

POSTRES EN Vasitos

PEQUEÑOS DETALLES, *Grandes Sabores* ♥

25

RECETAS

DELICIOSAS
PASO A PASO



+ **BONUS**
EXCLUSIVOS



+ 5 RECETAS
EXTRAS



PASO A PASO
EXPLICADO
DE FORMA
SIMPLE



IDEALES PARA
VENDER,
REGALAR
O DISFRUTAR



RECETAS CLÁSICAS
Y **MODERNAS**
PARA TODOS LOS
GUSTOS



BONUS
EXCLUSIVOS
QUE HACEN LA
DIFERENCIA



5 **RECETAS**
EXTRAS
PARA SORPRENDER
SIEMPRE

♥ RECETAS PROBADAS, EXPLICADAS Y PENSADAS PARA QUE **SIEMPRE** TE SALGAN BIEN ♥



• FÁCILES • DELICIOSAS • RENTABLES •



Bienvenida

A TU NUEVO E-BOOK

POSTRES EN VASITOS

♥ JB EDICIONES DIGITALES ♥

¡Hola, amante de los postres! 

Gracias por elegir este e-book creado especialmente para vos, que disfrutás de los pequeños placeres de la vida y te encanta sorprender con algo dulce, creativo y hecho con amor.

Los postres en vasitos son la combinación perfecta de sabor, presentación y practicidad. Ideales para emprender, regalar, vender o simplemente para disfrutar en cualquier ocasión.

En este e-book vas a encontrar **25 recetas** increíbles, más **BONUS** exclusivos y **5 recetas extras** que te van a inspirar a crear postres únicos y memorables.

¡Manos a la obra y a disfrutar! 

EN ESTE E-BOOK ENCONTRARÁS:



25 RECETAS
explicadas paso a paso



BONUS EXCLUSIVOS
con consejos y recursos
que marcan la diferencia



5 RECETAS EXTRAS
para sorprender siempre



IDEAS Y TIPS
para emprender, presentar
y enamorar con tus postres



 *Pequeños postres, grandes momentos* 



RECETAS DELICIOSAS
y probadas



PASO A PASO
claro y detallado



IDEALES PARA
emprender o regalar



PRESENTACIONES
que enamoran



FÁCILES, RICAS
y rentables



© 2026 JB Ediciones Digitales – Prohibida su reproducción,
distribución o comercialización sin autorización – Copia Oficial.



Postres en Vasitos

BY JB

PEQUEÑOS POSTRES,
Grandes Momentos



25 RECETAS



- 01 Tiramisú en Vasito Clásico
- 02 Cheesecake de Frutos Rojos
- 03 Selva Negra en Vasito
- 04 Carlota de Limón
- 05 Mousse de Chocolate con Frambuesas
- 06 Vasitos de Dulce de Leche y Nuez
- 07 Mousse de Maracuyá
- 08 Yogur con Granola y Frutas Frescas
- 09 Panna Cotta con Salsa de Frutos Rojos
- 10 Brownie en Vasito
- 11 Oreo Lovers
- 12 Cheesecake de Durazno
- 13 Mousse de Mango
- 14 Vasitos de Café y Chocolate
- 15 Trifle de Vainilla y Frutas
- 16 Lemon Pie en Vasito
- 17 Crema de Coco y Ananá
- 18 Copita de Chocolate Blanco y Frutillas
- 19 Tiramisú con Dulce de Leche
- 20 Cheesecake de Maracuyá
- 21 Vasitos de Banana Split.
- 22 Mousse de Avellanas y Chocolate
- 23 Trifle de Vainilla y Dulce de Leche
- 24 Vasitos de Sueño de Chocolate
- 25 Copita de Frutos del Bosque



BONUS EXCLUSIVOS

B1

Técnicas para Postres en Vasitos

Trucos y secretos para que tus postres salgan siempre perfectos.



B2

Bases y Cremas Imprescindibles

Recetas básicas que podés usar en infinidad de combinaciones.



B3

Decoración Creativa

Ideas fáciles y elegantes para presentar tus vasitos como un profesional.



B4

Conservación y Presentación

Cómo conservar, armar con anticipación y transportar tus postres.



Cada Vasito
cuenta una Historia



Sorprendé, disfrutá y compartí
el placer de lo casero.



Disfrutá cada receta, experimentá,
creá tus propias combinaciones
y convertí cada momento en algo especial.

by JB



© 2026 JB Ediciones Digitales – Todos los derechos reservados.
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL – COPIA OFICIAL.



Panna Cotta

con Salsa de Frutos Rojos

Un postre elegante, cremoso y ligero que se derrite en la boca, acompañado de una salsa de frutos rojos llena de frescura y sabor.



PORCIONES

4 a 6 vasitos



TIEMPO TOTAL

40 min
+ 3 hs de frío



HELADERA

mínimo 3 hs



DIFICULTAD

Media



TIP JB: Usá leche de coco bien fría para lograr una panna cotta más firme y cremosa.

La salsa de frutos rojos la podés preparar con frutas frescas o congeladas.



INGREDIENTES

Para la panna cotta:

- 400 ml de leche de coco (lata entera)
- 200 ml de leche vegetal (almendras, avena o soja)
- 60 g de azúcar de coco o mascabo
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- 2 cucharaditas de agar-agar en polvo (o 4 hojas de gelatina sin sabor)

Para la salsa de frutos rojos:

- 250 g de frutos rojos mixtos (frescos o congelados)
- 2 cucharadas de azúcar de coco (o al gusto)
- 1 cucharadita de jugo de limón

Para decorar:

- Frutos rojos frescos y hojas de menta

PREPARACIÓN

- 1 Para la panna cotta: en una olla, mezclá la leche de coco, la leche vegetal y el azúcar. Llevá a fuego medio.
- 2 Cuando esté caliente (sin hervir), agregá el agar-agar (o la gelatina hidratada y escurrida). Mezclá bien y cociná por 2 minutos, revolviendo constantemente.
- 3 Retirá del fuego y agregá la esencia de vainilla.
- 4 Distribuí la mezcla en los vasitos y dejá entibiar.
- 5 Llevá a la heladera por al menos 3 horas o hasta que esté firme.
- 6 Para la salsa: en una olla pequeña, colocá los frutos rojos, el azúcar y el jugo de limón.
- 7 Cociná a fuego medio por 8-10 minutos, revolviendo ocasionalmente, hasta que los frutos se deshagan y la salsa espese ligeramente.
- 8 Dejá enfriar completamente.
- 9 Al momento de servir, colocá una capa generosa de salsa de frutos rojos sobre cada panna cotta y decorá con frutos rojos frescos y hojas de menta.

♥ SUGERENCIAS PARA ACOMPAÑAR

- Ideal con un café espresso o un té de frutos rojos.
- Podés agregar un toque de ralladura de limón a la salsa para más aroma.
- Perfecto para eventos o cenas especiales.

BENEFICIOS PRINCIPALES

- Los frutos rojos aportan antioxidantes, vitamina C y fibra.
- La leche de coco aporta grasas saludables que favorecen la saciedad.
- Un postre liviano, delicioso y 100% vegetal.

TIP EXTRA

Si usás agar-agar, recordá que es más potente que la gelatina: con la cantidad indicada la textura queda perfecta.



Pequeños postres,
GRANDES MOMENTOS

by JB

BONUS EXCLUSIVOS

Postres en
Vasitos
BY JB

PEQUEÑOS POSTRES,
Grandes Momentos

Descubrí técnicas, ideas y secretos para que
tus postres en vasitos siempre queden perfectos
y sorprendas a todos.



B1



TÉCNICAS PARA POSTRES EN VASITOS

Trucos y secretos para que
tus postres salgan siempre perfectos.

B2



BASES Y CREMAS IMPRESCINDIBLES

Recetas básicas que podés usar
en infinidad de combinaciones.

B3



DECORACIÓN CREATIVA

Ideas fáciles y elegantes para
presentar tus vasitos como
un profesional.

B4



CONSERVACIÓN Y PRESENTACIÓN

Cómo conservar, armar con anticipación
y transportar tus postres.

La magia está en los detalles

TRUCOS, IDEAS Y SECRETOS
PARA VASITOS PERFECTOS



Postres en Vasitos

BY JB



RECETAS EXTRAS

5 RECETAS EXTRAS PARA SEGUIR DISFRUTANDO

Más sabor, más ideas, más momentos para compartir.

E1

VASITOS DE
NUTELLA
Y BANANA



E2

CHEESECAKE
DE LIMA
Y MENTA



E3

COPITA DE
CHOCOLATE
Y CEREZAS



E4

VASITOS DE
MANZANA
CARAMELIZADA



E5

MOUSSE DE
VAINILLA Y
FRUTAS
TROPICALES



Pequeños postres, grandes momentos



© 2026 JB EDICIONES DIGITALES - Todos los derechos reservados.
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL - COPIA OFICIAL.



Postres en Vasitos

BY JB

¡Gracias!

POR CONFIAR EN ESTE E-BOOK

Gracias por elegir este e-book y permitirme ser parte de tu cocina y de tus momentos especiales. Cada receta fue creada con mucho amor para que disfrutes, compartas y te inspires.



Mi mayor deseo es que estas recetas te acompañen en muchos momentos dulces e inolvidables.



¡TE ACOMPAÑO SIEMPRE!



Comparte tus creaciones



Etiquétame en tus fotos



Deja tu opinión y reseña



Recomienda este e-book

Tu apoyo hace que este proyecto siga creciendo y me motiva a crear más recetas para vos.

¡Gracias por ser parte de esta comunidad!



¡A cocinar, disfrutar y compartir!



Con cariño, 



Postres en Vasitos

BY JB

Pequeños
postres,
grandes
momentos



Este e-book está lleno de **ideas dulces**, fáciles y creativas para preparar postres en vasitos que **enamoran** a primera vista y conquistan al primer bocado.

30 recetas increíbles
para disfrutar en
cada cucharada.



Fáciles ♥

Rápidos ♥

Irresistibles ♥

- ✓ Recetas prácticas y **deliciosas** con ingredientes simples.
- ✓ Ideales para **cualquier ocasión**: reuniones, cumpleaños, meriendas o para darte un gusto.
- ✓ Presentaciones que **inspiran** y sorprenden.
- ✓ **Tips** y variaciones para que puedas crear a tu estilo.



Cociná, disfrutá y compartí momentos
llenos de dulzura.



© 2026 JB EDICIONES DIGITALES
Todos los derechos reservados.
Este material está protegido por la ley.
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL
- COPIA OFICIAL -

