

SUSHI DULCE

BY JB

POSTRES CREATIVOS • FRUTAS • CHOCOLATE • OREO • NUTELLA
CHEESECAKE • DULCE DE LECHE

y mucho más

25

RECETAS
+ 10 RECETAS
EXTRAS

EDICIÓN
PREMIUM

★★★★★

2026



FOTOGRAFÍAS
PROFESIONALES



PASO A PASO
DETALLADO



BONUS
EXCLUSIVOS

EDICIÓN
PREMIUM
FULL COLOR

★★★★★

JB

EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN

ÍNDICE PRINCIPAL



25 RECETAS EXCLUSIVAS

25 RECETAS

- 01 Sushi de Frutillas y Chocolate♥
- 02 Sushi Oreo♥
- 03 Sushi Kinder♥
- 04 Sushi Nutella♥
- 05 Sushi Cheesecake♥
- 06 Sushi Dulce de Leche♥
- 07 Sushi Maracuyá♥
- 08 Sushi Limón♥
- 09 Sushi Tiramisú♥
- 10 Sushi Ferrero♥
- 11 Sushi Coco♥
- 12 Sushi Banana Split♥
- 13 Sushi Frutos Rojos♥
- 14 Sushi Brownie♥
- 15 Sushi Manzana Canela♥
- 16 Sushi Pistacho♥
- 17 Sushi Mousse de Chocolate♥
- 18 Sushi Chocotorta♥
- 19 Sushi Lemon Pie♥
- 20 Sushi Selva Negra♥
- 21 Sushi Caramelo♥
- 22 Sushi Café♥
- 23 Sushi Arcoíris♥
- 24 Sushi Tropical♥
- 25 Sushi Premium JB♥



SUSHI
DULCE

— BY JB —

EDICIÓN
PREMIUM
2026



CREA, DISFRUTA
Y COMPARTE
*momentos
dulces*



FOTOGRAFÍAS
PROFESIONALES



PASO A PASO
DETALLADO



TIEMPOS DE
PREPARACIÓN



CONSEJOS
JB



JB EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN

ÍNDICE RECETAS

EXTRAS



EDICIÓN
PREMIUM
2026
★★★★★

- 01 Sushi Red Velvet ♥
- 02 Sushi Cookies & Cream ♥
- 03 Sushi Menta Chocolate ♥
- 04 Sushi Frambuesa ♥
- 05 Sushi Naranja ♥
- 06 Sushi Tres Chocolates ♥
- 07 Sushi Pistacho Premium ♥
- 08 Sushi Banana Caramelizada ♥
- 09 Sushi Chocolate Blanco ♥
- 10 Sushi Deluxe JB ♥

*Más recetas,
más momentos dulces* ♥



FOTOGRAFÍAS
PROFESIONALES

Imágenes que inspiran



PASO A PASO
DETALLADO

Explicaciones claras
y fáciles de seguir



TIEMPOS DE
PREPARACIÓN

Para que organices
tu tiempo



CONSEJOS JB

Tips y secretos para
resultados perfectos



JB EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN

ÍNDICE BONUS

Exclusivos


**SUSHI
DULCE**
— BY JB —

EDICIÓN
PREMIUM
2026
★★★★★



BONUS 1

Cómo cocinar el arroz perfecto para Sushi Dulce.



BONUS 2

Cómo colorear el arroz naturalmente.



BONUS 3

Frutas recomendadas.



BONUS 4

Rellenos más utilizados.



BONUS 5

Coberturas profesionales.



BONUS 6

Salsas dulces.



BONUS 7

Cómo conservar el Sushi Dulce.



BONUS 8

Presentaciones Premium.



BONUS 9

Errores más comunes.



BONUS 10

Guía de costos y precios para vender.



*Más conocimientos,
mejores creaciones*



**FOTOGRAFÍAS
PROFESIONALES**

Imágenes que inspiran



**PASO A PASO
DETALLADO**

Explicaciones claras
y fáciles de seguir



**TIEMPOS DE
PREPARACIÓN**

Para que organices
tu tiempo



CONSEJOS JB

Tips y secretos para
resultados perfectos



JB EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



SUSHI DE FRUTILLAS Y CHOCOLATE



Una combinación perfecta de arroz dulce, crema y frutillas frescas, cubierta con chocolate.



TIEMPO DE PREPARACIÓN
40 min



PORCIONES
8 piezas



DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz para sushi
- 1 1/4 tazas de agua
- 1/4 taza de azúcar
- 1/4 taza de leche condensada
- 1 cdita. de esencia de vainilla
- Colorante alimentario rosado (opcional)
- 8 frutillas grandes y firmes
- 100 g de queso crema
- 2 cdas. de azúcar impalpable
- 100 g de chocolate semiamargo
- 1 cdita. de aceite de coco (opcional)
- Coco rallado o chispas de chocolate (opcional)

PREPARACIÓN PASO A PASO



1 Cocinó el arroz: enjuagó hasta que el agua salga clara. Cocinó con el agua a fuego medio hasta que se absorba por completo.



2 Mezcló el arroz caliente con el azúcar, leche condensada, esencia de vainilla y colorante si usás. Dejó enfriar.



3 Colocó el arroz sobre el alga nori extendida, presionando suavemente para que quede pareja.



4 Untó el queso crema, espolvoreó con azúcar impalpable y colocó la frutilla entera en el centro.



5 Enrolló con ayuda de una esterilla, presionando bien para formar un rollo firme.



6 Derretió el chocolate con el aceite de coco. Decoró los rolls con hilos de chocolate.



7 Cortó en 8 piezas, decoró con chispas de chocolate o coco rallado si deseás. ¡Listo para disfrutar!



CONSEJO JB

Usá frutillas bien firmes para que no suelten líquido. Podés enfriar los rolls 15 minutos antes de cortar para que queden más firmes y prolijos.



SUSHI
DULCE
— BY JB —



EDICIÓN
PREMIUM
2026





SUSHI ARCOÍRIS



Colorido, alegre y delicioso.
Frutas frescas, crema y un toque de dulce se combinan en un sushi dulce que es puro arte y sabor.



TIEMPO DE PREPARACIÓN
45 min



PORCIONES
8 piezas



DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz para sushi
- 1 1/4 tazas de agua
- 1/4 taza de azúcar
- 1/4 taza de leche condensada
- 1 cdta. de esencia de vainilla
- 150 g de queso crema
- 1/2 taza de crema de leche
- 1/4 taza de dulce de leche repostero
- Frutillas en láminas
- Kiwi en láminas
- Mango en láminas
- Coco rallado para decorar

PREPARACIÓN PASO A PASO



Cocinó el arroz: enjuagó hasta que el agua salga clara. Cocinó con el agua a fuego medio hasta que se absorba.



Mezcló el arroz caliente con el azúcar, leche condensada y esencia de vainilla y dejó enfriar.



Colocó el arroz sobre la alga nori extendida, presionando suavemente para que quede pareja.



Untó el queso crema y la crema de leche. Agregó una línea de dulce de leche y tiras de frutas.



Enrolló con ayuda de una esterilla, presionando bien para formar un rollo firme.



Cubrió el rollo con láminas de frutas de colores.



Cortó en 8 piezas con un cuchillo afilado y húmedo. Decoró con coco rallado. ¡Listo para disfrutar!



CONSEJO JB

Usó frutas firmes y frescas para que mantengan su forma y color.



FOTOGRAFÍAS PROFESIONALES
RECETAS PROBADAS Y APROBADAS



SUSHI DULCE

— BY JB —



EDICIÓN
PREMIUM
2026



RECETAS EXTRAS

*Más sabor,
más momentos dulces*

10 RECETAS EXCLUSIVAS



FOTOGRAFÍAS
PROFESIONALES



PASO A PASO
DETALLADO



TIEMPOS DE
PREPARACIÓN



CONSEJOS JB
TIPS Y SECRETOS



SUSHI
DULCE

— BY JB —



EDICIÓN
PREMIUM
2026



JB EDICIONES DIGITALES
RECETAS QUE INSPIRAN



SUSHI PISTACHO PREMIUM



Un sushi dulce y elegante que combina la suavidad del pistacho con frambuesas frescas y un toque de chocolate blanco. ¡Irresistible, delicado y lleno de color!



TIEMPO DE
PREPARACIÓN
45 min



PORCIONES
8 piezas



DIFICULTAD
Media

INGREDIENTES

- 1 taza de arroz para sushi
- 1 1/4 tazas de agua
- 1/4 taza de azúcar
- 1/4 taza de vinagre de arroz
- 1/2 taza de pistachos sin sal
- 100 g de queso crema
- 1/4 taza de crema de leche
- 80 g de chocolate blanco
- 2 cdas. de azúcar impalpable
- 8 frambuesas frescas
- Colorante verde en gel (opcional)
- Hojas de menta para decorar

PREPARACIÓN PASO A PASO



1 Cocinó el arroz: enjuagó hasta que el agua salga clara. Cocinó con el agua y, al final, mezcló con azúcar y vinagre. Dejó enfriar.



2 Derritió el chocolate blanco y mezcló con el queso crema y la crema de leche. Agregó colorante verde si deseó y mezcló.



3 Extendió el arroz sobre el alga nori, dejando un borde libre en la parte superior.



4 Extendió una capa de crema de pistacho sobre el arroz.



5 Colocó las frambuesas en el centro del rollo.



6 Enrolló con ayuda de una esterilla, presionando bien para formar un rollo firme.



7 Cortó en 8 piezas con un cuchillo afilado y húmedo.



8 Decora con pistachos picados, un toque de chocolate blanco y frambuesas.



CONSEJO JB

Usá pistachos naturales para un sabor más intenso y un color verde vibrante.



FOTOGRAFÍAS PROFESIONALES
RECETAS PROBADAS Y APROBADAS

SUSHI
DULCE
— BY JB —



EDICIÓN
PREMIUM
2026



BONUS

Exclusivos

CONSEJOS, TÉCNICAS Y SECRETOS
PARA LLEVAR TUS SUSHI DULCES
AL SIGUIENTE NIVEL



BONUS 1
Cómo cocinar el arroz perfecto
para Sushi Dulce.



BONUS 2
Cómo colorear el arroz
naturalmente.



BONUS 3
Frutas recomendadas.



BONUS 4
Rellenos más utilizados.



BONUS 5
Coberturas profesionales.



BONUS 6
Salsas dulces.



BONUS 7
Cómo conservar el Sushi Dulce.



BONUS 8
Presentaciones Premium.



BONUS 9
Errores más comunes.



BONUS 10
Guía de costos y precios
para vender.



FOTOGRAFÍAS
PROFESIONALES

Imágenes que inspiran



PASO A PASO
DETALLADO

Explicaciones claras
y fáciles de seguir



TIEMPOS DE
PREPARACIÓN

Para que organices
tu tiempo



CONSEJOS JB

Tips y secretos para
resultados perfectos