

# THERMOMIX

Diciembre 2019 - [www.thermomix.cl](http://www.thermomix.cl)

*Ideas para regalar*





**thermomix**

¿Te gustaría  
ganar tu TM6?  
trabaja con nosotros

Beneficios de convertirse en presentador thermomix

Ingreso extra

Maneja tu tiempo

Un equipo profesional a tu lado

Formación continua

Contáctanos a [info@thermomix.cl](mailto:info@thermomix.cl)  
o a través de nuestro sitio web:  
<https://thermomix.cl/trabaja-con-nosotros/>





# ¡Hazlo con **thermomix!** Regalos caseros

Demuéstrales cuanto los quieres con thermomix.  
Un lindo regalo hecho por ti encantará a tus seres queridos. Sorpréndelos con exquisitas preparaciones y disfruta de más momentos en familia.



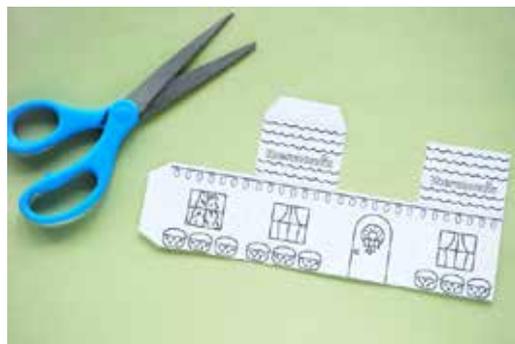
ideas para regalar // revista de navidad **thermomix®**

Para más ideas visita  
[cookidoo.international](http://cookidoo.international)



# ¡Ideal para hacer junto a tus niños! Regalos caseros

Descarga la plantilla en [www.thermomix.cl](http://www.thermomix.cl)





# Una navidad más consciente con thermomix



Esta navidad thermomix se suma a la causa de reducir el uso de papel, preferir materiales que no dañen el medio ambiente y reducir así la tala indiscriminada de arboles.

Por eso elegimos envolver tu thermomix solo con cinta de tela y una etiqueta biodegradable.

*¡Sumate esta causa y aportemos nuestro granito de arena!*





# TURRONES DE CHOCOLATE CON FRUTOS SECOS

 **TIEMPO ACTIVO**  
5 min

 **TIEMPO TOTAL**  
2h 5min

 **DIFICULTAD**  
baja

 **PORCIONES**  
10 aprox.

## INGREDIENTES

- 330 g de leche condensada
- 600 g de chocolate 50% cacao
- 20 g de cacao
- 40 g de nueces
- 60 g de almendras
- 50 g de cranberries

## PREPARACIÓN

1. Prepare un molde rectangular de 30 x 10 cm cubriéndolo con film plástico.
2. Coloque en el vaso la leche condensada y caliente **5 min/ 100°C/ vel 3**.
4. Añada el chocolate, el cacao y mezcle **1 min/ vel 5**.
5. Incorpore las nueces, almendras, cranberries y mezcle **20 seg/ giro inverso/ vel 4**.
6. Ponga la mezcla dentro del molde y empareje con la espátula. Deje enfriar y reposar por 3 horas en un lugar fresco, cubra con film plástico y luego refrigere por mínimo 5 horas.
7. Corte la barras de 3 x 10 cm.

## SUGERENCIAS

Puede reemplazar los frutos secos por los que prefiera.

Para regalarlas debe envolverlas en papel mantequilla o film plástico, se recomienda mantenerlas refrigeradas siempre.





# GALLETA DE NAVIDAD

 TIEMPO ACTIVO  
5 min

 TIEMPO TOTAL  
35 min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
11 aprox.

## INGREDIENTES

### Masa

- 120 g de azúcar
- 400 g de harina de repostería
- 240 g de mantequilla, en trozos, a temperatura ambiente
- 1 huevo

### Decoración

- 1 clara de huevo
- 200 g de azúcar glas (azúcar flor)
- 1 chorrito de jugo de limón
- Variedad de colores de colorante alimentario

## ACCESORIOS UTILES

Frasco Hermético, bol, vasos

## SUGERENCIAS

- Dependiendo del tamaño de las galletas, podrá variar el tiempo de horneado.
- Si quiere hacer galletas de chocolate, agregue 30 g de cacao puro en polvo a los ingredientes de la masa.
- También puede hacer la mitad de la masa blanca y la otra mitad de chocolate, o combinar los colores para hacer dameros, espirales, etc.

## PREPARACIÓN

### Masa

1. Vierta el azúcar en el vaso y programe **8 seg/vel 8**.
2. Añada el resto de los ingredientes de la masa en el vaso y programe **20 seg/vel 6**.
3. Retire la masa del vaso y forme un bloque. Envuélvala en film transparente o en una bolsa plástica y déjela reposar 15 min en el refrigerador.
4. Precaliente el horno a 180°.
5. Luego divida la masa en tres porciones. Reserve 2 en el refrigerador y la última, póngala sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina.
6. Extienda la masa con un uslero, dejándola un poco gruesa (0,5 cm aprox.) y corte con moldes de figuras para galletas de diversas formas (si no tiene moldes, use un cortapastas y haga sus propios diseños).
7. Ponga la masa cortada en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o una lámina de silicona, hornee durante 10-12 min a 180°.
8. Repita el proceso con el resto de la masa.

### Decoración

9. Con el vaso limpio y seco, ponga el azúcar en el vaso y programe **8 seg/vel 8**.
10. Incorpore la clara de huevo y el jugo de limón y programe **20 seg/vel 6**.
11. Vierta el glaseado en varios pocillos, dependiendo de los colores que quiera preparar y añada los colorantes a gusto.
12. Cuando las galletas estén frías, eche a correr su imaginación y decórelas con el glaseado.





# GALLETA DE JENGIBRE

 TIEMPO ACTIVO  
15 min

 TIEMPO TOTAL  
50 min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
11 aprox.

## INGREDIENTES

### Masa

- 450 grs. harina sin polvos
- 1 pizca (mínima) de sal
- 1/2 cucharadita de polvos de hornear
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1-1½ cucharadita de jengibre en polvo (dependerá de su gusto y de la intensidad de su jengibre)
- Canela molida (opcional y a gusto)
- Clavo de olor molido (opcional y a gusto)
- 120 grs. de mantequilla en trocitos
- 60 grs. de miel
- 125 grs. de azúcar moreno
- 1 huevo
- 4 cdas de agua mineral fría (sin gas)

### Glaseado decoración (opcional)

- 1 clara de huevo
- 200 g de azúcar glas (azúcar flor)
- 1 chorrito de jugo de limón
- Variedad de colores de colorante alimentario

## PREPARACIÓN

### Masa

1. Precaliente el horno a 170°.
2. En el vaso limpio ponga la harina, la sal, los polvos de hornear, el bicarbonato y las especias (canela, jengibre, etc.). Mezcle programando 1 min/vel 3. Vierta en un bol aparte y reserve.
3. Sin lavar el vaso, ponga la mantequilla y el azúcar y mezcle 3 min/vel 2.
4. Añada el huevo y la miel y mezcle 2 min/vel 3.
5. Terminado el tiempo, incorpore de una vez la mezcla de secos que tiene reservada (paso 2) y el agua mezcle 2½ min/función amasado.
6. Retire la masa del vaso y divídala en varios trozos para poder trabajarla más cómodamente. Déjela reposar unos 15 min en el refrigerador. En la medida que vaya necesitando, retire un trozo de masa y póngalo sobre la superficie de trabajo.
7. Con el uslero adelgace la masa hasta más o menos ½ cm de espesor, corte con moldes de figuras y dispóngalas sobre la lata del horno forrada en papel de hornear o una lámina de silicona.
8. Lleve a horno precalentado por aprox. 12 min/170°.

### Decoración

9. Con el vaso limpio y seco, ponga el azúcar en el vaso y programe 8 seg/vel 8.
10. Incorpore la clara de huevo y el jugo de limón y programe 20 seg/vel 6.
11. Vierta el glaseado en varios pocillos, dependiendo de los colores que quiera preparar y añada los colorantes a gusto.
12. Cuando las galletas estén frías, decórelas con el glaseado.





# LENGUAS DE GATO

 TIEMPO ACTIVO  
10 min

 TIEMPO TOTAL  
40 min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
50 aprox.

## INGREDIENTES

- 100 g de harina de repostería
- 100 g de azúcar flor
- 1 cucharadita de azúcar vainilla
- 100 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 3 claras de huevo
- 1 pellizco de sal

## PREPARACIÓN

1. Precaliente el horno a 180°C. Forre 2 bandejas de horno con papel de hornear.
2. Coloque un bol sobre la tapa y pese dentro la harina. Reserve.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas, añada los azúcares y la mantequilla y programe **10 seg/vel 2**.
4. Agregue las claras, la harina y la sal y mezcle **1 min/vel 2**.
5. Ponga la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa y déjela reposar durante 10 minutos.
6. Sobre las bandejas de horno preparadas, vaya haciendo pequeños bastoncitos dejando separación entre ellos, pues se extienden durante la cocción.
7. Hornee por tandas de 7 a 10 minutos (180°C) o hasta que tengan el borde dorado. Deje enfriar y sirva o conserve en un recipiente hermético.

## SUGERENCIAS

Puede pegar 2 lenguas poniendo entre ellas crema de mantequilla con el sabor que más le guste. También puede decorarlas con chocolate fundido.

## ACCESORIOS ÚTILES

2 bandejas de horno, papel de hornear, manga pastelera con boquilla, horno





# CUPCAKE BOLA DE NIEVE

 TIEMPO ACTIVO  
45 min

 TIEMPO TOTAL  
14 h

 DIFICULTAD  
avanzado

 PORCIONES  
12 aprox.

## INGREDIENTES

### Globos de gelatina

- 7 cucharadas agua
- 27 hojas de gelatina
- 2 - 3 cucharadas de aceite de girasol

### Bizcocho

- 200 g de mantequilla
- 150 g de turrón blando en trozos
- 50 g de azúcar
- 4 huevos
- 200 g de harina de repostería
- 1 sobre de polvos de hornear
- 1 pellizco de sal

### Frosting

- 150 g de turrón blando en trozos
- 150 g de mantequilla a temperatura ambiente en trozos

### Montaje

- 2 - 3 cucharadas de coco rallado

## SUGERENCIAS

Recomendamos hacer más de 12 globos porque son muy delicados y hasta que se adquiere práctica, alguno puede romperse, salir con burbujas o quedar arrugado.

La bola de gelatina no es comestible.

Para que la gelatina mantenga la textura para bañar los globos, si es necesario, vuelva a calentarla durante unos segundos en el microondas o a baño María.

## ACCESORIOS ÚTILES

Cápsulas de papel para muffins, molde para 12 muffins, bol refractario, globos, palos de brocheta, tijeras, rejilla, horno, microondas

## PREPARACIÓN

### Globos de gelatina

1. En un recipiente con agua fría, ponga una a una 27 hojas de gelatina neutra. Deje hidratar durante 30 minutos. Infle 14-16 globos de agua y átelos o péguelos con cinta en el borde de un palo de brocheta. Con los dedos mojados en aceite unte ligeramente toda la superficie de los globos y reserve (tienen que quedar apenas untados).
2. Ponga la gelatina hidratada y escurrida en un bol refractario (apto para microondas o baño María) y añada 7 cucharadas de agua. Disuelva la gelatina en el microondas o a baño María y deje atemperar. Compruebe con el dedo que la gelatina esté templada y que se queda adherida al dedo en una capa fina. Bañe los globos en la gelatina (al principio la repele) hasta que se forme una capa fina. Pinche las brochetas en una superficie de plumavit o similar sin que se toquen unos con otros. Deje secar unos 10-15 minutos y vuelva a bañarlos. Deje secar de un día para otro. Haga un pequeño corte en la base del globo para que se desinflen y se despegue de la gelatina. Retire el globo y, con unas tijeras, corte la base hasta obtener un círculo de 3 cm.

### Bizcocho

3. Precaliente el horno a 200°C. Coloque 12 cápsulas de papel en un molde de 12 muffins.
4. Ponga la mantequilla en el vaso y programe 2 min/90°C/vel 2.
5. Añada el turrón, el azúcar, los huevos, la harina, los polvos de hornear y la sal. Mezcle 30 seg/vel 5. Rellene las cápsulas de papel hasta las  $\frac{3}{4}$  partes (puede hacerlo con una manga pastelera o con una cuchara para servir helados).
6. Hornee durante 14-15 minutos (200°C). Retire el molde del horno y ponga las cápsulas sobre una rejilla. Deje enfriar completamente. Lave el vaso.

### Frosting

7. Ponga en el vaso el turrón y la mantequilla y mezcle 30 seg/vel 5. Retire a un bol.

### Montaje

8. Unte la superficie de los cup-cakes con el frosting y espolvoree con el coco rallado. Coloque en el centro una figura navideña (de fondant o azúcar) y coloque encima el globo de gelatina. Coloque los cup-cakes en una bandeja y sirva.





# ÁRBOL DE CHOUX (CROQUEMBOUCHE)

 TIEMPO ACTIVO  
40 min

 TIEMPO TOTAL  
2h

 DIFICULTAD  
avanzado

 PORCIONES  
20 aprox.

## INGREDIENTES

### Crema pastelera

- 500 g de leche
- 50 g de harina de repostería
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de azúcar vainillado
- 70 g de azúcar

### Masa choux

- 150 g de agua
- 80 g de mantequilla
- 10 g de azúcar
- 1 pellizco de sal
- 120 g de harina de repostería
- 3 huevos (53-63 g c/u)

### Base y discos de praliné

- 350 g de azúcar
- 120 g de agua
- ½ cucharadita de jugo de limón
- 120 g de almendra molida

### Caramelo y montaje

- 250 g de azúcar
- 100 g de agua
- 100 g de glucosa
- 65 g de confeti de azúcar para decorar

## PREPARACIÓN

### Crema pastelera

1. Ponga en el vaso la leche, la harina, los huevos, las yemas, el azúcar vainillado y el azúcar y caliente **7 min/90°C/vel 4**. Después, triture **5 seg/vel 10**. Vierta en una manga pastelera con boquilla de 5 mm, deje templar y reserve en el refrigerador. Lave el vaso.

### Masa choux

2. Ponga en el vaso el agua, la mantequilla, el azúcar y la sal y caliente **5 min/100°C/vel 1**.
3. Añada la harina y mezcle **20 seg/vel 4**. Retire el vaso de la máquina y deje que se enfríe durante 10 minutos.
4. Precaliente el horno a 200°C. Forre 2 bandejas de horno con papel de hornear y reserve.
5. Coloque el vaso en la máquina, programe **vel 5** y añada los huevos, uno a uno, a través de la abertura (no incorpore el siguiente hasta que esté integrado el anterior). Vierta la masa en una manga pastelera con una boquilla lisa de 1 cm.
6. Forme bolas de masa choux de Ø 2 cm en las bandejas reservadas (procure que queden de un tamaño similar). Con el dedo humedecido en agua, alise las puntas de la superficie de los choux.
7. Hornee cada bandeja durante aprox. 15-20 minutos (200°C) o hasta que los choux estén dorados. Retire del horno y deje enfriar. Lave el vaso.
8. Pinche cada choux en la base con una boquilla y rellénelos con la crema pastelera reservada. Reserve en el refrigerador.

### Base y discos de praliné

9. Engrase el interior de un aro de Ø 15-20 cm y colóquelo sobre una lámina de silicona, cerca del borde para dejar espacio libre en el resto de la lámina. Coloque una plantilla con círculos de distintos tamaños sobre una bandeja de horno forrada con papel de hornear y reserve.
10. Ponga en un cacerola el azúcar, el agua y el jugo de limón y caliente a fuego medio hasta que se funda y adquiera un color dorado. Añada la almendra molida y deje que se caramelicé. Vierta una parte dentro del aro y el resto sobre la lámina de silicona. Deje enfriar (aprox. 1 hora), desmolde la base de praliné y reserve.
11. Precaliente el horno a 200°C.
12. Ponga en el vaso el resto de praliné en trozos y pulverice **20 seg/vel 10**. Con ayuda de un colador, espolvoree el polvo de praliné sobre la plantilla hasta que los discos tengan 1 mm de grosor. Retire la plantilla con mucho cuidado.
13. Introduzca la bandeja en el horno a 200°C durante 1½ minutos para que se derritan. Retire del horno y deje enfriar completamente (mínimo 15 minutos). Reserve en un lugar fresco y seco.

### Caramelo y montaje

14. Caliente en un cacerola el azúcar, el agua y la glucosa. Mantenga a fuego medio hasta que se forme un caramelo dorado y baje el fuego para mantenerlo caliente sin que solidifique ni se queme. Mientras tanto, haga el montaje.
15. Coja con unas pinzas cada choux, moje la parte superior en el caramelo caliente y apóyelo ligeramente sobre el confeti de azúcar para que se pegue a él. Pegue con caramelo los choux formando una rueda en el borde de la base de praliné con la decoración hacia afuera. Vierta un poco de caramelo en las uniones para afianzarlos. Monte los choux en el resto de los discos de la misma manera. Reserve los discos con los choux en el refrigerador en un recipiente hermético.
16. Justo antes de servir, forme la torre colocándolos de mayor a menor.



# TURRÓN DE GALLETAS OREO®

 TIEMPO ACTIVO  
10 min

 TIEMPO TOTAL  
4h 10min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
11 aprox.

## INGREDIENTES

- 300 g de chocolate blanco en trozos
- 80 g de leche evaporada
- 12 galletas sándwich de chocolate Oreo® en cuartos

## PREPARACIÓN

1. Forre el interior de la caja de madera con dos tiras cruzadas de lamina de papel blanco cortadas a la medida, dejando que sobresalgan por los laterales para después poder envolver el turrón.
2. Ponga en el vaso el chocolate y ralle **8 seg/vel 10**. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso y funda **5 min/50°C/vel 2**.
3. Añada la leche evaporada y mezcle **10 seg/vel 3**.
4. Añada las galletas y mezcle bien con la espátula. Vierta en la caja preparada, presionando y alisando bien con la espátula. Cubra el turrón con el papel que sobresale y cierre la caja. Deje enfriar en el refrigerador (aprox. 4 horas). Desmolde, corte en porciones y sirva.

## SUGERENCIAS

En lugar de folios de papel blanco puede utilizar papel de horno.

Si no dispone de cajas de madera específicas para la elaboración de turrón, puede utilizar moldes rectangulares tipo cake o briks de leche de 1 litro, cortados longitudinalmente por la mitad (limpios y secos).

## ACCESORIOS ÚTILES

caja de madera de 19x9x3 cm (medidas sin tapa), folios de papel blanco, refrigerador), folios de papel blanco, frigorífico





# TURRÓN DE COCO

 TIEMPO ACTIVO  
5 min

 TIEMPO TOTAL  
35 min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
11 aprox.

## INGREDIENTES

- 200 g de azúcar flor
- 100 g de almendras crudas sin piel
- 100 g de coco rallado
- 30 g de clara de huevo

## PREPARACIÓN

1. Forre una caja de madera para turrón con tiras cruzadas de laminas de papel dejando que sobresalga por los laterales.
2. Ponga en el vaso el azúcar flor, las almendras y el coco rallado y triture **10 seg/vel 8**.
3. Agregue la clara y mezcle **20 seg/vel 6**. Vierta el contenido del vaso en la caja reservada, presione con los dedos rellenando bien las esquinas y cubra con el propio papel. Reserve durante 30 minutos en el refrigerador. Corte en porciones y sirva.

## SUGERENCIAS

En lugar de folios de papel puede utilizar papel de horno.

Si no dispone de cajas de madera específicas para la elaboración de turrón, puede utilizar moldes rectangulares tipo cake o briks de leche de 1 litro, cortado longitudinalmente por la mitad (limpio y seco).

## ACCESORIOS ÚTILES

caja de madera de 19x9x3 cm (medidas sin tapa), folios de papel blanco, refrigerador





# MANTECADO DE ALMENDRA

 TIEMPO ACTIVO  
10 min

 TIEMPO TOTAL  
30 min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
18 unidades

## INGREDIENTES

- 230 g de azúcar
- 3 - 4 tiras de piel de limón (solo la parte amarilla)
- 100 g de almendras tostadas sin sal
- 100 g de manteca de cerdo
- 200 g de harina de repostería (y un poco más para espolvorear)
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- ½ cucharadita de canela molida
- 1 clara de huevo

## ACCESORIOS ÚTILES

film transparente, bandeja de horno, papel de hornear, cortapastas, rodillo, rejilla, frigorífico, horno

## PREPARACIÓN

### Masa

1. Ponga en el vaso el azúcar y la piel de limón y pulverice **15 seg/vel 10**. Retire a un bol y reserve.
2. Ponga las almendras en el vaso y triture **15 seg/vel 7**. Con la espátula, baje las almendras trituradas hacia el fondo del vaso.
3. Añada la manteca, la harina, los polvos de hornear, la canela, la clara de huevo y 150 g del azúcar flor reservado. Mezcle **10 seg/vel 6**. Retire la masa del vaso, envuélvala en film transparente y deje reposar 10 minutos en el frigorífico.
4. Precaliente el horno a 180°C. Forre una bandeja de horno con papel de hornear y reserve.
5. Sobre la superficie de trabajo espolvoreada con harina, extienda la masa con el rodillo hasta obtener un grosor de 1 cm. Corte la masa con cortapastas de diferentes formas y colóquelas en la bandeja de horno preparada.
6. Hornee durante 7-8 minutos (180°C). Retire del horno y deje enfriar sobre rejilla. Una vez fríos, espolvoree con el resto de azúcar flor y sirva.





# QUEQUE DE NAVIDAD CON CHOCOLATE BLANCO, CRANBERRIES Y NUEZ

 **TIEMPO ACTIVO**  
10 min

 **TIEMPO TOTAL**  
50 min

 **DIFICULTAD**  
baja

 **PORCIONES**  
6 aprox.

## INGREDIENTES

- 250 g de harina
- 1 cucharadita de polvos de hornear
- 125 g de mantequilla
- 55 g de azúcar rubia
- 100 g de miel
- 2 pellizcos de clavos de olor en polvo
- 2 pellizcos de nuez moscada en polvo
- ½ cucharadita de canela en polvo
- 2 pellizcos de jengibre en polvo
- 1 pellizco de cardamomo
- 4 huevos grandes
- 100 g de chocolate blanco derretido
- 60 g de cranberries
- 50 g de nueces, trocedas

### Glaseado

- 200 g de azúcar
- 1 clara de huevo grande
- 1 cucharada de jugo de limón

### Para decorar

- 3 cucharadas de cranberries picados
- Pétalos de rosas deshidratados

## ACCESORIOS ÚTILES

Bol, colador de malla fina, molde rectangular, rejilla

## PREPARACIÓN

1. Coloque un bol sobre la tapa del Thermomix y pese la harina, agregue los polvos de hornear y con ayuda de la espátula revuelva la mezcla.
2. Pase la mezcla de harina, por un colador de malla fina para cernirla. Reserve.
3. Precaliente el horno a 170°C
4. Engrase y enharine un molde rectangular de 20x30cm. Reserve
5. Ponga en el vaso la mantequilla, la azúcar rubia, la miel, el clavo de olor, la nuez moscada, la canela, el jengibre, el cardamomo y programe **2 min 30 seg/vel 3**.
6. Programe **1 min 30 seg/vel 3** y agregue a través de la abertura uno a uno los huevos.
7. Vierta el chocolate derretido en el vaso y mezcle **3 min/vel 3** y por la abertura vaya agregando la harina lentamente.
8. Añada al vaso los cranberries, las nueces y programe **5 seg/vel 3**.
9. Vierta la mezcla en el molde reservado y hornee por 30 – 35 minutos (170°) o hasta que este dorado. Espere 3 – 5 minutos para entibiar.
10. Con ayuda de un paño de cocina limpio, desmolde y coloque el queque sobre una rejilla para que enfríe.
11. Lave y seque el vaso.

### Glaseado

12. Ponga en el azúcar y pulverice **20 seg/vel 10**.
13. Añada la clara de huevo, el jugo de limón y mezcle **10 seg/vel 6**. Reserve.

### Decorado

14. Sobre el queque frío, vierta el glaseado reservado de manera pareja, espolvoree cranberries y los pétalos de rosas.

## SUGERENCIA

1. Puede decorar el queque con lo que desee, como mostacillas, frutos secos o pétalos de flores comestibles deshidratadas.
2. Puede usar el molde de queque que prefiera, pero debe llenarlo hasta la mitad de su capacidad.
3. Para saber si el queque está listo, puede insertar un palillo de brocheta en el centro, si este sale limpio, está listo.



# CHOCOLATE CALIENTE EN UN PALETA

 TIEMPO ACTIVO  
10 min

 TIEMPO TOTAL  
1h 20min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
11 aprox.

## INGREDIENTES

- 600 g de chocolate negro (70% de cacao), partido en trozos (ver Sugerencias)
- 200 g de chocolate de leche, desmenuzado
- 2 cdtas de canela molida
- ¼ cdta de nuez moscada molida
- 30 g de cacao en polvo
- mini malvaviscos, al gusto

## SUGERENCIAS

Si lo desea puede reemplazar el chocolate negro (70% de cacao) por chocolate de leche para obtener un resultado más dulce, La cantidad de paletas hechas dependerá de sus moldes elegidos. Utilizamos moldes de silicona para cupcakes y llenamos 8 moldes con 100 g de mezcla de chocolate cada uno. El chocolate caliente en un palo se puede almacenar en un lugar fresco y seco por hasta 2 meses

## ACCESORIOS ÚTILES

pajitas, recipiente sellable, palitos de helado, moldes de silicona para magdalenas, refrigerador

## PREPARACIÓN

1. Coloque en el vaso el chocolate negro, el chocolate con leche, la canela, la nuez moscada, el cacao en polvo y muele **10seg/ vel 10**.
2. Con la ayuda de la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y derrita **4min/ 60°C / vel 1**.
3. Con la ayuda de la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y derrita nuevamente **1min/ 60°C / vel 2**, hasta que esté completamente derretido y suave. Llene los moldes de su elección con la mezcla (ver Sugerencias).
4. Coloque una pajita de papel, un palito de paleta o una cuchara pequeña de madera en el centro de cada "lollipop" de chocolate. Cubra con mini malvaviscos y luego colóquelos en el refrigerador hasta que esté listo (aproximadamente 1 hora).
5. Con cuidado retírelos de los moldes, luego guárdelo en un recipiente sellable en un lugar fresco y seco o envuélvalo para obsequiarlo (vea las Sugerencias). Para servir, coloque 1 "lollipop" en una taza de leche caliente, revolviendo hasta que se derrita y esté suave.





# TABLETAS ESCOCESAS

 **TIEMPO ACTIVO**  
10 min

 **TIEMPO TOTAL**  
2h 15min

 **DIFICULTAD**  
baja

 **PORCIONES**  
50 aprox.

## INGREDIENTES

- 600 g de azúcar rubia
- 130 g de crema de leche
- 40 g de mantequilla sin sal
- 120 g de leche condensada

## SUGERENCIAS

Al colocar el cestillo sobre la tapa del vaso permite que el vapor escape durante la cocción y evita salpicaduras.

Para otras variedades de tabletas, agregue diferentes aromatizantes como deseé al final del paso 3 (por ejemplo, extracto de vainilla, pasas o ron y pasas). Si agrega líquidos, vuelva a batir la mezcla 2 min / velocidad 2 para distribuir uniformemente el sabor.

Esta confección azucarada es la respuesta de Escocia al dulce de azúcar. Ligeramente más dura y desmenuzable que su prima inglesa, la tableta es un dulce dulce encantador que se remonta al siglo XVIII.

## ACCESORIOS ÚTILES

Sensor de temperatura, cuchillo largo y afilado, papel para hornear, molde para pastel cuadrado (22 cm)

## PREPARACIÓN

1. Ponga en el vaso el azúcar rubia y pulverice **30 seg/ vel 10**.
2. Agregue el resto de los ingredientes en el vaso y luego caliente **20 min/ 80°C / vel 3**. Raspe los lados del vaso con una espátula, luego reemplace el cubilete por el cestillo en la tapa del vaso y cocine **50min/ Varoma / vel 1**. Mientras tanto, alinee una lata cuadrada (22 cm) con papel de horno y reserve.
3. Con la ayuda de la espátula baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Si quedan cristales azucarados, luego cocine de nuevo **10 min/ Varoma/ vel 2**. Cuando se extrae una pequeña cantidad, debe quedar en unos minutos firme pero no sólida (etapa de pelota blanda); la temperatura de la mezcla será de 113 ° C en un sensor de temperatura; prolongue el tiempo de cocción en 10 minutos si es necesario.
4. Cuando se alcanza la etapa de bola blanda, reemplace el cubilete por el cestillo sobre la tapa del vaso y luego bata **3 min/ vel 5.5**.
5. Inmediatamente viértala en lata preparada, extendiéndola uniformemente. Dejar enfriar durante 10 minutos, luego córtelos en cuadrados (aprox. 3 cm). Dejelos en lata para que se enfríe completamente a temperatura ambiente antes de retirar y separar las piezas para servir.





# LICOR DE HUEVO Y COÑAC

 TIEMPO ACTIVO  
10 min

 TIEMPO TOTAL  
10 min

 DIFICULTAD  
baja

 PORCIONES  
25 aprox.

## INGREDIENTES

- 6 yemas de huevo (huevos grandes)
- 180 g de azúcar
- 400 g de crema de leche
- 250 g de coñac

## SUGERENCIAS

¡Este licor es un hermoso regalo para un amigo o guárdese-lo usted para que lo disfrute durante la temporada de fiestas! Sirva solo, con cubitos de hielo o agréguelo a una taza de café caliente para obtener un café de licor fácil. También, queda maravilloso si lo añade a cheesecake.

Para preparar botellas, lave bien las botellas y las tapas con agua caliente y jabón. Enjuague vertiéndolos sobre agua hirviendo. Prepárese para el relleno, si es necesario, colóquelas sobre una toalla de té limpia en una fuente de horno y caliente en el horno a 100 ° C hasta que sea necesario.

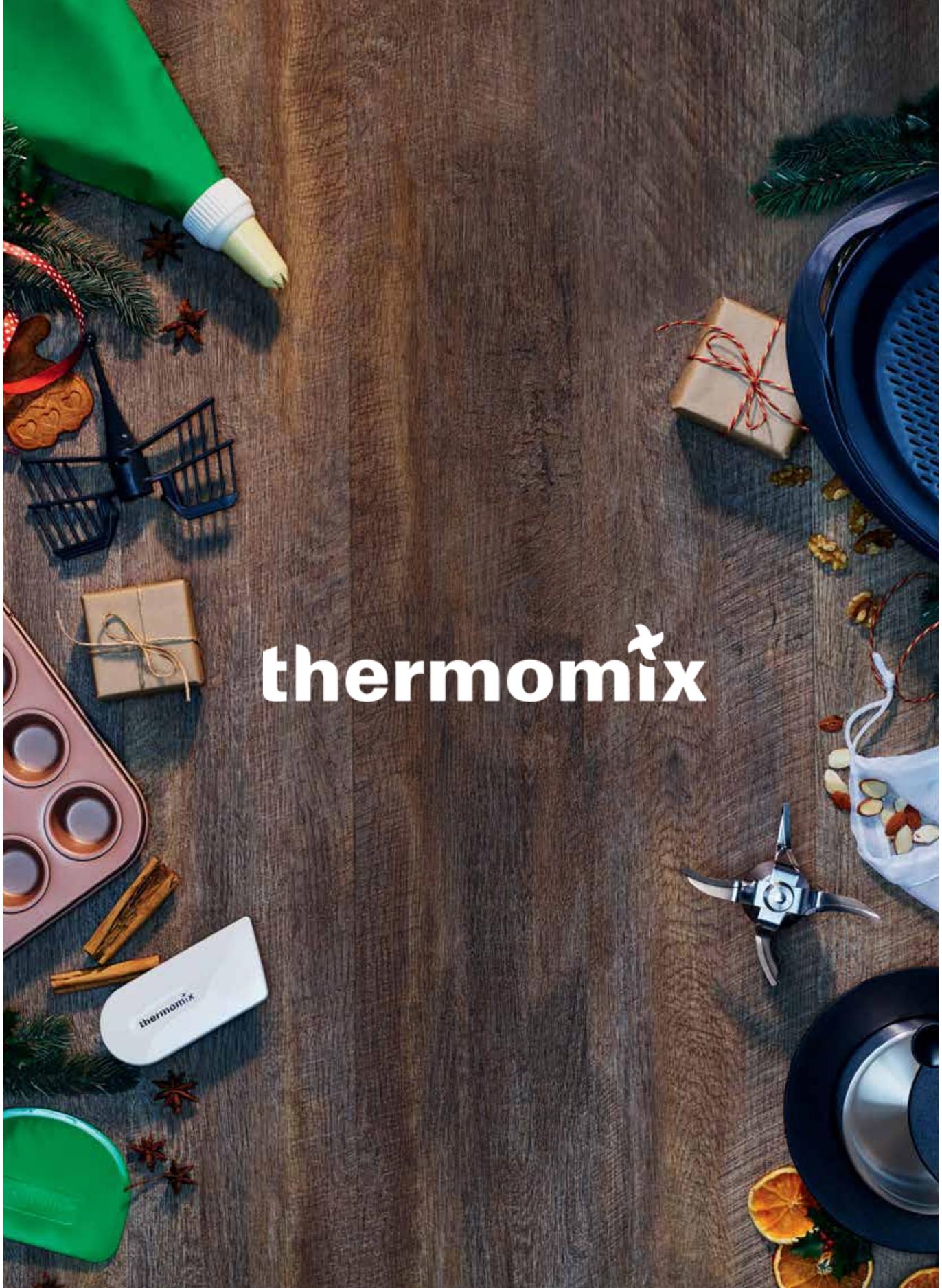
## ACCESORIOS ÚTILES

Botellas de vidrio, refrigerador

## PREPARACIÓN

1. Coloque las yemas de huevo, el azúcar y 200 g de crema en el vaso y mezcle **8 seg/ vel 8**. Luego caliente **5 min/ 80°C / vel 3**.
2. Agregue el coñac, los 200 g de crema restantes y caliente **2 min / 80°C / vel 3**. Vierta en botellas de vidrio esterilizadas (vea sugerencias), selle y etiquete. Conserve en el refrigerador y servir frío.





thermomix