
50 recetas profesionales *con bases Ceylán*

Pastas y salsas · Cazuelas de bogavante · Chocolate y mousse
Crema pastelera · Barbacoa · Ketchup

+ Colección especial de natilla: 4 clásicos

CHEF RUBÉN GÓMEZ

Recetas y dirección culinaria en colaboración con Ceylán Dominicana

*Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané
y de la chef Jhasmil*



PRESENTACIÓN

Una salsa que sale igual todos los días

Llevo cuarenta años en cocina y hay algo que no ha cambiado nunca: un plato que sale distinto cada día es un cliente que no vuelve.

Por eso trabajo con bases. No para cocinar menos, sino para que la bechamel de hoy sea la misma que la del mes que viene, la haga quien la haga y sea el turno que sea. En una cocina que sirve cientos de cubiertos, eso es lo que separa una operación estable de una que vive apagando fuegos.

Estas recetas están pensadas para cocinas profesionales que producen mucho y no pueden fallar. Cada una te dice qué base Ceylán usa, cuánto y en qué momento entra. Lo demás, el tomate asado, el sofrito, el punto de sal, sigue siendo cocina de verdad, y ahí es donde se nota el oficio.

En esta edición se suma una colección de cuatro postres de natilla que nació del trabajo con la chef Jhasmil, y el aporte de Jair Montané. Gracias a los dos.

Una base cuesta dinero, sí. Perder un cliente cuesta mucho más.

Chef Rubén Gómez

Chef ejecutivo · Embajador de Ceylán en República Dominicana

Cómo usar este recetario

Porciones. Salvo que se indique otra cosa, cada receta está calculada para 10 porciones.

Medidas. Sólidos en libras y onzas, líquidos en onzas fluidas y temperaturas en °F. Las cantidades ya están convertidas: se pesa y se cocina.

Bases Ceylán. Las ocho bases están explicadas una sola vez, al principio (B1 a B8). Cada receta indica qué bases usa, así el método de reconstitución no se repite página tras página.

Dosificación. Las proporciones de reconstitución son las validadas en la ficha técnica de Ceylán. Si cambias de lote o de referencia, revisa su ficha antes de escalar o costear.

Versión alta cocina. Al final de cada receta hay una propuesta de acabado para llevar el plato a carta o a banquete de nivel.

SEGURIDAD ALIMENTARIA

Aplica el plan APPCC/HACCP de tu establecimiento. Fríos a 41 °F o menos, calientes a 140 °F o más. Temperaturas internas mínimas de referencia (FDA Food Code): aves, rellenos y recalentados 165 °F; carne molida 155 °F; piezas enteras de cerdo, res, pescado y mariscos 145 °F. Enfriar, rotular y conservar según la vida útil validada.

Contenido

B1-B8	Las ocho bases Ceylán	6
B1	Masas para lasaña: natural, tomate, bogavante y bechamel	7
CAPÍTULO 1 • PASTAS Y SALSAS		
01	Lasaña boloñesa con tomate y bechamel	12
02	Canelones de ricotta y espinaca	13
03	Tagliatelle con salsa cremosa de hongos	14
04	Penne en salsa de tomate y vodka	15
05	Raviolis de ricotta con salsa rosa de hongos	16
06	Fusilli con pollo, tomate y pesto	17
07	Espaguetis con albóndigas y tomate	18
08	Macarrones gratinados cuatro quesos	19
09	Linguine de camarón en tomate picante	20
10	Ñoquis a la sorrentina	21
CAPÍTULO 2 • CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE		
11	Cazuela de mariscos al estilo mediterráneo	23
12	Zarzuela catalana de pescados y mariscos	24
13	Suquet de pescado y papa	25
14	Caldereta cremosa de langosta	26
15	Gumbo caribeño de mariscos	27
16	Moqueca de camarón y pescado	28
17	Fideuá caldosa de bogavante	29
18	Arroz caldoso de bogavante	30
CAPÍTULO 3 • CHOCOLATE Y MOUSSE		
19	Mousse de chocolate negro	32
20	Mousse de chocolate con naranja	33
21	Mousse de chocolate con corazón de maracuyá	34
22	Tarta tres chocolates	35
23	Brownie húmedo con mousse de chocolate	36
24	Vasito de mousse, caramelo y cacahuete	37
25	Semifrío de chocolate y café	38
26	Profiteroles con mousse de chocolate	39
CAPÍTULO 4 • CREMA PASTELERA		
27	Tartaletas de frutas tropicales	41
28	Éclairs de vainilla y chocolate	42
29	Milhojas caramelizado	43
30	Danish de mango y coco	44
31	Bomboloni rellenos	45
32	Tarta de crepes con maracuyá	46

33	Trifle caribeño de piña y ron	47
34	Tarta vasca de crema y guayaba	48

COLECCIÓN ESPECIAL · CLÁSICOS DE NATILLA

N1	Crème brûlée	50
N2	Flan	51
N3	Quesillo	52
N4	Cheesecake frío	53

CAPÍTULO 5 · SALSA BARBACOA

35	Costillas de cerdo glaseadas	55
36	Pollo barbacoa al horno	56
37	Pulled pork	57
38	Brisket glaseado	58
39	Alitas barbacoa picantes	59
40	Hamburguesa BBQ con cebolla crujiente	60
41	Brochetas de cerdo y piña BBQ	61
42	Pizza BBQ de pollo	62

CAPÍTULO 6 · KETCHUP

43	Salsa golf para camarones	64
44	Meatloaf glaseado	65
45	Pollo agri dulce rápido	66
46	Salsa rosada para pasta fría	67
47	Sloppy Joe	68
48	Salsa cóctel picante	69
49	Papas bravas con salsa de ketchup ahumado	70
50	Hot dog caribeño con relish de piña	71

CIERRE

¿Seguimos cocinando?	72
Créditos fotográficos	73



CAPÍTULO 0

Las ocho bases Ceylán

Cómo reconstituir cada base y sus reglas de uso

- B1 Masas frescas para lasaña Ceylán
- B2 Salsa de tomate (pomodoro) Ceylán
- B3 Bechamel Ceylán en caliente
- B4 Fondo de bogavante Ceylán
- B5 Crema de chocolate Ceylán (para mousse)
- B6 Crema pastelera fría Ceylán
- B7 Salsa barbacoa Ceylán
- B8 Ketchup Ceylán



Láminas de lasaña con bases Ceylán · Fotos: Chef Rubén Gómez

BASE B1

Masas frescas para lasaña Ceylán

Rendimiento: 10 porciones · natural o con base Ceylán

- 13.2 oz harina (para la natural: 1 lb 1.6 oz)
- 4.4 oz base Ceylán en polvo: tomate, bogavante o bechamel
- 5 huevos (para extrusora: 4)
- 1.3 fl oz aceite de oliva (2 ½ cucharadas)
- Una pizca de sal
- Sémola de trigo para espolvorear

Mezclar la harina con la base y la sal. Añadir los huevos y el aceite y amasar unos 10 minutos, hasta que quede lisa. Envolver en film y reposar al menos 30 minutos. Dividir, estirar fino y cortar al tamaño que pida el molde. Blanquear las láminas 1–2 minutos en agua hirviendo antes de montar.

Al principio la masa sale algo seca: es lo correcto, con el amasado se alisa. Sin base es la natural, de uso general. La de tomate va con lasañas de carne, la de bogavante con las de mar y la de bechamel con verduras o pollo. Es la misma fórmula del recetario de panadería Ceylán.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané

BASE B2

Salsa de tomate (pomodoro) Ceylán

Rendimiento: 2 lb 3.3 oz

- 6.3 oz base de tomate Ceylán en polvo
- 27.7 fl oz agua fría

Dispersar el polvo sobre el agua fría con túrmix, hidratar 10 minutos y cocinar 8 minutos.

Regla de frescor 70/30: la salsa terminada lleva 70 % de salsa Ceylán y 30 % de tomate natural maduro, asado o concasado y reducido hasta que no suelte agua. Se cocinan juntos 8–10 minutos. Ejemplo: para 2 lb 3.3 oz, 1 lb 8.7 oz de salsa + 10.6 oz de tomate. La acidez se corrige con tomate maduro, nunca tapándola con azúcar.

BASE B3

Bechamel Ceylán en caliente

Dosificación por cada 33.8 fl oz de líquido

- 7.1 oz de base bechamel Ceylán en polvo
- 33.8 fl oz de leche o agua, o mezcla de ambas

Calentar el líquido. Incorporar la base poco a poco, removiendo con varillas.

Trabajar en caliente hasta obtener una salsa homogénea y sin grumos.

Acabado: rectificar de sal, pimienta blanca y nuez moscada recién rallada.

Preparar la cantidad de salsa terminada indicada en cada receta.

Base: ficha comercial «Mezcla Base Crema Bechamel». Consultar etiqueta del producto.

BASE B4

Fondo de bogavante Ceylán

Rendimiento: 67.6 fl oz

- 3.5 oz base de bogavante Ceylán
- 64.2 fl oz agua
- Versión intensa: 4.2 oz de base con 63.6 fl oz de agua

Dispersar la base en agua fría, llevar a 185–194 °F durante 5 minutos y mantener caliente sin reducir de forma agresiva. La sal, solo después de probar el fondo terminado.

Caldos, arroces, fideuás y cazuelas caldosas: nunca yema, enturbia y cambia la absorción; el cuerpo lo dan el sofrito, la picada o el almidón de la papa. Cremas, bisques y americana: 1–1.4 fl oz de coñac o brandy por cada 33.8 fl oz (o 0.7–1.4 fl oz de Cointreau), siempre reducido antes. Ligazón: 1 yema pasteurizada + 2.1 oz de crema por cada 33.8 fl oz, temperada e incorporada por debajo de 180 °F, sin volver a hervir. Mantener entre 162 y 176 °F.

BASE B5

Crema de chocolate Ceylán (para mousse)

Rendimiento: 3 lb 15.5 oz – 4 lb 6.5 oz

- 1 lb 1.6 oz crema de chocolate Ceylán
- 33.8 fl oz leche entera a 39 °F

Verter la leche fría en la batidora, añadir el polvo en lluvia y mezclar 1 minuto a velocidad baja. Montar 4–6 minutos a velocidad media-alta. Porcionar recién montada y refrigerar 4 horas.

Para 10 copas basta con el 70 % de la receta: 12.3 oz de base + 23.7 fl oz de leche. Más aireada: cambiar 6.8 fl oz de leche por crema fría, validando estabilidad en el primer lote.

BASE B6

Crema pastelera fría Ceylán

Rendimiento: 3 lb 1.4 oz

- 14.1 oz base crema pastelera Ceylán
- 33.8 fl oz leche (o agua) a 39 °F
- Versión horneable: 15.9 oz de base por cada 33.8 fl oz

Añadir la base al líquido frío, batir 2 minutos, reposar 10 minutos y volver a alisar. Conservar tapada a 36–41 °F.

Con leche gana sabor y brillo; es la opción para vitrina. La versión horneable se usa en Danish y tarta vasca: validar fuga y corte en la primera horneada. En la colección de natilla se trabaja en caliente, sobre leche hirviendo.

BASE B7

Salsa barbacoa Ceylán

Rendimiento: 2 lb 3.3 oz

- 7.1 oz base barbacoa Ceylán
- 27.1 fl oz agua fría

Dispersar la base en agua fría, reposar 10 minutos y cocinar 8–10 minutos. Enfriar si se va a usar como marinada.

Para glasear: reducir hasta 1 lb 14 oz, o añadir 2.8 oz de miel por cada 2 lb 3.3 oz. Siempre al final de la cocción: el azúcar se quema.

Ketchup Ceylán

Rendimiento: producto terminado

- Se usa tal cual: de 1.4 a 2.1 oz por porción según la función en el plato

Pesar y trabajar en frío o incorporar durante la reducción.

Probar el producto solo antes de tocar nada: no añadir agua ni corregir azúcar sin haberlo evaluado.

CAPÍTULO 1

Pastas y salsas

Recetas 01–10

- 01 Lasaña boloñesa con tomate y bechamel
- 02 Canelones de ricotta y espinaca
- 03 Tagliatelle con salsa cremosa de hongos
- 04 Penne en salsa de tomate y vodka
- 05 Raviolis de ricotta con salsa rosa de hongos
- 06 Fusilli con pollo, tomate y pesto
- 07 Espaguetis con albóndigas y tomate
- 08 Macarrones gratinados cuatro quesos
- 09 Linguine de camarón en tomate picante
- 10 Ñoquis a la sorrentina

**01****RECETA 01 · PASTAS Y SALSAS**

Lasaña boloñesa con tomate y bechamel

10 porciones · 2 h | Bases Ceylán: B1 Masa fresca · B2 Tomate · B3 Bechamel

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión laminada)
- 1 lb 15.7 oz carne molida
- 7.1 oz cebolla, 4.2 oz zanahoria y 2.8 oz apio
- 1 lb 13.6 oz de salsa de tomate Ceylán reconstituida + 12.7 oz de tomate natural maduro
- 33.8 fl oz bechamel Ceylán
- 8.8 oz mozzarella y 4.2 oz parmesano
- 1.7 fl oz aceite de oliva, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Sofreír los vegetales en el aceite, añadir la carne y dorar bien.
- 02** Incorporar la salsa de tomate (B2, con su 30 % de tomate natural) y reducir 30 minutos.
- 03** Rectificar la bechamel (B3) y montar tres capas de pasta, ragú y bechamel.
- 04** Cubrir con los quesos y hornear a 356 °F durante 35–40 minutos; reposar 15 minutos antes de cortar.

Clave del chef

El ragú debe quedar ligado, nunca acuoso. Elige la masa según el plato: de tomate para la boloñesa clásica, natural si quieres que mande el ragú, de bogavante si la conviertes en lasaña de mariscos.

Servicio

Cortar porciones de 12.3 oz–13.4 oz.

Alta cocina

Aceite de trufa negra, láminas de champiñón curado y parmesano ahumado.

— Con la apreciada colaboración del chef *Jair Montané*

**02****RECETA 02 · PASTAS Y SALSAS**

Canelones de ricotta y espinaca

20 unidades · 70 min | **Bases Ceylán:** B1 Masa fresca · B2 Tomate · B3 Bechamel

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión laminada)
- 1 lb 12.2 oz ricotta
- 1 lb 1.6 oz espinaca cocida y exprimida
- 2 huevos y 4.2 oz parmesano
- 1 lb 1.3 oz salsa de tomate Ceylán reconstituida + 7.4 oz tomate natural maduro
- 1 lb 15.7 oz bechamel Ceylán
- 6.3 oz mozzarella, nuez moscada, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar ricotta, espinaca, huevos, la mitad del parmesano y condimentos.
- 02** Cortar la pasta en rectángulos, blanquear 30 segundos y enfriar en agua con hielo.
- 03** Rellenar cada canelón con 2.1–2.3 oz y colocarlos sobre la salsa de tomate.
- 04** Napar con bechamel, cubrir con mozzarella y el resto del parmesano; hornear a 356 °F durante 30 minutos.

Clave del chef

Exprimir completamente la espinaca.

Servicio

Servir dos unidades por persona.

Alta cocina

Espuma ligera de parmesano, polvo de aceituna negra y brotes de albahaca.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



03

RECETA 03 · PASTAS Y SALSAS

Tagliatelle con salsa cremosa de hongos

10 porciones · 35 min | Bases Ceylán: B1 Masa fresca · B3 Bechamel

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión laminada)
- 2 lb 3.3 oz hongos variados
- 6.3 oz cebolla y 1.4 oz ajo
- 23.7 fl oz crema de leche
- 12.3 oz bechamel Ceylán
- 6.3 oz parmesano
- 2.7 fl oz aceite, perejil, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Cortar la pasta en cintas de 0.4 in y cocer 2–3 minutos; reservar agua de cocción.
- 02** Dorar los hongos por tandas; añadir cebolla y ajo.
- 03** Agregar crema y bechamel (B3); reducir suavemente.
- 04** Incorporar pasta, parmesano y agua necesaria; emulsionar.

Clave del chef

Los hongos deben dorarse antes de recibir líquido.

Servicio

Terminar con perejil y pimienta recién molida.

Alta cocina

Yema curada, aceite de cebollino y crujiente de puerro.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



04

RECETA 04 · PASTAS Y SALSAS

Penne en salsa de tomate y vodka

10 porciones · 35 min | Bases Ceylán: B1 Masa fresca · B2 Tomate

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión extrusora) o 2 lb 3.3 oz de pasta seca de calidad
- 1 lb 13.6 oz de salsa de tomate Ceylán reconstituida + 12.7 oz de tomate natural maduro
- 5.1 fl oz vodka
- 10.1 fl oz crema de leche
- 5.6 oz parmesano
- 4.2 oz cebolla y 1.1 oz ajo
- 1.7 fl oz aceite y chile seco

ELABORACIÓN

- 01** Sofreír cebolla, ajo y chile.
- 02** Desglasar con vodka y reducir bien.
- 03** Añadir el tomate (B2), cocinar 10 minutos e incorporar la crema.
- 04** Mezclar con la pasta al dente, parmesano y agua de cocción.

Clave del chef

Eliminar el aroma alcohólico fuerte antes de añadir tomate.

Servicio

Acabar con albahaca fresca.

Alta cocina

Tomate cherry ahumado, stracciatella y aceite de albahaca.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



05

RECETA 05 · PASTAS Y SALSAS

Raviolis de ricotta con salsa rosa de hongos

10 porciones · 35 min | **Bases Ceylán:** B1 Masa fresca · B2 Tomate · B3 Bechamel**INGREDIENTES**

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión laminada)
- 1 lb 5.2 oz ricotta bien escurrida
- 2.1 oz parmesano para el relleno + 4.2 oz para terminar
- 1 yema, nuez moscada, sal y pimienta
- 1 lb salsa de tomate Ceylán reconstituida + 6.9 oz tomate natural maduro
- 15.9 oz bechamel Ceylán
- 1 lb 5.2 oz hongos
- 4.2 oz cebolla
- 1.7 fl oz aceite, albahaca, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar ricotta, parmesano, yema y condimentos; laminar la pasta fina y formar los raviolis sin dejar aire dentro.
- 02** Dorar los hongos; añadir cebolla.
- 03** Unir tomate y bechamel para obtener la salsa rosa; incorporar los hongos.
- 04** Cocer los raviolis 2–3 minutos, pasarlos directamente a la salsa y emulsionar con parmesano y poca agua de cocción.

Clave del chef

Sellar bien los bordes y mover con suavidad para no romper la pasta rellena.

Servicio

Decorar con hongos dorados reservados.

Alta cocina

Boletus lacado, avellana tostada y unas gotas de aceite de trufa.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



06

RECETA 06 · PASTAS Y SALSAS

Fusilli con pollo, tomate y pesto

10 porciones · 40 min | Bases Ceylán: B1 Masa fresca · B2 Tomate

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión extrusora) o 2 lb 3.3 oz de pasta seca de calidad
- 2 lb 10.3 oz pollo en dados
- 1 lb 11.2 oz de salsa de tomate Ceylán reconstituida + 11.6 oz de tomate natural maduro
- 8.8 oz pesto
- 8.8 oz tomate cherry
- 4.2 oz parmesano
- 2 fl oz aceite, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Sellar el pollo por tandas.
- 02** Calentar la salsa de tomate e incorporar pollo y cherry.
- 03** Cocer la pasta al dente y mezclar con la salsa.
- 04** Retirar del fuego, añadir pesto y parmesano.

Clave del chef

El pesto no debe hervir para conservar color y aroma.

Servicio

Terminar con hojas de albahaca.

Alta cocina

Pollo cocido a baja temperatura, pesto de pistacho y tomate confitado.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



07

RECETA 07 · PASTAS Y SALSAS

Espaguetis con albóndigas y tomate

10 porciones · 60 min | Bases Ceylán: B1 Masa fresca · B2 Tomate

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión extrusora) o 2 lb 3.3 oz de pasta seca de calidad
- 2 lb 10.3 oz carne molida
- 2 huevos
- 6.3 oz pan rallado y 6.8 fl oz leche
- 2 lb 5 oz de salsa de tomate Ceylán reconstituida + 15.9 oz de tomate natural maduro
- 3.5 oz cebolla y 0.9 oz ajo
- 3.5 oz parmesano, perejil, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar carne, pan hidratado, huevo, aromáticos y formar 30 albóndigas.
- 02** Dorar y terminar 20 minutos dentro de la salsa.
- 03** Cocer el espagueti al dente.
- 04** Mezclar parte de la salsa con la pasta y coronar con tres albóndigas.

Clave del chef

La albóndiga debe alcanzar 165 °F en el centro.

Servicio

Servir con parmesano y perejil.

Alta cocina

Albóndiga glaseada, ricotta ahumada y pan de ajo crujiente.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



08

RECETA 08 · PASTAS Y SALSAS

Macarrones gratinados cuatro quesos

10 porciones · 45 min | Bases Ceylán: B1 Masa fresca · B3 Bechamel

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión extrusora) o 2 lb 3.3 oz de pasta seca de calidad
- 40.6 fl oz bechamel Ceylán
- 8.8 oz cheddar
- 7.1 oz gouda
- 5.3 oz mozzarella
- 3.5 oz parmesano
- 3.5 oz pan rallado y 1.4 oz mantequilla
- Mostaza, pimienta y nuez moscada

ELABORACIÓN

- 01** Cocer la pasta 2 minutos antes de su punto.
- 02** Fundir cheddar, gouda y la mitad de los otros quesos en la bechamel ya rectificada (B3).
- 03** Mezclar pasta, salsa y condimentos.
- 04** Cubrir con el resto del queso, pan y mantequilla; hornear a 392 °F por 18 minutos.

Clave del chef

La mezcla debe entrar al horno ligeramente fluida.

Servicio

Porción de 9.9 oz–10.6 oz.

Alta cocina

Costra de panko con miso, cheddar madurado y aceite de trufa blanca.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



09

RECETA 09 · PASTAS Y SALSAS

Linguine de camarón en tomate picante

10 porciones · 35 min | Bases Ceylán: B1 Masa fresca · B2 Tomate

INGREDIENTES

- 1 receta de masa fresca Ceylán (B1: natural, tomate, bogavante o bechamel; versión extrusora) o 2 lb 3.3 oz de pasta seca de calidad
- 2 lb 10.3 oz camarón limpio
- 1 lb 13.6 oz de salsa de tomate Ceylán reconstituida + 12.7 oz de tomate natural maduro
- 5.1 fl oz vino blanco
- 1.4 oz ajo
- Chile fresco o seco
- 2.7 fl oz aceite de oliva
- Perejil, sal y limón

ELABORACIÓN

- 01** Cocer el linguine al dente.
- 02** Saltear el camarón 60–90 segundos y retirar.
- 03** Dorar ajo y chile, desglasar con vino y añadir tomate.
- 04** Agregar pasta y camarón; emulsionar y terminar con limón.

Clave del chef

El camarón debe quedar jugoso; no hervirlo en la salsa.

Servicio

Acabar con perejil fresco.

Alta cocina

Camarón marcado al carbón, limón fermentado y aceite de perejil.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



10

RECETA 10 · PASTAS Y SALSAS

Ñoquis a la sorrentina

10 porciones · 40 min | Bases Ceylán: B2 Tomate

INGREDIENTES

- 3 lb 4.9 oz papa harinosa cocida y seca
- 10.6 oz harina o sémola fina
- 3.5 oz base concentrada de tomate Ceylán (sustituye esa misma cantidad de harina)
- 2 lb 0.1 oz salsa de tomate Ceylán reconstituida + 13.8 oz tomate natural maduro
- 1 lb 5.2 oz mozzarella
- 5.3 oz parmesano
- 1.4 oz albahaca
- 1.4 fl oz aceite de oliva

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar la harina con la base de tomate; pasar la papa caliente por pasapurés, unir sin amasar de más y formar los ñoquis.
- 02** Calentar el tomate (B2) con albahaca y aceite.
- 03** Cocer los ñoquis hasta que floten; mezclar con la salsa y la mitad de los quesos.
- 04** Pasar a cazuelas, cubrir con el resto del queso y gratinar a 428 °F.

Clave del chef

No sobrecocer los ñoquis antes del gratinado.

Servicio

Servir burbujeante en cazuela.

Alta cocina

Mozzarella ahumada, albahaca frita y polvo de tomate.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



CAPÍTULO 2

Cazuelas con base de bogavante

Recetas 11–18

- 11 Cazuela de mariscos al estilo mediterráneo
- 12 Zarzuela catalana de pescados y mariscos
- 13 Suquet de pescado y papa
- 14 Caldereta cremosa de langosta
- 15 Gumbo caribeño de mariscos
- 16 Moqueca de camarón y pescado
- 17 Fideuá caldosa de bogavante
- 18 Arroz caldoso de bogavante



11

RECETA 11 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Cazuela de mariscos al estilo mediterráneo

10 porciones · 50 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante

INGREDIENTES

- 84.5 fl oz base de bogavante Ceylán
- 1 lb 8.7 oz pescado blanco
- 1 lb 1.6 oz camarón
- 1 lb 1.6 oz calamar
- 1 lb 1.6 oz mejillón
- 14.1 oz almeja
- 8.8 oz sofrito y 12.3 oz tomate
- 5.1 fl oz vino blanco, aceite, azafrán y perejil

ELABORACIÓN

- 01** Reducir el sofrito con tomate; desglasar con vino.
- 02** Añadir base de bogavante y hervir 10 minutos.
- 03** Incorporar pescado y calamar; a los 3 minutos añadir bivalvos y camarón.
- 04** Tapar hasta abrir los moluscos y terminar con perejil.

Clave del chef

Descartar los moluscos que no abran. Es un guiso caldoso: sin yema ni crema, el cuerpo lo dan el sofrito y el propio marisco.

Servicio

Servir en cazuela caliente con pan tostado.

Alta cocina

Hinojo braseado, alioli de azafrán y aceite de crustáceos.



12

RECETA 12 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Zarzuela catalana de pescados y mariscos

10 porciones · 65 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante · B2 Tomate

INGREDIENTES

- 67.6 fl oz base de bogavante Ceylán
- 2 lb 3.3 oz pescado firme
- 1 lb 5.2 oz camarón
- 1 lb 1.6 oz mejillón
- 1 lb 1.6 oz calamar
- 10.6 oz salsa de tomate Ceylán
- 7.1 oz cebolla
- 2.8 oz almendra tostada, 1.1 oz ajo y perejil
- 2.7 fl oz brandy y 2.7 fl oz aceite

ELABORACIÓN

- 01** Dorar el pescado y reservar.
- 02** Sofreír cebolla, calamar y tomate; flamear con brandy.
- 03** Añadir la base y cocinar 12 minutos.
- 04** Incorporar pescado, camarón y mejillón; ligar con picada de almendra, ajo y perejil.

Clave del chef

La picada debe espesar sin convertir la salsa en pasta.

Servicio

Presentar en cazuela amplia.

Alta cocina

Picada de almendra ahumada, coral de camarón y perejil rizado.



13

RECETA 13 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Suquet de pescado y papa

10 porciones · 55 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante

INGREDIENTES

- 81.2 fl oz base de bogavante Ceylán
- 3 lb 4.9 oz pescado de roca o mero
- 3 lb 1.4 oz papa chascada
- 10.6 oz tomate
- 6.3 oz cebolla
- 3.4 fl oz aceite
- Picada de 2.8 oz almendra, ajo, perejil y pan tostado

ELABORACIÓN

- 01** Sofreír cebolla y tomate hasta concentrar.
- 02** Añadir papa y base; cocinar 15 minutos.
- 03** Incorporar pescado y cocer suavemente 6–8 minutos.
- 04** Agregar la picada, mover la cazuela y reposar 5 minutos.

Clave del chef

Chascar la papa libera almidón y liga el caldo.

Servicio

Servir con alioli aparte.

Alta cocina

Papa confitada, ajo negro y aceite de pimentón ahumado.

— Con la apreciada colaboración del chef *Jaïr Montané*



14

RECETA 14 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Caldereta cremosa de langosta

10 porciones · 55 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante

INGREDIENTES

- 74.4 fl oz base de bogavante Ceylán
- 3 lb 4.9 oz carne de langosta
- 16.9 fl oz crema de leche
- 8.8 oz puerro
- 6.3 oz zanahoria
- 3 fl oz coñac
- 2.8 oz mantequilla
- 1.1 oz estragón, sal y pimienta
- Ligazón opcional por cada 33.8 fl oz de salsa: 1 yema pasteurizada + 2.1 oz crema de leche

ELABORACIÓN

- 01** Sudar puerro y zanahoria en mantequilla.
- 02** Desglasar con el coñac y reducir hasta que no quede alcohol.
- 03** Añadir la base y cocinar 15 minutos; triturar y colar si se desea.
- 04** Agregar crema y langosta; cocinar 3 minutos sin hervor fuerte. Si se liga con yema, hacerlo fuera del fuego por debajo de 180 °F.

Clave del chef

La carne de langosta se añade al final para evitar dureza.

Servicio

Servir con crutones y estragón.

Alta cocina

Bisque espumada, estragón fresco y brioche tostado.



15

RECETA 15 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Gumbo caribeño de mariscos

10 porciones · 75 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante

INGREDIENTES

- 84.5 fl oz base de bogavante Ceylán
- 1 lb 5.2 oz camarón
- 1 lb 1.6 oz cangrejo
- 1 lb 1.6 oz pescado
- 12.3 oz okra
- 7.1 oz cebolla, 5.3 oz apio y 5.3 oz pimienta
- 3.5 oz harina y 3.5 oz aceite
- Especias cajún, laurel y tomillo

ELABORACIÓN

- 01** Cocinar harina y aceite hasta obtener roux color avellana oscuro.
- 02** Añadir vegetales y especias; cocinar 8 minutos.
- 03** Verter la base gradualmente y hervir suave 30 minutos.
- 04** Agregar okra y mariscos según su tiempo de cocción.

Clave del chef

No quemar el roux; un punto negro amarga toda la preparación.

Servicio

Servir con arroz blanco y cebollín.

Alta cocina

Okra crujiente, arroz inflado especiado y humo de madera frutal.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



16

RECETA 16 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Moqueca de camarón y pescado

10 porciones · 45 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante

INGREDIENTES

- 50.7 fl oz base de bogavante Ceylán
- 27.1 fl oz leche de coco
- 1 lb 15.7 oz pescado
- 1 lb 8.7 oz camarón
- 14.1 oz tomate
- 8.8 oz cebolla y 8.8 oz pimienta
- 2.7 fl oz aceite de dendê
- Cilantro, lima, ajo y chile

ELABORACIÓN

- 01** Marinar pescado y camarón con lima, ajo y sal.
- 02** Sudar cebolla, pimienta y tomate.
- 03** Añadir base, leche de coco y dendê; hervir 10 minutos.
- 04** Incorporar pescado y luego camarón; acabar con cilantro.

Clave del chef

La leche de coco no debe reducir en exceso.

Servicio

Servir con arroz y farofa.

Alta cocina

Coco tostado, cilantro baby y aceite de chile ahumado.



17

RECETA 17 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Fideuá caldosa de bogavante

10 porciones · 45 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante

INGREDIENTES

- 87.9 fl oz base de bogavante Ceylán
- 1 lb 15.7 oz fideo grueso
- 1 lb 12.2 oz bogavante troceado
- 1 lb 1.6 oz calamar
- 10.6 oz tomate
- 7.8 oz sofrito
- 0.7 oz pimentón y azafrán
- 3.4 fl oz aceite

ELABORACIÓN

- 01** Dorar bogavante y retirar; saltear calamar.
- 02** Reducir sofrito y tomate; añadir pimentón.
- 03** Agregar fideo, tostar y mojar con la base caliente.
- 04** Cocer 10–12 minutos, reincorporar bogavante y dejar textura caldosa.

Clave del chef

Reservar base caliente para corregir absorción.

Servicio

Servir de inmediato con alioli.

Alta cocina

Fideo socarrat, puntos de alioli negro y piel de limón quemada.



18

RECETA 18 · CAZUELAS CON BASE DE BOGAVANTE

Arroz caldoso de bogavante

10 porciones · 50 min | Bases Ceylán: B4 Bogavante

INGREDIENTES

- 1 lb 12.2 oz arroz bomba
- 108.2 fl oz base de bogavante Ceylán
- 1 lb 15.7 oz bogavante troceado
- 1 lb 1.6 oz camarón
- 8.8 oz sofrito
- 12.3 oz tomate
- 0.7 oz pimentón, azafrán y 4.1 fl oz aceite

ELABORACIÓN

- 01** Dorar el bogavante y reservar.
- 02** Reducir sofrito y tomate; nacarar el arroz.
- 03** Mojar con la base caliente y cocinar 15 minutos.
- 04** Añadir bogavante y camarón; cocinar 3–4 minutos y reposar solo 2 minutos.

Clave del chef

Mantener relación aproximada de una parte de arroz por cuatro de líquido.

Servicio

Servir enseguida en plato hondo caliente.

Alta cocina

Bogavante lacado, azafrán, plancton marino y brotes salinos.



CAPÍTULO 3

Chocolate y mousse

Recetas 19–26

- 19 Mousse de chocolate negro
- 20 Mousse de chocolate con naranja
- 21 Mousse de chocolate con corazón de maracuyá
- 22 Tarta tres chocolates
- 23 Brownie húmedo con mousse de chocolate
- 24 Vasito de mousse, caramelo y cacahuete
- 25 Semifrío de chocolate y café
- 26 Profiteroles con mousse de chocolate



19

RECETA 19 · CHOCOLATE Y MOUSSE

Mousse de chocolate negro

10 copas · 15 min + 4 h de frío | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 12.3 oz crema de chocolate Ceylán
- 23.7 fl oz leche entera a 39 °F (o 18.9 fl oz leche + 4.8 fl oz crema fría para una textura más aireada)
- 3.5 oz frutos rojos
- Cacao en polvo para terminar

ELABORACIÓN

- 01** Verter la leche fría en la batidora y añadir la base en lluvia; mezclar 1 minuto a velocidad baja.
- 02** Montar 4–6 minutos a velocidad media-alta hasta que marque surco.
- 03** Pasar a manga y porcionar 4.2–4.6 oz por copa.
- 04** Refrigerar 4 horas; terminar con frutos rojos y cacao al pase.

Clave del chef

La leche tiene que estar realmente a 39 °F: con leche tibia la mousse no sube ni estabiliza.

Servicio

Servir bien fría, 4.2–4.6 oz por copa.

Alta cocina

Sal ahumada, nibs caramelizados y aceite de oliva suave.



20

RECETA 20 · CHOCOLATE Y MOUSSE

Mousse de chocolate con naranja

10 porciones · 15 min + infusión y 4 h de frío | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 12.3 oz crema de chocolate Ceylán
- 23.7 fl oz leche entera
- Ralladura de 3 naranjas
- 1.4 fl oz licor de naranja (opcional; sustituye la misma cantidad de leche)
- 2.1 oz naranja confitada

ELABORACIÓN

- 01** Infundir la ralladura en la leche fría 12 horas en refrigeración y colar.
- 02** Con la leche a 39 °F, añadir la base en lluvia y mezclar 1 minuto a velocidad baja.
- 03** Incorporar el licor y montar 4–6 minutos a velocidad media-alta.
- 04** Porcionar y refrigerar 4 horas.

Clave del chef

Usar solo la parte naranja de la piel; la infusión en frío da aroma sin amargor.

Servicio

Acabar con naranja confitada.

Alta cocina

Naranja quemada, crumble de cacao y gel cítrico.



21

RECETA 21 • CHOCOLATE Y MOUSSE

Mousse de chocolate con corazón de maracuyá

10 copas · 30 min + 4 h de frío | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 12.3 oz crema de chocolate Ceylán
- 23.7 fl oz leche entera a 39 °F
- 8.8 oz pulpa de maracuyá
- 2.1 oz azúcar
- 0.2 oz gelatina y 1 fl oz agua
- 5.3 oz galleta triturada
- 2.1 oz chocolate blanco en virutas

ELABORACIÓN

- 01** Calentar la pulpa con el azúcar, disolver la gelatina hidratada y enfriar hasta que empiece a cuajar.
- 02** Colocar la galleta en las copas y una capa fina de gel de maracuyá; refrigerar 20 minutos.
- 03** Montar la base con la leche fría (1 minuto baja, 4–6 minutos media-alta) y llenar las copas.
- 04** Refrigerar 4 horas y terminar con más gel y chocolate blanco.

Clave del chef

El gel tiene que estar frío y firme antes de cubirlo con la mousse, si no se mezclan las capas.

Servicio

Terminar con semillas de maracuyá.

Alta cocina

Gel de maracuyá, coco crujiente y chocolate blanco pulverizado.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



22

RECETA 22 · CHOCOLATE Y MOUSSE

Tarta tres chocolates

1 tarta de 10–12 porciones · 90 min más frío | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 8.8 oz base de galleta
- Capa negra: 8.8 oz crema de chocolate Ceylán + 16.9 fl oz leche entera a 39 °F
- 10.6 oz chocolate con leche
- 10.6 oz chocolate blanco
- 1 lb 5.2 oz crema de leche
- 13.5 fl oz leche
- 0.4 oz gelatina

ELABORACIÓN

- 01** Preparar una base compacta de galleta en aro de 24 cm.
- 02** Montar la crema de chocolate con la leche fría, extender como capa negra y refrigerar hasta que esté firme.
- 03** Hacer por separado las ganaches de leche y de blanco, cada una con 10.6 oz crema, 6.8 fl oz leche y 0.2 oz gelatina; templar antes de verter.
- 04** Verter la capa de leche, enfriar, y terminar con la blanca. Congelar para desmoldar o refrigerar 8 horas.

Clave del chef

Cada capa debe estar firme y fría antes de añadir la siguiente; las ganaches se vierten a 86 °F como máximo para no derretir la capa inferior.

Servicio

Cortar con cuchillo caliente.

Alta cocina

Terciopelo de cacao, praliné salado y láminas de tres chocolates.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



23

RECETA 23 · CHOCOLATE Y MOUSSE

Brownie húmedo con mousse de chocolate

10 porciones · 65 min más frío | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 10.6 oz chocolate negro
- 8.8 oz mantequilla
- 10.6 oz azúcar
- 5 huevos
- 6.3 oz harina
- 2.8 oz nueces
- 1 lb 8.7 oz mousse recién montada con crema de chocolate Ceylán (aprox. 60 % de una receta B5)

ELABORACIÓN

- 01** Fundir chocolate y mantequilla.
- 02** Batir apenas huevos y azúcar; unir con el chocolate y luego harina y nueces.
- 03** Hornear a 338 °F durante 24–28 minutos y enfriar por completo.
- 04** Montar la mousse (B5), cubrir el brownie, refrigerar 4 horas y porcionar.

Clave del chef

No sobrehornear; el centro debe quedar húmedo.

Servicio

Servir con salsa de frutos rojos.

Alta cocina

Helado de vainilla ahumada, nuez pecana y salsa tibia de cacao.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



24

RECETA 24 · CHOCOLATE Y MOUSSE

Vasito de mousse, caramelo y cacahuete

10 vasos · 45 min más frío | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 2 lb 10.3 oz mousse recién montada con crema de chocolate Ceylán (aprox. 65 % de una receta B5)
- 10.6 oz salsa de caramelo salado
- 6.3 oz cacahuete tostado
- 8.8 oz bizcocho de cacao
- 5.3 oz crema batida

ELABORACIÓN

- 01** Colocar el bizcocho en el fondo.
- 02** Añadir caramelo, cacahuete y la mousse recién montada en capas.
- 03** Refrigerar 4 horas.
- 04** Terminar con crema y cacahuete justo antes del pase.

Clave del chef

Controlar la sal del caramelo para no dominar el chocolate.

Servicio

Servir en vaso transparente de 6.1 fl oz–6.8 fl oz.

Alta cocina

Caramelo miso, cacahuete garrapiñado y escamas de sal ahumada.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



25

RECETA 25 · CHOCOLATE Y MOUSSE

Semifrío de chocolate y café

10 porciones · 20 min + 6 h de congelación | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 12.3 oz crema de chocolate Ceylán
- 18.6 fl oz leche entera a 39 °F
- 5.1 fl oz espresso frío
- 8.8 oz crema semimontada
- 2.1 oz nibs de cacao

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar la leche con el espresso y comprobar que estén a 39 °F.
- 02** Añadir la base en lluvia, mezclar 1 minuto a velocidad baja y montar 4–6 minutos a media-alta.
- 03** Integrar a mano la crema semimontada y los nibs.
- 04** Moldear y congelar al menos 6 horas.

Clave del chef

La crema semimontada evita que el semifrío quede duro al congelar. Validar la textura del primer lote antes de producir en serie.

Servicio

Atemperar 8 minutos antes de servir.

Alta cocina

Gel de espresso, teja de cacao y crema fría de mascarpone.



26

RECETA 26 · CHOCOLATE Y MOUSSE

Profiteroles con mousse de chocolate

20 unidades · 75 min | Bases Ceylán: B5 Crema de chocolate

INGREDIENTES

- 1 lb 1.6 oz agua
- 7.1 oz mantequilla
- 10.6 oz harina
- 0.3 oz sal y 0.4 oz azúcar
- 1 lb 1.6 oz huevo aprox.
- 1 lb 15.7 oz mousse recién montada con crema de chocolate Ceylán (aprox. 50 % de una receta B5)
- 8.8 oz salsa de chocolate

ELABORACIÓN

- 01** Hervir agua, mantequilla, sal y azúcar; añadir la harina y secar la panada.
- 02** Incorporar el huevo poco a poco, escudillar y hornear a 356 °F durante 30 minutos.
- 03** Enfriar y rellenar con la mousse recién montada; refrigerar.
- 04** Bañar ligeramente con salsa de chocolate al pase.

Clave del chef

La pâte à choux debe quedar seca antes de rellenar.

Servicio

Servir dos profiteroles por persona.

Alta cocina

Salsa caliente de chocolate, avellana y azúcar soplado.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané

CAPÍTULO 4

Crema pastelera

Recetas 27–34

- 27 Tartaletas de frutas tropicales
- 28 Éclairs de vainilla y chocolate
- 29 Milhojas caramelizado
- 30 Danish de mango y coco
- 31 Bomboloni rellenos
- 32 Tarta de crepes con maracuyá
- 33 Trifle caribeño de piña y ron
- 34 Tarta vasca de crema y guayaba



27

RECETA 27 · CREMA PASTELERA

Tartaletas de frutas tropicales

10 unidades · 50 min más frío | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 10 bases sablé de 3.5 in
- 1 lb 5.2 oz crema pastelera Ceylán
- 5.3 oz mango
- 4.2 oz piña
- 3.5 oz fresas
- 2.8 oz kiwi
- 2.1 oz brillo neutro

ELABORACIÓN

- 01** Alisar la crema fría sin incorporar demasiado aire.
- 02** Rellenar cada base con 2.1 oz.
- 03** Distribuir fruta bien seca.
- 04** Aplicar brillo y conservar a 36 °F–41 °F.

Clave del chef

Montar el mismo día para conservar el crujiente.

Servicio

Terminar con ralladura de lima.

Alta cocina

Fruta comprimida, gel de lima y aceite de hierbabuena.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



28

RECETA 28 · CREMA PASTELERA

Éclairs de vainilla y chocolate

20 unidades · 75 min | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 1 lb 1.6 oz agua
- 7.1 oz mantequilla
- 10.6 oz harina
- 0.3 oz sal, 0.4 oz azúcar
- 1 lb 1.6 oz huevo aprox.
- 1 lb 12.2 oz crema pastelera Ceylán
- 10.6 oz chocolate y 8.8 oz crema

ELABORACIÓN

- 01** Preparar pâte à choux y secar la panada.
- 02** Añadir huevo, escudillar bastones y hornear a 356 °F.
- 03** Enfriar y rellenar con 1.4 oz de crema.
- 04** Preparar ganache y glasear.

Clave del chef

No abrir el horno durante la primera fase.

Servicio

Presentar dos unidades por ración.

Alta cocina

Glaseado espejo, cacao crujiente y vainilla ahumada.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



29

RECETA 29 · CREMA PASTELERA

Milhojas caramelizado

10 porciones · 60 min | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 1 lb 15.7 oz hojaldre
- 2.8 oz azúcar glas
- 1 lb 15.7 oz crema pastelera Ceylán
- 4.2 oz azúcar
- 3.5 oz frutos rojos

ELABORACIÓN

- 01** Hornear hojaldre pinchado y prensado a 374 °F.
- 02** Cortar 30 rectángulos iguales.
- 03** Montar tres láminas con dos capas de crema.
- 04** Espolvorear azúcar y caramelizar.

Clave del chef

Rellenar máximo dos horas antes del pase.

Servicio

Decorar con frutos rojos.

Alta cocina

Hojaldre caramelizado, sal de vainilla y frutos rojos.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



30

RECETA 30 · CREMA PASTELERA

Danish de mango y coco

12 unidades · 45 min más fermentación | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 2 lb 3.3 oz masa danesa
- 1 lb 5.2 oz crema pastelera Ceylán en versión horneable (B6)
- 10.6 oz mango
- 2.5 oz coco tostado
- 1 huevo
- 2.8 oz brillo

ELABORACIÓN

- 01** Formar nidos con cuadrados de masa.
- 02** Fermentar hasta aumentar 70 %.
- 03** Colocar crema y mango; pintar bordes.
- 04** Hornear a 365 °F y terminar con brillo y coco.

Clave del chef

La crema debe entrar fría al horno.

Servicio

Ideal para desayuno o vitrina.

Alta cocina

Mango osmotizado, coco tostado y gel de lima.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



31

RECETA 31 · CREMA PASTELERA

Bomboloni rellenos

20 unidades · 70 min más fermentación | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 2 lb 3.3 oz harina de fuerza
- 6.3 oz azúcar
- 0.6 oz levadura seca
- 0.4 oz sal
- 14.1 oz leche, 7.1 oz huevo y 5.6 oz mantequilla
- 1 lb 15.7 oz crema pastelera Ceylán
- Aceite y azúcar de acabado

ELABORACIÓN

- 01** Amasar, incorporar mantequilla y fermentar.
- 02** Dividir piezas de 1.8 oz, bolear y fermentar.
- 03** Freír a 338 °F y pasar por azúcar.
- 04** Enfriar y rellenar con 1.6 oz de crema.

Clave del chef

Nunca rellenar las piezas calientes.

Servicio

Servir el mismo día.

Alta cocina

Azúcar ahumada, crema cítrica y polvo de frambuesa.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



32

RECETA 32 · CREMA PASTELERA

Tarta de crepes con maracuyá

1 tarta de 10 porciones · 55 min más frío | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 20 crepes de 20 cm
- 2 lb 10.3 oz crema pastelera Ceylán
- 7.8 oz pulpa de maracuyá
- 2.8 oz azúcar
- 0.3 oz gelatina y 1.4 oz agua
- 3.5 oz chocolate blanco

ELABORACIÓN

- 01** Cocer pulpa y azúcar; añadir gelatina hidratada.
- 02** Alternar crepes con capas finas de crema.
- 03** Prensar suavemente y refrigerar 4 horas.
- 04** Cubrir con gel de maracuyá.

Clave del chef

Las capas deben ser finas y regulares.

Servicio

Cortar con cuchillo caliente.

Alta cocina

Maracuyá clarificado, chocolate blanco y lima kaffir.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



33

RECETA 33 · CREMA PASTELERA

Trifle caribeño de piña y ron

10 copas · 35 min más frío | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 1 lb 1.6 oz bizcocho
- 1 lb 12.2 oz crema pastelera Ceylán
- 1 lb 1.6 oz piña
- 2.8 oz azúcar moreno
- 1.4 fl oz ron opcional
- 12.3 oz crema batida
- 2.8 oz coco tostado

ELABORACIÓN

- 01** Caramelizar piña con azúcar; añadir ron fuera del fuego y enfriar.
- 02** Alternar bizcocho, piña y crema.
- 03** Refrigerar 2 horas.
- 04** Terminar con crema batida y coco.

Clave del chef

Evitar exceso de líquido de piña.

Servicio

Servir bien frío en copa transparente.

Alta cocina

Piña marcada al carbón, coco tierno y ron especiado.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



34

RECETA 34 · CREMA PASTELERA

Tarta vasca de crema y guayaba

1 tarta de 10 porciones · 65 min | Bases Ceylán: B6 Pastelera

INGREDIENTES

- 1 lb 1.6 oz harina
- 8.8 oz mantequilla
- 7.8 oz azúcar
- 2 huevos y 0.3 oz polvo de hornear
- 1 lb 5.2 oz crema pastelera Ceylán en versión horneable (B6)
- 8.8 oz pasta de guayaba
- 1 huevo para pintar

ELABORACIÓN

- 01** Preparar masa y reposar 30 minutos.
- 02** Forrar molde de 24 cm.
- 03** Colocar guayaba y crema fría.
- 04** Cerrar, pintar y hornear a 347 °F durante 35–40 minutos.

Clave del chef

Dejar 1.5 cm libre para sellar.

Servicio

Enfriar por completo antes de cortar.

Alta cocina

Guayaba glaseada, queso de cabra suave y tomillo limón.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



COLECCIÓN ESPECIAL

Clásicos de natilla

Cuatro postres con la chef Jhasmil

- N1 Crème brûlée
- N2 Flan
- N3 Quesillo
- N4 Cheesecake frío

La chef Jhasmil los trabaja con un preparado de natilla en caliente.
Aquí se adaptan a la crema pastelera Ceylán: válida textura y cuajado en el primer lote.

**N1**

COLECCIÓN NATILLA · CON LA CHEF JHASMIL

Crème brûlée

Tanda de aprox. 20 porciones · 30 min + frío | **Bases Ceylán:** B6 Pastelera (en caliente)

INGREDIENTES

- 67.6 fl oz leche semidescremada
- 12.7 oz crema pastelera Ceylán
- 14.1 oz crema de leche
- 5.6–7.1 oz azúcar para caramelizar

ELABORACIÓN

- 01** Llevar la leche a hervor sin perderla de vista.
- 02** Añadir la base en lluvia, batiendo sin parar hasta que no quede un grumo, y dejar unos 30 segundos más al fuego.
- 03** Retirar, incorporar la crema de leche y homogeneizar bien con túrmix.
- 04** Repartir en ramequines, enfriar rápido y refrigerar a 41 °F o menos hasta que cuaje.
- 05** Al pase, cubrir con una capa fina de azúcar y quemar con soplete.

Clave del chef

Una base bien homogeneizada da una crema más fina. Se carameliza en el momento: si espera, el azúcar se humedece y pierde el crujiente.

Servicio

Ramequín claro y servicio individual.

Alta cocina

Haba tonka rallada, frutos rojos y azúcar de caña quemado.



N2

COLECCIÓN NATILLA · CON LA CHEF JHASMIL

Flan

Tanda de aprox. 20 porciones · 30 min + frío | **Bases Ceylán:** B6 Pastelera (en caliente)

INGREDIENTES

- 67.6 fl oz leche semidescremada
- 12.7 oz crema pastelera Ceylán
- 14.1 oz leche condensada
- 0.35 oz vainilla
- 1–1.4 fl oz ron
- 14.1–17.6 oz caramelo

ELABORACIÓN

- 01** Caramelizar los moldes y reservar.
- 02** Llevar la leche a hervor, añadir la base en lluvia y batir hasta disolver; mantener unos 30 segundos.
- 03** Fuera del fuego, incorporar la leche condensada, la vainilla y el ron, y homogeneizar.
- 04** Colar y verter en los moldes caramelizados.
- 05** Enfriar y refrigerar a 41 °F o menos hasta que tenga la firmeza deseada.

Clave del chef

Colar la mezcla es lo que da el acabado sedoso. Un buen caramelo le da color y brillo al plato.

Servicio

Desmoldar sobre plato claro para que luzca el ámbar del caramelo.

Alta cocina

Ron añejo dominicano, crema de coco montada y ralladura de lima.

**N3**

COLECCIÓN NATILLA · CON LA CHEF JHASMIL

Quesillo

Tanda de aprox. 24 porciones · 40 min + frío | **Bases Ceylán:** B6 Pastelera (en caliente)

INGREDIENTES

- 67.6 fl oz leche semidescremada
- 12.7 oz crema pastelera Ceylán
- 14.1 oz leche condensada
- 1 lb 15.7 oz queso crema
- 0.35 oz vainilla
- 1–1.4 fl oz ron
- 14.1–17.6 oz caramelo

ELABORACIÓN

- 01** Dejar el queso crema a temperatura ambiente y trabajarlo hasta que quede liso.
- 02** Llevar la leche a hervor, añadir la base y batir hasta disolver; mantener unos 30 segundos.
- 03** Fuera del fuego, añadir la leche condensada, la vainilla y el ron.
- 04** Incorporar esa mezcla al queso crema poco a poco, batiendo, hasta que quede homogénea.
- 05** Colar, verter en moldes caramelizados y refrigerar a 41 °F o menos hasta que esté firme.

Clave del chef

Si el queso crema entra frío, hace grumos. Ablandarlo primero es lo que da un quesillo liso y con cuerpo.

Servicio

Refrigerar bien antes de desmoldar: el corte sale limpio.

Alta cocina

Caramelo de ron y naranja agria, con piel de naranja confitada.



N4

COLECCIÓN NATILLA · CON LA CHEF JHASMIL

Cheesecake frío

2 tartas de 10 porciones · 50 min + frío | Bases Ceylán: B6 Pastelera (en caliente)

INGREDIENTES

- Base: 2 lb 3.3 oz galletas María trituradas
- Base: 14.1 oz mantequilla derretida
- Base: 4.2–5.6 oz azúcar
- 67.6 fl oz leche semidescremada
- 12.7 oz crema pastelera Ceylán
- 3 lb 0 oz queso crema
- 1.4 oz gelatina sin sabor
- 0.35 oz vainilla

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar las galletas con la mantequilla y el azúcar, presionar en los moldes y refrigerar.
- 02** Hidratar la gelatina en agua fría.
- 03** Llevar la leche a hervor, añadir la base y batir hasta disolver; mantener unos 30 segundos. Fuera del fuego, fundir en ella la gelatina escurrida.
- 04** Ablandar el queso crema e incorporar la natilla caliente poco a poco hasta homogeneizar; añadir la vainilla.
- 05** Verter sobre la base fría y refrigerar a 41 °F o menos hasta que esté completamente firme.

Clave del chef

La base bien prensada da un corte firme. La natilla se añade poco a poco para que el queso crema se integre sin grumos.

Servicio

Cortar con cuchillo caliente.

Alta cocina

Coulis de chinola, frutos rojos y galleta de mantequilla tostada.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



CAPÍTULO 5

Salsa barbacoa

Recetas 35–42

- 35 Costillas de cerdo glaseadas
- 36 Pollo barbacoa al horno
- 37 Pulled pork
- 38 Brisket glaseado
- 39 Alitas barbacoa picantes
- 40 Hamburguesa BBQ con cebolla crujiente
- 41 Brochetas de cerdo y piña BBQ
- 42 Pizza BBQ de pollo



35

RECETA 35 · SALSA BARBACOA

Costillas de cerdo glaseadas

10 porciones · 3 h | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 7 lb 11.5 oz costilla de cerdo
- 2 lb 10.3 oz salsa barbacoa Ceylán
- 4.2 oz mostaza
- 2.8 oz azúcar moreno
- 1.4 oz pimentón
- 0.9 oz ajo en polvo
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Sazonar y untar con mostaza.
- 02** Hornear cubierto a 302 °F durante 2 horas y media.
- 03** Destapar, pintar con barbacoa y hornear a 410 °F.
- 04** Repetir el glaseado dos veces.

Clave del chef

La salsa se aplica al final para evitar que el azúcar se queme.

Servicio

Servir con ensalada de col.

Alta cocina

Maíz ahumado, encurtido de mostaza y jugo de cerdo reducido.



36

RECETA 36 · SALSA BARBACOA

Pollo barbacoa al horno

10 porciones · 75 min | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 10 cuartos de pollo
- 2 lb 3.3 oz salsa barbacoa Ceylán
- 3.4 fl oz jugo de naranja
- 1.7 fl oz vinagre de manzana
- 1.1 oz ajo
- Sal, pimienta y aceite

ELABORACIÓN

- 01** Marinar el pollo con ajo, sal y pimienta.
- 02** Hornear a 356 °F durante 40 minutos.
- 03** Mezclar salsa, naranja y vinagre; pintar el pollo.
- 04** Subir a 410 °F y glasear hasta alcanzar 165 °F.

Clave del chef

Controlar la temperatura interna en la parte más gruesa.

Servicio

Acompañar con mazorca asada.

Alta cocina

Puré de maíz rostizado, cebolla quemada y aceite de cilantro.

**37****RECETA 37 · SALSA BARBACOA**

Pulled pork

20 sándwiches o 10 platos · 6 h | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 6 lb 9.8 oz paleta de cerdo
- 2 lb 10.3 oz salsa barbacoa Ceylán
- 8.5 fl oz jugo de manzana
- 5.3 oz cebolla
- 1.4 oz pimentón
- 0.9 oz comino
- 20 panes y 1 lb 12.2 oz coleslaw

ELABORACIÓN

- 01** Frotar el cerdo con especias.
- 02** Hornear cubierto con jugo y cebolla a 284 °F hasta 198 °F–203 °F internos.
- 03** Reposar, desmechar y mezclar con sus jugos.
- 04** Añadir salsa barbacoa y calentar.

Clave del chef

No desechar los jugos; desgrasarlos y reincorporarlos.

Servicio

Servir en pan con coleslaw.

Alta cocina

Brioche tostado, col morada fermentada y pepinillo casero.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



38

RECETA 38 · SALSA BARBACOA

Brisket glaseado

10 porciones · 8 h | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 7 lb 11.5 oz pecho de res
- 1 lb 15.7 oz salsa barbacoa Ceylán
- 1.8 oz sal
- 1.4 oz pimienta negra
- 1.1 oz ajo en polvo
- 8.5 fl oz caldo

ELABORACIÓN

- 01** Sazonar la pieza y cocinar a 248 °F–266 °F con humo o en horno.
- 02** Al llegar a 167 °F internos, envolver con caldo.
- 03** Continuar hasta 198 °F–203 °F y reposar una hora.
- 04** Cortar contra fibra y servir con salsa caliente.

Clave del chef

El reposo es indispensable para retener jugos.

Servicio

Porción de 8.8 oz–9.9 oz.

Alta cocina

Apio nabo ahumado, cebolla encurtida y reducción de café.



39

RECETA 39 · SALSA BARBACOA

Alitas barbacoa picantes

30 alitas · 55 min | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 6 lb 9.8 oz alitas
- 1 lb 15.7 oz salsa barbacoa Ceylán
- 4.2 oz salsa picante
- 2.1 oz miel
- 1.1 oz ajo en polvo
- 0.7 oz pimentón
- Sal y aceite

ELABORACIÓN

- 01** Sazonar y hornear a 410 °F por 35 minutos, hasta piel crujiente y 165 °F internos.
- 02** Mezclar barbacoa, picante y miel.
- 03** Bañar las alitas y hornear 8–10 minutos más.
- 04** Aplicar una segunda capa al salir.

Clave del chef

La piel debe estar crujiente antes de salsear.

Servicio

Servir tres piezas por ración con dip.

Alta cocina

Dip de queso azul, apio encurtido y polvo de chile.



40

RECETA 40 · SALSA BARBACOA

Hamburguesa BBQ con cebolla crujiente

10 unidades · 40 min | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 10 hamburguesas de res de 6.3 oz
- 10 panes brioche
- 1 lb 5.2 oz salsa barbacoa Ceylán
- 20 lonchas cheddar
- 1 lb 1.6 oz cebolla crujiente
- 10.6 oz pepinillos
- Mantequilla, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Tostar los panes con mantequilla.
- 02** Cocinar la carne hasta 155 °F en el centro.
- 03** Fundir dos lonchas de queso sobre cada hamburguesa.
- 04** Montar con salsa, pepinillo y cebolla crujiente.

Clave del chef

Aplicar la salsa al montar, no sobre la plancha.

Servicio

Servir con papas fritas.

Alta cocina

Pan brioche lacado, cheddar ahumado y cebolla al bourbon.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



41

RECETA 41 · SALSA BARBACOA

Brochetas de cerdo y piña BBQ

20 brochetas · 45 min | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 3 lb 15.5 oz lomo de cerdo
- 1 lb 12.2 oz piña
- 1 lb 5.2 oz salsa barbacoa Ceylán
- 14.1 oz pimienta
- 10.6 oz cebolla
- 2.7 fl oz aceite
- Lima, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Cortar los ingredientes en piezas uniformes.
- 02** Montar las brochetas y sazonar.
- 03** Marcar en parrilla y cocinar hasta 145 °F en el centro del cerdo.
- 04** Pintar con barbacoa en los últimos minutos.

Clave del chef

No glasear al inicio por el contenido de azúcar.

Servicio

Servir dos brochetas con arroz de coco.

Alta cocina

Piña caramelizada, lima quemada y aceite de cilantro.



42

RECETA 42 · SALSA BARBACOA

Pizza BBQ de pollo

5 pizzas de 30 cm · 60 min | Bases Ceylán: B7 Barbacoa

INGREDIENTES

- 3 lb 4.9 oz masa de pizza
- 1 lb 15.7 oz pollo cocido desmenuzado
- 1 lb 8.7 oz salsa barbacoa Ceylán
- 1 lb 15.7 oz mozzarella
- 10.6 oz cebolla morada
- 5.3 oz maíz
- Cilantro y aceite

ELABORACIÓN

- 01** Estirar cinco bases.
- 02** Extender salsa dejando el borde limpio.
- 03** Distribuir pollo, mozzarella, cebolla y maíz.
- 04** Hornear a 500 °F–572 °F y terminar con cilantro.

Clave del chef

Usar poca salsa para evitar una base húmeda.

Servicio

Cortar cada pizza en seis porciones.

Alta cocina

Cebolla morada encurtida, maíz tatemado y cilantro baby.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



CAPÍTULO 6

Ketchup

Recetas 43–50

- 43 Salsa golf para camarones
- 44 Meatloaf glaseado
- 45 Pollo agri dulce rápido
- 46 Salsa rosada para pasta fría
- 47 Sloppy Joe
- 48 Salsa cóctel picante
- 49 Papas bravas con salsa de ketchup ahumado
- 50 Hot dog caribeño con relish de piña



43

RECETA 43 · KETCHUP

Salsa golf para camarones

10 porciones · 15 min | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 10.6 oz ketchup Ceylán
- 9.5 oz mayonesa
- 1.7 fl oz jugo de naranja
- 0.8 fl oz brandy (opcional)
- 0.4 fl oz salsa inglesa
- 2 lb 3.3 oz camarón cocido
- Lechuga, limón y sal

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar ketchup, mayonesa, naranja, brandy y salsa inglesa.
- 02** Ajustar acidez y sal.
- 03** Mantener a 41 °F o menos.
- 04** Servir 3.5 oz de camarón con 1.8 oz–2.1 oz de salsa.

Clave del chef

No dejar la salsa a temperatura ambiente.

Servicio

Presentar en copa sobre lechuga.

Alta cocina

Aguacate braseado, cítricos y aceite de chile.



44

RECETA 44 · KETCHUP

Meatloaf glaseado

10 porciones · 90 min | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 3 lb 15.5 oz carne molida
- 1 lb 1.6 oz ketchup Ceylán
- 8.8 oz cebolla
- 6.3 oz pan rallado
- 8.5 fl oz leche
- 3 huevos
- 2.1 oz azúcar moreno
- Mostaza, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar carne, cebolla, pan hidratado, huevos y condimentos.
- 02** Formar en molde y hornear a 347 °F durante 45 minutos.
- 03** Mezclar ketchup, azúcar y mostaza; glasear.
- 04** Hornear hasta alcanzar 165 °F y reposar 15 minutos.

Clave del chef

No compactar demasiado la mezcla.

Servicio

Servir con puré de papa.

Alta cocina

Puré de papa ahumado, cebolla confitada y jugo reducido.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



45

RECETA 45 · KETCHUP

Pollo agridulce rápido

10 porciones · 45 min | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 3 lb 4.9 oz pollo en cubos
- 1 lb 5.2 oz ketchup Ceylán
- 8.5 fl oz jugo de piña
- 6.1 fl oz vinagre de arroz
- 6.3 oz azúcar
- 1 lb 5.2 oz pimiento y cebolla
- 1 lb 1.6 oz piña
- Maicena, aceite y sal

ELABORACIÓN

- 01** Sellar el pollo y reservar.
- 02** Hervir ketchup, jugo, vinagre y azúcar.
- 03** Agregar vegetales y piña; cocinar brevemente.
- 04** Reincorporar pollo, ligar con maicena y alcanzar 165 °F.

Clave del chef

Mantener los vegetales crujientes.

Servicio

Servir con arroz jazmín.

Alta cocina

Piña agridulce, anacardo tostado y sésamo negro.



46

RECETA 46 · KETCHUP

Salsa rosada para pasta fría

10 porciones · 30 min más frío | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 1 lb 12.2 oz pasta corta
- 15.9 oz ketchup Ceylán
- 1 lb 1.6 oz mayonesa
- 8.8 oz jamón
- 8.8 oz queso en cubos
- 10.6 oz maíz
- 7.1 oz pimienta
- Limón, sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Cocer la pasta, enfriar rápidamente y escurrir.
- 02** Mezclar ketchup, mayonesa y limón.
- 03** Agregar jamón, queso, maíz y pimienta.
- 04** Incorporar pasta y refrigerar.

Clave del chef

La pasta debe estar fría antes de añadir mayonesa.

Servicio

Servir a 41 °F o menos.

Alta cocina

Jamón crujiente, maíz asado y brotes de mostaza.



47

RECETA 47 · KETCHUP

Sloppy Joe

10 sándwiches · 40 min | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 3 lb 4.9 oz carne molida
- 1 lb 8.7 oz ketchup Ceylán
- 8.8 oz cebolla
- 7.1 oz pimienta
- 2.8 oz azúcar moreno
- 1.7 fl oz salsa inglesa
- 10 panes
- Ajo, sal, pimienta y aceite

ELABORACIÓN

- 01** Dorar carne y retirar exceso de grasa.
- 02** Añadir cebolla, pimienta y ajo.
- 03** Incorporar ketchup, azúcar y salsa inglesa; reducir 15 minutos.
- 04** Rellenar panes tostados.

Clave del chef

El relleno debe quedar jugoso pero no escurrir.

Servicio

Servir con pepinillos.

Alta cocina

Pepinillo fermentado, cheddar ahumado y cebolla crujiente.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



48

RECETA 48 · KETCHUP

Salsa cóctel picante

10 porciones · 15 min | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 12.3 oz ketchup Ceylán
- 2.8 oz rábano picante preparado
- 1.7 fl oz jugo de limón
- 0.7 fl oz salsa inglesa
- Salsa picante al gusto
- 3 lb 4.9 oz mariscos cocidos
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN

- 01** Mezclar ketchup, limón y salsa inglesa; añadir el rábano poco a poco.
- 02** Reposar 30 minutos en frío.
- 03** Rectificar picante y acidez.
- 04** Servir 1.8 oz por ración con los mariscos.

Clave del chef

Añadir el rábano poco a poco; su potencia varía.

Servicio

Presentar sobre hielo o en copa fría.

Alta cocina

Hielo pilé, limón quemado y aceite de chile.



49

RECETA 49 · KETCHUP

Papas bravas con salsa de ketchup ahumado

10 porciones · 45 min | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 4 lb 13.6 oz papa
- 1 lb 1.6 oz ketchup Ceylán
- 4.2 oz mayonesa o alioli
- 1.4 oz pimentón ahumado
- 1 fl oz vinagre
- Salsa picante
- Aceite y sal

ELABORACIÓN

- 01** Cocer la papa hasta 80 % y enfriar.
- 02** Freír o asar hasta dorar.
- 03** Mezclar ketchup, pimentón, vinagre y picante.
- 04** Servir con salsa brava y puntos de alioli.

Clave del chef

La papa preenfriada desarrolla mejor corteza.

Servicio

Terminar con cebollín.

Alta cocina

Alioli de ajo negro, pimentón ahumado y cebollín.



50

RECETA 50 · KETCHUP

Hot dog caribeño con relish de piña

10 unidades · 30 min | Bases Ceylán: B8 Ketchup

INGREDIENTES

- 10 salchichas
- 10 panes
- 15.9 oz ketchup Ceylán
- 1 lb 1.6 oz piña en brunoise
- 5.3 oz cebolla morada
- 1.7 fl oz vinagre
- 2.8 oz azúcar
- Mostaza y papitas crujientes

ELABORACIÓN

- 01** Cocer piña, cebolla, vinagre y azúcar 8 minutos; enfriar.
- 02** Asar las salchichas y tostar panes.
- 03** Montar con ketchup, mostaza y relish.
- 04** Terminar con papitas crujientes.

Clave del chef

El relish debe quedar húmedo, no líquido.

Servicio

Servir inmediatamente.

Alta cocina

Relish de piña fermentada, mostaza de Dijon y papa hilo.

— Con la apreciada colaboración del chef Jair Montané



GRACIAS POR PASAR POR EL STAND

¿Seguimos cocinando?

Si quieres probar las bases en tu cocina, pedir las fichas técnicas o conocer los precios para profesionales, habla con el equipo de Ceylán Dominicana.

CEYLÁN DOMINICANA

Pedidos y fichas técnicas por WhatsApp: [+1 809-599-5820](https://wa.me/18095995820)

Y si quieres que trabajemos juntos una carta, una estandarización o una formación para tu equipo, escríbeme.

CHEF RUBÉN GÓMEZ

WhatsApp: [+1 849-206-5576](https://wa.me/18492065576)

Instagram: [@chefrubengomez](https://www.instagram.com/chefrubengomez) · chefrubengomez.com

Colección de natilla desarrollada con la chef Jhasmil. Con la colaboración de Jair Montané.

© 2026 Chef Rubén Gómez. Recetas desarrolladas para Ceylán Dominicana. Distribución gratuita; prohibida su venta.

Fotografías

Las fotografías son ilustrativas y proceden de bancos de imágenes con licencia libre (Creative Commons y dominio público), usadas conforme a sus licencias. No muestran necesariamente la receta exacta de esta edición.

Portada — Fabrizio Magoni · CC0 · stocksnap.io/photo/chef-cook-J2W0D3CO2L

Presentación y bases — Patrycja Tomaszczyk · CC0 · stocksnap.io/photo/herbs-spices-6ASMNGB3YI

Masas frescas B1 — Chef Rubén Gómez · Fotos propias · chefrubengomez.com

Capítulo 1 — Burst · CC0 · stocksnap.io/photo/vegan-pasta-KRX6BEOKGM

01 · Lasaña boloñesa con tomate y bechamel — Key West Wedding Photography · CC BY 2.0 ·

www.flickr.com/photos/58003213@N00/52585878496

02 · Canelones de ricotta y espinaca — Juhele_CZ · CC0 · www.flickr.com/photos/96541566@N06/55115944478

03 · Tagliatelle con salsa cremosa de hongos — stu_spivack · CC BY-SA 2.0 ·

www.flickr.com/photos/35034346243@N01/90075624

04 · Penne en salsa de tomate y vodka — France1978 · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/51764518@N02/52381737651

05 · Raviolis de ricotta con salsa rosa de hongos — cyclonebill · CC BY-SA 2.0 ·

www.flickr.com/photos/23178876@N03/13628468255

06 · Fusilli con pollo, tomate y pesto — wackybadger · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/8584048@N05/523377977

07 · Espaguetis con albóndigas y tomate — sarahstierch · CC0 · www.flickr.com/photos/7633518@N08/54282559513

08 · Macarrones gratinados cuatro quesos — krossbow · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/13194817@N00/52437901036

09 · Linguine de camarón en tomate picante — sarahstierch · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/7633518@N08/52135525822

10 · Ñoquis a la sorrentina — avlyxz · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/10559879@N00/3241991271

Capítulo 2 — Autor desconocido · CC0 · www.rawpixel.com/image/5921015/photo-image-public-domain-leaf-nature

11 · Cazuela de mariscos al estilo mediterráneo — anoldent · CC BY-SA 2.0 ·

<http://www.flickr.com/photos/8563790@N08/53875100959>

12 · Zarzuela catalana de pescados y mariscos — Kai Hendry · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/16105436@N00/2270401517

13 · Suquet de pescado y papa — stu_spivack · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/35034346243@N01/398370185

14 · Caldereta cremosa de langosta — Nigel_Brown · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/68310663@N03/9515982040

15 · Gumbo caribeño de mariscos — anoldent · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/8563790@N08/52649562759

16 · Moqueca de camarón y pescado — avlyxz · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/10559879@N00/2833861989

17 · Fideuá caldosa de bogavante — paulcarps · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/21160385@N02/54252241761

18 · Arroz caldoso de bogavante — Autor desconocido · CC0 ·

www.rawpixel.com/image/3282897/free-photo-image-shrimps-rice-paella-di

Capítulo 3 — Healthy Living · CC0 · stocksnap.io/photo/chocolate-dessert-EI3OMJRUZ

19 · Mousse de chocolate negro — loustejskal.com · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/63311602@N08/38987846180

20 · Mousse de chocolate con naranja — Theo Crazzolar · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/141324643@N05/31727544108

21 · Mousse de chocolate con corazón de maracuyá — LA. Foodie · CC BY 2.0 ·

www.flickr.com/photos/67839741@N06/12788396134

22 · Tarta tres chocolates — jeffreyw · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/7927684@N03/5860751835

23 · Brownie húmedo con mousse de chocolate — JESHOOTS.com · CC0 ·

stocksnap.io/photo/chocolate-brownie-9BD568520F

24 · Vasito de mousse, caramelo y cacahuete — ginnerobot · CC BY-SA 2.0 ·

www.flickr.com/photos/78011127@N00/4253843499

25 · Semifrío de chocolate y café — ralph and jenny · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/92269745@N00/7650746884

26 · Profiteroles con mousse de chocolate — sarahstierch · CC0 · www.flickr.com/photos/7633518@N08/54481704640

Capítulo 4 — erecepti.com · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/105392694@N02/14379074117

27 · Tartaletas de frutas tropicales — Ruth and Dave · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/95142644@N00/7762283142

28 · Éclairs de vainilla y chocolate — Willis Lam · CC BY-SA 2.0 ·

[commons.wikimedia.org/wiki/File:Two_Safeway_Chocolate_Eclairs_\(1904388](https://commons.wikimedia.org/wiki/File:Two_Safeway_Chocolate_Eclairs_(1904388)

29 · Milhojas caramelizado — avlyxz · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/10559879@N00/2684089255

30 · Danish de mango y coco — Ruth and Dave · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/95142644@N00/51736582573

31 · Bomboloni rellenos — avlyxz · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/10559879@N00/924565702

32 · Tarta de crepes con maracuyá — Khaled · CC BY-SA 4.0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:Creme_cake.jpg

33 · Trifle caribeño de piña y ron — madamruby168 · Dominio público · www.flickr.com/photos/191581825@N06/50769315428

34 · Tarta vasca de crema y guayaba — avlyxz · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/10559879@N00/3944435902

Colección natilla — avlyxz · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/10559879@N00/2476030384

N1 · Crème brûlée — ccnuil.de Bilddatenbank · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/115225894@N07/54355199971

N2 · Flan — Autor desconocido · CC0 · www.rawpixel.com/image/5927564/photo-image-public-domain-food-free

N3 · Quesillo — Zain Abdullah · CC0 · wordpress.org/photos/photo/30968ea75f/

N4 · Cheesecake frío — Alex Dugger · CC BY 2.0 ·

commons.wikimedia.org/wiki/File:Mondays_at_11_Forno_-_Cheesecake_with_

Capítulo 5 — Autor desconocido · CC0 · www.rawpixel.com/image/5925364/photo-image-public-domain-leaf-smoke

35 · Costillas de cerdo glaseadas — Autor desconocido · CC0 ·

www.rawpixel.com/image/5917334/image-public-domain-food-free

36 · **Pollo barbacoa al horno** — orchidgalore · CC BY 2.0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:Chicken_BBQ.jpg

37 · **Pulled pork** — Francel978 · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/51764518@N02/52376160442

38 · **Brisket glaseado** — Thank You (23 Millions+) views · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/34128007@N04/52705286358

39 · **Alitas barbacoa picantes** — Autor desconocido · CC0 · www.rawpixel.com/image/5908257/image-public-domain-leaf-food

40 · **Hamburguesa BBQ con cebolla crujiente** — niklasrhose · CC0 · www.flickr.com/photos/125178378@N02/15017552912

41 · **Brochetas de cerdo y piña BBQ** — PattayaPatrol · CC BY-SA 4.0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:DFC_2246_Colorful_grilled_kabobs_juicy

42 · **Pizza BBQ de pollo** — Cole Kennedy · Dominio público · www.flickr.com/photos/123529748@N03/18092872879

Capítulo 6 y cierre — sarahstierch · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/7633518@N08/52076467334

43 · **Salsa golf para camarones** — Red Lobster Lover Joe twitter:RLloverJoe · Dominio público · www.flickr.com/photos/164188154@N05/54477549837

44 · **Meatloaf glaseado** — krossbow · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/13194817@N00/52547979633

45 · **Pollo agridulce rápido** — Dennis S. Hurd · CC BY 2.0 · www.flickr.com/photos/43296902@N00/53435016125

46 · **Salsa rosada para pasta fría** — Toronto Eaters · CC0 · stocksnap.io/photo/pasta-food-JK5UXP69CE

47 · **Sloppy Joe** — Robert Loescher · CC BY-SA 4.0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:Sloppy_Joe_with_White_Cheddar_Cheese.jpg

48 · **Salsa cóctel picante** — Red Lobster Lover Joe twitter:RLloverJoe · Dominio público · www.flickr.com/photos/164188154@N05/55153570997

49 · **Papas bravas con salsa de ketchup ahumado** — Haydn Blackey · CC BY-SA 2.0 · www.flickr.com/photos/54549113@N00/52809212390

50 · **Hot dog caribeño con relish de piña** — stu_spivack · CC BY-SA 2.0 · commons.wikimedia.org/wiki/File:Hot_dog_01.jpg