



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Crema De Fresa.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
1	Lt.	Leche entera.	
200	MI.	Mezcal (Joven).	
		Esencia de fresa.	
380	grs.	Leche condensada.	
1	MI.	Esencia de vainilla.	
		Colorante rosa.	(O muy poca cantidad de colorante rojo).
35	grs.	Fécula de maíz.	(O 4 grs. de goma de xantana).
Extras:		Botellas de plástico de 1/2 litro.	



#	Preparación:
1	Mezcla la leche con la leche condensada y la vainilla hasta obtener una mezcla tersa.
2	Reserva un poco de la mezcla y en una licuadora o con una licuadora de inmersión disuelve la fécula o la goma.
3	Se incorpora a la mezcla anterior.
4	Lleva a flama suave hasta espesar y obtener la textura deseada.
5	Enfría a 25°C e integra la esencia de fresa y la esencia de vainilla y el colorante.
6	Incorpora el mezcal.
7	Envasa en botella de plástico, si es de vidrio flamea con un poco de alcohol.

Nota: Este tipo de bebidas van muy bien con hielos.



Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
Crema De Café.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes:	Observaciones (Marca)
500	MI.	Leche entera.	
500.	MI.	Leche evaporada.	
380	MI.	Leche condensada.	
60	grs.	Café instantáneo.	
60	grs.	Agua caliente.	
		Esencia de vainilla c/s.	
5	grs.	Canela en polvo.	
2	grs.	Goma xantana.	(O 40 g de fécula de maíz).
300	MI.	Alcohol potable de 96° GL.	
		Botellas de plástico.	



#	Preparación:
1	Disuelve el café en el agua caliente.
2	Mezcla las tres leches y reserva una parte
3	Con la ayuda de una licuadora o licuadora de inmersión disuelve la goma o la fécula.
4	Reintegra a la mezcla de leches.
5	Lleva a fuego suave y agrega el café y la canela.
6	Verifica el espesor y enfría.
7	Incorpora la esencia de vainilla.
8	Agrega el alcohol y envasa.

Receta Platillo
Crema De Vainilla

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

[illegible]



#	Preparación:
1	Separa una taza de la leche fría y disuelve en ella la fécula de maíz hasta que no queden grumos.
2	En una olla, pon el resto de la leche y la leche condensada. Calienta a fuego medio.
3	Cuando empiece a soltar vapor (antes de hervir), añade la leche con la fécula disuelta.
4	Mueve constantemente con un batidor de globo durante unos 3 a 5 minutos hasta que espese. Debe tener la consistencia de un atole ligero.
5	Retira del fuego y añade la vainilla. Deja enfriar totalmente.
6	Una vez que la base esté fría, pásala a la licuadora (hazlo por partes si es necesario).
7	Enciende la licuadora y agrega la mezcla de goma xantana. Licúa por 30 segundos.
8	Con la licuadora en la velocidad más baja, vierte el mezcal en forma de hilo. Envasa.
9	
10	