



# Recetario de Daniel Álvarez

¿Preparado para sorprender estas navidades?

Debic. Hecha para manos profesionales.



DETRÁS DE CADA UNA DE MIS ELABORACIONES  
HAY MUCHA TÉCNICA Y ESFUERZO. NECESITO

# PRODUCTOS EN LOS QUE CONFIAR

*Daniel Álvarez*

PASTELERÍA DALUA, ELCHE



## *Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento*

- El **sabor** de la nata fresca.
- **Máxima estabilidad y firmeza hasta 48h.**, aguanta el transporte una vez montada.
- **Fácil control del montado.**
- Permite **congelar y descongelar** las elaboraciones sin alteraciones.
- **Un rendimiento excepcional.** (1L= 2,6L de producto montado)\*.
- **Formatos** de 1L, 5L y BIB 10L.

\* Según test interno.



*“El sabor de una nata fresca con  
la máxima estabilidad”*



**Mi Nata es Nata Plus Firmeza y Rendimiento:**  
“Destaca por su calidad en sabor y textura y su  
máxima estabilidad”.



Debic. Hecha para manos profesionales.

# Roscón de Reyes



## INGREDIENTES

### Masa Brioche

1.500 g	harina de fuerza
900 g	huevo
180 g	azúcar
37 g	sal
900 g	Debic Mantequilla Cake
50 g	leche
12 g	ralladura de naranja
4 g	ralladura de limón
2	vainillas
	fruta confitada
	y azúcar perlado

### Montaje y presentación

Debic Nata Plus Firmeza  
y Rendimiento

## PREPARACIÓN

Amasar juntos harina, azúcar, huevos y sal hasta obtener una masa elástica. Síntoma de buen desarrollo del gluten.

Añadir la leche junto con la levadura y después incorporar la Mantequilla Cake fría en dados.

Terminar de amasar hasta desarrollar la malla del gluten.

Dar un reposo en bloque (40 min. aprox.), romper la fermentación y reposar en frigorífico 12 horas.

Realizar divisiones de 500 g o 1000 g prensando bien para volver a desgasificar.

Reposar de nuevo en el frío durante 20 min. más y formar los roscones.

Fermentar durante 2 horas y media a 26-28 °C con 75% de humedad.

Pintar con huevo batido, decorar al gusto con fruta y azúcar perlado y cocer a 160 °C durante 30 min. aproximadamente.

## MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Cortar el roscón por la mitad horizontalmente con un cuchillo de sierra.

Montar la Nata Plus Firmeza y Rendimiento y escudillar el roscón con una boquilla rizada.

# Tronco

de navidad cropic, coco y cerezas



## INGREDIENTES

### Mousse de coco

500 g	pulpa de coco
150 g	merengue
5	hojas de gelatina
300 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento

### Sablé almendras y coco

240 g	Debic Mantequilla Cake
4 g	sal
180 g	azúcar glas
60 g	harina de almendra
100 g	huevos
60 g	harina floja
50 g	coco rayado
350 g	harina

### Toffe creme

200 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
50 g	leche
150 g	glucosa
1	vainilla
2 g	flor de sal
100 g	azúcar
75 g	Debic Mantequilla Cake

### Coulis de fresas-cerezas

500 g	puré de cerezas
500 g	puré de fresas
250 g	fresas enteras
250 g	azúcar
1 g	pectina x58
12	hojas de gelatina

## PREPARACIÓN

### Mousse de coco

Fundir una parte de la pulpa y añadir las hojas de gelatina, después el merengue tibio y por último homogeneizar junto con la Nata Plus semi montada.

### Sablé almendras y coco

Pomar la Mantequilla Cake y amasar todo junto menos la segunda parte de la harina y el coco, cuando haya unido incorporar el resto de harina y terminar de amasar. Estirar entre dos papeles a 3 mm y reservar en el frigorífico.

Cortar piezas de 22cm x 8,5cm.

Cocer con un tapete microperforado en la parte superior a 160°C durante aproximadamente 20 minutos.

### Crema pastelera

Calentar Nata Plus, la leche, la mitad de la glucosa, la sal, e infusionar con la vainilla. Caramelizar los azúcares restantes a 185 °C y desglasar con la nata hirviendo. Cocer el conjunto a 105 °C, dejar enfriar a 65 °C y añadir la Mantequilla Cake. Reservar en frío.

### Coulis de fresas-cerezas

Calentar los purés de frutas a 65 °C y añadir las hojas de gelatina. Agregar el azúcar previamente mezclado con la pectina y terminar de mezclar. Añadir al molde del interior del tronco, rellenar ¾ partes. Congelar y terminar de cubrir con el toffe y congelar.

## MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Preparar la mousse de coco, rellenar ¾ partes del molde del tronco de 22cmx6cm. Introducir en la parte central el interior de toffe y coulis de fresa y cereza. Terminar de cubrir con la mousse de coco, alisar con una espátula y congelar. Una vez congelado pintar a terciopelo con pintura de cobertura blanca. Poner el tronco en el lateral de la sablé de almendras y coco. Terminar con decoraciones de chocolate blanco navideñas y una frambuesa.

# Cesta individual

babá y mascarpone



## INGREDIENTES

### Masa para babá

500 g	harina
20 g	azúcar
11 g	sal
25 g	levadura
100 g	agua
300 g	huevos
150 g	Debic Mantequilla Cake fundida

### Queso mascarpone

1.000 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
1/2	limón

### Jarabe

1.000 g	agua
425 g	azúcar
150 g	zumo de fruta de la pasión
150 g	Ron

### Chantilly mascarpone

750 g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
250 g	mascarpone
80 g	azúcar glas

## PREPARACIÓN

### Masa para babá

Mezclar la levadura y el agua. Añadir la harina, el azúcar, la sal y los huevos. Trabajar en la amasadora sin dar cuerpo a la masa. Una vez estén todos los ingredientes homogeneizados incorporar la Mantequilla Cake fundida pero fría. Dosificar con manga en los moldes de acero 5cm de alto y 3cm de diámetro. Fermentar durante 2 horas y media a 26-28 °C con 75% de humedad y cocer a 175 °C unos 25 minutos hasta que queden bien dorados.

### Queso mascarpone

Reducir la nata hasta 650 g retirar del fuego incorporar el limón y reposar 24 h.

### Jarabe

Hervir todo en conjunto menos el ron. Una vez el jarabe este tibio agregar el Ron.

### Chantilly mascarpone

Montar todo junto hasta obtener un montado cremoso y ligero.

## MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Bañar los babás en el jarabe a 50 °C, escurrir ligeramente y rociar con un poco de ron. Decorar una cesta con la chantilly de mascarpone y acabar con el babá en la parte superior.

# Eclair

de nata, limón y sésamo



## INGREDIENTES

### Petisú

1.000 g	agua
1.000 g	leche
32 g	sal
40 g	azúcar
920 g	Debic Mantequilla Cake
1120 g	harina
1600 g	huevos

### Curd de limón

25 g	ralladura de limón
400 g	zumo de limón
300 g	azúcar (1)
600 g	huevos
300 g	azúcar (2)
300 g	Debic Mantequilla Cake

## PREPARACIÓN

### Petisú

Hervir el agua, la leche, el azúcar, la sal y la Mantequilla Cake en daditos de 4x4 cm. Una vez comience a hervir añadir la harina tamizada y con una espátula rígida mover enérgicamente hasta que al subir la espátula, la masa se separe de esta con facilidad. Apagar el fuego y poner toda la masa en la cuba de la batidora con la pala. Añadir los huevos uno a uno con cuidado de no añadir más si no ha absorbido el anterior. Hidratar hasta obtener un pico de pato. Escudillar en papeles siliconados con una boquilla rizada abierta en la forma deseada. Cocer en horno de suela a 200 °C durante 10 minutos con el tiro cerrado y después abrirlo para que sequen bien y no se hundan. Terminar a 190 °C de cocer hasta que estén bien dorados

### Curd de limón

Rallar los limones y triturar la piel con el azúcar, reservar en frío 24 horas. Romper a hervir el zumo junto con el azúcar (1) y la ralladura. Mezclar bien los huevos con el azúcar (2), añadir el zumo hirviendo, mezclar energéticamente y volver a hervir como una crema pastelera. Reposar la crema filmada y cuando esté a 60 °C incorporar la Mantequilla Cake en dados. Homogeneizar y enfriar en nevera.

## MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Temperar chocolate blanco, estirar en un papel guitarra, añadir semillas de sésamo negro y realizar cortes rectangulares 12cm x 2,5cm. Rellenar el petisú con el curd de limón. Montar Nata Plus y añadir una fina capa en la parte superior del petisú para pegar la placa de chocolate en la parte superior. Realizar pequeños botones intercalados de nata con una boquilla rizada del número 6. Terminar de decorar con finos cortes de frambuesa, manzana y naranja confitada.

# Persicum

tartaleta de manzana y albaricoque



## INGREDIENTES

### Sablé de avellanas

300 g Debic Mantequilla Cake  
2 g sal  
300 g polvo de avellanas  
300 g azúcar glas  
250 g yemas  
825 g harina  
20 g impulsor

### Manzana semi-confitada

1.000 g manzana golden secano  
600 g azúcar  
1/4 zumo de limón

### Albaricoque semi-confitado

1000 g albaricoques  
600 g azúcar  
1/4 zumo de limón

### Crema de almendras

200 g Debic Mantequilla Cake  
200 g harina de almendras  
200 g azúcar glas  
10 g almidón modificado  
120 g huevos  
40 g ron

### Decoración de Nata montada a la inversa

1.000 g Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento montada  
70 g azúcar

## PREPARACIÓN

### Sablé de avellanas

Mezclar la Mantequilla Cake junto con la sal, las avellanas molidas y el azúcar glas. Incorporar las yemas de huevo y acabar con la mezcla de harina e impulsor. Laminar a 3 mm, reposar en frío y forrar los aros de 16 cm de diámetro.

### Manzana semi-confitada

Cortar las manzanas en octavos y rebozar inmediatamente en azúcar. Añadir el zumo de limón y dejar macerar en frigorífico mínimo 24 h.

### Albaricoque semi-confitado

Cortar los albaricoques, quitar el hueso y rebozar inmediatamente en azúcar. Añadir el zumo de limón y dejar macerar en frigorífico mínimo 24 h.

### Crema de almendras

Mezclar la Mantequilla Cake junto con la harina de almendras, el azúcar glas y el almidón. Añadir lentamente los huevos hasta obtener una masa homogenizada. Por último agregar el ron. Reservar en una manga.

### Decoración de Nata montada a la inversa

Realizar un montado muy cremoso y ligero. Realizar un círculo de acetato con la referencia del tamaño de la tartaleta. Escudillar botones de nata con una boquilla lisa del número 12 y congelar.

## MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Escudillar la crema de almendras en el sablé ya formado. Agregar albaricoques semiconfitados y la manzana semiconfitada. Cocer todo en conjunto a 150°C durante aproximadamente 40 minutos. Dejar enfriar. Desmoldar la decoración de nata congelada y colocarla con los puntos de los botones hacia debajo de la tartaleta y terminar de nivelar la decoración para que quede recta. Decorar con azúcar glas y unas grageas de nueces de macadamia y chocolate blanco.

# White pasion

individual de pasión y mango



## INGREDIENTES

### Mousse de pasión

500 g pulpa de fruta de la pasión  
150 g merengue  
6 hojas de gelatina  
500 g Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento montada

### Bizcocho soletilla

5 claras de huevo  
60 g azúcar  
1 pizca de sal  
5 yemas  
100 g harina  
20 g maicena

### Núcleo de pasión-mango

125 g puré de mango  
125 g puré de pasión  
50 g azúcar  
4 hojas de gelatina

### Glaseado blanco

400 g leche  
100 g Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento  
100 g glucosa  
8 hojas de gelatina  
1.250g cobertura blanca

## PREPARACIÓN

### Mousse de pasión

Fundir una parte de la pulpa y añadir las hojas de gelatina, después el merengue tibio y por último homogeneizar junto con la Nata Plus semi montada.

### Bizcocho soletilla

Montar las claras lentamente con el azúcar y la sal desde el principio. Cuando estén montadas a pico de pájaro incorporar con suavidad las yemas ligeramente batidas y por último la harina tamizada con la maicena. Estirar en planchas y cocer 220 °C durante aproximadamente 12 minutos. Enfriar y troquelar con un cortante circular de una medida inferior al molde del individual.

### Núcleo de pasión-mango

Calentar los purés de frutas a 65 °C añadir las hojas de gelatina y adicionar en moldes de interior. Congelar y reservar.

### Glaseado blanco



Hervir juntos leche, nata y glucosa, añadir las hojas de gelatina hidratadas y por último incorporar la cobertura y emulsionar con ayuda de una batidora de mano, con cuidado de no incorporar burbujas de aire.

## MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Realizar la mousse de Pasión, rellenar ¾ partes del molde de silicona. Agregar el núcleo de pasión-mango en la parte central. Cubrir con una pequeña cantidad de mousse y terminar tapando con el bizcocho soletilla en la parte central. Congelar. Desmoldar los mousses y glasearlos con el glaseado entre 25/30°C. Terminar decorando en la parte superior del individual con grageas de yuzu confitado con chocolate blanco y violeta liofilizada. Decorar los laterales con decoraciones de chocolate blanco.



**100 AÑOS DE TRABAJO EN EQUIPO**

Síguenos:  [debic\\_es](#)  [Debic España](#)

Más información en **Debic.com**  
T. +34 93 272 12 79 · [info.barcelona@frieslandcampina.com](mailto:info.barcelona@frieslandcampina.com)