

# RECE- TARIO 2026

UTILIZANDO  
SABORES FUNCIONALES

*Sweet*  
**BR WNS**



 EDLONG®

# Más Allá del Dulce

Sweet  
**BROWNS**

## Recetas para la Próxima Generación de Indulgencia Funcional en Perfiles Sweet Brown

 EDLONG®

El valor de “darse un gustito” nunca ha sido tan importante como lo es ahora, pero...

¿Por qué?

Empecemos por el hecho de que el 62% de las personas considera que los gustitos o pequeños snacks son cruciales para el autocuidado,<sup>1</sup> y casi 3 de cada 4 personas llegan incluso a decir que son importantes para su calidad de vida.

Pero hoy, la manera de entender “darse un gustito” ha ido más allá de lo dulce; se trata de **redefinir la indulgencia**.

Los consumidores no solo quieren más, lo quieren todo.

<sup>1</sup>Circana

Experiencias sensoriales inmersivas y en capas, sabores globales emocionantes, nostalgia llevada al siguiente nivel y opciones más saludables con mejor sabor ya no son solo tendencias: son lo que las y los consumidores esperan.

Nada responde mejor a este momento que la riqueza, indulgencia y comodidad de los perfiles Sweet Brown. Sin embargo, cumplir con estas expectativas en evolución exige más que solo perfiles de sabores.

Desde postres dulces tradicionales y bebidas veraniegas, hasta ensaladas swicy y postres enriquecidos con proteína, estas recetas muestran cómo los **Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong** pueden ayudarte a liderar esta nueva generación de indulgencia.

# ESTADOS UNIDOS Y CANADÁ



¿Te encuentras en estos países? **Click** o escanea aquí para solicitar una experiencia de degustación de estas demostraciones con un experto local de Edlong.



La parte más difícil de satisfacer las necesidades de los consumidores de hoy no son solamente las tendencias, sino también el **"y qué más"**.

Puedes crear un producto que sea:

¿Reconfortante **y** emocionante?

¿Conveniente e inmersivo? ¿Novedoso

**y** nostálgico? ¿Nutritivo **y** delicioso?

Estas recetas destacan cómo los Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong te permiten decir que sí a todo lo anterior, **y dar aún más.**

UTILIZANDO  
SABORES  
FUNCIONALES **Sweet  
BROWNS**



# Snack de Arroz Crujiente Sabor Mocha

Sweet  
**BR** WNS

EDLONG®

Ya sea hecho desde cero en la cocina, recién salido de la panadería local o en versión snack del supermercado, este dulce crujiente, pegajoso y crocante de arroz es la definición misma de la nostalgia.

Llevamos este favorito de la infancia a un nivel completamente nuevo, con malvaviscos sabor mocha que aportan un giro premium, elevando este clásico de un snack cotidiano a algo realmente especial.

## Ingredientes:

- 320g Malvaviscos Edlong Sabor Mocha  
*Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:*  
**Natural Medium Roast Coffee Flavor**  
**Natural Black Cocoa Flavor**
- 150g Cereal de Arroz Inflado Crujiente
- 42g Mantequilla sin Sal

## Receta:

1. Prepara un molde de 30" x 20" x 5" cm aproximadamente y cúbrelo con spray antiadherente o una ligera capa de mantequilla.
2. Coloca los malvaviscos y la mantequilla en un recipiente apto para microondas y calienta durante 30 a 45 segundos, o hasta que la mantequilla se haya derretido y los malvaviscos comiencen a fundirse.
3. Mezcla suavemente los malvaviscos y la mantequilla con una cuchara o espátula resistente al calor hasta integrar por completo.
4. Agrega el cereal a la mezcla y revuelve hasta que quede bien cubierto.
5. Transfiere la mezcla al molde preparado y presiónala hasta nivelarla de manera uniforme.
6. Deja enfriar y luego corta en cuadros de 2 a 3 cm.



📍 **ESTADOS UNIDOS  
Y CANADÁ**

ESTADOS UNIDOS  
Y CANADÁ 



# Trail Mix de Toffee con Mantequilla Dorada

Ya sea que estés de excursión, llevando a los niños en el auto o tomando ese descanso para un snack que tanto necesitas, este Trail Mix de Toffee con Mantequilla Dorada ofrece una indulgencia práctica, crujiente, clásica y en tendencia, además de energía para llevar.

Destacando la funcionalidad y flexibilidad de los perfiles Sweet Brown de Edlong para una amplia variedad de aplicaciones de snacks más saludables, esta receta llena de sabor es una que no querrás dejar en casa.

## Ingredientes:

- 28g Mini Pretzels sin Sal
  - 26g Cereal de Arroz
  - 18g Almendras Ligeramente Saladas
  - 10g Aceite Vegetal
  - 8g Cereal Crujiente de Puff de Maiz
  - 10g Sazonador de Toffee con Mantequilla Dorada
- Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**
- Natural Toffee Flavor**
  - Natural Brown Butter WONF Flavor**
  - Natural Sweet Spot Flavor**

## Receta:

1. En un tazón pequeño, agrega el aceite y el sazónador, y mezcla hasta integrar bien.
2. En un recipiente aparte, agrega los mini pretzels, el cereal de arroz, las almendras y el cereal crujiente de puff de maíz.
3. Vierte lentamente la mezcla de aceite y sazónador sobre el trail mix mientras revuelves.
4. Continúa mezclando hasta que el trail mix quede bien cubierto con la mezcla de sazónador.

# Cóctel de Soda Cremosa de Vainilla y Lavanda\*

Sweet  
BROWNS

EDLONG®

Disfruta el dulce sabor del verano en un vaso con esta sofisticada versión de la **tendencia viral de las dirty sodas**.

Perfecto para saborearlo en un patio soleado o en una parrillada en el jardín, este cóctel de soda cremosa de vainilla y lavanda con limonada es cremoso, afrutado y realzado con notas botánicas, dando como resultado una bebida tan refrescante como indulgente.

## Ingredientes:

- 150ml Soda Cremosa de Vainilla y Lavanda de Edlong

**Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**

**Natural Lavender Vanilla Flavor**

- 60ml Limonada
- 30ml Vodka (opcional/no incluido)\*
- Hielo

## Receta:

1. Llena un vaso con hielo triturado.
2. Vierte el vodka (opcional) y la limonada sobre el hielo.
3. Completa con la soda cremosa de vainilla y lavanda y decora con una cáscara en espiral de limón.

\*Este demo no contiene alcohol, el alcohol es un ingrediente opcional que no lo provee Edlong.



ESTADOS UNIDOS  
Y CANADÁ

# MÉXICO



 EDLONG®

Todos los mercados enfrentan desafíos únicos en el desarrollo de productos, y México no es la excepción.

Ya sea ofrecer sabores tradicionales auténticos que ayuden a controlar costos, o desarrollar postres análogos y snacks dulces que cumplan con las regulaciones sin sacrificar la indulgencia ni el sabor, estas deliciosas recetas demuestran el poder y la versatilidad de los Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong para superar obstáculos, exceder expectativas e incluso eliminar algunos sellos.



¿Estás en México y quieres probar las tres recetas? **Click** o escanea aquí para solicitar una degustación con un experto de Edlong.

UTILIZANDO  
SABORES  
FUNCIONALES **Sweet  
BROWNS**



MÉXICO 📍

# Pudín de Avellana Análogo

*Este cremoso postre tipo natilla demuestra a la perfección el poder de nuestros Sabores Funcionales Sweet Brown, que ofrecen un sabor rico e indulgente, sin importar las restricciones.*

*Con un emocionante perfil clásico y de temporada, como la Avellana Tostada, este postre indulgente para todas las edades hace que cualquier momento sea el momento ideal para un dulce capricho. ¡Y LIBRE DE LÁCTEOS!*

## Ingredientes:

- 7g Almidón
- 3g Aceite de Coco
- 13g Azúcar
- 78ml Leche sin Lactosa

- Sal (una pizca)
- Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**  
**Natural Roasted Hazelnut Flavor**

## Receta:

1. Combina todos los ingredientes en un tazón mediano.
2. Con un batidor o una batidora de mano (a velocidad baja), mezcla continuamente hasta que todos los ingredientes estén completamente integrados y la textura de la mezcla sea suave y uniforme.

# Galletas Estilo Pastiseta de Coco

Sweet  
**BR**WNS

EDLONG®

*Ligeramente crujientes por fuera y suaves, mantequillosas y que se deshacen en la boca desde el primer bocado, estas galletas estilo pastiseta son tan buenas, que pueden compararse con las que hacía tu abuelita.*

*La indulgencia y riqueza constantes de un auténtico y funcional perfil de coco, con un toque tropical, permiten elaborar tanto versiones tradicionales como versiones vegetales de estas galletas increíblemente deliciosas.*

## Ingredientes:

- 95g Harina de Trigo
- 35g Azúcar
- 6g Azúcar Morena
- 40g Mantequilla o Manteca Vegetal
- 2x Huevos
- 6g Leche en Polvo Descremada

- 5g Suero de Leche en Polvo o Buttermilk en Polvo
  - 3g Jarabe de Glucosa
  - 2.5ml Agua
  - 1g Polvo para Hornear
- Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**  
**Natural Coconut Type Flavor**

## Receta:

1. Precalienta el horno a 180 °C.
2. En un tazón mediano, agrega la grasa (manteca vegetal o mantequilla), el azúcar morena y el jarabe de glucosa; mezcla hasta obtener una consistencia cremosa y suave.
3. Pasa la mezcla a una batidora de pedestal y bate a velocidad media-baja durante 5 minutos, hasta que esté bien integrada.
4. Con la batidora a velocidad baja, tamiza los ingredientes secos (harina, leche en polvo, suero de leche o buttermilk en polvo, sal y polvo para hornear) y sigue mezclando hasta formar una masa bien integrada.
5. Agrega los huevos y el Sabor Funcional Sweet Brown de Edlong, y mezcla hasta que se incorporen por completo.
6. Forma las galletas y colócalas en una bandeja para hornear forrada con papel pergamino.
7. Hornea en el horno precalentado durante 8 minutos.
8. Retira del horno y deja enfriar.



📍 **MÉXICO**

MÉXICO 📍

# Palomitas Acarameladas Sweet Brown

*Estas palomitas dulce de caramelo demuestra la versatilidad de los Sabores Funcionales Sweet Browns de Edlong en aplicaciones de sazonadores para botanas/snacks, convirtiendo estas palomitas en un antojo irresistible que no podrás dejar de comer.*

## Ingredientes:

- 16g Granos de Palomitas
- 4g Aceite Neutro
- 20g Agua
- 3g Leche en Polvo Descremada
- 1g Sal

- 20g Jarabe de Agave
- 23g Azúcar Morena
- 23g Azúcar

**Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**  
**Natural Caramel Flavor**

## Receta:

1. Revienta los granos de maíz en una máquina de aire caliente o en la estufa, en una sartén ligeramente engrasada, hasta que estén completamente reventados. Retira los granos que no se hayan reventado y reserva las palomitas.
2. En una cacerola pequeña, combina el agua, el azúcar, el azúcar morena, el jarabe de agave y la grasa, y revuelve continuamente a fuego medio hasta que los azúcares se disuelvan.
3. Continúa cocinando y revolviendo la mezcla hasta que alcance un color dorado a caramelo y una consistencia suave. Para evitar que se queme, mezcla de manera uniforme y ajusta la temperatura según sea necesario.
4. Retira la cacerola del fuego y agrega la sal, el Sabor Sweet Brown Funcional de Edlong y una pizca de bicarbonato de sodio (si se requiere aireación).
5. En un tazón grande, vierte la mezcla caliente de caramelo sobre las palomitas preparadas, mezclando bien hasta que todas queden cubiertas de manera uniforme.
6. Extiende las palomitas recubiertas de forma uniforme sobre bandejas para hornear forradas con papel pergamino y hornea en el horno precalentado durante 8 a 15 minutos, revolviendo periódicamente.
7. Retira del horno y deja enfriar por completo.
8. Una vez frías, separa los grupos grandes de palomitas.

 EDLONG®

Sweet  
BR WNS

# EUROPA



¿Estás en Europa? **Click** o escanea aquí para experimentar el sabor de cada una de estas demostraciones con un experto de Edlong en tu región.



Decir que estas recetas con Sabores Funcionales Sweet Brown lo tienen todo quizá sea una exageración... **pero** sí lo tienen todo.

¿Indulgencias más saludables tan buenas que parecen una comida "permitida"?

Listo ✓

¿Salsas swicy que ponen en evidencia la versatilidad de los perfiles sweet brown más allá de los snacks dulces y los postres?

Listo ✓

¿Tendencias virales de sabor combinadas con clásicos reconfortantes, que además mantienen los costos estables?

Listo ✓, Listo ✓, y Listo ✓

Mejor sabor en opciones mejores para sus salud (better for you), sabores en tendencia y tranquilidad? Sí, y definitivamente vas a querer probar estas recetas.

UTILIZANDO  
SABORES  
FUNCIONALES **Sweet  
BROWNS**



# Batido de Leche de Toffee de Mantequilla con cobertura de Crema de Vainilla

Sweet  
**BR** WNS

EDLONG®

Con 25g de proteína, este postre decadente demuestra que lo saludable y lo indulgente no tienen por qué ser una elección de “uno u otro”, sino un “sí, y además”. Nuestro rico y nostálgico batido de toffee de mantequilla está coronado con una capa de cobertura de crema de vainilla tan deliciosamente láctea que ni siquiera creerás que es de origen vegetal.

## Ingredientes:

### BASE DEL BATIDO:

- 140g Leche de tu Elección
  - 50g Proteína en Polvo
- Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**
- Natural Toffee Type Flavour**
  - Natural Fresh Salted Butter Type Flavour**

### COBERTURA DE CREMA:

- 100g Crema para Batir Libre de Lácteos
  - 5g Azúcar Glass
- Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**
- Natural Butter Vanilla Type Flavour**
  - Natural Clotted Cream Type Flavour**
  - Natural Milk Type Flavour**

## Receta:

1. Combina 50 g de proteína en polvo con 140 g de leche en una licuadora y mezcla hasta obtener una textura suave.
2. Para la crema, agrega los sabores y la crema para batir en un tazón, y bate hasta obtener picos suaves.
3. Vierte el batido en un vaso alto y coloca la crema encima con una manga pastelera.

*\*Para una versión todavía más indulgente, añade un chorrito de salsa de toffee en los lados del vaso antes de verter el batido, y agrega un poco más sobre la crema al final.*



 **EUROPA**

EUROPA 



# Galleta Shortbread de Dubái

¿Qué obtienes cuando combinas una sensación viral internacional con un clásico del Reino Unido amado en todo el mundo?

Tu próxima obsesión. Un giro de pistache al shortbread tradicional, combinado con kataifi crujiente y una crema de chocolate tan rica que ni siquiera notarías que tiene contenido reducido de cacao. ¿En tendencia y con costos estabilizados? No hay nada más dulce que eso.

## Ingredientes:

### SHORTBREAD:

- 136g Harina
- 72g Manteca de Palma o Grasa Vegetal
- 43g Azúcar Caster Dorada
- 18g Agua
- 30g Pistachos Ligeramente Tostados y Picados
- 0.03g Colorante Natural (Caroteno)

**Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong**

**Utilizados:**

**Natural Pistachio Type Flavour**

### RELLENO REDUCIDO EN CACAO:

- 130g Manteca de Palma o Grasa Vegetal
- 36g Azúcar Glass
- 7g Jarabe de Glucosa
- 5g Leche
- 4.5g Cacao en Polvo
- 1.5g Fibra de Cacao PrimaFI
- 10g Pasta Kataifi

**Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:**

**Natural Butter Vanilla Type Flavour**

**Natural Milky Creamy Type Flavour**

**Natural Cocoa Type Flavour**

## Receta:

### SHORTBREAD:

1. Comienza agregando la grasa, el azúcar y el agua a un tazón, y mezcla hasta que estén bien integrados y con una textura esponjosa.
2. Incorpora suavemente el resto de los ingredientes y mezcla hasta integrar completamente.
3. Refrigerar la masa durante al menos 30 minutos en el refrigerador o congelador.
4. Precalienta el horno a 175 °C.
5. Extiende la masa al grosor deseado, dale forma de galletas y colócalas en una bandeja para hornear forrada.
6. Hornea a 175 °C durante 5 minutos y deja enfriar.

### RELLENO REDUCIDO EN CACAO:

7. Para hacer el relleno, agrega la leche y el jarabe de glucosa a una cacerola y calienta a fuego bajo.
8. Añade poco a poco el azúcar glass, revolviendo suavemente hasta que se incorpore. Una vez que el azúcar se haya disuelto por completo, retira del fuego.
9. En un recipiente aparte, agrega la grasa, la sal y los sabores, batiendo hasta combinar.
10. Después añade la mezcla caliente de azúcar, el cacao en polvo y la fibra.
11. Bate hasta obtener una mezcla ligera y esponjosa, e incorpora suavemente la pasta kataifi.
12. Una vez que el shortbread esté completamente frío, coloca el relleno en una manga pastelera y aplícalo sobre una galleta; luego coloca otra encima para formar un sándwich.
13. Espolvorea con azúcar glass

 EDLONG®

Sweet  
BROWNS

# Bowl de Granos con Calabaza

## Butternut Asada y Aderezo Hot Honey

Sweet  
BROWNS

EDLONG®

Los Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong no son solo para postres y snacks dulces. Prueba este cremoso y "swicy" aderezo de miel picante (hot honey), que transforma un delicioso bowl de calabaza butternut asada de un almuerzo abundante y saludable en una experiencia llena de sabor, deliciosamente saludable.

### Ingredientes:

#### ADEREZO HOT HONEY:

- 44g Aceite Vegetal
- 53.2g Agua
- 0.90g Almidón Modificado de Tapioca
- 0.40g Goma Xantana
- 0.20g Ácido Láctico (60%)
- 7.5g Vinagre de Sidra de Manzana
- 11.5g Jarabe de Glucosa
- 15g Azúcar
- 10.5g Salsa Sriracha
- 4.50g Mostaza Dijon
- 0.30g Ajo en Polvo
- 0.40g Jengibre Molida

Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong Utilizados:

Natural Honey Type Flavour

Natural Yoghurt Type Flavour

Natural Milk Type Flavour

#### BOWL DE GRANOS: Rinde 4 porciones con 150g del aderezo anterior.

- 1x Calabaza Butternut cortada en cubos (con cáscara)
- 120g Hojas Verdes (Kale, Espinaca, Arúgula)
- 150g Cebada Cocida o Freekeh
- 180g Lentejas Verdes Cocidas o Mezcla de Frijoles
- 70g Col Morada Rallada
- 50g Queso Feta Desmoronado
- 60g Semillas de Calabaza Tostadas
- 40g Semillas de Granada
- 2Tbsp Hojas de Cilantro Picadas

\*Sal & Pimienta al gusto

### Receta:

1. Precalienta el horno a 200 °C.
2. Lava y corta en cubos grandes la calabaza butternut, y colócala en una bandeja para hornear.
3. Rocía con aceite de oliva, sal y pimienta; mezcla hasta cubrir bien y hornea a 200°C durante aproximadamente 20 minutos. Cuando esté lista, retírala y deja enfriar.
4. Prepara el aderezo combinando todos los ingredientes en un tazón y, con una batidora de mano, mezcla hasta obtener una textura suave, cremosa y completamente emulsionada.
5. Arma el bowl colocando las hojas verdes lavadas en el fondo.
6. En un tazón aparte, mezcla la cebada o el freekeh e incorpora un poco del aderezo para dar más sabor. Ajusta la sazón al gusto y añade esta mezcla de granos sobre las hojas verdes.
7. Coloca encima la calabaza, la col morada rallada y el queso feta\*, y rocía con el resto del aderezo.
8. Finaliza con las semillas de calabaza, la granada y el cilantro.

\*Retira el queso feta para una receta completamente de origen vegetal.



EUROPA

The logo for Sweet BROWNS, featuring the word "Sweet" in red and "BROWNS" in brown, with a red circular icon containing a white swirl between the two words.

## Sabores Funcionales Sweet Brown:

*El Corazón de la Indulgencia*

The logo for EDLONG, featuring a red circular icon with a white swirl and the word "EDLONG" in black.

Estas recetas ilustran la versatilidad de aplicaciones, la amplia gama de soluciones y los perfiles de sabor personalizados que los Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong hacen posibles.

Sigamos descubriendo cómo los Sabores Funcionales Sweet Brown de Edlong y otras innovadoras Tecnologías de Sabor pueden ayudarte a mantenerte en tendencia y por delante de tu competencia.

Solicita una degustación demostrativa con un experto local de Edlong para comenzar a innovar.



# RECE- TARIO 2026

UTILIZANDO  
SABORES  
FUNCIONALES



EDLONG.COM



Escaneame!



## LOCACIONES:

### ESTADOS UNIDOS & CANADÁ SEDE

225 Scott Street  
Elk Grove Village, IL  
Ph +1 (847) 631-6700

### AMÉRICA LATINA

Terrakia Park, a Carr. Estatal 100  
El Colorado-Higuerillas Km. 3.6  
Int. 14 Ejido San Ildefonso,  
Municipio Colón Querétaro  
México CP 76295  
Ph 442 2098 947

### EUROPA, ASIA & MEDIO ORIENTE

5 Moorepark Technology Park  
Fermoy, County Cork,  
P61 CK84, Ireland  
Ph +353 (0) 1 536 3027