECIALES PERELLÓ

- 15 Hummus de Arvejas con Albahaca
- 16 Arvejas con Salsa Blanca
- 16 Arvejas a la Mantequilla
- 16 Crema de Arvejas
- 16 Puré de Arvejas
- 17 Quiche de Arvejas



RECETAS CON: CHOCLOS DESGRANADOS PERELLÓ

- 17 Pan Pita Grillada
- 17 Croquetas de Choclo
- 18 Rollitos de Tortilla de Maíz
- 18 Empanaditas de Choclo - Queso
- 18 Pascualina de Choclo - Cebolla



RECETAS CON: CHOCLOS TAJADAS PERELLÓ

- 18 Choclo con Queso Fundido y Orégano Fresco
- 19 Choclo con Mantequilla a las Finas Hierbas
- 19 Cazuela de Ave



RECETAS CON: PIMIENTOS MORRONES PERELLÓ

- 19 Hummus de Pimiento Morrón
- 20 Queso Crema con Mermelada de Pimiento Morrón
- 20 Lactonesa de Pimiento
- 20 Pasta Fresca con Salsa de Pimiento Morrón
- 20 Tronco de Queso y Pimiento Morrón

Perelló®



RECETAS CON: POROTITOS VERDES REBANADOS PERELLÓ

- 21 Tortilla de Porotitos Verdes
- 21 Porotitos Verdes a la Crema
- 21 Croquetas de Porotitos Verdes
- 21 Tronco de Papa Relleno con Porotitos Verdes
- 22 Quiche de Porotitos Verdes



RECETAS CON: CREMA DE CASTAÑAS PERELLÓ

- 22 Trufas de Castaña
- 22 Mousse de Castaña
- 23 Tiramisú de Castaña
- 23 Cheesecake de Castaña
- 23 Tronco de Castaña con Crema de Chocolate
- 24 Pie de Castaña
- 24 Brazo de Ángel con Castaña
- 24 Helado de Castaña



RECETAS CON: PURÉ DE MANZANA PERELLÓ

- 25 Banda de Manzanas
- 25 Pastelitos de Hoja de Manzana
- 25 Tartaleta de Manzana
- 26 Pie de Manzana



RECETAS CON: PATÉ DE FOIE PERELLÓ

- 26 Crostini a las Finas hierbas con Paté de Foie
- 26 Crostini con Queso, paté de Foie y Dulce de Membrillo
- 26 Tronco de Paté de Foie con pistachos y finas hierbas
- 27 Trufa de Paté de Foie con Frutos Secos



RECETAS CON: PATÉ DE TERNERA PERELLÓ

- 27 Galletas de Paté de Ternera y Alcaparras
- 27 Baguette Rellena con Paté de Ternera
- 27 Crostini con Paté de Ternera y Cebolla Caramelizada
- 28 Empanaditas de Paté de Ternera



RECETAS CON: CEREZAS MARRASQUINO ROJAS PERELLÓ

- 28 Espumante con Marrasquino
- 28 Torta Helada de Marrasquino
- 28 Shots de Selva Negra
- 29 Bocado de Chocolate con Marrasquino
- 29 Rosca de Reyes con Marrasquino



RECETAS CON: CEREZAS MARRASQUINO VERDES PERELLÓ

- 29 Mojito
- 30 Bombón de Menta con Marrasquino
- 30 Quequitos Navideños



RECETAS CON: DULCE DE MEMBRILLO PERELLÓ

- 30 Crostini con Dulce de Membrillo
- 31 Alfajores de Mazapán con Dulce de Membrillo
- 31 Brochetas de Dulce de Membrillo con Queso
- 31 Pastelitos de Hoja con Dulce de Membrillo
- 31 Cannoli con Dulce de Membrillo
- 32 Kuchen con el Centro de Membrillo
- 32 Berlines con Dulce de Membrillo



RECETAS CON: MERMELADAS BILAMINADAS PERELLÓ

- 32 Panqueques con Mermelada
- 33 Waffles con Mermelada
- 33 Scones con Mermelada
- 33 Galletas Linz
- 33 Queque de Yogurt con Mermelada
- 34 Muffins Rellenos con Mermelada
- 34 Berlines con Mermeladas
- 34 Donas Rellenas de Mermelada



RECETAS CON: MERMELADAS STANDARD Y 5 ESTRELLAS PERELLÓ

- 35 Tartaleta con Mermelada y Berries
- 35 Kuchen con Mermelada y Crema Pastelera
- 35 Sobrecitos de Hoja con Mermelada
- 36 Torta de Panqueque con Mermelada



RECETAS CON: RELLENOS PERELLÓ

- 36 Tarta de Hoja con Frambuesa
- 36 Linzer Torte
- 37 Streusel Kuchen
- 37 Strudel de Manzana

1

Recetas con: Castañas en Almíbar Perelló



CASTAÑAS A LA CREMA



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
5 min

INGREDIENTES

- 2 latas de castañas en almíbar Perelló (500 grs c/u).
- 400 ml de crema de leche.
- 40 grs de azúcar flor.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- Cerezas marrasquino rojas Perelló (a gusto).

PREPARACIÓN

- Batir la crema junto con el azúcar y esencia de vainilla a una velocidad media por 3 minutos hasta lograr la consistencia deseada.
- En un recipiente servir una porción de castañas e incorporar del mismo almíbar.
- Decorar con crema chantilly y marrasquino.



CASTAÑAS CON SALSA DE CHOCOLATE



Dificultad
Básica



Porciones
16



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 2 latas de castañas en almíbar Perelló (500 grs c/u).
- 400 ml de crema de leche.
- 100 grs de chocolate bitter (amargo).
- 20 ml de Frangelico.

PREPARACIÓN

- Para preparar la salsa, calentar la crema de leche sin que hierva, incorporar la cobertura previamente picada y mezclar muy bien.
- Revolver constantemente a fuego bajo hasta alcanzar la textura de salsa, una vez lista, retirar del fuego dejar entibiar y aromatizar con licor.
- Montar en un pocillo las castañas con su propio almíbar y decorar con salsa de chocolate.

CREMA DE LIMÓN CON CASTAÑAS



Dificultad
Básica



Porciones
10 - 12



Preparación
10 min

INGREDIENTES

- 1 paquete de galletas maría.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 10 cucharadas de almíbar de castaña.
- 2 latas de leche condensada.
- ¾ taza de jugo de limón.
- 3 yogurt natural.
- 2 latas de castañas en almíbar Perelló (500 grs c/u).

PREPARACIÓN

- Moler las galletas, agregar la mantequilla derretida y almíbar para que pegue e incorporar la mezcla a las copas o recipientes como base.
- Mezclar la leche condensada, jugo de limón y yogurt hasta obtener una textura homogénea.
- Agregar las castañas previamente picadas a la mezcla y cubrir la base de galletas hasta ¾ del borde. Refrigerar 20 minutos.
- Batir las claras con azúcar granulada hasta que estén bien firmes, después incorporar azúcar flor con movimientos envolventes.
- Decorar los postres con merengue y castañas picadas.



DECORACIÓN

- 2 claras.
- 100 grs de azúcar granulada.
- 25 grs de azúcar flor.

COPA DE HELADO CON BOMBONES Y SALSA DE CASTAÑA



Dificultad
Básica



Porciones
8



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 2 L de helado.
- 2 latas de castañas en almíbar Perelló (500 grs c/u).
- 250 grs de chocolate blanco o negro.
- Almíbar de castaña.

PREPARACIÓN

- Retirar las castañas del envase, separar las castañas del almíbar y reservar.
- Derretir el chocolate, una vez listo enchocolatar las castañas una a una y dejarlas reposar sobre papel mantequilla por 5 minutos hasta que el chocolate esté frío.
- Servir el helado en los pocillos, decorar con bombones de castañas y agregar almíbar como salsa.

COPÓN DE MERENGUE CASTAÑAS



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 400 grs de merenguitos secos.
- 600 ml de crema de leche.
- 60 grs de azúcar flor.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- 2 latas de castañas en almíbar Perelló (500 grs c/u).
- 1 taza de almíbar de castaña.
- 200 grs de chocolate picado.
- 60 grs de nueces.

PREPARACIÓN

- Batir la crema de leche con ayuda de una batidora junto al azúcar y esencia de vainilla a una velocidad media por 4 minutos hasta conseguir la textura deseada.
- Poner una capa de merenguitos secos en el copón como base, luego una capa de crema chantilly, castañas en trozos y un poco de almíbar. Esta secuencia se repite 2 o 3 veces hasta alcanzar la altura deseada.
- Para finalizar incorporar almíbar, nueces picadas y chocolate.



2

Recetas con: Cerezas Sin Carozo Perelló



BOWL DE CEREZAS AL JUGO CON FRUTA FRESCA



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 2 latas de cerezas sin carozo Perelló (580 grs c/u).
- 1 lata de duraznos en mitades Perelló (580 grs).
- 2 manzanas verdes.
- 2 plátanos.
- 1 taza de piña fresca.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de cerezas y duraznos, verter la fruta junto al almíbar en un recipiente de vidrio.
- Luego, pelar la fruta fresca y cortarla en trozos medianos todos del mismo tamaño, añadir la fruta al bowl, mezclar bien y refrigerar mínimo por 1 hora.
- Servir en pocillos y decorar con crema chantilly.

DECORACIÓN

- Crema chantilly

PALETAS DE CEREZA CON CHOCOLATE Y ALMEDRAS



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
10 min

INGREDIENTES

- 2 latas de cerezas sin carozo Perelló (580 grs c/u).
- 100 ml de almíbar de cerezas.
- 40 grs de miel.
- 6 yogurt natural.
- 4 plátanos.
- 1 cucharadita de esencia de almendra.
- 300 grs de almendras.
- 400 grs de chocolate de leche.

PREPARACIÓN

- Retirar las cerezas de la lata separándolas del líquido.
- Juntar $\frac{3}{4}$ de las cerezas, plátano, miel, almíbar y yogurt en un recipiente y moler con ayuda de una minipimer hasta conseguir la mezcla cremosa y homogénea.
- Incorporar la esencia de almendra y las cerezas restantes como garnitura, una vez listo disponer la mezcla en los moldes de paleta y llevar al freezer por mínimo 5 hrs.
- Derretir el chocolate, sumergir las paletas hasta la mitad y pasarlas por almendras picadas.



BOMBONES DE CEREZA



Dificultad
Básica



Porciones
16 (porción: 3unid.)



Preparación
20 min



INGREDIENTES

- 2 latas de cerezas sin carozo Perelló (580 grs c/u).
- 300 grs de queso crema.
- 200 grs de chocolate blanco.
- Gotitas de jugo de limón.
- 400 grs de chocolate bitter.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de cerezas, separarlas del almíbar y reservar.
- Con una minipimer moler las cerezas e incorporarlas al queso crema previamente cremado con el jugo de limón, luego agregarle el chocolate blanco derretido, mezclar muy bien y refrigerar la mezcla 30 minutos.
- Retirar del refrigerador, formar pelotitas y bañarlas en chocolate bitter, dejar que se sequen sobre una bandeja con papel mantequilla.

MOUSSE DE CEREZA



Dificultad
Media



Porciones
12



Preparación
25 min

INGREDIENTES

- 2 latas de cerezas sin carozo Perelló (580 grs c/u).
- 200 ml de almíbar de cerezas.
- ½ limón.
- 5 hojas de colapez.
- 50 grs de azúcar granulada.
- 2 claras.
- 200 grs de queso crema.
- Crema chantilly.

PREPARACIÓN

- Reservar algunas cerezas para decorar.
- Llevar al fuego el resto de las cerezas con almíbar y jugo de limón, dejar reducir por 5 minutos removiendo de vez en cuando. Una vez listo moler con ayuda de una licuadora y tamizar, separando el líquido de la pulpa.
- Una vez que obtengo solo el líquido lo reservo en un bowl, para que baje la temperatura e incorporar las hojas de colapez (previamente hidratadas).
- Con ayuda de una batidora batir claras a nieve y agregarle el azúcar para obtener un merengue firme.
- En otro bowl batir el queso crema hasta obtener una mezcla homogénea, luego verter la mezcla de las cerezas poco a poco batiendo constantemente. Una vez listo se le agrega el merengue con ayuda de una espátula con movimientos envolventes.
- Disponer la mezcla en pocillos o shots individuales, refrigerar mínimo 5 horas.
- Decorar con crema y cerezas a gusto.



3

Recetas con: Cocktail de Frutas Perelló



MACEDONIA CON YOGURT NATURAL Y GRANOLA



Dificultad
Básica



Porciones
8



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 2 latas de cocktail de frutas Perelló (580 grs c/u).
- 6 yogurt natural.
- 2,5 tazas de granola.

PREPARACIÓN

- En un vaso agregar una capa de yogurt, luego incorporar una capa del cocktail y granola, repetir el mismo procedimiento dos veces.

GELATINA TROPICAL



Dificultad
Básica



Porciones
20 pequeñas



Preparación
5 min

INGREDIENTES

- 2 latas de cocktail de frutas Perelló (580 grs c/u).
- 4 cajas de gelatina.
- Agua.

PREPARACIÓN

- Preparar la gelatina en el bowl siguiendo las indicaciones del envase, el agua fría se debe reemplazar por el almíbar del cocktail de frutas y si este no es suficiente se incorpora agua fría. Enseguida verter el cocktail de frutas y mezclar bien.
- Disponer en un molde de silicona o en pocillos individuales refrigerar mínimo 5 horas.



TORTA ENTRETENIDA



Dificultad
Básica



Porciones
8



Preparación
15 min



INGREDIENTES

- 400 grs de galletas de champaña.
- 400 ml de crema de leche.
- 40 grs de azúcar flor.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 2 latas de cocktail de frutas Perelló (580 grs c/u).
- 1 taza de almíbar de cocktail de frutas.

PREPARACIÓN

- Disponer en cada plato 3 galletas una al lado de la otra, con ayuda de una brocha humedecerlas con el almíbar del cocktail de frutas.
- Batir la crema junto al azúcar y esencia de vainilla a una velocidad media por 3 minutos, hasta alcanzar la textura deseada.
- Con ayuda de una manga desechable hacer rositas de crema sobre la base de galletas y agregar la fruta sobre esta y volver a repetir el mismo procedimiento.

4 Recetas con: Duraznos Mitades Perelló



DURAZNOS CON CREMA

INGREDIENTES

- 2 latas de duraznos en mitades Perelló (580 grs c/u).
- 300 ml de crema de leche.
- 30 grs. de azúcar flor.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- Cerezas marrasquino rojas Perelló.

PREPARACIÓN

- Disponer duraznos con su propio almíbar en los pocillos.
- Con ayuda de una batidora; batir la crema junto al azúcar flor y esencia de vainilla a una velocidad constante por 3 minutos hasta alcanzar la textura deseada.
- Para finalizar con una manga decorar con crema y marrasquino.

Dificultad Básica Porciones 8 Preparación 5 min



BOWL DE DURAZNOS AL JUGO CON FRUTA FRESCA



INGREDIENTES

- 2 latas de duraznos mitades Perelló (580 grs. c/u).
- 1 lata de frutillas Perelló (580 grs).
- 2 manzanas verdes.
- 2 plátanos.
- 1 taza de piña fresca.

DECORACIÓN

- Crema chantilly.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de duraznos y frutillas, verter la fruta junto al almíbar en un recipiente de vidrio.
- Luego, pelar la fruta fresca y cortarla en trozos medianos todos del mismo tamaño, añadir la fruta al bowl, mezclar bien y refrigerar por 1 hora mínimo.
- Servir en pocillos y decorar con crema chantilly.

Dificultad Básica Porciones 12 Preparación 5 min

DURAZNOS FLAMBEADOS CON HELADO DE VAINILLA

INGREDIENTES

- 2 latas de duraznos en mitades Perelló (580 grs c/u).
- 50 ml de almíbar de duraznos.
- 70 grs de azúcar granulada.
- 250 ml de jugo de naranja natural.
- 60 ml de Grand Marnier.
- Cerezas marrasquino rojas Perelló.
- 800 ml de helado de vainilla.

PREPARACIÓN

- Incorporar azúcar al sartén y esparcir para caramelizar homogéneamente.
- Logrado el punto, agregar jugo de naranja junto al almíbar y esperar que vuelva a tomar temperatura y punto de salsa.
- Incorporar los duraznos en mitades y dejar que se aromaticen.
- Flambear con Grand Marnier.
- Para finalizar en un plato o pocillo montar bolitas de helado y servir los duraznos con salsa y marrasquinos.

Dificultad Básica Porciones 8 - 10 Preparación 10 min



MOTE CON DURAZNOS



INGREDIENTES

- 500 grs de mote.
- 2.000 ml de agua.
- Pizca de canela.
- 1 naranja.
- Pizca de clavo de olor.
- 2 latas de duraznos en mitades Perelló (580 grs c/u).

PREPARACIÓN

- Cocer el mote con la canela, clavo de olor y cáscara de naranja.
* Lo ideal es que el mote esté remojado del día anterior.
- Una vez listo dejar enfriar y agregar los duraznos en mitades junto al almíbar y luego refrigerar mínimo 2 horas antes de servir.

Dificultad Básica Porciones 10 Preparación 15 min

KUCHEN DE DURAZNO

Dificultad **Media** Porciones **12** Preparación **30 min**

INGREDIENTES BASE

- 125 grs de mantequilla.
- 50 grs de azúcar flor.
- 65 grs de azúcar granulada.
- 1 yema.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 1 limón.
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.

RELLENO

- 2 latas de duraznos en mitades Perelló (580 grs c/u).
- 1 bolsa de mermelada de durazno Perelló (250 grs).
- 270 ml de crema de leche.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

PREPARACIÓN

- Cremar mantequilla junto al azúcar granulada y flor, incorporar los huevos uno a uno, la esencia de vainilla y el zeste de limón.
- En un bowl cernir la harina junto al polvo de hornear y unir a la mezcla anterior con movimientos envolventes.
- Una vez lista la masa disponerla en un molde previamente enmantequillado, cubriendo muy bien la base y dejando un borde de al menos 3 cm de altura.
- Agregar una capa de mermelada y enseguida los duraznos en mitades cubriendo toda la superficie.
- Luego batir la crema con los huevos y esencia de vainilla para cubrir los duraznos, hornear a 180°C por 45 minutos.



5 Recetas con: Duraznos en Cubitos Perelló



TRIFLE DE DURAZNO

Dificultad **Básica** Porciones **12** Preparación **5 min**



INGREDIENTES

- 300 grs granola / mix frutos secos.
- 300 ml de crema de leche.
- 30 grs de azúcar flor.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- 1 lata de duraznos en cubitos Perelló (580 grs).

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una batidora batir la crema junto al azúcar y esencia de vainilla a una velocidad constante por 3 minutos hasta conseguir la textura deseada.
- En un shot agregar granola como base, almíbar, crema y duraznos en cubitos.

PANNA COTTA DE DURAZNO

Dificultad **Básica** Porciones **12** Preparación **10 min**

INGREDIENTES BASE

- 600 ml de crema de leche.
- 300 ml de leche.
- 100 ml de almíbar de durazno.
- 2 latas de duraznos en cubitos Perelló (580 grs c/u).
- 10 hojas de colapez.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- 2 limones.
- Hojas de menta.

RELLENO

- ½ taza de almíbar.
- 1 taza de jugo de naranja.
- 2 cucharaditas de maicena.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una minipimer moler ¾ de los duraznos y reservar.
- En una olla calentar la crema, leche y almíbar, luego incorporar la esencia de vainilla, cáscara de limón y la pulpa de durazno previamente elaborada.
- Una vez que comienza a hervir se retira del fuego y se le incorporan las hojas de colapez previamente hidratadas y derretidas, mezclar bien.
- Montar en vasitos y refrigerar por 2 horas.
- Para elaborar la salsa, disolver la maicena con la mitad del jugo de naranja.
- En una olla se calienta la otra parte del jugo de naranja junto al almíbar, cuando comienza a hervir se le agrega la maicena disuelta y se revuelve de forma constante hasta alcanzar la textura deseada, enfriar y reservar.
- Decorar la panna cotta con la salsa de naranja, duraznos en cubitos y hojitas de menta.



PIE DE DURAZNO

INGREDIENTES BASE

- 350 grs de galletas de vino.
- 2 cucharadas de mantequilla.

RELLENO

- 2 latas de duraznos en cubitos Perelló (580 grs c/u).
- 210 grs de queso crema.
- 100 ml de crema de leche.
- 4 hojas de colapez.
- 50 ml de almíbar de durazno.

MERENGUE

- 2 claras.
- 100 grs de azúcar granulada.
- 20 grs de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Moler las galletas agregar la mantequilla derretida y juntar bien, cubrir el molde y hornear por 10 minutos a 180°C.
- Con ayuda de una minipimer moler 1 tarro de duraznos y unir al queso crema hasta formar una mezcla homogénea.
- Hidratar las hojas de colapez y derretirlo a baño maría o microondas.
- Calentar por dos minutos el almíbar, no debe superar los 50°C para incorporar las hojas de colapez.
- Con una batidora batir la mezcla del queso con los duraznos a una velocidad media, comenzar a añadir en forma de hilo el almíbar con la colapez. Batir hasta obtener una crema lisa y homogénea para incorporar la crema semi batida.
- Agregar la mezcla sobre la base de galletas, cubrir hasta $\frac{3}{4}$ del borde y refrigerar por 30 minutos.
- Agregar duraznos en toda la superficie.
- Realizar un merengue y cubrir el pie de durazno.



Dificultad
Media



Porciones
10



Preparación
30 min



BRAZO DE REINA DE DURAZNO Y FRAMBUESA



INGREDIENTES BIZCOCHO

- 5 huevos.
- 125 grs de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 125 grs de azúcar granulada.

RELLENO

- 1 lata de duraznos en cubitos Perelló (580 grs).
- 1 lata de frambuesas al jugo Perelló (430 grs).
- 1 bolsa de mermelada de durazno Perelló (250 grs).
- 250 ml de crema de leche.
- 25 grs de azúcar flor.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 15 ml de almíbar de frambuesa.
- 15 ml de almíbar de durazno.

DECORACIÓN

- 50 grs de chocolate picado.
- Duraznos en cubitos.

PREPARACIÓN

- Para el bizcocho se deben batir las yemas junto a la mitad del azúcar a rubans.
- Luego se baten las claras a nieve junto a la otra mitad de azúcar, una vez lista se une con la mezcla de las yemas con movimientos envolventes.
- Rápidamente cernir la harina junto al polvo de hornear e incorporarlo a la mezcla con movimientos suaves.
- Con ayuda de una espátula disponer el bizcocho sobre una lata con papel mantequilla y hornear por 5 a 10 minutos a 200°C.
- Batir la crema junto al azúcar y esencia de vainilla a una velocidad constante por 4 minutos hasta alcanzar la textura deseada y reservar.
- Una vez listo el bizcocho voltearlo sobre un mesón con un papel limpio en la superficie y retirar con cuidado el otro papel.
- Con una brocha humedecer el bizcocho con almíbar y luego agregar una capa delgada de mermelada, enseguida incorporar crema y para terminar los duraznos en cubitos y frambuesas.
- Finalmente, con ayuda del papel ir enrollando de forma pareja el brazo de reina, una vez listo recortar los bordes para emparejar, cubrir con crema chantilly y decorar con chocolate y duraznos.



Dificultad
Media



Porciones
10



Preparación
30 min

6

Recetas con: Frambuesas al Jugo Perelló



SMOOTHIE DE FRAMBUESA

INGREDIENTES

- 4 plátanos pequeños.
- 4 latas de frambuesas al jugo Perelló (430 grs c/u).
- 800 ml de leche.
- 100 ml de almíbar de frambuesa.
- 200 ml de jugo de naranja sin azúcar.
- Hojas de menta.

PREPARACIÓN

- Disponer todos los ingredientes en una licuadora y batir hasta que la mezcla esté espumosa.
- Servir en un vaso y decorar con frambuesas y hojitas de menta.



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
5 min



PANNA COTTA DE CHOCOLATE BLANCO Y FRAMBUESAS



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
10 min

INGREDIENTES

- 200 grs de chocolate blanco.
- 400 ml de crema de leche.
- 6 hojas de colapez.
- 2 latas de frambuesas al jugo Perelló (430 grs c/u).
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- 500 ml de leche.
- Hojitas de menta.

PREPARACIÓN

- En una olla calentar la crema y la leche junto a la esencia de vainilla, cuando comienza a hervir se retira del fuego y se le agregan las hojas de colapez previamente hidratadas.
- Incorporar el chocolate blanco picado y revolver hasta que la mezcla esté lisa y sin ningún grumo, luego verter en vasitos y refrigerar por unos minutos.
- Para el geleé, calentar el almíbar retirar del fuego e incorporar el colapez previamente hidratado y montar sobre la panna cotta una capa delgada y decorar con frambuesas.
- Refrigerar por 2 horas.



GELEÉ DE FRAMBUESA

- 200 ml de almíbar de frambuesa.
- 4 hojas de colapez.

CREMA DE FRAMBUESA Y LIMÓN



Dificultad
Básica



Porciones
8



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 100 grs galletas maría.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de leche evaporada.
- 2 latas de frambuesas al jugo Perelló (430 grs c/u).
- 1 limón.
- 80 ml de almíbar de frambuesa.
- Jengibre.
- Crema chantilly.

PREPARACIÓN

- Moler las galletas muy bien y agregarle 30 ml de almíbar para que pegue.
- Batir la leche condensada con una lata de frambuesas, 50 ml de almíbar, jugo de un limón y jengibre rallado a gusto.
- Luego con una batidora batir la leche evaporada previamente refrigerada hasta que doble su tamaño, juntar ambas mezclas.
- Disponer en shot o copa, una cucharada de galletas como base y presionar formando la primera capa, luego agregar la crema de frambuesa y para finalizar crema chantilly con frambuesas.

HELADO DE FRAMBUESA JENGIBRE



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
20 min

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada.
- 250 ml de crema de leche.
- 2 latas de frambuesas al jugo Perelló (430 grs c/u).
- Jengibre.
- 60 ml de almíbar de frambuesa.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una minipimer moler las frambuesas junto con el almíbar, filtrar y reservar.
- Batir la crema de leche y añadir la leche condensada.
- Agregar las frambuesas a la crema, junto al jengibre e incorporar muy bien.
- Verter la mezcla en un molde grande o individual y llevar al freezer mínimo cinco horas.



TORTA DE CHOCOLATE CON CREMA DE FRAMBUESA



Dificultad
Media



Porciones
12



Preparación
30 min



INGREDIENTES BIZCOCHO

- 200 grs de mantequilla.
- 100 grs de chocolate bitter.
- 4 huevos.
- 240 grs de azúcar granulada.
- 90 grs de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 100 grs de nueces picadas.

CREMA

- 150 grs de queso crema.
- 200 ml de crema de leche.
- 30 grs de azúcar flor.
- 1 bolsa de mermelada de frambuesa Perelló (250 grs).
- 3 latas de frambuesa al jugo Perelló (430 grs c/u).

PREPARACIÓN

- Cremar la mantequilla y agregarle el chocolate previamente derretido en forma de hilo, batiendo constantemente hasta integrar todo.
- Luego batir los huevos con el azúcar e incorporarlo a la mezcla anterior.
- Tamizar la harina junto al polvo de hornear, agregar las nueces picadas y juntar todo con movimientos envolventes.
- Disponer en un molde forrado con papel mantequilla, hornear a 160°C por 35 – 40 minutos.
- Una vez listo enfriar y retirar del molde, dividir en 2 o 3 capas a gusto y reservar.
- Para la crema se debe batir el queso junto con la crema de leche y azúcar a una velocidad constante hasta que la crema esté lisa para agregar las frambuesas. Volver a batir para incorporar todo.
- Disponer una capa de bizcocho sobre una superficie, con ayuda de una brocha humedecer el bizcocho con el almíbar de las frambuesas, agregar una capa de mermelada y luego la crema. Esto se repite 2 o 3 veces dependiendo de la cantidad de capas, siempre la última capa debe llevar crema y frambuesas.

7 Recetas con: Frutillas al Jugo Perelló



CLERY DE FRUTILLA

INGREDIENTES

- 1,5 L de vino blanco.
- 2 latas de frutillas al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 200 ml de almíbar.

PREPARACIÓN

- Retirar las frutillas de la lata y picarlas.
- Verter el vino a un jarro y agregarle las frutillas picadas junto con el almíbar, refrigerar y servir bien helado.



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
5 min



BOWL DE FRUTILLAS AL JUGO CON FRUTA FRESCA



INGREDIENTES

- 2 latas de frutillas al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 1 lata de cocktail de frutas Perelló (580 grs).
- 2 manzanas verdes.
- 2 plátanos.
- 1 taza de piña fresca.

DECORACIÓN

- Crema chantilly (opcional).

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de frutillas y de cocktail de frutas, verter la fruta junto con el almíbar en una fuente de vidrio.
- Luego, pelar la fruta fresca y cortarla en trozos medianos todos del mismo tamaño, añadir la fruta al bowl. Mezclar bien y refrigerar mínimo 1 hora.
- Servir en pocillos y decorar con crema chantilly.



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
5 min

BABAROSE DE FRUTILLA

INGREDIENTES

- 2 latas de leche evaporada.
- 2 latas de frutillas al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 2 cajas de gelatina de frutilla.
- Agua.
- Almíbar de frutilla.
- Crema chantilly.

PREPARACIÓN

- Moler 180 grs de frutillas con ayuda de una licuadora.
- En un bowl, preparar la gelatina con la mitad del líquido indicado, el agua fría se debe reemplazar por almíbar de frutilla.
- Batir la leche evaporada (previamente refrigerada) hasta que doble su tamaño y esté espumosa, una vez lista incorporar la gelatina en forma de hilo sin dejar de batir hasta incorporar toda la mezcla.
- Agregar la pulpa de frutilla y mezclar bien hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Montar en copas individuales o copón, refrigerar y decorar con crema chantilly y frutillas.



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
10 min



NIDITOS DE MERENGUE CON FRUTILLA



INGREDIENTES MERENGUE

- 2 claras.
- ½ taza de azúcar granulada.
- ¼ de taza de azúcar flor.

RELLENO

- 200 ml crema de leche.
- 20 grs de azúcar flor.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 2 latas de frutillas al jugo Perelló (580 grs c/u).
- Hojas de menta.

PREPARACIÓN

- Batir las claras junto al azúcar hasta formar un merengue firme, luego incorporar azúcar flor con movimientos envolventes.
- Preparar una lata con papel mantequilla o lámina de silicona, con ayuda de una manga desechable formar los niditos de merengue y hornear a 180°C por 15 minutos.
- Con ayuda de una batidora, batir la crema junto al azúcar y esencia de vainilla a una velocidad media por 3 minutos hasta alcanzar la textura deseada.
- Una vez que los niditos ya están fríos, rellenarlos con crema chantilly, frutillas y decorar con hojitas de menta.



Dificultad
Media



Porciones
10



Preparación
15 min

POSTRE DE YOGURT CON FRUTILLAS

 Dificultad **Básica**  Porciones **10**  Preparación **15 min**

INGREDIENTES

- 500 ml de yogurt natural.
- 150 grs de azúcar granulada.
- 2 latas de frutillas al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 6 hojas de colapez.

DECORACIÓN

- 30 grs de frutillas al jugo Perelló.
- 100 grs de chocolate picado.
- Hojas de menta.

PREPARACIÓN

- Batir muy bien el yogurt natural con azúcar.
- Con una minipimer moler las frutillas e incorporarlas a la mezcla del yogurt.
- Hidratar y disolver las hojas de colapez, luego mezclarlo con 2 cucharadas de yogurt para integrarlo bien.
- Unir toda la mezcla e incorporar la crema semi batida con movimientos envolventes.
- Montar en vasitos, decorar con frutillas en mitades, chocolate y menta. Refrigerar por tres horas.



8 Recetas con: Peras al Jugo Perelló



BOWL DE PERAS AL JUGO CON FRUTA FRESCA

 Dificultad **Básica**  Porciones **12**  Preparación **5 min**



INGREDIENTES

- 2 latas de peras mitades al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 1 lata de frutillas al jugo Perelló (580 grs).
- 2 manzanas verdes.
- 2 plátanos.
- 1 taza de piña fresca.

DECORACIÓN

- Crema chantilly (opcional).

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de peras y de frutillas, verter la fruta junto con el almíbar en una fuente de vidrio.
- Luego, pelar la fruta fresca y cortarla en trozos medianos todos del mismo tamaño, añadir la fruta al bowl, mezclar bien y refrigerar mínimo 1 hora.
- Servir en pocillos y decorar con crema chantilly.

PERAS AL VINO TINTO

 Dificultad **Básica**  Porciones **8**  Preparación **5 min**

INGREDIENTES

- 2 latas de peras mitades al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 1 taza de vino tinto.
- 30 ml de almíbar de peras.
- ¾ taza de azúcar granulada.
- ½ naranja.

PREPARACIÓN

- En una olla incorporar el vino junto al almíbar, azúcar y cáscara de naranja, dejar reducir esta mezcla a la mitad a fuego medio por 25 minutos aproximadamente.
- Una vez que está lista retirar la cáscara de naranja y reservar.
- Retirar las peras de la lata junto al almíbar, servir en los pocillos y para finalizar incorporar salsa de vino a gusto.



PERAS RELLENAS CON QUESO Y NUECES PECANAS

 Dificultad **Básica**  Porciones **8**  Preparación **15 min**



INGREDIENTES

- 2 latas de peras mitades al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 80 grs de queso brie.
- 80 grs de queso crema.
- 5 tazas de vino blanco.
- 100 ml de almíbar de pera.
- 2 tazas de azúcar granulada.
- 2 naranjas.
- Pizca de canela en polvo.
- Pizca de clavo de olor.
- 120 grs de nueces picadas.

PREPARACIÓN

- Retirar las peras de la lata separándolas del almíbar y reservar.
- En una olla, incorporar el vino junto al azúcar y almíbar, luego agregar la cáscara de naranja, clavo de olor y la canela, dejar reducir hasta formar un almíbar y reservar.
- Juntar y cremar ambos quesos hasta formar una pasta homogénea.
- Disponer las peras en mitades sobre una tabla y con ayuda de una manga desechable rellenar con la mezcla de quesos.
- Decorar con nueces picadas y agregar almíbar.

QUEQUITOS DE PERA

INGREDIENTES

- 200 grs de mantequilla.
- 320 grs de azúcar granulada.
- 2 latas de Peras Mitades al Jugo Perelló (580 grs c/u).
- 400 ml de leche entera.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- Zeste (cáscara) de limón.
- 4 huevos.
- 800 grs de harina.
- 4 cucharaditas de polvos de hornear.
- 1 pizca de sal.
- 2 plátanos maduros.

PREPARACIÓN

- Cortar 450 grs de peras en cubitos pequeños, los 190 grs de peras restante cortarlos en rodajas para decoración.
- Creumar la mantequilla junto al azúcar, incorporar los huevos uno a uno, plátano molido, leche con la esencia de vainilla y zeste de limón, juntar bien y añadir la pera picada.
- Tamizar e incorporar los ingredientes secos con movimientos envolventes.
- Rellenar las capsulas hasta $\frac{3}{4}$ del borde y decorar con las rodajas de peras.
- Hornear a 180°C por 35- 40 minutos, retirar del horno y una vez fríos espolvorear azúcar flor.



Dificultad
Básica



Porciones
16



Preparación
15 min



CREME BRULEÉ DE PERAS



INGREDIENTES

- 2 latas de Peras Mitades al Jugo Perelló (580 grs c/u).
- 750 ml de crema de leche.
- 12 yemas.
- 2 cucharadas de esencia de vainilla.
- Zeste (cáscara) de naranja.
- 180 grs de azúcar granulada.
- 80 grs de azúcar rubia.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de peras, separarlas del líquido y cortarlas en trozos del mismo tamaño para disponerlas en pocillos individuales.
- En una olla calentar la crema con la esencia de vainilla y zeste de naranja.
- En un bowl mezclar bien el azúcar con las yemas y batir hasta obtener un color claro y textura espumosa.
- Agregar la crema en forma de hilo sobre las yemas batiendo constantemente y cocinar por 5 minutos aproximadamente.
- Incorporar la mezcla de crème brûlée sobre las peras hasta $\frac{3}{4}$ del borde del pocillo.
- Una vez que las peras están bien cubiertas, tapar cada pocillo con alusa foil y hornear a baño maría (no debe superar los 100°C) hasta que estén cuajados.
- Para finalizar espolvorear azúcar rubia y con un soplete aplicar calor hasta formar caramelo en la superficie.



Dificultad
Media



Porciones
12



Preparación
15 min

HELADO DE PERAS AL VINO TINTO

INGREDIENTES HELADO

- 2 latas de peras mitades al jugo Perelló (580 grs c/u).
- 400 ml de crema de leche.
- 6 yemas.
- 2 huevos.
- 260 grs de azúcar granulada.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.

SALSA

- 4 tazas de vino tinto.
- 120 ml de almíbar de peras.
- 3 tazas de azúcar granulada.
- 2 naranjas.

PREPARACIÓN

- Retirar las peras de la lata separándolas del almíbar y reservar.
- En una olla, incorporar el vino junto al almíbar, azúcar y cáscara de naranja. Dejar reducir esta mezcla a la mitad a fuego bajo por 25 minutos aproximadamente, enfriar y reservar.
- Con ayuda de una licuadora moler las peras junto a la crema y la mitad de la salsa de vino hasta obtener una pulpa, reservar.
- En un bowl agregar las yemas, huevos, azúcar y esencia de vainilla llevar a baño maría y batir constantemente hasta que el azúcar se disuelva obteniendo una crema espumosa. Una vez lista mezclar con la pulpa de pera hasta formar una crema homogénea.
- Verter el helado en un recipiente con tapa y llevar al freezer mínimo 5 horas, luego servir y decorar con salsa de vino.



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
20 min



TARTA DE PERA CON CREMA DE ALMENDRA



INGREDIENTES BASE

- 150 grs de mantequilla.
- 250 grs de harina.
- 90 grs de azúcar granulada.
- 30 grs de almendras molidas.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

RELLENO

- 2 latas de Peras Mitades al Jugo Perelló (580 grs c/u).
- 100 grs de mantequilla.
- 4 huevos.
- 100 grs de azúcar granulada.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- $\frac{1}{2}$ limón.
- 1 cucharada de chuño.
- 100 grs de almendras molidas.

PREPARACIÓN

- Cernizar la mantequilla junto al harina, luego incorporar el resto de los ingredientes secos y para finalizar el huevo y esencia de vainilla. Formar una masa tierna y refrigerar por 10 minutos.
- Cubrir el molde previamente enmantequillado, hornear a 180°C por 10 minutos y retirar del horno.
- Para el relleno, creumar la mantequilla con la $\frac{1}{2}$ del azúcar, esencia de vainilla y limón.
- Se baten las claras a nieve con una pizca de sal hasta que estén firmes, luego se le añade la otra $\frac{1}{2}$ de azúcar para formar un merengue, una vez listo agregar las yemas previamente batidas y mezclar bien.
- Para finalizar juntar ambas mezclas muy bien e incorporar harina de almendra y chuño con movimientos envolventes.
- Rellenar la tarta con la crema, agregar las peras en mitades y hornear a 180°C por 30 minutos, al retirarla del horno decorar con almendras laminadas y tostadas.



Dificultad
Media



Porciones
12



Preparación
25 min

Recetas con: Aceitunas Negras Perelló



ACEITUNAS MARINADAS

Dificultad **Básica** Porciones **12** Preparación **5 min**

INGREDIENTES

- 4 latas de aceitunas negras Perelló (300 grs c/u).
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 4 cucharadas de jugo de limón.
- Zeste de naranja (cáscara de naranja, sin la parte blanca).
- Pizca de sal y pimienta.
- Romero fresco.

PREPARACIÓN

- Retirar las aceitunas de la lata separándolas del líquido.
- Mezclar todos los ingredientes e incorporárselos a las aceitunas, dejar marinar por unos 10 minutos.
- Disponer las aceitunas en un recipiente y servir.



MANTEQUILLA CON ACEITUNAS

Dificultad **Básica** Porciones **35** Preparación **5 min**

INGREDIENTES

- 2 latas de aceitunas negras Perelló (300 grs c/u).
- 500 grs de mantequilla sin sal.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.
- Pizca de tomillo.

PREPARACIÓN

- Retirar las aceitunas de la lata separándolas del líquido, luego quitarles el carozo y picarlas pequeñas.
- En un bowl cremar la mantequilla hasta obtener un color claro, incorporar las aceitunas picadas y los condimentos mezclando todo muy bien.
- Sobre un mesón estirar alusa plast y agregar la mantequilla, enrollar y amarrar los bordes, refrigerar hasta que esté firme.
- Una vez que esta fría, se le quita el plástico y se corta del grosor que uno desee. Ideal para servir con una tortilla tostada, crostini, carnes o papas asadas.



TAPENADE DE ACEITUNAS

Dificultad **Básica** Porciones **12** Preparación **5 min**

INGREDIENTES

- 4 latas de aceitunas negras Perelló (300 grs c/u).
- 2 cucharadas de alcaparras.
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- 4 hojitas de albahaca.
- 40 grs de nueces picadas.
- 2 limones.
- Ajo.
- Pimienta negra.

PREPARACIÓN

- Quitar el carozo a las aceitunas y reservar.
- Incorporar todos los ingredientes en un recipiente y moler con ayuda de una minipimer.
- Una vez que está todo bien picado, sazonar y condimentar a gusto.
- Servir sobre una tostada con queso crema o pan de campo con mantequilla.



LACTONESA DE ACEITUNAS

Dificultad **Básica** Porciones **12** Preparación **10 min**

INGREDIENTES

- 3 latas de aceitunas negras Perelló (300 grs c/u).
- 195 ml de leche.
- 350 ml de aceite.
- 2 limones.
- Pizca de sal.
- Pimienta.

PREPARACIÓN

- Quitar el carozo a las aceitunas y reservar.
- Con ayuda de una minipimer moler la mitad de las aceitunas junto a la leche e incorporar el aceite en forma de hilo hasta que la mezcla doble su tamaño y tenga una textura cremosa.
- Una vez lista, condimentar y añadir la otra mitad de las aceitunas picadas para decorar.



TOMATES CHERRY RELLENOS CON DIP DE ACEITUNAS

Dificultad **Básica** Porciones **24** Preparación **10 min**

INGREDIENTES

- 4 latas de aceitunas negras Perelló (300 grs c/u).
- 24 tomatitos cherry.
- 2 huevos duros.
- 2 yogurt natural.
- 60 ml aceite de oliva.
- Sal.
- Pimienta.
- Orégano fresco.

PREPARACIÓN

- Quitarle el carozo a una lata de aceitunas y reservar.
- Con ayuda de una minipimer moler los huevos junto al yogurt, incorporar aceite de oliva y las aceitunas sin carozo.
- Una vez listo condimentar y cortar en tiritas el resto de las aceitunas, unir a la mezcla anterior.
- Realizarle un corte en la parte superior de los tomatitos, quitarles la parte del centro, rellenar con dip y volver a tapar.



PALITOS DE ACEITE DE OLIVA Y ACEITUNAS AL ROMERO

Dificultad **Media** Porciones **40 - 50** Preparación **25 min**



INGREDIENTES

- 3 latas de aceitunas negras Perelló (300 grs c/u).
- 7 grs de levadura.
- 80 ml de agua.
- 200 grs de harina.
- ½ cucharadita de azúcar granulada.
- 40 ml de aceite de oliva.
- 5 grs de sal.
- Romero.

PREPARACIÓN

- Retirar las aceitunas de la lata separándolas del líquido, luego quitarles el carozo y picarlas en formas irregulares.
- En un bowl mezclar harina, azúcar, sal y romero formando un volcán.
- Diluir la levadura con un poco de agua e incorporarla sobre la mezcla anterior al igual que el aceite de oliva.
- Amasar hasta obtener una masa lisa y homogénea (no debe quedar muy blanda).
- Dejar fermentar la masa en un lugar templado hasta que aumente su volumen.
- Añadir las aceitunas picadas y estirar la masa, cortar los palitos del tamaño deseado y volver a reposar la masa por 25 minutos más.
- Hornear a 200°C hasta que estén dorados, retirar del horno dejar enfriar y acompañar con queso fundido.

10

Recetas con: Arvejas Especiales Perelló



HUMMUS DE ARVEJAS CON ALBAHACA

Dificultad **Básica** Porciones **6** Preparación **5 min**

INGREDIENTES

- 2 latas de arvejas especiales Perelló (300 grs c/u).
- 1 cucharada de aceite de sésamo (opcional).
- 5 cucharadas de aceite de oliva.
- ½ diente de ajo.
- Pizca de sal y pimienta.
- ¼ taza de cilantro.
- Hojitas de albahaca.
- Jugo de 1 limón.

PREPARACIÓN

- Verter las latas de arvejas, separándolas del líquido y reservar en un pocillo.
- Con ayuda de una minipimer, moler las arvejas y agregar todos los ingredientes hasta obtener una pasta cremosa.
* Si la mezcla está muy pastosa incorporar más aceite de oliva.
- Una vez lista montar en un pocillo y decorar con las hojas de cilantro y semillas. Ideal para servir con baguette o tortillas de maíz tostadas.



DECORACIÓN

- Hojitas de cilantro.
- Semillas de sésamo blanco y negro.
- Semillas de zapallo peladas.

ARVEJAS CON SALSA BLANCA



Dificultad
Básica



Porciones
6



Preparación
10 min

INGREDIENTES

- 2 latas de arvejas especiales Perelló (300 grs c/u).
- 1 cucharada de mantequilla.
- ½ cebolla.
- 500 grs de salsa blanca.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.
- Pizca de nuez moscada.

PREPARACIÓN

- Verter las arvejas en un recipiente, separándolas del líquido y reservar.
- En un sartén calentar la mantequilla y sudar la cebolla, una vez lista incorporar las arvejas y sazonar.
- Realizar la salsa blanca, luego agregarle las arvejas, mezclar y servir como acompañamiento.



ARVEJAS A LA MANTEQUILLA



Dificultad
Básica



Porciones
4 - 5



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 2 latas de arvejas especiales Perelló (300 grs c/u).
- 50 grs de mantequilla.
- 80 ml de leche.
- 1 cucharadita de harina.
- ½ cebolla.
- 1 diente de ajo.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.

PREPARACIÓN

- Verter las arvejas en un recipiente, separándolas del líquido y reservar.
- En un sartén calentar la mantequilla, sudar la cebolla, ajo e incorporar el azúcar.
- Agregar las arvejas, leche y harina, cocinar por 4 minutos a fuego alto sazonar con sal, pimienta y servir como acompañamiento.

CREMA DE ARVEJAS



Dificultad
Básica



Porciones
6



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 2 latas de arvejas especiales Perelló (300 grs c/u).
- 2 cucharadas de mantequilla.
- 200 ml de caldo de verduras.
- ½ cebolla.
- ½ taza de puerro picado.
- 1 diente de ajo.
- 3 papas.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.
- 1 ramita de tomillo.
- 150 ml de crema de leche.

PREPARACIÓN

- En una olla calentar la mantequilla, sudar la cebolla, puerro y ajo.
- Incorporar las arvejas, especias y caldo de verdura, tapar y cocinar por 5 minutos.
- Retirar del fuego, agregar la mezcla a una licuadora junto a las papas y moler.
- Tamizar la mezcla si es necesario y calentar nuevamente.
- Incorporar la crema de leche, sazonar y montar. Decorar con hojitas de perejil, queso reggianito y Crutones.



DECORACIÓN

- Perejil picado.
- Queso Reggianito.
- Crutones.

PURÉ DE ARVEJAS



Dificultad
Básica



Porciones
5 - 6



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 4 latas de arvejas especiales Perelló (300 grs c/u).
- 100 grs de mantequilla.
- ½ cebolla.
- 2 papas.
- 1 diente de ajo.
- 180 ml de crema de leche.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.
- Pizca de nuez moscada.

PREPARACIÓN

- Verter las arvejas en un recipiente, separándolas del líquido y reservar.
- En un sartén calentar la mantequilla, sudar la cebolla con el ajo y luego incorporar las arvejas.
- Con ayuda de una minipimer moler las arvejas junto a la papa cocida y agregarle la crema, volver a calentar y sazonar. Ideal para acompañar carnes.



QUICHE DE ARVEJAS



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
25 min

INGREDIENTES MASA

- 160 grs de mantequilla.
- 2 yemas.
- 400 grs de harina.
- 10 grs de sal.
- 100 ml de agua.

RELLENO

- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 3 latas de arvejas especiales Perelló (300 grs c/u).
- 100 grs de pimiento morrón Perelló.
- 100 grs de champiñones.
- ½ cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 100 grs de queso reggianito.
- 300 ml crema de leche.
- 2 huevos.
- Pizca de sal y pimienta.

PREPARACIÓN

- Para la masa juntar todos los ingredientes en un bowl, formar una masa lisa y homogénea. Cubrir un molde previamente enmantecado y hornear a 180°C por 10–15 minutos.
- En un sartén calentar el aceite de oliva y sofreír la cebolla, ajo, pimiento morrón, champiñones y arvejas.
- En un bowl batir los huevos con la crema, sazonar y reservar.
- Agregar queso rallado a la masa precocida, luego incorporar el sofrito y terminar con la mezcla de la crema con los huevos. Hornear a 180°C por 35–40 minutos.



11

Recetas con: Choclos Desgranados Perelló



PAN PITA GRILLADA



Dificultad
Básica



Porciones
8



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 8 unid de pan pita.
- 2 latas de Choclos Desgranados Perelló (300 grs c/u).
- 60 grs de pimiento morrón Perelló.
- 400 grs de pollo cocido.
- 6 cucharadas de mayonesa.
- 250 grs de champiñones.
- 8 láminas de queso.
- Pizca de sal y pimienta.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de choco y separar el líquido, al igual que del pimiento morrón.
- Cortar el pimiento en tiritas delgadas y los champiñones en láminas para saltearlos y reservar.
- Cortar el pollo previamente cocido en láminas delgadas.
- Abrir el pan pita por la mitad, untar con mayonesa una de las bases luego agregarle choco desgranado, pollo, pimiento y para finalizar los champiñones salteados con la lámina de queso, llevar al grill y dejar hasta que el queso se funda.

CROQUETAS DE CHOCLO



Dificultad
Básica



Porciones
5-6



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 3 latas de choclos desgranados Perelló (300 grs c/u).
- 50 grs de pimiento morrón Perelló.
- ½ cebolla.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 250 grs de bechamel (salsa blanca).
- Pizca de sal y pimienta.
- 1 ½ taza de panko.
- ¾ taza de queso rallado.
- Cilantro.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de choclos, quitarle el líquido y reservar en un pocillo al igual que con los pimientos.
- Mezclar el choco con la salsa bechamel y el queso rallado.
- En un sartén realizar un sofrito con la cebolla y pimiento, sazonar y una vez que está listo incorporarlo a la mezcla anterior.
- Agregar panko y formar pelotitas, disponerlas en una lata con alusa foil y aplastarlas. Hornear a 180°C hasta que estén doradas.
- Servir como acompañamiento y decorar con cilantro picado.



ROLLITOS DE TORTILLA DE MAÍZ



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 5 tortillas de maíz.
- 2 latas de Choclos Desgranados Perelló (300 grs c/u).
- 50 grs de pimiento morrón Perelló.
- 120 grs de queso crema.
- 200 grs de champiñones.
- ½ cebolla.
- 3 cucharadas de azúcar granulada.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de choclo desgranado y de pimiento morrón, reservar el choclo en un pocillo y cortar en tiritas delgadas el pimiento.
- En un sartén saltear los champiñones y reservar, luego preparar la cebolla caramelizada con azúcar.
- Disponer sobre un mesón las tortillas de maíz, agregarle queso crema por toda la superficie.
- Agregar las tiritas de pimiento, choclo, champiñones salteados y la cebolla caramelizada.
- Enrollar bien y cortar del tamaño que desee, cerrarlos con mondadientes.
- Se pueden servir fríos o calentarlos 10 minutos en el horno a 180°C.



EMPANADITAS DE CHOCLO - QUESO



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
15 min



INGREDIENTES

- 2 latas de Choclos Desgranados Perelló (300 grs c/u).
- 80 grs de pimiento morrón Perelló.
- 5 láminas de masa filo.
- 200 grs de queso crema.
- 2 cucharadas de mantequilla derretida.
- Pizca de pimienta.
- 1 cucharada de aceite de oliva.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de choclo y pimiento morrón, el choclo reservarlo en un pocillo y el pimiento picarlo en cubitos pequeños.
- Saltear el pimiento con aceite de oliva y agregárselo al queso crema previamente cremado.
- Sobre un mesón estirar una lámina de masa filo y agregarle mantequilla derretida con ayuda de un pincel, este procedimiento se repite tres veces, una encima de la otra y siempre se le va agregando mantequilla.
- Cortar la masa en cuadrados de 10 * 10 cm.
- Agregar la mezcla del queso con el pimiento y luego choclo desgranado, cerrar las empanaditas formando un triángulo y luego doblar los bordes manteniendo la forma.
- Hornearlas a 180°C hasta que la masa esté dorada.

PASCUALINA DE CHOCLO - CEBOLLA



Dificultad
Media



Porciones
10



Preparación
25 min

INGREDIENTES

- 2 masas de pascualina.
- 3 latas de Choclos Desgranados Perelló (300 grs c/u).
- 100 grs de pimiento morrón Perelló.
- 1 cebolla.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- 500 grs de salsa bechamel (salsa blanca).
- 100 grs de queso.
- 1 huevo.
- 2 cucharadas de leche.
- Pizca de sal y pimienta.
- Nuez moscada.

PREPARACIÓN

- Cubrir un molde previamente enmantequillado con una masa de pascualina.
- En un sartén calentar el aceite de oliva para sofreír la cebolla, pimiento morrón y sazonar, una vez listo cubrir la base y luego agregar el choclo.
- Preparar la salsa blanca y agregarla procurando que quede el choclo cubierto, pero sin que sobrepase los bordes.
- Agregar el queso y cubrir con la masa restante, luego batir el huevo con la leche y pintar la superficie, hornear a 180°C por 35 – 40 minutos.



12 Recetas con: Choclos Tajadas Perelló



CHOCLO CON QUESO FUNDIDO Y ORÉGANO FRESCO



Dificultad
Básica



Porciones
8



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 2 latas de Choclos en Tajadas Perelló (560 grs c/u).
- 2 cucharaditas de mantequilla.
- 6 láminas de queso.
- Orégano fresco.
- Pizca de pimienta.

PREPARACIÓN

- Verter las latas de choclo tajadas en un recipiente separándolas del líquido.
- Disponer los choclos en tajadas en una budinera, agregarles un poco de mantequilla y cortar por la mitad las láminas de queso para cubrir los choclos.
- Llevar al horno hasta que el choclo esté caliente y el queso fundido, una vez listo agregar orégano fresco y pimienta.
- Montarlos en una tabla, se pueden servir solos o como acompañamiento.

CHOCLO CON MANTEQUILLA A LAS FINAS HIERBAS

Dificultad **Básica** Porciones **8** Preparación **5 min**

INGREDIENTES

- 2 latas de Choclos Tajadas Perelló (560 grs c/u).
- 100 grs de mantequilla sin sal.
- Cilantro.
- Perejil
- Romero.
- Tomillo.
- Orégano fresco.
- Gotitas de limón.
- Pizca de sal y pimienta.

PREPARACIÓN

- Realizar la mantequilla a las finas hierbas, en un bowl cremar la mantequilla hasta obtener un color más claro, incorporar las finas hierbas, mezclar y sazonar.
- Sobre un mesón estirar alusa plast y agregar la mantequilla, enrollar como si fuese un embutido y amarrar los bordes. Refrigerar por 30 minutos hasta que esté firme.
- Verter las latas de choclo tajadas en un recipiente separándolas del líquido, disponer las tajadas de choclo en alusa foil y llevarlas al horno a 200 °C por 10 minutos.
- Cuando ya alcanzan la temperatura retirar del horno. Montar en un plato o tabla y untar con mantequilla a las finas hierbas.



CAZUELA DE AVE

Dificultad **Básica** Porciones **6 - 8** Preparación **30 min**



INGREDIENTES

- 600 grs de pollo.
- 70 grs de pimiento morrón Perelló.
- 1 lata de porotitos verdes Perelló (300 grs).
- 1 lata de arvejas especiales Perelló (300 grs).
- 2 latas de Choclos Tajadas Perelló (560 grs c/u).
- 2 zanahorias.
- 1 diente de ajo.
- 1 cebolla.
- 4 papas.
- 250 grs de zapallo.
- 50 grs de arroz.
- 2.000 ml de caldo de ave.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta blanca.
- Orégano fresco.
- Perejil.

PREPARACIÓN

- Sofreír la cebolla junto al ajo, pimiento morrón y zanahoria, luego agregar el pollo y sellarlo por ambos lados condimentarlo con sal, pimienta y orégano fresco.
- Incorporar el caldo de pollo y cocinar hasta que hierva.
- Agregar las papas por la mitad previamente peladas y el zapallo cortado en cubitos.
- Una vez que comienza a hervir nuevamente, agregar el arroz y cocinar por 12 minutos.
- Para finalizar añadir los porotitos verdes, arvejas especiales y choclo en tajadas cocinar por 5 minutos y retirar del fuego.
- Servir y decorar con perejil picado.

13 Recetas con: Pimientos Morrones Perelló



HUMMUS DE PIMIENTOS MORRONES

Dificultad **Básica** Porciones **12** Preparación **5 min**

INGREDIENTES

- 1 lata de pimientos morrones Perelló (800 grs).
- 1000 grs de garbanzos.
- 2 dientes de ajo.
- 2 limones.
- 2 cucharadas de aceite de sésamo (opcional).
- 6 cucharadas de aceite de oliva.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.
- Semillas de sésamo blanco.

PREPARACIÓN

- Abrir la lata de pimientos morrones, separarlo del líquido y reservar.
- Moler bien el ajo y saltearlo con aceite de oliva junto al pimiento morrón y sazonar.
- Con ayuda de una minipimer, moler los garbanzos e incorporar la mezcla anterior, jugo de limón, aceite de sésamo y de oliva.
- Montar en un pocillo y decorar con semillas de sésamo, ideal para aperitivos.



QUESO CREMA CON MERMELADA DE PIMIENTOS MORRONES



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
10 min

INGREDIENTES

- 1 lata de pimientos morrones Perelló (800 grs).
- 800 grs de queso crema.
- 2 tazas de azúcar granulada.
- 60 ml de vino blanco.

PREPARACIÓN

- Abrir la lata de pimientos morrones y separarlo del líquido, picar en cubitos pequeños y reservar.
- En un sartén incorporar azúcar granulada y el pimiento picado a fuego medio, una vez que el azúcar se disuelve agregar el vino y dejar reducir por unos 5 minutos. Se debe revolver constantemente.
- Una vez listo reservar en el mismo sartén hasta que baje la temperatura.
- En una tabla montar el queso crema y sobre este agregar la mermelada de pimiento morrón, acompañar con tostadas o galletas saladas.



LACTONESA DE PIMIENTOS MORRONES



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 2 latas de pimientos morrones Perelló (800 grs c/u).
- 400 ml de leche entera.
- 1L de aceite de maravilla.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.
- 2 limones.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas y separar los pimientos morrones del líquido.
- Con ayuda de un minipimer moler los pimientos morrones formando una pasta.
- Incorporar la leche y el aceite en forma de hilo sin dejar de mezclar con la minipimer hasta lograr una textura cremosa y homogénea.
- Agregar jugo de limón y condimentar.
- Montar en un recipiente, ideal para aperitivos o sándwiches.

PASTA FRESCA CON SALSA DE PIMIENTOS MORRONES



Dificultad
Básica



Porciones
6



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 500 grs de pasta fresca.
- 1 lata de pimientos morrones Perelló (800 grs).
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- ½ cebolla.
- ¼ de taza de puerro picado.
- 1 diente de ajo.
- 450 ml de crema de leche.
- 100 ml de leche entera.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta negra.
- Cilantro picado.
- Queso reggianito

PREPARACIÓN

- Abrir la lata y separar los pimientos del líquido, cortar la mitad en pequeños cubitos y reservar lo que queda.
- En un sartén realizar un sofrito con la cebolla, puerro, ajo y pimiento picado.
- Con una minipimer moler la otra mitad de los pimientos hasta formar una pasta, incorporarla al sofrito junto con la leche y crema.
- Cocinar a fuego medio hasta obtener una textura de salsa y sazonar.
- Cocinar la pasta fresca por 3 a 5 minutos, una vez lista quitarle el agua, saltear la pasta con mantequilla clarificada y montar.
- Incorporar salsa de pimientos morrones y decorar con cilantro y queso.



TRONCO DE QUESO Y PIMIENTOS MORRONES



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
15 min



INGREDIENTES

- 1 lata de pimientos morrones Perelló (800 grs).
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- 500 grs de queso crema.
- 1 limón.
- Ciboulette.
- Semillas de sésamo blancas y negras.

PREPARACIÓN

- Abrir la lata separar el pimiento del líquido, cortar cubitos pequeños y saltearlo.
- En un bowl ablandar el queso crema, agregarle jugo de limón, ciboulette y el pimiento ya salteado.
- En un mesón estirar un cuadrado de alusa plast, agregar la mezcla del queso con pimiento y enrollar lo más apretado posible del grosor que uno desee, amarrar los bordes y refrigerar hasta que tenga una consistencia firme.
- Una vez listo retirar el plástico y pasar por semillas hasta que quede cubierto.
- Montar en una tabla, ideal para aperitivos.

Recetas con: Porotitos Verdes Rebanados Perelló



TORTILLA DE POROTITOS VERDES



Dificultad
Básica



Porciones
6



Preparación
5 min

INGREDIENTES

- 2 latas de porotitos verdes rebanados Perelló (300 grs c/u).
- 50 grs de pimientos morrones Perelló.
- ½ cebolla.
- 3 huevos.
- 2 cucharadas de aceite de oliva.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.

PREPARACIÓN

- Abrir las latas de porotitos verdes y de pimientos, quitarles el líquido y reservar cada uno en un recipiente.
- En un bowl partir los huevos y batirlos hasta que estén espumosos, condimentar con sal y pimienta.
- Saltear la cebolla y el pimiento, luego agregarle los huevos, porotitos verdes y mezclar bien.
- En un sartén agregar aceite, verter la mezcla y dejar cocinar por unos minutos hasta que esté cuajado, luego voltearlo para que se cocine bien por ambos lados.
- Una vez listo retirarlo del sartén y montar en un plato.



POROTITOS VERDES A LA CREMA



Dificultad
Básica



Porciones
5



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 2 latas de porotitos verdes rebanados Perelló (300 grs c/u).
- 60 grs de pimientos morrones Perelló.
- 1 cucharada de mantequilla.
- ½ cebolla.
- 400 ml de crema de leche.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.
- Pizca de nuez moscada.

PREPARACIÓN

- Verter los porotitos verdes en un recipiente, separar del líquido y reservar.
- En un sartén calentar la mantequilla, sudar la cebolla y pimiento previamente picado una vez listo incorporar los porotitos y sazonar.
- Agregar el sofrito junto a los porotitos a la crema, mezclar todo muy bien y servir como acompañamiento.

CROQUETAS DE POROTITOS VERDES



Dificultad
Básica



Porciones
6



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 3 latas de porotitos verdes rebanados Perelló (300 grs c/u).
- 3 huevos.
- 60 grs de harina.
- 60 grs de queso.
- ½ taza de panko.
- 3 cucharadas de aceite.
- Pizca de sal y pimienta.

PREPARACIÓN

- Verter los porotitos verdes en un recipiente, separar del líquido y reservar.
- En un bowl juntar todos los ingredientes y mezclar bien.
- Con ayuda de una cuchara porcionar y montar sobre una lata con alusa foil y aplastar.
- Con una brocha untar las croquetas con aceite de oliva y hornear a 180°C hasta que estén doradas.



TRONCO DE PAPA RELLENO CON POROTITOS VERDES



Dificultad
Básica



Porciones
5-6



Preparación
15 min



INGREDIENTES

- 2 latas de porotitos verdes rebanados Perelló (300 grs c/u).
- 80 grs de pimientos morrones Perelló.
- 1 lata de choclos desgranados Perelló (300 grs).
- 6 papas grandes.
- 120 grs de queso crema.
- 100 ml de crema de leche.
- 1 cucharada de mantequilla.
- Cilantro picado.
- 4 láminas de queso.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.

PREPARACIÓN

- Pelar las papas, cocerlas y molerlas para hacer un puré, una vez listo agregarle el cilantro picado y mezclar bien.
- Abrir las latas de los porotitos verdes, choclos y pimientos quitarles el líquido y reservar cada producto en un bowl. Los pimientos se deben picar en cuadraditos pequeños.
- En un sartén agregar la mantequilla y sofreír los pimientos junto a los porotitos y los choclos.
- Incorporar la crema y el queso crema al sofrito, condimentar y cocinar por 3 minutos.
- En un mesón extender alusa plast y sobre esta agregar el puré formando un rectángulo, luego agregamos la mezcla de los porotos sin sobrepasar los bordes.
- Enrollar con ayuda de la alusa, una vez listo el tronco se debe refrigerar 15 minutos.
- Retirar del refrigerador quitarle el plástico y dejarlo en una bandeja con alusa foil, agregarle las láminas de queso y llevar al horno hasta que se caliente y el queso esté fundido.
- Retirar del horno, agregarle cilantro picado y cortar en rebanadas para servir.

QUICHE DE POROTITOS VERDES



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
25 min

INGREDIENTES MASA

- 160 grs de mantequilla.
- 2 yemas.
- 400 grs de harina.
- 10 grs de sal.
- 100 ml de agua.

RELLENO

- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 2 latas de porotitos verdes rebanados Perelló (300 grs c/u)
- 100 grs de pimientos morrones Perelló.
- ½ cebolla.
- 1 diente de ajo.
- 100 grs de queso reggianito.
- 300 ml de crema de leche.
- 2 huevos.
- Pizca de sal y pimienta.

PREPARACIÓN

- Para la masa juntar todos los ingredientes en un bowl, formar una masa lisa y homogénea. Cubrir un molde previamente enmantequillado y hornear a 180°C por 10–15 minutos.
- En un sartén calentar el aceite de oliva y sofreír la cebolla, ajo, pimientos morrones y porotitos verdes.
- En un bowl batir los huevos con la crema, sazonar y reservar.
- Agregar queso rallado a la masa precocida, luego incorporar el sofrito y terminar con la mezcla de la crema con los huevos, hornear a 180°C por 35–40 minutos.



15

Recetas con: Crema de Castañas Perelló



TRUFAS DE CASTAÑA



Dificultad
Básica



Porciones
35



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 2 latas de Crema de Castañas Perelló (230 grs c/u).
- 200 ml de crema de leche.
- 200 grs de chocolate bitter.
- 15 ml de Frangelico.
- 2 cucharadas de cacao en polvo amargo.

PREPARACIÓN

- En un sartén calentar la crema de leche e incorporar la crema de castañas, integrar bien.
- Añadir la cobertura picada, retirar el sartén del fuego y seguir revolviendo constantemente hasta que el chocolate esté completamente disuelto.
- Una vez que la mezcla está tibia agregar el licor y mezclar.
- Refrigerar y una vez que la mezcla está dura formar pelotitas pequeñas y reservarlas en una bandeja con papel mantequilla, luego pasar las trufas por cacao en polvo.

MOUSSE DE CASTAÑA



Dificultad
Básica



Porciones
10 - 12



Preparación
15 min

INGREDIENTES BASE

- 4 paquetes de galletas oreo.

RELLENO

- 2 latas de Crema de Castañas Perelló (230 grs c/u).
- 4 claras.
- 350 ml de crema de leche.
- 300 grs de azúcar granulada.
- 6 hojas de colapez.
- 150 ml de agua.
- 100 ml de crema chantilly.

PREPARACIÓN

- Triturar las galletas y agregar en los shots como base.
- Para el mousse, realizar un almíbar a 117°C e incorporarlo a las claras en forma de hilo y batir hasta que el merengue esté firme (merengue italiano).
- En un sartén entibiar la crema de castañas y añadir las hojas de colapez previamente hidratadas y derretidas, juntar con el merengue hasta que la mezcla esté homogénea.
- Para finalizar añadir la crema semi batida con movimientos envolventes.
- Con ayuda de una manga rellenar los shots con mousse de castaña hasta ¾ del borde y refrigerar hasta que esté firme.
- Decorar con crema chantilly y trocitos de galletas.



TIRAMISÚ DE CASTAÑA



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 2 latas de Crema de Castañas Perelló (230 grs c/u).
- 480 grs de queso crema.
- 200 grs de azúcar flor.
- 6 yemas.
- 2 cucharadas de ron.
- 6 cucharadas de cacao amargo.
- 2 cucharadas de café.
- ½ taza de agua.
- 4 paquetes de galletas de champaña.

PREPARACIÓN

- Preparar café bien cargado y aromatizar con ron.
- Con ayuda de una batidora cremar el queso crema hasta que esté blando.
- Incorporar a la mezcla anterior las yemas junto al azúcar flor, una vez que tiene una textura lisa y homogénea añadir la crema de castañas y seguir batiendo durante 1 o 2 minutos hasta que todo esté bien incorporado. Refrigerar por 10 minutos.
- Humedecer las galletas de champaña con el café por ambos lados, se deben ir dejando en una budinera ordenadas en el mismo sentido y bien juntas. Una vez que se cubre la superficie añadir una capa de crema de castañas.
- Luego espolvorear cacao en polvo cubriendo la crema, repetir el mismo procedimiento, pero con las galletas en sentido contrario de la primera capa.
- Para finalizar decorar con cacao en polvo, refrigerar mínimo 3 horas.



CHEESCAKE DE CASTAÑA



Dificultad
Media



Porciones
8 - 10



Preparación
20 min



INGREDIENTES BASE

- 400 grs de galletas de chocolate.
- 1 cucharadita de mantequilla derretida.
- 50 ml de almíbar de castañas.

RELLENO

- 2 latas de Crema de Castañas Perelló (230 grs c/u).
- 1 lata de castañas en almíbar Perelló (500 grs).
- 420 grs de queso crema.
- 200 ml de crema de leche.
- ½ tarro de leche condensada.
- 4 cucharadas de jugo de limón.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 5 hojas de colapez.
- 1 cucharada de cacao en polvo.
- Crema chantilly.

PREPARACIÓN

- Para la base moler bien las galletas y agregarle la mantequilla derretida junto al almíbar. Juntar bien hasta que se pegue y agregar la mezcla a un molde desmontable cubriendo bien la base.
- Para el relleno, con ayuda de una batidora batir el queso crema junto a la leche condensada, crema, jugo de limón y esencia de vainilla por 3 minutos.
- Incorporar las hojas de colapez previamente hidratadas y derretidas a la mezcla anterior y agregar la crema de castañas.
- Verter la mitad del relleno sobre la base de galletas, luego las castañas en almíbar enteras y terminar de cubrir con la otra mitad del relleno.
- Refrigerar hasta que la mezcla esté firme y decorar con crema chantilly.

TRONCO DE CASTAÑA CON CREMA DE CHOCOLATE



Dificultad
Media



Porciones
12



Preparación
20 min

INGREDIENTES BASE

- 1 lata de crema de castañas Perelló (1000 grs).

RELLENO

- 250 grs de mantequilla.
- 3 yemas.
- 125 grs de azúcar flor.
- 3 cucharadas de chocolate amargo en polvo.
- 5 cucharadas de leche.

DECORACIÓN

- 200 grs de chocolate bitter.
- Crema chantilly.

PREPARACIÓN

- Sobre un mesón disponer un paño húmedo y verter la crema de castañas, estirar un rectángulo de 1cm de grosor. (Sin sobrepasar los bordes).
- Para la crema de chocolate, cremar muy bien la mantequilla junto al azúcar flor y las yemas.
- En un recipiente disolver el chocolate en polvo con la leche y agregárselo a la mezcla anterior, batir bien hasta que la mezcla esté homogénea.
- Cubrir la crema de castaña con la crema de chocolate, sin sobrepasar los bordes y enrollar muy bien con ayuda del mismo paño húmedo.
- Una vez que ya esté enrollado, emparejar los bordes y pintar con chocolate, refrigerar por 2 horas antes de consumir.
- Para servir cortar láminas delgadas y acompañarlas con crema chantilly.



PIE DE CASTAÑA



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
25 min

INGREDIENTES BASE

- 150 grs de mantequilla.
- 280 grs de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 50 grs de azúcar flor.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- Zeste de naranja.

RELLENO

- 2 latas de Crema de Castañas Perelló (230 grs c/u).
- 50 grs de azúcar granulada.
- 2 huevos.
- 400 ml de crema de leche.

DECORACIÓN

- 1 lata de castañas en almíbar Perelló (500 grs).

PREPARACIÓN

- Para la base cremar la mantequilla con azúcar flor, luego agregar la esencia de vainilla y huevo, en seguida añadir harina previamente cernida junto al polvo de hornear y zeste de naranja formar una masa lisa y refrigerar por 10 minutos.
- Retirar la masa y cubrir el molde, hornear a 180°C por 10 – 15 minutos.
- Para el relleno batir el azúcar con los huevos hasta obtener un color más claro y esté espumosa.
- Con ayuda de una batidora, batir la crema hasta que tenga consistencia, luego añadir la crema de castañas y la mezcla de los huevos. Unir todo con movimientos envolventes hasta que esté bien incorporados.
- Cubrir la base del pie con el relleno y hornear a 180°C por 25 – 30 minutos.
- Retirar del horno, enfriar y decorar con castañas en almíbar.



BRAZO DE ÁNGEL CON CASTAÑA



Dificultad
Media



Porciones
8



Preparación
25 min



INGREDIENTES

- 6 claras.
- 1 pizca de sal.
- 230 grs de azúcar flor.
- 2 cucharadas de maicena.
- 1 cucharada de vinagre blanco.
- ½ cucharadita de esencia de vainilla.

RELLENO

- 2 latas de crema de castañas Perelló (230 grs c/u).
- 400 ml de crema de leche.
- 40 grs de azúcar flor.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

DECORACIÓN

- Cerezas Marrasquino Rojas Perelló.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una batidora, batir las claras a nieve con la sal e incorporar azúcar flor poco a poco hasta lograr que el merengue tenga una consistencia firme.
- Agregar la maicena y el vinagre batiendo a una velocidad constante hasta que se incorpore todo muy bien.
- Cubrir una bandeja con papel mantequilla previamente enmantequillado y espolvorear azúcar flor. Verter el merengue y espatular formando un rectángulo.
- Hornear a 170°C por 15 – 18 minutos, retirarlo del horno, enfriar y reservar.
- Batir la crema de leche junto a la esencia de vainilla y azúcar flor a una velocidad constante hasta obtener la textura deseada. Rellenar el merengue con la crema chantilly y luego agregar cucharaditas de crema de castaña por toda la superficie.
- Enrollar el merengue con ayuda del mismo papel mantequilla, una vez listo decorar con Cerezas Marrasquino Rojas Perelló.

HELADO DE CASTAÑA



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
25 min

INGREDIENTES

- 4 latas de Crema de Castañas Perelló (230 grs c/u).
- 2 latas de castañas en almíbar Perelló (500 grs c/u).
- 600 ml de crema de leche.
- 6 yemas.
- 100 grs de azúcar granulada.
- 200 grs de cobertura de chocolate bitter.
- 10 cucharadas de Baileys.
- 10 cucharadas de almíbar de castañas.

PREPARACIÓN

- En un sartén calentar la crema de leche junto a la crema de castaña y mezclar. Agregar la cobertura de chocolate y revolver hasta que el chocolate esté completamente fundido, retirar del fuego y agregar el Baileys y almíbar de castaña, reservar.
- En un bowl batir las yemas junto al azúcar granulada a baño maría hasta obtener un color más claro y una textura espumosa. Añadir a la mezcla anterior poco a poco y mezclar bien.
- Llevar nuevamente la mezcla a baño maría hasta que espese, sin que hierva.
- Retirar las castañas en almíbar de la lata y picarla en trozos pequeños, agregarlas a la mezcla como garnitura.
- Verter el helado en un recipiente con tapa y congelar mínimo 5 horas.



Recetas con: Puré de Manzanas Perelló



BANDA DE MANZANAS

INGREDIENTES

- 6 bandas de masa de hojaldre.
- 2 latas de puré de manzanas Perelló (600 grs c/u).
- 12 manzanas.
- 6 cucharadas de azúcar rubia.

PREPARACIÓN

- Estirar la banda de hojaldre sobre una lata con papel mantequilla, con ayuda de una espátula agregar puré de manzanas por toda la superficie sin sobrepasar los bordes.
- Pelar las manzanas, cortarlas en cuartos y después en rodajas delgadas. Una vez listas disponerlas ordenadas en la parte del centro de la banda cubriendo todo el puré de manzanas.
- Espolvorear azúcar rubia por encima de las manzanas y hornear a 180°C por 30 minutos hasta que estén doradas.



Dificultad
Básica



Porciones

6 bandas, 5 porciones c/u



Preparación
15 min



PASTELITOS DE HOJA CON MANZANA



INGREDIENTES

- 2 latas de puré de manzanas Perelló (600 grs c/u).
- 30 láminas de masa filo.
- 140 grs de mantequilla derretida.
- 10 cucharadas de azúcar granulada.
- 2 tazas de nueces picadas.
- 300 grs de queso crema.
- 8 cucharadas de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Sobre una superficie plana estirar una lámina de masa filo y pintarla con mantequilla derretida, espolvorear un poco de azúcar. Repetir el mismo procedimiento con todas las láminas.
- Dividir la masa filo en 48 cuadraditos del mismo tamaño.
- Enmantequillar 30 moldes de muffins y disponer en cada uno dos cuadraditos de masa filo, con ayuda de una espátula darle forma al pastelito
- Luego agregar una cucharadita de queso crema en el fondo, enseguida nueces picadas y para finalizar puré de manzana.
- Pintar las puntas de masa con mantequilla y cerrar el pastelito con las puntas hacia adentro.
- Hornear a 180°C por 20 – 25 minutos, retirar del horno desmoldar y servir tibios con azúcar flor.



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
15 min

TARTELETA DE MANZANA

INGREDIENTES BASE

- 250 grs de mantequilla.
- 60 grs de azúcar flor.
- 500 grs de harina.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- Pizca de canela en polvo.

RELLENO

- 2 latas de puré de manzanas Perelló (600 grs c/u).
- 2 tarros de leche condensada.
- 2 yogurt natural.
- 3 tazas de granola.

PREPARACIÓN

- Cernizar mantequilla junto al harina, una vez listo incorporar azúcar flor, huevo, canela y esencia de vainilla hasta formar una masa lisa.
- Cubrir un molde y dejar una orilla de 3 cm de altura, hornear a 180°C por 10 minutos. Retirar del horno dejar enfriar y reservar.
- En un bowl mezclar la leche condensada con el yogurt y puré de manzanas, refrigerar por 15 minutos.
- Rellenar la base volver a hornear a 180°C por 15 – 20 minutos, una vez lista dejar enfriar y decorar con granola.



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
25 min



PIE DE MANZANA

INGREDIENTES BASE

- 200 grs de mantequilla.
- 300 grs de harina.
- 100 grs de azúcar flor.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- 1 pizca de canela en polvo.

RELLENO

- 2 latas de puré de manzanas Perelló (600 grs c/u).
- 2 tarros de leche condensada.
- 8 yemas.

MERENGUE

- 8 claras.
- 1 pizca de sal.
- 400 grs de azúcar granulada.
- 100 grs de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Cernizar mantequilla junto a la harina, una vez listo incorporar azúcar flor, zeste de limón y esencia de vainilla hasta formar una masa lisa.
- Disponer la masa en un molde y hornear a 180°C por 10–15 minutos.
- Con ayuda de una batidora batir las yemas y una vez que están espumosas incorporar la leche condensada en forma de hilo, luego mezclar bien con el puré de manzanas y refrigerar por 15 minutos.
- Para el merengue, batir las claras junto a la sal hasta que estén firmes e incorporar azúcar granulada. Una vez listo añadir azúcar flor y mezclar con movimientos envolventes.
- Retirar la masa del horno y rellenar con la mezcla de manzanas, luego cubrir con el merengue y terminar de hornear a 180°C por 20 minutos.



Dificultad
Básica



Porciones
15 - 20



Preparación
30 min



17 Recetas con: Paté de Foie Perelló



CROSTINI A LAS FINAS HIERBAS CON PATE DE FOIE



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 2 latas de paté de foie Perelló (100 grs c/u).
- 1 baguette.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Laurel.
- Tomillo.
- Orégano.

PREPARACIÓN

- Cortar la baguette en rebanadas de 1 cm de grosor y reservar en una lata.
- Con ayuda de un pincel pintar con aceite de oliva y agregar finas hierbas.
- Llevar al horno a 200°C hasta que estén dorados, luego agregar paté de foie sobre los crostini y servir.

CROSTINI CON QUESO, PATÉ DE FOIE Y DULCE DE MEMBRILLO



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
5 min

INGREDIENTES

- 2 latas de paté de foie Perelló (100 grs c/u).
- 200 grs de queso roquefort.
- 250 grs de dulce de membrillo Perelló.
- Baguette.

PREPARACIÓN

- Cortar la baguette en rebanadas de 1cm de grosor, hornear con aceite de oliva hasta que estén doradas.
- Abrir el paté de foie y verterlo en un pocillo al igual que el dulce de membrillo.
- Una vez que las rebanadas ya están tostadas agregar paté, queso y para finalizar el dulce de membrillo.



TRONCO DE PATÉ DE FOIE CON PISTACHOS Y FINAS HIERBAS



Dificultad
Básica



Porciones
10 - 12



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 2 latas de paté de foie Perelló (100 grs c/u).
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- 30 grs de pistachos tostados y picados.
- 1 cucharadita de jugo de limón.
- Pizca de pimienta.
- Tomillo.
- Laurel.
- Ciboulette.

PREPARACIÓN

- En un bowl mezclar todos los ingredientes y condimentar con pimienta.
- Sobre un mesón estirar alusa plast y verter la mezcla del paté y enrollar bien hasta formar un tronco bien apretado. Refrigerar hasta que esté firme.
- Una vez frío retirar el plástico y montar el tronco sobre una tabla, ideal para aperitivos y se puede acompañar con tortillas de maíz tostadas.

TRUFA DE PATÉ DE FOIE CON FRUTOS SECOS



Dificultad
Básica



Porciones
15



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 2 latas de paté de foie Perelló (100 grs c/u).
- 3 cucharadas de Puré de Manzanas Perelló.
- ¼ de taza de almendras picadas.
- ¼ de taza de pistachos picados.
- 20 grs de cranberry.
- Pizca de pimienta.
- 15 rebanadas pequeñas de pan de campo.

PREPARACIÓN

- En un bowl mezclar el paté con la ½ de las almendras y pistachos, añadirle el resto de los ingredientes, refrigerar por 20 minutos.
- Una vez que la mezcla esté bien fría, formar pelotitas pequeñas y reservar.
- En un bowl mezclar la otra ½ de almendras y pistachos, luego pasar cada pelotita por los frutos secos. Montar en una tabla.
- Ideales para acompañarlas con tostadas de pan de campo al horno.



18 Recetas con: Paté de Ternera Perelló



GALLETAS CON PATÉ DE TERNERA Y ALCAPARRAS



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 2 latas de Paté de Ternera Perelló (100 grs c/u).
- 2 cucharaditas de jugo de limón.
- 1 cucharadita de mostaza dijon.
- 1 cucharada de alcaparras.
- Ciboulette.
- Galletas de cocktail.

PREPARACIÓN

- Abrir el paté de ternera y verterlo en un pocillo, mezclarlo con el jugo de limón, mostaza y alcaparras.
- Con una espátula agregarles paté a las galletas de cocktail y decorar con ciboulette.

BAGUETTE RELLENA CON PATÉ DE TERNERA



Dificultad
Básica



Porciones
15



Preparación
5 min

INGREDIENTES

- 2 latas de paté de ternera Perelló (100 grs c/u).
- 1 cucharadita de aceite de oliva.
- 50 grs de pimientos morrones Perelló.
- 1 cucharada de jugo de limón.
- 1 cucharada de cilantro picado.
- 1 cucharada de ciboulette.
- Pizca de pimienta.

PREPARACIÓN

- Abrir el paté y verterlo en un pocillo al igual que el pimiento morrón.
- Cortar en cubitos pequeños el pimiento morrón y agregárselo al paté junto a los demás ingredientes, reservar y refrigerar por 10 minutos.
- Con un cuchillo cortar ambos extremos de la baguette y ahuecar quitándole toda la parte del centro.
- Una vez que la baguette ya está hueca, con ayuda de una manga rellenar con la mezcla anterior y apretar para que el relleno quede bien compacto.
- Cortar medallones del grosor que uno desee y servir.



CROSTINI CON PATÉ DE TERNERA Y CEBOLLA CARMELIZADA



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 2 latas de Paté de Ternera Perelló (100 grs c/u).
- 1 cebolla.
- 8 cucharadas de azúcar granulada.
- 8 cucharadas de agua.
- Pan ciabatta.

PREPARACIÓN

- Cortar el pan en rebanadas de 1cm de grosor, pintar con aceite de oliva y hornear hasta que estén doradas.
- En un sartén preparar la cebolla caramelizada con el agua y azúcar granulada.
- Abrir el paté de ternera, verterlo a un pocillo.
- Retirar las rebanadas del horno agregar paté y luego cebolla caramelizada.

EMPANADITAS DE PATÉ DE TERNERA



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
15 min

INGREDIENTES

- 2 latas de Paté de Ternera Perelló (100 grs c/u).
- 6 láminas de masa filo.
- 4 cucharadas de mantequilla.
- 300 grs de champiñones.
- 2 cucharadas de cilantro.
- 4 cucharadas de aceite de oliva.
- Pizca de sal.
- Pizca de pimienta.

PREPARACIÓN

- Cortar los champiñones en cuartos y saltearlos con aceite de oliva, condimentar con sal y pimienta, dejar enfriar.
- Abrir el paté y verterlo en un pocillo, añadirle los champiñones salteados, cilantro y reservar.
- Estirar una lámina de masa filo en un mesón y pintarlas con mantequilla derretida, cortar 30 cuadraditos del mismo tamaño. (cada empanada lleva 3 cuadraditos de masa filo)
- Luego agregar el relleno y cerrarlas en forma triangular.
- Pintarlas nuevamente con mantequilla, una vez listas hornear a 200°C hasta que estén doradas.

19

Recetas con: Cerezas Marrasquino Rojas Perelló



ESPUMANTE CON MARRASQUINO

INGREDIENTES

- 2 botellas de espumante brut.
- 1 frasco de Cerezas Marrasquino Rojas Perelló (250 grs).
- 110 ml de almíbar de cerezas.

PREPARACIÓN

- Agregar marrasquinos y almíbar en cada copa y luego servir el espumante.



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
5 min



TORTA HELADA DE MARRASQUINO



INGREDIENTES

- 1 frasco de Cerezas Marrasquino Rojas Perelló (250 grs).
- 1 tarro de leche evaporada.
- 1 tarro de leche condensada.
- ¾ de taza de jugo de limón.
- 1 ½ taza de coco rallado.
- 3 cucharadas de ron.
- 3 paquetes de galletas de champaña.

PREPARACIÓN

- Picar las galletas de champaña con ayuda de una minipimer (no completamente molidas).
- Con ayuda de una batidora batir la leche evaporada, previamente refrigerada y una vez que dobla su tamaño añadir la leche condensada, jugo de limón, coco rallado, la mitad del almíbar de los marrasquinos y el ron, batir hasta que esté todo integrado y refrigerar por 10 minutos.
- En un pyrex añadir una capa de galletas de champaña trituradas y cubrir con la mezcla, luego añadir la mitad de los marrasquinos y repetir el mismo procedimiento.
- Para finalizar cubrir con coco rallado y decorar con la otra ½ de marrasquinos. Refrigerar mínimo 3 horas.



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
15 min

SHOTS DE SELVA NEGRA

INGREDIENTES BIZCOCHO

- 100 grs de mantequilla.
- 50 grs de chocolate bitter.
- 2 huevos.
- 120 grs de azúcar granulada.
- 45 grs de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 50 grs de nueces picadas.

RELLENO

- 1 frasco de Cerezas marrasquino rojas Perelló (250 grs).
- 150 ml de crema chantilly.
- 50 grs de chocolate.

PREPARACIÓN

- Crear la mantequilla y agregarle el chocolate previamente derretido en forma de hilo, batiendo constantemente hasta integrar todo.
- Luego batir los huevos con el azúcar e incorporarlo a la mezcla anterior.
- Tamizar harina junto al polvo de hornear, agregar las nueces picadas y juntar todo con movimientos envolventes.
- Disponer en un molde forrado con papel mantequilla, hornear a 170°C por 15 – 20 minutos.
- Retirar del horno, una vez que está frío cortar circulitos del tamaño de los shots.
- Agregar bizcocho en cada shot como base, luego humedecer el bizcocho con almíbar de los marrasquinos rellenar con crema chantilly y marrasquinos, repetir el mismo procedimiento y terminar con una rosita de crema, un marrasquino y chocolate.



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
15 min



BOCADITOS DE CHOCOLATE CON MARRASQUINO



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
20 min



INGREDIENTES

- 270 grs de chocolate bitter.
- 1 frasco de Cerezas Marrasquino Rojas Perelló (250 grs).
- 150 grs de chocolate de leche.
- 150 ml de crema de leche.
- 1 cucharada de almíbar de Cerezas Marrasquino.

PREPARACIÓN

- Para la base, derretir el chocolate bitter y cubrir 20 capsulas plásticas o moldes de silicona pequeñas. Dejar escurrir el chocolate con las capsulas o moldes dados vuelta.
- En un sartén calentar la crema y añadir el chocolate de leche picado, revolver hasta que se derrita completamente y agregar el almíbar de los marrasquinos. Reservar y dejar enfriar.
- Retirar la base de los bombones de los moldes y dejarlas sobre una bandeja con papel mantequilla.
- A cada base agregarle un marrasquino y luego con ayuda de una manga rellenarlo con ganache y decorar con marrasquinos.

ROSCA DE REYES CON MARRASQUINO



Dificultad
Básica



Porciones
6 unidades pequeñas



Preparación
25 min

INGREDIENTES

- 2 kilos de harina.
- 400 grs de azúcar granulada.
- 100 grs de levadura fresca.
- Pizca de sal.
- 400 grs de mantequilla.
- 12 huevos.
- 300 ml de agua.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.

DECORACIÓN

- 1 frasco de Cerezas Marrasquinos Rojas Perelló (250 grs).
- 1 frasco de marrasquinos verdes Perelló (250 grs).
- 100 grs de naranja confitada.
- 100 grs de piña confitada.

PREPARACIÓN

- En un bowl juntar todos los ingredientes y amasar hasta que la masa esté lisa y homogénea.
- Formar un ovillo grande y dejarlo reposar en el mismo bowl por 35 minutos en un lugar templado hasta que aumente su volumen.
- Una vez que ya está fermentada la masa formar 6 ovillos, darles la misma forma que las donas y dejarlas reposar nuevamente en una lata previamente enmantequillada con harina.
- Pintar cada rosca con dora (huevo y leche) y decorar con los marrasquinos y fruta confitada, volver a reposar.
- Espolvorear azúcar granulada y hornea a 180°C por 20 – 30 minutos hasta que estén doradas.



20

Recetas con: Cerezas Marrasquino Verdes Perelló



MOJITO



Dificultad
Básica



Porciones
10 - 12



Preparación
5 min



INGREDIENTES

- 1 frasco de Cerezas Marrasquino Verdes Perelló (250 grs).
- 110 ml de almíbar de Cerezas Marrasquino verdes Perelló.
- 1 botella de ron blanco (750 cc).
- 12 limones de pica.
- Hojas de menta.
- 120 grs de azúcar granulada.
- Agua gasificada.
- Hielo picado.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de un mortero machacar las hojas de menta con el azúcar y el jugo de limón.
- Añadir la mezcla a la copa donde se va a servir, incorporar el hielo picado, el ron y se termina con el agua mineral. Decorar con marrasquinos verdes y una cucharadita de almíbar.

BOMBÓN DE MENTA CON MARRASQUINO



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
20 min

INGREDIENTES

- 1 frasco de Cerezas marrasquino verdes Perelló (250 grs).
- 250 grs de chocolate bitter.
- 150 grs de chocolate blanco.
- 150 ml de crema de leche.

PREPARACIÓN

- Derretir chocolate bitter a baño maría y cubrir 30 moldes pequeños de bombón, una vez cubiertos, voltear los moldes para sacar el exceso de chocolate y dejar reposar hasta que el chocolate esté seco.
- En un sartén calentar la crema, retirar del fuego y agregar el chocolate blanco en trocitos revolviendo constantemente hasta que se disuelva, reservar.
- Con ayuda de una manga rellenar los bombones con ganache hasta la mitad y agregar un marrasquino cubrir con un poco más de ganache hasta $\frac{3}{4}$ del borde.
- Calentar nuevamente el chocolate bitter y rellenar la base de los bombones, dejar reposar hasta que el chocolate esté completamente seco en un lugar frío y antes de desmoldarlos darle un golpe de frío en el freezer.
- Golpear suavemente los moldes hasta que se despeguen los bombones.



QUEQUITOS NAVIDEÑOS



Dificultad
Básica



Porciones
15



Preparación
25 min



INGREDIENTES

- $\frac{1}{2}$ frasco de Cerezas marrasquino verdes Perelló (250 grs).
- $\frac{1}{2}$ frasco de Cerezas marrasquino rojas Perelló (250 grs).
- 1 taza de mix de frutos secos.
- 2 tazas de harina.
- 2 tazas de nueces molidas.
- 3 cucharaditas de polvo de hornear.
- 250 grs de mantequilla.
- 140 grs de azúcar flor.
- 4 huevos.
- 2 cucharaditas de esencia de pan de pascua.

GLASEADO

- 2 cucharadas de jugo de limón.
- 5 cucharadas de azúcar flor.
- Zeste de naranja.

PREPARACIÓN

- En un bowl cernir la harina, juntar con las nueces molidas, mix de frutos secos y polvo de hornear.
- Con ayuda de una batidora cremar la mantequilla con el azúcar batir por 3 minutos.
- Incorporar los huevos uno a uno y luego la esencia, mezclar bien hasta conseguir una mezcla homogénea.
- Incorporar los ingredientes secos y mezclar con movimientos envolventes, para finalizar añadir ambos tipos de marrasquinos, volver a juntar todo muy bien y disponer la mezcla en moldes individuales previamente enmantequillados.
- Hornear a 180°C por 25 – 30 minutos, retirar del horno dejar enfriar y reservar.
- En un bowl mezclar el jugo de limón con el azúcar flor y zeste de naranja batir bien y decorar los quequitos con glaseado y marrasquinos.

21

Recetas con: Dulce de Membrillo Perelló



CROSTINI CON DULCE DE MEMBRILLO



Dificultad
Básica



Porciones
24



Preparación
5 min

INGREDIENTES

- 1 bolsa de dulce de membrillo Perelló (500 grs).
- 200 grs de queso camembert.
- Baguette.
- 3 cucharadas de aceite de oliva.
- $\frac{1}{4}$ taza de nueces picadas.

PREPARACIÓN

- Cortar la baguette de 1 cm de grosor y con ayuda de un pincel añadirle aceite de oliva, hornear a 200°C hasta que esté levemente dorada.
- Retirar del horno, agregar una lámina de queso y luego dulce de membrillo.
- Llevar al horno por unos minutos hasta que se ablande un poco el dulce de membrillo.
- Retirar del horno y decorar con nueces.



ALFAJORES DE MAZAPÁN CON DULCE MEMBRILLO



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
10 min



INGREDIENTES

- 1 bolsa de dulce de membrillo Perelló (500 grs).
- 500 grs de mazapán.
- 250 grs de chocolate bitter.
- ½ taza de almendras picadas.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de un uslero estirar el mazapán y cortar figuras de 3 mm de grosor y reservarlas.
- En una tabla cortar láminas de dulce de membrillo de 5 mm de grosor con la misma figura que el mazapán.
- Armar el alfajor con dos capas de mazapán y una de dulce de membrillo en el centro, una vez listos enchocolatar y disponerlos sobre papel mantequilla, decorar con almendras picadas.

BROCHETA DE DULCE DE MEMBRILLO CON QUESO



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
5 min

INGREDIENTES

- 1 bolsa de dulce de membrillo Perelló (500 grs).
- 400 grs de queso en trozo.
- 30 palitos de brocheta pequeños.

PREPARACIÓN

- En una tabla cortar cubitos de queso y de dulce de membrillo, luego pincharlos con un palito de brocheta pequeño.



PASTELITOS DE HOJA CON DULCE DE MEMBRILLO



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
15 min



INGREDIENTES

- 1 bolsa de dulce de membrillo Perelló (500 grs).
- 30 bases de masa de hoja (cuadraditos).
- 120 grs de queso crema.
- ½ taza de almendras fileteadas y tostadas.

PREPARACIÓN

- Disponer los cuadraditos de hoja sobre una lata con papel mantequilla.
- Con ayuda de una manga, incorporar queso crema en la base y luego agregarles cubitos de dulce de membrillo (no debe sobrepasar el borde).
- Hornear hasta que estén levemente dorados, retirar del horno y decorar con almendras fileteadas.

CANNOLI CON DULCE DE MEMBRILLO



Dificultad
Media



Porciones
24



Preparación
25 min

INGREDIENTES MASA

- 250 grs de mantequilla.
- 300 grs de harina.
- 7 grs de levadura.
- 5 cucharadas de leche.

RELLENO

- 1 bolsa de dulce de membrillo Perelló (500 grs).

DECORACIÓN

- 1 huevo.
- ½ taza de azúcar granulada.
- ½ taza de nueces picadas.

PREPARACIÓN

- Para la masa juntar la mantequilla y harina, luego agregar la levadura con la leche. Trabajar la masa hasta que esté lisa, dejar reposar en un bowl tapada con alusa plast y refrigerar por 15 minutos.
- Retirla del refrigerador y estirar con un uslero, luego dejarla sobre una bandeja y volver a refrigerar 10 minutos.
- Una vez lista dejarla en un mesón para volver a estirla y cortar cuadrados de 12 * 12 cm.
- Cortar bastones de dulce de membrillo y disponerlos en una esquina del cuadrado, las puntas del bastón deben sobrepasar los bordes, enrollar hasta la otra punta y para finalizar doblar las puntitas hacia adentro.
- Una vez que están todos listos pintarlos con huevo y pasarlos por la mezcla de azúcar y nueces picadas.
- Disponerlos en una lata enmantequillada dejando al menos 3 cm entre cada uno. Hornear a 180°C por 20 minutos hasta que estén dorados.



KUCHEN CON EL CENTRO DE MEMBRILLO



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
25 min

INGREDIENTES

- 350 grs de mantequilla.
- 150 grs de azúcar granulada.
- 2 huevos.
- Zeste de limón.
- ½ cucharadita de polvos de hornear.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 450 grs de harina.

RELLENO

- 1 bolsa de dulce de membrillo Perelló (500 grs).

DECORACIÓN

- 1 cucharada de azúcar flor.
- 50 grs de cobertura bitter.

PREPARACIÓN

- Creumar la mantequilla junto al azúcar flor, incorporar los huevos uno a uno, esencia de vainilla, zeste de limón y para finalizar harina y polvo de hornear previamente cernido, formar una masa blanda.
- Poner la mitad de la masa a un molde previamente enmantequillado y rellenar con bastones de dulce de membrillo por todo el centro.
- Luego agregar la otra mitad de la masa en forma de arena sin apretarla.
- Hornear a 180°C por 35 – 40 minutos, enfriar, decorar con azúcar flor y chocolate.



BERLINES CON DULCE DE MEMBRILLO



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
30 min



INGREDIENTES MASA

- 375 grs de harina.
- 150 ml de agua.
- 18 grs de levadura.
- Pizca de sal.
- 45 grs de azúcar granulada.
- 2 huevos.
- 30 grs de mantequilla.

RELLENO

- 2 bolsas de dulce de membrillo Perelló (500 grs c/u).

PREPARACIÓN

- Formar la masa y trabajarla hasta que esté lisa y homogénea.
- Armar ovillos de 50 grs dejarlos reposar sobre una lata con una bolsa plástica y un poco de harina, ordenarlos con bastante separación y tapar con otra bolsa plástica.
- Una vez fermentados, calentar el aceite y cuando llega a los 160°C freír los berlines por 3 – 4 minutos. Sacarlos y dejarlos sobre una budinera con papel absorbente.
- Realizarles un corte diagonal, rellenar con el dulce de membrillo y espolvorear azúcar flor.

22

Recetas con: Mermeladas Bilaminadas Perelló



PANQUEQUES CON MERMELADA



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
10 min

INGREDIENTES MASA

- 1 taza de harina.
- 2 tazas de leche.
- 2 huevos.
- Pizca de sal.
- 1 cucharada de aceite.
- 2 bolsas de mermelada Perelló (250 grs c/u).
- 3 cucharadas de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una licuadora, batir los huevos junto a la leche, luego agregar harina, sal y volver a batir. Reservar en un jarro medidor.
- Untar un sartén con un poco de aceite y calentar, verter un poco de mezcla sobre el sartén y mover para que cubra toda la superficie.
- Cuando el panqueque comienza a soltarse voltearlo hasta que esté listo por el otro lado, reservar en un plato con papel absorbente entre cada panqueque.
- Rellenar con mermelada del sabor que desee y decorar con azúcar flor.



WAFFLES CON MERMELADA



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
10 min



INGREDIENTES MASA

- 2 tazas de harina.
- 2 cucharadas de azúcar granulada.
- 3 cucharaditas de polvo de hornear.
- Pizca de sal.
- 2 huevos.
- 1 ½ taza de leche fría.
- 60 grs de mantequilla derretida.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.

RELLENO

- 2 bolsas de mermelada Perelló (250 grs c/u).

DECORACIÓN

- 2 cucharadas de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una licuadora, batir los huevos junto a la leche, esencia de vainilla y añadir la mantequilla derretida.
- Agregar los ingredientes secos y batir hasta que se incorpore todo.
- Una vez listo agregar suficiente mezcla a la waflera (bien caliente) y dejar por unos 3 a 5 minutos hasta que estén levemente dorados los waffles.
- Rellenar con mermelada y decorar con azúcar flor.

SCONES CON MERMELADA



Dificultad
Básica



Porciones
10



Preparación
15 min

INGREDIENTES MASA

- 2 tazas de harina.
- 1 cucharadita de polvos de hornear.
- 1 pizca de sal.
- 30 grs de azúcar granulada.
- 90 grs de mantequilla.
- 1 taza de crema de leche.
- 2 bolsas de mermelada Perelló (250 grs c/u).
- ½ taza de crema
- 2 cucharadas de azúcar rubia.

DECORACIÓN

- ¾ taza de azúcar flor.
- 3 cucharadas de leche.
- Gotitas de esencia de vainilla

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una batidora, juntar la mantequilla en cubitos con azúcar granulada e incorporar la crema.
- Luego agregar harina previamente cernida junto a la sal y polvo de hornear. Mezclar bien y amasar.
- En un mesón estirar la masa con un uslero de 1 cm de grosor formando un rectángulo.
- Agregar la mermelada en el centro de la masa y cerrar la mitad, volver a rellenar y cerrar nuevamente del lado contrario.
- Cortar en forma de triángulos, disponerlos sobre una lata previamente enmantequillada, pintar los scones con crema de leche, espolvorear azúcar rubia y hornear a 150°C por 20 – 25 minutos.
- En un bowl mezclar la leche, junto al azúcar flor y esencia de vainilla y decorar.



GALLETAS LINZ



Dificultad
Básica



Porciones
30



Preparación
20 min



INGREDIENTES MASA

- 1 taza de almendras molidas.
- 2 ½ taza de harina.
- Pizca de sal.
- ½ cucharadita de polvos de hornear.
- 100 grs de azúcar granulada.
- 200 grs de mantequilla.
- 1 huevo.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- Zeste de limón.

RELLENO

- 2 bolsas de mermelada Perelló (250 grs c/u).

DECORACIÓN

- ½ taza de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una batidora cremar la mantequilla junto al azúcar, luego agregar la esencia de vainilla, zeste de limón y huevo batir por 3 minutos a velocidad media.
- En un bowl agregar harina cernida con el polvo de hornear, pizca de sal y almendras molidas.
- Formar una masa blandita y refrigerar por 1 hora.
- Con un uslero estirar la masa de 4 mm de grosor, con un cortador de galletas darle la forma y a la mitad de las galletas cortarle un orificio al centro con el diseño que uno desee.
- Disponer las galletas en una bandeja enmantequillada y refrigerar por 30 minutos, luego hornear a 180°C por 15 – 20 minutos hasta que estén levemente doradas. Retirar del horno y dejar enfriar.
- Las bases que tienen un orificio espolvorearle azúcar flor y la otras agregarle una cucharadita de mermelada, juntar ambas bases dejando la galleta con azúcar flor hacia arriba.

QUEQUE DE YOGURT CON MERMELADA



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
20 min

INGREDIENTES

- 2 yogurt natural.
- 1 taza de aceite.
- 5 huevos.
- 1 taza de azúcar granulada.
- 1 ½ taza de harina.
- 3 cucharaditas de polvo de hornear.
- Zeste de naranja.
- 2 bolsas de mermelada Perelló (250 grs c/u).

PREPARACIÓN

- En un bowl batir el yogurt con el aceite y los huevos, luego añadir azúcar y batir por 3 minutos.
- Agregar la harina previamente cernida, junto al polvo de hornear y zeste de naranja, mezclar todo con movimientos envolventes.
- Disponer 1/3 de la masa en un molde previamente enmantequillado, agregar la mitad de la mermelada sobre la masa y esparcirla con una espátula, repetir lo mismo una vez más y finalizar solo con masa.
- Hornear a 170°C por 40 – 45 minutos, dejar enfriar y espolvorear azúcar flor.



MUFFINS RELLENOS CON MERMELADA



Dificultad
Básica



Porciones
12



Preparación
20 min

INGREDIENTES MASA

- 120 grs de mantequilla.
- 150 ml de leche entera.
- 100 grs de azúcar granulada.
- 2 huevos.
- Zeste de limón.
- 1 cucharadita de esencia de vainilla.
- 150 grs de harina.
- 150 grs de harina de avena.
- ½ taza de nueces picadas.
- 2 cucharaditas de polvos de hornear.
- Pizca de sal.
- 2 bolsas de Mermelada Perelló (250 grs c/u).

DECORACIÓN

- 80 grs de chocolate de leche.

PREPARACIÓN

- Fundir la mantequilla, incorporarla a un bowl y mezclar con la leche y azúcar, añadir los huevos junto al zeste de limón y esencia de vainilla.
- Agregar ambos tipos de harina cernida junto a la sal, polvo de hornear y nueces picadas mezclar con movimientos envolventes.
- Agregar masa hasta la mitad de los moldes y luego una cucharada de mermelada en el centro, terminar con masa hasta ¾ del borde de la capsula.
- Hornear a 170°C por 25–30 minutos, enfriar y decorar con chocolate.



BERLINES CON MERMELADA



Dificultad
Básica



Porciones
20



Preparación
30 min



INGREDIENTES MASA

- 375 grs de harina.
- 150 ml de agua.
- 18 grs de levadura.
- Pizca de sal.
- 45 grs de azúcar granulada.
- 2 huevos.
- 30 grs de mantequilla.

RELLENO

- 2 bolsas de Mermelada Perelló (250 grs c/u).
- 2 cucharadas de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Formar la masa y trabajarla hasta que esté lisa y homogénea.
- Armar ovillos de 50 grs dejarlos reposar sobre una lata con una bolsa plástica y un poco de harina, ordenarlos con bastante separación y tapar con otra bolsa plástica.
- Una vez fermentados, calentar el aceite y cuando llega a los 160°C freír los berlines por 3–4 minutos. Sacarlos y dejarlos sobre una budinera con papel absorbente.
- Hacerles 4 orificios por los bordes y con ayuda de una manga rellenar con mermelada y decorar con azúcar flor.

DONAS RELLENAS DE MERMELADA



Dificultad
Media



Porciones
12 - 15



Preparación
30 min

INGREDIENTES MASA

- 500 grs de harina.
- 150 ml de agua.
- 20 grs de levadura fresca.
- Pizca de sal.
- 6 grs de azúcar granulada.
- Zeste de limón.
- 40 grs de mantequilla.
- 2 huevos.

RELLENO

- 2 bolsas de Mermelada Perelló (250 grs c/u).

DECORACIÓN

- 200 grs de chocolate de leche.

PREPARACIÓN

- En un bowl formar un volcán de harina, disolver la levadura en agua y agregarla en el centro junto al azúcar granulada.
- Comenzar a incorporar todo de manera suave, añadir la sal y zeste de limón.
- Incorporar los huevos uno a uno y para finalizar la mantequilla, juntar bien y amasar hasta que la masa esté lisa y homogénea, dejar reposar hasta que aumente su volumen.
- Formar ovillos de 55 grs y dejarlos reposar nuevamente sobre una superficie con abundante harina por 25 minutos, aplastarlos suavemente y con un cortador pequeño quitarle el centro formando un anillo.
- Calentar el aceite a 160°C y freír las donas por ambos lados.
- Dejarlas sobre una budinera con papel absorbente y con ayuda de una manga; rellenarlas por los costados con mermelada y decorarlas con chocolate.



22

Recetas con: Mermeladas Standard y 5 Estrellas Perelló



TARDALETA CON MERMELADA Y BERRIES



Dificultad
Básica



Unidades
8 tartaletas, 12 porciones c/u



Preparación
1 hr.



INGREDIENTES

- 8 bases de masa briséé.
- 1 balde de Mermelada Standard Perelló (4,8 kilos).
- 4.000 grs de berries.
- 2 tazas de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Retirar las bases de masa briséé y cubrir los moldes de tartaleta.
- Pre hornear la masa a 180°C por 10–15 minutos, retirarla del horno y rellenar con mermelada. Llevarla al horno nuevamente hasta que los bordes estén levemente dorados.
- Una vez listas, dejarlas enfriar y decorar con berries y azúcar flor.

KUCHEN CON MERMELADA Y CREMA PASTELERA



Dificultad
Básica



Unidades
12 kuchenos, 12 porciones c/u



Preparación
3 hr.

INGREDIENTES MASA

- 1.500 grs de mantequilla.
- 700 grs de azúcar granulada.
- 500 grs de azúcar flor.
- 3 cucharadas de zeste de limón.
- 5 cucharadas de esencia de vainilla.
- 16 huevos.
- 16 yemas.
- 6 cucharaditas de polvo de hornear.
- 2.500 grs de harina.

RELLENO

- 1 balde de Mermelada Cinco Estrellas Perelló (5 kilos).
- 8.000 grs de crema pastelera.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una batidora, cremar la mantequilla con el azúcar granulada y flor, luego añadir los huevos y yemas uno a uno batiendo a una velocidad constante hasta que la mezcla esté homogénea.
- Agregar la esencia de vainilla y el zeste de limón, volver a batir para que se integre bien.
- Incorporar harina junto al polvo de hornear previamente cernido, mezclar con movimientos envolventes hasta formar una masa lisa, refrigerar por 2 horas.
- Cubrir los moldes, la masa debe tener 1 cm de grosor y un borde de 2 cm de altura.
- Rellenar con mermelada y terminar de cubrir con crema pastelera, hornear a 180°C por 35-40 minutos hasta que esté levemente dorado.



SOBRECITOS DE HOJA CON MERMELADA



Dificultad
Básica



Unidades
200 sobrecitos



Preparación
2 hr.



INGREDIENTES

- 9.500 grs de masa de hojaldre.
- 1 balde de Mermelada Standard Perelló (4,8 kilos).
- 7 huevos.
- 2 tazas de leche.

PREPARACIÓN

- Estirar la masa de 4 mm de grosor, cortar cuadrados de 12 * 12 cm.
- Rellenar los cuadraditos con una cucharada de mermelada en el centro y unir todas las puntas hacia el medio formando un sobre, en la parte del centro hundir la masa.
- Pintar los pastelitos con huevo batido y leche, luego agregar un puntito de mermelada en el centro para distinguir de que sabor es el pastel.
- Hornear a 180°C por 20 minutos hasta que estén dorados, retirar del horno espolvorear azúcar flor y servir tibios.

TORTA DE PANQUEQUE CON MERMELADA



Dificultad
Media



Unidades
8 tortas, 10 porciones c/u



Preparación
3 hr.

INGREDIENTES

- 2.000 grs de mantequilla.
- 2.000 grs de azúcar flor.
- 40 huevos.
- 40 ml de esencia de vainilla.
- 2.000 grs de harina.
- Zeste de limón.

RELLENO

- 1 balde de mermelada cinco estrellas Perelló (5 kilos).

DECORACIÓN

- 2.000 ml de crema de leche.
- 2.000 grs de chocolate bitter.
- ½ taza de licor.
- Bombones de chocolate blanco.
- Chocolate en ramas.

PREPARACIÓN

- Para realizar los panqueques, cremar la mantequilla junto al azúcar con ayuda de una batidora a una velocidad constante hasta que la mezcla esté homogénea y de un color claro.
- Agregar los huevos uno a uno hasta que se integren a la mezcla, luego añadir la esencia de vainilla y el zeste de limón.
- Para finalizar añadir la harina previamente cernida y continuar batiendo hasta que la masa esté lisa.
- Luego espátular la mezcla formando círculos de 20 – 25 cm y 2 a 3 mm de grosor sobre un silpat (lámina de silicona) o papel mantequilla y hornear a 200°C por 5 minutos aproximadamente.
- Reservar los panqueques y rellenar con mermelada, cada torta lleva entre 13 y 15 panqueques.
- En una olla calentar la crema de leche sin que hierva, retirar del fuego e incorporar el chocolate picado revolver hasta que se disuelva completamente, una vez tibio agregar el licor y mezclar bien.
- Disponer las tortas en rejillas y cubrirlas con la ganache por toda la superficie, dejar que escurra bien y con ayuda de una espátula cambiar la torta a un plato.
- Decorar con bombones y chocolate en rama.



23 Recetas con: Rellenos Perelló



TARTA DE HOJA CON FRAMBUESA



Dificultad
Básica



Unidades
25 tartas de hoja, 20 porciones c/u



Preparación
2 hr.

INGREDIENTES

- 50 bases rectangulares de masa de hojaldre.
- 1 balde de relleno de frambuesa Perelló (25 kilos).
- 8 huevos.
- 2 tazas de leche entera.
- 4 tazas de azúcar flor.

PREPARACIÓN

- Disponer una lámina de masa de hojaldre sobre un molde rectangular previamente enmantequillado, dejando una orilla de 2 cm de altura.
- Agregar relleno casi hasta el borde y cubrir el pastel con otra lámina de masa, sellar las orillas para evitar que el relleno salga.
- Una vez que las orillas ya están selladas, realizar pequeños cortes superficiales como decoración.
- Pintar con royal (huevo y leche) hornear a 180°C por 35 – 40 minutos hasta que esté levemente dorado, retirar del horno, dejar enfriar, porcionar y decorar con azúcar flor.



LINZER TORTE

INGREDIENTES BASE

- 3.875 grs de mantequilla.
- 1.240 grs de azúcar flor.
- 31 huevos.
- 7.750 grs de harina.
- 60 grs de polvo de hornear.
- 3 cucharadas de esencia de vainilla.

RELLENO

- 1 balde de relleno de membrillo Perelló (25 kilos).

ROYAL

- 7 huevos.
- 2 tazas de leche.

PREPARACIÓN

- Para realizar la masa, juntar todos los ingredientes secos en un bowl junto a la mantequilla bien fría integrar todo hasta que quede como arena.
- Luego añadir los huevos enteros y esencia de vainilla, juntar bien todos los ingredientes hasta que la masa esté lisa, refrigerar 1 hora.
- Una vez lista, estirar la masa y cubrir los moldes dejando una orilla de 2 cm de altura y cubrir con el relleno de membrillo.
- Para decorar estirar tiritas de la misma masa formando una rejilla, luego pintar con royal (huevo con leche) todas las tiritas y los bordes.
- Hornear a 180°C por 35 – 40 minutos hasta que esté levemente dorada.



Dificultad
Básica



Unidades
31 linzer torte, 12 porciones c/u



Preparación
2 hr.



STREUSEL KUCHEN



Dificultad
Básica



Unidades

32 streusel kuchen, 12 porciones c/u



Preparación
3 hr.

INGREDIENTES MASA

- 4.125 grs de mantequilla.
- 3.300 grs de azúcar granulada.
- 5 cucharadas de zeste de limón.
- 10 cucharadas de esencia de vainilla.
- 44 huevos.
- 40 yemas.
- 66 grs de polvos de hornear.
- 6.600 grs de harina.

RELLENO

- 1 balde de relleno de damasco Perelló (25 kilos).

STREUSEL

- 3.100 grs de mantequilla.
- 30 grs de canela en polvo.
- 1.860 grs de azúcar granulada.
- 4.650 grs harina.
- 400 grs de almendras picadas.

PREPARACIÓN

- Con ayuda de una batidora, cremar la mantequilla con el azúcar, luego añadir los huevos y yemas uno a uno batiendo a una velocidad constante hasta que la mezcla este homogénea.
- Agregar la esencia de vainilla y el zeste de limón, volver a batir para que se integre bien.
- Incorporar harina previamente cernida junto al polvo de hornear, mezclar con movimientos envolventes hasta formar una masa lisa, refrigerar por 2 horas.
- Cubrir los moldes y dejar una orilla de 3 cm de altura, luego agregar el relleno de damasco.
- Para el streusel, cortar la mantequilla en cubitos pequeños y con ayuda de una batidora mezclar la mantequilla con harina, azúcar y canela, una vez que está listo cubrir los kuchen y hornear a 180°C por 35 – 40 minutos hasta que esté dorado.



STRUDEL DE MANZANA



Dificultad
Media



Unidades

32 strudel, 10 porciones c/u



Preparación
2 hr.



INGREDIENTES BASE

- 4.800 grs de harina.
- 2 cucharaditas de sal.
- 1.600 grs de mantequilla.
- 32 huevos.
- 2.000 ml de agua.

RELLENO

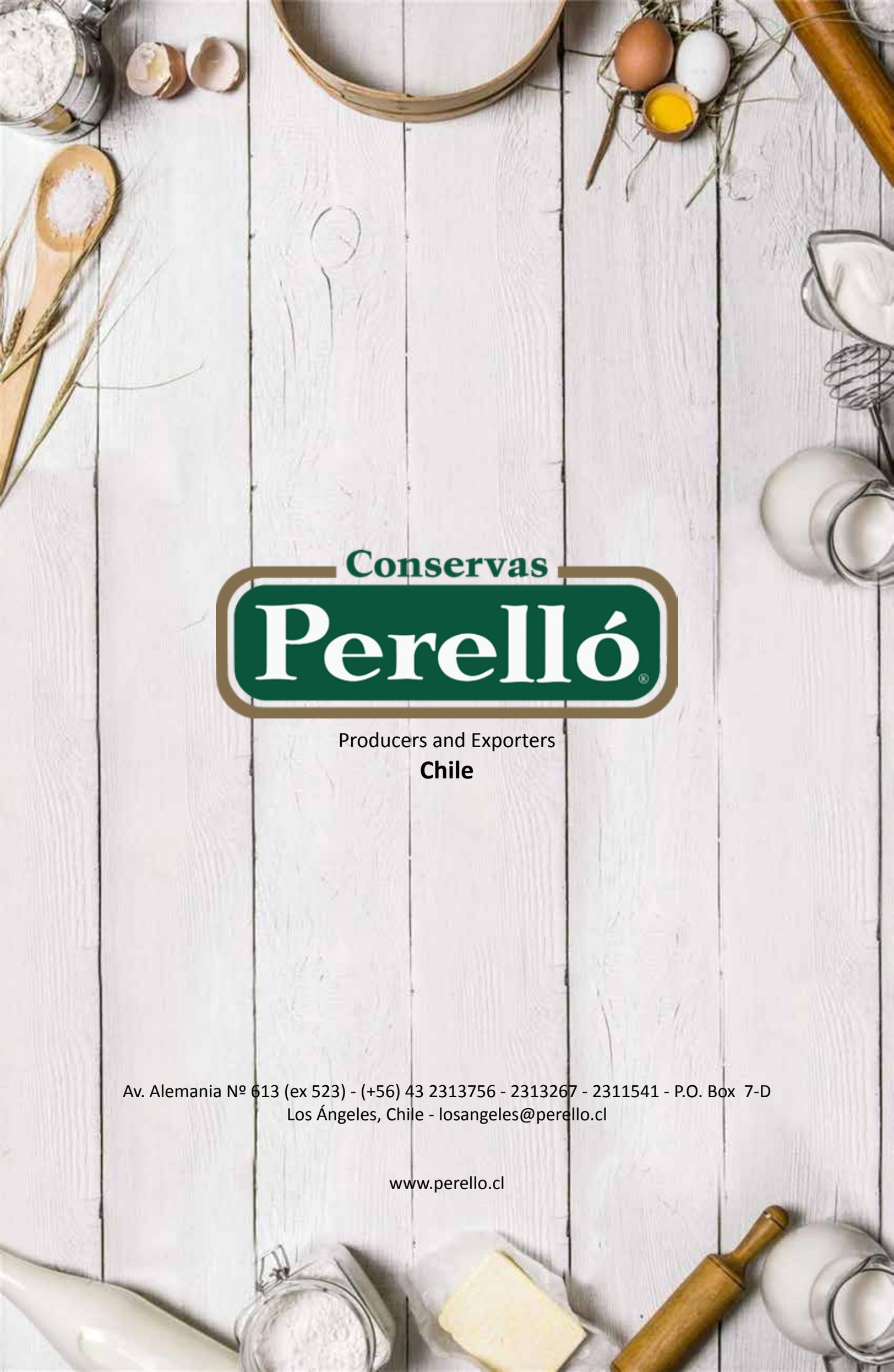
- 1 balde de relleno de manzana con trocitos Perelló (23 kilos).
- 1.600 grs de nueces picadas.
- 1.600 grs de pasas corinto.
- 3 cucharadas de canela.

DECORACIÓN

- 800 grs de azúcar granulada.
- ½ taza de canela en polvo.
- 500 grs de mantequilla.
- 1.000 ml de crema de leche.
- 4 tazas de nueces picadas.

PREPARACIÓN

- En un bowl juntar harina previamente cernida junto a la sal, huevos y agua.
- Trabajar la masa hasta que comience a despegarse, integrar la mantequilla picada en cubitos y seguir juntando la masa hasta que esté completamente lisa.
- Separar la masa en 16 ovillos del mismo tamaño pintarlos con aceite de oliva y cubrirlos con alusa plast. Dejar reposar por 30 minutos en un lugar templado.
- Estirar los ovillos (cada uno rinde para 2 strudel) sobre un mesón grande y con abundante harina hasta obtener una masa muy delgada.
- En un bowl mezclar el relleno con las nueces, pasas y canela, rellenar los strudel y enrollar con mucho cuidado, una vez que están listos cerrar las puntas y doblarlas hacia abajo para evitar que se salga el relleno.
- Disponerlos en latas o budineras previamente enmantecadas, luego pintar cada strudel con mantequilla derretida, agregarle azúcar granulada, canela en polvo, crema de leche y nueces picadas.
- Hornear a 180 °C por 30 – 35 minutos (hasta que estén dorados).

A top-down view of various baking ingredients and tools on a light-colored wooden surface. In the top left, there is a metal sifter with flour, two cracked eggs, and a wooden spoon with sugar. In the top center, a wooden sieve is visible. In the top right, there are two eggs (one brown, one white) with a cracked egg showing the yolk, and a wooden rolling pin. On the right side, there is a glass bowl with cream, a whisk, and another cracked egg. At the bottom, there is a glass jar of flour, a block of butter on a piece of paper, a wooden rolling pin, and a cracked egg.

Conservas
Perelló

Producers and Exporters
Chile

Av. Alemania Nº 613 (ex 523) - (+56) 43 2313756 - 2313267 - 2311541 - P.O. Box 7-D
Los Ángeles, Chile - losangeles@perello.cl

www.perello.cl