

10

RECETAS
CON

Gelatina
Gelhada

RECETARIO



Síguenos:
@Gelhada

ÍNDICE



RECETAS CON GELATINA GEL'HADA

01. **GELHA OJOS**
02. **TORTA HELADA**
03. **GELATINA AROCIRIS**
04. **MOSAICO DE GELATINA**
05. **GOMITAS DE GELATINA**
06. **BAVAROIS DE FRESA**
07. **POSTRE DE PIÑA**
08. **GELATINA DE DURAZNO**
09. **GELATINA DE CAPUCHINO**
10. **FLOR DE GELATINA**

ELABORACIÓN OJOS

2 sabores: Uva + uno a elegir

Gelatina de sabores Gel'hada®	2 fundas de 200 gr
Agua	1 vaso
Gelatina sin sabor Gel'hada®	1 cajita
Colorantes Para Alimentos La Reposterita®	Dos gotas

BASE BLANCA

Crema vegetal	1 taza
Chantipak Puratos®	
Azúcar granulada	1 taza
Gelatina Gel'hada®	1 cajita
Sin Sabor	
Agua	1 vaso

*Necesitarás un molde de esferas o un posillero redondeado



GELHA OJOS

PREPARACIÓN

PUPILAS

- Hidrata la Gel'hada® sin sabor y reserva hasta que esté compacta.
- Calienta la preparación anterior hasta que la gelatina se diluya y añade Gel'hada® sabor a Uva
- Agrega dos gotitas de colorante La Reposterita® Azul en la gelatina para oscurecer.
- Vierte gotitas de la mezcla de en los moldes para formar las pupilas

PREPARACIÓN

IRIS

- Hidrata la Gel'hada® sin sabor y reserva hasta que la mezcla esté compacta.
- Calienta la preparación anterior hasta que la gelatina se diluya y añade tu sabor favorito de Gel'hada®
 - Vierte esta capa sobre la pupila para formar el iris

PREPARACIÓN

PARTE BLANCA

- Hidrata la Gel'hada® sin sabor y reserva hasta que la mezcla esté compacta.
- Calienta la preparación anterior hasta que la gelatina se diluya y añade Crema vegetal Chantipak Puratos®
 - Agrega como última capa al molde
 - Deja reposar y desmolda

¡Sorprende a todos con esta loca receta!



Gelatina
Gel'hada

**GELHA
OJOS**

TORTA HELADA (Molde N° 22)

Agua	800 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a fresa	200 g	25%

MOUSSE DE GELATINA DE FRESA

Agua	400 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a Fresa	200 g	50%
Crema Vegetal Chantypak Puratos®	400 g	100%
Azúcar	120 g	30%
Leche	120 g	30%
Mezcla En Polvo Para Bizcochuelos	333.3 g	100%
Sabor a Vainilla La Reposterita®		
Huevos	233.3 g	70%
Agua	33.3 g	10%



PREPARACIÓN DEL BIZCOCHUELO (TORTA HELADA)

- Mezclar a primera velocidad todos los ingredientes por 30 segundos.
- Subir a media velocidad y batir por 7 minutos.
- Servir en moldes y hornear a 150°C por el tiempo de 50 minutos.

PREPARACIÓN GELATINA BASE DE COLOR INTENSO.

- Diluir la gelatina con la mitad del agua hirviendo.
- Incorporar el resto de agua pero fría, servir en el molde y refrigerar.

PREPARACIÓN DE LA MOUSE DE FRESA.

- Preparar la gelatina con las instrucciones de la base y dejar que baje la temperatura (entibiar).
- Batir la crema chantilly con el azúcar y la leche, hasta lograr punto de yogurt.
 - Incorporar la gelatina que debe estar aún líquida y tibia.

MONTAJE DE LA TORTA HELADA.

- Sobre la gelatina ya refrigerada, incorporar la tercera parte de la mousse.
 - Poner un disco de bizcochuelo.
 - Tapar con la otra tercera parte de mousse.
- Poner otro disco de bizcochuelo remojado y rellenar con la última parte de la mousse.
 - Refrigerar durante 2 horas.
 - Desmoldar y servir.

Gelatina
Gel'hada

TORTA
HELADA



INGREDIENTES

GELATINA SABOR A FRESA

Agua	320 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a fresa	80 g	25%
TOTAL	400 g	-

GELATINA SABOR A NARANJA

Agua	320 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a naranja	80 g	25%
TOTAL	400 g	-

GELATINA SABOR A LIMÓN

Agua	320 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a limón	80 g	25%
TOTAL	400 g	-

GELATINA SABOR A UVA

Agua	320 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a uva	80 g	25%
TOTAL	400 g	-

GELATINA SABOR A LECHE

Leche	1.600 g	100%
Azúcar	480 g	30%
Gelatina Gel'hada® sin sabor	48 g	3%
TOTAL		



PREPARACIÓN DE LAS GELATINAS.

- Diluir cada sabor de gelatina en la mitad del agua hirviendo.
- Incorporar lo otra mitad del agua fría.
- Servir en un molde y refrigerar.

PREPARACIÓN DE LA GELATINA DE LECHE

- Hidratar la gelatina sin sabor con la mitad de la leche fría.
- Hervir la otra mitad de la leche con el azúcar.
- Incorporar la gelatina previamente hidratada.

MONTAJE DEL ARCOÍRIS.

- Poner la base de gelatina de leche y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de fresa y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de narnaja y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de leche y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de fresa y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de frambuesa y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de limón y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de leche y refrigerar.
- Poner una capa de gelatina de uva y refrigerar.



GELATINA
ARCOIRIS

Gelatina
Gelhada

INGREDIENTES

GELATINA SABOR A FRESA

Agua	400 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a fresa	100 g	25%
TOTAL	500 g	-

GELATINA SABOR A LIMÓN

Agua	400 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a limón	100 g	25%
TOTAL	500 g	-

GELATINA SABOR A NARANJA

Agua	400 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a naranja	100 g	25%
TOTAL	500 g	-

GELATINA SABOR A PIÑA

Agua	400 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a Piña	100 g	25%
TOTAL	500 g	-

GELATINA SABOR A LECHE

Leche	2.000 g	100%
Azúcar	600 g	30%
Gelatina Gel'hada® sin sabor	60 g	3%
TOTAL	2.660 g	



MOSAICO DE GELATINA



PREPARACIÓN DE LAS GELATINAS.

- Diluir cada sabor de gelatina en la mitad del agua hirviendo.
 - Incorporar la otra mitad del agua fría.
 - Servir en un molde y refrigerar.

PREPARACIÓN DE LA GELATINA DE LECHE

- Hidratar la gelatina sin sabor con la mitad de la leche fría.
 - Hervir la otra mitad de la leche con el azúcar.
 - Incorporar la gelatina previamente hidratada.

MONTAJE DEL MOSAICO.

- En un molde colocar las gelatinas de diversos sabores cortado en cubos de 2cm cada uno.
 - Rellenar con la gelatina de leche.
 - Refrigerar por una hora, desmoldar y servir.

NOTA: Para el mosaico en vasitos, la gelatina se debe cortar en porciones mas chicas.



INGREDIENTES

GOMITAS DE GELATINA

Agua	1.000 g	100%
Gelatina Gel'hada® sin sabor	100 g	10%
Azúcar	400 g	40%
Gelatina Gel'hada® sabor de preferencia	400 g	40%
TOTAL	1.900 g	

DECORACIÓN

Azúcar	190 g	10%
--------	-------	-----



GOMITAS DE GELATINA

PREPARACIÓN

- Mezclar la gelatina con la gelatin sin sabor y el azúcar.
- Incorporar el agua hirviendo y cocinar por 1 minuto.
- Refrigerar en moldes de acuerdo al tamaño y grosor de la gomita.
 - Cortar y rebozar en azúcar granulada.

INGREDIENTES

INGREDIENTES BIZCOCHUELO

Mezcla En Polvo Para Bizcochuelos	500 g	100%
Sabor a Vainilla La Reposterita®		
Huevos	250 g	50%
Agua	150 g	30%

INGREDIENTES MERENGUE SUIZO

Azúcar	78 g	100%
Claras de huevo	46.8 g	60%
Jugo de Limón	0.3 g	0.4%

INGREDIENTES CREMA DE FRESAS

Crema Vegetal Chantypak Puratos®	500 g	100%
Azúcar impalpable La Reposterita®	50 g	10%
Merengue suizo (precocido)	125 g	25%
Gelatina Gel'hada® sin sabor	15 g	3%
Agua	75 g	15%
Jugo de fresas	500 g	100%

INGREDIENTES DECORACIÓN

Crema Vegetal Chantypak Puratos®	100 g
Fresas	200 g



Gelatina
Gel'hada

BAVAROIS
DE FRESA

PREPARACIÓN DEL BIZCOCHUELO.

- Batir todos los ingredientes a velocidad alta, hasta lazar buena esponjosidad.
 - Servir en moldes de acuerdo al tamaño deseado.
 - Hornear a 150°C, durante 45 minutos.

PREPARACIÓN DEL MERENGUE

- Mezclar la clara de huevo y el azúcar.
- Calentar a fuego lento, hasta que se disuelva el azúcar.
- Llevar a la batidora, agregar el jugo de limón y batir hasta lograr una crema espumosa.

PREPARACIÓN DE LA CREMA DE FRESA

- Hidratar la gelatina con el agua. Reservar 5 minutos.
- Batir la crema Chantilly con el azúcar a punto de yogurt y juntar con el merengue.
 - Incorporar la fresa previamente cocida y mezclada con la gelatina hidratada
 - Rellenar en un molde, con discos de bizcochuelo y crema de fresa, refrigerar.
 - Desmoldar y decorar con fresas.



**BAVAROIS
DE FRESA**

POSTRE DE PIÑA

Agua	1.000 g	100%
Gelatina Gel'hada® sabor a Piña	400 g	50%
Crema Vegetal Chantypak Puratos®	1.000 g	100%
Gelatina Gel'hada® sin sabor	30 g	3%
Piña en almibar o natural	1.000 g	100%



POSTRE DE PIÑA

PREPARACIÓN

- Mezclar las dos gelatinas con la mitad del agua y llevar a hervir.
 - Incorporar la otra mitad del agua fría.
 - Batir la crema chantypak o chantilly
- Mezclar con la gelatina y con la piña picada.
- Servir en el molde y llevar a refrigeración por 30 minutos.
 - Desmoldar y servir.

INGREDIENTES

INGREDIENTES GELATINA BASE

Agua	500 g	100%
Azúcar	125 g	25%
Limón	2.5 g	0.5%
Gelatina Gel'hada® sin sabor	15 g	3%
Agua para hidratar la gelatina	75 g	15%

MOUSSE DE NARANJA

Agua	500 g	100%
Gelatina Gel'hada® con sabor a naranja	250 g	50%
Crema Chantypak	500 g	100%
Crema Chantypak	150 g	30%
Azúcar impalpable La Reposterita®	150 g	30%
Leche		

MOUSSE DE VAINILLA

Crema Vegetal Chantypak Puratos®	15 g	100%
Gelatina Gel'hada® sin sabor	0.5 g	3%
Agua	2.3 g	15%

INGREDIENTES DECORACIÓN

Fresas	100 g	20%
Duraznos	100 g	20%



PREPARACIÓN DE LA BASE DE GELATINA BASE

- Hervir el agua con el azúcar y el sumo de limón
- Incorporar la gelatina hidratada previamente.
- Servir en molde.

PREPARACIÓN DE LA MOUSSE DE NARANJA.

- Preparar la gelatina con las intrucciones de la base y dejar que baje la temperatura (entibiar).
- Batir la crema Chantypak con el azúcar y la leche, hasta lograr punto de yogurt.
- Incorporar la gelatina que debe estar aún líquida y tibia.

PREPARACIÓN DE LA MOUSSE DE VAINILLA.

- Hidratar la gelatina sin sabor con el agua.
- Batir la crema chantypak hasta lograr punto de yogurt.
- Mezclar con la crema batida.

MONTAJE DEL POSTRE

- Servir en un molde la gelatina base y decorar con las fresas y duraznos. Refrigerar por 20 minutos.
- Rellenar con la mousse de naranja y refrigerar por 15 minutos..
- Rellenar con la mousse de vainilla, refrigerar por 2 horas y desmoldar.



GELATINA DE
DURAZNO

INGREDIENTES

Gelatina Gel'hada® sin sabor	200 g
Agua para hidratar la gelatina	125 g
Leche evaporada	250 g
Leche Condensada	250 g
Café soluble	20 g
Agua caliente	250 g



GELATINA DE CAPUCHINO

PREPARACIÓN

- En un recipiente pequeño colocar la $\frac{1}{2}$ taza de agua y en forma de lluvia incorpora la gelatina sin sabor, para que se hidrate por 15 minutos.
- Mientras tanto prepara el café, disolviendo en la taza de agua caliente el café instantáneo y reserva.
- En una cacerola, agrega la leche evaporada y la leche condensada y lleva a fuego medio hasta que comience a hervir.

PREPARACIÓN

- Retirar del fuego y añadir el café, remueve constantemente para incorporar todos los ingredientes.
- Diluir la gelatina en el horno de microondas por 20 segundos, por igual puedes hacerlo a baño de María, debe quedar líquida y sin grumos.
- Incorpora la gelatina diluida en la mezcla del café y las leches y remueve.
 - Deja que la mezcla se repose por unos minutos y vierte en un molde.
 - Luego llevar a refrigerar hasta que cuaje.
- Puedes preparar de un día para el otro para que quede bien firme tu gelatina de café con leche.
- Sirve decorando con granos de café o acompaña con lo que gustes, puede ser helado o crema batida.



GELATINA DE
CAPUCHINO

INGREDIENTES

Gelatina Gel'hada® sabor limón	200 g
Agua	450 g
Colorina verde Levapan®	5 g
Gelatina Gel'hada® sabor fresa	200 g
Agua	450 g
Colorina Roja Levapan®	3 g

INGREDIENTES GELATINA TRANSPARENTE

Gelatina sin sabor Gel'hada®	30 g
Agua para hidratar gelatina	150 g
Azúcar	250 g
Agua	1.000 g
Ácido Cítrico	4 g
Esencia Fresa Levapan®	3 g

GELATINA BLANCA

Chantypak	500 g
Agua	15 g
Gelatina sin sabor Gel hada®	15 g
Esencia de Coco Levapan®	2 g



**FLOR DE
GELATINA**

PREPARACIÓN

- Hervir agua y agregar gelatina con colorante.
 - Servir en bandeja y enfriar
 - Cortar en cubos servir en un bol.

PREPARACIÓN GELATINA TRANSPARENTE.

- Hidratar la gelatina sin sabor y reposar
- Calentar agua y azúcar a 80°C por 5 minutos
- Agregar el ácido cítrico remover y colocar esencia
- Repartir en un molde en el formato deseado.

PREPARACIÓN GELATINA BLANCA

- Hidratar la gelatina con agua y reposar
 - Calentar la Chantypak a 80°C
- Fundir la gelatina y agregar la crema, luego colocar la esencia.

Nota. Tener los utensilios como jeringuillas para realizar las decoraciones al gusto de acuerdo a formato.



**FLOR DE
GELATINA**



Síguenos:
@Gelhada

