



Unilever
Food
Solutions



Knorr
PROFESSIONAL

CARTE D'OR



ALIMENTOS PARA SENTIRSE BIEN

Natilla de avellana y café

INGREDIENTES

Para la natilla

- 150 g de crema de avellana
- 400 ml de leche
- 4 g de café soluble
- 50 g de azúcar
- 26 g de huevo
- 10 g de Maizena®

Para la crema de vainilla

- 250 g de crema para batir vegetal
- 25 g de azúcar
- 5 g de esencia de vainilla
- 60 g de chocolate rallado

Para decorar

- Chocolate con leche

PREPARACIÓN

Para la natilla. En una olla calentamos la leche junto con el café soluble y 3/4 partes del azúcar, cuando comience a hervir retiramos del fuego.

En un bowl batimos las yemas de huevo con el resto del azúcar y la Maizena®; temperamos las yemas de huevo con una parte de la leche e iremos agregando poco a poco para incorporar por completo. Devolvemos la mezcla a la olla y calentamos a fuego bajo, removemos con suavidad mientras comienza a espesar, una vez que haya espesado retiramos del fuego e incorporamos la crema de avellanas y mezclamos en forma envolvente; vaciamos en manga pastelera y dosificamos sobre nuestros vasos de presentación y llevamos a refrigeración.

Para la crema de vainilla. Montar la crema en una batidora junto con el azúcar y la esencia de vainilla hasta que se formen picos firmes, vaciar en una manga pastelera con una duya ancha lisa y reservar.

Para el montaje. Sobre los vasos con la natilla colocamos una porción de la crema de vainilla y espolvoreamos un poco de la ralladura de chocolate con leche.

DESCARGA EL REPORTE AQUÍ

MENÚS
del
FUTURO
2024

