

EJEMPLO



Muestra de trabajo editorial 1

:B



COCINÁ CON VELLEZO.
UN PEQUEÑO COPILADO DE
LAS MEJORES RECETAS DE
POSTRES PARA ACOMPAÑAR
CON NUESTRO HELADO.
PREPARÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ.



VELLEZO
HELADERÍA

MANZANA ASADA CON HELADO

¿Qué necesitás?

- 2 Manzanas.
- 1 taza de azúcar.
- 1/2 taza de agua.
- 1/4 tsp de canela.
- 1/2 taza de avena.
- 1/2 kg de helado Vellezo sabor vainilla.



¿Cómo se hace?

Pelar, lavar y secar con papel absorbente las manzanas y con ayuda de una cuchara retirar el corazón. Con el horno precalentado a 180°, cocinar por 20-25 minutos. Antes de sacar las manzanas del horno, realizar el caramelo a fuego lento, mezclar las partes de agua y azúcar indicadas. Retirar las manzanas del horno, verter el caramelo encima y espolvorear con avena y canela. Por último, acompañar con helado de vainilla Vellezo.

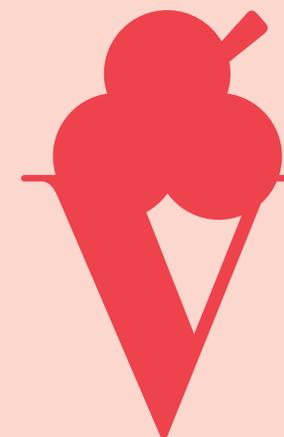




**COCINÁ CON VELLEZO.
UN PEQUEÑO COPILADO DE
LAS MEJORES RECETAS DE
POSTRES PARA ACOMPAÑAR
CON NUESTRO HELADO.
PREPARÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ.**

RECETAS DE COCINA

VELLEZO HELADERÍA



**VELLEZO
HELADERÍA**

PLIEGO DE IMPRESIÓN: 23X32

CARTULINA ESTUCADA MATE 120 GR/M2. Pantone Red 032 C - HOJA GUARDA.



ORIGINAL. SOBRE CUBIERTA. CAPA DE IMPRESIÓN

CARTULINA ESTUCADA MATE 250GR/M2. Pantone Red 032 C - SOBRE CUBIERTA. PLIEGO 36X52





**COCINÁ CON VELLEZO.
UN PEQUEÑO COPILADO DE
LAS MEJORES RECETAS DE
POSTRES PARA ACOMPAÑAR
CON NUESTRO HELADO.
PREPARÁ, SERVÍ Y DISFRUTÁ.**



RECETAS DE COCINA

**VELLEZO
HELADERÍA**



**Vellezo
Heladería
+54 221 314-6253**

**VELLEZO
HELADERÍA**

RECETAS VELLEZO

Indice.

Cookies con helado 2

Waffles con helado 4

Manzana asada con helado 6

Sandwich de helado 8

Batido Kitkat con helado 10

Chocotorta con helado 12

Vasitos de banana split 14

COOKIES CON HELADO

¿Qué necesitás?

- 110 g** de harina.
- 50 g** de manteca.
- 80 gr** de azúcar.
- 1 tsp** de esencia de vainilla.
- 1 / 2 tsp** de levadura en polvo.
- 1 / 2 tsp** de sal.
- 1 huevo pequeño.
- 50 g** de pepitas de chocolate.
- Helado de vainilla Vellezo.
- Salsa de chocolate.



¿Cómo se hace?

Prepará la masa y tamizá la harina con la levadura. Luego, mezclá en un bol la manteca reblandecida con azúcar. Añadí los huevos y batí. Agregá la harina, amasá con las manos e incorporá las pepitas de chocolate, armar las bolitas y por último, colocalas en una placa de horno y hornéalas a 200 grados por 10-12 minutos. Servilas con una bocha de helado de vainilla y salsa de chocolate.



WAFFLES CON HELADO

¿Qué necesitas?

- 2 tazas de harina.
- 1 tsp de polvo para hornear.
- 1 / 4 tsp de sal.
- 2 tbsp de azúcar.
- 1 taza de leche.
- 2 huevos grandes.
- 80g de manteca.
- 1 kg de helado Vellezo.



¿Cómo se hace?

Mezclar los ingredientes secos, añadir la leche, los huevos y unir. Incorporar la manteca derretida y dejar reposar 20 min.

Colocar la preparación en la wafflera enmantecada y cocinar hasta dorar. ¡Servir con el helado Vellezo que más te guste!



MANZANA ASADA CON HELADO

¿Qué necesitas?

- 2 Manzanas.
- 1 **taza** de azúcar.
- 1 / 2 **taza** de agua.
- 1 / 4 **tsp** de canela.
- 1 / 2 **taza** de avena.
- 1 / 2 **kg** de helado Vellezo sabor vainilla.



¿Cómo se hace?

Pelar, lavar y secar con papel absorbente las manzanas y con ayuda de una cuchara retirar el corazón. Con el horno precalentado a 180°, cocinar por 20-25 minutos. Antes de sacar las manzanas del horno, realizar el caramelo a fuego lento, mezclar las partes de agua y azúcar indicadas. Retirar las manzanas del horno, verter el caramelo encima y espolvorear con avena y canela. Por último, acompañar con helado de vainilla Vellezo.



SANDWICH DE HELADO

¿Qué necesitas?

Chips de chocolate.

2 tazas de harina.

Stevia o Azúcar.

Manteca.

1 huevo.

Una pizca de sal.

Helado de vainilla o americana Vellezo.



¿Cómo se hace?

Mezclar la manteca, la stevia y esencia de vainilla con una batidora, añadimos el huevo con la pizca de sal y volver a mezclar. Incorporar la harina junto a los chips de chocolate y amasar hasta unificar.

Envolver la masa en papel de film y colocarla en la heladera durante media hora. Una vez fría, amasar y cortar en forma de galletita. Llevar al horno a 180 grados por 10 minutos y dejarlas enfriar. Untar el helado entre dos galletas y listo.



BATIDO KITKAT CON HELADO

¿Qué necesitas?

- 1 kitkat
- 1 / 2 tsp de cacao
- 1 / 2 vaso de leche semi descremada
- 2 tbsp de helado de vainilla Vellezo



¿Cómo se hace?

En una batidora añadiremos las dos bochas de helado Vellezo, la leche y cuatro lingotes de Kit Kat. Batiremos hasta que la mezcla quede sin grumos. Vertemos en un vaso y espolvoreamos con el cacao en polvo por encima. También podemos añadirle unas barritas enteras de Kit Kat o bien picarlas y echarlas por encima.



CHOCOTORTA CON HELADO

¿Qué necesitas?

Café

500gr de galletitas

500g de dulce de leche

250g de queso crema

1 / 2 kilo de helado de dulce
de leche vellezo



¿Cómo se hace?

Mojar las galletitas de chocolate en café, mientras que por otro lado mezclar el dulce de leche con el queso crema. Intercalar capas de galletitas con la mezcla y en una de las capas poner el helado de dulce de leche Vellezo. Luego dejarla en el freezer hasta el momento de disfrutarla.



VASITOS DE BANANA SPLIT

¿Qué necesitás?

- 2 plátanos pequeños.
- 2 tbsp de azúcar.
- 20 g de manteca.
- 1 / 2 kilo de helado de vainilla vellezo.
- 2 tbsp de almendras.
- 4 cerezas.
- 2 cucharadas de mermelada de frutilla.
- 50 g de chocolate negro.
- 2 galletas de avena



¿Cómo se hace?

Tosta las almendras, pela los plátanos, cortalos y doralos con la mantequilla y el azúcar, retira y agrega la almendra. Luego tritura las galletas. Diluye la mermelada con agua caliente para tener una salsa ligera. Pone las galletas en el fondo de los vasos y añade la mezcla de plátano y almendra. Cubre con helado. Luego, forma virutas de chocolate espárcelas por encima, decora con la salsa de fresa, cerezas y a la heladera a enfriar.





HELADERÍA VELLEZO

2020

Pliego 1 FRENTE

5

12

6

8

4

13

16

1



7

10

11

9

2

15

14

3



21

28

25

24

20

29

32

17



23

26

27

22

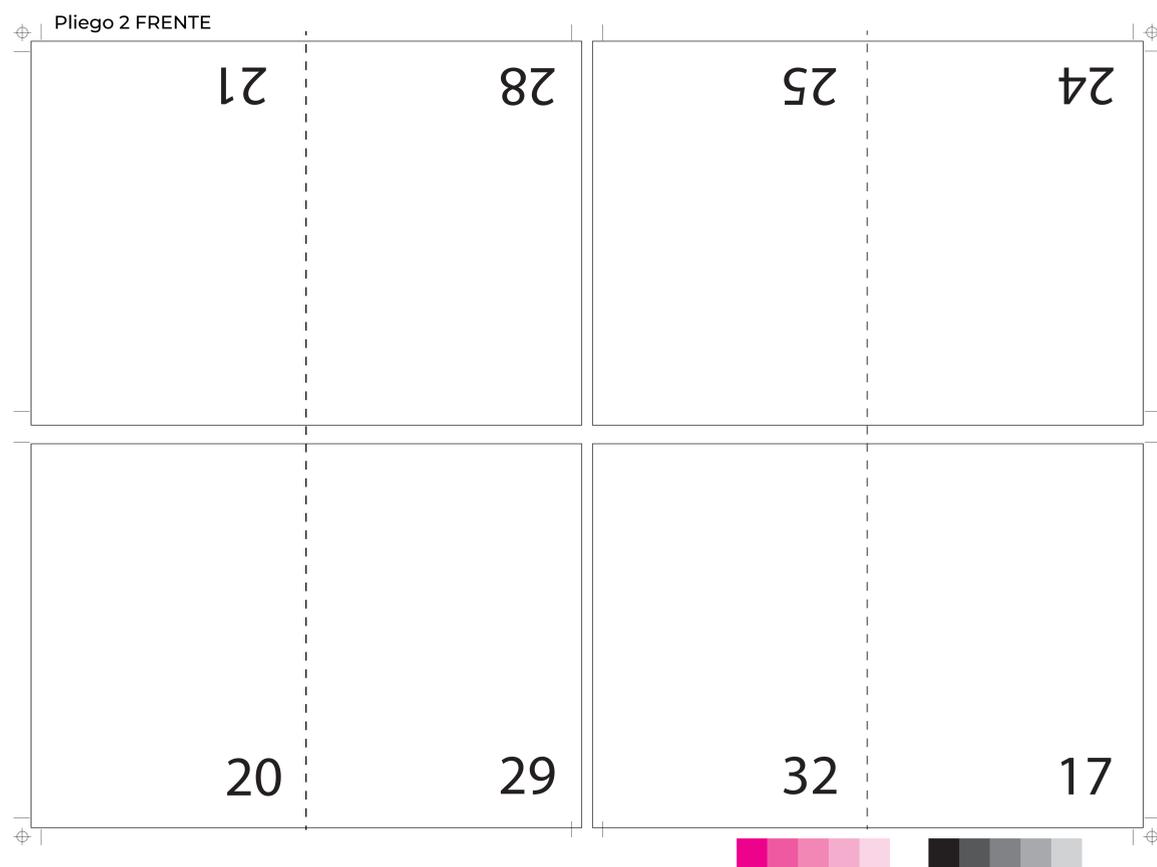
18

31

30

19





Formato de pieza editorial: 13x18cm (cerrado) - 26X18cm (abierto).

Pliegos: Se utilizarían dos pliegos frente y dorso de 45x64cm.