

kiwilimón

Un mundo de

FLANES

y GELATINAS

PRESENTADO POR:

D'Gari

# Flan de elote con QUESO



# Flan de elote con QUESO

TIEMPO: 1 H 30 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

## PARA LA MEZCLA DE ELOTE

- ½ taza de leche entera (80 ml)
- 1 taza de queso crema (200 g, a temperatura ambiente)
- 1 taza de elote amarillo (200 g, drenado)

## PARA EL FLAN

- 4 tazas de leche tibia (1 L)
- 1 paquete de **Flan D'Gari® sabor Vainilla (incluye caramelo)** (134 g)
- 1 sobre de **Grenetina D'Gari®** (7 g, hidratada)

## PARA DECORAR

- crema batida (*montada*)
- elote amarillo

## PREPARACIÓN

1. Licúa la leche, el queso crema y el elote amarillo a velocidad media hasta obtener una mezcla homogénea; si notas que le falta un poco de leche, puedes agregarla en cantidades pequeñas. Reserva.
2. Para el flan: en una olla, vierte la leche tibia y añade **Flan D'Gari® sabor Vainilla**. Disuelve muy bien, cocina a fuego bajo e integra la mezcla del queso crema con el elote, y añade la grenetina previamente hidratada sin dejar de mover.
3. Cocina 3 minutos y retira del fuego hasta que rompa hervor.
4. En un molde circular previamente engrasado, vierte el caramelo líquido que incluye el paquete del flan y deja enfriar. Vierte la mezcla del flan encima.
5. Refrigera 1 hora hasta que cuaje por completo.
6. Desmolda y decora con crema batida y elote amarillo.

# Gelatina mosaico de VAINILLA y CARAMELO



# Gelaflan mosaico de VAINILLA y CARAMELO

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

## PARA EL FLAN

- 1 paquete de **Flan D'Gari® sabor Vainilla (incluye caramelo)** (134 g)
- 4 tazas de leche (1 L)
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®** (14 g, hidratada y fundida)

## PARA LA GELATINA DE MORA

- 1 bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Mora Silvestre** (120 g)
- 3 tazas de agua (750 ml, caliente)

## PARA LA GELATINA DE NARANJA

- 1 bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Naranja** (120 g)
- 3 tazas de agua (750 ml, caliente)

## PARA LA GELATINA DE FRESA

- 1 bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Fresa** (120 g)
- 3 tazas de agua (750 ml, caliente)

## PARA LA GELATINA DE LECHE

- 3 tazas de leche entera (750 ml, tibia)
- 1 taza de leche evaporada (250 ml)
- ½ taza de leche condensada (125 ml)
- 4 sobres de **Grenetina D'Gari®** (28 g, hidratada y fundida)

## PARA DECORAR

- caramelo

# Gelaflan mosaico de VAINILLA y CARAMELO

TIEMPO: 1 H 5 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 8

## PREPARACIÓN

1. Vierte la leche entera en una olla a fuego medio y una vez que esté tibia, diluye el contenido del paquete de **Flan D'Gari® sabor Vainilla** e integra muy bien con un batidor globo o cuchara de madera. Posteriormente, vierte la grenetina fundida y sin dejar de agitar, calienta muy bien la leche por 3 minutos o hasta que hierva. Retira del fuego y enfriá ligeramente.
2. Vierte la mezcla en un molde de silicon en forma de rosca de 30 centímetros de diámetro. Deberás llenar hasta la mitad de su capacidad, luego refrigerá hasta cuajar.
3. Prepara las gelatinas de colores mientras el flan se cuaja.
4. Mezcla por separado la **Gelatina D'Gari® sabor Mora Silvestre**, la **Gelatina D'Gari® sabor Naranja** y la **Gelatina D'Gari® sabor Fresa** en agua caliente; 3 tazas por cada gelatina. Recuerda agitar muy bien con un batidor globo para integrar los ingredientes.
5. Una vez listas las mezclas, vierte cada gelatina en un recipiente distinto, ya sean refractarios rectangulares o cuadrados.

Refrigera por un mínimo de 30 minutos o hasta que se gelifique por completo.

6. Una vez listas las gelatinas, corta en cubos medianos. Puedes hacerlo directamente sobre el refractario y sacar los cubitos con ayuda de una espátula. Reserva en refrigeración hasta su uso.
7. Para la gelatina de leche: Licúa a velocidad baja la leche entera, la leche evaporada y la leche condensada; mientras sigue en movimiento, vierte la **Grenetina D'Gari®**, pues de esta forma te asegurarás de que la mezcla no tenga grumos. Reserva.
8. ¡Termina de preparar tu gelaflan! Saca el molde donde tienes el flan cuajado para integrar la gelatina. Raspa un poco el flan con un tenedor, ya que esto ayudará a que la gelatina mosaico se adhiera mucho mejor. Ahora coloca los cubos de gelatina hasta cubrir el molde y llena con la gelatina de leche. Refrigerá el gelaflan mosaico nuevamente, hasta cuajar.
9. Desmolda el gelaflan mosaico de vainilla y decora con el caramelo. ¡Sirve frío y listo!

# Impossible de galletas con FLAN



# Impossible de galletas con FLAN

TIEMPO: 1 H 55 MIN

DIFICULTAD: ALTA

PORCIONES: 8

## PARA EL FLAN

- 8 tazas de leche (2 L)
- 2 paquetes de **Flan D'Gari® sabor Vainilla (incluye caramelo)** (134 g c/u)
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®** (7 g c/u, hidratada)
- 2 tazas de galletas de chocolate (200 g)

## PARA EL BROWNIE

- 4 huevos
- ¾ taza de azúcar morena (150 g)
- 1 ¼ tazas de chocolate amargo (200 g)
- 1 ¼ tazas de mantequilla (120 g)
- ½ taza de harina (70 g)
- 1 taza de nueces (100 g, tostadas y picadas)

## PARA DECORAR

- betún de chocolate
- chispas de chocolate

## PREPARACIÓN

1. En una ollita, calienta la leche, retira del fuego y agrega el **Flan D'Gari® sabor Vainilla**, junto con la **Grenetina D'Gari®** previamente hidratada. Cocina 3 minutos hasta que suelte hervor. Retira del fuego.
2. En un refractario rectangular previamente engrasado, coloca una capa de brownie, una de galletas de chocolate, luego de **Flan D'Gari® sabor Vainilla** y otra de brownie. Coloca otra capa de flan, deja cuajar y repite las capas hasta llenar el refractario con una última capa de flan.
3. Refrigera 1 hora hasta cuajar completamente. Desmolda y haz cortes en triángulos. Reserva.
4. Para el brownie: En un bowl, mezcla los huevos y el azúcar con ayuda de un tenedor. Reserva.
5. En un bowl a baño María, agrega el chocolate y la mantequilla. Una vez derretida la mantequilla, incorpora la preparación del huevo con el azúcar, incorpora muy bien con movimientos envolventes y añade la harina y las nueces. Mezcla perfectamente hasta integrar.
6. Vierte la mezcla en una charola o en otro refractario rectangular previamente engrasado. Hornea a 170° C por 25 minutos. Retira del horno y enfria.
7. Haz cortes en triángulo del mismo tamaño que los del flan. Sobre un plato, coloca un triángulo de brownie y encima un triángulo de flan. Tapa con otro triángulo de brownie formando una especie de sándwich.
8. Decora con betún de chocolate y chispas de chocolate.

# Flan especiado con <sup>con</sup> **ZANAHORIA**



# Flan especiado con ZANAHORIA

TIEMPO: 2 H 20 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 10

## PARA EL FLAN

- 4 tazas de leche tibia (1 L)
- 1 paquete de **Flan D'Gari® sabor Vainilla (incluye caramelo)** (134 g)
- ½ cda. de canela en polvo (7 g)
- ½ cda. de clavo en polvo (7 g)
- ½ cda. de jengibre en polvo (7 g)
- ⅓ taza de nuez moscada en polvo (5 g)

## PARA CARAMELIZAR

- ½ taza de mantequilla (125 g)
- 2 zanahorias (250 g, ralladas)
- ¾ taza de azúcar (150 g)

## PARA BETÚN

- 1 taza de queso crema (190 g)
- ¼ taza de azúcar glas (50 g)
- 1 cda. de **Esencia de Vainilla D'Gari®** (15 ml)

## PREPARACIÓN

1. En una olla, calienta la leche sin dejar hervir, agrega **Flan D'Gari® sabor Vainilla** la canela, el clavo, el jengibre, la nuez moscada y mezcla con ayuda de un batidor globo. Deja enfriar.
2. Vierte en un molde de 20 el sobre de caramelo y agrega la preparación anterior. Refrigerá por dos horas o bien hasta que cuaje.
3. En una sartén a fuego medio, calienta la mantequilla, la zanahoria y el azúcar; cocina a fuego bajo hasta caramelizar. Deja enfriar y reserva.
4. En un bowl, mezcla el queso crema, con el azúcar glas y la esencia de vainilla hasta tener una consistencia cremosa.
5. Desmolda el flan y decora con el betún de queso crema y zanahoria caramelizada.

# Gelatina de mazapán de 3 LECHE\$



# Gelatina de mazapán de 3 LECHE\$

TIEMPO: 1 H 15 MIN

DIFICULTAD: BAJA

PORCIONES: 6

## INGREDIENTES

- 2 L de leche entera
- 1 taza de leche evaporada (250 ml)
- ½ bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Leche Condensada** (60 g)
- 1 bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Mazapán** (120 g)
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®** (7 g c/u, hidratada y fundida)

## PARA DECORAR

- frutos rojos

## PREPARACIÓN

1. En una olla a fuego medio, vierte la leche entera junto con la leche evaporada. Mezcla y cocina 10 minutos hasta que rompa hervor. Agrega la bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Leche Condensada** y la **Gelatina D'Gari® sabor Mazapán** y disuelve completamente.
2. Para darle mejor consistencia, agrega la **Grenetina D'Gari®** previamente hidratada y fundida. Mezcla muy bien.
3. Vierte la mezcla en un molde redondo previamente engrasado. Refrigera 1 hora o hasta que la gelatina esté firme.
4. Desmolda y decora con frutos rojos.

# Bomba de frutos rojos con YOGURT



# Bomba de frutos rojos con YOGURT

TIEMPO: 1 H 15 MIN

DIFICULTAD: ALTA

PORCIONES: 6

## PARA LA GELATINA NEGRA DEL CENTRO

- 4 tazas de agua (1 L)
- 1 bolsa de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** (120 g)
- 1 taza de frutos rojos (200 g)

## PARA LA GELATINA DE YOGURT

- 4 tazas de leche entera (1 L)
- 1 bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Yogurt** (120 g)

## PARA LA GELATINA NEGRA EXTERIOR

- 4 tazas de agua (1 L)
- 1 bolsa de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** (120 g)

## PARA DECORAR

- frutos rojos

## PREPARACIÓN

1. En una olla, calienta agua hasta que rompa hervor, retira del fuego, vierte el bolsa de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** y disuelve muy bien. En un molde de media esfera de 6 cm de diámetro previamente engrasado, coloca los frutos rojos y vierte la **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos**. Refrigera 30 minutos o hasta que cuaje, desmolda y reserva.
2. En una olla, vierte la leche y calienta hasta que rompa hervor. Vierte la **Gelatina D'Gari® sabor Yogurt** y mezcla hasta disolver completamente.
3. Coloca la **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** en un recipiente de media esfera de 8 cm de diámetro y vierte la **Gelatina D'Gari® sabor Yogurt** para encapsular. Refrigera 30 minutos o hasta que esté bien cuajada. Desmolda y reserva.
4. Prepara otra **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** con el mismo proceso que hiciste al principio. En un molde de media esfera de 11 cm de diámetro, coloca la gelatina de yogurt encapsulada y vierte hasta cubrir con la **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos**. Refrigera 1 hora hasta que esté bien cuajada.
5. Desmolda y decora con frutos rojos.

# Gelatina moscada de FRUTOS ROJOS



TIEMPO: 2 H

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

## PARA LA GELATINA NEGRA

- 4 tazas de agua (1 L)
- 1 bolsa de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** (120 g)
- frutos rojos

## PARA LA GELATINA DE COCO

- 4 tazas de leche (1 L)
- 1 bolsa de **Gelatina D'Gari® sabor Coco**

## PARA DECORAR

- hojas de menta

## PREPARACIÓN

1. Para la gelatina negra: vierte el agua caliente en un bowl y agrega la **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos**. Disuelve perfectamente con una cuchara o batidor globo.
2. Vierte la mezcla en una charola ligeramente honda previamente engrasada. Agrega frutos rojos y refrigerera 1 hora o hasta que cuaje.
3. Corta la gelatina negra en cubos medianos y colócalos en vasos de plástico del tamaño de tu preferencia. Reserva.
4. Para la gelatina de coco: vierte la leche caliente en un bowl y agrega la **Gelatina D'Gari® sabor Coco**. Disuelve y deja enfriar. Sirve en un vaso los cubos de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos**. Refrigerá 1 hora.
5. Decora con hojas de menta. ¡Disfruta!

# Gelatina de frutos rojos con **PANNA COTTA**

A close-up photograph of a slice of panna cotta cake. The cake has a dark chocolate or raspberry coulis base, a white panna cotta layer, and a top layer of fresh raspberries. It's garnished with mint leaves and strawberry slices. In the background, there's a whole cake on a dark plate and some strawberries.

TIEMPO: 1 H 40 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 6

## PARA LA GELATINA NEGRA

- 1 taza de fresas (en cuartos)
- 1 taza de frambuesas
- 4 tazas de agua (caliente)
- 1 bolsa de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos (120 g)**

## PARA LA PANNA COTTA

- 3 tazas de leche evaporada
- 2 tazas de leche condensada
- 1 cda. de **Esencia de Vainilla D'Gari®**
- 2 sobres de **Grenetina D'Gari® (7 g c/u, hidratada)**

## PARA DECORAR

- frutos rojos
- menta

## PREPARACIÓN

1. En un molde de silicon rectangular, agrega las fresas y las frambuesas. Reserva.
2. En un bowl, vierte el agua caliente, agrega la bolsa de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** y disuelve perfectamente. Vierte en el molde hasta llenar  $\frac{3}{4}$  de su capacidad. Refrigerá 30 minutos hasta que esté semi cuajada.
3. Para la panna cotta: en una olla a fuego bajo, calienta la leche evaporada, la leche condensada, la esencia de vainilla y la **Grenetina D'Gari®** previamente hidratada. Mezcla y cocina 5 minutos aproximadamente. Retira del fuego.
4. Sirve la mezcla de panna cotta sobre la **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos**. Refrigerá 1 hora hasta que esté bien cuajada.
5. Desmolda y decora con frutos rojos y hojas de menta.

# Panna cotta con PUDIN de CHOCOLATE



# Panna cotta con PUDÍN de CHOCOLATE

TIEMPO: 25 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 4

## PARA HIDRATAR LA GRENETINA

- 2 sobres de **Grenetina D'Gari®** (7 g c/u)
- ¼ taza de agua (50 ml)

## PARA LA PANNA COTTA

- 1 ½ tazas de leche entera (375 ml)
- 4 tazas de crema batida (1 L)
- ½ taza de azúcar (100 g)
- 1 cda. de **Esencia de Vainilla D'Gari®** (15 g)

## PARA EL PUDÍN DE CHOCOLATE

- 2 tazas de leche (500 ml)
- 1 bolsa de **Polvo para preparar Pudín sabor chocolate D'Gari®** (96 g)

## PARA DECORAR

- 1 taza de plátano (200 g, rebanado)

## PREPARACIÓN

1. En un bowl, agrega la **Grenetina D'Gari®** y el agua y deja que se hidrate por 5 minutos. Derrite en microondas por 10 segundos o hasta que se diluya completamente. Reserva.
2. Para la panna cotta: en una olla, agrega la leche, la crema batida, el azúcar y la **Esencia de Vainilla D'Gari®**. Mezcla muy bien con ayuda de un batidor. Cuando el azúcar se disuelva, retira del fuego y agrega la grenetina diluida. Mezcla con una espátula sin formar burbujas. Vierte la mezcla en vasos individuales y llena a ¾ de su capacidad. Refrigerá por 1 hora.
3. Para el pudín: calienta la leche sin dejar hervir, agrega la bolsa de **Polvo para preparar Pudín sabor chocolate D'Gari®** y mezcla hasta integrar. Reserva.
4. Cuando la panna cotta haya cuajado, agrega el pudín con el cucharón cuidando que no se combinen. Refrigerá 1 hora más.
5. Decora la panna cotta con el plátano rebanado. Disfruta frío.

# Flotatina de queso con ZARZAMORA



# Flotatina de queso con ZARZAMORA

TIEMPO: 2 H 35 MIN

DIFICULTAD: MEDIA

PORCIONES: 10

## PARA EL MOUSSE

- 3 tazas de agua (750 ml)
- 1 bolsa de **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** (120 g)
- 1 taza de frutos rojos (framboesa, zarzamora y mora azul)
- 1 sobre de **Grenetina D'Gari®** (7 g, hidratada y fundida)

## PARA LA GELATINA DE QUESO

- 4 tazas de queso crema (760 g)
- 1½ tazas de leche condensada (375 ml)
- 2 tazas de leche entera (500 ml)
- 4 sobres de **Grenetina D'Gari®** (28 g, hidratada y fundida)

## PARA DECORAR

- crema batida
- salsa de zarzamora  
(se elabora licuando mermelada de zarzamora y un poquito de agua)
- zarzamoras frescas

## PREPARACIÓN

1. En una olla a fuego medio, calienta el agua sin dejar hervir, agrega **Gelatina Negra D'Gari® sabor Frutos Rojos** y mezcla hasta disolver por completo. Deja enfriar un poco, agrega en una licuadora junto con la frambuesa, la zarzamora y la mora azul. Licúa por 3 minutos hasta tener una consistencia cremosa, vierte lentamente la **Grenetina D'Gari®** y licúa por 10 segundos más.
2. Vierte inmediatamente el mousse al molde que vas a utilizar y refrigerá por una hora aproximadamente, hasta que esté completamente cuajado; cuando esté listo despégalo del molde, pero déjalo ahí mismo.
3. Licúa el queso crema con la leche condensada y la leche entera; mientras está en movimiento, vierte la **Grenetina D'Gari®**, asegúrate de que quede completamente incorporada.
4. Vierte la gelatina de queso inmediatamente en el molde donde está el mousse, asegúrate de levantar cuidadosamente el mousse antes de verter la de queso; la idea es que el mousse quede "atrulado".
5. Una vez que hayas llenado todo el molde, vuelve a enfriar la gelatina por 1 hora.
6. Desmolda y decora con crema batida, salsa de zarzamoras y zarzamoras frescas.