

CREM



Quescrem

número	temporada	publicación
03	Primavera/ Verano	recetario

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. Además, 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.

Brais Varela

Técnico de Gastroteq

Tras completar sus estudios culinarios en A Coruña y trabajar durante varios años en panaderías y pastelerías de Galicia, Brais se trasladó a Londres, donde residió durante cuatro años.

Durante este periodo, continuó su carrera en diversas panaderías, pastelerías y restaurantes italianos.

Después se trasladó a París para una etapa y más tarde se movió por Copenhague, Skåne y Oslo trabajando como pastelero en restaurantes, hoteles y establecimientos de catering.

Desde entonces, Brais ha regresado a Galicia y actualmente forma parte del departamento de Gastroteq en Quescrem.



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 Primavera/Verano 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 y a las personas.



ÍNDICE

Pastelería

Eclair de Piña, Mascarpone y Coco	8
Eclair de Queso, Fresas y Frambuesas	10
Eclair de Yogur, Yuzu y Menta	12
Half - Baked Cheesecake de Café	14
Half - Baked Cheesecake de Fresas	16
Half - Baked Cheesecake	18
Petit Gateaux de Queso, Fresas y Frambuesas	20
Petit Gateaux de Yogur, Yuzu, Limón y Menta	22
Petit Gateaux de Mascarpone, Piña y Coco	24
Tarta de Corte de Mascarpone, Piña y Coco	26
Tarta de Corte, Queso, Fresas y Frambuesas	28
Tarta de Corte de Yogur, Yuzu, Limón y Menta	30

Tartas Heladas

Tarta Helada de Yogur, Yuzu, Limón y Menta	34
Tarta Helada de Mascarpone, Piña y Coco	36
Tarta Helada de Queso y Fresa	38

Bollería

Corona de Queso, Fresas y Frambuesas	42
Croissant de Mascarpone, Piña y Coco	44
Croissant de Queso, Fresas y Frambuesas	46
Croissant de Yogur, Yuzu y Limón	48
New York Roll de Coco y Piña	50
New York Roll de Fresas y Frambuesas	52
New York Roll de Yuzu y Limón	54

Salado

Roll de Remolacha y Kéfir	58
Roll de Rúcula y Quescrem Bio	60
Roll de Tomate y Quescrem Regular	62

Elaboraciones





Pastelería



ECLAIR DE PIÑA, MASCARPONE Y COCO

Composición

- Pasta Choux*
- Crema de Mascarpone Quescrem, piña y coco
- Glaseado (Fondant)*
- Piña y lascas de coco

Montaje

Escudillar eclairs de 15 cm con boquilla rizada de 1,5 cm de diámetro encima de un Silpat.

Cocer a 190 °C durante 15 minutos con el tiro cerrado y durante 10 minutos con el tiro abierto en horno de pisos. Para horno de convección, cocer durante 10 minutos con el tiro cerrado y durante 10 minutos con el tiro abierto.

Una vez fríos, realizar tres agujeros con una boquilla para rellenar con la crema. Una vez rellenos, atemperar el glaseado y bañar solo la parte de arriba.

Finalizar con lascas de coco encima del fondant.

Crema de Mascarpone Quescrem, Piña y Coco

267 g Mascarpone Quescrem
110 g Azúcar
50 g Almidón de maíz
175 g Puré de piña
175 g Puré de coco

Proceso

1. Mezclar la maicena con el azúcar, el puré de piña, el puré de coco y batir.
2. Calentar la mezcla hasta los 65 °C y añadir el **Mascarpone Quescrem**.
3. Calentar la crema hasta subirla a los 70 °C y cocinarla durante 7 minutos.
4. Retirar del fuego.
5. Verter en una bandeja para que se enfríe. Mientras se enfría, remover para evitar que se formen grumos.



Mascarpone



ECLAIR DE QUESO, FRESAS Y FRAMBUESAS

Composición

- Pasta Choux*
- Crema de Quescrem Regular, fresas y frambuesas
- Glaseado rojo (Fondant)*
- Frambuesa liofilizada

Montaje

Escudillar eclairs de 15 cm con boquilla rizada de 1,5 cm de diámetro encima de un Silpat.
Cocer a 190 °C durante 15 minutos con el tiro cerrado y durante 10 minutos con el tiro abierto en horno de pisos. Para horno de convección, cocer durante 10 minutos con el tiro cerrado y durante 10 minutos con el tiro abierto.
Una vez fríos, realizar y tres agujeros con una boquilla para rellenar con la crema. Una vez rellenos, atemperar el glaseado y bañar solo la parte de arriba.
Finalizar con frambuesas liofilizadas encima del fondant.

Crema de Quescrem Regular, Fresas y Frambuesas

267 g Quescrem Regular
110 g Azúcar
50 g Maicena
105 g Puré de frambuesas
245 g Puré de fresas

Proceso

1. Mezclar la maicena con el azúcar, el puré de frambuesas, el puré de fresas y batir.
2. Calentar la mezcla hasta los 65 °C y añadir **Quescrem Regular**.
3. Cocinar la crema hasta subirla a los 70 °C y cocinarla durante 7 minutos.
4. Retirar del fuego.
5. Verter en una bandeja para que se enfríe. Mientras se enfría, remover para evitar que se formen grumos.



Regular



ECLAIR DE YOGUR, YUZU Y MENTA

Composición

- Pasta Choux
- Crema de Yogur Culinario Quescrem, yuzu y limón
- Glaseado amarillo (Fondant)*
- Cubos de limón y yuzu confitados

Montaje

Escudillar eclairs de 15 cm con boquilla rizada de 1,5 cm de diámetro encima de un Silpat.
Cocer a 190 °C durante 15 minutos con el tiro cerrado y durante 10 minutos con el tiro abierto en horno de pisos. Para horno de convección, cocer durante 10 minutos con el tiro cerrado y durante 10 minutos con el tiro abierto.
Una vez fríos, realizar tres agujeros con una boquilla para rellenar con la crema. Rellenar, atemperar el glaseado y bañar solo la parte de arriba.
Finalizar con el yuzu y el limón confitado encima del fondant.

Crema de Yogur Culinario Quescrem, Limón y Yuzu

- 267 g Yogur Culinario Quescrem
- 110 g Azúcar
- 55 g Maicena
- 245 g Puré de yuzu
- 105 g Puré de limón

Proceso

1. Mezclar la maicena con el azúcar, el puré de limón, el puré de yuzu y batir.
2. Calentar la mezcla hasta los 65 °C y añadir el **Yogur Culinario Quescrem**.
3. Cocinar la crema hasta subirla a los 70 °C y durante 7 minutos.
4. Retirar del fuego.
5. Verter en una bandeja para que se enfríe. Mientras se enfría, remover para evitar que se formen grumos.



Yogur Culinario



HALF – BAKED CHEESECAKE DE CAFÉ

Composición

- Pasta brisa*
- Mezcla de cheesecake

Montaje

Forrar los moldes metálicos ovalados de 4,2 cm de ancho por 6,4 cm de largo y 3 cm de alto con papel sulfurizado solo por los laterales e intentando no dejar ninguna arruga.

Colocar los moldes en una bandeja, que posteriormente se colocarán dentro de un baño maría.

Colocar la galleta ya cocida como base en cada molde. Rellenar con la mezcla de la cheesecake $\frac{3}{4}$ partes del molde con la ayuda de una manga pastelera.

Cocer al baño maría, dentro una bandeja con agua, en un horno de piedra a 160 °C durante una hora, con el tiro del horno abierto.

Mezcla de la Cheesecake

- 380 g Quescrem Regular
- 20 g Café soluble
- 110 g Leche
- 30 g Aceite de girasol
- 16 g Azúcar (1)
- 2 g Sal
- 20 g Almidón de maíz (1)
- 30 g Harina floja
- 30 g Clara de huevo
- 80 g Yema de huevo
- 234 g Clara de huevo (2)
- 130 g Azúcar (2)
- 1 g Cremor tártaro
- 3 g Albúmina

Proceso

1. Mezclar la leche con el café soluble, las claras de huevo, las yemas de huevo, el aceite de girasol, el azúcar, la sal, el almidón de maíz y la harina floja en frío.

2. Calentar la mezcla anterior (1) hasta los 45 °C.

3. Añadir el Quescrem Regular, subir la mezcla

a los 60 °C y remover constantemente para no generar grumos.

4. Pasar la mezcla por un colador y dejar enfriar hasta los 50 °C.

5. Hacer un merengue con las claras (2), el azúcar (2), el cremor tártaro y la albúmina de huevo en polvo.

6. Añadir el merengue a la mezcla 1 con movimientos envolventes y utilizando una espátula de silicona. Intentar mantener la mayor cantidad de aire posible en la mezcla.

7. Una vez tengamos una mezcla homogénea, rellenar los moldes previamente forrados con papel sulfurizado con la ayuda de una manga pastelera.



Regular



HALF – BAKED CHEESECAKE DE FRESAS

Composición

- Pasta brisa*
- Mezcla de Cheesecake

Montaje

Forrar los moldes metálicos ovalados, de 4,2 cm de ancho por 6,4 cm de largo y 3 cm de lato, con papel sulfurizado, intentando no dejar ninguna arruga. Solo por lo laterales.

Colocar los moldes en una bandeja, que posteriormente colocaremos dentro de un baño maría. Con la galleta ya cocida, colocar como base en cada molde.

Rellenar con la mezcla de la cheesecake $\frac{3}{4}$ partes del molde con la ayuda de una manga pastelera. Cocer al baño maría, dentro una bandeja con agua, en un horno de piedra a 160 °C durante una hora, con el tiro del horno abierto.

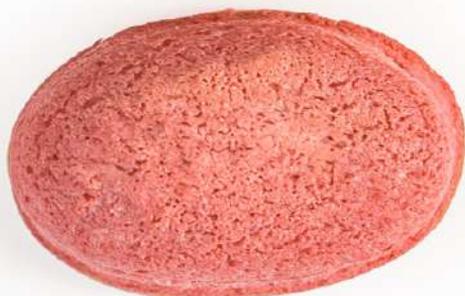
Mezcla de la Cheesecake

- 380 g Quescrem Regular
- 33 g Pure de frambuesa
- 77 g Pure de fresa
- 30 g Aceite de girasol
- 16 g Azúcar (1)
- 2 g Sal
- 20 g Almidón de maíz (1)
- 40 g Harina floja
- 30 g Clara de huevo
- 80 g Yema de huevo
- 234 g Clara de huevo (2)
- 130 g Azúcar (2)
- 1 g Cremor tártaro
- 3 g Albúmina

Proceso

1. Mezclar los purés de frutas, las claras de huevo, las yemas de huevo, el aceite de girasol, el azúcar, la sal, el almidón de maíz y la harina floja en frío.
2. Calentar la mezcla anterior (1) hasta los 45 °C.
3. Añadir el **Quescrem Regular**, subir la mezcla a los 60 °C y remover constantemente para no generar grumos.
4. Pasar la mezcla por un colador y dejar enfriar hasta los 50 °C.
5. Hacer un merengue con las claras (2), el azúcar (2), el cremor tártaro y la albúmina de huevo en polvo.
6. Añadir el merengue a la mezcla 1 con movimientos envolventes y utilizando una espátula de silicona. Intentar mantener la mayor cantidad de aire posible en la mezcla.
7. Una vez tengamos una mezcla homogénea, rellenar los moldes previamente forrados con papel sulfurizado con la ayuda de una manga pastelera.

*Elaboraciones



Regular



HALF – BAKED CHEESECAKE

Composición

- Pasta brisa*
- Mezcla de cheesecake

Montaje

Forrar los moldes metálicos ovalados de 4,2 cm de ancho por 6,4 cm de largo y de 3 cm de alto con papel sulfurizado solo por lo laterales e intentando no dejar ninguna arruga. Colocar los moldes en una bandeja, que posteriormente se colocará dentro de un baño maría. Colocar la galleta ya cocida como base en cada molde. Rellenar con la mezcla de la cheesecake $\frac{3}{4}$ partes del molde con la ayuda de una manga pastelera. Cocer al baño maría dentro una bandeja con agua en un horno de piedra a 160 °C durante una hora y con el tiro del horno abierto.

Mezcla de la cheesecake

380 g Quescrem Regular
110 g Leche
30 g Aceite de girasol
16 g Azúcar (1)
2 g Sal
20 g Almidón de maíz (1)
40 g Harina floja
30 g Clara de huevo
80 g Yema de huevo
234 g Clara de huevo (2)
130 g Azúcar (2)
1 g Cremor tártaro
3 g Albúmina

Proceso

1. Mezclar la leche, las claras de huevo, las yemas de huevo, el aceite de girasol, el azúcar, la sal, el almidón de maíz y la harina floja en frío.
2. Calentar la mezcla anterior (1) hasta los 45 °C.
3. Añadir el **Quescrem Regular**, subir la mezcla a los 60 °C y remover constantemente para no generar grumos.
4. Pasar la mezcla por un colador y dejar enfriar hasta los 50 °C.
5. Hacer un merengue con las claras (2), el azúcar (2), el cremor tártaro y la albúmina de huevo en polvo.
6. Añadir el merengue a la mezcla 1 con movimientos envolventes, utilizando una espátula de silicona. Intentar mantener la mayor cantidad de aire posible en la mezcla.
7. Una vez tengamos una mezcla homogénea, rellenar los moldes previamente forrados con papel sulfurizado con la ayuda de una manga pastelera.

*Elaboraciones



Regular



PETIT GATEAUX DE QUESO, FRESAS Y FRAMBUESAS

Composición

Bizcocho Gioconda*

Cre moso de Quesc rem Regular, Fresas y Frambuesas

Bizcocho de Mascarpone Quesc rem

Gel de fresas y frambuesas*

Mousse de Quesc rem Regular y frambuesas

Pintura roja*

Frambuesas frescas

Montaje

Cortar 1 disco de 6 cm de diámetro y una tira de 3 cm de altura y de 15 cm de largo del bizcocho Gioconda.

Colocar la tira del bizcocho alrededor del molde metálico de 7 cm de diámetro y 3 de altura forrándolo completamente.

Cortar lo que sobresalga. Empezar colocando en la base el disco de 6 cm de diámetro.

Colocar 50 g de cremoso de Quesc rem Regular y frambuesa. Congelar. Tapar con un disco del bizcocho de mascarpone de 5cm de diámetro.

Añadir 45 g de gel de frambuesas hasta el borde del molde. Alisar y seguidamente congelar. Finalizar colocando la mousse previamente congelada en moldes circulares y pistoleada con la pintura spray. Decorar con frambuesas frescas.

Cre moso de Quesc rem Regular, Fresas y Frambuesas

500 g Quesc rem Regular
215 g Leche entera
126 g Azúcar
46,8 g Puré de frambuesas
109,2 g Puré de fresas
4 g Gelatina en hojas

Proceso

1. Mezclar la leche, Quesc rem Regular, el azúcar y los purés de fruta y cocer a 85 °C.
2. Seguidamente, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Emulsionar con túrmix.

Bizcocho de Mascarpone Quesc rem

106 g Mascarpone Quesc rem
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
3 g Cremor tártaro

Proceso

1. Mezclar Mascarpone Quesc rem con la leche y calentar a 60 °C.
2. Seguidamente, añadir la yema de huevo y el aceite de girasol y mezclar bien.
3. Añadir la harina junto con el almidón de maíz y mezclar hasta que no quede ningún grumo.
4. Por otra parte, hacer un merengue francés con las

claras de huevo, azúcar y cremor tártaro a 70 % de aire.

5. Mezclar a la base anterior.
6. Verter la mezcla en una lata 60 x 40 cm provista de un papel para hornear.
7. Cocer en el horno a 170 °C de temperatura.

Mousse de Quesc rem Regular y Frambuesas

308 g Quesc rem Regular
335 g Nata 35% mg
120 g Puré de frambuesa
50 g Azúcar
50 g Dextrosa
121 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

1. Calentar el puré de frambuesa con el azúcar.
2. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas.
3. Añadir la gelatina a Quesc rem Regular y mezclar bien.
4. Hacer un merengue con las claras y la dextrosa.
5. Añadir el merengue a la mezcla anterior.
6. Añadir la nata poco montada y mezclar dejando una mezcla homogénea.
7. Utilizar de inmediato.

*Elaboraciones



Mascarpone | Regular



PETIT GATEAUX DE YOGUR, YUZU, LIMÓN Y MENTA

Composición

- Bizcocho Gioconda*
- Agua de menta*
- Bizcocho de **Mascarpone Quescrem**
- Cremoso de **Yogur Culinario Quescrem**, yuzu y limón
- Gel de menta*(2)
- Mousse de **Yogur Culinario Quescrem**
- Pintura verde*
- Limón confitado y hoja de menta

Montaje

Cortar un disco de 6 cm de diámetro y también una tira de 3 cm de altura y 15 cm de largo del bizcocho Gioconda.

Con el bizcocho de **Mascarpone Quescrem** cortar otro disco del mismo diámetro que el anterior. Colocar la tira del bizcocho Gioconda alrededor del molde metálico de 7cm de diámetro forrándolo completamente. Cortar lo que sobresalga.

Montar un disco de la Gioconda en la base. Llenar el molde con 50 g del cremoso de **Yogur Culinario Quescrem**, yuzu y limón. Congelar. Tapar con el disco del bizcocho de **Mascarpone Quescrem**.

Poner 25 g de gel de menta sobre el bizcocho de **Mascarpone Quescrem**. Congelar.

Finalizar colocando la mousse previamente congelada en moldes circulares y pistoleada. Decorar con una hoja de menta y una brunoise de limón confitado.

Bizcocho de Mascarpone Quescrem

- 106 g **Mascarpone Quescrem**
- 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
- 3 g Cremor tártaro

Proceso

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

Cremoso de Yogur Culinario Quescrem de Limón y Yuzu

- 330 g **Yogur Culinario Quescrem**
- 220 g Huevo
- 130 g Glucosa en polvo
- 130 g Azúcar
- 91 g Puré de limón
- 91 g Puré de yuzu
- 8 g Gelatina en hojas

Proceso

1. Mezclar **Yogur Culinario Quescrem**, el azúcar, la glucosa, el huevo y los purés de frutas y cocer a 85 °C.
2. Seguidamente, añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas.
3. Emulsionar con túrmix.

Mousse de Yogur Culinario Quescrem

- 358 g **Yogur Culinario Quescrem**
- 375 g Nata 35% mg
- 30 g Leche entera
- 50 g Azúcar
- 50 g Dextrosa
- 121 g Clara de huevo
- 12 g Hojas de gelatina
- 60 g Agua para gelatina

Proceso

1. Poner a calentar la leche con el azúcar.
2. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añadir las hojas de gelatina, hidratadas previamente.
3. Añadir la gelatina a **Yogur Culinario Quescrem** y mezclar bien.
4. Hacer el merengue con las claras y la dextrosa.
5. Añadir el merengue a la mezcla anterior.
6. Por último, añadir la nata poco montada y mezclar dejando una mezcla homogénea.
7. Utilizar de inmediato.

*Elaboraciones



Mascarpone | Yogur Culinario



PETIT GATEUX DE MASCARPONE, PIÑA Y COCO

Composición

- Bizcocho blando de coco
- Gioconda
- Piña asada
- Cremoso de Mascarpone Quescrem, coco y piña
- Gel de coco*
- Mousse de Mascarpone Quescrem y piña
- Pintura blanca*

Montaje

Cortar dos discos de bizcocho blando de coco de 6 cm de diámetro y una tira de 3 cm de altura y 15 cm de largo del bizcocho Gioconda. Colocar la tira del bizcocho alrededor del molde metálico de 7 cm de diámetro forrándolo completamente. Cortar lo que sobresalga. Empezar montando en la base un disco del bizcocho de coco y unos trozos de piña estofada encima del bizcocho. Llenar el molde con 50 g del cremoso de piña y Mascarpone Quescrem. Congelar. Tapar con el otro disco de coco. Poner 25 g de gel de coco recubriendo el bizcocho de coco. Congelar. Finalizar colocando la mousse previamente congelada en moldes circulares y pistoleada. Decorar unas lascas de coco y una brunoise de piña asada.

Piña Asada

1 und Piña entera fresca
125 g Azúcar
50 g Canela
80 g Malibú
0,3 g Clavo
0,5 g Jengibre
100 g Agua

Proceso

1. Limpiar la piña, quitar la piel y todos los puntos negros que le puedan quedar.
2. Cortar en lingotes y caramelizar en una sartén con la ayuda del azúcar, desglasar con el Malibú.
3. Añadir en 100 g de agua las especias. Tapar con papel de aluminio y colocar en horno a 180 °C durante 30 minutos.

Cremoso de Mascarpone Quescrem, Coco y Piña

500 g Mascarpone Quescrem
115 g Leche entera
126 g Azúcar
96,8 g Puré de coco
159,2 g Puré de piña
8 g Gelatina en hojas

Proceso

1. Mezclar la leche, Mascarpone Quescrem, el azúcar, los purés de frutas y cocer a 85 °C.
2. Seguidamente, añadir las hojas de gelatina que previamente estarán en remojo.
3. Emulsionar con túrmix.

Mousse de Mascarpone Quescrem y Piña

308 g Mascarpone Quescrem
335 g Nata 35% mg
120 g Puré de piña
50 g Azúcar
50 g Dextrosa
121 g Clara de huevo
12 g Hojas de gelatina
60 g Agua para gelatina

Proceso

1. Poner a calentar el puré de piña con el azúcar.
2. Cuando el azúcar esté completamente disuelto, añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas.
3. Añadir la gelatina a Mascarpone Quescrem y mezclar bien.
4. Hacer un merengue con las claras y la dextrosa.
5. Añadir el merengue a la mezcla anterior.
6. Por último, añadir la nata poco montada.
7. Mezclar dejando una mezcla homogénea.
8. Utilizar de inmediato.

*Elaboraciones



Mascarpone



TARTA DE CORTE DE MASCARPONE, PIÑA Y COCO

Composición

Bizcocho de magdalena y piña*

Almíbar de Malibú*

Cre moso de Mascarpone Quescrem, coco y piña

Bizcocho blando de coco*

Toffee de Mascarpone Quescrem

E sponjoso de Mascarpone Quescrem y coco

Piña asada

Pintura amarilla*

Coco deshidratado y piña confitada*

Montaje

Cortar un cuadrado de 28 x 28 cm del bizcocho de magdalena, emborrachar con el almíbar y congelar. Esparcir pedazos de piña confitada sobre el bizcocho ya cocido.

Colocar encima 700 g de cremoso de piña y coco a una altura de 2 cm.

Cuando tengamos la crema congelada, colocar un cuadrado del bizcocho blando de coco.

Esparcir una capa de toffee de Mascarpone Quescrem a una altura de 1 cm. Congelar. Acabar estirando el esponjoso de Mascarpone Quescrem y coco hasta el límite del molde.

Alisar con una espátula y congelar.

Desmoldar y pintar con pistola una capa fina en la parte superior de la elaboración.

Cortar tiras de 3 cm de ancho por 8 cm de largo.

Decorar con una brunoise de piña confitada y unas lascas de coco deshidratado encima de unos rosetones del esponjoso.

Cre moso de Mascarpone Quescrem, Coco y Piña

500 g Mascarpone Quescrem

115 g Leche entera

126 g Azúcar

96,8 g Puré de coco

159,2 g Puré de piña

8 g Gelatina en hojas

Proceso

1. Mezclar la leche, Mascarpone Quescrem, el azúcar, los purés de frutas y cocer a 85 °C.

2. Seguidamente, añadir las hojas de gelatina, que previamente estarán en remojo.

3. Emulsionar con túrmix.

4. Rellenar 700 g cada capa de crema en los moldes comentados anteriormente.

Toffee de Mascarpone Quescrem

270 g Mascarpone Quescrem

90 g Leche

75 g Jarabe de glucosa (1)

3 und Vaina de vainilla

180 g Azúcar

160 g Jarabe de glucosa (2)

160 g Mantequilla

64 g Mantequilla de cacao

1 g Lecitina de soja

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo Mascarpone Quescrem, leche, jarabe de glucosa (1) y las semillas de las vainas de vainilla.

2. Por otra parte realizar un caramelo en seco con el azúcar y el jarabe de glucosa (2).

3. Descocer la mezcla añadiendo la base anterior de mascarpone caliente.

4. Retirar la mezcla de la fuente de calor y dejar que baje la temperatura a 80 °C.

5. Añadir entonces la mantequilla, manteca de cacao y lecitina.

6. Emulsionar con túrmix y reservar en frío.

E sponjoso de Mascarpone Quescrem y Coco

70 g Azúcar

10 g Gelatina

470 g Mascarpone Quescrem

200 g Puré de coco

250 g Nata 35% mg

Proceso

1. Calentar el puré de coco junto con el azúcar hasta llegar a ebullición.

2. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.

3. Verter la mezcla sobre Mascarpone Quescrem.

4. Añadir la nata fría mientras mezclamos con Túrmix.

5. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

*Elaboraciones



Mascarpone



TARTA DE CORTE, QUESO, FRESAS Y FRAMBUESAS

Composición

- Bizcocho de Mascarpone Quescrem
- Cremoso de Quescrem Regular, fresas y frambuesas
- Gelatina de frambuesas*
- Esponjoso de Quescrem Regular, fresas y frambuesas
- Pintura roja*
- Fresas y frambuesas frescas

Montaje

Cortar dos cuadrados de 28 x 28 cm del bizcocho de **Mascarpone Quescrem**.

Colocar encima 700 g de cremoso de frambuesas a una altura de 2 cm. Tapar con un cuadrado del bizcocho de **Mascarpone Quescrem** de 28 x 28 cm cuando esté la crema congelada. Guardar en congelador.

Escudillar 700 g del esponjoso de **Quescrem Regular** y fresa encima del bizcocho y congelar.

Esparcir una capa de la gelatina de frambuesas sobre un 1 cm de grosor hasta el borde del molde. Congelar.

Acabar decorando con unos rosetones del esponjoso y unas frutas frescas encima de cada punto del esponjoso.

Bizcocho de Mascarpone Quescrem

- 106 g **Mascarpone Quescrem**
- 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
- 3 g Cremor tártaro

Proceso

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

Cremoso de Quescrem Regular, Fresas y Frambuesas

- 100 g Puré de frambuesa
- 300 g Puré de fresas
- 100 g Huevo
- 100 g Yema
- 100 g Azúcar
- 10 g Gelatina en polvo
- 50 g Agua
- 240 g **Quescrem Regular**

Proceso:

1. Mezclar los purés de frutas con el huevo, la yema, el azúcar y **Quescrem Regular** y cocer a 85 °C.
2. Seguidamente, añadir la gelatina que previamente estará hidratada en el agua.
3. Emulsionar con túrmix.
4. Colocar 700 g por capa en cada molde.

Esponjoso de Fresas y Frambuesas

- 70 g Azúcar
- 10 g Gelatina
- 467 g **Quescrem Regular**
- 75 g Puré de frambuesa
- 125 g Puré de fresa
- 250 g Nata 35%

Proceso

1. Calentar los purés de fruta junto con el azúcar hasta llegar a ebullición.
2. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.
3. Verter la mezcla sobre **Quescrem Regular**.
4. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix.
5. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

*Elaboraciones



Mascarpone | Regular



TARTA DE CORTE DE YOGUR, YUZU, LIMÓN Y MENTA

Composición

- Bizcocho de almendra*
- Cremoso de Yogur Culinario Quescrem, limón y yuzu
- Esponjoso de Yogur Culinario Quescrem
- Almíbar de menta*

Montaje

Cortar un cuadrado de 28 x 28 cm del bizcocho de almendra.

Emborracharlo con jarabe de limón.

Encima colocar 700 g de cremoso de limón y yuzu a una altura de 2 cm.

Tapar con un cuadrado del bizcocho de almendra de 28 x 28 cm cuando tengamos la crema congelada. Previamente hidratado con el almíbar de menta.

Acabar estirando la última capa con el esponjoso hasta el final de la altura del molde. Congelar.

Desmoldar y pintar en la parte superior con pistola una fina capa.

Cortar tiras de 3 cm de ancho por 8 cm de largo. Decorar con limón y yuzu confitados y unas hojas de menta frescas encima de los rosetones de esponjoso.

Cremoso de Yogur Culinario Quescrem, Limón y Yuzu

- 330 g Yogur Culinario Quescrem
- 220 g Huevo
- 130 g Glucosa en polvo
- 130 g Azúcar
- 91 g Puré de limón
- 91 g Puré de yuzu
- 8 g Gelatina en hojas

Proceso

1. Mezclar **Yogur Culinario Quescrem**, el azúcar, la glucosa, el huevo y los purés de frutas y cocer a 85 °C.
2. Añadir las hojas de gelatina que previamente estarán en remojo.
3. Emulsionar con túrmix y colocar sobre el molde que tenemos preparado.

Esponjoso de Yogur Culinario Quescrem

- 72 g Leche
- 70 g Azúcar
- 8 g Gelatina
- 395 g Yogur Culinario Quescrem
- 450 g Nata 35% mg

Proceso

1. Calentar la leche junto con el azúcar hasta llegar a ebullición.
2. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.
3. Verter la mezcla sobre **Yogur Culinario Quescrem**.
4. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix.
5. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.



Yogur Culinario





Tartas Heladas

TARTA HELADA DE YOGUR, YUZU, LIMÓN Y MENTA

Composición

- Base de Galleta*
- Helado de Yogur Culinario Quescrem
- Sorbete de limón y yuzu
- Bizcocho genovés*
- Agua de menta*
- Gel de menta*
- Pistoleado*

Montaje

Cortar una base de bizcocho genovés de 12 cm de diámetro y añadir en la base de un molde redondo metálico de 12 cm de diámetro y de 3 de altura. Montar el sorbete y colocar encima del bizcocho una capa de 1,5 cm de altura. Congelar.

Añadir el gel dejando una capa de medio centímetro. Congelar.

Montar el helado de **Yogur Culinario Quescrem** y llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde de silicona seleccionado y guardado previamente en el congelador.

Fijar el helado a todas las paredes del molde dejando un hueco en el medio para insertar la base del sorbete y gel de menta.

Colocar la base en el medio y presionar ligeramente para no generar ningún agujero. Rellenar con helado hasta el borde del molde y congelar. Esparcir una capa de base galleta de 0,5 cm de grosor sobre toda la base de la tarta. Congelar.

Desmoldar y acabar pintando con la pintura en spray.

Helado de Yogur Culinario Quescrem

- 400 g **Yogur Culinario Quescrem**
- 390 g Leche entera
- 25 g Leche en polvo desnatada
- 90 g Azúcar
- 60 g Dextrosa
- 30 g Glucosa DE38
- 5 g Neutro para helados

Proceso

1. Poner en un cazo la leche, la leche en polvo desnatada, la glucosa y la dextrosa.
2. Calentar la mezcla a 40 °C y añadir el azúcar mezclado con el neutro para helados.
3. Cocer la mezcla hasta 85 °C y retirar del fuego.
4. Dejar madurar 6 horas.
5. Añadir el **Yogur Culinario Quescrem** y pasar por la túrmix.
6. Introducir en mantecadora y turbinar.

Sorbete de Limón y Yuzu

- 93 g Zumo de limón
- 200 g Puré de yuzu
- 400 g Agua
- 150 g Azúcar
- 30 g Dextrosa
- 100 g Glucosa DE33
- 20 g Inulina HP
- 7 g Neutro para sorbetes

Proceso

1. Poner a calentar el agua junto con la inulina, dextrosa y glucosa.
2. Cuando la mezcla llegue a 40 °C añadir el azúcar mezclado con el neutro para sorbetes.
3. Seguir calentando sin dejar de remover con varillas hasta alcanzar 85 °C.
4. Pasar la mezcla por túrmix.
5. Enfriar rápidamente en un baño maría de hielo.
6. Añadir los purés de fruta.
7. Reservar en refrigeración 6 h para que madure el mix.
8. Pasar de nuevo por túrmix y mantecar

*Elaboraciones



Yogur Culinario



TARTA HELADA DE MASCARPONE, PIÑA Y COCO

Composición

- Base de galleta*
- Helado de Mascarpone Quescrem
- Sorbete de piña y coco
- Bizcocho genovés*
- Gel de piña y coco*
- Pistoleado*

Montaje

Cortar una base de bizcocho genovesa de 12 cm de diámetro y añadir en la base de un molde redondo metálico de 12 cm de diámetro y de 3 de altura. Montar el sorbete y colocar encima del bizcocho una línea de 1,5 cm de altura. Congelar. Añadir el gel dejando una línea de medio centímetro. Congelar. Montar el helado de **Mascarpone Quescrem** y llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde de silicona seleccionado y previamente guardado en el congelador. Fijar el helado a todas las paredes del molde, dejando un hueco en el medio para insertar la base del sorbete y gel de coco. Colocar la base en el medio y presionar ligeramente para no generar ningún agujero. Rellenar con helado hasta el borde del molde y congelar. Esparcir una capa de base galleta de 0,5 cm de grosor sobre toda la base de la tarta. Congelar. Desmoldar y acabar pintando con la pintura en spray.

Helado de Mascarpone Quescrem

250 g **Mascarpone Quescrem**
400 g Leche entera
140 g Agua
25 g Leche en polvo desnatada
90 g Azúcar
60 g Dextrosa
30 g Glucosa DE38
5 g Neutro para helados

Proceso

1. Poner en un cazo la leche, la leche en polvo desnatada, glucosa y la dextrosa.
2. Calentar la mezcla a 40 °C y añadir el azúcar mezclado con el neutro para helados.
3. Cocer la mezcla hasta 85 °C y retirar del fuego.
4. Dejar madurar 6 horas.
5. Añadir el **Mascarpone Quescrem** y pasar por la túrmix.
6. Introducir en mantecadora y turbinar.

Sorbete de Piña y Coco

350 g Puré de piña
150 g Puré de coco
335 g Agua
30 g Trehalosa
65 g Dextrosa
65 g Glucosa DE33
5 g Neutro para sorbetes

Proceso

1. Poner a calentar el agua junto a la dextrosa y la glucosa.
2. Cuando la mezcla llegue a 40 °C, añadir el azúcar mezclado con el neutro para sorbetes.
3. Seguir calentando sin dejar de remover con varillas hasta alcanzar 85 °C.
4. Pasar la mezcla por túrmix.
5. Enfriar rápidamente en un baño maría de hielo.
6. Añadir los purés de fruta.
7. Reservar en refrigeración 6 horas para que madure el mix.
8. Pasar de nuevo por túrmix y mantecar.

*Elaboraciones



Mascarpone



TARTA HELADA DE QUESO Y FRESA

Composición

- Base de galleta*
- Helado de Quescrem Regular
- Sorbete de fresa y frambuesa
- Bizcocho genovés*
- Gel de frambuesas*
- Pistoleado rojo*

Montaje

Cortar una base de bizcocho genovesa de 12 cm de diámetro y añadir en la base de un molde redondo metálico de 12 cm de diámetro y de 3 de altura. Montar el sorbete y colocar encima del bizcocho una línea de 1,5 cm de altura. Congelar. Añadir el gel dejando una línea de medio centímetro. Congelar. Montar el helado de queso y llenar $\frac{3}{4}$ partes del molde de silicona seleccionado previamente y guardado en el congelador. Fijar el helado a todas las paredes del molde y dejar un hueco en el medio para insertar la base del sorbete y gel de fresa. Colocar la base en el medio y presionar ligeramente para no generar ningún agujero. Rellenar con helado hasta el borde del molde y congelar. Esparcir una capa de base galleta de 0,5 cm de grosor sobre toda la base de la tarta. Congelar. Desmoldar y acabar pintando con la pintura en spray.

Helado de Quescrem Regular

- 400 g Quescrem Regular
- 390 g Leche entera
- 25 g Leche en polvo desnatada
- 90 g Azúcar
- 60 g Dextrosa
- 30 g Glucosa DE38
- 5 g Neutro para helados

Proceso

1. Poner en un cazo la leche, la leche en polvo desnatada glucosa y la dextrosa.
2. Calentar la mezcla a 40 °C y añadir el azúcar mezclado con el neutro para helados.
3. Cocer la mezcla hasta 85 °C y retirar del fuego.
4. Dejar madurar durante 6 horas.
5. Añadir el Quescrem Regular y pasar por la túrmix.
6. Introducir en la mantecadora y turbinar.

Sorbete de Frambuesa Y Fresa

- 100 g Puré de frambuesa
- 350 g Puré de fresa
- 317 g Agua
- 80 g Azúcar
- 73 g Dextrosa
- 15 g Glucosa DE33
- 50 g Trehalosa
- 10 g Inulina HP
- 5 g Neutro para sorbetes

Proceso

1. Poner a calentar el agua junto con la inulina, la dextrosa, la trehalosa y la glucosa.
2. Cuando la mezcla llegue a 40 °C añadir el azúcar mezclado con el neutro para sorbetes.
3. Seguir calentando sin dejar de remover con varillas hasta alcanzar 85 °C.
4. Pasar la mezcla por túrmix.
5. Enfriar rápidamente en un baño maría de hielo.
6. Añadir los purés de fruta.
7. Reservar en refrigeración 6 horas para que madure el mix.
8. Pasar de nuevo por túrmix y mantecar.



Regular





Bollería

CORONA DE QUESO, FRESAS Y FRAMBUESAS

Composición

- Hojaldre danés
- Relleno de Quescrem Plus, fresas y frambuesas
- Gel de fresas y frambuesas

Montaje

Estirar el hojaldre a 3,5 cm de grosor y cortar un círculo de 12 cm de diámetro, colocando este dentro de un aro del mismo tamaño. Sobre la base de hojaldre colocar un molde circular metálico de 5 cm de diámetro.

Cortar una tira de hojaldre de 35cm de largo y 3cm de alto para darle la forma de la foto. Colocar dentro del aro metálico encima de la base de hojaldre y dejando un hueco en el medio. Fermentar durante 1 hora y media a 28 °C.

Colocar la semiesfera de la crema de Quescrem Plus y fresas.

Hornear a 170 °C durante 35 minutos.

Una vez fría, colocar el puré de fresas encima de la crema.

Hojaldre Danés

1000 g Harina (300 W)
150 g Azúcar
20 g Sal
100 g Mantequilla
40 g Levadura fresca
450 g Agua
330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

1. Empezar amasando harina, levadura, sal, azúcar y agua.
2. Añadir la mantequilla cuando tengamos una buena red de gluten. Amasar 10 minutos en la batidora a segunda velocidad.
3. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y dejar en refrigeración 24 horas.
4. Añadir la mantequilla hasta la mitad del pastón.
5. Dar una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.
6. Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar otros 30 minutos.
7. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos, estirar y formar las piezas deseadas.

Relleno de Quescrem Plus, Fresas y Frambuesas

800 g Quescrem Plus
200 g Gelificado de fresas y frambuesas

Proceso

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol.
2. Colocar en moldes de semiesfera de silicona de 5 cm de diámetro y congelar.

Gel de Fresas y Frambuesas

490 g Puré de fresa
130 g Puré de frambuesa
10 g Pectina amarilla
10 g Agar
80 g Jarabe de glucosa
220 g Azúcar
60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa y el agar.
2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.
3. Añadir el zumo de limón y seguir cociendo un minuto.



Plus



CROISSANT DE MASCARPONE, PIÑA Y COCO

Composición

- Hojaldre danés
- Gel de piña
- Esponjoso de Mascarpone Quescrem y coco

Montaje

Realizar un corte longitudinal a los croissants una vez fríos. Rellenar el interior con el gel de piña. Escudillar con el esponjoso de coco de una punta a otra del corte. Finalizar con unas lascas de coco.

Hojaldre Danés

- 1000 g Harina (300 W)
- 150 g Azúcar
- 20 g Sal
- 100 g Mantequilla
- 40 g Levadura fresca
- 450 g Agua
- 330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

1. Empezar amasando harina, levadura, sal, azúcar y agua.
2. Añadir la mantequilla cuando tengamos una buena red de gluten.
3. Amasar 10 minutos en la batidora a segunda velocidad.
4. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y dejar en refrigeración 24 horas.
5. Añadir la mantequilla hasta la mitad del pastón.
6. Dar una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.
7. Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar otros 30 minutos.
8. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.
9. Extender el hojaldre danés con un rodillo hasta obtener un grosor de 3 mm.
10. Cortar triángulos de 15 cm de alto y 8 cm de ancho.
11. Enrollar dándole forma de croissant.
12. Dejar que doble su tamaño y pintar con huevo batido.
13. Hornear a 170 °C durante 30 minutos.

Esponjoso de Mascarpone Quescrem y Coco

- 70 g Azúcar
- 10 g Gelatina
- 470 g Mascarpone Quescrem
- 200 g Puré de coco
- 250 g Nata 35% mg

Proceso

1. Calentar el puré de coco junto con el azúcar hasta llegar a ebullición.
2. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.
3. Verter la mezcla sobre Mascarpone Quescrem.
4. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix.
5. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.

Gel de Piña

- 620 g Puré de piña
- 10 g Pectina amarilla
- 10 g Agar
- 80 g Jarabe de glucosa
- 220 g Azúcar
- 60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa y el agar.
2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.
3. Añadir el zumo de limón y seguir cocinando un minuto.



Mascarpone



CROISSANT DE QUESO, FRESAS Y FRAMBUESAS

Composición

- Hojaldre danés
- Gel de fresas y frambuesas
- Esponjoso de fresas y frambuesas

Montaje

Realizar un corte longitudinal a los croissants una vez fríos.

Rellenar con el gel de fresas y frambuesas el interior.

Escudillar con el esponjoso de fresas de una punta a otra del corte.

Finalizar con unas frambuesas liofilizadas.

Hojaldre Danés

1000 g Harina (300 W)
150 g Azúcar
20 g Sal
100 g Mantequilla
40 g Levadura
450 g Agua
330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

1. Empezar amasando harina, levadura, sal, azúcar y agua.

2. Añadir mantequilla cuando tengamos una buena red de gluten.

3. Amasar 10 minutos en la batidora a segunda velocidad.

4. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y dejar en refrigeración 24 horas.

5. Añadir la mantequilla hasta la mitad del pastón.

6. Dar una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.

7. Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar otros 30 minutos.

8. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

9. Extender el hojaldre danés con un rodillo hasta obtener un grosor de 3 mm.

10. Cortar triángulos de 15 cm de alto y 8 cm de ancho.

11. Enrollar dándole forma de croissant.

12. Dejar que doble su tamaño y pintar con huevo batido.

13. Hornear a 170 °C durante 30 minutos.

Gel de Fresas y Frambuesas

490 g Puré de fresas
130 g Puré de frambuesas
10 g Pectina amarilla
10 g Agar
80 g Jarabe de glucosa
220 g Azúcar
60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa, la dextrosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance los 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.

3. Añadir el zumo de limón y seguir cocinando un minuto.

Esponjoso de Fresas y Frambuesas

70 g Azúcar
10 g Gelatina
467 g **Quescrem Regular**
75 g Puré de frambuesas
125 g Puré de fresas
250 g Nata 35%

Proceso

1. Calentar los purés de fruta junto con el azúcar hasta llegar a ebullición.

2. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.

3. Verter la mezcla sobre **Quescrem Regular**.

4. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix.

5. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.



Regular



CROISSANT DE YOGUR, YUZU Y LIMÓN

Composición

- Hojaldre danés
- Gel yuzu y limón
- Esponjoso de Yogur Culinario Quescrem y yuzu

Montaje

Realizar un corte longitudinal a los croissants una vez fríos.

Rellenar con el gel de limón el interior.

Escudillar con el esponjoso de **Yogur Culinario Quescrem** y yuzu de una punta a otra del corte.

Finalizar con limón confitado.

Hojaldre Danés

1000 g Harina (300 W)
150 g Azúcar
20 g Sal
100 g Mantequilla
40 g Levadura
450 g Agua
330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

1. Empezar amasando harina, levadura, sal, azúcar y agua.
2. Añadir la mantequilla cuando tengamos una buena red de gluten.
3. Amasar 10 minutos en la batidora a segunda velocidad.
4. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y dejar en refrigeración 24 horas.
5. Añadir la mantequilla hasta la mitad del pastón.
6. Dar una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.
7. Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar otros 30 minutos.
8. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.
9. Extender el hojaldre danés con un rodillo hasta obtener un grosor de 3 mm.
10. Cortar triángulos de 15 cm de alto y 8 cm de ancho.
11. Enrollar dándole forma de croissant.
12. Dejar que doble su tamaño y pintar con huevo batido.
13. Hornear a 170 °C durante 30 minutos.

Gel de Yuzu y Limón

490 g Puré de yuzu
130 g Puré de limón
10 g Pectina amarilla
10 g Agar
80 g Jarabe de glucosa
220 g Azúcar
60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa y el agar.
2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.
3. Añadir el zumo de limón y seguir cocinando un minuto.

Esponjoso de Yogur Culinario Quescrem y Yuzu

70 g Azúcar
10 g Gelatina
597 g **Yogur Culinario Quescrem**
100 g Puré de yuzu
250 g Nata

Proceso

1. Calentar el puré de yuzu junto con el azúcar hasta llegar a ebullición.
2. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien.
3. Verter la mezcla sobre el **Yogur Culinario Quescrem**.
4. Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix.
5. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.



Yogur Culinario



NEW YORK ROLL DE COCO Y PIÑA

Composición

■ Masa hojaldrada

■ Relleno de Quescrem Plus con coco y piña

Montaje

Estirar la masa de hojaldrada a 3 mm de grosor.

Cortar tiras de 25 cm de largo y 2 cm de ancho.

Enrollar dejando un círculo de diámetro de 8 cm.

Colocar dentro de unos moldes metálicos redondos de 10 cm forrados con papel de horno.

Dejar fermentar hasta que doblen su volumen y pintar con huevo batido.

Hornear a 170 °C durante 30 minutos con una bandeja encima y otra debajo del molde.

Una vez que esté la pieza fría, rellenar con la mezcla de Quescrem Plus con coco y piña.

Masa Hojaldrada

550 g Harina (300 W)

80 g Azúcar

10 g Sal

60 g Mantequilla

20 g Levadura

160 g Agua

120 g Huevo

330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

1. Amasar la harina, la levadura, la sal, el azúcar y el agua durante unos 10 minutos.

2. Añadir la mantequilla cuando se forme una buena red de gluten. Amasar un total de 18 minutos hasta que se integre.

3. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y dejar en refrigeración 24 horas. Añadir la mantequilla de laminar hasta la mitad del pastón.

4. Dar una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.

5. Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar otros 30 minutos.

6. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

7. Estirar y formar las piezas deseadas.

Gel de Coco y Piña

160 g Puré de coco

150 g Puré de piña

5 g Pectina amarilla

5 g Agar

85 g Jarabe de glucosa

65 g Azúcar

30 g Zumo de limón

Proceso

1. Calentar en un cazo los purés de frutas con el jarabe de glucosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.

3. Añadir el puré de limón y seguir cocinando un minuto.

Relleno de Quescrem Plus con Piña y Coco

800 g Quescrem Plus

200 g Gel de piña y coco

Proceso

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol y colocar en una manga pastelera.



Plus



NEW YORK ROLL DE FRESAS Y FRAMBUESAS

Composición

Masa hojaldrada

Relleno de Quescrem Plus, fresas y frambuesas

Montaje

Estirar la masa de hojaldrada a 4 mm de grosor.

Cortar tiras de 25 cm de largo y 3 cm de ancho.

Enrollar y dejar un círculo de diámetro de 8 cm.

Colocar dentro de unos moldes metálicos redondos de 10 cm y forrados con papel de horno.

Dejar fermentar hasta que doblen su volumen y pintar con huevo batido.

Hornear a 170 °C durante 30 minutos, con una bandeja encima y otra debajo del molde.

Una vez que esté la pieza fría, rellenar con la mezcla de Quescrem Plus y frambuesas.

Acabar decorando la parte de arriba de la elaboración con el esponjoso.

Masa Hojaldrada

550 g Harina (300 W)

80 g Azúcar

10 g Sal

60 g Mantequilla

20 g Levadura

160 g Agua

120 g Huevo

330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

1. Amasar la harina, la levadura, la sal, el azúcar y el agua durante unos 10 minutos.

2. Añadir la mantequilla cuando tengamos una buena red de gluten.

3. Amasar durante un total de 18 minutos hasta que se integre.

4. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y dejar en refrigeración 24 horas.

5. Añadir la mantequilla de laminar hasta la mitad del pastón.

6. Dar una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.

7. Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar otros 30 minutos.

8. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

9. Estirar y formar las piezas deseadas.

Relleno de Quescrem Plus, Fresas y Frambuesas

800 g Quescrem Plus

200 g Gel de fresas y frambuesas

Proceso

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol.

2. Colocar en moldes de semiesfera de silicona de 5 cm de diámetro y congelar.

Gel de Fresas y Frambuesas

490 g Puré de fresa

130 g Pure de frambuesa

10 g Pectina amarilla

10 g Agar

80 g Jarabe de glucosa

220 g Azúcar

60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.

3. Añadir el zumo de limón y seguir cocinando durante un minuto.



Plus



NEW YORK ROLL DE YUZU Y LIMÓN

Composición

■ Masa hojaldrada

■ Relleno de Quescrem Plus, yuzu y limón

Montaje

Estirar la masa de hojaldrada a 4 mm de grosor.

Cortar tiras de 25 cm de largo y 3 cm de ancho.

Enrollar dejando un círculo de diámetro de 8 cm.

Colocar dentro de unos moldes metálicos redondos de 10 cm forrados con papel de horno.

Dejar fermentar hasta que doblen su volumen y pintar con huevo batido.

Hornear a 170 °C durante 30 minutos con una bandeja encima y otra debajo del molde.

Una vez que esté la pieza fría, rellenar con la mezcla de Quescrem Plus, yuzu y limón.

Acabar decorando la parte de arriba de la elaboración con el esponjoso.

Masa Hojaldrada

550 g Harina (300 W)

80 g Azúcar

10 g Sal

60 g Mantequilla

20 g Levadura

160 g Agua

120 g Huevo

330 g Grasa para laminar por cada 1000 g de masa

Proceso

1. Empezar amasando la harina, la levadura, la sal, el azúcar y el agua durante unos 10 minutos.

2. Añadir la mantequilla cuando tengamos una buena red de gluten.

3. Seguir amasando durante un total de 18 minutos hasta que se integre.

4. Porcionar la masa en pastones, estirar en forma rectangular y dejar en refrigeración durante 24 horas.

5. Añadir la mantequilla de laminar hasta la mitad del pastón.

6. Dar una vuelta sencilla y dejar reposar durante 30 minutos en la nevera.

7. Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar durante otros 30 minutos.

8. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos.

9. Estirar y formar las piezas deseadas.

Gel de Yuzu y Limón

490 g Puré de yuzu

130 g Pure de limón

10 g Pectina amarilla

10 g Agar

80 g Jarabe de glucosa

220 g Azúcar

60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa, la dextrosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.

3. Añadir el zumo de limón y seguir cocinando un minuto

Relleno de Quescrem Plus, Yuzu y Limón

800 g Quescrem Plus

200 g Gel de yuzu y limón

Proceso

1. Mezclar todos los ingredientes en un bol y colocar en manga pastelera.



Plus





Salado

ROLL DE REMOLACHA Y KÉFIR

Composición

- Bizcocho plancha salado
- Relleno de Quescrem Kéfir y remolacha
- Remolacha encurtida
- Hojas de menta

Montaje

Rellenar el bizcocho con la mezcla de **Quescrem Kéfir** y el puré de remolacha.

Enrollar el bizcocho con cuidado de no romperlo y asegurándonos de que queda apretado.

Cortar trozos de 4 cm de ancho.

Meter el relleno en una manga con boquilla rizada y usar como decoración.

Terminar con la remolacha encurtida y una hojita de menta.

Bizcocho Plancha Salado

400 g Claras
80 g Azúcar
280 g Yema de huevo
125 g Puré de remolacha
50 g Jarabe de glucosa
200 g Harina floja (90 W)
5 g Impulsor
20 g Sal

Proceso

1. Montar las claras con el azúcar.
2. Por otro lado, mezclar las yemas con el puré, la sal y la glucosa.
3. Añadir la harina y mezclar con un batidor de varillas.
4. Mezclar las claras. Verter 700 g por placa de 60 x 40.
5. Hornear a 220 °C.

Relleno de Quescrem Kéfir y Remolacha

300 g **Quescrem Kéfir**
80 g Remolacha cocida

Proceso

1. Triturar las remolachas cocidas hasta que tengamos un puré sin grumos.
2. Mezclar el **Quescrem Kéfir** con el puré de remolacha.

Remolacha Encurtida

10 ud Remolacha
100 g Agua de cocer las remolachas
500 g Vinagre de vino blanco
125 g Azúcar
c/s Sal
c/s Eneldo seco

Proceso

1. Lavar la remolacha para retirar la tierra que pueda tener.
2. Llenar un cazo con agua al fuego y cuando rompa a hervir, poner la remolacha y cocer hasta que esté tierna (aproximadamente 30 minutos).
3. Sacar la remolacha sin tirar el agua de cocción y dejar templar.
4. Pelar la remolacha y cortar con un rallador.
5. Poner en un cazo el agua de cocción, el vinagre, el azúcar, la sal y el eneldo.
6. Cuando rompa a hervir, retirar del fuego y echar sobre la remolacha rallada.
7. Reservar y meter en nevera una vez que enfríe.



Kéfir



ROLL DE RÚCULA Y QUESCREM BIO

Composición

- Bizcocho verde salado
- Relleno de Quescrem Bio y rúcula
- Hojas de rúcula

Montaje

Rellenar el bizcocho con la mezcla de **Quescrem Bio** y el puré de rúcula.

Enrollar el bizcocho con cuidado de no romperlo y asegurándonos de que queda apretado.

Cortar trozos de 4 cm de ancho.

Meter el relleno en una manga con boquilla y usar como decoración.

Terminar con una hoja de rúcula como decoración.

Bizcocho Verde Salado

400 g Claras
80 g Azúcar
280 g Yema de huevo
125 g Puré de rúcula
50 g Jarabe de glucosa
200 g Harina floja (90 W)
5 g Impulsor
20 g Sal

Proceso

1. Montar las claras con el azúcar.
2. Por otro lado, mezclar las yemas con el puré, la sal y la glucosa.
3. Añadir la harina y mezclar con un batidor de varillas.
4. Mezclar las claras. Verter 700 g por placa de 60 x 40.
5. Hornear a 220 °C.

Relleno de Quescrem Bio y Rúcula

300 g **Quescrem Bio**
100 g Rúcula
70 g Agua

Proceso

1. Hacer un puré con la rúcula y el agua.
2. Mezclar el puré con el **Quescrem Bio**.



ROLL DE TOMATE Y QUESCREM REGULAR

Composición

- Bizcocho salado de tomate
- Relleno de Quescrem Regular y tomate
- Tomate concassé

Montaje

Rellenar el bizcocho con la mezcla de **Quescrem Regular** y la salsa de tomate.

Enrollar el bizcocho con cuidado de no romperlo y asegurándonos de que queda apretado.

Cortar trozos de 4 cm de ancho.

Meter el relleno en una manga con boquilla estriada y usar como decoración.

Terminar con un poco de tomate concassé y una hoja de albahaca.

Bizcocho Salado de Tomate

400 g Claras
80 g Azúcar
280 g Yema de huevo
125 g Salsa de tomate frito
50 g Jarabe de glucosa
200 g Harina floja (90 W)
5 g Impulsor
20 g Sal

Proceso

1. Montar las claras con el azúcar.
2. Por otro lado, mezclar las yemas con la salsa de tomate, la sal y la glucosa.
3. Añadir la harina y mezclar con un batidor de varillas.
4. Mezclar las claras. Verter 700 g por placa de 60 x 40.
5. Hornear a 220 °C.

Relleno de Quescrem Regular y Salsa de Tomate

300 g Quescrem Regular
100 g Salsa de tomate frito

Proceso

1. Mezclar el tomate muy bien con el **Quescrem Regular** y reservar.



Regular





Elaboraciones

Almíbar de Menta

300 g Azúcar
500 g Agua
200 g Agua de menta

Proceso

1. Poner en un cazo el azúcar con el agua y llevar a ebullición.
2. Seguidamente, juntar en un bol la mezcla anterior con el agua de menta.

Almíbar de Malibú

300 g Azúcar moreno
600 g Agua
100 g Malibú

Proceso

1. Mezclar el azúcar, el agua y llevar a ebullición. Añadir el Malibú.

Agua de Menta

150 g Hojas de menta
100 g Agua de escaldar fría (agua y hielo)
100 g Agua
c/n Hielo

Proceso

1. Poner el agua a hervir en una olla.
2. Escaldar las hojas de menta durante 20 segundos y cortar la cocción con agua y hielo.
3. Escurrir y triturar en la Thermomix hasta obtener un líquido fino y homogéneo.
4. Mezclar con las dos aguas restantes.
5. Pasar por un colador fino y presionar para recuperar la mayor cantidad de agua de menta posible.
6. Reservar en la nevera.

Base de Galleta

200 g Harina (90 W)
200 g Mantequilla
200 g Azúcar
200 g Harina de almendra
132 g Manteca de cacao

Proceso

1. Mezclar todos los ingredientes en una mezcladora con pala.
2. Precalear el horno a 200 °C.
3. Hornear a 180 °C durante 12 minutos.
4. Remover y separar.
5. Una vez fría, mezclar por cada 150 g de la galleta y usar 25 g de manteca de cacao fundida.

Bizcocho de Almendra

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

Proceso

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

Bizcocho Genovés

300 g Claras
250 g Azúcar
185 g Yema

25 g Agua
60 g Almidón de maíz
180 g Harina floja

Proceso

1. Montar las claras con el azúcar.
2. Cuando esté el merengue, añadir las yemas mezcladas con el agua. Mezclar sin dar demasiado trabajo.
3. Seguidamente, tamizar la harina mezclada con la maicena y añadir al batido.
4. Incorporar removiendo suavemente para que no se baje la mezcla.
5. Escudillar planchas de 60 x 40 cm a 700 g. Cocer a 240 °C.

Bizcocho Gioconda

175 g Azúcar glas
175 g Almendra en polvo
250 g Huevo
50 g Harina floja
40 g Mantequilla
325 g Claras de huevo
80 g Azúcar

Veteado

100 g Mantequilla
100 g Azúcar glas
100 g Harina
100 g Clara
c/s Colorante

Proceso

Para el veteado

1. Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla a punto pomada hasta sacar una mezcla homogénea.
2. Colocar en el fondo de la placa donde se va a hornear el bizcocho y encima de un

Silpat o papel de horno con la ayuda de una espátula de dientes cuadrados.

3. Hacer el veteadado deseado con una rasqueta.

Para la Gioconda

1. Mezclar el azúcar molido junto con la almendra molida fina y volver a triturar la mezcla junta en el robot o la Thermomix hasta conseguir un polvo fino.

2. Seguidamente, añadir a esta mezcla la harina tamizada.

3. A continuación, añadir los huevos y batir en KitchenAid durante 5 minutos.

4. Fundir la mantequilla y añadir un poco de la mezcla anterior a la mantequilla. Mezclar bien y añadir el componente a la masa anterior.

5. Por otra parte, hacer un merengue con las claras y el azúcar que se mezclará con la masa anterior en dos veces para que no se baje demasiado la mezcla.

6. Escudillar 800 g por plancha de 60 x 40 cm. Cocer a 220 °C.

7. Una vez salga del horno y con el bizcocho aún caliente, espolvorear coco rallado en toda la parte de arriba. Esto ayudará a que se quede sujeto.

Bizcocho Blando de Coco

312 g Clara de huevo (1)

173 g Trehalosa

152 g Azúcar glas

152 g Coco rallado seco

70 g Harina (400 W)

100 g Claras de huevo (2)

35 g Puré de coco

Proceso

1. Tamizar harina con el azúcar glas y añadir el coco rallado (mezcla 1).

2. Montar los 312 g de claras de huevo (1) con la Trehalosa.

3. Añadir a la mezcla 1 las claras de huevo (2) y el puré de coco.

4. Incorporar el merengue a la mezcla anterior.

5. Pesar planchas 60 x 40 cm con 900 g. Extender con espátula y cocer a 220 °C.

Bizcocho de Magdalena y Piña

200 g Azúcar moreno

80 g Azúcar invertido

5 g Piel de limón rallada

236 g Huevos

60 g Almendra molida fina

175 g Harina

2 g Vainilla

6 g Impulsor

156 g Mantequilla

80 g Aceite de oliva

120 g Piña asada (Brunoise)

Proceso

1. Mezclar el azúcar moreno, el azúcar invertido, la piel de limón y los huevos.

2. Añadir el aceite de oliva a chorro fino sin dejar de batir.

3. Mezclar la harina, la almendra, el impulsor y la vainilla.

4. Tamizar y añadir el batido anterior.

5. Mezclar la mantequilla fundida y tibia.

6. Extender en una bandeja 60 x 40 cm y esparcir en la capa superior los trozos de piña.

7. Cocer a 180 °C.

Gel de Coco

310 g Puré de coco

5 g Pectina amarilla

5 g Agar

85 g Jarabe de glucosa

65 g Azúcar

30 g Zumo de limón

Proceso

1. Calentar en un cazo el puré de coco con el jarabe de glucosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.

3. Añadir el puré de limón y seguir cociendo durante un minuto.

Gel de Menta

602 g Agua de menta

10 g Pectina amarilla

10 g Agar

80 g Jarabe de glucosa

90 g Dextrosa

130 g Azúcar

78 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo el agua de menta con el jarabe de glucosa, la dextrosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.

3. Añadir el zumo de limón y seguir cociendo un minuto.

Gel de Menta (2)

25 g Puré de limón

105 g Agua de menta (1)

5 g Pectina amarilla

5 g Agar

85 g Jarabe de glucosa

65 g Azúcar

230 g Agua de menta (2)

Proceso

1. Calentar en un cazo el puré de limón con el agua de menta (1) y con el jarabe de glucosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla y seguir hasta que llegue a ebullición.

3. Retirar de la fuente de calor y añadir el agua de menta (2).

4. Enfriar.

Gel de Piña y Coco

310 g Puré de coco

310 g Puré de piña

10 g Pectina amarilla

10 g Agar

80 g Jarabe de glucosa

90 g Dextrosa

130 g Azúcar

60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa, la dextrosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto

del azúcar mezclado con la pectina amarilla.

3. Añadir el zumo de limón y seguir cociendo durante un minuto.

Gel de Frambuesas

490 g Puré de fresa
130 g Pure de frambuesa
10 g Pectina amarilla
10 g Agar
80 g Jarabe de glucosa
90 g Dextrosa
130 g Azúcar
60 g Zumo de limón

Proceso

1. Poner a calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa, la dextrosa y el agar.

2. Cuando la mezcla alcance 40 °C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla. Añadir el zumo de limón y seguir cociendo durante un minuto.

Gel de Fresas y Frambuesas

215 g Puré de fresas
95 g Puré de frambuesas
5 g Pectina amarilla
5 g Agar
85 g Jarabe de glucosa
65 g Azúcar
30 g Zumo de limón

Proceso

1. Calentar en un cazo el puré de fruta con el jarabe de glucosa y el agar.

2. Añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina cuando la mezcla alcance los 40 °C.

3. Añadir el puré de limón y seguir cociendo durante un minuto.

Gelatina de Frambuesas

252 g Puré de fresa
108 g Puré de frambuesa
130 g Azúcar
10 g Hojas de gelatina

Proceso

1. Poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría.

2. Calentar 200 g del puré

de fresa con azúcar. Escurrir las hojas de gelatina y des-hacer en el puré que hemos calentado.

3. Seguidamente, verter sobre los purés restante.

Pistoleado

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

Proceso

1. Fundir la cobertura de chocolate a 45 °C.

2. Por otra parte, fundir la mantequilla de cacao a 45 °C.

3. Mezclar la mantequilla de cacao, la cobertura de chocolate y el colorante verde.

Piña Asada (Brunoise)

1 ud Piña entera fresca
125 g Azúcar
50 g Canela
80 g Malibú
0,3 g Clavo
0,5 g Jengibre
100 g Agua

Proceso

1. Limpiar la piña, quitar la piel y todos los puntos negros que le puedan quedar.

2. Cortar en brunoise y carammelizar en una sartén, con la ayuda del azúcar y desglasar con el Malibú. Cocinar hasta que se haya evaporado todo el alcohol.

3. Añadir 100 g de agua y las especias. Tapar con papel de aluminio y colocar en horno a 180 °C durante 30 minutos.

Pasta Brisa

132 g Azúcar glas
270 g Mantequilla 82% mg
60 g Huevos
535 g Harina (90 W)

Proceso

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

2. Añadir los huevos y dejar que se integre para, finalmente, añadir la harina intentando trabajar lo menos posible.

3. Dejar reposar en frío al menos seis horas antes de estirarla.

4. Cortar con los moldes metálicos ovalados, colocar entre dos Silpat y cocer a 170 °C durante 12 minutos.

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

1. Poner a hervir leche, agua, mantequilla, sal y azúcar.

2. Añadir la harina y escaldar hasta que se desprege de las paredes.

3. Poner la masa en la batidora con la pala e incorporar los huevos poco a poco.

4. Trabajar durante 5 minutos para que se produzca una buena mezcla del producto.

Fondant

1000 g Azúcar
300 g Agua
150 g Glucosa
c/s Colorante
(hidrosoluble)

Proceso

1. Colocar el azúcar y el agua en una olla. Luego, agregar la glucosa y llevar la preparación a 113 °C.

2. Una vez lograda esta temperatura, colocar la olla en un baño maría invertido para cortar la cocción.

3. Volcar la preparación en el bol de una batidora, comenzar a batirla utilizando la pala de la batidora y añadir el colorante.

4. Enfriar la preparación hasta que llegue a los 40 °C aproximadamente.

5. La temperatura ideal para el glaseado es de 35 °C a 40 °C.

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