

DE Chef



chef

CONCURSO

NESTLÉ
el
GORRO
de
ORO
del
CHEF
2000

Historia
de la Leche
Condensada

De Chef a Chef N° 6 • NESTLÉ ARGENTINA S.A. • AÑO 1999

Nestlé

Leche Condensada Azucarada

Batila!

con frutas

y con licuadoras

BRAUN

Nestlé
Servicios
Grandes Consumidores

número

6

Historia de la Leche Condensada

(le damos la lata)

La leche ha sido desde siempre uno de los alimentos esenciales para la humanidad. Existen muchos documentos que evidencian este hecho. Entre los más antiguos se encuentran los tallados en piedra, de 6000 años atrás, que describen el crecimiento de una manada lechera perteneciente al Rey Sumerio Shulgi. También se ha encontrado un artefacto de Elamite correspondiente al año 2500 a.C., que muestra a un campesino ordeñando una cubra

Si bien la leche siempre fue curada y valorada por su gran poder nutritivo, también es cierto que, por tratarse de un producto perecedero, el almacenamiento y el transporte significaron un grave problema para los mercaderes de todas las épocas.

Recién en el año 1856, un americano llamado Gail Borden inventó la leche condensada endulzada, lo que le permitió ofrecer un producto tan nutritivo como la leche pero mucho más perdurable. Este gran invento fue difundido rápidamente en toda Europa y Estados Unidos a través de una compañía anglo-suiza, que se encargó de su comercialización.

La leche condensada representó una gran solución a muchos problemas sociales y contribuyó a dar un poco de tranquilidad, ya que permitía disponer de un producto esterilizado, envasado al vacío.

Al comprobar los innumerables beneficios de esta leche, Henri Nestlé decidió incorporarla a su compañía, la cual ya era reconocida por la harina lacteada un alimento infantil muy consumido en esa época, que luego se popularizó con el nombre Nestlé Nestum.

El lanzamiento de leche condensada hizo crecer notablemente la empresa de este gran visionario. En 1905, Henri Nestlé obtuvo la exclusividad para la fabricación y distribución de este producto tan valorado en el mercado. A partir de entonces, la Leche Condensada Nestlé tomó mayor relevancia porque formaba parte de la producción de una compañía reconocida que merecía la confianza de miles de consumidores.

Este producto logró conquistar todos los mercados del mundo. En Latinoamérica la demanda también fue inmediata. El primer país en recibir una carga de latas de Leche Condensada Nestlé fue Brasil.

Gracias a la gran inventiva de las mujeres latinas, la leche condensada comenzó a formar parte de muchas recetas. No sólo se utilizó como bebida para los niños, sino también para elaborar postres, helados y tortas.

Actualmente, la Leche Condensada Azucarada Nestlé es también uno de los principales ingredientes para la preparación de batidos, licuados frutales y tragos con o sin alcohol.



Diseño de la primera lata de Leche Condensada Azucarada Nestlé fabricada en Argentina.

Nestlé

Leche Condensada Azucarada

Batila!
con frutas

Las últimas tendencias en coctelería tienen como protagonista a la Leche Condensada.

En este nuevo número de "De Chef a Chef", le proponemos a todos los Barmen preparar las exquisitas recetas de licuados, tragos y batidos que les estamos presentando.

Además, les sugerimos poner a prueba su imaginación creando distintos batidos con Leche Condensada Azucarada Nestlé para que sus clientes disfruten cada día de un novedoso y placentero sabor.

Los tragos que se presentan en este número fueron preparados con licuadoras y batidoras

BRAUN

TRAGO FRESCO DE LIMON Y CHAMPAGNE

Tiempo de preparación: 15'

INGREDIENTES para 6 vasos

1 lata de Leche Condensada Azucarada Nestlé
Jugo de 4 limones
Ralladura de 1 limón
1/2 litro de champagne Extra Brut

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso de la licuadora la Leche Condensada, junto con el jugo y la ralladura de limón. Agregar el champagne y licuar hasta obtener una consistencia homogénea. Servir bien frío en 6 vasos o 6 copas medianas.





DRINKS CON PERAS Y CHAMPAGNE

Nestlé

Leche Condensada Azucarada


Batila!
con frutas

Tiempo de preparación: 10'

INGREDIENTES para 6 vasos

1 lata de Leche Condensada
Azucarada Nestlé
2 peras maduras grandes
1/2 litro de champagne
Extra Brut

PREPARACIÓN:

Colocar la Leche Condensada
en el vaso de la licuadora
junto con la fruta pelada
y cortada en trozos. 
Agregar el champagne y licuar
hasta obtener una consistencia
homogénea y cremosa
Distribuir en 6 vasos o copas
medias y servir bien frío

REFRESCO TROPICAL

Tiempo de preparación: 10'

INGREDIENTES para 1 litro

1 lata de Leche Condensada Azucarada Nestlé

1/2 lata de ananá en almíbar

1 mango (opcional)

1 banana

500 cc de agua helada

PREPARACIÓN:

Cortar el ananá y el mango en cubos
y la banana, en rodajas.

Licuar las frutas, la Leche Condensada
y el agua durante 3 minutos

hasta obtener una consistencia homogénea

Servir con hielo picado.



LICUADO DE FRUTILLAS

Tiempo de preparación: 10'

INGREDIENTES para 1 litro

1/2 lata de Leche Condensada Azucarada Nestlé

250 g de frutillas

Hielo picado

400 cc de agua helada

PREPARACIÓN:

Licuar todos los ingredientes hasta obtener
una consistencia homogénea y espumosa

Decorar con una brochette de frutillas
y servir bien frío.

Tiempo de preparación: 10'

INGREDIENTES para 6 vasos

1 lata de Leche Condensada Azucarada

Nestlé

200 g de frutillas

200 g de cerezas o frambuesas

750 cc de agua helada

2 cucharadas de granadina

PREPARACIÓN:

Colocar en el vaso de la licuadora la Leche Condensada, las frutillas lavadas, las frambuesas o cerezas sin cobito, el agua y la granadina.

Licuar bien hasta obtener una crema roja y espumosa. Servir bien fría.



Tiempo de preparación: 20'

INGREDIENTES para 4 vasos

1 lata de Leche Condensada Azucarada Nestlé

4 cucharadas de Crema Helada Frigor sabor Americana

1 ananá chico ó 1 lata de ananá al natural escurrida

400 cc de agua helado

PREPARACIÓN:

Pelar el ananá, retirarle la parte central y cortarlo en cubos. Colocarlo en el vaso de la licuadora junto con la Leche Condensada, la Crema Helada y el agua. Licuar hasta obtener una consistencia homogénea y cremosa.

Distribuirlo en vasos altos y servir bien frío.

TRAGO COINTREAU

Tiempo de preparación: 15'

INGREDIENTES para 4 vasos

1 lata de Leche Condensada

Azucarada Nestlé

2 naranjas

400 cc de jugo de naranja

4 cucharadas de Cointreau

PREPARACIÓN:

Pelar y cortar en gajos las naranjas,
retirarles las semillas.

Colocarlas en el vaso de la licuadora
junto con la Leche Condensada,

el jugo de naranja y el licor.

Licuar durante 2 minutos hasta
obtener una crema espumosa.

Servir con cubitos de hielo.

Nestlé

Leche Condensada Azucarada

Batila!

con frutas

CONCURSO

Una invitación al éxito...

Nestlé Servicios Grandes Consumidores
invita a todos los Chefs de Restaurantes,
Hoteles y Comedores Institucionales
de la República Argentina a participar
en *Nestlé, el Gorro de Oro del Chef 2000.*

Una vez más, el Concurso culinario
de prestigio internacional
destinado a promover y difundir
las recetas y tradiciones de nuestro país,
le ofrece la posibilidad de destacarse
como profesional de la gastronomía
y recibir el mayor de los reconocimientos.



NESTLÉ *el* GORRO *de* ORO *del* CHEF 2000

SOLICITE LAS BASES Y EL FORMULARIO
DE INSCRIPCIÓN PARA ESTE GRAN CONCURSO,
depositando el cupón adjunto en cualquier sucursal
del Correo Argentino o llamando
al Tel.: (011) 4762-7931 Fax.: 4762-7996
y comience a preparar sus mejores recetas de Cordero.

Fecha límite para la recepción de recetas: 31 de marzo de 2000

