

RECETAS CON

WHIP TOPPING

2025





RECETARIO



FROSTING P. RED VELVET

Ingredientes

200 g Queso crema.
200 g de mantequilla s/sal.
300 g Whip Topping.
1 pizca de sal.
1 cda de Vainilla.

Para Pan

500 g de harina para pastel de vainilla.
2 cdas de vinagre blanco.
100 g de Cocoa en polvo.
3 huevos.
150 ml de aceite.
200 ml de leche.

Procedimiento

- 1- Acremar mantequilla con sal.
- 2- Agregar Whip Topping hasta deshacer grumos.
- 3- Integrar el queso hasta montar en batidora y agregar una cda de vainilla.
- 4- Mezclar ingredientes húmedos.
- 5- Posteriormente agregar ingredientes secos.
- 6- Vaciar en moldes y hornear por 35 mins a 170°.





RECETARIO



MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

100 g de claras.
300 g chocolate semi amargo.
400 g Whip Topping.
150 g de azúcar refinada.

DECORACIÓN

Frutos rojos.
Cocoa.

Procedimiento

- 1- Llevar las claras con el azúcar a baño maría hasta desintegrar los grumos de azúcar.
- 2- Llevar a la batidora hasta incorporar un Merengue.
- 3- Derretir chocolate a baño maría y verter sobre el merengue de manera envolvente.
- 4- Montar Whip Topping con 80 ml de agua y unir las dos mezclas de manera envolvente.
- 5- Verter sobre vasitos individuales y llevar a refrigeración.
- 6- Decorar con cocoa y frutos rojos.





RECETARIO

TIRAMISÚ



Ingredientes

100 ml de agua.
30 g de café soluble.
Amaretto.
2 cdas azúcar estándar.
4 Yemas.
250 g Azucar Glass.

1 Barra de Q. Crema.
200 g Whip Topping.
Galletas sueltas.
Cocoa.

DECORACIÓN

Frutos rojos.
Cocoa.

Procedimiento

- 1- Disolver el café en agua y azúcar, Reservar.
- 2- Montar las yemas con azucar Glass, Reservar.
- 3- Montar 100 g de Whip Topping con 50 ml de agua y queso crema, Reservar.
- 4- Mezclar las yemas con el queso, y esta preparación integrar al Whip Topping, montado de manera envolvente.

Montado

Remojar las galletas y colocar una capa dentro de un refractario, agregar una capa de la mezcla anterior.
(Repetir las veces que sea necesario hasta conseguir la altura deseada.)

Decorar con Cocoa y frutos rojos.





RECETARIO

AGUA DE HORCHATA



Ingredientes

200 g Whip Topping
3 Rajas de canela.
½ de arroz.
1 cda de vainilla.

1 Lata de leche condensada.
Agua
Hielo.

Rendimiento para 3 L

Procedimiento

- 1- En la batidora integramos 200 g de Whit Topping y 200 ml de agua.
- 2- Recogeremos 500 g de arroz en agua potable hasta cubrir el arroz. (Este procedimiento lo haremos un día antes para que nuestro arroz esté blando)
- 3- En la licuadora pondremos el agua, arroz remojado, las rajas de canela, vainilla, leche condensada y mezcla de Whip Topping.
- 4- Procesar todo y pasar por un colador.
- 5- Agregamos hielo y servimos.





RECETARIO

PALETAS TIPO MAGNUM



Ingredientes

- 200 g Whip Topping.
- 200 g Leche condensada.
- Vainilla.
- Molde para paletas.
- 50 ml de leche.
- Paletas de paletas.
- Chocolate semi amargo.
- Aceite de coco.
- 200 g Almendras.

Procedimiento

- 1- Untar Whip Topping con 50 ml de leche y la leche condensada hasta que todos nuestros ingredientes estén montados, posteriormente agregar vainilla.
- 2- Colocar una capa del chocolate derretido con el aceite de coco en nuestros moldes de paleta.
- 3- Escurrir y llevar a refrigeración/congelación.
- 4- Repetir este procedimiento 1 vez más para que nuestra cama de chocolate no se rompa al desmoldar.
- 5- Ya lista nuestra última capa verter la muestra de Whip Topping sobre nuestros moldes y cubrir con más chocolate.
- 6- Pasadas 2 horas sacamos de congelación y cubrimos con más chocolate y pasaremos nuestras paletas por almendra troceada.
- 7- Cubrimos con más chocolate y terminamos.





RECETARIO

CRÈME BRÛLÉE



Ingredientes

4 Yemas.
1 Huevo.
1 cda de vaina de vainilla.
100 g de azúcar refinada.

300 g de Whip Topping.
300 ml de leche.

PARA CARAMELO

100 g azúcar estándar.

Procedimiento

- 1- Colocar la leche con el Whip Topping en una olla y agregar la vaina.
- 2- Dejar a fuego medio hasta punto de hervor, retiramos del fuego y tapamos.
- 3- Por otra parte, acremar las yemas con el azúcar refinado hasta que blanqueen.
- 4- Temperar las yemas con la mezcla de Whip Topping cucharada por cucharada, hasta que nuestra mezcla logre templarse.
- 5- Terminamos de mezclar una mezcla con la otra, y colamos para poder servir en recipientes horneables.
- 6- Colocaremos nuestros recipientes en una bandeja que cubra la altura de los recipientes ya que el modo de cocción será a baño maria, agregando agua a la bandeja y tapando nuestros recipientes con papel aluminio.
- 7- Horneamos por 50 mins a 160°, pasado el tiempo dejamos enfriar para poder refrigerar, sacamos de refrigeración y espolvoreamos con azúcar estándar para posteriormente flamear y conseguir un caramelo.
- 8- Decoramos con frutos rojos.





RECETARIO

BERLINESA CUBIERTA



Ingredientes

PARA LA MASA

600 g de harina de trigo
120 g de azúcar estándar
20 g de levadura seca
2 huevos

60 g de mantequilla sin sal
200 ml de leche
400 ml de aceite

PARA LA COBERTURA

1 cucharada de
rayadura de naranja

200 g de chocolate rosa
200 g de Whip topping
Lisy
50 ml de leche
150 ml de jugo de
naranja
Merengue Lisy

Procedimiento

PARA LA MASA

1- Haz una montaña con la harina y sobre ella un cuenco en donde coloques la leche, el azúcar, la mantequilla y la levadura, dejaremos actuar por 20 minutos y tapamos con un trapo. Posteriormente, mezclamos con una palita hasta obtener una mezcla homogénea.

2- Pasa la mezcla a la batidora y deja que se integre por 10 minutos a velocidad baja, La vertimos en un molde previamente engrasado y la tapamos con n trapo seco para dejar fermentar por una hora.

3- Después, comienza a hacer bolitas de 70 g, para posteriormente pasarlas a una charola con papel encerado. Deja leudar por otros 20 minutos y empieza a calentar el aceite.

4- Coloca las berlinesas en el aceite y deja que se frían por dos minutos cada lado a fuego medio. Escurre y deja enfriar.





RECETARIO

BERLINESA CUBIERTA



Ingredientes

PARA LA MASA

600 g de harina de trigo
120 g de azúcar estándar
20 g de levadura seca
2 huevos

60 g de mantequilla sin sal
200 ml de leche
400 ml de aceite

PARA LA COBERTURA

1 cucharada de
rayadura de naranja

200 g de chocolate rosa

200 g de Whip topping
Lisy

50 ml de leche

150 ml de jugo de
naranja

Merengue Lisy

Procedimiento

PARA LA COBERTURA

5- Rellena las berlinesas por la parte de abajo con **crema bavarian Lisy** y bañalas en chocolate rosa derretido.

6- Finalmente, para decorar montamos 200 g de Whip topping Lisy con 50 ml de leche , 150 ml de jugo y ralladura de naranja y queso crema. Mezclamos por tres minutos y con ayuda de una manga y duya estrella, hacemos un espiral en la parte de arriba de las berlinesas. Para terminar, le ponemos merenguitos rosas y frambuesas.





RECETARIO

CHOUX CRAQUELIN DE MATCHA



Ingredientes

250 ml de agua

4 huevos

150 g de harina

80 g de mantequilla

200 g de Whip Topping Lisy

200 g de queso crema

100 gr de azúcar

150 ml de agua fría

Colorante verde

1 pizca de sal

20 gr de matcha
en polvo

Procedimiento

1- Agrega en un tazón agua, mantequilla y sal, para poner a hervir. Posteriormente, vierte la harina de golpe y mezcla con una pala de madera hasta que la mezcla éste homogénea.

2- Una vez templada la mezcla, agrega uno a uno los huevos y revuelve hasta obtener una masa con consistencia suave y brillante.

3- Coloca papel estrella en una charola y vierte la masa en una manga pastelera para poder distribuirla sobre él. Hornea a 210 ° C por 10 minutos.

4- Para el Whip Topping: Vierte los 150 ml de agua en un tazón, 200 g de Whip Topping Lisy y mezcla por un minuto a velocidad baja. Sube a Velocidad media por otro minuto y finalmente agrega el queso crema para batir a velocidad alta por tres minutos o hasta deshacer grumos.

5- Por último, rellenamos con el Whipp Topping Lisy y decoramos con frambuesas.

Nota: Cubre antes con craquelado previamente cortado y refrigerado





Tu mejor ingrediente

Contacto

(+52) 7712942500

atencion@lisy.com.mx

¡Síguenos!



Lisy productos

lisy.com.mx