

CREM

Platos salados



Quescrem

number

02

season

Fall/Winter

issue

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.



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.



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.





ÍNDICE

Baguel	6
Bocadillo de morcilla y queso	8
Bocadillo de nori y salmón	10
Empanada de gambas con setas y ponzu	12
Pan chino con carne y cacao	14
Pan chino nori y salmón	16
Okonomiyaki pizza	18
Pizza bianca con crema de queso y rúcula	20
Pizza de boniato y setas	22
Pizza con crema de albahaca	24

BAGEL

Composición

- Bagel
- Relleno de bacalao ahumado, zanahoria y **Quescrem Regular**
- Canónigos

Montaje

Cortar el bagel a la mitad longitudinalmente. En la base rellenar con la mezcla de salmón y **Quescrem Regular**. Acabar colocando encima unas hojas de canónigos.

Bagel

- 305 g Agua
- 1.5 g Levadura
- 625 g Harina panificable
- 25 g Azúcar
- 17 g Aceite vegetal
- 13 g Sal
- 12 g Jarabe de Malta
- 4 kg Agua
- 5 g Sosa cáustica

Proceso

Mezclar el agua y la levadura en un bol. Añadir la harina y terminar de amasar en una superficie a mano. Dejar levar durante una hora sin doblar. Dividir en trozos de 140 g. Formar el disco. Fermentar en frío de 12 a 16 horas espolvoreando con sémola de maíz y sin tapar para ayudar a que se forme una corteza. Dejar 1 hora antes a temperatura ambiente. Escaldar en baño de sosa cáustica 30 segundos por cada lado. Una vez fuera, espolvorear con las semillas al gusto. Hornear a 220 °C durante 10 o 12 minutos, siempre sobre una bandeja de horno.

Relleno de bacalao ahumado, zanahoria y Quescrem Regular

- 400 g **Quescrem Regular**
- 125 g Bacalao ahumado
- 80 g Zanahoria pochada

Proceso

Cocer la zanahoria y una vez 'al dente' cortar en brunoise. Cortar el bacalao en lascas y mezclar. Mezclar los tres ingredientes.



Regular



BOCADILLO DE MORCILLA Y QUESO

Composición

- Pan bagel
- Relleno de morcilla y **Quescrem Regular**

Montaje

Dividir la masa en piezas de 60 g. Estirar cada una ellas, con la ayuda de un rodillo, dejando un grosor de 2 cm. Colocar una tira del relleno de morcilla y **Quescrem Regular**.

Enrollar dejando la tira lo más centrada posible. Cerrar y formar la barra completamente. Fermentar en frío de 12 a 16 horas espolvoreadas con sémola de maíz. No tapar para ayudar que se forme una costra. Dejar 1 hora antes a temperatura ambiente. Escaldarlos en el baño de sosa cáustica 30 segundos. Una vez pasados por el baño, colocar en latas. Hornear a 220 °C durante 10 o 12 minutos, siempre sobre una placa de horno.

Pan bagel

800 g Harina (400w)
305 g Agua
1.5 g Levadura
625 g Harina panificable
25 g Azúcar
17 g Aceite vegetal
13 g Sal fina
12 g Jarabe de malta
4 kg Agua
6 g Sosa cáustica

Proceso

Mezclar en un bol el agua y la levadura. Añadir la harina y acabar de amasar en una superficie a mano. Dejar una hora fermentar sin dar ningún pliegue. Dividir en piezas de 60 g. Formando el disco.

Relleno de morcilla y Quescrem Regular

500 g **Quescrem Regular**
150 g Morcilla

Proceso

Desmigar la morcilla quitando cualquier resto de piel exterior. Mezclar los dos ingredientes hasta tener una mezcla homogénea. Colocar en una manga pastelera.



Regular

BOCADILLO DE NORI Y SALMÓN

Composición

- Pan Bagel
- Relleno de salmón y **Quescrem Regular**

Montaje

Dividir la masa en piezas de 60 g. Estirar cada una ellas, con la ayuda de un rodillo, dejando un grosor de 2 cm. Colocar una tira del relleno de **Quescrem Regular** y salmón. Enrollar dejando la tira lo más centrada posible. Cerrar y formar la barra completamente. Fermentar en frío de 12 a 16 horas espolvoreadas con sémola de maíz. No tapar para ayudar a que se forme una costra. Dejar 1 hora antes a temperatura ambiente. Escaldarlos en el baño de sosa cáustica 30 segundos. Una vez pasados por el baño, colocar en latas. Hornear a 220 °C durante 10 o 12 minutos, siempre sobre una placa de horno.

Pan bagel

- 800 g Harina (400w)
- 305 g Agua
- 1.5 g Levadura
- 625 g Harina panificable
- 25 g Azúcar
- 17 g Aceite vegetal
- 13 g Sal fina
- 12 g Jarabe de malta
- 4 kg Agua
- 6 kg Sosa cáustica

Proceso

Mezclar en un bol el agua y la levadura. Añadir la harina y acabar de amasar en una superficie a mano. Dejar fermentar una hora sin dar ningún pliegue. Dividir en piezas de 60 g formando el disco.

Relleno de salmón y Quescrem Regular

- 400 g **Quescrem Regular**
- 125 g Salmón ahumado en frío
- 15 g Cebollino

Proceso

Cortar el cebollino en rodajas lo más finas posibles. Cortar el salmón en brunoise y mezclar. Mezclar los tres ingredientes. Colocar en una manga pastelera.



Regular

EMPANADA DE GAMBAS CON SETAS Y PONZU

Composición

- Masa de hojaldre danés
- Relleno de gambas, Ponzu, Shitake y **Quescrem Plus**
- Semillas de sésamo

Montaje

Estirar la masa de hojaldre danés a 3 mm de grosor. Cortar discos de 12 cm de diámetro. Colocar 120 g de relleno dentro del disco. Plegar en forma de empanadilla. Dejar fermentar 90 minutos a 28 °C. Una vez fermentado, pintar con huevo, colocar encima semillas de lino y cocer a 200 °C.

Relleno de gambas, ponzu, shitake y Quescrem Plus

650 g **Quescrem Plus**
150 g Gambas
50 g Ponzu
300 g Shitake

Proceso

Saltear los shitake. Una vez que hayan perdido la mayoría del agua, añadir las gambas y cocinar durante 1 minuto. Dejar enfriar. Mezclar todos los ingredientes. Meter en moldes de 8 cm de ancho por 40 cm de largo y 2 cm de alto. Congelar.

Ponzu

60 g Zumo de limón natural
40 g Zumo de lima natural
20 g Zumo de naranja natural
50 g Vinagre de arroz
150 g Salsa de soja
100 g Mirin
75 g Kombu
10 g Katsobushi

Proceso

Colocar el mirin en un cazo a temperatura fuerte. Cuando esté hirviendo dejar 15 segundos y retirar el cazo del fuego. Añadir al cazo los trozos de alga kombu y esperar a que se enfríe la mezcla. Mezclar los zumos de las frutas. Añadir también el mirin con el alga kombu una vez enfriado, la salsa de soja, el vinagre de arroz y la cucharada de katsuobushi. Dejar macerar durante 2 horas mínimo y colar.



Plus



PAN CHINO CON CARNE Y CACAO

Composición

- Brioche
- Relleno de **Quescrem Regular**, morcilla y porbelly
- Rousong (rebozado) de carne y cacao
- Mayonesa

Montaje

Dividir la masa en piezas de 40 g. Bolear cada una ellas y dejar fermentar durante hora y media a 28 °C. Hornear a 190 °C. Una vez fríos, cortar longitudinalmente el brioche a la mitad y rellenar con el relleno de carne. Con la ayuda de unos guantes rebozar el brioche con una capa fina de mayonesa e inmediatamente después rebozar en rousong de cacao.

Brioche

800 g Harina (400w)
200 g Azúcar
200 g Huevo
8 g Mejorante
30 g Ron
100 g Leche
200 g Mantequilla
2 g Canela en polvo
1 ud. Piel de naranja
2 uds. Piel de limón
405 g Esponja

Proceso

Hacer la esponja. Rallar la piel de naranja y de limón. Una vez la esponja esté fermentada, disponerla en la amasadora e introducir todos los ingredientes excepto la mantequilla. Amasar durante 7 minutos en amasadora de espiral (15 minutos en amasadora de brazos). Añadir la mantequilla en 3 partes dejando amasar durante 2 minutos antes de añadir la siguiente parte. Seguir amasando hasta conseguir una masa homogénea y elástica (15 minutos en amasadora de espiral o 20 - 25 minutos amasadora de brazos).

Reposar la masa en bloque durante 5 minutos. Dividir en piezas del tamaño deseado y bolear. Dejar un reposo en bola de 10 minutos y formar las piezas. Fermentar las piezas hasta que doblen su volumen inicial, pintar con huevo y cocer a 190 °C.

Esponja

200 g Harina (400w)
125 g Agua
80 g Levadura fresca

Proceso

Amasar los ingredientes de la esponja durante 10 minutos en amasadora espiral (15 minutos en máquina de brazos). Bolear y dejar que fermente a temperatura de 28 °C hasta que doble su volumen inicial.

Relleno de Quescrem Regular, morcilla y porbelly

500 g **Quescrem Regular**
125 g Morcilla
150 g Panceta cocida

Proceso

Desmigar la morcilla quitando cualquier resto de piel exterior. Mechear la panceta de cerdo cocida. Mezclar los tres ingredientes hasta tener una mezcla homogénea. Colocar en una manga pastelera.



Regular



PAN CHINO NORI Y SALMÓN

Composición

- Brioche
- Esponja
- Relleno de salmón y **Quescrem Regular**
- Rousong (rebozado) de carne y nori
- Mayonesa

Montaje

Dividir la masa en piezas de 40 g. Bolear cada una ellas y dejar fermentar durante hora y media a 28 °C. Hornear a 190 °C. Una vez fríos, cortar longitudinalmente y a la mitad el brioche y rellenar con el relleno de salmón y **Quescrem Regular**. Con la ayuda de unos guantes rebozar el brioche en una capa fina de mayonesa e inmediatamente después rebozar en Rousong y nori.

Brioche

- 800 g Harina (400w)
- 200 g Azúcar
- 200 g Huevo
- 8 g Mejorante
- 30 g Ron
- 100 g Leche
- 200 g Mantequilla
- 2 g Canela en polvo
- 1 ud. Piel de naranja
- 2 uds. Piel de limón
- 405 g Esponja

Proceso

Hacer la esponja. Rallar la piel de naranja y de limón. Una vez la esponja esté fermentada, disponerla en la amasadora e introducir todos los ingredientes excepto la mantequilla. Amasar durante 7 minutos en amasadora de espiral (15 minutos en amasadora de brazos). Añadir la mantequilla en 3 partes dejando amasar durante 2 minutos antes de añadir la siguiente parte. Seguir amasando hasta conseguir una masa homogénea y elástica (15

minutos en amasadora de espiral o 20-25 minutos amasadora de brazos). Reposar la masa en bloque durante 5 minutos. Dividir en piezas del tamaño deseado y bolear. Dejar un reposo en bola de 10 minutos y formar las piezas. Fermentar las piezas hasta que doblen su volumen inicial, pintar con huevo y cocer a 190 °C.

Esponja

- 200 g Harina (400w)
- 125 g Agua
- 80 g Levadura fresca

Proceso

Amasar los ingredientes de la esponja durante 10 minutos en amasadora espiral (15 minutos en máquina de brazos). Bolear y dejar que fermente a temperatura de 28 °C hasta que doble su volumen inicial.

Relleno de salmón y Quescrem Regular

- 400 g **Quescrem Regular**
- 125 g Salmón ahumado en frío
- 15 g Cebollino

Proceso

Cortar el cebollino en rodajas lo más finas posibles. Cortar el salmón en brunoise y mezclar. Mezclar los tres ingredientes. Colocar en una manga pastelera.



Regular

OKONOMIYAKI PIZZA

Composición

- Base pizza
- Salsa de tomate
- Relleno de **Quescrem Plus** y atún
- Katsobushi y germinados de cilantro

Montaje

Rellenar la base de la pizza con una cucharada de salsa de tomate. Colocar con una manga pastelera un cordón del relleno de atún y **Quescrem Plus**. Hornear de 2 a 3 minutos. Acabar con el katsobushi y los germinados de cilantro.

Base pizza

800 g Harina panificable
200 g Agua fría, 2° (con hielo)
16 g Levadura seca
650 g Sal

Proceso

Mezclar la harina y levadura. Añadir 350 g de agua y empezar a amasar en la Kitchenaid hasta que no haya harina seca, pero la masa todavía no sea lisa (3 minutos a baja velocidad). Tapar y dejar reposar 10 minutos. Incorporar la sal y el agua restante amasando a velocidad media-baja (3/10 Kitchenaid) durante 5 minutos. Subir la velocidad a medio-alta y continuar amasando durante 12 minutos más. Formar una pelota. Poner la masa en un contenedor o bol con poco aceite neutro, cubrir con film y dejar fermentar a temperatura ambiente durante 1 hora. Después de la fermentación formamos 4 pelotas de 250 g cada una. Es importante que sean muy lisas y homogéneas. Ponerlas en una bandeja con un poco de aceite neutral, pincelando también aceite encima de cada bola. Cubrir con film. Dejar fermentar en nevera durante aproximadamente 20 horas. Dos o tres horas antes de la cocción, sacar la bandeja, dejar en temperatura ambiente (20 °C) para finalizar la fermentación.

Formado y horneado

Calentar el horno a 320 – 350 °C (o la temperatura máxima con 'grill'). Extender la masa sobre una superficie con bastante harina, rotándola y extendiéndola con las manos sin tocar el borde que debe quedar alto. Rellenar la pizza con los ingredientes y hornear entre 2 y 4 minutos hasta que los bordes queden ligeramente quemados.

Relleno de Quescrem Plus y atún

800 g **Quescrem Plus**
200 g Atún en lata

Proceso

Mezclar los dos ingredientes y colocar dentro de una manga.



PIZZA BIANCA CON CREMA DE QUESO Y RÚCULA

Composición

- Base pizza
- Relleno de **Quescrem Plus** y rúcula
- Rúcula fresca
- Tomates secos

Montaje

Escudillar con la manga el relleno de **Quescrem Plus** y rúcula como base de la pizza. Hornear durante 2 o 3 minutos. Acabar con hojas de rúcula y tomates secos.

Base pizza

800 g Harina panificable
200 g Agua fría, 2° (con hielo)
16 g Levadura seca
650 g Sal

Proceso

Mezclar la harina y levadura. Añadir 350 gramos de agua y empezar a amasar en la Kitchenaid hasta que no haya harina seca, pero la masa todavía no sea lisa. (3 minutos a baja velocidad). Tapar y dejar reposar 10 minutos. Incorporar la sal y el agua restante amasando a velocidad media-baja (3/10 Kitchenaid) durante 5 minutos. Subir la velocidad a medio-alta y continuar amasando durante 12 minutos más. Formar una pelota. Poner la masa en un contenedor o bol con poco aceite neutro, cubrir con film y dejar fermentar a temperatura ambiente durante 1 hora. Después de la fermentación formamos 4 pelotas de 250 gramos cada una. Es importante que sean muy lisas y homogéneas. Ponerlas en una bandeja con un poco de aceite neutral, pincelando también aceite encima de cada bola. Cubrir con film. Dejar fermentar en nevera durante aproximadamente 20 horas. Dos o tres horas antes de la cocción, sacar la bandeja, dejar en temperatura ambiente (20 °C) para finalizar la fermentación.

Formado y horneado

Calentar el horno a 320 - 350 °C (o la temperatura máxima con 'grill'). Extender la masa sobre una superficie con bastante harina, rotándola y extendiéndola con las manos sin tocar el borde que debe quedar alto. Rellenar la pizza con los ingredientes y hornear entre 2 y 4 minutos hasta que los bordes queden ligeramente quemados.

Relleno de Quescrem Plus y rúcula

100 g Rúcula
400 g **Quescrem Plus**

Proceso

Escaldar en agua hirviendo y colocar en un baño de agua fría y hielo para cortar la cocción. Escurrir bien. Mezclar los dos ingredientes y triturar con túrmix hasta conseguir una mezcla lo más homogénea posible.



PIZZA DE BONIATO Y SETAS

Composición

- Base pizza
- Setas de ostra
- Relleno de **Quescrem Plus** y boniato
- Pimentón dulce

Montaje

Colocar las setas ostras esparcidas por la base de la pizza. Escudillar con manga el relleno de **Quescrem Plus** y boniato. Hornear durante 2 a 3 minutos. Acabar espolvoreando pimentón dulce y un chorro de aceite de oliva extra virgen.

Base pizza

800 g Harina panificable
200 g Agua fría, 2° (con hielo)
16 g Levadura seca
65 g Sal

Proceso

Mezclar la harina y levadura. Añadir 350 gramos de agua y empezar a amasar en la Kitchenaid hasta que no haya harina seca, pero la masa todavía no sea lisa. (3 minutos a baja velocidad). Tapar y dejar reposar 10 minutos. Incorporar la sal y el agua restante amasando a velocidad media-baja (3/10 Kitchenaid) durante 5 minutos. Subir la velocidad a medio-alta y continuar amasando durante 12 minutos más. Formar una pelota. Poner la masa en un contenedor o bol con poco aceite neutro, cubrir con film y dejar fermentar a temperatura ambiente durante 1 hora. Después de la fermentación formamos 4 pelotas de 250 g cada una. Es importante que sean muy lisas y homogéneas. Ponerlas en una bandeja con un poco de aceite neutral, pincelando también aceite encima de cada bola. Cubrir con film. Dejar fermentar en nevera durante aproximadamente 20 horas. Dos o tres horas antes de la cocción, sacar la bandeja, dejar en temperatura ambiente (20 °C) para finalizar la fermentación.

Formado y horneado

Calentar el horno a 320 - 350 °C (o la temperatura máxima con 'grill'). Extender la masa sobre una superficie con bastante harina, rotándola y extendiéndola con las manos sin tocar el borde que debe quedar alto. Rellenar la pizza con los ingredientes y hornear entre 2 y 4 minutos hasta que los bordes queden ligeramente quemados.

Relleno de Quescrem Plus y boniato

200 g Boniato
400 g **Quescrem Plus**

Proceso

Pelar los boniatos y hornear con un poco de aceite y sal dentro de un papilote de papel de aluminio en horno a 180 °C durante 50 minutos. Una vez cocidos, triturar con túrmix hasta conseguir una textura de puré. Dejar enfriar antes de mezclarlo con el **Quescrem Plus**. Conseguir una textura homogénea.



PIZZA CON CREMA DE ALBAHACA

Composición

- Base pizza
- Salsa de tomate
- Relleno de **Quescrem Plus** y albahaca
- Canónigos frescos

Montaje

Colocar la salsa de tomate por la base de la pizza. Escudillar con manga el relleno de **Quescrem Plus** y albahaca. Hornear durante 2 o 3 minutos. Acabar con canónigos frescos.

Base pizza

800 g Harina panificable
200 g Agua fría, 2° (con hielo)
16 g Levadura seca
650 g Sal

Proceso

Mezclar la harina y levadura. Añadir 350 gramos de agua y empezar a amasar en la Kitchenaid hasta que no haya harina seca, pero la masa todavía no sea lisa. (3 minutos a baja velocidad). Tapar y dejar reposar 10 minutos. Incorporar la sal y el agua restante amasando a velocidad media-baja (3/10 Kitchenaid) durante 5 minutos. Subir la velocidad a medio-alta y continuar amasando durante 12 minutos más. Formar una pelota. Poner la masa en un contenedor o bol con poco aceite neutro, cubrir con film y dejar fermentar a temperatura ambiente durante 1 hora. Después de la fermentación formamos 4 pelotas de 250 gramos cada una. Es importante que sean muy lisas y homogéneas. Ponerlas en una bandeja con un poco de aceite neutral, pincelando también aceite encima de cada bola. Cubrir con film. Dejar fermentar en nevera durante aproximadamente 20 horas. Dos o tres horas antes de la cocción, sacar la bandeja, dejar en temperatura ambiente (20°C) para finalizar la fermentación.

Formado y horneado

Calentar el horno a 320 – 350 °C (o la temperatura máxima con 'grill'). Extender la masa sobre una superficie con bastante harina, rotándola y extendiéndola con las manos sin tocar el borde que debe quedar alto. Rellenar la pizza con los ingredientes y hornear entre 2 y 4 minutos hasta que los bordes queden ligeramente quemados.

Relleno de Quescrem Plus y albahaca

50 g Albahaca
400 g **Quescrem Plus**

Proceso

Deshojar la albahaca. Escaldar en agua hirviendo y colocar en un baño de agua fría y hielo para cortar la cocción. Escurrir bien. Mezclar los dos ingredientes y triturar con túrmix hasta conseguir una mezcla lo más homogénea posible.



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