

**“Las recetas de la felicidad”**



**Octubre 2010**

**leche, cacao, avellanas y azúcar... NOCILLA.**  
**Es inconfundible. Es única. Protagonista**  
**de un delicioso recetario que reúne treinta**  
**dulces creaciones inéditas aderezadas**  
**con ilustraciones que nos invitan a soñar y**  
**ser felices. Para disfrutar en cualquier**  
**momento del día de una experiencia**  
**gastronómica única...**

**¿Por cuál quieres empezar?**

# La inspiración





NOCILLA es una marca que, desde su creación, ha logrado ser la merienda favorita de los niños y de los no tan niños... Gracias a su personalidad afectiva y alegre ha entrado en los corazones de millones de hogares españoles.

El propósito de NOCILLA ha sido y sigue siendo llenar de felicidad los momentos cotidianos de la vida de las personas. Un desayuno, un almuerzo, una merienda... Su éxito y aceptación queda reflejado en la variedad de ediciones, pensadas en cada ocasión para que el consumidor disfrute de NOCILLA en función de sus gustos y preferencias.

NOCILLA tiene un fuerte posicionamiento centrado en la calidad. Su fórmula es secreta y no contiene gluten, ni conservantes, ni colorantes. El resultado es un producto que, con más de 40 años de historia, ha sabido adaptarse a los nuevos tiempos siendo todavía un producto novedoso que no pasa de moda.

NOCILLA es única.



# Los intérpretes

## Oriol Balaguer



Inventor de nuevos placeres dulces, Oriol Balaguer se declara pastelero y chocolatero de profesión y, sobre todo, de corazón. Es reconocido a nivel mundial como uno de los mejores cocineros dulces del mundo por el equilibrio gustativo perfecto de sus creaciones y las depuradas técnicas artesanales que emplea. Con sólo 21 años fue distinguido como Mejor Maestro Pastelero Artesano Español, y poco después ganó el Premio al Mejor Postre del Mundo con *Las siete texturas de chocolate*.

Innovador y rompedor en cuanto al concepto tradicional de pastelería, Oriol Balaguer valora por encima de todo el trabajo en equipo. Es su filosofía de vida y así lo demuestra en todos sus proyectos. De la mano de NOCILLA, rescata de su memoria los recuerdos más dulces de su infancia, que interpreta y convierte en inéditas recetas.





## Catalina Estrada



Ilustradora, diseñadora y artista colombiana afincada desde 1999 en Barcelona. El universo de Catalina Estrada nos traslada a un mundo de fantasía donde fauna y flora conviven en armonía. Su obra representa un paraíso colorista que derrocha creatividad y talento. Sus raíces latinoamericanas están muy presentes a través de guiños folclóricos que dotan sus ilustraciones de una identidad propia inconfundible.

Su amor por la naturaleza está presente en todas sus ilustraciones. Es el único discurso al que se rinde sin condiciones. La fuerte personalidad de los trabajos de Catalina Estrada ha cautivado al mundo entero, siendo sus diseños protagonistas de campañas de publicidad o desfiles de moda, entre muchos otros. Inspirada por NOCILLA, inventa un paisaje idílico que aporta el toque mágico a este delicioso recetario.





# El recetario





**Más que recetas, momentos.** Un desayuno, una merienda, un postre... Recetas que rescatan "lo maravilloso de lo cotidiano".

Ingredientes básicos, instrumentos esenciales y, sobre todo, creatividad. El resultado: 30 recetas e ilustraciones inéditas, creadas especialmente para este recetario por dos artistas, el cocinero dulce y pastelero Oriol Balaguer y la ilustradora Catalina Estrada.

**Una pequeña joya gastronómica.** Repleta de detalles, representa la máxima expresión de la cocina elaborada con NOCILLA hasta hoy.

Por la calidad de sus contenidos, LAS RECETAS DE LA FELICIDAD consigue no sólo despertar el interés de un amplio público amante de la gastronomía dulce en general, y de NOCILLA en particular, sino que, a su vez, es una referencia obligada para los profesionales del sector.





# Máxima expresión creativa

\*\*  
dificultad

90'

tiempo elaboración

Ingredientes  
(para 6 piezas)

- 500 grs. de manzana  
pelada  
- 150 grs. de azúcar  
- 1 rama de vainilla

**Crema de nocilla**

- 100 ml. de nata  
- 100 ml. de leche  
- 4 yemas de huevo  
- 50 grs. de Nocilla  
Original  
- 100 grs. de chocolate  
negro 70% cacao  
- 1 rama de vainilla

**Salsa de Nocilla**

- 100 grs. de  
Nocilla Original  
- 75 ml. de leche

**Necesitarás**

- Cazo  
- Cuchara

variedad  
recomendada



12

## Tarta de manzana con crema de Nocilla

Momento del día recomendado: postre



Sugerencia  
del Chef  
Para presentar,  
decoramos el  
plato con salsa  
de fambesca.

### Paso a paso

1) Para la tarta de manzana, caramelizamos el azúcar en una sartén fundiéndolo hasta que adquiera color caramelo. Lo vertemos en el molde de alfileres. Encima colocamos la vainilla partida por la mitad y la manzana cortada a gajos. Cocemos en el horno durante 35 minutos a 180° C. Cuando se haya enfriado, desmoldamos la tarta, espolvoreamos azúcar por encima y caramelizamos la superficie quemando el azúcar con una pala de quemar.

2) Para el cremoso de Nocilla, hervimos la nata y la leche. Añadimos las yemas de huevo, la Nocilla Original y el chocolate. Batimos todo hasta que quede una mezcla homogénea. Reservamos en la nevera durante 12 horas.

3) En el centro de un plato colocamos la tarta de manzana y finalizamos con una quenelle de cremoso de Nocilla. Para formar la quenelle, formamos una bola en forma almendra con la ayuda de dos cucharas.



nocilla

nocilla



12

## Trufas Heladas de Nocilla

Momento del día recomendado: **postre**

### Sugerencia del Chef

Presentamos en una bandeja grande sin decoración.



### Paso a paso

- 1) En un cazo, hervimos la nata con la glucosa.
- 2) En un bol, mezclamos el chocolate troceado con la Nocilla.
- 3) Juntamos las dos mezclas y batimos.
- 4) Vertemos la masa obtenida en un molde rectangular. Alisamos con una paleta y dejamos reposar a temperatura ambiente durante 24 horas.
- 5) Cortamos las trufas en cuadrados de 2x2 cms y espolvoreamos sobre ellas el cacao en polvo.
- 6) Conservamos en el congelador.

\*\*\*\*

*difficultad*

60'

*tiempo elaboración*

### Ingredientes

*(para 20 piezas)*

#### Trufas

- 100 grs. de nata líquida
- 30 grs. de glucosa
- 40 grs. de chocolate 70%
- 60 grs. de Nocilla Original

#### Extras

- Cacao en polvo

#### Necesitamos

- Cazo
- Bol
- Batidora
- Molde rectangular
- Paleta alisadora
- Cuchillo

variedad recomendada



**nocilla**

# Ediciones anteriores



## **PASIÓN POR LA AUTÉNTICA NOCILLA (2006)**

Recetas elaboradas por la Escuela de Hostelería Hofman.

Mey Hofman y su equipo fueron los primeros en demostrar que NOCILLA ¡no sólo se come con pan! proponiendo un universo de sugerentes propuestas gastronómicas elaboradas a partir de la crema de cacao.







### **MOMENTOS ÚNICOS (2008)**

Recetas elaboradas por Fabián Martín.

La creatividad de quien está considerado el mejor pizzero aplicada a la versatilidad de NOCILLA dio como resultado nuevas formas de disfrutar de NOCILLA en la cocina y en la mesa, jugando con presentaciones originales y divertidas, pero siempre sencillas de preparar.



# Contacto

Ana Sainz de la Maza: [ana@agendascomunes.com](mailto:ana@agendascomunes.com)  
Alejandra Gómez: [alejandra@agendascomunes.com](mailto:alejandra@agendascomunes.com)

[www.agendascomunes.com](http://www.agendascomunes.com)

Tel. 93 372 80 20



