

BUDINES

BY

JB

100 RECETAS
IRRESISTIBLES

DESDE LOS CLÁSICOS
HASTA LAS MEJORES
VERSIONES GOURMET



FÁCILES
DE HACER
EXPLICADAS
PASO A PASO

JB

EDICIONES
DIGITALES



RECETAS PROBADAS
Y APROBADAS



FOTOGRAFÍAS
A TODO COLOR



CONSEJOS Y SECRETOS
PROFESIONALES

JB EDICIONES DIGITALES





Índice

BUDINES BY JB



100 RECETAS IRRESISTIBLES



1. Budín Clásico de Vainilla
2. Budín Marmolado
3. Budín de Limón
4. Budín de Naranja
5. Budín de Chocolate
6. Budín de Banana
7. Budín de Manzana
8. Budín de Zanahoria
9. Budín de Coco
10. Budín de Café
11. Budín de Yogur
12. Budín de Miel
13. Budín de Canela
14. Budín de Almendras
15. Budín de Nueces
16. Budín de Avellanas
17. Budín de Pistachos
18. Budín de Pasas al Ron
19. Budín Inglés
20. Budín Navideño
21. Budín de Arándanos
22. Budín de Frambuesas
23. Budín de Frutillas
24. Budín de Durazno
25. Budín de Pera
26. Budín de Ananá
27. Budín de Mandarina
28. Budín de Pomelo
29. Budín de Maracuyá
30. Budín de Mango
31. Budín de Dulce de Leche
32. Budín de Nutella
33. Budín Triple Chocolate
34. Budín de Chocolate Blanco
35. Budín de Brownie
36. Budín Selva Negra
37. Budín de Oreo
38. Budín de Vainilla con Chips de Chocolate
39. Budín de Coco y Dulce de Leche
40. Budín de Limón con Semillas de Amapola
41. Budín Integral
42. Budín de Avena
43. Budín de Harina de Almendras
44. Budín Sin TACC de Limón
45. Budín Sin TACC de Chocolate
46. Budín Vegano de Banana
47. Budín Vegano de Naranja
48. Budín de Calabaza
49. Budín de Batata
50. Budín de Remolacha y Chocolate
51. Budín de Espinaca y Queso
52. Budín de Zapallitos
53. Budín de Maíz
54. Budín de Queso
55. Budín de Jamón y Queso
56. Budín de Cebolla
57. Budín de Puerro
58. Budín de Tomate Seco
59. Budín Caprese
60. Budín Mediterráneo
61. Budín de Aceitunas
62. Budín de Hierbas
63. Budín de Queso Azul
64. Budín de Espinaca y Ricota
65. Budín de Brócoli
66. Budín de Choclo
67. Budín de Atún
68. Budín de Pollo
69. Budín de Panceta y Queso
70. Budín de Champiñones
71. Budín de Calabacín
72. Budín de Zanahoria y Nueces
73. Budín de Naranja y Chocolate
74. Budín de Limón y Arándanos
75. Budín de Banana y Dulce de Leche
76. Budín de Coco y Chocolate
77. Budín de Café y Nueces
78. Budín de Moca
79. Budín de Avellanas y Cacao
80. Budín de Pistachos y Limón
81. Budín de Almendras y Naranja
82. Budín de Miel y Especias
83. Budín de Jengibre
84. Budín Chai
85. Budín de Caramelo
86. Budín Toffee
87. Budín de Maní
88. Budín de Sésamo
89. Budín de Quinoa
90. Budín de Amaranto
91. Budín de Ricota
92. Budín de Vainilla y Frambuesas
93. Budín de Chocolate y Frutos Rojos
94. Budín de Pera y Canela
95. Budín de Manzana y Avena
96. Budín de Mandarina y Chocolate
97. Budín de Coco y Almendras
98. Budín de Banana y Avena
99. Budín Supremo de Chocolate
100. Budín Especial JB



RECETAS PROBADAS
Y APROBADAS



FOTOGRAFÍAS
A TODO COLOR



CONSEJOS Y SECRETOS
PROFESIONALES



HECHAS CON
PASIÓN



BUDINES

BY JB

100

BUDÍN 100 ESPECIAL JB

Con Baños de Chocolate y Decoración de Frutos Rojos

El budín más especial de la colección. Húmedo, intenso y elegante, con doble baño de chocolate y una decoración de frutos rojos que lo hace único e irresistible. Ideal para celebraciones y momentos inolvidables.



DIFICULTAD
Media



TIEMPO TOTAL
90 min



COCCIÓN
55 min



PORCIONES
10 a 12



INGREDIENTES

- 200 g de harina 0000
- 150 g de azúcar
- 50 g de cacao amargo en polvo
- 120 ml de aceite neutro (girasol o maíz)
- 120 ml de leche
- 3 huevos
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- Pizca de sal
- 100 g de chocolate semiamargo picado
- Frutos rojos a gusto (frutillas, frambuesas, arándanos, grosellas) para decorar



PREPARACIÓN PASO A PASO

- 1 En un bol, tamizar la harina, el cacao, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal. Mezclar bien.
- 2 En otro bol, batir los huevos con el azúcar hasta que la mezcla esté clara y espumosa.
- 3 Agregar el aceite, la leche y la esencia de vainilla. Mezclar hasta integrar.
- 4 Incorporar los secos a la mezcla líquida en 2 o 3 veces, mezclando suavemente con movimientos envolventes.
- 5 Agregar el chocolate picado e integrar con espátula.
- 6 Volcar la preparación en un molde para budín enmantecado y enharinado o forrado con papel manteca.
- 7 Hornear en horno precalentado a 180 °C durante 55 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, salga limpio.
- 8 Dejar enfriar 10 minutos, desmoldar y enfriar completamente sobre una rejilla.
- 9 Baño 1: derretir 150 g de chocolate semiamargo. Bañar el budín y dejar que escurra y se endurezca.
- 10 Baño 2: derretir 100 g de chocolate blanco. Decorar con hilos finos por encima. Colocar los frutos rojos frescos y chocolate rallado.

El broche de oro de la colección. Un budín único, elegante y lleno de sabor para celebrar cada momento.

Información nutricional (por porción)

CALORÍAS	CARBOHIDRATOS	PROTEÍNAS	GRASAS
320 kcal	38 g	5 g	15 g



TIP JB

Para un sabor aún más intenso, podés humedecer el budín con almíbar de frutas rojas antes del primer baño de chocolate.



Recetas probadas y aprobadas



Fotografías a toda color



Consejos y secretos profesionales



RECETAS
EXCLUSIVAS

CREADAS PARA
SORPRENDER
Y DISFRUTAR



El broche de oro
de la colección.
Un budín único,
cremoso y lleno de
sabor para celebrar
cada momento.

Información nutricional (por porción)

CALORÍAS	CARBOHIDRATOS	PROTEÍNAS	GRASAS
300 kcal	34 g	4 g	13 g

EXTRA

3

BUDÍN EXTRA 3 NARANJA Y AMAPOLAS

Un budín cítrico y perfumado que combina el frescor de la naranja con el delicado crocante de las semillas de amapolas. Húmedo, esponjoso y con un glaseado irresistible. Ideal para disfrutar en cualquier momento del día.



DIFICULTAD
Media



TIEMPO TOTAL
85 min



COCCIÓN
50 min



PORCIONES
10 a 12



INGREDIENTES

- 200 g de harina 0000
- 150 g de azúcar
- 100 g de manteca (mantequilla) a temperatura ambiente
- 3 huevos
- 120 ml de jugo de naranja natural
- Ralladura de 2 naranjas
- 120 ml de leche
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 1 cucharadita de polvo para hornear
- ½ cucharadita de bicarbonato de sodio
- Pizca de sal
- 2 cucharadas de semillas de amapola



PREPARACIÓN PASO A PASO

- 1 En un bol, tamizar la harina, el polvo para hornear, el bicarbonato y la sal. Mezclar bien.
- 2 En otro bol, batir la manteca con el azúcar hasta que la mezcla esté cremosa y clara.
- 3 Agregar los huevos de a uno, batiendo bien después de cada incorporación.
- 4 Añadir la esencia de vainilla, la ralladura y el jugo de naranja. Mezclar hasta integrar.
- 5 Incorporar los secos alternando con la leche, comenzando y terminando con los secos. Mezclar hasta obtener una preparación homogénea.
- 6 Agregar las semillas de amapola e integrar con una espátula.
- 7 Volcar la preparación en un molde para budín enmantecado y enharinado.
- 8 Hornear en horno precalentado a 180 °C durante 50 minutos o hasta que al pinchar con un palillo, salga limpio.
- 9 Dejar enfriar 10 minutos, desmoldar y enfriar completamente sobre una rejilla.
- 10 Preparar el glaseado: mezclar azúcar impalpable con jugo de naranja hasta obtener una mezcla espesa y suave.
- 11 Bañar el budín con el glaseado y decorar con ralladura de naranja.



Tip

Para un sabor más intenso, podés agregar unas gotas de esencia de naranja al glaseado.



Recetas probadas
y aprobadas



Fotografías
a toda color



Consejos y secretos
profesionales



BONUS EXCLUSIVOS

BY



Recursos adicionales para que disfrutes
al máximo cada receta.



BONUS 1

GUÍA DE INGREDIENTES Y SUSTITUCIONES

Conocé los ingredientes esenciales
de repostería y sus mejores
sustituciones para que siempre
te salga perfecto.



BONUS 2

GUÍA DE CONSERVACIÓN

Aprendé cómo conservar tus budines
y preparaciones para que se
mantengan frescos y deliciosos
por más tiempo.



BONUS 3

TABLA DE EQUIVALENCIAS

Tabla práctica con equivalencias
de medidas y temperaturas
para que no tengas dudas
al preparar tus recetas.



BONUS 4

TIPS JB PARA RESULTADOS PERFECTOS

Consejos y secretos profesionales
para lograr budines esponjosos,
húmedos y llenos de sabor.



BONUS 5

5 RECETAS EXTRA DE REGALO

Cinco recetas adicionales
para que sigas disfrutando
y sorprendiendo.



Estos bonus son el complemento ideal para que tus
preparaciones siempre sean un éxito.



5 RECETAS *Especiales* EXTRAS



BY *JB*

Cinco budines únicos, llenos de sabor, textura y combinaciones **irresistibles** que no encontrarás en el índice principal.



MÁS SABOR



MÁS VARIEDAD



MÁS INSPIRACIÓN



MÁS RECETAS
QUE AMAR



HECHAS CON
PASIÓN

*Inspiración que se convierte en **sabor***

JBEDICIONES
DIGITALES

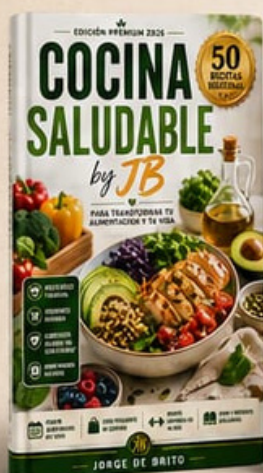
6 EBOOKS • MÁS DE 250 RECETAS

Inspiración que se convierte en sabor

En JB Ediciones Digitales creamos recetas probadas, explicadas paso a paso y pensadas para que disfrutes cocinar en casa, todos los días.

Platos dulces y salados, clásicos y modernos, saludables y para necesidades especiales.

PARA CADA MOMENTO, HAY UNA RECETA PERFECTA.



COCINA SALUDABLE

Platos nutritivos para una vida equilibrada.



PASTELERÍA PROFESIONAL

Tortas, postres y técnicas de nivel profesional.



RECETAS SIN TACC

Delicias libres de gluten, para disfrutar sin preocupaciones.



POSTRES EN VASITOS

Pequeños detalles, grandes sabores en cada cucharada.



RECETAS VEGANAS

Platos 100% veganos, nutritivos y llenos de sabor.



GALLETITAS ESTILO NEW YORK

Irresistibles galletitas, fáciles, caseras y deliciosas.

♥ CADA EBOOK INCLUYE ♥



RECETAS EXPLICADAS PASO A PASO



FOTOGRAFÍAS A TODO COLOR



TRUCOS, TIPS Y CONSEJOS



BONUS EXCLUSIVOS



RECETAS EXTRAS

HECHOS CON PASIÓN PENSADOS PARA VOS

Gracias por elegir JB Ediciones Digitales. Nuestro mayor deseo es acompañarte en tu cocina y ser parte de tus momentos más deliciosos.

¡Que disfrutes cada receta!

Descubrí más, cociná más, disfrutá más.

♥ NUEVOS EBOOKS Y RECETAS CADA MES ♥



JB EDICIONES DIGITALES

Recetas probadas, hechas con amor.

SEGUINOS



Nuevas recetas, tips y novedades en nuestras redes.

Un producto digital de
JB EDICIONES DIGITALES
Prohibida su reproducción,
distribución o reventa.



978-987-821-100-5

Cociná con pasión, compartí con amor y disfrutá cada momento.