



RECETARIO NATURAL DE ALIMENTOS

VOL. 1

ÍNDICE



Pastel Tres Leches.....2



Galletas Tartaletas..... 5



Conchas de Vainilla y Chocolate..... 8

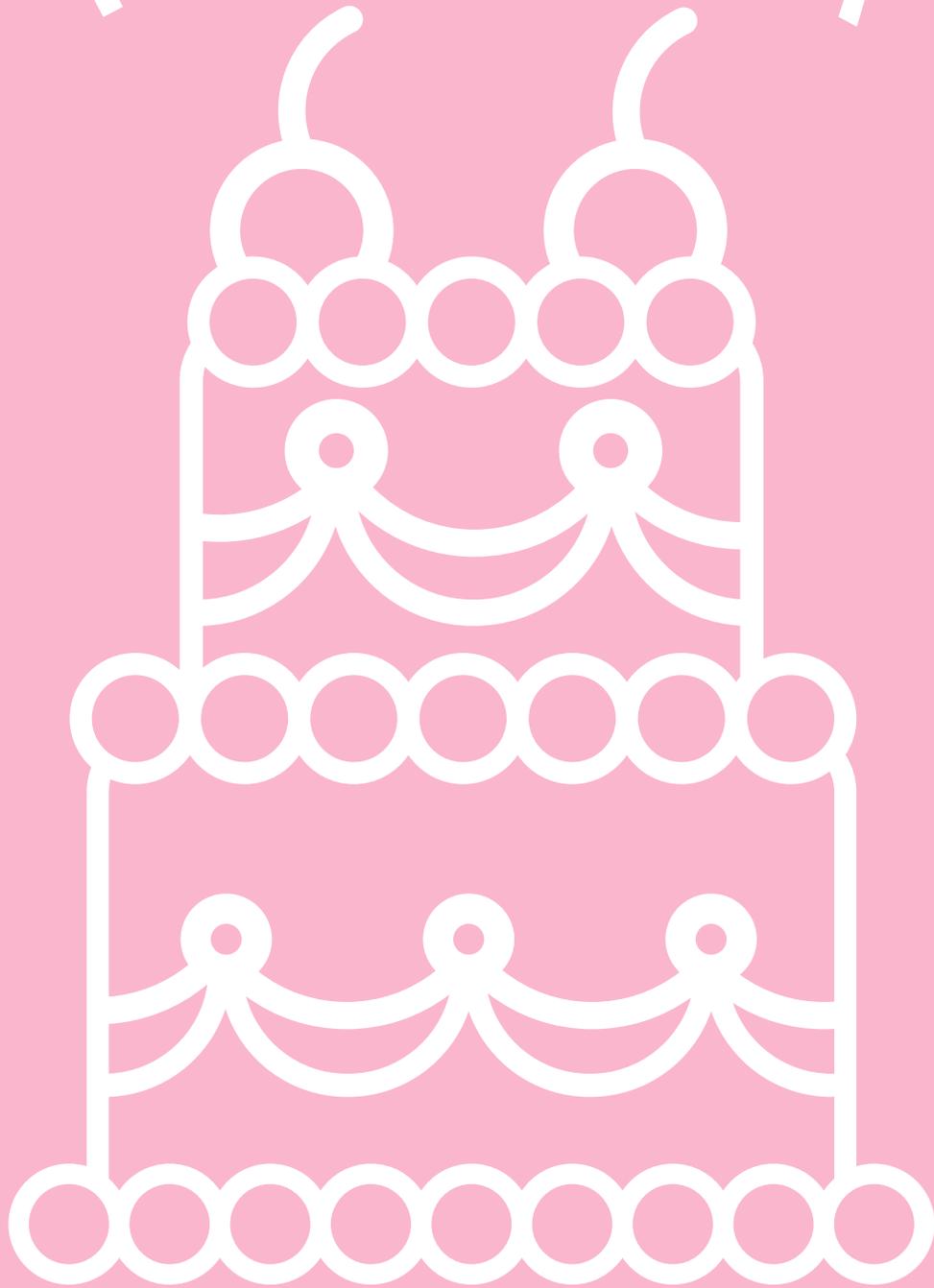


Spaguetti a la Bolognesa.....11



Malteada de Oreo..... 14

PASTELERÍA



Vatell®

Pastel Tres Leches



 **Natural®**
de alimentos

Pastel Tres Leches

Este exquisito pastel de Tres Leches es una delicia tradicional que combina suavidad, dulzura y frescura en cada bocado. Su bizcocho esponjoso y ligero se empapa generosamente con una mezcla de jarabe **Tres Leches Saborex®** creando una textura húmeda y rica que se derrite en la boca.

Encima, se corona con una capa suave de **Crema para Batir Topping sabor Vainilla Vatel®** y fresas naturales que complementan perfectamente la dulzura del pastel con un toque fresco y ligero.

INGREDIENTES

PAN ESPONJA

- 5 pzas de huevo
- 150 grs de azúcar
- 150 grs de harina
- 5 grs de polvo para hornear
- 200 gr de **Evaporada Saborex®**

RELLENO Y DECORACIÓN

- 1L de **Crema para Batir Topping Sabor Vainilla Vatel®**
- 500 ml **Tres Leches Saborex®**
- 10 pzas de fresas
- 4 hojas de menta

PREPARACIÓN

1. Separa las yemas de las claras de huevo.
2. Bate las claras de huevo con azúcar hasta punto de turrón.
3. Tamiza e incorpora harina y coloca polvo para hornear de forma envolvente.
4. Agrega **Evaporada Saborex®**.
5. Vierte la mezcla en un molde engrasado de 20 cms.
6. Hornea a 180°C durante 30 minutos.
7. Retira el molde del horno y reserva hasta enfriar.
8. En una batidora, coloca tu **Crema para Batir Topping Sabor Vainilla Vatel®** previamente refrigerada a 3°C y bate a velocidad media de 6 a 12 minutos.
9. Desmolda el pan con mucho cuidado y corta en forma cuadrada.
10. Corta el pan en 3 partes iguales de manera horizontal.
11. Coloca la primera parte del pan en una base o bailarina.
12. Baña el pan con 100 ml de **Tres Leches Saborex®**.
13. Como relleno, coloca la **Crema para Batir Topping Sabor Vainilla Vatel®**.
14. Coloca la segunda parte del pan y repite los paso 12 y 13.
15. Fondea el pastel con ayuda de una espátula, puedes alisar los laterales.
16. Coloca una parte de crema en una manga pastelera con duya rizada 868 y forma rosetones en la parte superior, intercalando con fresas enteras.
17. Filetea las fresas y decora en la parte del relleno del pastel en los cuatro laterales.
18. Finalmente coloca las hojas de menta entre los rosetones de crema y fresas.

¡Ahora tenemos un delicioso e increíble
Pastel de Tres Leches!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada



@naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com



NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80

REPOSTERÍA





Galletas Tartaletas



SABOREX
Glassé

SABOREX

Creando momentos inolvidables

Mantequilla

Mantequilla Pasteurizada

Cont. Net. 1 kg



Galletas Tartaletas

Las exquisitas Galletas Tartaletas están llenas de sabor y encanto. La base crujiente de la galleta proporciona una textura perfecta que se funde en la boca gracias a la **Mantequilla Saborex®**.

La parte superior está decorada con un **Glassé sabor Fresa Saborex®**, que añade un toque dulce y afrutado, haciendo que cada bocado sea una experiencia irresistible.

INGREDIENTES

- 250 gr de **Mantequilla Saborex®**
- 1 pza de huevo
- 150 gr de azúcar glass
- 300 gr de harina
- 500 gr de **Glassé sabor Fresa Saborex®**

PREPARACIÓN

1. Inicia a cremando la **Mantequilla Saborex®** con azúcar glass hasta incorporar perfectamente.
2. Agrega e integra la pieza de huevo a la mezcla.
3. Añade la harina y bate hasta obtener una pasta uniforme.
4. Coloca la pasta en una mesa de trabajo o superficie plana y limpia.
5. Con un rodillo extiende hasta obtener 2 cm de grosor.
6. Corta las piezas de pasta con un cortador de flor de 4 cms aprox. y colócalas en una charola con papel encerado.
7. Con una tapa o utensilio redondo de 3 cms aprox. presiona ligeramente en el centro de cada galleta para formar el espacio del relleno.
8. Coloca el **Glassé sabor Fresa Saborex®** en el centro de cada galleta.
9. Hornea las galletas a 170°C durante 20 minutos.

¡Una opción perfecta para los amantes de los sabores suaves y dulces!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada



@naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com



NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80

PANADERÍA





Conchas de Vainilla y Chocolate



Conchas de Vainilla y Chocolate

Esta receta de conchas de vainilla y chocolate con **Mantequilla Avignon** son la merienda perfecta para disfrutar en cualquier momento. Suaves y esponjosas, están hechas con una masa deliciosa que combina el aroma dulce de la vainilla y el rico sabor del chocolate.

Cada bocado es una experiencia reconfortante, ideal para acompañar una taza de café, té o leche. Listas para deleitarte, estas conchas son una opción irresistible para una merienda deliciosa y casera.

INGREDIENTES

PASTA DE AZÚCAR

- 500 gr de **Mantequilla Avignon**[®]
- 500 gr de azúcar glass
- 500 gr de harina
- 100 gr de cocoa en polvo

MASA

- 1 kg de harina de trigo
- 15 gr de sal
- 20 gr de levadura
- 400 ml de huevo
- 400 ml de **Evaporada Saborex**[®]
- 300 gr de **Margarina Bizcocho Saborex**[®]
- 10 gr de **Mantequilla Avignon**[®]

PREPARACIÓN

PASTA DE AZÚCAR

1. Crema la **Mantequilla Avignon**[®] a temperatura ambiente con azúcar glass.
2. Agrega la harina y bate hasta que la pasta quede uniforme y suave.
3. Divide la pasta en dos partes iguales, a una parte agrega la cocoa en polvo para formar la pasta de chocolate.
4. Reserva las pastas.

MASA

1. En un bowl coloca la harina, sal y levadura.
2. Agrega el huevo y la **Evaporada Saborex**[®] y bate hasta que se integren y formen una masa uniforme.
3. Añade azúcar en tres partes iguales durante el batido, incorpora hasta que el azúcar se disuelva y la masa se empiece a ligar y despegar de la batidora.
4. Agrega la **Margarina Bizcocho Saborex**[®] y bate a velocidad baja hasta que la margarina se incorpore.
5. Reposa la masa en la mesa aproximadamente 30 minutos hasta que doble su tamaño.
6. Corta piezas de 70 gr cada una y bolea hasta formar bolas de masa apretadas.
7. Humecta las bolas de masa untando una capa ligera de **Mantequilla Avignon**[®].
8. Tapa las bolas de masa con las pastas de azúcar de vainilla y chocolate extendiéndola con los dedos y utiliza un marcador de concha para formar las marcas y presiona suavemente sobre cada pan.
9. Deja reposar la masa 1 hora.
10. Hornea a 160°C de 18 a 20 minutos.

¡Qué mejor manera de endulzar el día que con estas irresistibles conchas de vainilla y chocolate, listas para deleitar tu paladar!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada



@naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com

800 201 20 73

NATURAL de alimentos S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80

COCINA





Spaguetti a la Bolognesa



Spaguetti a la Bolognesa

Disfruta de un delicioso Spaguetti a la Bolognesa, preparado con una sabrosa salsa de tomate y carne que se combina perfectamente con la sazón de la **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®**.

La **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®** aporta un toque cremoso y enriquecido, haciendo que cada bocado sea aún más delicioso y lleno de sabor.

INGREDIENTES

- 1 paquete de spaguetti No. 7
- 2 litros de agua
- 1 cebolla
- 3 cabezas de ajo
- Sal y pimienta
- 500 gr de carne molida de res
- 350 gr de **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®**
- 500 gr de salsa bolognesa
- Queso parmesano
- Perejil picado

PREPARACIÓN

1. Hierve el agua con 50 gr de **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex®**, 2 cucharadas de sal y 1/4 de cebolla.
2. Vacía la pasta de spaguetti y cocé por 10 minutos hasta un punto al dente.
3. Retira del fuego y cuele la pasta.
4. Reserva.
5. Por otra parte en una sartén, agrega 250 gr de **Margarina Multiusos Especial Batidos Saborex** y dejamos calentar, después vacía 1/4 de cebolla picada y las cabezas de ajo picadas, deja acitronar y después vacía la carne y deja cocinar.
6. Agrega la salsa bolognesa y salpimenta al gusto, deja cocinar a fuego lento por 5 minutos.
7. Servimos la pasat en un tazón, después colocamos la carne bolognesa y decoramos con queso parmesano y perejil picado.

¡Es una opción práctica y sabrosa para una comida en familia llena de sabor!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada

@naturaldealimentos
f i g t X i n y

www.naturaldealimentos.com

800 201 20 73
NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80

BEBIDAS



Vatell®

Malteada de Oreo



Malteada de Oreo

Disfruta de una deliciosa Malteada de Oreo, decorada con una generosa capa de nuestra **Manga de Crema Batida Vatell®**, perfectamente aplicada con una manga de boquilla integrada para un acabado profesional y apetitoso.

Esta refrescante y cremosa bebida combina el sabor clásico de las galletas Oreo con la suavidad de la crema, haciendo que cada sorbo sea una experiencia irresistible

INGREDIENTES

- 2 tazas de hielo
- 400 ml de leche
- 100 gr de leche condensada
- 3 bolas de helado de chocolate u Oreo
- 6 galletas Oreo
- Ganche de chocolate
- 1 **Manga de Crema Batida Vatell®**

PREPARACIÓN

1. En una licuadora agrega el hielo, la leche, la leche condensada, el helado y las galletas Oreo. Deja licuar por 1 minuto.
2. Decora la copa para malteada con ganache de chocolate y vacia la malteada procurando no llenar totalmente.
3. Decora con un rosetón grande y alto con la **Manga de Crema para Batir Vatell®** con duya integrada y colocamos ganache de chocolate y galleta Oreo por encima.

¡Ideal para endulzar tu día con estilo y sabor!



Haz ejercicio y mantén una dieta balanceada



@naturaldealimentos

www.naturaldealimentos.com



NATURAL de alimentos® S.A. de C.V. Derechos Reservados

Loma Linda Camino al Rosario Km. 2.5, San Juan del Río, Querétaro, México. C.P. 76820 Tel. +52 (427) 271 90 80