



D'Gari

El
Recetario
de postres
con más
Amor de
México





El recetario de postres con más amor de México

El amor con el que se cocina en cada una de las familias mexicanas nos regala historias que se cuentan a través de los sabores.

Prepárate para un recorrido por las mejores recetas creadas por nuestra comunidad.

Aquí encontrarás increíbles creaciones para compartir con toda la familia; saborea con postres tradicionales, diviértete con postres sorprendentes, apasionate con postres artísticos y consiéntete con postres light.

¡Disfrútalo!
está hecho con productos



y especialmente con todo el amor de México.



Índice



♥ Postres Tradicionales

Pay de gelatina	8
Gelatina Rojo Amor	10
Gelatina de chocolate rellena de queso y cereza	12
Mosaico tres leches	14
Rehilete rellena de rollos de chocolate	16



♥ Postres Sorprendentes

Gelafan relleno de pastelillo de chocolate relleno de fresa	20
Gelatina de tejocote	22
Gelatina tipo mousse con coulis de maracuyá	24
Camelado	26
Gelatina Tricolor	28



Postres Artísticos

Un regalo para navidad -----	32
Delicia dragón -----	34
Gelatina unicornio arcoíris -----	36
Árbol de ensalada de manzana -----	38
Gelatina mosaico invertida -----	40

Postres Ligeros

Cupgelatinas light -----	44
Gummy Bears saludables -----	46
Gelatina light mango chamoy -----	48
Mosaico diabético keto -----	50
Gelatina de uvas -----	52





Postres **Tradicionales**

**Sabores que han pasado de
generación en generación en
las familias mexicanas,**
dando vida a creaciones llenas de amor
para consentir a chicos y grandes.





Receta de:

**Iris Rocío
Alegría
Román**



PAY DE GELATINA

PAY DE GELATINA



Tiempo de preparación: **30 minutos**

Tiempo de refrigeración: **1 hora**

6

Porciones

INGREDIENTES

- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor cereza.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 paquete de galletas tipo Marías.
- 1 barra o 90g de mantequilla derretida.
- 250 ml de agua.

PARA DECORAR:

- Cerezas en almíbar picadas.
- Manzana en rebanadas.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mete la leche evaporada a congelar por lo menos 2 horas.
2. Tritura las galletas en la licuadora y mezcla con la mantequilla derretida.
3. Con esta mezcla de galletas, forra un molde para pay y mete al congelador por 20 min.
4. Prepara en 250 ml de agua la gelatina D'Gari® sabor cereza y deja enfriar a temperatura ambiente.
5. Licúa la gelatina y la leche evaporada congelada hasta que se integren y se vuelva una mezcla espumosa, vacía al molde de pay con costra y refrigera hasta que cuaje.
6. Finalmente decora con manzanas y cerezas al gusto.

TIP



Para que la leche evaporada se congele más rápido, puedes verterla en un recipiente rectangular para que quede bien distribuida y se forme una capa más delgada.





Receta de:
**Magda
Lorena
Venegas Ruiz**

GELATINA ROJO AMOR

ROJO AMOR



Tiempo de preparación: **1 hora**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

12

Porciones

INGREDIENTES

- 2 bolsas de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor coco.
- 2 L de agua.
- 1 L de leche.
- 300g fresas en rebanadas.

TIP



Fíjate bien que entre capas tu gelatina no esté completamente cuajada debes verificar la consistencia tocando con la punta de tu dedo suavemente, éste debe quedar ligeramente marcado.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Prepara en 750 ml de agua una bolsa de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos, vacíala en un molde engrasado previamente y una vez cuajada, corta en cuadros y reserva.
2. Prepara en 750 ml de leche una bolsa de gelatina D'Gari® sabor coco, vacíala en un molde y déjala enfriar.
3. Prepara la segunda bolsa de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos en 750 ml de agua y reserva.
4. Vierte una capa de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos en un molde previamente engrasado y refrigera por 10 min. para semicujar; agrega una capa delgada de las fresas rebanadas y un poco de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos para que no se muevan.
5. Mete al refrigerador por 10 min. y repite la operación hasta terminar la gelatina D'Gari® sabor frutos rojos y las fresas, semicujando entre capa y capa.
6. Vierte la primera capa de gelatina D'Gari® sabor coco y refrigera por 10 min.
7. Agrega los cuadros pequeños de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos y vierte el resto de la gelatina D'Gari® sabor coco
8. Refrigera hasta que cuaje.





Receta de:
**Celsy
Gómez
Cocotle**

**GELATINA DE CHOCOLATE
RELLENA DE QUESO Y CEREZA**

GELATINA DE CHOCOLATE RELLENA DE QUESO Y CEREZA



Tiempo de preparación: **1 hora**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

15

Porciones

INGREDIENTES

PARA GELATINA DE CHOCOLATE:

- 2 bolsas de gelatina D'Gari® sabor chocolate.
- 2 sobres de grenetina D'Gari® (14g).
- 1 cucharada de esencia D'Gari® sabor vainilla.
- 1 L de leche.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 taza de crema para batir.
- 2 cucharadas de cocoa.
- 1/4 de lata de leche condensada.
- 4 cucharadas de crema para café en polvo.

PARA RELLENO:

- 1 sobre de grenetina D'Gari® (7g).
- 1 cucharada de esencia D'Gari® sabor vainilla.
- 1/2 lata de leche evaporada.
- 1/4 de lata de leche condensada.
- 1/2 barra de queso crema.

PARA DECORAR:

- Cerezas picadas.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Prepara las dos bolsas de gelatina D'Gari® sabor chocolate utilizando 1 litro de leche caliente.
2. Hidrata 2 sobres de grenetina siguiendo las instrucciones del empaque y agrégala a la gelatina D'Gari® sabor chocolate y mezcla hasta que todo esté bien integrado y sin grumos.
3. Agrega dos cucharadas de cocoa en polvo y mezcla hasta que quede uniforme.
4. Agrega la leche evaporada, la leche condensada, la esencia D'Gari® sabor vainilla, crema para batir y las 4 cucharadas de crema para café en polvo. Mezcla hasta que quede todo bien integrado y reserva.
5. Prepara el relleno de queso: Hidrata 1 sobre de grenetina siguiendo las instrucciones del empaque.
6. Licúa la leche evaporada, la leche condensada, el queso crema y la esencia D'Gari® sabor vainilla por 30 segundos, agrega la grenetina hidratada y fundida. Reserva.
7. Engrasa un molde, vierte la mezcla de la gelatina de chocolate hasta la mitad del molde y refrigera hasta que cuaje.
8. Saca de refrigeración y con ayuda de una cuchara raspa el centro de la gelatina haciendo un surco profundo.
9. Rellena el surco que creaste en el paso anterior con el relleno de queso y agrega cerezas picadas. Refrigera hasta que semicuaje.
10. Vierte el resto de la mezcla de gelatina de chocolate y refrigera hasta que cuaje por completo.
11. Desmolda y decora con cerezas enteras.

TIP



Puedes licuar todos los ingredientes de la gelatina de chocolate para asegurar que te quedará libre de grumos.





Receta de:
**Tania
Montserrat
Vargas de Jesús**

MOSAICO TRES LECHES

MOSAICO TRES LECHES



Tiempo de preparación: **30 minutos**

Tiempo de refrigeración: **5 horas**

15

Porciones

INGREDIENTES

- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor limón.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor jerez.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor uva.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor fresa.
- 4 sobres de grenetina D'Gari® (28g).
- 3 L de agua.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de media crema.
- 1 lata de leche evaporada.

PARA DECORAR:

- Cerezas.
- Nuez entera.
- Duraznos.
- Piña en almíbar.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Prepara cada una de las gelatinas utilizando 750 ml de agua, vierte en recipientes cuadrados o rectangulares y refrigera hasta que cuajen.
2. Una vez cuajadas, corta en cubitos pequeños.
3. Engrasa un molde y mételo al congelador por 5 min.
4. Hidrata los 4 sobres de grenetina siguiendo las instrucciones del empaque.
5. Licúa la leche evaporada, la leche condensada, la media crema y la grenetina hidratada en una licuadora. Reserva.
6. Acomoda los cubitos de las gelatinas en el molde y vierte la mezcla de la licuadora.
7. Deja cuajar en el refrigerador, desmolda y decora al gusto con las cerezas, la nuez y la fruta en almíbar.



TIP

Saboriza tus tres leches sustituyendo 1/2 taza de leche condensada por rompopo.





Receta de:
**Esmeralda
Zamora
Juárez**

REHILETE RELLENO DE ROLLOS DE CHOCOLATE

REHILETE RELLENO DE ROLLOS DE CHOCOLATE



Tiempo de
preparación: **1 hora**

Tiempo de
refrigeración: **8 horas**

15

Porciones

INGREDIENTES

- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor rompopo o vainilla.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor fresa.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor chocolate.
- 6 pastelitos de chocolate tipo choco rol.
- 3 L de leche.



La puedes servir con helado
de vainilla.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Prepara cada bolsa de gelatina por separado con 750 ml de leche cada una. Reserva.
2. En el molde previamente engrasado vierte una capa de la gelatina D'Gari® sabor chocolate, refrigera hasta que semicuaje.
3. Saca del refrigerador y coloca los pastelitos en medio del molde y agrega un poquito de la gelatina D'Gari® sabor chocolate para que no se muevan los pastelitos. Refrigera hasta que cuaje.
4. Agrega la gelatina D'Gari® sabor rompopo o vainilla y refrigera hasta cuajar. Repite la operación con la gelatina D'Gari® sabor fresa.
5. Deja cuajar completamente y desmolda.





Postres **Sorprendentes**

Una combinación de sabores inusuales que juntos
crean magia y muchas expresiones de asombro,
**¡lleva a tu paladar y al de tu familia una nueva y
deliciosa experiencia!**





Receta de:
**Linda
Herrera
Domínguez**

**GELAFLAN RELLENO DE PASTELILLO
DE CHOCOLATE RELLENO DE FRESA**

GELAFLAN

RELLENO DE PASTELILLO DE CHOCOLATE RELLENO DE FRESA



Tiempo de preparación: **6 horas**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

20

Porciones

INGREDIENTES

PARA LA GELATINA

- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor limón.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor jerez.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor uva.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor fresa.
- 4 sobres de grenetina D'Gari® (28g).
- 1 cucharadita de esencia D'Gari® sabor vainilla.
- 3 L de agua.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de media crema.

PARA EL FLAN

- 1 cucharada de esencia D'Gari® sabor vainilla.
- Caramelo líquido D'Gari®
- 1 barra de queso doble crema.
- 5 huevos.
- 1 cucharada de maicena.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 lata de leche condensada.
- 4 pastelillos de chocolate rellenos de fresa.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Licúa el queso doble crema, los huevos, la cucharada de maicena, la esencia D'Gari® sabor vainilla, 1 lata de leche condensada y 1 lata de leche evaporada hasta que se integren bien.
2. Vierte el caramelo D'Gari® en un molde, rellénalo con la mezcla que acabas de licuar y llévalo al horno a baño maría durante 1 hora tapado con papel aluminio. Una vez cocido, temple y refrigera por 5 horas.
3. Prepara las 4 gelatinas por separado con 750 ml de agua cada una, y refrigera en moldes extendidos. Una vez cuajadas, córtala en cuadritos y vacía en un molde mezclando todos los sabores. Reserva.
4. Hidrata los 4 sobres de grenetina siguiendo las instrucciones del empaque.
5. Licúa la grenetina hidratada, la esencia D'Gari® sabor vainilla, la lata de leche evaporada, la lata de leche condensada y la lata de media crema.
6. Coloca los 4 pastelillos y los cubitos de gelatina en el molde del flan.
7. Vierte la mezcla de la licuadora y refrigera hasta que cuaje por completo.



TIP

Para desmoldar llevar el molde al fuego directo en la estufa por 10 segundos, esto suavizará el caramelo y desmoldará fácilmente.





Receta de:
**Ariana
López
López**

GELATINA DE TEJOCOTE

GELATINA DE TEJOCOTE



Tiempo de preparación: **2 horas**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

15

Porciones

INGREDIENTES

- 2 bolsas de gelatina D'Gari® sabor leche condensada.
- 2 sobres de grenetina D'Gari® (14g).
- 1/2 kg de tejocotes.
- 1 raja de canela.
- 3 L de agua.
- 200g de azúcar.
- 1 lata de media crema.
- 1 L de leche.



TIP

Puedes hervir la leche de la gelatina con canela para dar más sabor.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Lava perfectamente los tejocotes y ponlos a hervir con agua y canela.
2. Una vez ya cocidos, temple, pela y deshuesa los tejocotes.
3. Reserva algunos enteros para decorar, los demás los puedes picar en trocitos.
4. Regresa los tejocotes en trocitos a la olla con el agua en cocción y a fuego lento agrega azúcar y hiérvelos.
5. Hidrata la grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones del empaque. Separa 1 litro del almíbar que preparaste y agrega la grenetina hidratada, los tejocotes en trocitos y vierte en un molde previamente engrasado y refrigera hasta semicuajar.
6. Prepara las 2 bolsas de gelatina D'Gari® sabor leche condensada en 1 litro de leche.
7. Licúa la crema con la gelatina D'Gari® sabor leche condensada ya preparada y déjala templar.
8. Vierte sobre la gelatina de tejocote y refrigera hasta que cuaje.





Receta de:
**Blanca
Nataly
Ortiz García**

GELATINA TIPO MOUSSE CON COULIS DE MARACUYÁ

GELATINA

TIPO MOUSSE CON

COULIS DE MARACUYÁ



Tiempo de preparación: **30 minutos**

Tiempo de refrigeración: **1 hora**

8

Porciones

INGREDIENTES

- 3 sobres de grenetina D'Gari® (21g).
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 queso crema.
- 1 taza de agua.

INGREDIENTES PARA EL COULIS

- 2 sobres de grenetina D'Gari® (14g).
- 1 taza de pulpa de maracuyá.
- 1 taza de agua.
- 1 taza de azúcar.

PARA DECORAR:

- Carambola.
- Hojas de hierbabuena.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Mete la leche evaporada al congelador unas horas antes.
2. Ya que esté muy fría, bátela hasta que doble su volumen y reserva.
3. Licúa la leche condensada, agua y queso crema.
4. Hidrata 3 sobres de grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones del empaque.
5. En la leche que batiste agrega en forma envolvente la grenetina hidratada, la mezcla de leche condensada y queso crema. Vierte esta preparación en moldes y refrigera hasta que cuaje.
6. Hierve la pulpa de maracuyá y el azúcar en una taza de agua, hasta que se reduzca un poco el líquido.
7. Prepara el coulis hidratando 2 sobres de grenetina siguiendo las instrucciones del empaque y colócala en la mezcla que acabas de preparar.
8. Desmolda el mousse y báñalo con el coulis que acabas de preparar.
9. Decora con hojas de hierbabuena y rebanadas de carambola.

TIP



Puedes sustituir la mitad de pulpa de maracuyá con mango para un sabor tropical





Receta de:
**Axel
Zúñiga**

CAMELADO



CAMELADO

MODO DE PREPARACIÓN



Tiempo de preparación: **30 minutos**

Tiempo de refrigeración: **2 horas**

6

Porciones

INGREDIENTES

- 5 sobres de grenetina D'Gari® (35g).
- 4 tazas de café caliente.
- 1/2 taza de licor de crema irlandesa.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1 lata de media crema.
- 6 bolas de helado de chocolate.



TIP

Puedes agregar medio caballito de whiskey a la mezcla de leches para un sabor más intenso.

1. Hidrata los 5 sobres de grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones del empaque.

2. En un molde vierte el café caliente y agrega la grenetina hidratada.

3. Deja enfriar y después refrigera hasta que cuaje. Corta en cubos de aproximadamente 2 cm y sirve en una copa.

4. En un recipiente aparte mezcla el licor de crema irlandesa, la leche evaporada y la media crema.

5. Vierte la mezcla en la copa y coloca encima una bola de helado.





Receta de:
**Erika
Flores
Mena**

GELATINA TRICOLOR

GELATINA TRICOLOR



Tiempo de preparación: **1.5 horas**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

12

Porciones

INGREDIENTES

- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor limón.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor coco.
- 3 sobres de grenetina D'Gari® (21g).
- 2 L de agua.
- 700 ml de leche.
- 100 ml de crema de coco.
- Uvas verdes sin semillas.
- Uvas rojas sin semillas.

TIP

Si no tienes uvas, cambia las verdes por kiwi y las rojas por fresas, ¡quedará deliciosa!

MODO DE PREPARACIÓN

1. Engrasa un molde y resérvalo en el refrigerador.
2. Mezcla el contenido de la bolsa de gelatina D'Gari® sabor limón con un sobre de grenetina y agrégalo a un litro de agua hirviendo. Mezcla hasta que quede bien disuelto.
3. Repite el paso anterior con la gelatina D'Gari sabor frutos rojos.
4. En 700 ml de leche caliente, disuelve el contenido de la bolsa de gelatina de coco. Cuando esté bien disuelto agrega 100 ml de crema de coco y vuelve a mezclar hasta que se integre por completo. Reserva.
5. Coloca en el molde previamente engrasado 400 ml de la gelatina de coco, refrigera hasta cuajar por completo.
6. Cuando la gelatina de coco haya cuajado, corta dos cuartos exteriores y resérvalos.
7. Con la ayuda de una cuchara vierte cuidadosamente en el molde la gelatina sabor frutos rojos llenando hasta la mitad del cuarto libre. Y en el otro cuarto 1 capa de gelatina sabor limón, colócala en el refrigerador hasta que semicuaje.
8. Corta las uvas a la mitad y agrega las uvas verdes en la capa semicujada de gelatina sabor limón y las rojas en la capa semicujada de gelatina sabor frutos rojos.
9. Agrega más gelatina sabor frutos rojos y sabor limón encima de las uvas. Cuida evitar que traspasen la capa de gelatina sabor coco y lleva al refrigerador a que semicuaje.
10. Coloca a baño María el sobrante de la gelatina de coco y agrega los cuartos cortados, mueve hasta que se hayan disuelto nuevamente.
11. Agrega una capa ligera de gelatina sabor coco en el molde y refrigera. Repite esta misma operación con la gelatina de limón, frutos rojos y coco nuevamente hasta terminar.
12. Llévala al refrigerador hasta que cuaje por completo y desmolda.





Postres **Artísticos**

Donde el amor se expresa a través de la creatividad
y la innovación forma parte de tu creación.

Deja salir tu artista interno y aventúrate con todas
esas ideas que cobran vida en la cocina.

¡Solo necesitas una pizca de amor!





Receta de:

**Leonor
Berenice
Morales
García**

UN REGALO PARA NAVIDAD

UN REGALO PARA NAVIDAD



Tiempo de preparación: **40 minutos**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

20

Porciones

INGREDIENTES

PARA GELATINA REDONDA:

- 4 bolsas de gelatina D'Gari® sabor arroz con leche.
- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de leche evaporada.
- 2.5 L de leche.
- 1 transfer de papel tapiz navideño.

INGREDIENTES PARA EL MOÑO:

- 2 bolsas de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos.
- 400 ml de agua.

MODO DE PREPARACIÓN

1. En 2.5 litros de leche hirviendo vierte las 4 bolsas de gelatina D'Gari® sabor arroz con leche y mezcla hasta disolver por completo.
2. Incorpora la leche condensada y la leche evaporada a la mezcla anterior.
3. Engrasa un molde redondo y vierte la mezcla de la gelatina D'Gari® sabor arroz con leche. Lleva al refrigerador hasta que cuaje.
4. Prepara las 2 bolsas de gelatina D'Gari® sabor frutos rojos en 400 ml de agua muy caliente y vierte la gelatina en un molde rectangular previamente engrasado. Refrigerar hasta que cuaje.
5. Desmolda la gelatina D'Gari® sabor arroz con leche y colócala en una charola o plato de presentación, seca la gelatina con una servilleta y coloca encima el transfer. Deja reposar por 5 minutos y retíralo.
6. Desmolda la gelatina D'Gari® sabor frutos rojos y córtala en tiras de 5 cm de ancho por 20 cm de largo y colócalas encima de la gelatina D'Gari® sabor arroz con leche dándole la forma de un moño.

TIP



No coloques el transfer sobre la gelatina con mucha anticipación, ya que la imagen puede desvanecerse. Una vez que el transfer toca la gelatina, se transfiere la imagen, así que ten mucho cuidado de calcular donde lo vas a colocar.





Receta de:
**Livier
Cabrera
Riojas**

DELICIA DRAGÓN

DELICIA DRAGÓN



Tiempo de preparación: **1 hora**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

8

Porciones

INGREDIENTES

- 1 bolsa de gelatina cristalina D'Gari®.
- 1 pieza de fruta del dragón o pitahaya.
- 900 ml de agua.
- 1 gota de colorante comestible color rosa.

PARA DECORAR:

- Hierbabuena.
- 2g de matizador dorado.

TIP

Si no consigues pitahaya, la puedes sustituir por tuna rosa y se verá hermosa.

MODO DE PREPARACIÓN

1. En un recipiente vierte 100 ml de agua a temperatura ambiente y vierte el contenido de la bolsa de gelatina cristalina D'Gari®.
2. Calienta 800 ml de agua hasta soltar el hervor y viértela en el recipiente que contiene la gelatina disuelta y mezcla muy bien.
3. Separa 300 ml de la mezcla y aplica la gotita de colorante rosa y deja reposar.
4. Corta en rebanadas delgadas la pieza de fruta y separa una pequeña cantidad para picarla en cuadritos.
5. En un molde vacía un poco de la gelatina cristalina D'Gari® y mete al congelador. Una vez semicuajada coloca una rebanada de la fruta al centro y más rebanadas en las paredes; llévala al congelador por 1 min.
6. Vierte más gelatina y pon una parte de la fruta picada en el centro y deja reposar otros 2 min. Repite esta operación hasta terminar la gelatina.
7. Una vez que esté semicuajada, vierte la gelatina de color rosa y bájala al refrigerador para que cuaje por completo.
8. Desmolda, colócala en un plato y decora utilizando un pincel y el matizador comestible dando toques tipo líneas onduladas para hacer un efecto marmoleado.





Receta de:

**Miriam
Alvarado**

GELATINA UNICORNIO ARCOÍRIS

GELATINA UNICORNIO ARCOÍRIS



Tiempo de preparación: **2 horas**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

12

Porciones

INGREDIENTES

- 4 bolsas gelatina D'Gari® sabor leche condensada.
- 1 bolsa de gelatina cristalina D'Gari®.
- 3 L de leche.
- 1 lata de leche evaporada.
- 250 ml de agua.
- Colorantes en gel.
- Plumón comestible o transfer.
- Fondant.
- Matizador dorado.
- Vodka.
- Palito de brocheta.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Calienta la leche a hasta que suelte el hervor y apaga el fuego.
2. Agrega la leche evaporada y vierte las bolsas de gelatina D'Gari® sabor leche condensada y mezcla hasta que no queden grumos.
3. Con la ayuda de dos moldes de diferentes alturas, haz un casco utilizando una parte de la gelatina D'Gari® sabor leche condensada.
4. Separa en porciones la gelatina restante y píntala usando los colorantes en gel. Prepara 10 flores de cada color, refrigéralos y reserva las mezclas para rellenar el casco de gelatina blanca.
5. Pon dentro del casco una de las capas de los colores deseados, refrigérala hasta que cuaje y repite esta operación con cada color, dejando cuajar entre capa y capa.
6. Haz el cuerno del unicornio: forma viboritas de fondant, trénzalas entre sí y coloca un palito dentro.
7. Forma las orejas con el fondant y píntalas con el matizador dorado (dilúyelo con vodka hasta obtener la consistencia deseada).
8. Vierte en 250 ml de agua muy caliente la bolsa de gelatina cristalina D'Gari® y déjala semicuajar en el refrigerador.
9. Desmolda las flores que previamente preparaste y pégalas a la gelatina de leche utilizando la gelatina cristalina D'Gari® semicuajada.
10. Pinta los ojos con plumón comestible o con transfer para gelatina.



TIP

Si no tienes molde de flores, puedes cortar las flores con un cortador de galletas en forma de flor.





Receta de:
**Wendy
Avecilla
Torres**



ÁRBOL ENSALADA DE MANZANA

ÁRBOL ENSALADA DE MANZANA



Tiempo de
preparación: **1 hora**

Tiempo de
pintura: **1 hora**

Tiempo de
refrigeración: **8 horas**

12

Porciones

INGREDIENTES

- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor leche condensada.
- 8 sobres de grenetina D'Gari® (56g).
- 1 lata de leche condensada.
- 1 lata de leche evaporada.
- 1.5 L leche.
- 1/2 taza de agua.
- 2 manzanas peladas y picadas.
- 2 ruedas de piña en almíbar en trocitos.
- Pasas al gusto.
- Nuez picada al gusto.

PARA DECORAR:

- Pintura vegetal con vodka.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Disuelve la bolsa de gelatina D'Gari® sabor leche condensada en un litro de leche muy caliente, reserva sin refrigerar.
2. Engrasa un molde y vacía un poco de la mezcla, aproximadamente 2 cm de alto del molde, y refrigera hasta que cuaje.
3. Hidrata los sobres de grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones en el empaque.
4. Licúa 500 ml de leche, la leche evaporada y la leche condensada.
5. Incorpora la grenetina hidratada y licúa por unos segundos hasta que consigas una mezcla homogénea.
6. Agrega a la mezcla que se hizo en la licuadora, la manzana, la piña, las pasas y las nueces.
7. Agrega la gelatina D'Gari® sabor leche condensada preparada, mezcla muy bien y refrigera hasta que cuaje.
8. Desmolda, decora y usa la pintura vegetal diluida en vodka para darle color.



TIP

Si no tienes manzana, puedes sustituirla por zanahoria rallada.
¡Quedará deliciosa!





Receta de:
**Irma
Esteffany
Rodríguez
Grimaldo**

GELATINA MOSAICO INVERTIDO

GELATINA MOSAICO INVERTIDO



Tiempo de preparación: **1 hora**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

20

Porciones

INGREDIENTES

- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor limón.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor piña.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor durazno.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor uva.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor mora silvestre.
- 1 bolsa de gelatina D'Gari® sabor leche condensada.
- 8 bolsas de gelatina cristalina D'Gari®.
- 2 latas de leche evaporada.
- 5 L de agua.
- 700 ml de leche.
- Desmoldante.

PARA DECORAR:

- Transfer de astronauta.
- Colorantes.
- Cortadores de estrellas.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Disuelve cada bolsa de gelatina D'Gari® (limón, piña, durazno, uva y mora) en 1 litro de agua hirviendo, deja enfriar a temperatura ambiente y agrega 100 ml de leche evaporada a cada mezcla completamente fría.
2. Mezcla hasta tener un resultado homogéneo y refrigera hasta cuajar, corta en cubitos y reserva.
3. Disuelve las 8 bolsas de gelatina cristalina D'Gari® en 2 litros de agua caliente agrega 1.5 litros de agua fría, mezcla y dejar enfriar completamente.
4. Engrasa un molde y llévalo al congelador por unos minutos.
5. Vierte en el molde una capa delgada de gelatina cristalina D'Gari® e incorpora cubitos de los diferentes sabores de gelatina. Refrigera hasta que cuaje.
6. Desmolda la gelatina con las manos húmedas haciendo presión hacia el centro, dejando entrar aire para que sea más fácil desmoldar.
7. Coloca una charola y da un giro rápido. Así al desmoldar quedará lista en la charola para decorarla con más gelatinas.
8. Prepara la gelatina D'Gari® sabor leche condensada y deja cuajar en un recipiente extendido, aplica el transfer y recorta la silueta del astronauta con un cuchillo.
9. Separa una tercera parte de la gelatina D'Gari® sabor leche condensada y añade una gota de colorante, vierte en un recipiente extendido y refrigera hasta que cuaje. Desmolda y con ayuda del cortador forma las estrellas.
10. Utiliza el astronauta y las estrellas para decorar y formar el platillo.



TIP

Si las gelatinas de colores llegaran a cortarse, puedes licuarlas estando frías, pero aún líquidas y recuperarás la consistencia ideal.



Postres Ligeros



Postres con mucho amor, poquitas calorías
y nada de azúcar.
Combina lo mejor de dos mundos:
¡lo saludable y lo delicioso en un mismo lugar!





Receta de:
**Elizabeth
Serrano
Loza**

CUPGELATINAS LIGHT

CUPGELATINAS LIGHT

MODO DE PREPARACIÓN



Tiempo de preparación: **1 hora**

Tiempo de refrigeración: **4 horas**

8

Porciones

INGREDIENTES

- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor toronja.
- 2 sobres de grenetina D'Gari® (14g).
- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor limón.
- 1 taza de yogurt natural sin azúcar o griego sin azúcar.
- 1 L de agua.

PARA DECORAR:

- Frutos rojos
- Hierbabuena

1. Hidrata 1 sobre de grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones del empaque. Prepara la gelatina light D'Gari® sabor limón siguiendo las instrucciones del empaque y añade la grenetina hidratada.

2. Agrega yogurt griego o yogurt natural a la gelatina light D'Gari® sabor limón y licúala hasta que obtengas una consistencia esponjosa. Llévala al refrigerador para que cuaje.

3. Hidrata 1 sobre de grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones del empaque. Prepara la gelatina light D'Gari® sabor toronja siguiendo las instrucciones del empaque y añade la grenetina hidratada.

4. Viértela encima de la gelatina light D'Gari® sabor limón que preparaste previamente y refrigera.

5. Cuando se encuentre completamente cuajada córtala en cuadros y colócalos en un plato. Coloca una hoja de hierbabuena y frutos rojos para decorar.

TIP



Puedes agregar jugo de limón a la gelatina de yogurt para agregar más acidez.





Receta de:

**Esther
Eben Ezer
Gil Hernández**

GUMMY BEARS SALUDABLES

GUMMY BEARS SALUDABLES



Tiempo de preparación: **30 minutos**

Tiempo de refrigeración: **30 minutos**

200

Ositos

INGREDIENTES

- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor limón.
- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor fresa.
- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor uva.
- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor piña.
- 8 sobres de grenetina D'Gari® (56g).
- 1 L de agua.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Hidrata 2 sobres de grenetina siguiendo las instrucciones en el empaque.

2. Prepara la gelatina light D'Gari® sabor fresa siguiendo las instrucciones del empaque utilizando únicamente 250 ml de agua y añade la grenetina D'Gari® hidratada.

Sigue este mismo procedimiento para preparar cada sabor de gelatina light D'Gari®.

3. Congela hasta que cuajen.

4. Desmolda.

TIP

Puedes agregar chile en polvo para tener gomitas picositas.





Receta de:

**Andrea
Herrera
Brindis**

GELATINA LIGHT MANGO CHAMOY

GELATINA LIGHT MANGO CHAMOY



Tiempo de preparación: **1 hora**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

20

Porciones

INGREDIENTES

- 2 cajas de gelatina light D'Gari® sabor mango.
- 5 sobres de grenetina D'Gari® (35g).
- 1 mango.
- 720g de pulpa de mango.
- 750 ml de agua.
- 125 ml de chamoy sin azúcar o bajo en calorías.
- 2 cucharadas de endulzante sin calorías.
- Chile en polvo bajo en sodio.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Hidrata las dos cajas de gelatina light D'Gari® sabor mango utilizando 250 ml de agua a temperatura ambiente y deja reposar.
2. Calienta 500 ml de agua y cuando esté a punto de hervir, vierte la gelatina light D'Gari sabor mango que preparaste en el paso anterior y mezcla para disolver.
3. Vierte la gelatina en un molde y deja cuajar en el refrigerador. Cuando haya cuajado, córtala en cubitos y resérvalos.
4. Licúa la pulpa de mango, 125 ml de chamoy sin azúcar, el endulzante sin calorías, 150 ml de agua y añade la grenetina D'Gari® previamente hidratada según las instrucciones del empaque.
5. En un molde vierte un poco de la mezcla con chamoy que previamente preparaste de manera que se forme una base y congela hasta que esté ligeramente cuajada.
6. Coloca los cubitos de la gelatina encima de la base de chamoy que está semicujada. Vierte encima el resto de esta mezcla y deja cuajar.
7. Desmolda y decora con mango en trocitos, chamoy líquido o con más cubitos de gelatina light D'Gari® sabor mango.

TIP



Puedes colocar trocitos de mango manila al gusto junto con los cubitos de gelatina y puedes agregar jugo de limón a la gelatina base para mayor acidez.





Receta de:
**Rosa María
Aviña
Cisneros**

MOSAICO DIABÉTICO KETO

MOSAICO DIABÉTICO KETO



Tiempo de preparación: **30 minutos**

Tiempo de refrigeración: **4 horas**

15

Porciones

INGREDIENTES

- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor jerez.
- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor mandarina.
- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor limón.
- 1 caja de gelatina light D'Gari® sabor mango.
- 4 sobres de grenetina D'Gari® (28g).
- 1 cucharadita de esencia D'Gari® sabor vainilla.
- 3 L de agua.
- 250 ml de leche de almendras sin azúcar.
- 230g de queso crema.
- 2 cucharadas endulzante sin calorías o fruto del monje.

MODO DE PREPARACIÓN

1. Prepara cada una de las gelatinas siguiendo las instrucciones del empaque utilizando únicamente 750 ml de agua. Y colócalas en el refrigerador hasta que cuajen.
2. Córtalas en cubos y colócalos en recipientes o vasos. Reserva.
3. Hidrata los sobres de grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones del empaque y deja enfriar.
4. Licúa la taza de leche de almendras, el queso crema, el endulzante sin calorías, la esencia D'Gari® sabor vainilla y la grenetina previamente hidratada y fundida
5. Vacía esta mezcla encima de los recipientes o vasos que contienen los cubos de gelatina y refrigera hasta que cuaje.

TIP



Puedes duplicar la receta dependiendo el tamaño de tu molde y así poder compartir con toda la familia.





Receta de:
**Jaqueline
Sonia García
Ruiz**

GELATINA DE UVAS

GELATINA DE UVAS

MODO DE PREPARACIÓN

1. Congela la lata de crema de coco de cabeza toda la noche, separa la capa de grasa del líquido, es lo que usarás en la receta.
2. Bate la capa que acabas de separar con batidora a velocidad alta hasta que esponje, endulza al gusto y aromatiza con la esencia D'Gari® sabor vainilla. Reserva.
3. Hidrata los 3 sobres de grenetina D'Gari® siguiendo las instrucciones de preparación del empaque.
4. Prepara las gelatinas light D'Gari® sabor limón siguiendo las instrucciones de preparación del empaque.
5. Añade una capa delgada de gelatina en el molde previamente engrasado y refrigera hasta que semicuaaje.
6. Acomoda las uvas en toda la superficie y vierte un poco más de gelatina para que cubra las uvas. Refrigera hasta que semicuaaje.
7. Cubre con otra capa de uvas los espacios que se vean vacíos y agrega otra capa de gelatina, después refrigera hasta que semicuaaje. Repite esta operación hasta que se cubra por completo el molde.
8. Una vez que hayas cubierto el molde por completo, refrigera hasta cuajar.
9. Desmolda en la base o platón de tu preferencia y sírvela acompañándola con la crema batida de coco.



Tiempo de preparación: **1 hora**

Tiempo de refrigeración: **8 horas**

15

Porciones

INGREDIENTES

- 2 cajas de gelatina light D'Gari® sabor limón.
- 3 sobres de grenetina D'Gari® (21g).
- 1 cucharadita de esencia D'Gari® sabor vainilla.
- 1 lata de crema de coco sin azúcar.
- 2 L de agua.
- Uvas blancas sin semillas.
- Endulzante sin calorías al gusto.

TIP

Puedes usar esta misma técnica utilizando gelatina de piña, piña fresca encapsulada y servir con crema de coco para una gelatina ligera de piña colada







