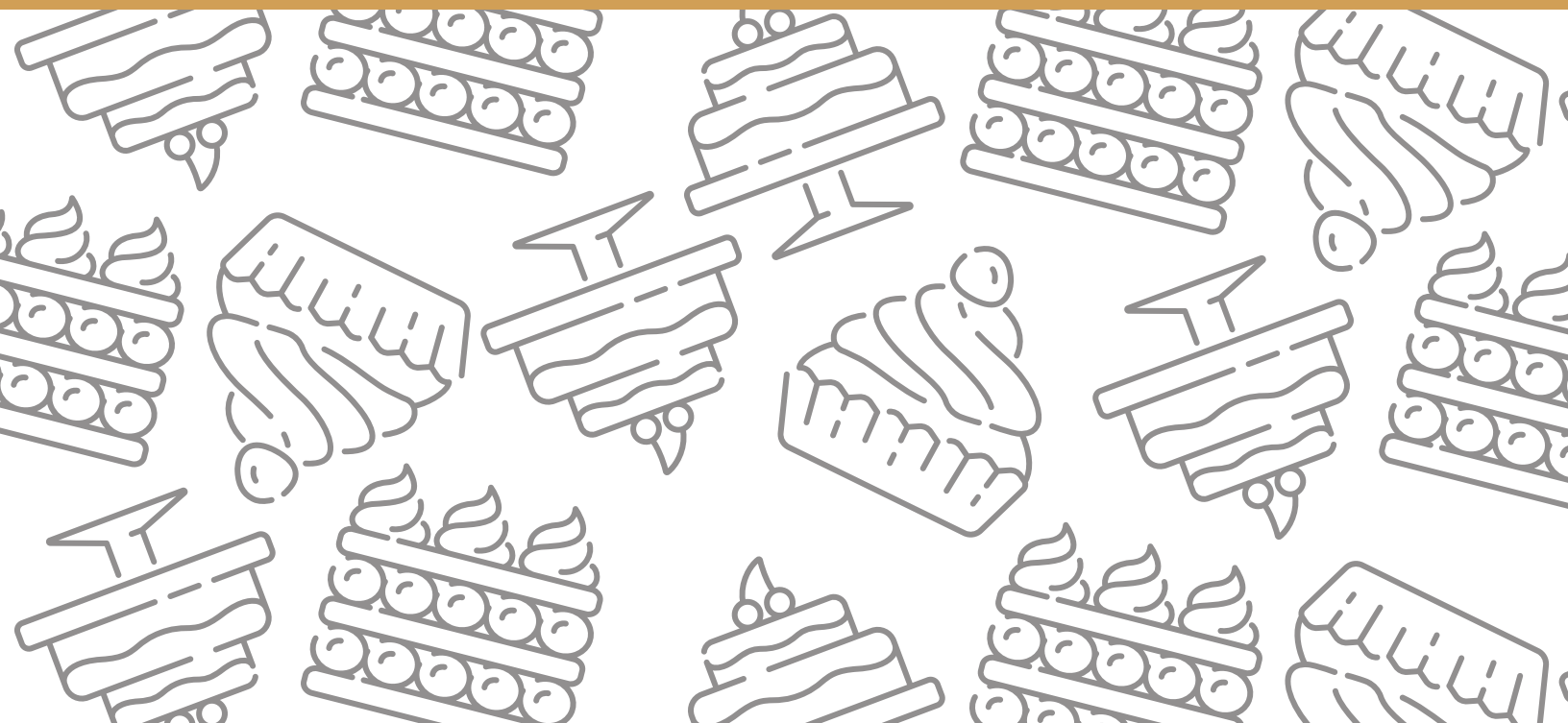


Recetario  
*Crema pastelera*





CREMA PASTELERA DE  
*Yogurth Natural y Fresas*

# INGREDIENTES

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Yogurth natural o Kumis. | 1000g. |
| Crema pastelera Levapan. | 250g.  |
| Fresas Frescas.          | 100g.  |

## PASO A PASO

- 1.** Mezclar el yogurth natural o el kumis con la crema pastelera y batir por 1 minuto. Dejar reposar 2 minutos y nuevamente batir para una correcta homogenización.
- 2.** Cortar las fresas en trozos pequeños y mezclar con la crema pastelera. Reservar.





CREMA PASTELERA DE  
*Yogurth Natural*  
*y Duraznos*

# INGREDIENTES

|                          |        |
|--------------------------|--------|
| Yogurth natural o Kumis. | 1000g. |
| Crema pastelera Levapan. | 250g.  |
| Duraznos.                | 100g.  |

## PASO A PASO

- 1.** Mezclar el yogurth natural o el kumis con la crema pastelera y batir por 1 minuto. Dejar reposar 2 minutos y nuevamente batir para una correcta homogenización.
- 2.** Cortar los duraznos en trozos pequeños y mezclar con la crema pastelera. Reservar.





CREMA PASTELERA DE  
*Maracuyá*

# INGREDIENTES

|                          |                |
|--------------------------|----------------|
| Pulpa de Maracuyá.       | <b>700g.</b>   |
| Agua.                    | <b>300ml.</b>  |
| Crema pastelera Levapan. | <b>375,5g.</b> |

## PASO A PASO

- 1.** Mezclar todos los ingredientes y batir por un minuto. Dejar reposar 2 minutos y nuevamente batir para una correcta homogenización





CREMA LIGERA DE  
*Manzana*



# INGREDIENTES

|                           |         |
|---------------------------|---------|
| Néctar San Jorge manzana. | 1000ml. |
| Zumo de limón.            | 50ml.   |
| Crema pastelera Levapan.  | 300g.   |
| Manzana verde.            | 600g.   |

## PASO A PASO

- 1.** Mezclar todos los ingredientes (a excepción de la manzana) y batir por 1 minuto. Dejar reposar 2 minutos y nuevamente batir para una correcta homogenización.
- 2.** Cortar la manzana en trozos pequeños e incorporar a la crema pastelera.





CREMA PASTELERA DE  
*Baileys*

# INGREDIENTES

Baileys.

1000ml.

Crema pastelera Levapan.

375g.

## PASO A PASO

1. Mezclar todos los ingredientes y batir por un minuto. Dejar reposar 2 minutos y nuevamente batir para una correcta homogenización.





CREMA PASTELERA DE  
*Chocolate*

# INGREDIENTES

|                           |        |
|---------------------------|--------|
| Leche.                    | 500ml. |
| Crema pastelera Levapan.  | 150g.  |
| Crema de leche Gloria.    | 300g.  |
| Chocolate Cabllebaut 811. | 200g.  |
| Mantequilla.              | 50g.   |

## PASO A PASO

- 1.** Mezclar la leche y la crema pastelera. Batir por un minuto y dejar reposar. Batir nuevamente hasta obtener una mezcla homogénea.
- 2.** Calentar la crema de leche a una temperatura de 60 °C y adicionar el chocolate. Batir hasta que este se disuelva completamente formando una ganache.
- 3.** Mezclar las dos preparaciones y con ayuda de un mixer emulsionar agregando la mantequilla.





CREMA PASTELERA DE  
*Arroz con Leche*

# INGREDIENTES

|                           |             |
|---------------------------|-------------|
| Leche.                    | 1000ml.     |
| Crema pastelera Levapan.  | 500g.       |
| Crema de leche Gloria.    | 500g.       |
| Leche condensada Levapan. | 200g.       |
| Canela en astilla.        | 4 unidades. |
| Clavo de olor.            | 2 unidades. |
| Nuez moscada.             | 2 unidades. |

## PASO A PASO

1. En una olla, mezclar todos los ingredientes a excepción de la crema pastelera y llevar a cocción a fuego medio por 20 minutos.
2. Transcurrido este tiempo, tamizar. Dejar enfriar la mezcla.
3. Añadir la crema pastelera y mezclar hasta integrar completamente.





  Levapan.S.A  
[www.levapan.com](http://www.levapan.com)