

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

## GELATINAS



Disolver 850g en 2,5L. de agua hirviendo. Mezclar.



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



Verter en moldes y refrigerar mínimo 3 horas.

## SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Con **Krona Spray** y frutos secos



Con **tartaletas y fruta**

## MOUSES



Verter la leche fría en un recipiente y añadir el producto



Mezclar con una batidora eléctrica durante 2 min.



Verter en moldes y refrigerar mínimo 90 minutos.

## SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Con **barquillos**



Con **frutos secos**

## 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



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



Mezclar con una varilla durante 2 minutos.



Verter en moldes y refrigerar mínimo 30 minutos.

## SUGERENCIAS DE PRESENTACIÓN



Con **fruta**



Con **galleta**

## FLAN DE VAINILLA



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**

Descubre recetas e inspiración en [ufs.com](http://ufs.com)

