

Este recetario ilustrado es una invitación a explorar el lado más fresco y delicioso de la repostería. Aquí encontrarás una colección de irresistibles postres que no requieren horno, perfectos para preparar en cualquier momento y lugar.

Desde cheesecakes cremosos y mousses ligeras, postres caseros y delicias con frutas, cada receta está diseñada para sorprender sin complicaciones.

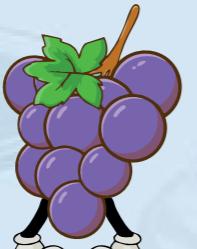
Con instrucciones claras y acompañadas de ilustraciones encantadoras, este libro es ideal tanto para principiantes como para amantes de los postres que buscan nuevas ideas.

Descubre el placer de lo simple, lo bello y lo dulce... sin encender el horno.

Dulces Caprichos



EDITORIAL

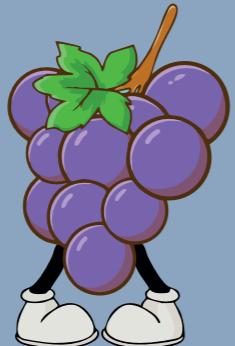


UBALDO

Recetario Ilustrado de postres fríos



EDITORIAL



UBALDO

Dulces Caprichos

Recetario Ilustrado de postres fríos

CREADO POR:

Juan Andrés Alfonso Bossa, María Paula Araque Leon,
Ángela Patricia Fuentes Medina, Harold Esteban Lara,
Maria Fernanda Torres Tenjo

Publicado por Editorial Ubaldo
Primera edición Abril 2025
Impreso en Bogotá, Colombia
Fundación Universitaria Compensar

© 2025, Juan Andrés Alfonso Bossa, María Paula Araque
Leon, Ángela Patricia Fuentes Medina, Harold Esteban
Lara, Maria Fernanda Torres Tenjo

Índice

PÁG 11	Carlota de Limón	PÁG 09	Postre de Mango	PÁG 19	Mousse de Queso y Maracuyá	PÁG 21	Flan Napolitano
PÁG 15	Crema de Vainilla	PÁG 13	Cheesecake de Cereza y Queso	PÁG 23	Postre de Chocolate con Nuez	PÁG 25	Cheesecake de Chocolate
PÁG 17	Pastel frío de Matcha	PÁG 27	Torta de leche con Galletas				

Carlota de Limón

Un clásico refrescante hecho con capas de galletas y una suave crema de limón. Perfecto para los días calurosos, su sabor cítrico y textura cremosa lo convierten en un favorito de todos.

Ingredientes

- 8 Galletas de vainilla.
- Mantequilla derretida.
- 1 Taza de leche condensada.
- 1 Taza de crema de leche.
- Limones.
- Gelatina sin sabor.

Preparación

- 1 Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla derretida hasta crear una masa homogénea.
- 2 Cubrir el fondo y los bordes de un molde para pie con la mezcla de galletas preparada anteriormente, luego presionar con los dedos hasta que quede compacto y llevar al congelador por 15 minutos aproximadamente.
- 3 Procesar en la licuadora la leche condensada, la crema de leche, el jugo de limón y la gelatina disuelta en agua tibia.
- 4 Retirar el molde del congelador, verter la mezcla sobre la galleta compacta y llevar al refrigerador hasta que el relleno esté firme, esto tardará aproximadamente 2 horas.



Ingredientes

- 10 mangos pelados y cortados en cubos.
- Leche entera.
- Leche condensada.



Postre de Mango

Delicioso y tropical, este postre combina la dulzura natural del mango con una base cremosa que resalta su frescura. Ideal para disfrutar en temporada de frutas.

Preparación

- 1 Licuar el mango para crear una mezcla de jugo.
- 2 Verter la crema de leche y la leche condensada para licuar de nuevo, hasta que los ingredientes queden en una mezcla homogénea.
- 3 Retirar de la licuadora y servir en un recipiente para refrigerar. Puede ser decorado con rebanadas de mango.

Crema de Vainilla



Ingredientes

- 3 Tazas de leche.
- 6 Yemas de huevo.
- 2 cucharaditas de esencia de vainilla.
- ¼ y 1 taza de azúcar por separado.
- 260gr de fresas frescas o congeladas.

Una preparación suave y delicada con el inconfundible aroma de la vainilla. Se puede disfrutar sola o como base para acompañar frutas, galletas o más postres.

Preparación

- 1** Calentar la leche con la vainilla durante 5 minutos, batir constantemente.
- 2** Batir las yemas con la taza de azúcar hasta obtener una crema brillante. Añadir poco a poco esta mezcla a la leche y batir sin retirar del fuego. Una vez hierva y espese retirar del fuego, enfriar a temperatura ambiente.
- 3** En una olla, colocar las fresas y el resto del azúcar a fuego bajo, batir hasta que se empiece a derretir el azúcar. Una vez empiece a derretir el azúcar, empezar a presionar las fresas hasta hacerlas un puré. Seguir batiendo la mezcla hasta que hierva y se cree una mermelada espesa. Dejar enfriar.
- 4** Para servir en un vaso o copa, colocar al fondo un par de cucharadas de la mermelada de fresa, y encima llenarlo con la mezcla de crema, también puede ser servido por capas. Opcionalmente, decorar con cubitos de fresa u hojas de menta.

Cheesecake de cereza y queso

Una versión sin horno del clásico cheesecake, con una base crocante y una capa cremosa de queso, coronada con una brillante y dulce cobertura de cerezas.

Preparación

Para la base:

- 1 Moler las galletas hasta obtener migajas finas. Derretir la mantequilla y añadirla a las galletas. Añadirlas en la base de un molde y llevarlas al refrigerador 15 minutos.

Para el relleno:

- 2 Batir ambos quesos, luego agregar la leche condensada hasta obtener una mezcla homogénea.

- 3 Por aparte, combinar la gelatina en polvo y las cucharadas de jugo de limón. Una vez hidratada la gelatina por 5 minutos, calentarla hasta que se disuelva completamente (no debe hervir).

- 4 Añadir una cucharada de la gelatina con la mezcla e integrar bien. Una vez hecho verter inmediatamente el resto de la gelatina en la mezcla del cheesecake, pueden ser incluidas unas cuantas cerezas dentro de la mezcla.

- 5 Verter el relleno en el molde encima de las galletas y dejar cuajar durante la noche en el refrigerador.

Para la mermelada:

- 5 Agregar las cerezas con azúcar, la maicena y el jugo de limón a una olla a fuego medio. Una vez se disuelva el azúcar agregar el agua y mezclar, continuar cocinando hasta que se vuelva una mezcla espesa.

Ingredientes

- 300gr de galletas dulces.
- 100grs de mantequilla.
- 3 Tazas de cerezas sin corazón.
- $\frac{1}{3}$ de taza de azúcar.
- 3 Cucharadas de maicena.
- 2 Cucharadas de jugo de limón.
- $\frac{1}{2}$ Taza de agua.
- 200grs de queso crema.
- 200grs de queso mascarpone.

Una vez el cheesecake esté firme, agregar la mermelada encima, puede ser decorado con cerezas u hojas de menta.



Pastel frío de Matcha

Una opción moderna y elegante, que fusiona el sabor terroso del té verde matcha con una textura sedosa. Un postre único y lleno de carácter.

Ingredientes

- 1 taza de almendra, remojada.
- 1 taza de dátiles.
- 1 cucharada de mascabado.
- Agua del remojo de las almendras.
- ½ tazas de mascabado (Caramelo).
- ½ tazas de agua.
- 3 tazas de nuez de la India remojadas.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- ¾ tazas de leche de almendra o de coco.
- ½ cucharadas de azúcar.
- 3g de grenetina, hidratada y fundida.
- ½ tazas de aceite de coco derretido.
- 1 cucharada de matcha.
- Zarzamora y menta para decorar.

1

Para la base:

Procesar las almendras con los dátiles y el mascabado hasta obtener una masa muy espesa, si es necesario agregar un poco del agua de remojo de las almendras. Colocar la mezcla en un molde y compactar para formar una base.

2

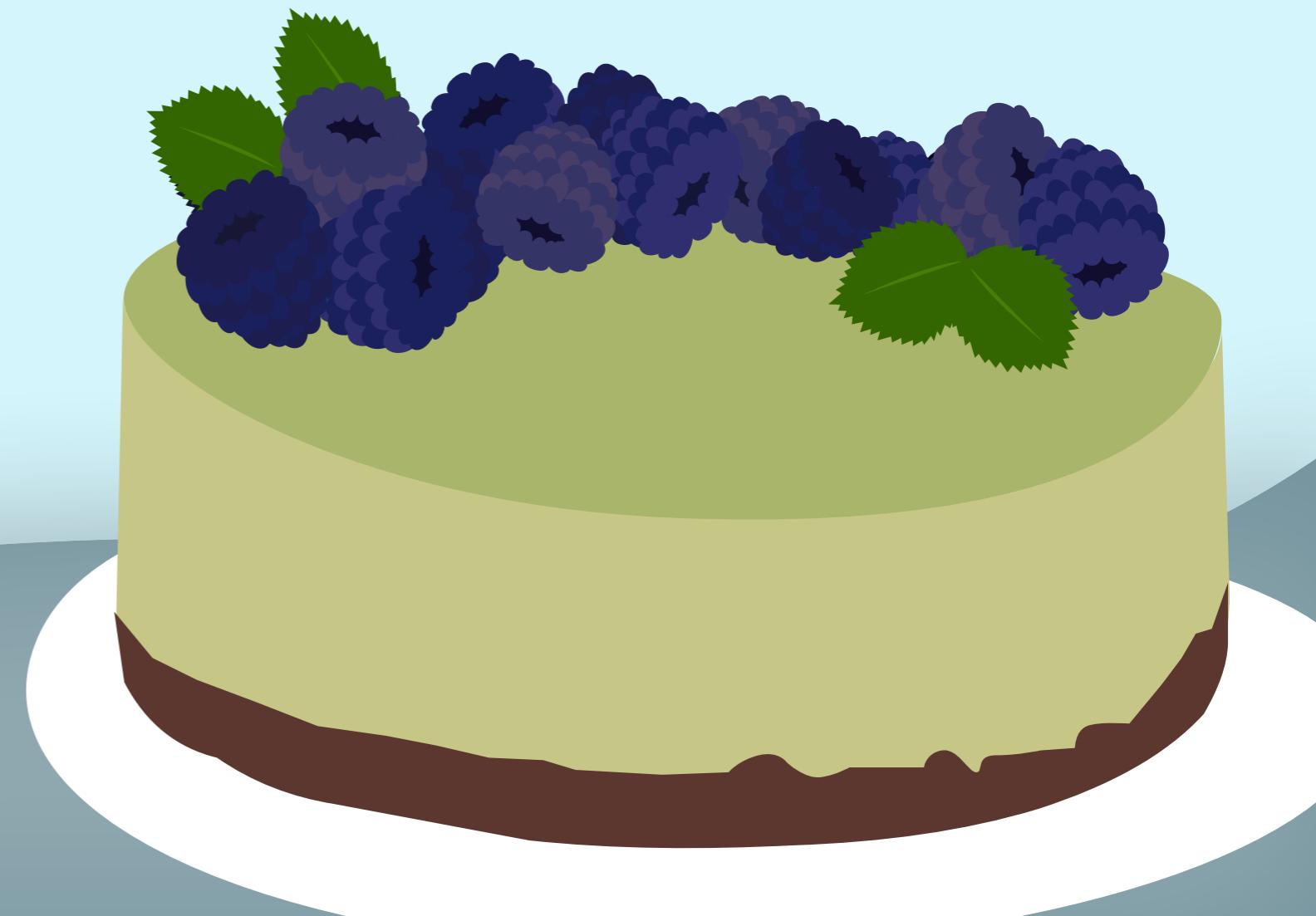
Para el caramelo:

Cocinar el Mascabado con el agua en cantidades iguales hasta que empieze a hervir. Bajar el fuego y cocinar hasta formar el caramelo. Retirar y reservar.

3

Para el relleno:

Licuar la nuez de la india con la esencia de vainilla, la leche de almendras, el caramelo y el azúcar. Añadir la grenetina hidratada y fundida poco a poco sin dejar de licuar. Incorporar el aceite de coco y la matcha, mezcla hasta obtener una consistencia cremosa. Verter la preparación sobre la base y refrigerar.



Ingredientes

- ¾ de taza de azúcar refinada.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de leche evaporada.
- 5 huevos.
- 1 cucharada de esencia de vainilla.
- ½ taza de cerezas en almíbar, escurridas.

Este postre tradicional se destaca por su consistencia firme pero cremosa y su delicioso caramelo. Incluye un toque de vainilla que realza su sabor.

Preparación

1 Calentar el azúcar en una sartén con teflón, moviendo constantemente hasta formar el caramelo. Verter en un molde y ladear para cubrir la base y las paredes; dejar enfriar.

2 Licuar la leche condensada con la leche evaporada, los huevos y la esencia de vainilla. Verter sobre el caramelo y cocinar en microondas de 6 a 7 minutos, en intervalos de 1 minuto; abrir la puerta del microondas entre cada intervalo.

3 Dejar enfriar a temperatura ambiente por 30 minutos, desmoldar y refrigerar por 2 horas. Decorar con las cerezas y opcionalmente crema chantilly.

Flan Napolitano



Mousse de Queso y maracuyá



Ingredientes

- 1 Taza de queso crema.
- 1 Taza de leche condensada.
- ½ Taza de el manjar.
- ½ Taza de jugo de maracuyá concentrado.
- 3 Hojas Colapez.
- 2 Tazas de crema de leche.
- 4 Cucharaditas de azúcar.
- 1 Cucharadita de esencia de Vainilla.

Una combinación exótica y vibrante: la suavidad del queso se mezcla con la acidez tropical del maracuyá en una mousse ligera y aireada.

Preparación

- 1 Batir el queso crema, la leche condensada y el manjar por 10 minutos. Luego agregar jugo de maracuyá concentrado y mezclar.
- 2 Batir la crema de leche, el azúcar blanca y la esencia de vainilla, hasta lograr un Chantilly.
- 3 Para hidratar las hojas de colapez, remojarlas en agua fría durante 5 minutos, hasta que tenga una textura blanda. Retirar del agua, estrujarla ligeramente y colocarlo en un envase de vidrio. Llevarlo al microondas por 20 segundos y dejar entibiar.
- 4 Mezclar todas las preparaciones de forma envolvente y servir en pequeños vasos o copas. Dejar enfriar.

Ingredientes

- 2 Tazas galletas molidas.
- ½ Taza mantequilla sin sal derretida.
- 1 Taza Queso crema ablandado.
- ¾ de taza de leche condensada .
- 1 Taza de crema de leche fría.
- 1 Sobre de gelatina sin sabor hidratada y disuelta.
- ¾ de taza de crema de leche.
- 1 Taza de chocolate negro picado.
- 3 Unidades de fresas para decorar.
- ½ Taza de frambuesas para decorar.

Preparación

Para la base:

- 1 Mezclar bien las migas de galleta con la mantequilla derretida, luego, colocar la mezcla en la base de un molde hasta crear una base firme.

Para el relleno:

- 2 Colocar el queso crema ablandado y la leche condensada, batir a velocidad media. Una vez que integrado, añadir la crema de leche fría y batir hasta que la crema tenga una textura cremosa y aireada. Luego, añadir la gelatina sin sabor y batir ligeramente hasta incorporar.

- 3 Colocar la mezcla sobre la base de galletas. Llevar al refrigerador durante al menos 3 horas.

Cheesecake de chocolate

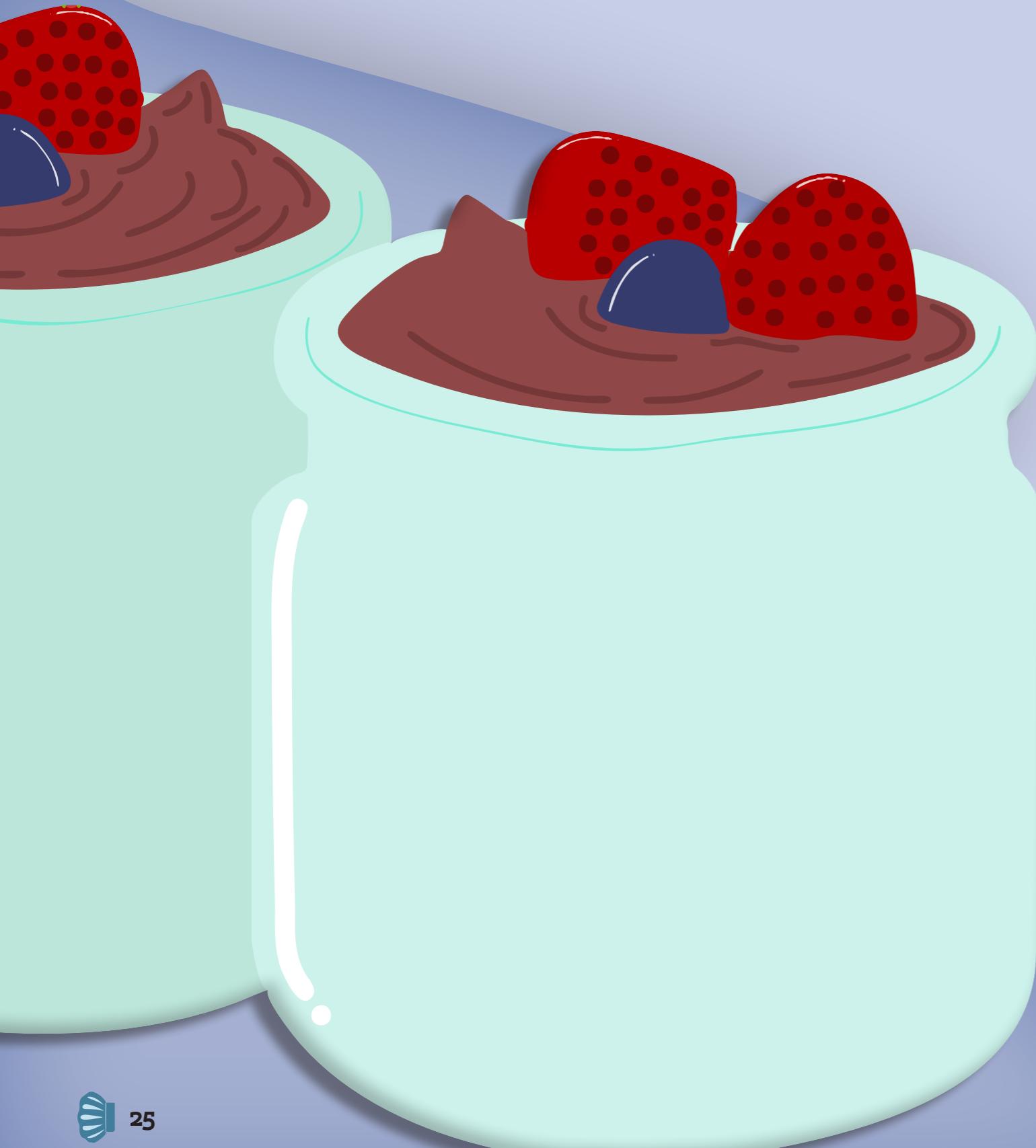
Para el topping:

- 4 Colocar la crema de leche en una olla pequeña y calentarla. Una vez que rompa el hervor, añadir el chocolate negro picado y retirar del fuego. Remover hasta que el chocolate se derrita por completo.
- 5 Una vez que el cheesecake esté frío, retíralo del refrigerador y desmoldar. Añadir el topping frío pero líquido sobre el cheesecake y servir en porciones individuales.

Para los amantes del cacao, este postre sin horno ofrece una mezcla irresistible de queso crema y chocolate, con una base crujiente que complementa su textura cremosa.



Postre de chocolate con Nuez



Recetario 2025. **Dulces Caprichos.**

Ingredientes

- 1 Lata de media crema.
- 1 Paquete de queso crema (190 g).
- 1 Cucharadita de Esencia de nuez.
- 3 Cucharadas de Cocoa.
- 2/3 Taza de Leche Condensada.
- 1 1/2 Cucharadas de Café soluble.
- 1/4 Taza de agua caliente
- 1 Paquete de galletas (225 g).
- 3/4 Taza de nuez picada.
- 1/2 Taza de frutos rojos.

Rico y reconfortante, este postre combina chocolate fundido con trozos de nuez para una textura crocante y un sabor profundo y envolvente.

Preparación

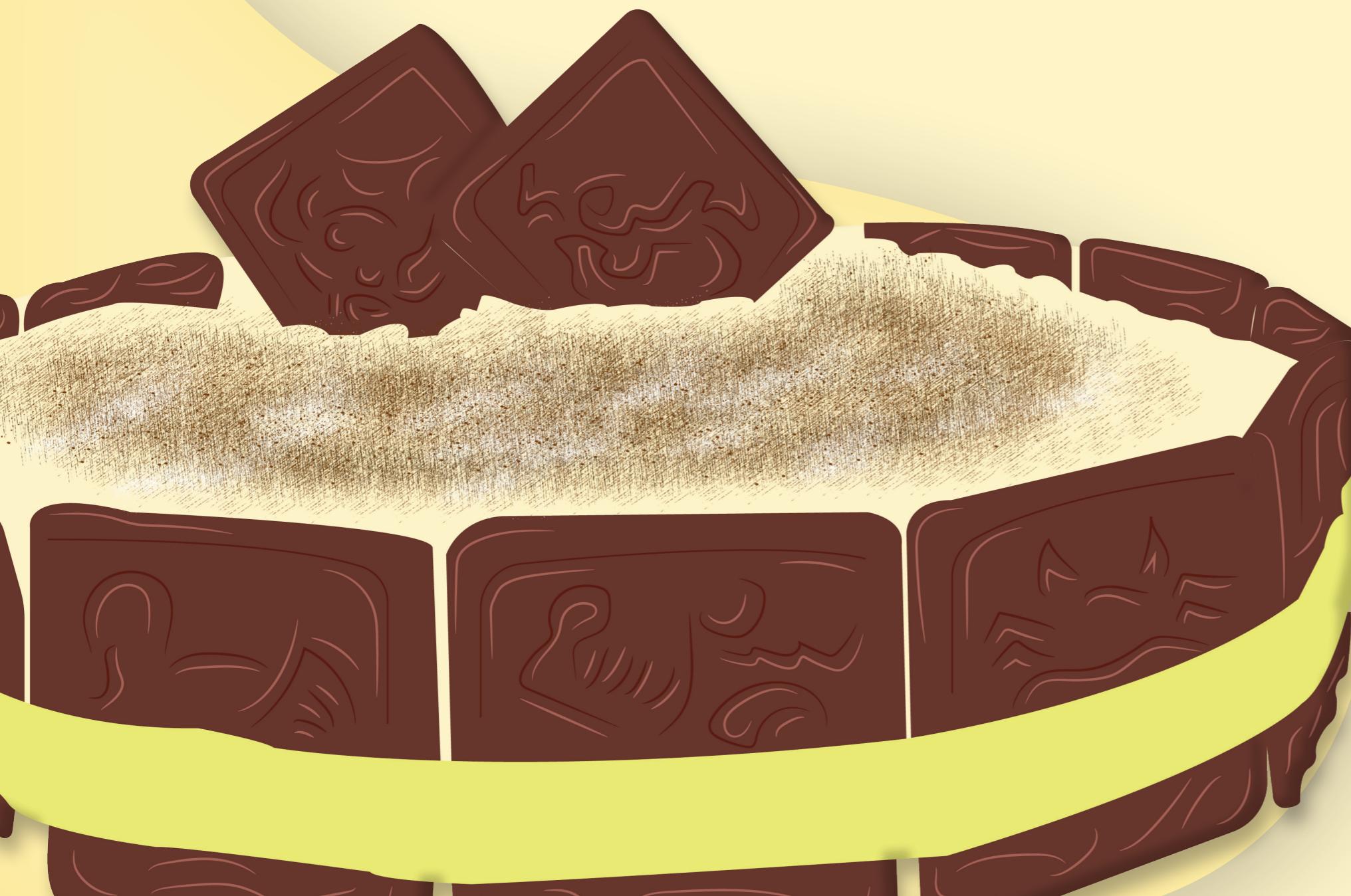
- 1** Licúa la media crema con el queso, la esencia de nuez, la cocoa y la leche condensada.
- 2** Disuelve el Café soluble con el agua caliente, hidrata las galletas en la mezcla anterior y reservar.
- 3** Coloca un poco de nuez en el fondo de un vaso, añade un poco de la mezcla de media crema, una capa de galletas. Repite hasta llenar el vaso. Decora con frutos rojos y hojas de menta.

Ingredientes

- 250 grs dulce de leche
- 400 grs crema de leche (de alto valor graso).
- 100 grs azúcar glass o azúcar común.
- 3 bananos.
- Esencia de vainilla (opcional).
- Galletas para decorar (opcional).

Torta de leche con Galletas

Capas de galletas remojadas en leche se intercalan con una mezcla cremosa, creando una torta suave, dulce y nostálgica que no necesita cocción.



Preparación

- 1** Realizar una crema chantilly con la crema de leche, el azúcar y unas gotitas de esencia de vainilla.
- 2** En un molde previamente forrado con vinipel, colocar una base de vainilla, luego agregar una capa de dulce de leche. Agregar los bananos en rodajas hasta cubrir y por último colocar la crema chantilly.
- 3** Realizar este paso hasta obtener las capas deseadas. También se puede intercalar con capas de vainilla (opcional). Decorar al gusto. Puede utilizar alguna crema chantilly para acompañar.

