# PREPARA ATRACTIVOS POSTRES DE FORMA MUY SENCILLA Y MEJORA TU BUFFET

## GELATINAS





Añadir 2,5L. de agua fría y mezclar otra vez.

PREPARACIÓN



Verter en moldes y refrigerar mínimo 3 horas.

#### SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN





y frutos secos

Con tartaletas y fruta

#### MOUSSES





Disolver 850g

en 2,5L. de agua

hirviendo. Mezclar.

Verter la leche fría en un recipiente v añadir el producto



PREPARACIÓN

Mezclar con una batidora eléctrica durante 2 min.

PREPARACIÓN



Verter en moldes y refrigerar mínimo 90 minutos.

#### SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Con barquillos



# CREMOSOS



Verter la leche fría en un recipiente.



Añadir el producto y mezclar.



Verter en moldes y refrigerar mínimo 1 hora.

### SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Con Krona Spray y chocolate



Con fruta

## NATILLAS / CREMA CATALANA



PREPARACIÓN



Verter la leche fría en un recipiente y añadir el producto.



Mezclar con una varilla durante 2 minutos.



Verter en moldes v refrigerar mínimo 30 minutos.

## SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Con **fruta** 



Con galleta

## FLAN DE VAINILLA



PREPARACIÓN



Mezclar con una parte de leche fría y hervir el resto de leche a fuego lento.

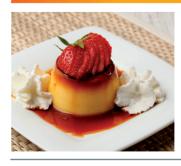


Cuando hierva verter la mezcla inicial. Remover y llevar a ebullición 2 min.



Verter en moldes con caramelo y refrigerar mínimo 2 horas.

#### SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Con Krona Spray y fresas



Con siropes y coulis