CREM

Repostería

Árboles de Navidad
Tronco de Navidad
Mont Blanc
Religiosas
Sticker
Tartas

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 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 otoño – 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

Árbol de Navidad de mascarpone y castaña 6
Árbol de Navidad de queso, avellana y café 8
Árbol de Navidad de yogur y frambuesa 10
Religiosa de avellana y café 12
Religiosa de yogur y frambuesa 14
Religiosa de mascarpone y marrón glacé 16
Sticker de mascarpone y marrón glacé 18
Sticker de queso, café y avellana 20
Sticker de yogur y frambuesa 22
Mont Blanc de avellana y café 24
Mont Blanc de mascarpone y castaña 26
Mont Blanc de yogur y frambuesa 28
Tarta de mascarpone y marrón glacé 30
Tarta de queso, avellana y café 32
Tarta de yogur y frambuesa 34
Tronco Navidad de yogur y frambuesa 36
Tronco Navidad de mascarpone y marrón glacé 38
Tronco Navidad de queso, avellana y café 40

ÁRBOL DE NAVIDAD DE MASCARPONE Y CASTAÑA

Composición

- Base de pasta brisa de cacao
- Bizcocho de mascarpone
- Cremoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Mousse de Quescrem Mascarpone 42% y castaña
- Pistoleado de chocolate negro
- Decoraciones

Montaje

Cortar dos discos del bizcocho de mascarpone uno de 7 cm y otro de 4 cm.
Con una manga pastelera, cubrir los moldes del interior del cono de 3 cm de diámetro con el cremoso de mascarpone y congelar.
Colocar encima el círculo más pequeño del bizcocho de mascarpone.
Realizar la mousse y colocar 2/3 en el molde de cono de 7 cm de diámetro.
Insertar la parte anterior que hemos congelado. Alisar y colocar el disco de 7 cm de tapa. Congelar.
Sacar del molde de silicona.
Decorar con la crema de castaña, colocada en una manga con boquiilla lisa de 1 cm de diámetro. Congelar.
Pintar con la pintura a 45 °C.
Decorar con una estrella de chocolate, spray color oro y una perlas plateadas.

Base de pasta brisa de cacao

415 g Harina (90w)
175 g Azúcar glas
150 g Yema de huevo
175 g Mantequilla
35 g Cacao en polvo

Proceso

Cortar en tacos pequeños la mantequilla y añadírsela a la harina y el cacao. Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa. Seguidamente, añadir el azúcar glas y la yema de huevo. Mezclar hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.

Bizcocho de mascarpone

(para 1000g)
106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Leche entera
85 g Aceite de girasol
140 g Yema de huevo
74 g Harina floja
35 g Almidón de maíz
335 g Clara de huevo
116 g Azúcar(2)
3 g Cremor tártaro

Proceso

Mezclar Quescrem Mascarpone 42% con la leche y calentar a 60 °C. Seguidamente añadir la yema de huevo y el aceite de girasol, mezclar bien. A continuación, añadir la harina junto con el almidón de maíz y mezclar hasta que no quede ningún grumo. Por otra parte, hacer un merengue francés con las claras de huevo, azúcar (2) y cremor tártaro, a 70 % de aire. Mezclar a la base anterior. Verter la mezcla en una lata 60 x 40, provista de un papel para hornear. Cocer en el horno, temperatura 170 °C.

Cremoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé

450 g Quescrem Mascarpone 42%
200 g Leche entera
100 g Azúcar
146 g Yema de huevo
6 g Gelatina
30 g Agua gelatina
91 g Pasta de marrón glacé

Proceso

Mezclar leche, Quescrem Mascarpone 42%, azúcar, pasta de marrón glacé y yema de huevo. Cocer a 85 °C. Seguidamente, añadir la gelatina, que previamente tendremos hidratada. Colar y emulsionar con túrmix.

Mousse de Quescrem Mascarpone 42% y castaña

232 g Quescrem Mascarpone 42%
275 g Nata 35% MG
200 g Puré de castaña
50 g Azúcar
50 g Dextrosa
121 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar el puré de castaña con el azúcar. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añadir la gelatina, previamente hidratada. Añadir la gelatina al Quescrem Mascarpone 42% y mezclar bien. Hacer un merengue con las claras y la dextrosa. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata semimontada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Pistoleado de chocolate negro

700 g Chocolate negro
300 g Manteca de cacao

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Mascarpone 42%

ÁRBOL DE NAVIDAD DE QUESO, AVELLANA Y CAFÉ

Composición

- Base de pasta brisa de cacao
- Dacquoise de avellana
- Cremoso de avellana
- Namelaka de chocolate con leche
- Mousse de Quescrem Regular y café
- Pistoleado de chocolate con leche
- Decoraciones

Montaje

Cortar discos de Dacquoise de 7 cm de diámetro. Con una manga pastelera, cubrir el interior de los moldes de 3 cm de diámetro con la crema de avellana hasta la mitad del molde y congelar.
Colocar el círculo de bizcocho encima de la crema congelada y encima colocar la otra mitad con la crema de chocolate con leche. Congelar.
Realizar la mousse y colocar 2/3 en el del molde. Insertar la parte anterior que hemos congelado. Alisarlo y colocar de tapa los discos de bizcocho. Congelar.
Decorar con la crema de avellana, en forma de hilo alrededor de la elaboración. Colocada en una manga con boquilla lisa de 1 cm de diámetro. Congelar.
Pintar con la pintura a 45ºC.
Decorar con una estrella de chocolate, spray color plata y una perlas plateadas

Base de pasta brisa de cacao

415 g Harina (90w)
175 g Azúcar glas
150 g Yema de huevo
175 g Mantequilla
35 g Cacao en polvo

Proceso

Cortar en tacos pequeños la mantequilla y añadírsela a la harina y el cacao. Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa. Seguidamente, añadir el azúcar glas y la yema de huevo. Mezclar hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar en la nevera un mínimo de 30 minutos.

Dacquoise de avellana

250 g Azúcar glas
150 g Almendra en polvo
100 g Avellana tostada en polvo
50 g Harina floja
300 g Claras de huevo
200 g Azúcar

Proceso

Mezclar la almendra molida con el azúcar glas, la avellana tostada y la harina. Por otra parte, montar las claras con el azúcar hasta conseguir un merengue. Mezclar los polvos al merengue con lengua de goma. Escudillar por medio de una manga en papeles siliconados las formas deseadas, espolvorear con azúcar lustre y cocer a 170 °C durante 25 minutos.

Cremoso de avellana

632 g Nata 35% MG
120 g Yema de huevo
80 g Praliné de avellana tostada
2 g Sal
6 g Gelatina
30 g Agua para gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina con el agua para gelatina. En un bowl mezclar el resto de los ingredientes y calentar, removiendo con varillas hasta llegar a 85 °C. Seguidamente, añadir la gelatina hidratada y pasar por túrmix. Reservar en frío hasta que gelifique. Una vez gelificado, romper el gel con varillas y utilizar.

Namelaka de chocolate con leche

380 g Chocolate con leche
200 g Leche
390 g Nata 35% MG
5 g Gelatina (200Blom)
25 g Agua

Proceso

Hidratar la gelatina con el agua. Calentar la leche con la nata y deshacer la gelatina en la mezcla. Seguidamente, escaldar el chocolate con la mezcla anterior. Emulsionar con túrmix.
Colocar en el molde. Reservar en frío hasta que gelifique.

Mousse de Quescrem Regular y café

350 g Quescrem Regular
375 g Nata 35% MG
30 g Leche entera
8 g Café instantáneo
100 g Azúcar
120 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar la leche e infusionar el café. Añadir la gelatina previamente hidratada. Mezclar Quescrem Regular. Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata semimontada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Pistoleado chocolate con leche

700 g Chocolate con leche
300 g Manteca de cacao

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Regular

ÁRBOL DE NAVIDAD DE YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Base pasta brisa
- Genovesa
- Crujiente de chocolate y frambuesa
- Crema de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Mousse de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Pistoleado Rojo
- Almendras

Montaje

Cortar discos de Genovesa de 7 cm de diámetro.
Con una manga pastelera, cubrir el interior de los moldes de 3 cm de diámetro con la crema de frambuesa y yogur. Congelar.
Colocar el círculo de bizcocho encima de la crema congelada. Congelar.
Realizar la mousse y colocar 2/3 en el del molde.
Insertar la parte anterior que hemos congelado. Alisar y colocar la tapa con lo discos de bizcocho que previamente habrá espatulado el crujiente encima. Congelar.
Decorar con el cremoso de frambuesa, en forma de hilo alrededor de la elaboración.
Colocar en una manga con boquilla lisa de 1 cm de diámetro. Congelar.
Pintar con la pintura a 45 °C.
Decorar con una estrella de chocolate, y una perlas plateadas.

Base brisa de cacao

415 g Harina (90w)
175 g Azúcar glas
150 g Yema de huevo
175 g Mantequilla
35 g Cacao en polvo

Proceso

Cortar en tacos pequeños la mantequilla y añadírsela a la harina y el cacao. Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa.
Seguidamente, añadir el azúcar glas y la yema de huevo. Mezclar hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar en nevera un mínimo de 30 minutos.

Genovesa

310 g Claras
200 g Yemas
210 g Azúcar
190 g Almendra molida
100 g Harina floja

Proceso

Montar las claras con el azúcar. Cuando tengamos el merengue añadir las yemas y mezclar sin dar demasiado trabajo. Mezclar la almendra molida y la harina. Mezclar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla. Escudillar planchas de 60 x 40 a 900 g. Cocer a 220ºC.

Crujiente de chocolate y frambuesa

50 g Chocolate blanco
200 g Pailleté feuilletine
75 g Frambuesa wet-proof

Proceso

Derretir el chocolate y mezclar con los demás ingredientes
Aplicar encima del bizcocho.

Crema de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

310 g Quescrem Yogur Culinario
220 g Yema de huevo
120 g Glucosa
120 g Azúcar
182 g Puré de frambuesa
8 g Hojas de gelatina
40 g Agua para la gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina en agua fría. Mezclar los huevos, glucosa, pure de frambuesa y el Yogurt Culinario y llevar a 85ºC removiendo constantemente para que no se agarre.
Cuando alcance la temperatura, retirar del fuego, añadir las hojas de gelatina, pasar por túrmix y colar.

Mousse de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

270 g Quescrem Yogur Culinario
338 g Nata 35% MG
145 g Puré de frambuesa
100 g Azúcar
75 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar el puré de frambuesa.
Añadir la gelatina previamente hidratada.
Mezclar Quescrem Yogur Culinario.
Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata semi montada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Pistoleado rojo

700 g Chocolate Blanco
300 g Manteca de cacao
c/s Colorante rojo

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Yogur Culinario

RELIGIOSA DE AVELLANA Y CAFÉ

Composición

- Pasta choux
- Craquelin
- Crema pastelera de Quescrem Regular y café
- Praliné de avellana
- Esponjoso de Quescrem Regular y café
- Baño de chocolate con leche

Montaje

Escudillar eclairs de 2 cm y de 4 cm de diámetro encima de un silpat. Cubrir cada uno con un círculo de craquelin. Cocer en horno de pisos a 190 ºC durante 25 minutos con el tiro abierto. Para horno de convección 10 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto. Una vez fríos, escoger para cada receta uno de cada tamaño. Rellenar con la crema de Quescrem Regular y café los dos eclair por la parte de abajo ayudándonos de una manga con boquilla. Con la otra manga y boquilla inyectar el praliné de avellana en el centro de la crema de cada eclair.
Una vez rellenos, colocar la parte de arriba del craquelin en el baño de chocolate dejando escurrir bien boca abajo para que no deje gotas en los laterales.
Una vez cristalizado el chocolate, unir las dos piezas, con ayuda de una gota de jarabe de glucosa. Decorar la unión escudillando con el esponjoso de queso y café.

Pasta choux

85 g Leche
85 g Agua
75 g Mantequilla
3 g Sal
3 g Azúcar
95 g Harina floja
16 0g Huevos

Proceso

Poner a hervir la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar. Añadir la harina y escaldar hasta se despegue de las paredes. Poner la masa en la batidora con la pala e ir incorporando los huevos poco a poco. Escudillar eclairs redondos de 2 cm y 4 cm de diámetro encima de un silpat. Cubrir cada eclair con un disco de craquelin. Cocer a 190 ºC durante 25 minutos con el tiro abierto. Para horno de convección 10 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto.

Craquelin

75 g Almendra molida
150 g Mantequilla
160 g Azúcar
115 g Harina
c/s Colorante rojo

Proceso

Mezclar todos los ingredientes. Reposar en frío a 4 ºC. Estirar entre dos hojas de plástico, a 3 mm de grosor. Congelar. Cortar discos.

Crema pastelera de Quescrem Regular y café

170 g Quescrem Regular
420 g Leche
140 g Azúcar
70 g Maicena
190 g Yema de huevo
10 g Café soluble

Proceso

Mezclar la maicena con el azúcar y 100 g de leche y batir. Incorporar las yemas de huevo. Reservar. Calentar el Quescrem Regular con el resto de la leche. Cuando hierva, añadir la mezcla de azúcar, y seguir batiendo hasta que vuelva a hervir. Retirar del fuego y añadir el café. Verter en una bandeja para que se enfríe. Mientras se enfría, remover para evitar que se formen grumos.

Esponjoso de Quescrem Regular y café

60 g Manteca de cacao
72 g Leche
70 g Azúcar
8 g Gelatina
40 g Agua gelatina
370 g Quescrem Regular
370 g Nata 35% MG
10 g Café soluble

Proceso

Calentar la leche con el azúcar hasta llegar a ebullición. Añadir la gelatina previamente hidratada y deshacer bien. Verter sobre la manteca de cacao. Emulsionar.
Mezclar con el Quescrem Regular. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Baño de chocolate con leche

500 g Cobertura de chocolate leche
50 g Manteca de cacao
50 g Aceite de girasol

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate leche a 45 ºC. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 ºC. Mezclar manteca de cacao y cobertura de chocolate. Seguidamente añadir el aceite de girasol.

Regular

RELIGIOSA DE YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Pasta choux
- Craquelin
- Crema de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Gelificado de frambuesa
- Crema pastelera de vainilla y Quescrem Mascarpone 42%
- Esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Baño chocolate rojo

Montaje

Escudillar eclairs de 2 cm y de 4 cm de diámetro encima de un silpat. Cubrir cada eclair con un círculo de craquelin. Cocer en horno de pisos a 190 ºC durante 25 minutos con el tiro abierto. Para horno de convección 10 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto.
Una vez fríos, escoger para cada receta uno de cada tamaño.
Rellenar con la crema de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa el eclair de 4 cm y el de 2 cm por la parte de abajo ayudándonos de una manga con boquilla. Con otra manga y boquilla inyectar el gel de frambuesa en el centro de la crema de cada eclair.
Una vez rellenos, colocar la parte de arriba del craquelin en el baño de chocolate dejando escurrir bien boca abajo para que no deje gotas en los laterales.
Una vez cristalizado el chocolate, unir las dos piezas, con ayuda de una gota de jarabe de glucosa.
Decorar la unión escudillando con el esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa.

Pasta choux

85 g Leche
85 g Agua
75 g Mantequilla
3 g Sal
3 g Azúcar
95 g Harina floja
160 g Huevos

Proceso

Poner a hervir la leche, agua, mantequilla, sal y azúcar. Añadir la harina y escaldar hasta se despegue de las paredes. Poner la masa en la batidora con la pala e incorporando los huevos poco a poco. Escudillar eclairs redondos de 2 cm y 4 cm de diámetro encima de un silpat. Cubrir cada eclair con un disco de craquelin. Cocer a 190 º C durante 25 minutos con el tiro abierto. Para horno de convección 10 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto.

Craquelin

75 g Almendra molida
150 g Mantequilla
160 g Azúcar
115 g Harina
c/s Colorante rojo

Proceso

Mezclar todos los ingredientes. Reposar en frío a +4 ºC. Estirar entre dos hojas de plástico, a 3 mm de grosor. Congelar. Cortar discos.

Crema de yogur y frambuesa

310 g Quescrem Yogur Culinario
220 g Yema de huevo
120 g Glucosa
120 g Azúcar
182 g Puré de frambuesa
8 g Hojas de gelatina
40 g Agua para la gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina en agua fría. Mezclar la yema de huevo, la glucosa, el puré de frambuesa y el Quescrem Yogur Culinario y llevar a 85 ºC removiendo constantemente para que no se agarre.
Cuando alcance la temperatura, retirar del fuego, añadir las hojas de gelatina, pasar por túrmix y colar.

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 ºC 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 de16 cm diámetro. Congelar.

Esponjoso de yogur 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.

Baño de chocolate

500 g Cobertura de chocolate blanco
50 g Manteca de cacao
50 g Aceite de girasol
c/s Colorante rojo

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 ºC. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 ºC. Mezclar manteca de cacao y cobertura de chocolate. Seguidamente, añadir el aceite de girasol.

Yogur Culinario

RELIGIOSA DE MASCARPONE Y MARRÓN GLACÉ

Composición

- Pasta choux
- Craquelin
- Pasta de marrón glacé
- Crema pastelera de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Baño de chocolate negro

Montaje

Escudillar eclairs de 2 cm y 4 cm de diámetro encima de un silpat. Cubrir cada eclair con un círculo de craquelin. En horno de pisos, cocer a 190 °C durante 25 minutos con el tiro abierto. Para horno de convección 10 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto. Una vez fríos, escoger para cada receta uno de cada tamaño. Rellenar con la crema de mascarpone y marrón glacé el eclair de 4 cm y el de 2 cm por la parte de abajo ayudándonos de una manga con boquilla. Con otra manga y boquilla, inyectar la pasta de marrón glacé en el centro de la crema de cada eclair.
Una vez rellenos, colocar la parte de arriba del craquelin en el baño de chocolate dejando escurrir bien boca abajo para que no deje gotas en los laterales.
Una vez cristalizado el chocolate, unir las dos piezas, con ayuda de una gota de jarabe de glucosa. Decorar la unión escudillando con el esponjoso de mascarpone y marrón glacé.

Pasta choux

85 g Leche
85 g Agua
75 g Mantequilla
3 g Sal
3 g Azúcar
95 g Harina floja
160 g Huevos

Proceso

Poner a hervir la leche, agua, mantequilla, sal y azúcar. Añadir la harina y escaldar hasta se despegue de las paredes. Poner la masa en la batidora con la pala e incorporando los huevos poco a poco. Escudillar eclairs redondos de 2 cm y 4 cm de diámetro encima de un silpat. Cubrir cada eclair con un disco de craquelin. Cocer a 190 °C 25 minutos con el tiro abierto. Para horno de convección 10 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto.

Craquelin

75 g Almendra molida
150 g Mantequilla
160 g Azúcar
115 g Harina
c/s Colorante rojo

Proceso

Mezclar todos los ingredientes. Reposar en frío a +4 ° C. Estirar entre dos hojas de plástico, a 3 mm de grosor. Congelar. Cortar discos.

Crema pastelera de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé

132 g Quescrem Mascarpone 42%
335 g Leche
110 g Azúcar
55 g Maicena
150 g Yema de huevo
80 g Pasta de marrón glacé

Proceso

Mezclar la maicena con el azúcar y 100 g de leche y batir. Incorporar las yemas de huevo. Reservar. Calentar el Quescrem Mascarpone 42% con el resto de la leche. Cuando hierva, añadir la mezcla de azúcar y la pasta de marrón glacé. Seguir batiendo hasta que vuelva a hervir. Retirar del fuego. Verter en una bandeja para que se enfríe. Mientras se enfría, remover para evitar que se formen grumos.

Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42%

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 añadir las hojas de gelatina y deshacer bien. 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.

Baño de chocolate negro

500 g Cobertura de chocolate negro
50 g Manteca de cacao
50 g Aceite de girasol

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar manteca de cacao y cobertura de chocolate. Seguidamente añadir el aceite de girasol.

Mascarpone 42% | Regular

STICKER DE MASCARPONE Y MARRÓN GLACÉ

Composición

- Base de galleta
- Cheesecake filling
- Namelaka de Quescrem Mascarpone 42% marrón glacé
- Pasta de marron glacé
- Trozos de marrón glacé

Montaje

Cortar la cheesecake una vez fría en tiras de 3 cm x 7 cm. Montar la namelaka y con la ayuda de una manga y una boquilla lisa escudillar dos líneas a lo largo del sticker dejando un hueco en medio para colocar una línea de la pasta de marrón glacé. Decorar con trozos de marrón glacé.

New York Cheesecake

Base de galleta

200 g Galleta tipo María dorada (Sin Gluten)
70 g Mantequilla 82% MG

Proceso

Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla. Colocar en el fondo del molde una línea de 0,5 cm de grosor. Congelar.

Cheescake filling

400 g Quescrem Regular
150 g Quescrem Mascarpone 42%
127 g Nata 35% MG
130 g Azúcar
170 g Clara
20 g Harina de arroz

Proceso

Poner todos los ingredientes en un recipiente hondo y mezclar con una batidora de mano hasta que no queden grumos. Es importante no dar aire a la mezcla. Colar la mezcla y poner un 1,5 kg en un molde rectangular de silicona de 15 cm x 30 cm. Hornearlo a baño maría, sin ventilador, a 150 °C durante 1 hora y 30 minutos. Esperar a que esté completamente frío para desmoldarlo. Colocarlo en nevera durante al menos 3 horas.

Namelaka de mascarpone y marron glacé

200 g Leche
175 g Pasta de marrón glacé
5 g Hojas de gelatina
25 g Agua para la gelatina
135 g Cobertura de chocolate blanco
60 g Manteca de cacao
300 g Quescrem Mascarpone 42%
100 g Nata 35% MG

Proceso

Calentar la leche junto con la pasta de marrón glacé hasta ebullición, añadir la gelatina previamente hidratada. Añadir al chocolate y manteca de cacao y emulsionar con túrmix. Seguidamente añadir el Quescrem Mascarpone 42% y la nata seguir emulsionando con la túrmix. Reposar en frío durante 6 horas antes de utilizar.

Mascarpone 42% | Regular

STICKER DE QUESO, CAFÉ Y AVELLANA

Composición

- Base de galleta
- Cheesecake filling
- Namelaka de avellana
- Praliné de avellana
- Trozos de avellana

Montaje

Cortar la cheesecake una vez fría en tiras de 3 cm x 7 cm. Montar la namelaka y con la ayuda de una manga y una boquilla lisa escudillar dos líneas a lo largo del sticker dejando un hueco en medio para colocar una línea de praliné de avellana. Decorar con trozos de pedazos de avellanas.

New York Cheesecake

Base de galleta

200 g Galleta tipo María dorada (Sin Gluten)
70 g Mantequilla 82% MG

Proceso

Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla. Colocar en el fondo del molde una línea de 0,5 cm de grosor. Congelar

Cheescake filling

400 g Quescrem Regular
150 g Quescrem Mascarpone 42%
124 g Nata 35% MG
130 g Azúcar
170 g Clara
20 g Harina de arroz

Proceso

Poner todos los ingredientes en un recipiente hondo y mezclar con una batidora de mano hasta que no queden grumos. Es importante no dar aire a la mezcla. Colar la mezcla y poner un 1,5 kg en un molde rectangular de silicona de 15 cm x 30 cm. Hornearlo a baño maría, sin ventilador, a 150 ºC durante 1 hora y 30 minutos. Esperar a que esté completamente frío para desmoldar. Colocarlo en nevera durante al menos 3 horas.

Namelaka de avellana

200 g Leche
175 g Pasta de avellana
5 g Hojas de gelatina
25 g Agua para la gelatina
135 g Cobertura de chocolate blanco
60 g Manteca de cacao
300 g Quescrem Regular
100 g Nata 35% MG

Proceso

Calentar la leche junto con la pasta de avellana hasta ebullición, añadir la gelatina previamente hidratada. Añadir al chocolate y manteca de cacao y emulsionar con túrmix. Seguidamente añadir el Quescrem Regular y la nata. Seguir emulsionando con la túrmix. Reposar en frío durante 6 horas antes de utilizar.

Mascarpone 42% | Regular

STICKER DE YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Base de galleta
- Cheesecake filling
- Namelaka de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Gelificado de frambuesa
- Frambuesas frescas

Montaje

Cortar la cheesecake una vez fría en tiras de 3cm x 7 cm. Montar la namelaka y con la ayuda de una manga y una boquilla lisa escudillar dos líneas a lo largo del sticker dejando un hueco en medio para colocar una línea del puré de frambuesa. Decorar con frambuesas cortadas a la mitad.

New York Cheesecake

Base de galleta

200 g Galleta tipo María dorada (Sin Gluten)
70 g Mantequilla 82% MG

Proceso

Triturar las galletas y mezclar junto a la mantequilla. Colocar en el fondo del molde una línea de 0,5 cm de grosor. Congelar.

Cheescake filling

400 g Quescrem Regular
150 g Quescrem Mascarpone 42%
127 g Nata 35% MG
130 g Azúcar
170 g Clara
20 g Harina de arroz

Proceso

Poner todos los ingredientes en un recipiente hondo y mezclar con una batidora de mano hasta que no queden grumos. Es importante no dar aire a la mezcla. Colar la mezcla y poner un 1,5 kg en un molde rectangular de silicona de 15 cm x 30 cm. Hornear a baño maría, sin ventilador, a 150 °C durante 1 hora y 30 minutos. Esperar a que esté completamente frío para desmoldarlo. Colocarlo en nevera durante al menos 3 horas.

Namelaka de yogur y frambuesa

200 g Leche
175 g Puré de frambuesa
5 g Hojas de gelatina
25 g Agua para la gelatina
135 g Cobertura de chocolate blanco
60 g Manteca de cacao
300 g Quescrem Yogur Culinario
100 g Nata 35% MG

Proceso

Calentar la leche con el puré de frambuesa hasta llevar a ebullición. Añadir la gelatina previamente hidratada. Añadir al chocolate y la manteca de cacao y emulsionar con túrmix. Seguidamente añadir el Quescrem Yogur Culinario y la nata. Seguir emulsionando con la túrmix. Reposar en frío durante 6 horas antes de utilizar.

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.

Mascarpone 42% | Regular | Yogur Culinario

MONT BLANC DE AVELLANA Y CAFÉ

Composición

- Pasta brisa
- Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%
- Cremoso de café
- Relleno de praliné de avellana
- Esponjoso de Quescrem Regular y café

Montaje

Cocer tartaletas de 10 cm de diámetro. Una vez frías pintar las tartaletas con chocolate blanco. Cortar 3 discos de bizcocho de diferentes diámetros (8 cm, 6 cm y 4 cm) y en ellos troquelar un círculo de 2 cm. Colocar en el fondo de la tartaleta la crema de queso y café y tapar con el disco de 8 cm de diámetro. Seguidamente rellenar la tartaleta hasta el borde con la crema de café y queso solo en los bordes del bizcocho.
Colocar encima el disco de bizcocho que tenemos preparado de 6 cm. Escudillar encima un pequeño botón de cremoso. Intercalar el siguiente bizcocho con el cremoso formando un pequeño cono. Colocar en el agujero del medio el praliné de avellana. Recubrir todas las capas de los bizcochos con la crema de mascarpone y café. Enfriar. Por último, cubrir todo el pastel con hilos de esponjoso de Quescrem Regular que realizaremos con ayuda de una manga pastelera provista de una boquilla de 5 agujeros. Una vez terminado, colocar las decoraciones de chocolate.

Pasta brisa

535 g Harina (90w)
132 g Azúcar glas
60 g Yema de huevo
270 g Mantequilla

Proceso

Cortar en tacos pequeños la mantequilla y añadírsela a la harina. Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa. Seguidamente, añadir el azúcar glas y la yema de huevo. Mezclar hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar en nevera un mínimo de 30 minutos.

Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Leche entera
85 g Aceite de girasol
140 g Yema de huevo
74 g Harina floja
35 g Almidón de maíz
335 g Clara de huevo
116 g Azúcar (2)
3 g Cremor tártaro

Proceso

Mezclar el Quescrem Mascarpone 42% con la leche y calentar a 60 °C. Seguidamente, añadir la yema de huevo y el aceite de girasol. Mezclar bien. A continuación, añadir la harina junto al almidón de maíz y mezclar hasta que no quede ningún grumo. Por otra parte, hacer un merengue francés con las claras de huevo, el azúcar (2) y el cremor tártaro, a 70% de aire. Mezclar a la base anterior. Verter la mezcla en una lata 60cm x 40 cm, provista de un papel para hornear. Cocer en el horno, temperatura 170 °C.

Crema pastelera de Quescrem Regular y café

170 g Quescrem Regular
420 g Leche
140 g Azúcar
70 g Maicena
190 g Yema de huevo
10 g Café soluble

Proceso

Mezclar la maicena con el azúcar y 100 g de leche y batir. Incorporar las yemas de huevo. Reservar. Calentar el Quescrem Regular con el resto de la leche. Cuando hierva, añadir la mezcla de azúcar, y seguir batiendo hasta que vuelva a hervir.
Retirar del fuego y añadir el café. Verter en una bandeja para que se enfríe. Mientras se enfría, remover para evitar que se formen grumos.

Esponjoso de Quescrem Regular y café

60 g Manteca de cacao
72 g Leche
70 g Azúcar
8 g Gelatina
40 g Agua gelatina
370 g Quescrem Regular
370 g Nata 35%mg
10 g Café soluble

Proceso

Calentar la leche junto con el azúcar hasta llegar a ebullición. Añadir la gelatina previamente hidratada y deshacer bien. Verter sobre la manteca de cacao. Emulsionar. Mezclar con el Quescrem Regular. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 h y montar.

Mascarpone 42% | Regular

MONT BLANC DE MASCARPONE Y CASTAÑA

Composición

- Pasta brisa
- Genovesa
- Crema pastelera de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42%
- Interior de marrón glacé

Montaje

Cocer tartaletas de 10 cm de diámetro. Una vez frías, pintar las tartaletas con chocolate blanco. Cortar 3 discos de bizcocho de diferentes diámetros (8 cm, 6 cm y 4 cm) y en ellos troquelar un círculo de 2 cm. Colocar en el fondo de la tartaleta crema de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé. Tapar con el disco de 8 cm de diámetro. Seguidamente, rellenar la tartaleta hasta el borde con la crema solo en los bordes del bizcocho. Colocar encima el disco de bizcocho que tenemos preparado de 6 cm. Escudillar encima un pequeño botón de cremoso. Intercalar el siguiente bizcocho con el cremoso formando un pequeño cono. Colocar en el agujero del medio la pasta de marron glacé. Recubrir todas las capas de los bizcochos con la crema de mascarpone y marrón glacé. Enfriar.
Por último, cubrir todo el pastel con hilos de esponjoso de marrón glacé y Quescrem Mascarpone 42% que realizaremos con ayuda de una manga pastelera provista de una boquilla de 5 agujeros. Una vez terminado, colocar las decoraciones de chocolate.

Base de tartaleta

535 g Harina (90w)
132 g Azúcar glas
60 g Yema de huevo
270 g Mantequilla

Proceso

Cortar en tacos pequeños la mantequilla y añadírsela a la harina. Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa. Seguidamente, añadir el azúcar glas y la yema de huevo. Mezclar hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar en nevera un mínimo de 30 minutos.

Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Leche entera
85 g Aceite de girasol
140 g Yema de huevo
74 g Harina floja
35 g Almidón de maíz
335 g Clara de huevo
116 g Azúcar (2)
3 g Cremor tártaro

Proceso

Mezclar el Quescrem Mascarpone 42% con la leche y calentar a 60 °C. Seguidamente, añadir la yema de huevo y el aceite de girasol. Mezclar bien. A continuación, añadir la harina junto con el almidón de maíz y mezclar hasta que no quede ningún grumo. Por otra parte, hacer un merengue francés con las claras de huevo, azúcar (2) y cremor tártaro, a 70 % de aire. Mezclar a la base anterior. Verter la mezcla en una lata 60 x 40 cm, provista de un papel para hornear. Cocer en el horno a 170 °C.

Crema pastelera de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé

132 g Quescrem Mascarpone 42%
335 g Leche
110 g Azúcar
55 g Maicena
150 g Yema de huevo
80 g Pasta de marrón glacé

Proceso

Mezclar la maicena con el azúcar y 100 g de leche y batir. Incorporar las yemas de huevo. Reservar. Calentar el Quescrem Mascarpone 42% con el resto de la leche. Cuando hierva, añadir la mezcla de azúcar y la pasta de marrón glacé. Seguir batiendo hasta que vuelva a hervir. Retirar del fuego. Verter en una bandeja para que se enfríe. Mientras se enfría, remover para evitar que se formen grumos.

Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42%

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

Proceso

Calentar la nata y añadir las hojas de gelatina y deshacer bien. 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%

MONT BLANC DE YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Pasta brisa
- Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%
- Crema de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Gelificado de fresa
- Esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

Montaje

Cocer tartaletas de 10 cm de diámetro. Una vez frías, pintar las tartaletas con chocolate blanco. 3 discos de bizcocho de diferentes diámetros (8 cm, 6 cm y 4 cm) y en ellos troquelar un círculo de 2 cm. Colocar en el fondo de la tartaleta crema de yogurt y frambuesa y tapar con el disco de 8 cm de diámetro. Seguidamente, rellenar la tartaleta hasta el borde con la crema de yogur y frambuesa solo en los bordes del bizcocho. Colocar encima el disco de bizcocho que tenemos preparado de 6 cm. Escudillar encima un pequeño botón de cremoso. Intercalar el siguiente bizcocho con el cremoso formando un pequeño cono. Colocar en el agujero del medio el puré de frambuesa. Y recubrir todas las capas de los bizcochos con la crema. Enfriar. Por último, cubrir todo el pastel con hilos de esponjoso de yogur y frambuesa que realizaremos con ayuda de una manga pastelera provista de una boquilla de 5 agujeros. Una vez terminado, colocar las decoraciones de chocolate.

Pasta brisa

535 g Harina (90w)
132 g Azúcar glas
60 g Yema de huevo
270 g Mantequilla

Proceso

Cortar en tacos pequeños la mantequilla y añadírsela a la harina. Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa. Seguidamente añadir el azúcar glas y la yema de huevo. Mezclar hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar en nevera un mínimo de 30 minutos.

Genovesa

310 g Claras
200 g Yemas
210 g Azúcar
190 g Almendra molida
100 g Harina floja

Proceso

Montar las claras junto con el azúcar. Cuando tengamos el merengue añadir las yemas y mezclar sin dar demasiado trabajo. Mezclar la almendra molida y la harina. Mezclar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla. Escudillar planchas de 60 x 40 a 900 g. Cocer a 220 °C.

Crema de Quescrem Yogur Culinario Y frambuesa

310 g Quescrem Yogur Culinario
220 g Yema de huevo
120 g Glucosa
120 g Azúcar
182 g Puré de frambuesa
8 g Hojas de gelatina
40 g Agua para la gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina en agua fría. Mezclar los huevos, la glucosa, el puré de frambuesa y el Quescrem Yogur Culinario. Llevar a 85 °C removiendo constantemente para que no se agarre. Cuando alcance la temperatura, retirar del fuego. Añadir las hojas de gelatina, pasar por túrmix y colar.

Gelificado de fresa

302 g Puré de fresa
5 g Pectina amarilla
2 g Agar
85 g Jarabe de glucosa
65 g Azúcar
30 g Puré 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 de16 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.

Mascarpone 42% | Yogur Culinario

TARTA DE MASCARPONE Y MARRÓN GLACÉ

Composición

- Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%
- Cremoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Mousse de Quescrem Mascarpone 42% y castaña
- Pistoleado de chocolate negro

Montaje

Rellenar la base de un molde de silicona de 18 cm de diámetro y 4 cm de alto con mousse de marrón glacé y Quescrem Mascarpone 42%. Con ayuda de una espátula pequeña cubrir bien los laterales del molde hasta que quede bien liso y sin burbujas. Colocar en el interior un disco de 16 cm de diámetro de cremoso que tendremos congelado encima de un disco de bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%. Terminar de llenar el molde con mousse dejando espacio para cerrar con el mismo bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%. Congelar. Una vez congelada la tarta, sacar del molde y pistolear. Acabar con decoraciones de chocolate.

Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Leche entera
85 g Aceite de girasol
140 g Yema de huevo
74 g Harina floja
35 g Almidón de maíz
335 g Clara de huevo
116 g Azúcar (2)
3 g Cremor tártaro

Proceso

Mezclar Quescrem Mascarpone 42% con la leche y calentar a 60 °C. Seguidamente, añadir la yema de huevo y el aceite de girasol. Mezclar bien. A continuación, añadir la harina junto al almidón de maíz y mezclar hasta que no quede ningún grumo. Por otra parte, hacer un merengue francés con las claras de huevo, el azúcar (2) y el cremor tártaro, a 70% de aire. Mezclar a la base anterior. Verter la mezcla en una lata 60 cm x 40 cm, provista de un papel para hornear. Cocer en el horno a 170 °C.

Cremoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé

450 g Quescrem Mascarpone 42%
200 g Leche entera
100 g Azúcar
146 g Yema de huevo
6 g Gelatina
30 g Agua gelatina
91 g Pasta de marrón glacé

Proceso

Mezclar leche, el Quescrem Mascarpone 42%, el azúcar, la pasta de marrón glacé y la yema de huevo. Cocer a 85 °C. Seguidamente, añadir la gelatina, que previamente tendremos hidratada. Colar y emulsionar con túrmix.

Mousse de Quescrem Mascarpone 42% y castaña

232 g Quescrem Mascarpone 42%
275 g Nata 35% MG
200 g Puré de castaña
50 g Azúcar
50 g Dextrosa
121 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar el puré de castaña con el azúcar. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añadir la gelatina, previamente hidratada. Añadir la gelatina al Quescrem Mascarpone 42% y mezclar bien. Hacer un merengue con las claras y la dextrosa. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata poco montada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Pistoleado de chocolate negro

700 g Chocolate negro
300 g Manteca de cacao

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Mascarpone 42%

TARTA DE QUESO, AVELLANA Y CAFÉ

Composición

- Genovesa
- Dacquoise de avellana
- Cremoso de avellana
- Mousse de Quescrem Regular y café
- Pistoleado de chocolate con leche
- Decoraciones

Montaje

Rellenar la base de un molde de silicona de 18 cm de diámetro y 4 cm de alto con mousse de Quescrem Regular y café. Con ayuda de una espátula pequeña cubrir bien los laterales del molde para que quede bien liso y sin burbujas. Colocar en el interior un disco de 16 cm de diámetro de cremoso de avellana que tendremos congelado. Encima poner un disco de bizcocho genovés. Terminar de llenar el molde con mousse dejando espacio para cerrar con la Dacquoise. Congelar. Una vez congelada la tarta, sacar del molde. Pistolear y acabar con las decoraciones de chocolate.

Genovesa

310 g Claras
200 g Yemas
210 g Azúcar
190 g Almendra molida
100 g Harina floja

Proceso

Montar las claras con el azúcar. Cuando tengamos el merengue, añadir las yemas y mezclar sin dar demasiado trabajo. Mezclar la almendra molida y la harina. Mezclar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla. Escudillar planchas de 60 cm x 40 cm a 900 g. Cocer a 220 °C.

Dacquoise de avellana

250 g Azúcar glas
150 g Almendra en polvo
100 g Avellana tostada en polvo
50 g Harina floja
300 g Claras de huevo
200 g Azúcar

Proceso

Mezclar la almendra molida, el azúcar glas, la avellana en polvo y la harina. Por otra parte, montar las claras con el azúcar hasta conseguir un merengue. Mezclar los polvos al merengue con lengua de goma. Escudillar por medio de una manga en papeles siliconados las formas deseadas. Espolvorear con azúcar lustre y cocer a 170 °C durante 25 minutos.

Cremoso de avellana

632 g Nata 35% MG
120 g Yema de huevo
80 g Pasta de Avellana tostada
100 g Azúcar
2 g Sal
6 g Gelatina
30 g Agua para gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina con el agua para gelatina. En un bowl mezclar el resto de los ingredientes y calentar, removiendo con varillas hasta llegar a 85 °C. Seguidamente, añadir la gelatina hidratada y pasar por túrmix. Reservar en frío hasta que gelifique. Una vez gelificado, romper el gel con varillas y utilizar.

Mousse de Quescrem Regular y café

350 g Quescrem Regular
375 g Nata 35% MG
30 g Leche entera
8 g Café instantáneo
100 g Azúcar
120 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar la leche e infusionar el café. Añadir la gelatina previamente hidratada. Mezclar el Quescrem Regular. Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata poco montada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Pistoleado de chocolate con leche

700 g Chocolate con leche
300 g Manteca de cacao

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Regular

TARTA DE YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Genovesa
- Crujiente de chocolate y frambuesa
- Cremoso de vainilla
- Cremoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Mousse de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Pistoleado rojo

Montaje

Rellenar la base de un molde de silicona de 18 cm de diámetro y 4 cm de alto con mousse de yogurt culinario y frambuesa. Con ayuda de una espátula pequeña cubrir bien los laterales del molde para que quede bien liso y sin burbujas. Colocar en el interior un disco de 16 cm de diámetro de cremoso de vainilla que tendremos congelado encima del cremoso de yogurt y frambuesa. Terminar de llenar el molde con la mousse, dejando espacio para cerrar con la Genovesa. Congelar. Una vez congelada la tarta, sacar del molde y pistolear. Acabar colocando unas decoraciones de chocolate.

Genovesa

310 g Claras
200 g Yemas
210 g Azúcar
190 g Almendra molida
100 g Harina floja

Proceso

Montar las claras junto al azúcar. Cuando tengamos el merengue, añadir las yemas y mezclar sin dar demasiado trabajo. Mezclar la almendra molida y la harina. Mezclar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla. Escudillar planchas de 60 x 40 cm a 900 g. Cocer a 220 °C.

Crujiente de chocolate y frambuesa

50 g Chocolate blanco
200 g Pailleté feuilletine
75 g Frambuesa wet-proof

Proceso

Derretir el chocolate y mezclar con los demás ingredientes. Aplicar encima del bizcocho.

Cremoso de vainilla

500 g Quescrem Mascarpone 42%
215 g Leche entera
126 g Azúcar
146 g Yema de huevo
6 g Gelatina
30 g Agua gelatina
1 ud. Vainilla

Proceso

Mezclar la leche, el Quescrem Mascarpone 42%, el azúcar, la vainilla y la yema de huevo. Cocer a 85° C. Seguidamente, añadir la gelatina, que previamente tendremos hidratada. Colar y Emulsionar con túrmix.

Cremoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

310 g Quescrem Yogur Culinario
220 g Yema de huevo
120 g Glucosa
120 g Azúcar
182 g Puré de frambuesa
8 g Hojas de gelatina
40 g Agua para la gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina en agua fría. Mezclar los huevos, la glucosa, el puré de frambuesa y el Quescrem Yogur Culinario y llevar a 85 °C removiendo constantemente para que no se agarre.
Cuando alcance la temperatura, retirar del fuego, añadir las hojas de gelatina, pasar por túrmix y colar.

Mousse de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa

270 g Quescrem Yogur Culinario
338 g Nata 35% MG
100 g Puré de frambuesa
100 g Azúcar
120 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar la leche e infusionar el café. Añadir la gelatina previamente hidratada. Mezclar el Quescrem Yogur Culinario. Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata poco montada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Pistoleado rojo

700 g Chocolate blanco
300 g Manteca de cacao
c/s Colorante rojo

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Mascarpone 42% | Yogur Culinario

TRONCO NAVIDAD DE YOGUR Y FRAMBUESA

Composición

- Genovesa
- Crujiente de chocolate y frambuesa
- Cremoso de vainilla
- Cremoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Mousse de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Esponjoso de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa
- Pistoleado rojo

Montaje

Rellenar con la crema la mitad del molde del interior del tronco. Colocar una tira de Genovesa de 3 cm x 8 cm una vez congelada la crema. Acabar rellenando el molde más pequeño con el cremoso de vainilla. Rellenar el molde de silicona del tronco con la Mousse de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa dejando 0,5 cm hasta el final del molde. Terminar sellando el molde con la genovesa que lleva espatulada encima el crujiente Mousse de Quescrem Yogur Culinario y frambuesa. Congelar. Montar el esponjoso y acabar el tronco escudillando en tiras a lo largo del tronco con una boquilla lisa. Congelar. Pistolear con el chocolate y decorar con láminas de chocolate.

Genovesa

310 g Claras
200 g Yemas
210 g Azúcar
190 g Almendra molida
100 g Harina floja

Proceso

Montar las claras junto al azúcar. Cuando tengamos el merengue, añadir las yemas y mezclar sin dar demasiado trabajo. Mezclar la almendra molida y la harina. Mezclar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla. Escudillar planchas de 60 cm x 40 cm a 900 g. Cocer a 220 °C.

Crujiente de chocolate y frambuesa

50 g Chocolate blanco
200 g Pailleté feuilletine
75 g Frambuesa wet-proof

Proceso

Derretir el chocolate y mezclar con los demás ingredientes. Aplicar encima del bizcocho.

Cremoso de vainilla

500 g Quescrem Mascarpone 42%
215 g Leche entera
126 g Azúcar
146 g Yema de huevo
6 g Gelatina
30 g Agua gelatina
1 ud. Vainilla

Proceso

Mezclar leche, mascarpone, azúcar, vainilla y yema de huevo. Cocer a 85 °C. Seguidamente, añadir la gelatina, que previamente tendremos hidratada. Colar y emulsionar con túrmix.

Cremoso de yogur y frambuesa

310 g Quescrem Yogur Culinario
220 g Yema de huevo
120 g Glucosa
120 g Azúcar
182 g Puré de frambuesa
8 g Hojas de gelatina
40 g Agua para la gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina en agua fría. Mezclar los huevos, la glucosa, el puré de frambuesa y el Quescrem Yogur Culinario y llevar a 85 °C removiendo constantemente para que no se agarre.
Cuando alcance la temperatura, retirar del fuego. Añadir las hojas de gelatina, pasar por túrmix y colar.

Mousse de yogur y frambuesa

270 g Quescrem Yogur Culinario
338 g Nata 35% MG
145 g Puré de frambuesa
100 g Azúcar
75 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar el puré de frambuesa. Añadir la gelatina previamente hidratada.
Mezclar Quescrem Yogur Culinario.
Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata semi montada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Esponjoso de yogur 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.

Pistoleado rojo

700 g Chocolate blanco
300 g Manteca de cacao
c/s Colorante rojo

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Mascarpone 42% | Yogur Culinario

TRONCO NAVIDAD DE MASCARPONE Y MARRÓN GLACÉ

Composición

- Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%
- Cremoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Mousse Quescrem Mascarpone 42% y castaña
- Esponjoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé
- Pistoleado chocolate negro

Montaje

Rellenar la mitad del molde del interior del tronco con la crema de marrón glacé. Colocar una tira del bizcocho de Quescrem Mascarpone 42% de 3 cm x 8 cm una vez congelada la crema. Acabar rellenando el molde del interior del tronco con el resto de la crema de marrón glacé. Rellenar con la mousse de Quescrem Mascarpone 42% el molde de silicona del tronco dejando 0,5 cm hasta el final del molde. Terminar sellando el molde con bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%. Congelar. Montar el esponjoso y acabar el tronco escudillando en tiras a lo largo del tronco con una boquilla lisa. Congelar. Pistolear con el pistoleado de chocolate negro y decorar con láminas de chocolate.

Bizcocho de Quescrem Mascarpone 42%

106 g Quescrem Mascarpone 42%
106 g Leche entera
85 g Aceite de girasol
140 g Yema de huevo
74 g Harina floja
35 g Almidón de maíz
335 g Clara de huevo
116 g Azúcar (2)
3 g Cremor tártaro

Proceso

Mezclar Quescrem Mascarpone 42% con la leche y calentar a 60 °C. Seguidamente añadir la yema de huevo y el aceite de girasol. Mezclar bien. A continuación, añadir la harina junto al almidón de maíz y mezclar hasta que no quede ningún grumo. Por otra parte, hacer un merengue francés con las claras de huevo, el azúcar (2) y el cremor tártaro, a 70% de aire. Mezclar a la base anterior. Verter la mezcla en una lata 60 cm x 40 cm, provista de un papel para hornear. Cocer en el horno a 170 °C.

Cremoso de Quescrem Mascarpone 42% y marrón glacé

450 g Quescrem Mascarpone 42%
200 g Leche entera
100 g Azúcar
146 g Yema de huevo
6 g Gelatina
30 g Agua gelatina
91 g Pasta de marrón glacé

Proceso

Mezclar leche, Quescrem Mascarpone 42%, azúcar, pasta de marrón glacé y yema de huevo. Cocer a 85 °C. Seguidamente, añadir la gelatina, que previamente tendremos hidratada. Colar y emulsionar con túrmix.

Mousse de Quescrem Mascarpone 42% y castaña

232 g Quescrem Mascarpone 42%
275 g Nata 35% MG
200 g Puré de castaña
50 g Azúcar
50 g Dextrosa
121 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar el puré de castaña con el azúcar. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añadir la gelatina, previamente hidratada. Añadir la gelatina a Quescrem Mascarpone 42% y mezclar bien. Hacer un merengue con las claras y la dextrosa. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata poco montada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

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.

Pistoleado chocolate negro

700 g Chocolate negro
300 g Manteca de cacao

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Mascarpone 42%

TRONCO NAVIDAD DE QUESO, AVELLANA Y CAFÉ

Composición

- Genovesa
- Dacquoise de avellana
- Cremoso de avellana
- Namelaka de chocolate con leche
- Mousse de Quescrem Regular y café
- Esponjoso de Quescrem Regular y café
- Pistoleado de chocolate con leche

Montaje

Rellenar con la crema de avellana la mitad del molde del interior del tronco. Colocar una tira del dacquoise de 3 x 8 cm una vez congelada la crema. Acabar rellenando el molde más pequeño con la namelaka de chocolate con leche. Rellenar con la mousse de queso y café el molde de silicona del tronco dejando 0,5 cm hasta el final del molde. Terminar sellando el molde con la Genovesa. Congelar. Montar el esponjoso y acabar el tronco escudillando en tiras a lo largo del tronco con una boquilla lisa. Congelar. Pistolear con el chocolate y decorar con láminas de chocolate.

Genovesa

310 g Claras
200 g Yemas
210 g Azúcar
190 g Almendra molida
100 g Harina floja

Proceso

Montar las claras con el azúcar. Cuando tengamos el merengue añadir las yemas y mezclar sin dar demasiado trabajo. Mezclar la almendra molida y la harina. Mezclar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla. Escudillar planchas de 60 cm x 40 cm a 900 g. Cocer a 220 °C.

Dacquoise de avellana

250 g Azúcar glas
150 g Almendra en polvo
100 g Avellana tostada en polvo
50 g Harina floja
300 g Claras de huevo
200 g Azúcar

Proceso

Mezclar la almendra molida con el azúcar glas, la avellana tostada y la harina. Por otra parte, montar las claras con el azúcar hasta conseguir un merengue. Mezclar los polvos al merengue con lengua de goma. Escudillar por medio de una manga en papeles siliconados las formas deseadas. Espolvorear con azúcar lustre y cocer a 170 °C durante 25 minutos.

Cremoso de avellana

632 g Nata 35% MG
120 g Yema de huevo
180 g Praliné de avellana
2 g Sal
6 g Gelatina
30 g Agua para gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina con el agua para gelatina. En un bowl mezclar el resto de los ingredientes y calentar, removiendo con varillas hasta llegar a 85 °C. Seguidamente, añadir la gelatina hidratada y pasar por túrmix. Reservar en frío hasta que gelifique. Una vez gelificado, romper el gel con varillas y utilizar.

Namelaka de chocolate con Leche

380 g Chocolate con leche
200 g Leche
390 g Nata
5 g Gelatina (200Blom)
25 g Agua

Proceso

Hidratar la gelatina con el agua. Calentar la leche con la nata y deshacer la gelatina en la mezcla. Seguidamente, escaldar el chocolate con la mezcla anterior. Emulsionar con túrmix. Colocar en el molde. Reservar en frio hasta que gelifique.

Mousse de Quescrem Regular y café

350 g Quescrem Regular
375 g Nata 35% MG
30 g Leche entera
8 g Café instantáneo
100 g Azúcar
120 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

Poner a calentar la leche. E infusionar el café. Añadir la gelatina previamente hidratada. Mezclar Quescrem Regular. Hacer un merengue con las claras y el azúcar. Añadir el merengue a la mezcla anterior. Por último, añadir la nata poco montada. Mezclar dejando una mezcla homogénea. Utilizar de inmediato.

Esponjoso de Quescrem Regular y café

72 g Leche
70 g Azúcar
8 g Gelatina
395 g Quescrem Regular
450 g Nata 35% MG

Proceso

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

Pistoleado Chocolate con leche

700 g Chocolate negro
300 g Manteca de cacao

Proceso

Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C. Por otra parte, fundir la manteca de cacao a 45 °C. Mezclar la manteca de cacao y la cobertura de chocolate.

Regular

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