



**Quescrem Plus:**  
El queso crema que resiste temperaturas extremas

**Quescrem**

# ÍNDICE

1. Quescrem: innovación para la industria alimentaria

2. Descubre Quescrem Plus, más que un queso crema

3. Características y propiedades culinarias de Quescrem Plus

El queso crema para hornear, freír y cocinar

Estabilidad ante ciclos de congelación y descongelación

Bombeo y dosificación en frío

4. Quescrem Plus: el queso crema con más aplicaciones

5. Recetas con Quescrem Plus





## Quescrem: innovación para la industria alimentaria

En Quescrem trabajamos día a día, desde la investigación y el desarrollo, para elaborar productos innovadores con los más altos estándares de calidad, conservación y uso. Tras casi dos décadas en el sector lácteo, tenemos claro que el queso crema es un ingrediente clave dentro de la industria alimentaria que necesita adaptarse y ajustarse a cada proceso de producción.

En este sentido, nuestra experiencia nos permite ofrecer a la industria alimentaria un queso crema que aporta un valor distintivo a cualquier elaboración, además de **formulaciones estandarizadas y soluciones personalizadas** para los diferentes procesos productivos.



Buscamos la excelencia en cada etapa del proyecto, por eso contamos con **una planta piloto y un proceso de escalado industrial** a través del que generamos muestras y validamos desarrollos.

Todo este proceso está pensado para garantizar nuestros altos estándares de calidad, un compromiso que mantenemos con nuestro equipo, colaboradores, proveedores y clientes. Gracias a esta filosofía de trabajo, logramos mantener relaciones sólidas con todos ellos.

Juntos creamos un queso crema que añade un valor diferencial a los productos, que además está **desarrollado y producido en Galicia** manteniendo la responsabilidad con el medioambiente, la sociedad y nuestro propio sector.



## Descubre Quescrem Plus, más que un queso crema



Quescrem Plus se trata de un queso crema único, pensado especialmente para la **industria alimentaria** y que genera resultados de altísima calidad. Se caracteriza por ser una **base láctea cremosa** con un **sabor neutro** que se **matiza** tras el cocinado.

El aspecto más destacable de este revolucionario producto es que está desarrollado para **soportar todo tipo de procesos de calentamiento** aplicables en la industria. Por eso, Quescrem Plus no pierde su forma ni su cremosidad tras el horneado, fritura o cocción.

**Quescrem Plus no pierde su forma ni su cremosidad tras el horneado, fritura o cocción.**

La aptitud al calentamiento extremo no es la única característica clave de este producto, ya que, además, Quescrem Plus proporciona una **fácil dosificación en frío** y **gran resistencia a los procesos de congelación-descongelación**.

Esto se ha logrado gracias al **minucioso trabajo de I+D+i** que tuvo lugar previamente a su elaboración y con el que se ha obtenido, por primera vez, un producto que reúne estas 3 características esenciales para la industria y los profesionales, que no se encuentran en ningún otro queso crema.

Estas propiedades culinarias, a las que suma el **amplio abanico de aplicaciones** de Quescrem Plus, hacen de este queso crema un producto inigualable en el mercado e imprescindible para la industria alimentaria y el flujo de trabajo profesional.





### **3 propiedades únicas de Quescrem Plus**

El queso crema Quescrem Plus reúne estas 3 características esenciales en la industria: fácil dosificación, bombeo en frío, resistencia al calentamiento extremo y a los procesos de congelación y descongelación.

Con estas propiedades, Quescrem Plus se posiciona como una solución de alta calidad y funcionalidad ante los problemas habituales de las industrias alimentarias.



## 1. El único Queso crema que se puede freír y hornear sin que pierda su forma

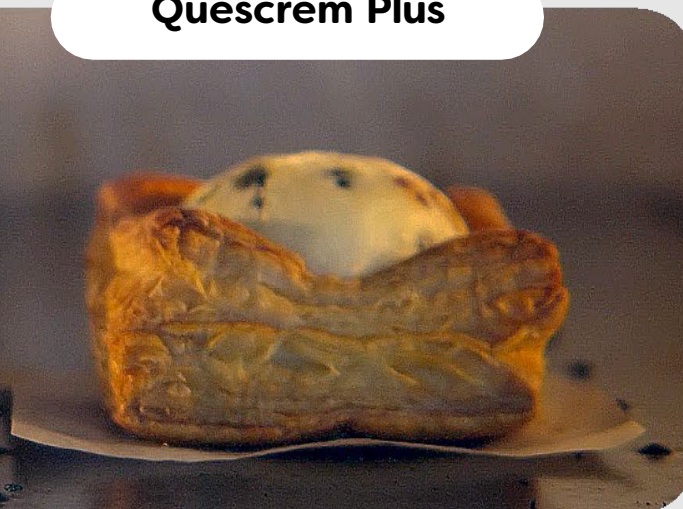
Quescrem Plus ha sido diseñado por el equipo de I+D+i de Quescrem para **resistir todos los procesos de calentamiento** utilizados en la industria alimentaria y las cocinas profesionales. Este queso crema se puede hornear, cocer al vapor, freír o cocer, **sin que su forma ni cremosidad se vean alteradas.**

En el horno, este producto **no funde y mantiene su forma** prácticamente intacta, a diferencia de otros quesos crema líderes en el mercado. Su cremosidad siempre se mantiene suprema. Además, Quescrem Plus se **puede variar en sabor o en textura según las necesidades del cliente**: la textura después del calentamiento puede ser desde extremadamente cremosa hasta muy consistente, manteniendo igualmente su cremosidad.

Otro Queso Crema líder en el mercado



Quescrem Plus





Además de resistir las altas temperaturas sin derretirse, con Quescrem Plus también se **evita que el aceite salte**. Así, funciona a la perfección como **relleno de masas fritas y para freír** directamente. También existe la posibilidad de combinarlo con otros ingredientes.

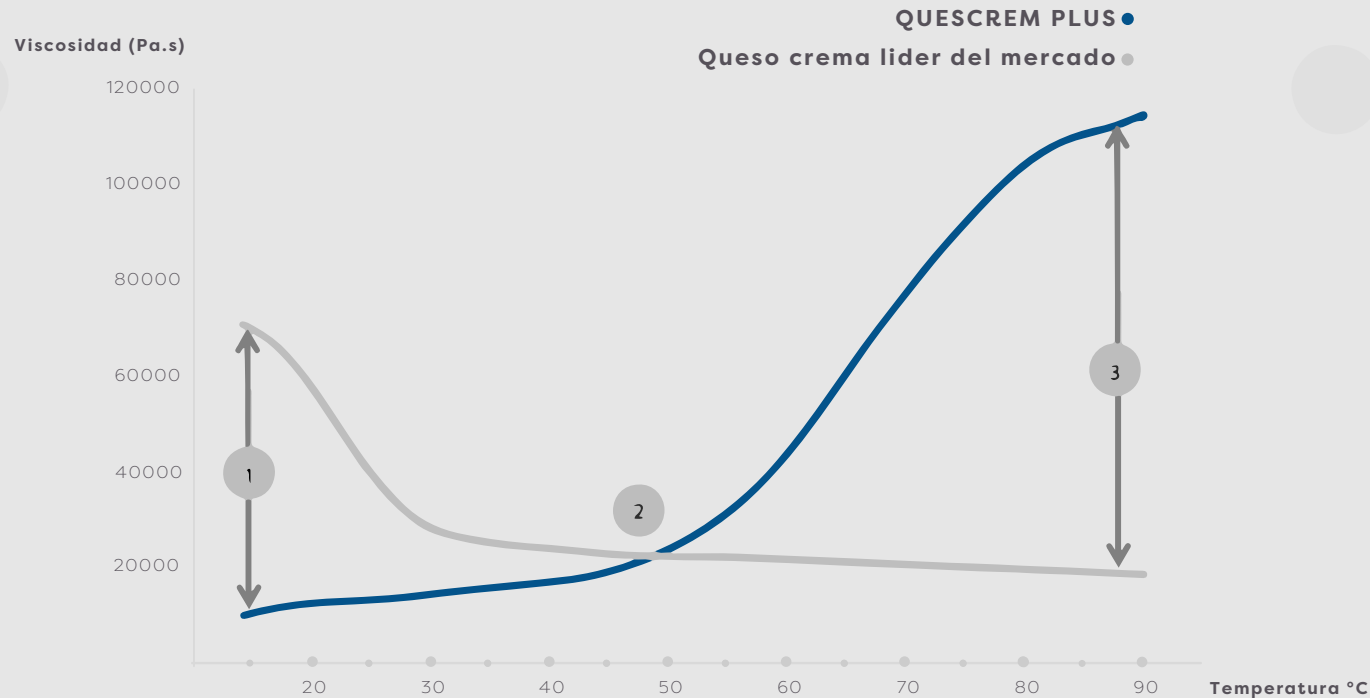
Un ejemplo sería esta empanadilla rellena de Quescrem Plus. Este producto, previamente congelado a  $-18^{\circ}\text{C}$ , se ha cortado a la mitad y, la mitad derecha, ha sido frita a  $180^{\circ}\text{C}$ . Como se puede comprobar, la **estructura del queso permanece inalterada, no hay pérdidas de aceite** y se puede percibir su **cremosidad**.

Las altas temperaturas son un factor clave que afectan y varían la viscosidad del queso crema. Cuando esta **viscosidad** es muy baja, puede dejar el producto demasiado fluido y comprometer así su calidad.

Ante el incremento de temperatura, la **viscosidad de Quescrem Plus es seis veces superior** a la de otros quesos crema líderes en el mercado.



## Evolución de la viscosidad con respecto a la temperatura (15-90 °C)



En este gráfico se puede observar como, tras un **proceso de cizalla** (similar al bombeo), otro queso líder en el mercado mantiene una **mayor viscosidad que Quescrem Plus**.

A continuación, tras un proceso de calentamiento, la viscosidad de ambos quesos cambia y Quescrem Plus comienza a endurecerse, mientras que la muestra de la competencia se licúa. Al sobrepasar los **50°C, la viscosidad de Quescrem Plus ya supera la del otro queso crema**.

Continuando con el incremento de temperatura, Quescrem Plus sigue endureciéndose, mientras que el otro queso crema líder del mercado pierde cada vez más consistencia. **A 90°C, la viscosidad de Quescrem Plus llega a ser 6 veces superior a la del otro queso crema**.

De esta manera, queda comprobada la resistencia que Quescrem Plus presenta ante estas temperaturas extremas.



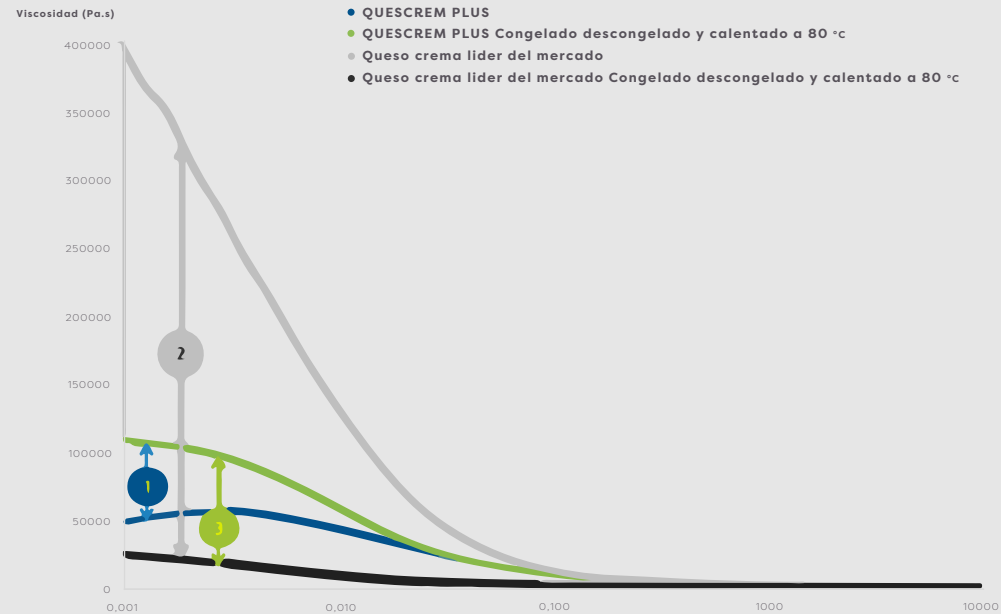
## 2. No desuera en los ciclos de congelación/descongelación.

Pasando de un extremo a otro, Quescrem Plus también **mantiene su forma y cremosidad suprema ante la congelación**, aunque sea lenta, **o la descongelación**, incluida la descongelación en frío. Es más, este queso crema es el único del mercado con **descongelación estable**, incluso cuando esta es forzada.

En el caso de la congelación, Quescrem Plus **no genera cristales que rompan su estructura y salgan del queso en forma de desuerado**, a diferencia de otros quesos crema del mercado, por lo que su empleo en aplicaciones congeladas, tanto dulces como saladas, es idónea.

Además, durante cualquier tipo de **ciclo de congelación-descongelación**, su **estructura no se altera y no libera agua** con el paso de las horas. Tanto su aspecto, como sus propiedades culinarias, permanecen intactos.





En este gráfico se puede observar el comportamiento de Quescrem Plus y otro queso crema líder en el mercado **ante un proceso de congelación (-18°C) y posterior descongelación** a través del calentamiento (80°C).

Por un lado, Quescrem Plus **mantiene inalterada su cremosidad y viscosidad**, llegando incluso a incrementar esta última. Por otro lado, el otro queso crema líder en el mercado pierde su viscosidad y toda su estructura.

Como conclusión, ante este ciclo, **la estructura de Quescrem Plus no se rompe durante la congelación y permanece homogénea**. En cualquier otro queso crema, esta estructura se rompe y luego no se recupera. Aquí se refleja su mayor resistencia a los procesos térmicos aplicados.



### 3. Fácil bombeo y dosificación en frío.

Cuando Quescrem Plus se enfrenta a **temperaturas de refrigeración**, es decir, entre 2°C y 6°C, su textura continúa **siendo suave y cremosa, sin gotear**.

Esta característica es especialmente relevante, ya que **permite utilizar sistemas de bombeo y dosificación mecánica** sin necesidad de batir, atemperar o mezclar este queso crema con otros ingredientes líquidos. Esta facilidad de bombeo y dosificación en frío reporta multitud de ventajas en la industria alimentaria:

- Reducción de manipulaciones
- Incremento de vida útil
- Minimización de las mermas
- Aumento de la productividad de los profesionales
- Posibilidad de mezclar el queso crema con otros ingredientes sólidos
- Posibilidad de emplear este queso crema en sistemas de dosificación automatizados



**Conoce al detalle  
Quescrem Plus**





## Quescrem Plus: el queso crema con más aplicaciones

Quescrem Plus, además de contar con unas propiedades completamente innovadoras en la industria, permite realizar una **amplia multitud de elaboraciones**. Este es **el queso crema para la innovación**: sus aplicaciones son prácticamente tantas como el profesional se imagine.

En este sentido, sus aplicaciones más habituales serían:



## ELABORACIONES HORNEADAS

En primer lugar, Quescrem Plus es perfecto como **relleno de masa horneada** tanto dulces como salados. Así, es ideal para emplear en panaderías y pastelerías.

Por otro lado, se pueden realizar una multitud de **brioche**s al combinarlo con este tipo de pan; elaboraciones como empanadas, cocas o cañas al mezclarlo con **hojaldre** o dulces como croissants, napolitanas o trenzas con **masa danesa y queso crema**.

También se pueden elaborar empanadillas y rosquilletas con **masa de aceite**; tapas como **montaditos** incluyendo el queso en cualquier pan, así como otros **dulces con masa abizcochada**, como magdalenas y brownies, entre muchísimas otras recetas de horno.

En todas estas elaboraciones también es posible mezclar **Quescrem Plus con un 10% de otro sabor** concentrado, de forma que se pueden desarrollar infinidad de combinaciones y sabores. También se puede mezclar un **50% de Quescrem Plus con un 50% de crema pastelera** y utilizarlo como relleno de cualquier receta de horno aportando, además, estabilidad en la cocción.

## ELABORACIONES FRITAS

Quescrem Plus también es perfecto como **relleno de masa frita**, ya que su sabor neutro funciona a la perfección al combinarlo con otros ingredientes. Además, es importante tener en cuenta que resistirá las altas temperaturas sin derretirse ni hacer saltar el aceite. Por ejemplo, mezclando Quescrem Plus con carne, huevo y pan rallado, se pueden elaborar **milanesas y flamenquines**.





## ELABORACIONES COCIDAS

Quescrem Plus también puede emplearse en recetas cocidas al agua o al vapor como ñoquis de queso, raviolis rellenos de queso, dumplings, etc.

## ELABORACIONES DE BECHAMEL SIN GLUTEN

Por otro lado, Quescrem Plus puede emplearse como **sustituto sin gluten de la bechamel**. En este caso, este producto contribuirá a facilitar y agilizar la preparación de recetas como croquetas o pimientos rellenos entre otras, además de ayudar a que estos platos sean **aptos para celíacos**.

## ELABORACIONES DE MASAS CONGELADAS

Quescrem Plus **ni cristaliza ni desuera al descongelar**, por lo que para **elaboraciones de línea fría** es ideal, tanto dulces como saladas.



## ✓ HORNEADO

**Plus + brioche (tapado y descubierto).** Todo tipo de brioches

**Plus + hojaldre (tapado y descubierto).** Empanadas, cocas, herraduras, cañas, etc.

**Plus + masa danesa (tapado y descubierto).** Croissant, trenzas, napolitanas, delicias, etc.

**Plus + Masa de aceite.** Empanadillas, rosquilletas, etc.

**Plus + pan.** Pincho, montadito.

**Plus + interior de masas abizcochadas.** Magdalenas, brownie, genovesas, cake, etc.

**Plus + 10% sabor concentrado.** Para todas las elaboraciones horneadas

**Shots de Quescrem Plus con sabores.** Pizzas, paninis, trenzas, etc.

**Plus + yema + aceite ( gratinados).** Sandwiches, panini, pizza, lasaña, canelón, pasta

## ✓ CREMA PASTELERA PARA HORNEAR

**Crema pastelera 50% + Plus 50%.** Relleno para cualquier elaboración horneada

## ✓ FRITURAS

**Plus rebozado.** Croquetas

**Plus + filete de carne + huevo + pan rallado.** Milanesa, flamenquín

**Plus + sabor + masa para freír.** Empanadillas, cestas de masa filo o brik.



## ✓ **COCIDO (AGUA O VAPOR)**

**Plus.** Falso ñoqui de queso (Cocción directa en agua caliente a 80°C)

**Plus + sabor + pasta italiana.** Relleno de ravioli, tortellini, etc.

**Plus + sabor + pasta de arroz glutinoso.** Tanyuan

**Plus + sabor + pasta de almidones.** Dimsum, dumpling en general

## ✓ **MOUSSE CALIENTE**

**Plus + gelatina + goma gellan+ nata + merengue.** Sandwiches caliente de mousse de Quescrem Plus y gelificado de mango.

## ✓ **SUSTITUTO SIN GLUTEN DE LA BECHAMEL**

**Sustituir bechamel por Plus.** Croquetas, pimientos rellenos...



## Receta con Quescrem Plus



Quescrem Plus permitirá a los profesionales de la cocina desarrollar todo su ingenio. Sus propiedades, por primera vez, permiten y facilitan el empleo del queso crema en recetas en las que antes no era posible.

### New York roll de fresas y frambuesas

Con Quescrem Plus se podrán llevar a cabo recetas dulces como los famosos **New York rolls**. Esta sería la receta del New York roll de fresas y frambuesas. Compuesto de masa hojaldrada y relleno de Quescrem Plus, fresas y frambuesas, este dulce será **perfecto como aperitivo dulce o como postre**.

## Ingredientes

---

### MASA HOJALDRADA

550 g de harina  
80 g de azúcar  
10 g de sal  
60 g de mantequilla  
20 g de levadura  
160 g de agua  
120 g de huevo  
330 g de grasa para laminar por cada 1000 g de masa





### Proceso de elaboración

- Amasar la harina, levadura, sal, azúcar y agua durante 10 minutos.
- Añadir mantequilla cuando esté lista una buena red de gluten.
- Amasar 18 minutos hasta que se integre.
- Porcionar la masa en bastones, estirar en forma rectangular y dejar 24 horas en refrigeración.
- Añadir la mantequilla de laminar hasta la mitad del pastón.
- Dar una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.
- Dar una segunda vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.
- Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera.
- Estirar y formar las piezas deseadas.

### GEL DE FRESAS Y FRAMBUESAS

- 490 g de puré de fresa
- 130 g de puré de frambuesa
- 10 g de pectina amarilla
- 80 g de jarabe de glucosa
- 60 g de zumo de limón
- 10 g de agar
- 220 g de azúcar

### Proceso de elaboración

- Calentar en un cazo los purés de fruta con el jarabe de glucosa y el agar.
- Cuando la mezcla alcance los 40°C, añadir el resto del azúcar mezclado con la pectina amarilla.
- Añadir el zumo de limón y seguir cocinando durante un minuto.

### RELLENO DE QUESCREM PLUS, FRESAS Y FRAMBUESAS

- 800 g de Quescrem Plus
- 200 g de gel de fresas y frambuesas

### Proceso de elaboración

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



### MONTAJE DEL NEW YORK ROLL

Estirar la masa de hojaldre 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 frutas. Acabar decorando la parte de arriba de la elaboración con el esponjoso.

A decorative background featuring a symmetrical floral pattern in various shades of gray against a black background. The pattern includes stylized leaves, teardrop shapes, and circles. The word "Quescrem" is written in a white, cursive script across the center, with a white underline that follows the curve of the letters.

*Quescrem*