



Infinitas posibilidades

¡Déjate inspirar con las bases para postres de Debic!



Una botella, infinitas posibilidades

Postres irresistibles, originales y sobre todo muy fáciles de elaborar ¿No sería estupendo? ¡Lo es! Por ello en Debic hemos seleccionado una serie de recetas increíbles para inspirarte. Desde postres clásicos italianos con un toque diferente, exquisiteces de chocolate, a éxitos de temporada. Todos ellos tienen cuatro elementos en común: son deliciosos, fáciles de preparar en poco tiempo, te ayudarán a ampliar tu margen de beneficio y ofrecen infinitas posibilidades para que les puedas dar tu toque personal.



Un sabor auténtico



En Debic nuestro principal objetivo ha sido siempre facilitarte la vida como chef. Al mismo tiempo -y eso es muy importante- nunca hacemos concesiones por lo que respecta al sabor. Tomemos, por ejemplo, nuestra receta para preparar la panna cotta. Es más cremosa que nunca y con un sabor tan parecido al de una auténtica panna cotta casera que podrías engañar a un italiano.

Facilitar la vida a los chefs

La vida de un chef es bastante complicada. Por un lado, todo gira alrededor del sabor, por el otro, el negocio debe ser rentable. Los márgenes de beneficio, cada vez más ajustados y el aumento constante de los costes de un buen personal cualificado convierten este delicado equilibrio en un reto importante. Por eso, en Debic siempre buscamos nuevas fórmulas para hacer más fácil la vida de los profesionales de la gastronomía. Con este recetario especial deseamos dar solución a tus retos cotidianos. Para ello, hemos seleccionado una lista de recetas que te proporcionarán soluciones a cada uno de tus retos. Las reconocerás por los siguientes símbolos:



tiempo



margen









creatividad











CONTENIDO










MOUSSE DE CHOCOLATE

| | |
|---|----|
|  Receta básica | 9 |
|  Aromas navideños | 11 |
|  Chóctel con puré de frambuesa | 13 |
|  Chocolate, remolacha y cítricos | 14 |
|  Selva Negra con cerezas | 17 |
|  Mousse exótica de chocolate | 18 |








PANNA COTTA

| | |
|---|----|
|  Receta básica | 21 |
|  Panna cotta con salvia y naranja | 22 |
|  Panna cotta con naranja sanguina y albahaca | 24 |
|  Milky Way | 27 |
|  Lichi y rosas | 29 |
|  Melocotón Melba | 30 |
|  Panna còcteles | 32 |
|  Mini high tea | 34 |








PARFAIT

| | |
|--|----|
|  Receta básica | 37 |
|  Pastel helado | 38 |
|  Posset de limón con Limoncello y moras | 40 |
|  Bounty | 43 |
|  Dôme blanche | 44 |
|  Parfait de queso quark | 47 |
|  Cuajada con parfait | 49 |

CRÈME BRÛLÉE

| | |
|---|----|
|  Receta básica | 51 |
|  Trilogía de cítricos con Limoncello | 52 |
|  Manzana escalfada | 54 |
|  After eight | 56 |
|  Semifrío de Pastis y estragón | 58 |
|  Pudín de pan con crema de vino | 60 |
|  Crème brûlée con naranja y canela | 62 |

TIRAMISÚ

| | |
|---|----|
|  Receta básica | 65 |
|  Tiramisú con cerezas y chocolate | 66 |
|  Tiramisú con frutos secos | 68 |
|  Mousse de chocolate blanco | 71 |
|  Tiramisú con yogur, remolacha y frambuesa | 72 |
|  Tiramisú de chocolate | 74 |
|  Savarin Tiramisú con frutos rojos | 76 |





Receta básica de

MOUSSE DE CHOCOLATE

¡Lista para utilizar! Mousse de chocolate elaborada con chocolate belga. Base líquida fresca, ideal para preparar tus propias mousses.

PREPARACIÓN

- 1 Verter el contenido del envase en el cuenco de la batidora.
- 2 Batir la base a velocidad media hasta obtener la consistencia deseada.
- 3 Introducir la mezcla en una manga pastelera.
- 4 Verter en el molde deseado.
- 5 Tapar bien y guardar en la nevera 2-3 horas para que adquiera consistencia.
- 6 Decorar y servir.





tiempo



Aromas navideños

con chocolate, mandarina y almendra

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Mousse de chocolate

500 ml Mousse de Chocolate Debic

Gelatina de mandarina

600 ml zumo de mandarina
40 g azúcar
8 g gelatina en hojas

Crema de almendra

350 ml Panna Cotta Debic
350 g yogur entero
350 g pasta de almendra cruda

Praliné de almendra

100 g almendras garrapiñadas
50 g azúcar
2 g sal

PREPARACIÓN

Mezclar el zumo de mandarina con el azúcar y calentar a 50°C. Añadir la gelatina previamente remojada y dejar enfriar a temperatura ambiente. Fundir la panna cotta e incorporar la pasta de almendra y el yogur. Mezclar bien y reservar en la nevera. Tostar las almendras en una sartén, añadir la sal y caramelizar con el azúcar. Colocar los vasitos en una huevera de modo que queden inclinados y llenar con la crema de almendra. Guardar en la nevera hasta que adquiera consistencia. Seguidamente introducir en el congelador. Cuando haya solidificado, repartir la gelatina en los vasitos. Batir la mousse de chocolate hasta que quede ligera y esponjosa e introducir en una manga pastelera con la boquilla acanalada. Repartir en los vasitos y guardar en la nevera para que adquiera consistencia.

ACABADO

Dar el toque final al postre con el praliné de almendras garrapiñadas y un gajo de mandarina.





tiempo

Chóctel

con puré de frambuesa

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Cóctel

| | | |
|-----|----|---------------------------|
| 1 | l | Mousse de Chocolate Debic |
| 50 | ml | crema de grosella negra |
| 200 | g | puré de frambuesa |
| 250 | g | frambuesas |
| 20 | | cerezas al marrasquino |

PREPARACIÓN

Batir la mousse de chocolate hasta que quede una espuma suave y ligera, pero con la consistencia firme de la nata montada. Introducir la mousse en una manga pastelera con la boquilla acanalada. Mezclar el puré de frambuesa con la crema de grosella, verter en copas e introducir dos frambuesas en su interior. Verter la mousse sobre el cóctel de frambuesa y guardar en la nevera para que adquiera consistencia.

TOQUE FINAL

Decorar el postre con las cerezas al marrasquino.





Mousse de chocolate

con tofu de remolacha
y crema de cítricos



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Mousse de chocolate

500 ml Mousse de Chocolate Debic
100 ml crema de grosella negra

Tofu de remolacha

100 ml Nata Plus Debic
500 ml jugo de remolacha
30 g fresas
30 g frambuesas
20 g arándanos
60 g kuzu

Crema de cítricos

500 ml Nata Plus Debic
5 g ralladura de lima
5 g ralladura de naranja
5 g ralladura de pomelo

Decoración

10 decoraciones en chocolate
10 macarrones
20 g frambuesas liofilizadas
250 g frambuesas frescas
125 g arándanos
1 bandeja de atsinia cress

PREPARACIÓN

Para elaborar el tofu de remolacha calentar el jugo de remolacha junto con los frutos rojos. Dejar infusionar suavemente durante 20 minutos, cuidando de que los frutos rojos no se cuezan demasiado. Pasar por un colador fino y dejar enfriar. Triturar finamente el kuzu y colocar en un cazo con la nata para montar y el jugo de remolacha. Calentar a fuego lento y remover sin parar con una espátula, hasta obtener una mezcla espesa parecida a una pulpa. Verter la mezcla en un aro cuadrado y tapar con film transparente. Reservar en la nevera.

Batir la mousse de chocolate hasta obtener una espuma suave y ligera, y añadir la crema de grosella negra. Colocar en un recipiente adecuado y reservar en la nevera.

Añadir las ralladuras de cítrico a la nata y dejar infusionar en la nevera durante 12 horas.

PRESENTACIÓN

Pasar la crema de cítricos por un colador fino y batir con la batidora hasta que quede una espuma ligera y esponjosa. Rellenar los macarrones con la mousse de chocolate. Utilizar un cuchillo espátula para extender una capa de mousse de chocolate en los platos y disponer encima una quenelle de crema de cítricos. Terminar el plato con el tofu, los arándanos, las frambuesas, los macarrones, la atsinia cress y decoraciones de chocolate.

Selva Negra con cerezas

margen de **70%**

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Mousse de chocolate

500 ml Mousse de Chocolate Debic

Cerezas

1 tarro de cerezas en almíbar
1 rama de canela
1 anís estrellado

Coulis de cereza

500 g puré de cereza
50 g azúcar
50 ml licor de cereza

Gelatina de cereza

200 g pure de cereza
2 g agar-agar
oro comestible en polvo

Decoración

10 violetas comestibles
500 g brownie de chocolate
300 g helado de cereza

PREPARACIÓN

Verter la mousse de chocolate en un sifón de 500 ml y cargar con un cartucho de gas. Guardar en la nevera. Para elaborar la gelatina de cereza calentar el puré de cereza con el agar-agar y hervir a fuego lento durante unos minutos. Añadir el oro en polvo y verter en moldes en forma de cereza. Para preparar el coulis calentar todos los ingredientes juntos y seguidamente pasar por un colador fino. Dejar enfriar e introducir en un sifón. Cortar el brownie de chocolate en 10 trozos iguales. Verter las cerezas en un colador y reservar el jugo. Calentar junto con la canela y el anís estrellado y reducir hasta que quede un tercio del líquido original. Volver a añadir las cerezas y marinarlas en el jugo.

PRESENTACIÓN

Disponer el brownie en el plato y decorar con las cerezas marinadas. Colocar la mousse de chocolate junto al brownie. Decorar con la gelatina de cereza, el coulis de cereza, el helado de cereza y las violetas.



Mousse exótica de chocolate

con papaya, mango y jazmín

margen de **71%**



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Mousse de chocolate

500 ml Mousse de Chocolate Debic
100 ml zumo de fruta de la pasión

Crema de mango

200 g puré de mango
50 g chocolate blanco
20 g Mantequilla Crème Debic

Gelatina de papaya

200 g puré de papaya
2 g agar-agar
20 g azúcar

Almíbar de Jazmín

50 ml agua
50 g azúcar
2 flores de jazmín
1 lima

Decoración

500 ml Nata Azucarada Debic
10 physalis
5 flores de jazmín
2 mangos

PREPARACIÓN

Para elaborar el almíbar, llevar el agua a ebullición junto con el azúcar y añadir la ralladura de lima y las flores de jazmín. Dejar enfriar e infusionar durante un día como mínimo. Pasar por un colador fino. Batir la mousse de chocolate hasta obtener una espuma ligera y suave e incorporar el zumo de fruta de la pasión. Batir un poco más y verter la mezcla en un recipiente adecuado. Reservar en la nevera. Para elaborar la crema de mango llevar el puré a ebullición y disolver en él el chocolate blanco. Batir con la mantequilla y dejar enfriar. Para elaborar la gelatina disolver el azúcar en el puré de papaya y llevar a ebullición con el agar-agar. Verter en una bandeja fina y guardar en la nevera. Para la decoración, cortar un círculo de mango con un cortapastas redondo y marinar en el almíbar de jazmín.

PRESENTACIÓN

Montar la nata hasta que quede ligera y esponjosa y disponer en los platos con la mousse de chocolate. Finalizar con la gelatina de papaya, la crema de mango, physalis, el mango marinado, hojas y almíbar de jazmín.



Receta básica de

PANNA COTTA

La base fresca ideal para preparar un postre lácteo ligero y simple. Está elaborada con nata fresca y basada en la receta original italiana.

PREPARACIÓN

- 1 Sumergir el envase en agua caliente durante unos segundos (así resultará más sencillo verter su contenido).
- 2 Agitar la botella y verter el contenido del envase en una cacerola.
- 3 Fundir la panna cotta sin dejar que llegue a hervir. (Opción: puedes aromatizar con un 20% de puré de fruta, por ejemplo.)
- 4 Verter en el molde elegido y dejar enfriar unos minutos.
- 5 Tapar bien y guardar en la nevera unas 2-3 horas para que adquiera consistencia. (Si utilizas moldes de silicona introdúcelos antes en el congelador durante unos minutos, de este modo resultará más fácil extraer la panna cotta.)
- 6 Decorar y servir.





tiempo

Panna cotta

con salvia y naranja

INGREDIENTES PARA 15 UNIDADES

| | | |
|-----|----|--------------------------------|
| 1 | l | Panna Cotta Debic |
| 15 | | hojas de salvia fresca |
| 600 | ml | coulis de naranja amarga |
| 300 | ml | agua azucarada (1:1) |
| 20 | | hojas de salvia fritas |
| 50 | g | ralladura de naranja confitada |

PREPARACIÓN

Fundir la Panna Cotta Debic. Añadir unas 15 hojas de salvia a la panna cotta (la temperatura debería rondar los 60°C). Dejar infusionar. Pasar por un colador fino y verter la panna cotta en moldes de silicona. Guardar en la nevera para que adquiera consistencia. Para preparar la salsa mezclar 600 ml de coulis de naranja amarga con 300 ml de agua azucarada (1:1). Llevar a ebullición y dejar enfriar. Introducir en un sifón.

PRESENTACIÓN

Decorar con una hoja de salvia frita y ralladura de naranja confitada.



Panna cotta

con naranja sanguina y albahaca

INGREDIENTES PARA 15 UNIDADES

| | | |
|-----|----|----------------------------|
| 1 | l | Panna Cotta Debic |
| 200 | ml | coulis de naranja sanguina |
| 200 | ml | zum de limón |
| 300 | ml | agua azucarada (1:1) |
| 1 | | manejo de albahaca |

PREPARACIÓN

Fundir la Panna Cotta Debic. Mezclar el coulis de naranja sanguina con la panna cotta fundida y verter en moldes de silicona. Guardar en la nevera para que adquiera consistencia. Para preparar la salsa, mezclar el zumo de limón con el agua azucarada (1:1). Llevar a ebullición y añadir el manejo de albahaca finamente picado. Dejar enfriar, pasar por un colador fino e introducir en un sifón.

PRESENTACIÓN

Decorar con una hoja de albahaca.



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Panna cotta de vainilla

500 ml Panna Cotta Debic
 ½ vaina de vainilla

Panna cotta de chocolate con leche

500 ml Panna Cotta Debic
 200 ml leche entera
 200 g chocolate con leche

Leche crujiente

500 ml leche entera
 ½ vaina de vainilla
 100 g azúcar

Mousse de chocolate con leche

500 ml Mousse de Chocolate Debic

Mousse de chocolate crujiente

500 ml Mousse de Chocolate Debic

Decoración

1 lata de leche condensada

PREPARACIÓN

Fundir la panna cotta y añadir la pulpa de la vaina de vainilla. Dejar enfriar a temperatura ambiente y rellenar moldes de silicona en forma de aro hasta la mitad. Reservar en la nevera.

Calentar la leche y fundir en ella el chocolate con leche. Calentar la panna cotta y añadir la mezcla de chocolate. Dejar enfriar a temperatura ambiente y verter sobre la panna cotta de vainilla. Guardar en la nevera para que adquiera consistencia y seguidamente congelar para desmoldar más fácilmente.

Batir la mousse de chocolate hasta que quede una espuma ligera y esponjosa y guardar la mitad en un recipiente adecuado. Reservar en la nevera. Con ayuda de una plantilla, extender la otra mitad sobre una lámina de silicona y secar a 50°C en el horno o en un armario de secado. Guardar en un recipiente bien cerrado con bolitas de sílice.

Para elaborar la leche crujiente llevar a ebullición la leche, el azúcar y la vainilla. Sacar del fuego durante 5 minutos hasta que se forme una telilla en la parte superior de la leche. Con suavidad colocar encima de la leche una hoja de papel sulfurizado previamente cortado a la medida del recipiente. Sacar con cuidado y secar en el armario de secado a 50°C durante una hora. Repetir los mismos pasos y guardar la leche crujiente en un recipiente bien cerrado con bolitas de sílice.

PRESENTACIÓN

Colocar un círculo de panna cotta en cada plato y dejar que se descongele. Disponer la mousse de chocolate crujiente y una quenelle de mousse de chocolate encima. Decorar con gotas de leche condensada y la telilla de leche crujiente.

Milky Way





Lichi y rosas

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Panna cotta de lichi

1 l Panna Cotta Debic
200 ml zumo de lichi
50 g agua de rosas

Gelatina de rosas

300 ml jarabe de rosas
200 ml agua
6 g gelatina en hojas

Hojas de rosa cristalizadas

30 pétalos de rosa (que no hayan sido fumigados)
50 g azúcar
50 g claras de huevo pasteurizadas
50 ml jarabe de rosas
1 g goma xantana

Almíbar de estragón

200 ml agua azucarada (1:1)
35 g estragón

Espuma de rosa

100 ml jarabe de rosa
50 ml agua de rosa
500 ml agua

Decoración

30 lichis

PREPARACIÓN

Fundir la panna cotta e incorporar el zumo de lichi y el agua de rosas. Verter en moldes de la forma deseada y guardar en la nevera para que adquieran consistencia. Para elaborar la gelatina de rosas calentar el agua con el jarabe de rosas y añadir la gelatina previamente remojada.

Para preparar el almíbar de estragón, escaldar brevemente el estragón y triturar finamente con el agua azucarada. Pasar por un colador fino e introducir en un sifón.

Para elaborar los pétalos de rosa cristalizados, mezclar el agua con las claras de huevo y el jarabe de rosas y ligar la mezcla con la goma xantana. A continuación recubrir los pétalos con la mezcla de clara de huevo e introducir en el azúcar. Finalmente secar los pétalos de rosa en el horno a 60°C durante 4 horas.

PRESENTACIÓN

Para preparar la espuma mezclar todos los ingredientes y con la ayuda de un batidor de brazo hacer la espuma. Asegurar que los platos estén fríos. Disponer una fina capa de gelatina de rosas en los platos fríos y dejar que solidifique. Colocar la panna cotta de lichi en el plato. Finalizar con el almíbar de estragón, lichis frescos, la espuma de rosas y los pétalos de rosa cristalizados.



Melocotón Melba

manjar blanco con parfait
y frambuesas

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Melocotones cocidos

- 1 kg melocotones amarillos
- 1 l agua
- 500 g azúcar
- 100 ml zumo de limón
- 1 vaina de vainilla

Manjar blanco

- 500 ml Panna Cotta Debic
- 250 ml Nata Azucarada Debic
- 100 g almendra fileteada

Parfait de melocotón

- 500 ml Parfait Debic
- 100 g puré de melocotón
- 25 ml licor de melocotón

Coulis de frambuesa

- 100 g puré de frambuesa
- 50 ml agua azucarada (1:1)

Masa brick crujiente

- 10 ml Saltear & Asar Debic
- 2 hojas de masa brick
- 20 g almendra fileteada

Decoración

- 150 g frambuesas
- 1 bandeja de *lime cress*



PREPARACIÓN

Para elaborar los melocotones, calentar el agua con el azúcar, el zumo de limón y la vainilla hasta que el azúcar se haya disuelto. Añadir los melocotones y hervir hasta que estén cocidos. Pelar mientras estén aún tibios. Cortar por la mitad, extraer el hueso e introducir de nuevo en el líquido en el que han hervido. Reservar en la nevera.

Para preparar el coulis, reducir el puré de frambuesa con el agua azucarada e introducir en un sifón.

Batir el parfait con la batidora hasta que quede ligero y esponjoso y añadir el puré y el licor de melocotón.

Introducir en una manga pastelera y distribuir la mezcla en los moldes deseados. Guardar en el congelador.

Para elaborar el manjar blanco, fundir la panna cotta y añadir la almendra fileteada. Dejar infusionar durante 30 minutos y pasar por un colador fino. Dejar enfriar hasta que empiece a adquirir consistencia. Montar la nata hasta que quede ligera y esponjosa y añadir la panna cotta. Verter en los moldes elegidos y reservar en la nevera.

Untar la masa brick con Saltear & Asar y espolvorear por encima la almendra fileteada. Hornear a 170°C y romper en varios trozos. Guardar en un recipiente bien cerrado.

PRESENTACIÓN

Disponer en el plato el manjar blanco, el parfait y el melocotón. Decorar con frambuesas frescas, *lime cress*, el coulis y la masa brick crujiente.





margen de **80%**

Panna C  cteles

Lichi Cura  o, J  gerinha, Baileys in love



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Lichi Cura  o

- 500 ml Panna Cotta Debic
- 50 ml Martini blanco
- 100 ml zumo de lichi
- 500 ml agua
- 220 g azúcar
- 10 ml zumo de limón
- 70 ml Cura  o azul

J  gerinha

- 600 ml Panna Cotta Debic
- 200 ml J  germeister
- 4 g gelatina en hojas
- 60 g azúcar moscabado
- 200 ml agua
- 1 g sucro
- 4 limas

Baileys in love

- 600 ml Panna Cotta Debic
- 60 g chocolate de cobertura blanco
- 30 ml ron blanco
- 50 ml Baileys
- 2 plátanos
- 10 decoraciones de chocolate

PREPARACIÓN

Lichi Cura  o

Fundir la panna cotta. Mezclar con el Martini blanco y el zumo de lichi. Repartir en las copas y reservar en la nevera. Llevar a ebullición el agua con el azúcar, el zumo de limón y el Cura  o azul. Retirar del fuego y dejar enfriar. Verter en un recipiente poco profundo y guardar en el congelador. Remover periódicamente con un tenedor para evitar que se creen cristales de hielo.

J  gerinha

Fundir la panna cotta y verter en las copas de cóctel. Reservar en la nevera. Llevar el J  germeister a ebullición, dejar que hierva brevemente para que se evapore el alcohol. Retirar del fuego y añadir la gelatina previamente remojada. Dejar enfriar a temperatura ambiente y verter encima de la panna cotta solidificada. Mezclar el agua con el azúcar moscabado y el sucro, y con ayuda del batidor de brazo crear una espuma. Cortar la lima en gajos.

Baileys in love

Fundir la panna cotta. Mezclar con el chocolate blanco y el ron blanco. Enfriar a temperatura ambiente. Fundir un poco de chocolate negro y utilizar un pincel para decorar los lados de las copas. Reservar en la nevera. En cuanto el chocolate se haya solidificado verter la panna cotta en las copas.

PRESENTACIÓN

Decorar el Lichi Cura  o con el granizado de Cura  o azul. Colocar una cucharada de espuma de moscabado sobre la J  gerinha y decorar con un gajo de lima. Para el Baileys in love, caramelizar brevemente el plátano con azúcar y mantequilla. Verter un poco de Baileys sobre el cóctel y colocar encima el plátano. Terminar con una decoración de chocolate.

Mini High tea

margen de **75%**



INGREDIENTES PARA 25 UNIDADES

PREPARACIÓN

Tarta de chocolate con jalea de Aji Ichi Shibori

| | |
|--------|---------------------------|
| 500 ml | Mousse de Chocolate Debić |
| 100 g | brownie de chocolate |
| 60 ml | Nata Plus Debić |
| 40 g | glucosa |
| 30 g | cacao en polvo |
| 70 ml | agua |
| 6 g | gelatina en hojas |
| 100 ml | Aji Ichi Shibori |
| 1 g | agar-agar |
| 1 | bandeja de lime cress |

Tarta de chocolate con jalea de Aji Ichi Shibori

Batir la mousse de chocolate hasta que quede ligera y esponjosa e introducir en una manga pastelera. Verter la mezcla en moldes de silicona y tapar con una lámina de brownie de chocolate. Guardar en el congelador. Para elaborar la glasa de chocolate, calentar los 60 ml de nata para montar, la glucosa, el azúcar, el cacao en polvo y el agua, hasta alcanzar los 105°C. Añadir la gelatina previamente remojada y pasar por un colador fino. Dejar enfriar a 40°C y recubrir la mousse de chocolate congelada. Dejar descongelar en la nevera. Para preparar la jalea, llevar a ebullición el Aji Ichi Shibori con el agar-agar durante 3 minutos. Dejar enfriar y mezclar en la batidora hasta obtener una jalea de textura suave. Decorar las tartas de chocolate con la jalea y una hoja de lime cress.

Pudin de rosa con escaramujo, hibisco y cracker rosa

| | |
|--------|--------------------|
| 1 l | Panna Cotta Debić |
| 20 ml | agua de rosas |
| 200 ml | zumo de escaramujo |
| 2 g | agar-agar |
| 10 | flores comestibles |
| 25 | crackers rosas |

Pudin de rosa con escaramujo, hibisco y cracker rosa

Fundir la panna cotta y añadir el agua de rosas. Repartir en moldes semiesféricos y guardar en la nevera para que adquiera consistencia. Seguidamente introducir en el congelador y, cuando esté totalmente congelada, desmoldar. Hervir el zumo de hibisco con el agar-agar durante unos minutos y dejar enfriar. Con ayuda de una batidora de brazo, mezclar hasta obtener una jalea de textura suave e introducir en una manga pastelera. Freír los crackers rosas. Decorar el pudin con jalea de hibisco, pétalos de rosa, violetas y una flor de hibisco.

Parfait de gorgonzola dulce con manzana verde

| | |
|--------|----------------------|
| 500 ml | Parfait Debić |
| 75 g | gorgonzola dulce |
| 1 | manzana Granny Smith |
| 25 | hojas de apple cress |

Parfait de gorgonzola dulce con manzana verde

Calentar 100 ml de parfait con los 75 g de gorgonzola dulce. Remover hasta que quede una crema suave y dejar enfriar. Batir el resto del parfait hasta que quede ligero y esponjoso e incorporar la crema de gorgonzola fría. Introducir en una manga pastelera y repartir la mezcla en moldes de silicona semiesféricos. Guardar en el congelador. Cuando estén totalmente congelados, desmoldar y unir dos medias esferas juntas. Decorar con daditos de manzana verde y apple cress.

Crème brûlée de Earl Grey

| | |
|--------|----------------------------|
| 1 l | Crème Brûlée Bourbon Debić |
| 1 dl | licor de Earl Grey Pekoe |
| 0,5 dl | té Earl Grey fuerte |

Crème brûlée de Earl Grey

Llevar la crème brûlée a ebullición. Añadir el licor de Earl Grey Pekoe y el té Earl Grey fuerte. Verter en cuencos y guardar en la nevera para que adquiera consistencia. Espolvorear con azúcar y quemar con un soplete de cocina.



Receta básica de

PARFAIT

Gracias a esta base de parfait tan fácil de utilizar podrás mimar a tus comensales con deliciosos postres elaborados a base de helado.

PREPARACIÓN

- 1 Verter el contenido del envase en el cuenco de la batidora.
- 2 Batir la base a velocidad media hasta obtener la esponjosidad deseada. Incorporar el sabor y/o los ingredientes deseados (hasta un 20%, como puré de frutas, por ejemplo) a la mezcla batida.
- 3 Introducir la mezcla en una manga pastelera.
- 4 Verter en el molde deseado.
- 5 Tapar bien y guardar en el congelador entre 8 y 12 horas. Servir como parfait o como semifrío (a unos -2°C)
- 6 Decorar y servir.

Una vez congelado (y bien tapado) el parfait se puede conservar en el congelador (a -18°C) durante 2 semanas. Nota: el período de conservación puede variar según los ingredientes que se le añadan.





Pastel helado

con vainilla, mango
y chocolate



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Parfait de vainilla

700 ml Parfait Debiç
100 ml Nata Plus Debiç
1 vaina de vainilla

Parfait de mango

350 ml Parfait Debiç
200 g puré de mango

Crema inglesa al mango

200 ml Crema Inglesa Debiç
50 g puré de mango

Decoración

30 láminas finas de chocolate
1 mango
1 bandeja de atsina cress

PREPARACIÓN

Calentar la nata para montar junto con la pulpa de la vaina de vainilla y dejar infusionar durante 10 minutos al lado del fuego. Dejar enfriar. Batir el parfait hasta que quede ligero y esponjoso y añadir la infusión de vainilla.

Introducir en una manga pastelera con boquilla lisa.

Para preparar el parfait de mango, batir el parfait hasta que quede ligero y esponjoso y añadir el puré de mango.

Introducir en una manga pastelera con boquilla lisa.

Colocar las finas láminas de chocolate en una bandeja de hornear. Dibujar encima líneas onduladas con los parfais de vainilla y de mango. Montar en tres capas intercalando sabores.

Para elaborar la crema inglesa, llevar a ebullición la Crema Inglesa Debiç con el puré de mango y reducir hasta obtener el espesor deseado. Dejar enfriar e introducir en un sifón.

Cortar el mango en daditos iguales.

PRESENTACIÓN

Colocar el pastel helado en el plato y decorar con la crema inglesa, daditos de mango y atsina cress.



tiempo

Posset de limón

con Limoncello
y moras



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Posset de limón

200 ml Nata Azucarada Debic
100 ml zumo de limón

Gelatina de Limoncello

300 ml Limoncello
6 g gelatina en hojas

Parfait de moras

200 ml Parfait Debic
50 g puré de moras
10 ml licor de moras
100 g chocolate blanco
100 g manteca de cacao
0,5 g dióxido de titanio (colorante alimentario blanco)

Decoración

moras frescas
hojas de hierbaluisa

PREPARACIÓN

Para elaborar el posset de limón, llevar a ebullición la nata y añadir todo el zumo de limón. Remover bien hasta que la nata empiece a cortarse y verter en los vasitos. Reservar en la nevera.

Para preparar la gelatina, llevar a ebullición el Limoncello de modo que el alcohol se evapore parcialmente y añadir la gelatina previamente remojada. Enfriar a temperatura ambiente.

Batir el parfait hasta que quede ligero y esponjoso y añadir el puré y el licor de moras. Introducir la mezcla en una manga pastelera y repartir en moldes semiesféricos. Guardar en el congelador. Fundir la manteca de cacao en una cacerola y añadir el colorante alimentario blanco. Pasar por un colador fino y calentar con el chocolate blanco hasta alcanzar una temperatura de 40°C. Introducir en un aerógrafo de repostería. Unir dos medias esferas de parfait helado y rociar con el chocolate blanco. Guardar en el congelador. Verter la gelatina fría encima del posset de limón y guardar un rato más en la nevera para que adquiera consistencia.

PRESENTACIÓN

Decorar los vasitos con moras frescas, hierbaluisa y parfait de moras.



Bounty



INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES

Parfait de coco

5 l Parfait Debic
250 ml leche de coco
200 ml Malibú

Relleno

500 g bizcocho de chocolate
325 g coco rallado
750 ml agua azucarada (1:1)

Decoración

1 l Parfait Debic
62 g coco rallado
50 ml Malibú
250 g chocolate negro
250 g manteca de cacao

PREPARACIÓN

Forrar diez tubos de PVC de 12 cm de diámetro y diez tubos de PVC de 6 cm de diámetro con film transparente. Para elaborar el relleno mezclar el coco rallado con el agua azucarada y utilizar la mezcla para rellenar los tubos de 6 cm. Presionar firmemente y guardar en el congelador hasta que la mezcla se haya solidificado totalmente. Cortar el bizcocho de chocolate a la medida adecuada y envolver el relleno de coco rallado congelado previamente desmoldado. Reservar en el congelador hasta el momento de su utilización. Batir el parfait hasta que quede una mezcla ligera y esponjosa y añadir la leche de coco y el Malibú. Introducir en una manga pastelera con boquilla lisa y llenar los tubos de PVC de 12 centímetros con el parfait hasta la mitad. Introducir el relleno congelado en su interior y seguir llenando el tubo con el parfait. Guardar en el congelador durante 4 horas como mínimo.

Para preparar la decoración, batir el parfait hasta que quede ligero y esponjoso. Añadir el coco rallado y el Malibú. Introducir en una manga pastelera y repartir la mezcla en moldes semiesféricos de silicona. Guardar en el congelador.

PRESENTACIÓN

Fundir el chocolate con la manteca de cacao e introducir en un aerógrafo de repostería. Sacar las semiesferas de parfait de los moldes y pulverizar la parte redondeada con chocolate. Espolvorear el coco rallado en la base y partir por la mitad. Extraer el parfait de los tubos y rebozar con coco rallado. Decorar con gotas de parfait y los trozos de coco encima.



Dôme blanche



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Esfera de chocolate

100 g manteca de cacao
200 g chocolate blanco
500 g chocolate blanco

Parfait de vainilla

500 ml Parfait Debic
2 vainas de vainilla
100 ml Nata Azucarada Debic

Salsa de chocolate

200 ml Nata Plus Debic
150 g chocolate con leche
250 g chocolate negro
100 g glucosa
400 ml leche entera

Crumble de café

125 g harina
8 g café instantáneo
100 g almendra molida
125 g azúcar glas
125 g Mantequilla Cake Debic

Chocolate en polvo helado

100 ml Nata Plus Debic
300 g agua
30 g cacao en polvo
30 g azúcar
80 g chocolate negro

Decoración

2 g oro comestible en polvo
2 ml alcohol

PREPARACIÓN

Calentar el chocolate blanco con la manteca de cacao y utilizar moldes de plástico (de 8 cm de diámetro) para crear semiesferas huecas. Otra opción es pedirle a un maestro pastelero o chocolatero que las haga. Fundir el chocolate de cobertura al baño maría con manteca de cacao, introducir en un aerógrafo de repostería y pulverizar sobre las semiesferas de chocolate.

Para elaborar el parfait de vainilla, raspar la pulpa de la vaina de vainilla y calentar junto con la nata para montar hasta alcanzar unos 80°C. Retirar inmediatamente del fuego y tapar con film transparente. Dejar infusionar unos 30 minutos. Pasar por un colador fino y dejar enfriar. Batir el parfait hasta que quede ligero y esponjoso y añadir la nata avainillada. Con ayuda de una manga pastelera, verter el parfait dentro de 10 semiesferas de chocolate, llenándolas hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad e introducir en el congelador.

Para preparar la salsa de chocolate llevar a ebullición la nata con la leche y la glucosa y verter sobre los dos tipos de chocolate. Mezclar bien y dejar enfriar.

Para elaborar el crumble, poner todos los ingredientes en un cuenco y mezclar con las manos. Seguir frotando la masa suavemente con las manos hasta que quede como un topping de crumble. Dejar dos horas a temperatura ambiente y seguidamente hornear a 160°C durante 15 minutos. Guardar en un recipiente bien cerrado.

Para elaborar el chocolate en polvo helado, llevar los líquidos a ebullición y añadir el resto de ingredientes. Verter en un vaso de Pacojet y guardar en el congelador. En el momento de servir, moler hasta obtener un polvo fino. También se puede hacer utilizando nitrógeno líquido. Para seguir este método verter los ingredientes necesarios en nitrógeno líquido, dejar congelar totalmente y triturar finamente con la batidora.

PRESENTACIÓN

Mezclar el oro en polvo con alcohol puro y con esta mezcla dibujar una línea en el plato. El alcohol se evaporará y dejará una línea de oro seco. Disponer el chocolate en polvo helado en el fondo del plato y colocar encima una semiesfera rellena de parfait de vainilla. Añadir una cantidad generosa de crumble y tapar con una semiesfera vacía. Decorar con una lámina de oro. Calentar la salsa removiendo constantemente y verter sobre la esfera de chocolate blanco delante de los comensales. El centro de la esfera aparecerá por sorpresa.

Parfait de queso quark

con merengue de Limoncello
y sorbete de frambuesa

INGREDIENTES PARA 12 UNIDADES

Bizcocho de lima

2 kg mazapán
720 g clara de huevo pasteurizada
80 g ralladura de limón
70 ml Limoncello
150 g harina de repostería

Sorbete

3 kg sorbete de frambuesa

Parfait de queso quark

2 l Parfait Debic
500 g queso quark
40 ml Limoncello

Merengue de Limoncello

400 g clara de huevo pasteurizada
200 g azúcar
200 ml agua
200 ml Limoncello

Decoración

125 g frambuesas

PREPARACIÓN

Para elaborar el bizcocho de lima, mezclar el mazapán con el Limoncello y 440 g de clara de huevo pasteurizada, hasta obtener una masa lisa. Montar el resto de claras en la batidora junto con la ralladura de limón hasta que queden muy firmes. Unir las dos mezclas e incorporar la harina tamizada. Extender una capa lisa en una lámina de silicona. Hornear a 200°C durante 10 minutos.

Dejar que el sorbete se ablande y utilizarlo para rellenar pequeños moldes de forma semiesférica. Tapar con una lámina de bizcocho de lima y reservar en el congelador. Batir el parfait con la batidora hasta que quede ligero y esponjoso y añadir el queso quark y el Limoncello. Introducir en una manga pastelera y rellenar moldes semiesféricos hasta la mitad con el parfait de queso quark. Hundir una bola de sorbete de frambuesa en cada uno y terminar de llenar con el parfait. Tapar con una lámina de bizcocho de lima y guardar en el congelador durante 4 horas. Para elaborar el merengue de Limoncello, llevar a ebullición 100 g de azúcar con el agua hasta alcanzar los 110°C. Montar las claras de huevo junto con el resto del azúcar hasta que queden ligeras y esponjosas. Calentar el agua azucarada a 120°C e incorporarla gradualmente al merengue a mínima velocidad. Mezclar hasta que se enfríe e incorporar el Limoncello.

PRESENTACIÓN

Extraer las esferas de los moldes, cubrir con el merengue y volver a introducir inmediatamente en el congelador. En el momento de servir decorar con frambuesas frescas.



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Parfait de frambuesa

500 ml Parfait Debic
100 g puré de frambuesa

Bebida de lichi

500 ml zumo de lichi
500 g puré de frambuesa
20 hojas de menta
25 g azúcar
1 cartucho de dióxido de carbono

Cuajadas

1 l yogur entero
50 g azúcar glas
1 vaina de vainilla
100 g puré de frambuesa

Decoración

5 g menta
200 g puré de frambuesa
50 ml agua azucarada (1:1)

PREPARACIÓN

Dejar escurrir el yogur en una estameña encima de un cuenco durante 12 horas. Añadir la pulpa de la vaina de vainilla y el azúcar glas.

Batir el Parfait Debic hasta que quede ligero y esponjoso e incorporar el puré de frambuesa.

Introducir en una manga pastelera y repartir en moldes de savarin. Guardar en el congelador.

Para preparar la bebida de lichi, calentar el puré de lichi junto con el azúcar y el puré de frambuesa.

Añadir la menta y dejar infusionar brevemente. Pasar por un colador fino y verter en un sifón. Colocar un cartucho de dióxido de carbono y reservar en la nevera.

Reducir el puré de frambuesa con el agua azucarada hasta obtener el espesor deseado e introducir en un sifón.

PRESENTACIÓN

Rociar el fondo del vaso con el coulis de frambuesa y colocar encima la cuajada. Desmoldar el savarin de parfait y disponer en el plato.

Servir la bebida de lichi junto al plato, en una jarrita. Colocar el vaso bocabajo en el plato.

Cuajada

con parfait de frambuesa
y bebida de lichi

margen de **70%**





Receta básica de

CRÈME BRÛLÉE

Con esta base líquida, elaborada con lácteos frescos y auténtica vainilla Bourbon, podrás preparar deliciosas cremas aterciopeladas. Todo un clásico en la carta de postres.

PREPARACIÓN

- 1 Verter el contenido del envase en una cacerola.
- 2 Calentar a 70°C.
- 3 Verter en platitos o cazuelitas.
- 4 Dejar enfriar en la encimera durante 10 minutos, tapar bien y guardar en la nevera. Dejar unas 2-3 horas para que adquiera consistencia.
- 5 Antes de servir espolvorear con una fina capa de azúcar o azúcar de caña y quemar con un soplete de cocina para crear una crujiente capa de caramelo.





tiempo

Trilogía

de cítricos con Limoncello

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Crème brûlée con lima

- 1 | Crème Brûlée Bourbon Debic
- 2 | limas (ralladura y zumo)

Macedonia de fruta

- 2 | naranjas
- 2 | pomelos
- 2 | pomelos rosas
- 1 | bandeja de lime cress

Granizado de limón

- 300 ml | zumo de limón
- 100 g | azúcar
- 50 ml | Limoncello

PREPARACIÓN

Calentar a 70°C la crème brûlée y añadir la ralladura de lima. Dejar infusionar, pasar por un colador fino y añadir el zumo de lima.

Repartir en los vasitos y reservar en la nevera.

Cortar los cítricos en gajos y reservar en la nevera.

Para elaborar el granizado llevar a ebullición el azúcar y el zumo de limón hasta que el azúcar quede totalmente disuelto. Seguidamente añadir el Limoncello. Congelar la mezcla y remover cada 30 minutos con un tenedor para crear cristales de hielo.

PRESENTACIÓN

Espolvorear azúcar encima de la crème brûlée y quemar con un soplete de cocina.

Disponer la macedonia en un vasito y decorar con lime cress. Verter el granizado en otro vasito y decorar con ralladura de lima.



Manzana escalfada

con mousse de chocolate y sabayón de canela



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Manzana escalfada

- 1 kg manzanas Jonagold pequeñas
- 1 l vino blanco
- 500 ml agua azucarada (1:1)
- 5 g anís estrellado
- 1 vaina de vainilla
- 100 ml zumo de limón
- 2 ramas de canela

Sabayón de canela

- 400 ml Crème Brûlée Bourbon Debic
- 100 g claras de huevo pasteurizadas
- 1 g canela en polvo

Mousse de chocolate

- 500 ml Mousse de Chocolate Debic

Crumble

- 125 g Mantequilla Cake Debic
- 125 g harina
- 125 g azúcar glas
- 100 g almendra molida

Decoración

- 50 g pasas
- 100 ml Limoncello

PREPARACIÓN

Calentar el vino con el agua azucarada, el zumo de limón y las especias. Pelar las manzanas y utilizar un porcionador de melón pequeño para extraer pequeñas bolitas de manzana en diversos puntos de la misma. Escalfar las manzanas y las bolitas en el líquido caliente. Dejar enfriar y mantenerlas sumergidas en el líquido.

Para elaborar el sabayón, mezclar la crème brûlée con las claras de huevo y la canela en polvo e introducir en un sifón de 500 ml. Cargar con un cartucho de gas. Poner al baño maría (a 65°C exactos).

Batir la mousse de chocolate hasta que quede ligera, espumosa y firme como la nata montada. Guardar en la nevera para que adquiera consistencia.

Poner en remojo las pasas con el Limoncello.

Para elaborar el crumble mezclar todos los ingredientes en un cuenco utilizando las manos.

Frotar la masa cuidadosamente con los dedos para crear las migas del crumble. Dejar 2 horas a temperatura ambiente y a continuación hornear a 160°C durante 15 minutos. Guardar en un recipiente bien cerrado.

PRESENTACIÓN

Calentar las manzanas en el líquido de la cocción y disponer en el plato. Añadir quenelles de mousse de chocolate y decorar con el crumble, pasas y sabayón de canela.



After eight



INGREDIENTES PARA 20 UNIDADES

Crema de chocolate

- 1 l Crème Brûlée Debic
- 200 g chocolate negro
- 20 g cacao en polvo

Gelatina de menta

- 200 ml almíbar
- 1 manojo de menta fresca
- 3 g agar-agar

Decoración

- 20 galletas Oreo
- 20 hojas de menta

PREPARACIÓN

Crema de chocolate

Calentar la Crème Brûlée Debic a 70°C y agregar el cacao en polvo, y el chocolate. Mezclar hasta que la preparación sea homogénea. Porcionar en vasitos y conservar en la nevera durante 2 a 3 horas.

Gelatina de menta

Blanquear las hojas de menta por unos momentos en el agua hirviendo. Y enfriar inmediatamente en agua con hielo. Presar suavemente las hojas para eliminar el exceso de agua y picar finamente, dejar infusionar en el almíbar.

Pasar a través de un tamiz fino, luego calentar con el agar-agar. Dejar hervir a fuego lento durante un momento, luego verter en un recipiente y enfriar. Dejar en la nevera. Remover la mezcla una vez enfriada, hasta obtener la consistencia de gelatina.

Transferir a una manga pastelera y conservar en la nevera.

Galletas trituradas

Quitar la crema blanca de las Oreo y triturar finamente las galletas.

PRESENTACIÓN

Poner la gelatina de menta sobre la crema de chocolate y cubrir con galletas trituradas. Decorar con una hoja de menta.





Semifrío de Pastis

y estragón con crema de naranja



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Semifrío de Pastis

500 ml Parfait Debiç
100 ml Pastis (Ricard)
5 g estragón

Crema de naranja

500 ml Crème Brûlée Bourbon Debiç
200 ml zumo de naranja

Decoración

5 naranjas
5 perlas de chocolate
1 bandeja de atsiná cress
5 g estragón

PREPARACIÓN

Montar el parfait hasta que quede ligero y espumoso. Incorporar el Pastis y el estragón finamente picado. Con ayuda de una manga pastelera verter en los moldes deseados y guardar en el congelador. Para elaborar la crema de naranja calentar a 70°C la crème brûlée y añadir el zumo de naranja. Trasladar a un recipiente adecuado y reservar en la nevera.

PRESENTACIÓN

Desmoldar el semifrío y disponerlo en el plato. Dar el toque final al postre con la crema de naranja, gajos de naranja, perlas de chocolate, atsiná cress y estragón.

margen de **77%**

Pudin de pan

con crema de vino especiada y pera guisada

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Pudin de pan

- 1 l Crème Brûlée Bourbon Debic
- 200 ml mazada
- 200 g pasas
- 700 g rebanadas de pan blanco

Crema de vino especiado

- 350 ml Nata Plus Debic
- 75 ml Panna Cotta Debic
- 1 rama de canela
- 1 g clavo
- 1 g anís estrellado
- 20 g ralladura de naranja
- 1 l vino tinto

Pera cocida al vino

- 1 rama de canela
- 1 limón
- 1 kg peras
- 700 ml vino blanco Sauternes
- 500 ml agua azucarada (1:1)
- 2 g clavo
- 2 g anís estrellado
- 1 vaina de vainilla
- 1 tronquito de regaliz

PREPARACIÓN

Calentar la mazada hasta que quede tibia.

Eliminar la corteza del pan y reservar las rebanadas en un recipiente adecuado. Verter el suero de mantequilla encima del pan y añadir la crème brûlée fría. Dejar que el pan se empape en la mezcla de crème brûlée durante 30 minutos. Forrar un molde con papel de hornear. Colocar el pan a escurrir en un colador. Llenar el molde con capas de pan intercalándole uvas pasas. Colocar un peso encima de la mezcla para que quede más compacta y guardar en la nevera toda una noche. Hornear el pudin de pan durante unos 35 minutos (según el grosor que tenga) en un horno de vapor a 140°C. Dejar enfriar y cortar de la forma deseada. Para elaborar las peras cocidas al vino llevar a ebullición el vino, el agua azucarada, el limón y las especias. Pelar las peras y extraer el corazón. Cocer en el líquido hirviendo. Una vez cocidas enfriar inmediatamente. Para preparar la crema de vino especiado, reducir el vino tinto y las especias a 150 ml. Dejar infusionar unos 15 minutos y pasar por un colador fino. Fundir la panna cotta y añadir el vino tinto reducido. Enfriar inmediatamente a temperatura ambiente. Montar la nata hasta que quede ligera y esponjosa, e incorporar la panna cotta. Introducir en una manga pastelera con boquilla acanalada y guardar en la nevera.

PRESENTACIÓN

Calentar el pudin de pan en el horno y espolvorear con azúcar. Dar el toque final quemando el azúcar con un soplete de cocina. Calentar la pera en el líquido de la cocción y disponer en el plato con el pudin de pan. Para finalizar, decorar el plato con la crema de vino especiado.



Crème brûlée

con naranja y canela

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Pudín de pan

- 1 l Crème Brûlée Bourbon Debic
- 3 g canela en polvo
- 1 naranja

Decoración

- 200 ml Nata Azucarada Debic
- 10 decoraciones de chocolate
- 2 naranjas

PREPARACIÓN

Calentar a 70°C la crème brûlée, la canela en polvo, el zumo de naranja y la ralladura de naranja. Pasar la crème brûlée por un colador fino y verterla en platos hondos. Reservar en la nevera.

PRESENTACIÓN

Espolvorear la crème brûlée con azúcar y caramelizar utilizando un soplete de cocina. Montar la nata hasta que quede ligera y esponjosa y seguidamente introducir en una manga pastelera. Decorar el plato con un poco de nata montada, gajos de naranja y una decoración de chocolate.



margen de **65%**





Receta básica de

TIRAMISÚ

Esta versátil base líquida elaborada con auténtico mascarpone, constituye la base fresca ideal para preparar, de modo fácil y sin complicaciones, el tradicional tiramisú italiano u otros postres con base de mascarpone.

PREPARACIÓN

- 1 Verter el contenido del envase en el cuenco de la batidora. Batir la base a velocidad media hasta obtener la consistencia y esponjosidad deseada.
- 2 Aromatizar al gusto con café y/o licor.
- 3 Introducir la mezcla en una manga pastelera.
- 4 Colocar una capa de bizcochos de soletilla previamente remojados en café (y licor) en un plato y cubrir con una capa de tiramisú batido. Si se desea, repetir la operación.
- 5 Tapar bien y guardar en la nevera unas 2 horas aproximadamente para que adquiera consistencia.
- 6 Decorar y servir.





Tiramisú

con cerezas y chocolate

INGREDIENTES PARA 30 UNIDADES

| | | |
|-----|----|-----------------------------------|
| 500 | ml | Tiramisú Debic |
| 50 | ml | Marsala |
| 30 | | galletas con pepitas de chocolate |
| 100 | ml | Kirsch |
| 300 | ml | Panna Cotta Debic |
| 200 | ml | puré de cereza |
| 30 | | cerezas frescas |
| 10 | g | cacao en polvo |

PREPARACIÓN

Batir el Tiramisú Debic hasta que quede ligero y esponjoso. A continuación añadir el Marsala. Introducir en una manga pastelera con boquilla lisa y reservar. Romper las galletas con pepitas de chocolate en pedacitos y colocarlas en el fondo de los vasos. Rociar las galletas con un poco de Kirsch. Verter el tiramisú encima de las galletas y guardar en la nevera.

Para elaborar la espuma de cereza, calentar la panna cotta y mezclar con el puré de cereza. Introducir en un sifón de 500 ml y cargar con un cartucho. Guardar en la nevera durante 4 horas como mínimo.

PRESENTACIÓN

Justo antes de servir, rociar la espuma encima del tiramisú. Decorar con cerezas frescas y cacao en polvo.





tiempo



Tiramisù

con frutos secos

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Tiramisù

| | |
|--------|------------------------|
| 1 l | Tiramisù Debic |
| 100 g | pasta de almendra |
| 100 ml | licor de frutos secos |
| 60 | bizcochos de soletilla |
| 500 ml | café expreso |

Decoración

| | |
|-------|---|
| 200 g | frutos secos picados (avellanas, nueces, pistachos) |
| 100 g | miel |

PREPARACIÓN

Batir el tiramisù hasta que quede ligero y espumoso. A continuación añadir la pasta de almendra y el licor de frutos secos. Introducir la mezcla en una manga pastelera con la boquilla lisa. Mojar la mitad de los bizcochos de soletilla en el café expreso y disponer en grupos de tres en una bandeja de hornear recubierta con papel de hornear. Repartir la mitad del tiramisù sobre los bizcochos de soletilla. Mojar el resto de bizcochos de soletilla, colocarl encima y cubrir nuevamente con tiramisù. Guardar en la nevera para que adquiera consistencia. Tostar los frutos secos en el horno a 180°C. Calentar una sartén con los frutos secos y la miel. Mantener en el fuego hasta que la miel quede caramelizada. Verter sobre una lámina de silicona y dejar que endurezca. Seguidamente triturar finamente en la Magimix. Guardar en un recipiente bien cerrado.

PRESENTACIÓN

Disponer el tiramisù en los platos y espolvorear con los frutos secos caramelizados.



Mousse de chocolate blanco

con panna cotta y mango

PREPARACIÓN

Calentar el puré de mango a unos 40°C y utilizarlo para disolver en él la gelatina previamente remojada. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Forrar una placa de hornear con papel sulfurizado y colocar encima un aro de pastelería cuadrado. Verter la mitad de la gelatina de mango en el aro y guardar en la nevera durante 2 horas como mínimo para que adquiera consistencia.

Fundir la panna cotta y dejar enfriar a temperatura ambiente. Añadirle la gelatina previamente hidratada. Verter la panna cotta sobre la gelatina de mango y guardar en la nevera para que adquiera consistencia. Verter el resto de gelatina de mango encima de la panna cotta.

Calentar 100 ml de tiramisú y disolver en él el chocolate blanco. Dejar enfriar a temperatura ambiente. Batir el resto del tiramisú hasta que quede firme e incorporarlo en la mezcla con chocolate blanco. Guardar en la nevera para que adquiera consistencia.

Para preparar la salsa de chocolate blanco, calentar la crema inglesa y disolver en ella el chocolate. Dejar enfriar e introducir en un sifón.

PRESENTACIÓN

Para desmoldar la panna cotta, calentar ligeramente el aro con ayuda de un soplete de cocina. Cortar la panna cotta en porciones iguales y disponer en los platos. Colocar una quenelle de mousse de chocolate blanco junto a la panna cotta y finalizar con la salsa de chocolate, mango fresco, lime cress y una teja de almendra.

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Mousse de chocolate blanco

500 ml Tiramisú Debic
150 g chocolate blanco

Panna cotta

500 ml Panna Cotta Debic
6 g gelatina en hojas

Salsa de chocolate blanco

300 ml Crema Inglesa Debic
100 g chocolate blanco

Decoración

1 mango
10 tejas de almendra
1 bandeja de lime cress





Tiramisú

con yogur, remolacha y frambuesa

INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Mousse de mascarpone

500 ml Tiramisú Debic
20 g miel

Parfait de frambuesa

500 ml Parfait Debic
150 g puré de frambuesa

Reducción de remolacha

300 ml zumo de remolacha
75 g azúcar

Merengue de remolacha

200 ml zumo de remolacha
30 g claras de huevo en polvo
30 g azúcar
30 g azúcar glas

Crujiente de miel

20 g miel cristalizada
(Crumiel)

Cuajada de vainilla

100 ml Nata Azucarada Debic
azucarada
300 g yogur entero
1 vaina de vainilla

Decoración

10 g yogur liofilizado
1 bandeja de atsina cress

PREPARACIÓN

Para elaborar la mousse de mascarpone, batir el tiramisú hasta que quede ligero y esponjoso. A continuación incorporar la miel. Con ayuda de una manga pastelera repartir en moldes semiesféricos y guardar en la nevera para que adquiera consistencia. Seguidamente reservar en el congelador y, si se desea, pulverizar con chocolate blanco y manteca de cacao. Batir el parfait hasta que quede ligero y esponjoso e incorporar el puré de frambuesa. Introducir en una manga pastelera, repartir en moldes de silicona y guardar en el congelador. Colar el yogur durante toda una noche dejar en un colador redondo cubierto con una estameña y colocar encima de un cuenco. Mezclar la cuajada obtenida con la nata, ligeramente montada y aromatizar con la pulpa de la vaina de vainilla. Introducir en una manga pastelera con la boquilla lisa.

Para elaborar el merengue, mezclar el zumo de remolacha con las claras de huevo en polvo y dejar reposar en la nevera durante toda una noche. Batir la mezcla hasta que quede ligera y

esponjosa, e incorporar poco a poco los dos tipos de azúcar. Introducir en una manga pastelera con la boquilla lisa y formar los merengues en una bandeja. Secar a 65°C durante 6 horas. Guardar con bolitas de sílice en un recipiente bien cerrado.

Para elaborar el crujiente de miel colocar un aro circular sobre una lámina de silicona y espolvorear el Crumiel en el fondo. Hornear durante 6 minutos a 160°C. Dejar que endurezca, despegar de la lámina de silicona y guardar con bolitas de sílice en un recipiente bien cerrado.

Para preparar la reducción de remolacha reducir el zumo de remolacha con el azúcar hasta que adquiera la consistencia de un almíbar.

PRESENTACIÓN

Disponer la mousse de mascarpone y el parfait de frambuesa en el plato. Finalizar con el merengue, el yogur liofilizado, el crujiente de miel, la cuajada de vainilla, la reducción de remolacha y unas hojitas de atsina cress.



Tiramisú de chocolate

con tres tipos de chocolate

margen de **80%**

INGREDIENTES PARA 15 UNIDADES

Tiramisús de chocolate

- 1 l Tiramisú Debic
- 150 g chocolate blanco
- 150 g chocolate con leche
- 150 g chocolate negro
- bizcocho genovés de chocolate

Decoración

- Tiramisú Debic cacao en polvo

PREPARACIÓN

Batir el tiramisú durante 3 minutos y repartir en 3 cuencos. Fundir los chocolates por separado y mezclar cada uno de ellos con un tercio del tiramisú montado. Para montar el postre alternar en un molde una capa de bizcocho genovés de chocolate con una capa de tiramisú de cada sabor: primero el chocolate blanco, después el chocolate con leche y por último el chocolate negro. Guardar en la nevera durante 2 horas y desmoldar.

PRESENTACIÓN

Decorar con tiramisú sin aromatizar y/o un poco de cacao en polvo espolvoreado por encima.



Savarin tiramisú

con frutos rojos



margen
de **70%**

INGREDIENTES PARA 40 UNIDADES

Base crujiente de avellana

200 g Mantequilla Cake Debic
400 g avellanas sin sal
200 g azúcar

Tiramisú

300 ml Tiramisú Debic
100 g chocolate blanco
100 g manteca de cacao
100 g frutos rojos
100 g pistachos

PREPARACIÓN

Para elaborar la base crujiente, tostar las avellanas en el horno a 180°C. Dejar enfriar y triturar finamente. Fundir la mantequilla y mezclar todos los ingredientes. Verter la mezcla en los moldes y hornear a 180°C durante 10 minutos. Dejar enfriar y guardar en el congelador para que sean más fáciles de desmoldar y conservar. Batir el Tiramisú Debic hasta que quede ligero y esponjoso. Seguidamente introducir en una manga pastelera y repartir en los moldes. Dejar enfriar y guardar en el congelador. Fundir el chocolate blanco con la manteca de cacao y con ayuda de un aerógrafo de repostería rociar con esta mezcla el tiramisú helado. Reservar en el congelador hasta su utilización.

PRESENTACIÓN

Disponer en el plato y decorar con frutos rojos y pistachos.





Una botella, una infinidad de posibilidades



Lo mejor de los postres tradicionales es que nos ofrecen infinitas posibilidades. El inconveniente es el tiempo que nos cuesta elaborarlos... Las bases de postres Debic te lo ponen fácil:

- Sólo tardarás un par de minutos en elaborarlos
- Te dejan tiempo para añadir tu propia firma
- Te permiten mejorar tu margen

Quando la comodidad profesional se une a la calidad de una elaboración casera.

▶ Entra en [Debic.com](https://www.debic.com) para más inspiración





Ha llegado el último !D



La revista de Debic con entrevistas, tendencias, inspiración y recetas para profesionales.
Solicita tu ejemplar a tu distribuidor Debic o descárgalo en www.debic.com

¿Necesitas más información?

Contacta con tu distribuidor Debic