CREM

Bollería

Coca
Roscón
Herradura
Trenza

Quescrem

number	season	issue
02	Fall/Winter	recipe book

César Romero Villena

Colaborador

Es un reconocido chef pastelero con más de 30 años de experiencia profesional al más alto nivel. Se formó en la escuela del Gremio de Pasteleros de Valencia. Se ha especializado en formulación de pastelería y heladería. Experto conocedor de ingredientes y procesos, su amplio bagaje técnico le permite abordar tanto la tradición como la innovación desde un punto de vista diferenciador.

En el año 2009 se proclama campeón de la Copa de España de Pastelería y en el año 2011 gana con sus alumnos/as el Primer Premio al mejor Bombón en el concurso de Escuelas de Hostelería y Pastelería de España.

Desde el año 2013 asesora como Pastry – cooking chef a importantes marcas internacionales.

Actualmente es profesor de Formulación del Máster de Cocina Dulce y postres de Restaurante del Basque Culinary Center, donde también ha colaborado en el departamento de I+D. También imparte clases en L'Atelier de Barcelona, la Escuela del Gremio de Pasteleros de Barcelona o el Centro de Formación en Gastronomía Hoffman, entre otras.

Desde el año 2015 es asesor de dulce para Quescrem, mostrando las principales características y funcionalidades de nuestra variada gama de productos alrededor del mundo.

Santiago Martínez

Coordinador equipo culinario

@ santiagomartinez@quescrem.es

Comenzó su carrera en su ciudad natal, A Coruña. Su inquietud le trasladó a Barcelona, donde trabajó en el EX Bulli, donde combinó la parte dulce y la parte salada, aprendiendo diferentes técnicas que eran nuevas en la época. Trabajó en Londres en restaurantes de diferentes gastronomías, como la asiática, la peruana o la mexicana.

Realizó un máster en pastelería en el Basque Culinary Center, en donde permaneció como profesor durante tres años más.

Volvió a La Coruña para trabajar en la pastelería Habaziro, una de las pastelerías con más prestigio de Galicia y en el top 10 de España. En la actualidad desempeña un papel gastronómico en Quescrem, donde desarrolla e investiga nuevas aplicaciones y recetas para todos nuestros productos.

Tiene más de 12 años de experiencia en cocina, tanto dulce y salada, trabajando en restaurantes y pastelerías.

Hacer con pasión excelentes productos lácteos que faciliten el disfrute de la vida de las personas. Esta es la misión de Quescrem y por tanto la premisa que inspira CREM, el recetario que te invita a descubrir un nuevo mundo de sabores.

Da la bienvenida a la nueva temporada gastronómica de Navidades con esta selección de recetas Quescrem. Más cremosas, más sabrosas.

Colores, sabores, texturas… Cada una de estas recetas muestra la importancia que tiene la Innovación para nosotros. Nuestro desafío es crear innovando para hacer elaboraciones diferentes que nos hagan crecer juntos, no solo como organización, sino involucrando a nuestros proveedores, a nuestros clientes, a las personas.

ÍNDICE

Coca de brioche de mascarpone y marrón glacé	6
Coca de brioche de queso, avellana y café	8
Coca de brioche de yogur y frambuesa	10
Roscón de Reyes con avellana y café	12
Roscón de Reyes con mascarpone y marrón glacé	14
Roscón de Reyes con yogur y frambuesa	16
Herradura de nueces y pasas	18
Trenza de manzana y almendras	20

COCA DE BRIOCHE DE MASCARPONE Y MARRÓN GLACÉ

Composición

- Brioche de larga fermentación
- Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Pasta de marrón glacé
- Glasa de almendra

Montaje

Realizar barras de brioche a 200 g de peso, 25 cm de largo x 10 cm de ancho. Poner las barras en latas, fermentar a 28 °C. Cuando los brioches estén listos para hornear, cubrir con crujiente de almendra y meter en horno a 170 °C durante 25 minutos. Una vez cocidas las barras, dejar enfriar y cortar longitudinalmente a la mitad. Poner la base de brioche y untar con la pasta de marrón glacé. Rellenar, escudillando con el esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé. Tapar con el brioche. Decorar espolvoreando un poco de azúcar glas y unos trozos de marrón glasé.

Brioche de larga fermentación

1000 g Harina de fuerza 400W
100 g Azúcar
100 g Miel
12 g Sal
60 g Levadura pensada
460 g Huevos
130 g Leche entera
500 g Mantequilla

Proceso

Poner en la amasadora la harina, el azúcar, la sal, la miel y la levadura disuelta con la leche. Añadir los huevos y amasar durante 10 minutos. Añadir la mantequilla y seguir amasando hasta conseguir una masa elástica.

Sacar la masa de la amasadora y bolear. Dar un reposo en bloque de 2 horas a 28 °C. Romper la masa y reservar tapada en nevera durante 24 horas. Romper de nuevo. Dividir piezas de 250 g y estirar barras de 25 x 10 cm. Poner las barras en latas fermentar a 28 °C. Cuando los brioches estén listos para hornear, cubrir con la glasa de almendra y meter en horno a 170 °C durante 25 minutos.

Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé

60 g Pasta marrón glacé
150 g Manteca de cacao
8 g Gelatina
40 g Agua (para la gelatina)
400 g Quescrem Mascarpone 42%
402 g Nata 35% MG

Proceso

Calentar la nata y deshacer las hojas de gelatina. Verter la mezcla sobre la manteca de cacao y la pasta de marrón glacé. Emulsionar bien. Añadir al Quescrem Mascarpone 42% mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Glasa de almendra

200 g Almendra molida
50 g Harina floja
200 g Azúcar
190 g Clara de huevo pasteurizada

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.

Mascarpone 42%

COCA DE BRIOCHE DE QUESO, AVELLANA Y CAFÉ

Composición

- Brioche de larga fermentación
- Praliné avellano
- Esponjoso de Quescrem Regular y café
- Glasa de almendra

Montaje

Realizar barras de brioche a 200 g de peso, 25 cm de largo x 10 cm de ancho. Poner las barras en las bandejas para fermentar a 28 °C. Cuando los brioches estén listos para hornear, cubrir con la glasa de almendra y meter en el horno a 170 °C durante 25 minutos. Una vez cocidas las barras, dejar enfriar y cortar a la mitad a rebanadas, a lo largo. Poner la base de brioche y untar con el praliné de avellana. Escudillar el esponjoso de Quescrem Regular y café. Tapar con el brioche. Decorar espolvoreando un poco de azúcar glas y unos trozos de avellana.

Brioche de larga fermentación

1000 g Harina de fuerza 400W
100 g Azúcar
100 g Miel
12 g Sal
60 g Levadura pensada
460 g Huevos
130 g Leche entera
500 g Mantequilla

Proceso

Poner en la amasadora la harina, el azúcar, la sal, la miel y la levadura disuelta con la leche. Añadir los huevos y amasar durante 10 minutos. Añadir la mantequilla y seguir amasando hasta conseguir una masa elástica. Sacar la masa de la amasadora y bolear. Dar un reposo en bloque de 2 horas a 28 °C. Romper la masa y reservar tapada en nevera durante 24 horas. Romper de nuevo. Dividir piezas de 250 g y estirar barras de 25 cm x 10 cm. Poner las barras en latas fermentar a 28 °C. Cuando los brioches estén listos para hornear, cubrir con la glasa de almendra y meter en horno a 170 °C durante 25 minutos.

Esponjoso de Quescrem Regular y café

72 g Leche
70 g Azúcar
8 g Gelatina
392 g Quescrem Regular
450 g Nata 35% MG
8 g Café instantáneo

Proceso

Calentar la leche con el azúcar hasta llegar a ebullición. Añadir las hojas de gelatina y el café. Deshacer bien. Verter la mezcla sobre Quescrem Regular. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Glasa de almendra

200 g Almendra molida
50 g Harina floja
200 g Azúcar
190 g Clara de huevo pasteurizada

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.

Regular

COCA DE BRIOCHE DE YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Brioche de larga fermentación
- Gelificado de frambuesa
- Esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Glasa de almendra

Montaje

Realizar barras de brioche a 200 g de peso, 25 cm de largo x 10 cm de ancho. Poner las barras en latas fermentar a 28 °C. Cuando los brioches estén listos para hornear, cubrir con la glasa de almendra y meter en horno a 170 °C durante 25 minutos. Una vez cocidas las barras, dejar enfriar y cortar a la mitad longitudinalmente. Poner la base de brioche y untar con el gel de frambuesa. Rellenar con el esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa. Tapar con el brioche. Decorar espolvoreando un poco de azúcar glas y unas frambuesas frescas.

Brioche de larga fermentación

1000 g Harina de fuerza 400W
100 g Azúcar
100 g Miel
12 g Sal
60 g Levadura pensada
460 g Huevos
130 g Leche entera
500 g Mantequilla

Proceso

Poner en la amasadora la harina, el azúcar, la sal, la miel y la levadura disuelta con la leche. Añadir los huevos y amasar durante 10 minutos. Añadir la mantequilla y seguir amasando hasta conseguir una masa elástica. Sacar la masa de la amasadora y bolear. Dar un reposo en bloque de 2 horas a 28 °C. Romper la masa y reservar tapada en nevera durante 24 horas. Romper de nuevo. Dividir piezas de 250 g y estirar barras de 25 x 10 cm. Poner las barras en latas fermentar a 28 °C. Cuando los brioches estén listos para hornear, cubrir con la glasa de almendra y meter en horno a 170 °C durante 25 minutos.

Gelificado de frambuesa

302 g Puré de frambuesa
5 g Pectina amarilla
2 g Agar
85 g Jarabe de glucosa
65 g Azúcar
30 g Zumo de limón

Proceso

Poner a calentar en un cazo el puré de fruta con el jarabe de glucosa y el agar. Cuando la mezcla alcance 40 °C añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla. Añadir el zumo de limón y seguir cociendo un minuto. Retirar de la fuente de calor y verter 100 g en un molde de silicona redondo de 16 cm diámetro. Congelar.

Esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

150 g Puré de frambuesa
200 g Chocolate blanco
8 g Gelatina
40 g Agua gelatina
301 g Quescrem Yogur Culinario
301 g Nata 35% MG

Proceso

Calentar el puré de frambuesa y la nata. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.
Verter sobre el chocolate y añadir la mezcla sobre el Quescrem Yogur Culinario. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Glasa de almendra

200 g Almendra molida
50 g Harina floja
200 g Azúcar
190 g Clara de huevo pasteurizada

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.

Yogur Culinario

ROSCÓN DE REYES CON AVELLANA Y CAFÉ

Composición

- Masa de brioche
- Esponjoso de Quescrem Regular y café
- Praliné de avellana
- Avellanas

Montaje

Cortar la masa de brioche en 2 rebanadas. En la base, untar el praliné de avellana con una espátula. Escudillar encima el esponjoso de Quescrem Regular y café con la ayuda de una manga pastelera y una boquilla rizada. Tapar con la parte de arriba del brioche. Repartir las avellanas tostadas en la parte superior.

Masa de brioche

Esponja

200 g Harina (400W)
125 g Agua
100 g Levadura

Masa

Toda la Esponja masa anterior
800 g Harina (400W)
200 g Azúcar
20 g Sal
200 g Huevos
30 g Ron
100 g Leche
200 g Mantequilla
2 g Canela en polvo
1 ud. Piel de naranja rallada
1 ud. Piel de limón rallada
2 uds. Vaina de vainilla
250 g Azúcar perlado

Proceso

Amasar los ingredientes de la esponja, bolear y dejar que fermente a una temperatura de 28 ºC hasta que doble su volumen inicial. Una vez que la esponja esté fermentada, añadir el resto de los ingredientes menos la mantequilla. Amasar durante 7 minutos y añadir la mantequilla en varias veces. Seguir amasando hasta conseguir una masa homogénea y elástica (15 minutos más o menos). Reposar la masa en bloque durante 5 minutos. Dividir la masa en piezas de 350 g y bolear. Dejar un reposo de 10 minutos en bola y formar las piezas formando un rosco. Meter la masa en un molde de corona de 18 cm de diámetro y 8 cm de altura, previamente engrasado. Fermentar las piezas hasta que doblen su volumen inicial, pintar con huevo y cubrir con azúcar perlado. Cocer a 180 ºC durante 30 minutos aproximadamente.

Esponjoso de Quescrem Regular y café

72 g Leche
70 g Azúcar
8 g Gelatina
392 g Quescrem Regular
450 g Nata 35% MG
8 g Café instantáneo

Proceso

Calentar la leche con el azúcar hasta llegar a ebullición. Añadir las hojas de gelatina y el café. Deshacer bien. Verter la mezcla sobre Quescrem Regular. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Regular

ROSCÓN DE REYES CON MASCARPONE Y MARRÓN GLACÉ

Composición

- Masa de brioche
- Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Pasta de marrón glacé

Montaje

Cortar la masa de brioche en 2 rebanadas. En la base, untar una pasta de marrón glacé con una espátula. Escudillar encima el esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé con la ayuda de una manga pastelera y una boquilla rizada. Tapar con la parte de arriba del brioche.

Masa de Brioche

Esponja

200 g Harina (400W)
125 g Agua
100 g Levadura

Masa

Toda la masa anterior
800 g Harina (400W)
200 g Azúcar
20 g Sal
200 g Huevos
30 g Ron
100 g Leche
200 g Mantequilla
2 g Canela en polvo
1 ud. Piel de naranja rallada
1 ud. Piel de limón rallada
2 ud. Vaina de vainilla
250 g Azúcar perlado

Proceso

Amasar los ingredientes de la esponja, bolear y dejar que fermente a una temperatura de 28 °C hasta que doble su volumen inicial. Una vez la esponja esté fermentada, añadir el resto de los ingredientes menos la mantequilla. Amasar durante 7 minutos y añadir la mantequilla en varias veces. Seguir amasando hasta conseguir una masa homogénea y elástica (15 minutos más o menos). Reposar la masa en bloque durante 5 minutos. Dividir la masa en piezas de 350 g y bolear. Dejar un reposo de 10 minutos en bola y formar las piezas formando un rosco. Meter la masa en un molde de corona de 18 cm de diámetro y 8 cm de altura, previamente engrasado. Fermentar las piezas hasta que doblen su volumen inicial, pintar con huevo y cubrir con azúcar perlado. Cocer a 180 °C durante 30 minutos aproximadamente.

Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé

60 g Pasta marrón glasé
150 g Manteca de cacao
8 g Gelatina
40 g Agua (para la gelatina)
400 g Quescrem Mascarpone 42%
402 g Nata 35% MG

Proceso

Calentar la nata y deshacer las hojas de gelatina. Verter la mezcla sobre la manteca de cacao y la pasta de marrón glacé. Emulsionar bien. Añadir al Quescrem Mascarpone 42% mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Mascarpone 42%

ROSCÓN DE REYES CON YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Masa de brioche
- Gelificado de frambuesa
- Esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

Montaje

Cortar la masa de brioche en 2 rebanadas. En la base, untar el gel de frambuesa con una espátula. Escudillar encima el esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa con la ayuda de una manga pastelera y una boquilla rizada. Tapar con la parte de arriba del brioche.

Masa de brioche

Esponja

200 g Harina (400W)
125 g Agua
100 g Levadura

Masa

Toda la masa anterior Esponja
800 g Harina (400W)
200 g Azúcar
20 g Sal
200 g Huevos
30 g Ron
100 g Leche
200 g Mantequilla
2 g Canela en polvo
1 ud. Piel de naranja rallada
1 ud. Piel de limón rallada
2 ud. Vaina de vainilla
250 g Azúcar perlado

Proceso

Amasar los ingredientes de la esponja, bolear y dejar que fermente a una temperatura de 28 °C hasta que doble su volumen inicial. Una vez la esponja esté fermentada, añadir el resto de los ingredientes menos la mantequilla. Amasar durante 7 minutos y añadir la mantequilla en varias veces. Seguir amasando hasta conseguir una masa homogénea y elástica (15 minutos más o menos). Reposar la masa en bloque durante 5 minutos. Dividir la masa en piezas de 350 g y bolear. Dejar un reposo de 10 minutos en bola y formar las piezas formando un rosco. Meter la masa en un molde de corona de 18 cm de diámetro y 8 cm de altura, previamente engrasado. Fermentar las piezas hasta que doblen su volumen inicial, pintar con huevo y cubrir con azúcar perlado. Cocer a 180 °C durante 30 minutos aproximadamente.

Gelificado de frambuesa

302 g Puré de frambuesa
5 g Pectina amarilla
2 g Agar
85 g Jarabe de glucosa
65 g Azúcar
30 g Zumo de limón

Proceso

Poner a calentar en un cazo el puré de fruta con el jarabe de glucosa y el agar. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla. Añadir el puré de limón y seguir cociendo un minuto. Retirar de la fuente de calor y verter 100 g en un molde de silicona redondo de 16 cm diámetro y congelar.

Esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

150 g Puré de frambuesa
200 g Chocolate blanco
8 g Gelatina
40 g Agua gelatina
301 g Quescrem Yogur Culinario
301 g Nata 35% MG

Proceso

Calentar el puré de frambuesa y la nata. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.
Verter sobre el chocolate y añadir la mezcla sobre el Quescrem Yogur Culinario. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Yogur Culinario

HERRADURA DE NUECES Y PASAS

Composición

- Masa de hojaldre danés.
- Crema de queso Quescrem Plus con nueces y pasas
- Crema de yemas confitadas

Montaje

Estirar la masa de hojaldre danés, a un grosor de 0,5 cm, 40 cm de largo y 20 cm de ancho. Con una puntilla hacer cortes de 2 cm, dejando 14 tiras en cada lado. Por otra parte, rellenar la tira de hojaldre con el relleno de Quescrem Plus, nueces y pasas, con ayuda de la manga pastelera y con una boquilla de 4 cm de diámetro. Cerrar la masa juntando los lados longitudinales, pegando las tiras de los dos lados con ayuda de huevo. Dejar fermentar durante 1 hora 30 minutos, pintar con huevo y cocer a 180 ºC.

Hojaldre danés

1000 g Harina (400w)
150 g Azúcar
20 g Sal
150 g Mantequilla
50 g levadura
450 g Agua
330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

Empezar amasando harina, levadura, sal, azúcar y agua. Cuando tengamos una buena red de gluten añadir la mantequilla. Amasar 10 minutos en la batidora a 2ª velocidad. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y congelar. Dejar descongelar la masa en refrigeración. Hacer una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera y dar otra sencilla, dejar reposar otros 30 minutos. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos, estirar y formar las piezas deseadas.

Crema de queso Quescrem Plus con nueces y pasas

650 g Quescrem Plus
100 g Crema de yemas confitada
100 g Nuez granillo
150 g Nuez en polvo
75 g Uvas pasas

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.
Colocar en una manga para escudillar dentro de la masa.

Crema de yemas confitadas

380 g Yema de huevo pasteurizada
400 g Azúcar
200 g Agua
20 g Zumo de limón
4 uds. Vaina de vainilla

Proceso

En un cazo, poner a calentar el azúcar con el agua. Cuando el almíbar alcance 115 ºC, verter sobre las yemas en hilo fino mientras vamos moviendo por medio de unas varillas. Añadir las vainas de vainilla rasgadas. Cocer la mezcla a fuego suave hasta que espese y se obtenga una textura de crema. Seguidamente, añadir el zumo de limón y pasar la mezcla por túrmix. Reservar en refrigeración.

Plus

TRENZA DE MANZANA Y ALMENDRAS

Composición

- Masa de hojaldre danés
- Crema de queso Quescrem Plus con manzana y almendras

Montaje

Estirar masa de hojaldre danés, a un grosor de 0,5 cm, 40 cm de largo y 20 cm de ancho. Con una puntilla hacer cortes de 6 cm, dejando 14 tiras en cada lado. Por otra parte, rellenar moldes de 8 cm de ancho por 40 cm de largo y 2 cm de alto con la crema de queso Quescrem Plus con manzana y almendras. Cerrar en forma de trenza, cruzando tiras de cada lado. Dejar fermentar durante 1 hora 30 minutos y cocer a 180 °C. Pintar con huevo

Hojaldre danés

1000 g Harina (400w)
150 g Azúcar
20 g Sal
150 g Mantequilla
50 g Levadura
450 g Agua
330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

Empezar amasando harina, levadura, sal, azúcar y agua. Cuando tengamos una buena red de gluten añadir la mantequilla. Amasar 10 minutos en la batidora a 2ª velocidad. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y congelar. Dejar descongelar la masa en refrigeración. Hacer una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera y dar otra sencilla. Dejar reposar otros 30 minutos. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos. Estirar y formar las piezas deseadas.

Crema de Queso Quescrem Plus con manzana y almendra

650 g Quescrem Plus
100 g Crema de yemas confitadas
150 g Dados de manzana salteados
150 g Almendra molida tostada
2 uds. Piel rallada de limón

Proceso

Mezclar todos los ingredientes. Meter en moldes de 6 cm de ancho por 40 cm de largo y 2 cm de alto y congelar.

Crema de yemas confitadas

380 g Yema de huevo pasteurizada
400 g Azúcar
200 g Agua
20 g Zumo de limón
4 uds. Vaina de vainilla

Proceso

En un cazo, poner a calentar el azúcar con el agua. Cuando el almíbar alcance 115 °C, verter sobre las yemas en hilo fino mientras vamos moviendo por medio de unas varillas. Añadir las vainas de vainilla rasgadas. Cocer la mezcla a fuego suave hasta que espese y se obtenga una textura de crema. Seguidamente, añadir el zumo de limón y pasar la mezcla por turmix. Reservar en refrigeración.

Glaseado al agua

200 g Agua
800 g Azúcar glas

Proceso

Tamizar el azúcar glas y añadir el agua.

Plus

Quescrem

Quescrem

Central office

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p.54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es

info@quescrem.es
Tlf: (+34) 982 310 276

Office in Shanghai

Room 2538, Zhongqi Building,
No.2000 North Zhongshan Road,
200063, Shanghai

info@quescrem.es
Phone: (+86) 15221285217

quescrem.es