

Libro
de recetas
de Quescrem

GREENMASTER

ANIMAL
FREE

Go
Green!



¿Quiénes somos?

Quescrem es una empresa láctea innovadora especializada en queso crema, mascarpone y otros productos lácteos de alto valor, con una excelente calidad y funcionalidad.

Tenemos nuestra sede en España, en el corazón de la principal zona de producción de leche del país. Por ello, la leche y la nata que utilizamos para elaborar nuestros quesos crema procede de granjas situadas a menos de 20 km de nuestras instalaciones de producción, lo que garantiza la máxima frescura.

Desarrollamos, creamos, producimos y vendemos queso crema mascarpone y otros productos lácteos, como el como el yogur culinario y la crema agria, con materias primas nobles materias primas nobles y con mucha I+D.

Desarrollado para ti

Este recetario ha sido diseñado especialmente para vosotros, y esperamos que estas recetas sean de vuestro agrado.

Todas las recetas aquí propuestas han sido especialmente diseñadas por nuestro equipo técnico tras un proceso de investigación para ti y tu mercado, así como posibles aplicaciones innovadoras con nuestros productos.

En este recetario encontrará una amplia gama de recetas innovadoras con Quescrem Greenster, en las que se puede apreciar la versatilidad del producto y sus diferentes usos del producto.



Santiago Martínez

Coordinador equipo culinario

@santiagomartinez@quescrem.es

Comenzó su carrera estudiando cocina en su ciudad natal A Coruña, en el único restaurante con estrella Michelin de la época, "Playa Club".

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.

Después se trasladó a Londres para trabajar en restaurantes de diferentes gastronomías, como la asiática, la peruana, la mexicana.

Cuando vio la necesidad de formarse en pastelería e hizo un máster en pastelería en la Basque Culinary, donde después de esta formación trabajó 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.

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

En la actualidad desempeña un papel gastronómico en Quescrem, donde desarrolla e investiga nuevas aplicaciones y recetas para todos nuestros productos.

César Romero Villena

Colaborador

Es un reconocido chef pastelero con más de 30 años de experiencia profesional al más alto nivel.

Formado en la escuela del Gremio de Pasteleros de Valencia, a lo largo de su carrera 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, lo que le ha llevado a viajar por todo el mundo, adquiriendo una amplia visión de las tendencias de distintas áreas geográficas mundiales, mostrando las posibilidades en el mundo dulce y salado de una gran variedad de productos a distintos segmentos de clientes.

Actualmente es profesor de Formulación del Master de Cocina Dulce y postres de Restaurante del Basque Culinary Center, centro de referencia a nivel mundial en cocina, gastronomía y alimentación, donde también ha colaborado en el departamento de I+D.

Además, también imparte clases en las escuelas más prestigiosas del país como pueden ser L'Atelier de Barcelona, la Escuela del Gremio de Pasteleros de Barcelona o el Centro de formación en Gastronomía Hoffman, entre muchas otras.

Desde el año 2015, contamos con él en Quescrem como nuestro asesor principal para el mundo dulce, desarrollando proyectos juntos en distintos países, mostrando las principales características y funcionalidades de nuestra variada gama de productos, a múltiples segmentos de clientes desde Japón, Corea y China hasta Arabia Saudí, Emiratos Árabes Unidos, Lituania, Dinamarca, Bélgica o Francia y por supuesto España.





Índice

Greenster Esponjoso.....	5
Tarta De Queso Vegana.....	6
Greenster Franchipana.....	7
Greenster Brownie.....	8
Greenster Plum Cake.....	9
Tarta Vegana De Mango.....	10
Strawberry & Mango Greenster Pie.....	12
Hojaldre Caramelizado De Manzana.....	13
Quiche.....	14
Bizcocho Vegano Greenster.....	15

GREENSTER

ESPONJOSO

Componentes

- > **Crumble vegano**
- > **Cacao en polvo**
- > **Esponjoso Quescrem Greenster**

Ingredientes

- 15 g Pasta de almendra
- 125 g Agua
- 25 g Miel
- 1,1 g Iota (carragenato)
- 140 g Untable de almendra

Proceso

Calentar todo menos el untable a ebullición.
Bajar a 55 °C y añadir el untable de almendra.
Pasar túrmix
Poner en copas o vasitos y refrigerar.



TARTA DE QUESO VEGANA

Ingredientes

- 450 g Quescrem Greenster
- 90 g Margarina
- 90 g Leche De Almendras
- 100 g Dextrosa
- 80 g Azúcar
- 160 g Mix Vegano (124,4g agua y Pre Mix)
- 30 g Almidón de maiz
- 0,5 g Cúrcuma (Color)

Proceso

Mezclar el Mix Vegano (preparado de huevo vegano) con el agua mediante unas varillas.

Mezclar el resto de los ingredientes con una túrmix y finalmente colocar la mezcla del Mix Vegano.

Colar.

Colocar en un molde redondo de 14 cm por 6 cm de altura con papel sulfurizado, 650 g de la mezcla y cocer a 220 °C en un horno de aire convencional.

Dejar reposar 2 horas a temperatura ambiente antes de probar.

Pre Mix

- 1,5 g Impulsor
- 1 g Goma guar
- 37 g Maicena
- 60,5 g Harina de arroz

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en un molinillo de café.



GREENSTER FRANCHIPANA

Componentes

- > Crema Franchipana
- > Pasta brisa
- > Peras en almíbar
- > Almendras laminadas

Montaje

Forrar tartaletas de 12 cm de diámetro y 2 cm de altura.

Cocer las tartaletas a 160 °C hasta que estén doradas.

Una vez cocidas escudillar la franchipana

Pasta Brisa

- 132 g Azúcar glas
- 270 g Margarina 82 %mg
- 60 g Agua
- 535 g Harina (90W)

Método

Mezclar en la montadora (con la herramienta de la pala) el azúcar glas con la mantequilla.

Añadir el agua y dejar que se integre, para añadir finalmente la harina intentando trabajar lo menos posible.

Dejar reposar en frío antes de estirarla por lo menos 6 horas.

Crema Franchipana

- 260 g Azúcar glas
- 260 g Harina de almendra
- 125 g Harina (90W)
- 3 g Sal
- 2 g Impulsor

350 g Quescrem Greenster

Proceso

Colocar el azúcar, las harinas, el impulsor y la sal en un procesador y triturar para mezclar bien.

Por último, añadir el **Quescrem Greenster** y procesar durante un minuto.

Colocar en manga.

Peras En Almíbar

- 260 g Peras
- 260 g Azúcar
- 125 g Agua

Proceso

En un cazo disolver el azúcar con el agua, y llevar a hervor.

Pelar las peras, cocer dentro del sirope y cocer a 75 °C durante 35 min.



GREENSTER

BROWNIE

Ingredientes

430 g Quescrem Greenster

100 g Margarina

200 g Azúcar

140 g Chocolate 72 % Vegan

130 g Harina

Proceso

Derretir el chocolate con la margarina.

Añadir el azúcar y mezclar bien.

Añade la harina tamizada y remover hasta que se integre.

Mezclar con el **Quescrem Greenster**.

Poner en un molde encamisado y cocinar a 170 °C de 30 a 45 minutos.



GREENSTER

PLUM

CAKE

Ingredientes

270 g Harina Floja
20 g Maicena
200 g Azúcar
13 g Impulsor
27 g Harina De Almendra
3 g Bicarbonato
6 g Sal

325 g Quescrem Greenster

60 g Zumo De Limon
150 g Agua

Proceso

Forrar un molde rectangular con papel de horno
Mezclar todos los ingredientes en una termomix durante
2 min a velocidad media.
Rellenar la mitad del molde.
Hornear a 180 °C durante 40 min.



TARTA VEGANA DE MANGO

- > Bizcocho Quescrem Greenster
- > Gelificado de mango y fruta de la pasión
- > Mousse veggie
- > Glaseado de mango
- > Coco
- > Decoración de mango fresco, pistachos y menta.

Montaje

Cortar discos de 12 cm de diámetro de bizcocho y 1.5 cm de altura.

Escudillar encima una capa de pure de mango.

Forrar un molde redondo metálico de 14 cm de diámetro con acetato de 4 cm de altura

Colocar el centro el bizcocho con el pure encima

Realizar la mousse y colocar en manga pastelera.

Rellenar los bordes entre el biscocho y el molde. Y seguidamente rellenar hasta arriba del acetato.

Alisar y congelar

Una vez congelado, usar el glaseado a 35 °C.

Bizcocho Untable Greenster

200 g Quescrem Greenster

50 g Almendra molida

1 und Ralladura limón

50 g Aceite de girasol

150 g Agua

12 g Potato Whip

150 g Azúcar

160 g Harina

15 g Impulsor

Proceso

Poner en un bowl el untable de almendra, la almendra molida, ralladura de un limon, y 50 g de aceite girasol.

Mezclar bien con varillas.

Hacer un merengue con el agua, potato whip y el azúcar (ir añadiendo poco a poco) tarda bastante en montar, como unos 8 min

Por último añadir la harina y el impulsor tamizados.

Cocer a 170 °C unos 28 min.





Pure De Mango Y Fruta De La Pasion

425 g Pure de Mango
150 g Pure de fruta de la Pasión
10 g Pectina NH440 (slow set)
4,8 g Agar agar
170 g Jarabe de glucosa
170 g Azúcar
30 g Zumo de limón

Proceso

Calentar en un cazo los pures de frutas con el jarabe de glucosa y el agar. (mezcla 1)
Mezclar el azúcar con la pectina amarilla (mezcla 2)
Cuando la mezcla 1 alcance los 40 °C añadir la mezcla 2.
A continuación, añadir el puré de limón y seguir calentando la mezcla final hasta que alcance los 40 grados Brix de textura.
Añadir el zumo de limón y dejar enfriar.
Utilizar

Vegan Mousse

150 g Mix vegetal
250 g Quescrem Greenster
35 g Azúcar glass

Proceso

Mezclar el azúcar glas con **Quescrem Greenster**.
Montar el mix vegetal.
Mezclar con movimientos envolventes el mix vegetal Quescrem Greenster en 3 veces.

Glaseado

500 g Absolut cristal
2 g Colorante alimentario amarillo

Proceso

Calentar a 40 °C y disolver bien el colorante.
Glasear a 35 °C

Vegan Mousse —
Puré de Mango y Fruta de la Pasión —
Bizcocho untado **Quescrem Greenster** —



STRAWBERRY

& MANGO

GREENSTER PIE

Componentes:

- > Base de galleta vegana
- > Crema montada de Quescrem Greenster
- > Fresa fresca
- > Puré de fresa
- > Manteca de cacao

Montaje:

Mezclar la galleta vegana con la manteca de cacao.
Colocar en un molde, forrado con una grasa vegetal.
Colocar en nevera para que solidifique rápido.
Una vez frío desmoldar
Escudillar la crema
En los espacios, colocar el pure de fresa
Decorar con fresas frescas.

Crema Montada De Greenster

280 g Quescrem Greenster

- 220 g Margarina
- 160 g Leche de almendras
- 100 g Nata vegetal

Proceso

Mezcla la margarina con el azúcar glas hasta que obtengas una crema fluida
Añade el **Quescrem Greenster** y mezcla durante 3 min hasta que obtengas volumen.
Colocar en una manga para un mejor escudillado.

Crumble Vegano:

- 200 g Harina (90W)
- 200 g Margarina
- 200 g Azúcar
- 200 g Harina de almendra

Proceso:

Mezclar todos los ingredientes en una kitchen aid con pala
Precalentar el horno a 200 °C
Hornear a 180 °C durante 12 min
Remover y separar.
Por cada 150 g de crumble usar 25 g de manteca de cacao.

Manteca De Cacao:

Derretir y usar 25 g por cada 150 g de crumble.



Base de galleta vegana

Crema montada de Quescrem Greenster

HOJALDRE CAMELIZADO DE MANZANA

Elaboraciones

- > Hojaldre
- > Slices de manzana
- > Crema vegana

Montaje

Estirar el hojaldre
Cortar rectángulos de 30 x 10 cm
Caramelizar en horno durante 25 min con ayuda de
azúcar glass a 200 °C
Una vez caramelizado espatular la crema y encima
colocar las rodajas de la manzana.
Cocinar durante 15 min a 180 °C

Crema Pastelera Vegana

480 g Leche de almendra
110 g Azúcar
60 g Almidón
2 und Limón

350 g Quescrem Greenster

Proceso

Mezclar todos los Ingredientes en frío
Cocinar en un cazo a fuego bajo
No parar de remover con varillas.
Cocinar durante 10 min hasta conseguir una
textura cremosa.

Hojaldre Caramelizado

500 g Harina de media fuerza
10 g Sal
250 g Agua
20 g Margarina
300 g Margarina para laminar
100 g Azúcar glas

Proceso

Disponer en la amasadora todos los
ingredientes excepto la mantequilla.
Amasar. Hacia el final del amasado
incorporar los 40 g. de margarina y seguir
amasando hasta que esté totalmente
integrada.
Reservar en nevera.
Una vez esté la masa fría estirar en formato
rectangular 30 x 40 cm.
Reservar en nevera.
Estirar la mantequilla a 20 x 40 cm

Hojaldre

Slices de
manzana

Crema vegana
Greenster



QUICHE

Elaboraciones

- > **Masa quebrada**
- > **Crema salada**
- > **Mix Vegetales**
- > **Slices de champiñón**

Montaje

Estirar la masa quebrada.

Colocar en un molde de tartaleta de 16 cm de diámetro

Precocinar

Una vez precocinada, añadir el mix de vegetales con la crema.

Cocinar durante 20 min a un 200 °C

Masa Quebrada

500 g Harina (90w)

380 g Margarina

110 g Agua

40 g Azúcar glas

15 g Sal

Proceso

Cortar en tacos pequeños la margarina y añadirsela a la harina.

Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa.

Seguidamente añadir el azúcar glas, sal y agua.

Mezclar hasta conseguir una masa compacta.

Dejar reposar en nevera 24 horas antes de estirla

Crema Salada

175 g Quescrem Greenster

240 g Leche de almendra

5 g Sal

30 g Almidón de maíz

Proceso

Mezclar todo en frío,

Colocar en un cazo y cocinar a fuego bajo durante 10 min.

Sacar del fuego y abatir

Vegetales Mix

250 g Espárragos

250 g Setas

20 g Ajo

100 g Cebolla

5 g Perejil

2,5 g Sal

Proceso

Limpiar bien

Cortar en rodajas y saltearlos en una sartén con un poco de aceite.

Sazonar y reservar.



BIZCOCHO VEGANO GREENSTER



Ingredientes

200 g Quescrem Greenster

- 50 g Almendra molida
- 1 und Ralladura limón
- 50 g Aceite de girasol
- 150 g Agua
- 12 g Potato whip
- 150 g Azúcar
- 160 g Harina
- 15 g Impulsor

Proceso

Poner en un bowl el untable de almendra, la almendra molida, ralladura de un limón, y 50 g de aceite girasol. Mezclar bien con varillas
Hacer un merengue con el agua, el potato whip y el azúcar (ir añadiendo poco a poco). Tarda bastante en montar, como unos 8 min
Por último añadir la harina y el impulsor tamizados.
Cocer a 170 °C unos 28 min.

Quescrem

Oficinas Centrales

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

Oficina en Shanghai

Room 2538, Zhongqi Building,
No.2000 North Zhongshan Road,
200063, Shanghai
上海市中山北路2000号中期大厦2538,
200063

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

quescrem.es