

# Jardín de Postres

## INSTRUCTIVO

### BIENVENIDOS

- Si eres súper fan de los postres, con este juguete podrás no sólo comerlos sino prepararlos como todo un chef profesional, ya que incluye increíbles accesorios para crear las combinaciones más dulces y deliciosas. Pero eso no es todo, ya que también podrás decorarlos y presentarlos de una forma súper original.
- Sirve tus creaciones en las macetas, decóralas con polvo de galletas o frutitas y sorprende a tus amigos.

## PARA EMPEZAR

## **Prepara tu área de trabajo**



- \*Lava con agua y jabón todos los instrumentos de tu fábrica.
- \*Busca una mesa limpia para trabajar, no te olvides de protegerla cubriéndola con un mantel o plástico.
- \*Ten a la mano un trapo limpio y húmedo.
- \*Aparta un espacio en el refri donde puedas poner a enfriar tus postres.
- \*Lava tus manos antes de empezar a jugar.
- \*Mantén alejadas del área de trabajo a todas tus mascotas.
- \*Protege tu ropa, usa un delantal o una playera vieja.

## CONTENIDO

\*Las macetas son especiales para contener alimentos y se pueden meter al refrigerador. No se deben calentar ni usar cerca de fuentes de calor.



# BATIDORA

## ¿Cómo colocar las baterías?

1. Desliza el botón y retira la tapa.



2. Coloca 2 baterías tipo "AA" de 1,5 V como se indica en el interior (no incluidas)



3. Cierra la tapa del compartimiento.



## Conoce tu batidora

Batidora de globo removible.



Botón de encendido

Compartimento de las baterías

## Limpieza

1. Apaga la batidora.
2. Retira la parte metálica como muestra el dibujo.



3. Lava con agua y jabón, sécalo completamente antes de volver a armar la batidora.



# DUYA

## ¿Cómo usar tu duya?

1. Desenrosca la tapa y quita la punta de la duya

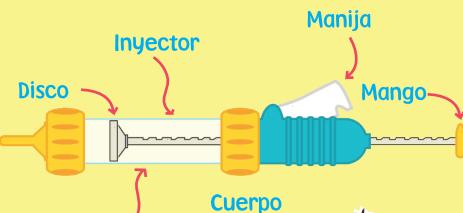


2. Jala el mango hacia arriba y coloca la pasta para decorar en el contenedor.



3. Coloca la punta de la duya y enrosca la tapa.

## Conoce tu duya



## Modos de uso

Tu duya tiene dos modos diferentes de uso: el manual y el automático, a continuación explicamos cómo usar cada modo.

### MODO AUTOMÁTICO

Alinea el piquito del mango con la manija



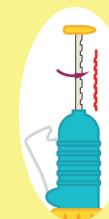
Presiona la manija hasta escuchar un click y suelta.

### MODO MANUAL

Presiona suavemente el mango hacia abajo.



Gira el piquito del mango del lado contrario de la manija



# MOUSSE DE FRESAS



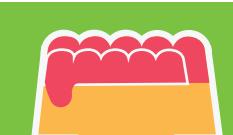
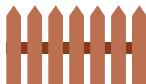
## DECORACIÓN

### INGREDIENTES

- Mermelada de fresa
- 1 sobre (7 g) de gelatina sin sabor
- 1/2 taza de agua fría
- 1 lata (413 ml) de leche condensada azucarada
- 1/2 taza de leche evaporada
- 2 cucharadas de jugo de limón



1. Espolvorea la gelatina sobre el agua en un recipiente de tu casa.
2. Calienta durante 1 minuto en el microondas y revuelve hasta que la gelatina se disuelva.
3. Agrega la mermelada de fresa, la leche condensada azucarada, la leche evaporada y el jugo de limón a la mezcla de gelatina.
4. Mezcla con tu batidora eléctrica hasta incorporar todos los ingredientes.
5. Vierte la mezcla en las macetas y refrigerera durante 2 horas o hasta que cuajen por completo.



# ENJAMBRE

## INGREDIENTES

- 1 Taza de chocolate para fundir.
- 1 Cucharada de miel de abeja.
- 2 Tazas de Cereal corn flakes, chocokrispis o tu cereal favorito.



## DECORACIÓN



1. Vierte el cereal en la maceta hasta llenar 3/4 partes.
2. Agrega el chocolate derretido.
3. Mezcla con tu espátula hasta que el cereal y el chocolate estén incorporados.
4. Deja enfriar en el refrigerador.

# CÓCTEL DE FRUTAS CON YOGURT

## DECORACIÓN

### INGREDIENTES

- Yogurt griego natural 250 ml
- 1 cucharada de miel de abeja
- Galletas María trituradas
- Fruta fresca cortada en cuadritos



1. Mezcla el yogurt con la miel con tu batidora.
2. Pon una capa gruesa de galleta triturada en el fondo de las macetas con tu palita.
3. Vierte la mezcla de yogurt y miel y después pon la fruta encima.



# GALLETORTA DE CAJETA



## INGREDIENTES

- Galletas esponjosas
- 1 Taza de Leche de vaca
- 50 ml de cajeta
- 50 g de queso crema



## DECORACIÓN



1. Vierte la la leche en un recipiente y remoja las galletitas sin que se aguaden.
2. En otro recipiente bate la cajeta con el queso crema hasta obtener una textura suave.
3. En una maceta coloca una capa de galletas, luego una capa de la mezcla de cajeta con queso crema. Continúa hasta llenar la maceta.
4. Deja reposar en el refrigerador por un par de horas

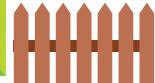


# FRESAS O DURAZNOS CON CREMA



## INGREDIENTES

- 3 Cucharadas de leche condensada
- 3 Cucharadas de crema de leche de vaca
- Fresas o duraznos lavados y desinfectados en mitades (pide ayuda a un adulto)



1. Pon las fresas en las macetas, y con la palita aplástalas hasta que saquen el juguito.
2. Vierte una cucharada de crema en cada maceta y revuelve.
3. Enfriar en el refrigerador al gusto.

## DECORACIÓN



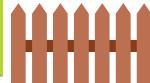
Haz divertidas figuras con las rebanadas de fresa para adornar tus macetas.



# PLÁTANOS CON HELADO

## INGREDIENTES

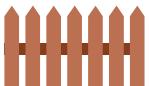
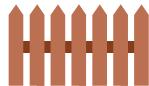
- Helado de vainilla
- 2 Plátanos
- Chocolate para fundir



## DECORACIÓN



# ENSALADA DE MANZANA



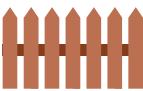
## INGREDIENTES

- Manzana lavada y cortada en cuadritos (pide ayuda a un adulto)
- Crema
- Leche condensada
- Nuez picada (opcional)
- Duraznos en almíbar cortados en cuadritos.



- 1. En un recipiente pon las manzanas los duraznos sin el almíbar y la nuez picada.
- 2. En otro recipiente mezcla la crema con la leche condensada y una cucharada de almíbar, revuelve con tu batidora.
- 3. Vierte la mezcla en el recipiente con la fruta y revuelve bien usando la palita.
- 4. Sirve en las macetas y espolvorea las nueces deja reposar en el refrigerador durante una hora.

## DECORACIÓN



# PAY DE LIMÓN



## INGREDIENTES

- 1 Lata de leche condensada
- 1 Lata de leche evaporada
- 1 Vaso de jugo de limón natural

Nota: la leche evaporada debe estar muy fría, es mejor si la dejas en el refri toda la noche antes de hacer esta receta.

1. Vierte en un recipiente el jugo de limón, y la leche evaporada.
2. Mezcla muy bien con tu batidora eléctrica.
3. Añade poco a poco la leche condensada y sigue batiendo hasta obtener una mezcla uniforme de color crema.
4. Vierte un poco de la mezcla en la macetita y pon encima una galleta maría.
5. Vierte una capa de mezcla encima de la galleta hasta cubrirla por completo. Pon otra galleta María y ve intercalando una capa de mezcla y una capa de galleta hasta que llenes la macetita.



# PANQUÉ CON HELADO



## INGREDIENTES

- 1 Panqué de vainilla en rebanadas (el de la tiendita)
- Helado de vainilla, fresa o chocolate.

1. Con el cortador circular que incluye tu fábrica corta varios círculos de panqué.
2. Pon un círculo de panqué en el fondo de tu maceta , y encima pon una cucharada de helado de vainilla.
3. Ve intercalando los círculos de pan y el helado hasta llenar la macetita.
4. Deja reposar en el refrigerador durante 30 minutos.

## DECORACIÓN



Decora con crema chantilly y frutos rojos, espolvorea azúcar glass encima.



# PAY DE QUESO Y ZARZAMORAS

## INGREDIENTES

- 1 taza de galletas María finamente molidas
- 3 cucharadas de mantequilla sin sal, derretida
- 1 sobre (7 g) de gelatina sin sabor
- 1/4 taza de agua fría
- 1 paquete de queso crema.
- 1 lata de leche condensada
- 1/2 taza de crema para batir
- Mermelada de zarzamora



## DECORACIÓN



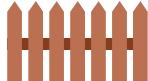
1. Combina las galletas molidas y la mantequilla en un tazón mediano; mezcla bien con la espátula.
2. Vierte la mezcla en las macetas para formar una capa de 1 cm de profundidad más o menos.
3. Colócalo en el refrigerador mientras haces la mezcla del pay.
4. Espolvorea la gelatina sobre el agua en un recipiente que se pueda calentar en el microondas y calienta por 1 minuto, revuelve hasta que la gelatina se disuelva por completo.
5. Bate el queso crema y la leche condensada azucarada hasta obtener una mezcla suave. Incorpora la crema y bate.
6. Vierte la mezcla en las macetas.
7. Agrega la mermelada de zarzamora y revuelve con la palita suavemente.
8. Deja reposar en el refrigerador por un par de horas.



# ENSALADA HAWAIANA

## INGREDIENTES

- - 1 Taza de piña en almíbar cortada en cuadritos
- - Cerezas
- - 1 Taza de zanahoria rallada y lavada (pide ayuda a un adulto)
- - Coco rallado opcional
- - 4 Cucharadas de queso cottage



## DECORACIÓN

1. Vierte en un recipiente la piña, las cerezas y la zanahoria.
2. Agrega el queso cottage y revuelve con la palita.
3. Sirve en las macetas y deja reposar en el refrigerador durante 30 minutos.



Estas son solo algunas recetas que hemos hecho para practicar, pero tú puedes seguir experimentando. Y si tu receta es buena, puedes enviárnosla a:

[club@mialegria.com.mx](mailto:club@mialegria.com.mx)



## MÁS IDEAS PARA DECORAR

### INGREDIENTES

- Galletas de color café
- Gomitas de gusanos
- Pasas de chocolate
- Flor de papel, o artificial

Usa un popote para sostener la flor.

### DECORACIÓN



1. Coloca las galletas en la bolsa de plástico que incluye tu juguete.
2. Asegúrate de mantener la bolsa cerrada y con ayuda del rodillo aplasta las galletas hasta hacerlas polvo.
3. Con tu palita coloca el polvo de galletas sobre el postre de la maceta, cúbrelo por completo.
4. Agrega las gomitas de gusanos y las pasitas para simular que es una maceta real, dale el toque final colocando la flor.

También puedes adornarlo con frutas enteras lavadas u hojitas de plantas comestibles como menta o hierbabuena.



Para la colocación de las baterías, pide ayuda a un adulto. Abre el compartimiento de las baterías y colócalas de acuerdo a la polaridad que se indica en su interior, cierra nuevamente el compartimiento y listo. Usa 2 baterías tipo "AA" de 1,5 V (no incluidas). Las baterías deben ser colocadas por un adulto. No mezcle baterías recargables con alcalinas. No mezcle baterías usadas con nuevas.

Hecho en México por:  
ALGARA S.A. de C.V.

Camino Real de Toluca #154,  
Col. Bellavista, Delegación Álvaro Obregón,  
C.P. 01140, México, Ciudad de México.  
R.F.C. ALG670404QE3  
TEL. 2636 3770 FAX. 55151249  
Visítanos en: [www.mialegria.com.mx](http://www.mialegria.com.mx)  
y escríbenos a: [club@mialegria.com.mx](mailto:club@mialegria.com.mx)

IMPRESO EN LITOFORZA 2017

