Recetas de Postres, especial primavera-verano

con Debic bases para postres.
¡Descubre sus infinitas posibilidades!

Debic. Hecha para manos profesionales.

Debic Bases para Postres

"Son bases rápidas y fáciles de preparar, que permiten dar tu toque personal y mantener un cómodo control de costes".

¡Descubre sus infinitas posibilidades!

Síguenos: debic_es Debic España

Más información en **Debic.com**
T. +34 93 272 12 79 · info.barcelona@frieslandcampina.com

Debic. Hecha para manos profesionales.

Debic Bases para postres, descubre sus infinitas posibilidades

Los postres son grandes generadores de margen.

El 50% de los consumidores piden un postre como toque final de su comida, por lo que los postres son indispensables en cualquier carta y menú.

Las bases para postres de Debic son la combinación perfecta entre la comodidad profesional y la calidad de una elaboración casera.

Son **bases listas para usar** que te **garantizan siempre el mismo resultado.** Te ofrecen **más flexibilidad, reducción de tiempo y costes y facilidad en los procesos de elaboración.**

Ideales para take away, catering y restauración por su facilidad de uso y su estabilidad. Además por su versatilidad te permiten darles tu toque personal y convertirlas en postres excepcionales.

Debic tiene una gama de 5 bases para postres, rápidas y fáciles de preparar, que se reconstruyen o bien montándolas como una nata, **Tiramisú, Mousse de Chocolate y Parfait,** o calentándolas, **Panna Cotta y Crème Brûlée.**

Descubre las bases para postres de Debic y déjate inspirar con estas recetas que nos ha preparado **Mónica Beltrán, Asesora Culinaria de Debic España.**

"Bases para postres Debic, la combinación perfecta, entre comodidad profesional y calidad."

Tiramisú

con peras y canela

coste por ración
0,38€

INGREDIENTES PARA 24 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Tiramisú**
		canela en polvo
500	g	peras
10	g	**Debic Mantequilla Tradicional**
50	g	azúcar
		decoración de chocolate

PREPARACIÓN

En una sartén, saltear las peras con el azúcar y la mantequilla. Colar las peras para retirar todo el agua sobrante que hayan soltado.

Poner en el fondo del vaso o molde una base de peras caramelizadas.

Montar el tiramisú con la canela (la cantidad depende si nos gusta con un sabor más intenso o menos a canela), primero a velocidad media y cuando se marquen las varillas a velocidad máxima. Introducir el preparado en una manga pastelera, rellenar los recipientes y dejar reposar en nevera hasta que endurezca (mínimo 1 hora).

Espolvorear con canela en polvo, un poco de chocolate e incluso con una pera mini en almíbar.

También se puede enmoldar en un aro. Congelar durante 1 hora. Antes de servir, descongelar y presentar como tarta individual, decorándola igualmente con trozos de pera, un poco de chocolate y canela en polvo.

Tiramisú

tradicional

coste por ración
0,43€

INGREDIENTES PARA 24 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Tiramisú**
100	g	azúcar
100	ml	agua
3	g	concentrado de café
		cacao en polvo
		bizcochos de soletilla
		granos de café de chocolate

PREPARACIÓN

Bañar los bizcochos de soletilla con el almíbar de café (agua, azúcar y concentrado a hervir). Y disponer los bizcochos remojados en la parte inferior del recipiente que hayamos elegido.

Montar el tiramisú, primero a velocidad media y en el último momento a velocidad máxima.

Rellenar con tiramisú hasta la mitad del recipiente, disponer otra capa de bizcocho mojado y acabar de rellenar con el tiramisú. Dejar reposar en nevera mínimo 1 hora hasta que endurezca.

Antes de servir espolvorear con cacao en polvo y decorar con unos granitos de café de chocolate.

Parfait al limón

con moras de temporada

coste por ración
0,38€

INGREDIENTES PARA 24 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Parfait**
2		limones
		moras
		menta

Crema de limón:

1		huevo
3		yemas
220	g	azúcar
100	g	**Debic Mantequilla Tradicional**
150	ml	zumo de limón
		ralladura de un limón

PREPARACIÓN

Montar el parfait con el zumo de dos limones y la ralladura de un limón. Verter el parfait en vasitos o los moldes deseados y congelar para poder desmoldar bien.

Los ingredientes detallados para la crema de limón son para una cantidad mayor a la que necesitamos, pero al tratarse de una crema que se conserva bien bastantes días en nevera, podemos hacer más cantidad y guardarla para utilizarla en distintas elaboraciones, o simplemente para acompañar un postre.

Preparar la crema de limón añadiendo todos los ingredientes en un bol, excepto la mantequilla. Trabajar la crema al baño María hasta que la mezcla espese bastante, en ese momento añadir la mantequilla en trozos, poco a poco, hasta que tengamos una crema homogénea.

En el momento de servir, verter un poco de crema de limón por encima y decorar con moras y una hoja de menta.

Otra sugerencia de elaboración con los mismos ingredientes sería, montar la mitad del parfait con puré de moras y la otra mitad con limón (así apreciaríamos dos colores distintos). Y se puede presentar en forma de pastel o tarta, enmoldado en un aro, o sirviéndolo en vasito.

Es un postre que se puede servir congelado porque no cristaliza.

Parfait

de piña y coco

coste por ración
0,39€

INGREDIENTES PARA 24 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Parfait**
150	g	mermelada de piña
100	g	coco rallado
		coco laminado
		decoración de chocolate

PREPARACIÓN

Disponer la mermelada de piña en el fondo del recipiente. Montar el parfait primero a velocidad media y cuando se marquen las varillas, a velocidad máxima.

Añadir el coco rallado con cuidado, con la ayuda de una lengua pastelera.

Rellenar los vasitos o moldes seleccionados con el parfait y guardar en nevera unas 2 horas aproximadamente.

Antes de servir, decorar con coco laminado y chocolate. También podríamos disponer unos trocitos de piña cortada en macedonia.

Parfait

con fresas

coste por ración
0,42€

INGREDIENTES PARA 24 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Parfait**
250	g	puré de fresas
		menta fresca
		fresas

PREPARACIÓN

Montar el parfait junto con el puré de fresas, a velocidad media y cuando se empiecen a marcar las varillas, subir a velocidad máxima.

Rellenar los recipientes con el parfait de fresas. Congelar para poder desmoldar correctamente.

Desmoldar y decorar con unas hojas de menta, fresas y puré de fresas que hemos introducido previamente en un biberón, para facilitar la decoración.

Panna Cotta

de mango

coste por ración
0,42€

INGREDIENTES PARA 12 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Panna Cotta**
170	g	puré de mango
		mango
		decoración de chocolate
		pistachos verdes
		menta fresca

PREPARACIÓN

Calentar la panna cotta a fuego medio hasta que esté totalmente líquida. Añadirle el puré de mango y mezclar.

Rellenar los recipientes con la panna cotta de mango. Dejar enfriar en nevera hasta que espese, aproximadamente 1 hora.

Servir decorada con unos trozos de mango, unas hojas de menta, decoración de chocolate y dos pistachos verdes.

Panna Cotta

con crema de aguacate y mermelada de tomate

coste por ración
0,43€

INGREDIENTES PARA 12 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Panna Cotta**
		mermelada de tomate
		grosellas
2		aguacates
1		limón
		canela en polvo
10	g	azúcar
50	g	**Debic Nata 35% MG para Montar y Cocinar**

PREPARACIÓN

Calentar la panna cotta a fuego medio hasta que quede líquida.

Disponer 10 g de mermelada de tomate en el fondo del molde escogido. Y encima verter la panna cotta. Dejar enfriar en nevera hasta que espese, aproximadamente 1 hora.

Para preparar la crema de aguacates, triturar los aguacates y mezclarlos con el zumo de medio limón, el azúcar, 1 c.c. de canela en polvo y la nata y remover hasta que quede una crema homogénea.

Vamos a necesitar menos cantidad de la que vamos a preparar, así podemos guardarla en nevera y usar para diferentes decoraciones, ya que al tener el zumo de limón se conserva bastantes días.

Acabamos de decorar con la crema de aguacate, que hemos introducido en una manga pastelera con una boquilla fina y algunas grosellas para darle ese toque rojo .

Incluso podríamos decorar con unos tomatitos cherry caramelizados, sustituyendo a las grosellas.

Panna Cotta

con mandarinas

coste por ración
0,29€

INGREDIENTES PARA 12 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Panna Cotta**
120	g	zumo de mandarina
		albahaca fresca

Crema de caramelo:

200	ml	**Debic Nata 35% MG para Montar y Cocinar**
200	g	azúcar
80	ml	agua
60	g	**Debic Mantequilla Tradicional**
1	c.c.	extracto de vainilla

PREPARACIÓN

Para preparar la crema de caramelo, calentar el agua y el azúcar hasta que tome un color dorado intenso. Añadir la nata, la mantequilla y la vainilla, y hervir hasta que espese y tenga un bonito color dorado. Reservar en nevera.

La cantidad que vamos a realizar es mayor a la que necesitamos para esta elaboración, pero la podemos guardar en nevera bastantes días y usarla para distintas decoraciones.

Calentar la panna cotta a fuego medio hasta que quede líquida y añadirle el zumo de mandarina. Es aconsejable no añadir el zumo cuando la panna cotta esté muy caliente para que no se nos corte, es mejor dejarla primero enfriar un poco. Si se corta porque la panna cotta está caliente, darle un golpe de túrmix para recuperar la textura, sin incorporarle aire.

Rallar dos mandarinas sobre la panna cotta para acentuar el sabor a la elaboración.

Rellenar los recipientes con la panna cotta de mandarina y dejar enfriar en nevera hasta que endurezca (mínimo 1 hora).

Acabar de decorar con el caramelo de mantequilla, un trozo de mandarina cortada al vivo y unas hojitas de albahaca, incluso podría rallarse un poco de mandarina encima para darle más color naranja.

Mousse de chocolate

con tostada y aceite de oliva

coste por ración
0,27€

INGREDIENTES PARA 44 RACIONES DE 40G

1	l	**Debic Mousse de chocolate**
		aceite de oliva virgen extra (el más amargo posible)
		sal Maldon
1		barra de pan (usaremos 2 rebanas para cada emplatado)

PREPARACIÓN

Cortar la barra de pan en rebanadas muy finas y tostarlas en el horno hasta que queden crujientes y reservar.

Montar la mousse de chocolate, primero a velocidad media y cuando se marquen las varillas, subir a velocidad máxima. Rellenar una manga pastelera con la mousse montada, incorporando una boquilla rizada a la manga. Dejar reposar en nevera hasta que endurezca (mínimo 1 hora).

Para presentar la elaboración, disponer dos rebanadas de pan tostado sobre un plato y escudillar la mousse de chocolate encima el pan.

Rociar con un poco de aceite de oliva y sal Maldon.

Mousse de chocolate

y melocotón

coste por ración
0,26€

INGREDIENTES PARA 44 RACIONES DE 40G

1	l	**Debic Mousse de chocolate**
30	ml	sirope de melocotón
440	g	melocotón en almíbar
		physalis
		melocotón
		menta

PREPARACIÓN

Montar la mousse de chocolate junto con el sirope de melocotón. Primero a velocidad media y cuando se marquen las varillas, acabar de montar a velocidad máxima. Rellenar una manga pastelera con la mousse de chocolate montada y reservar en nevera hasta que endurezca, mínimo 1 hora.

Cortar el melocotón en macedonia. Disponer una base de 10 g de melocotón cortado en el fondo del vasito y acabar de rellenar con la mousse de chocolate. Dejar reposar 1 hora en nevera para que endurezca.

Decorar con trozos de melocotón, cortado en forma de triángulo, un physali y unas hojas de menta.

Crème Brûlée

con higos

coste por ración 0,48€

INGREDIENTES PARA12 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Crème Brûlée**
300	g	mermelada de higos
3		higos frescos
12		hojas de menta fresca

PREPARACIÓN

Calentar la creme brûlée en un cazo hasta alcanzar entre 70°C y 85°C, no es necesario que hierva.

Incorporar en la crème brûlée 250 g de mermelada de higos.

Disponer raciones de 80 g de crème brûlée con higos en las cazuelitas y dejar enfriar en nevera durante 1 hora como mínimo o hasta que espese.

Antes de servir decorar con unos puntitos de mermelada de higos, que hemos introducido en un biberón para facilitar la decoración, unas hojas de menta y un trozo de higo que hemos partido en cuatro.

Si se desea también se puede espolvorear con azúcar moreno y quemar antes de decorar.

Crème Brûlée

con pasta de cacahuete y sal

coste por ración 0,35€

INGREDIENTES PARA 12 RACIONES DE 80G

1	l	**Debic Crème Brûlée**
50	g	crema de cacahuete
		sal Maldon
6		frambuesas
12		ramitas de romero fresco
		migas de Speculoos

PREPARACIÓN

Calentar la crème brûlée en un cazo hasta alcanzar entre 70°C y 85°C, no es necesario que hierva. Incorporar la crema de cacahuete. Disponer la crème brûlée en cacitos y dejar enfriar en nevera hasta que espese.

Decorar con media frambuesa, una ramita de romero y migas de speculoos. Acabar la elaboración con un poco de Sal Maldon por encima.

Consejo:

Si se quiere un sabor más intenso a cacahuete, se le puede añadir 100 g de pasta de cacahuete e incluso un poco de sal mezclados en la crème brûlée y realzará más el sabor.

Síguenos: debic_es Debic España

Más información en **Debic.com**

T. +34 93 272 12 79 · info.barcelona@frieslandcampina.com

Debic. Hecha para manos profesionales.