

RECETARIO POSTRES DEBIC



ESPUMA DE CREMA INGLESA CON REDUCCIÓN DE VINAGRE DE MÓDENA Y FRUTOS ROJOS

Ingredientes:

500 g **Crema Inglesa Bourbon Debic**
300 g vinagre de Módena
150 g azúcar
100 g frutos rojos

Proceso:

1. Añadir en una cazuela el azúcar con el vinagre de Módena hasta que reduzca.
2. Añadir los frutos rojos y reservar.
3. Rellenar el sifón con la Crema Inglesa Bourbon.
4. Inyectar 2 cargas de gas y montar la espuma en la copa.

Presentación:

Disponer en la copa los frutos rojos y verter encima la espuma de la crema inglesa.

N. Pax: 10



ESPUMA A BASE DE CREMA INGLESA BOURBON

Ingredientes:

600 ml **Nata Rendimiento y Firmeza Debic**
400 ml **Crema Inglesa Bourbon Debic**

Proceso:

1. Mezclar la nata y la crema inglesa Bourbon.
2. Verter la mezcla en un sifón.
3. Inyectar 2 cartuchos de gas y conservar en frío hasta su utilización.

Presentación:

Decorar su postre con una roseta de mousse de vainilla ligera.

N. Pax: 10



ESPUMA DE CREMA DE YOGUR CON MACEDONIA DE FRUTAS Y SOPA DE MARÍA LUISA

Ingredientes Espuma de yogur:

500 g **Crema de Yogur Natural El Castillo**
70 g **Nata Rendimiento y Firmeza**
1 carga de gas

Macedonia de frutas:

Fresas
Mangos
Kiwis

Sopa de María Luisa:

500 g agua
55 g azúcar
8 g María Luisa seca
4 g hojas de gelatina

Presentación:

Dentro del bol o copa adecuada, colocar la macedonia de frutas naturales.
Sobre la macedonia verter la sopa de María Luisa hasta cubrir los dados de fruta.
Colocar la espuma de crema de yogur encima.
Decorar con unas hojas de María Luisa.

N. Pax: 10

Proceso Espuma:

1. Mezclar los dos ingredientes y llenar el sifón.
2. Inyectar una carga de gas.
3. Utilizar.

Proceso Macedonia:

1. Cortar en brunoise todas las frutas y reservar.

Proceso Sopa de María Luisa:

1. Poner en un recipiente el agua y el azúcar y levantar el hervor.
2. Añadir la María Luisa y retirar del fuego.
3. Tapar y dejar infusionar durante 6 minutos.
4. Colar y añadir las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas.
5. Reservar en el frigorífico hasta su propia gelatinización.



¿CÓMO HACER HELADOS CON PARFAIT DEBIC?

Proceso:

1. Montar el Parfait y mezclarlo con el sabor que deseemos.
2. Verter la mezcla en la cubeta.
3. Llevar a congelación 24 horas.

De este modo, podemos hacer cualquier tipo de helado sin necesidad de heladora.

Cantidades estándar para un helado de frutas:

1 | Parfait Debic

150-200 ml de cualquier puré de frutas

Cantidades estándar para un helado de chocolate:

1 | Parfait Debic

200-250 g de chocolate blanco o negro

Cantidades estándar para cualquier praliné:

1 | Parfait Debic

250 g de cualquier tipo de praliné



CORTE DE PARFAIT HELADO DE TURRÓN

Ingredientes:

1 | **Parfait Debic**
250 g turrón

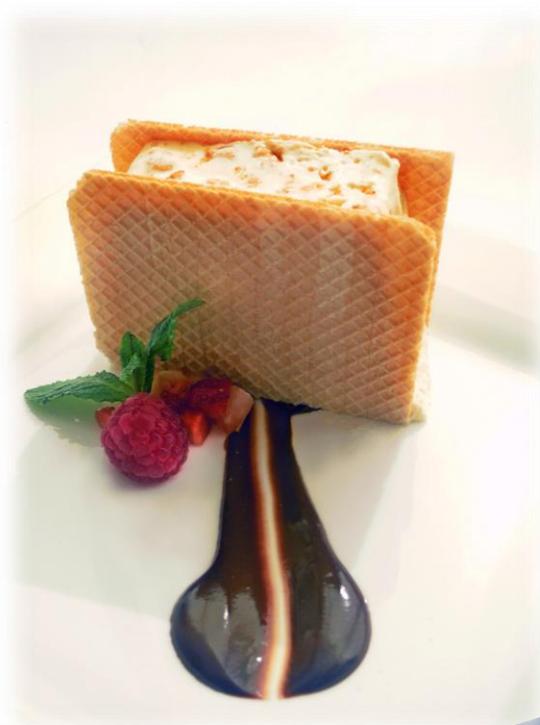
Proceso:

1. Picar el turrón y reservar.
2. Montar el Parfait y añadir el turrón picado.
3. Colocar en un molde rectangular y congelar.

Presentación:

Desmoldar el helado de turrón y hacer un corte.
Disponer el corte en el centro de un plato y decorar con frutas.

N. Pax: 10



HELADO DE PARFAIT DE CHOCOLATE BLANCO Y NEGRO

Ingredientes:

1 l Parfait Debic

150 g chocolate blanco

150 g chocolate negro

Proceso:

1. Montar el Parfait y reservarlo.
2. Deshacer el chocolate blanco y mezclarlo cuidadosamente con el Parfait.
3. Llenar con una manga los moldes y congelar.
4. Repetir el mismo procedimiento con el chocolate negro.
5. Desmoldar los moldes y servir en platos combinando una bola de cada sabor.

Presentación:

Decorar con mikados y sirope de fresa.

N. Pax: 8



PARFAIT DE BAILEYS CON BROWNIE

Ingredientes Parfait de Baileys:

1 | **Parfait Debic**
200 g Baileys

Bizcocho Brownie:

700 g azúcar Muscovado
600 g **mantequilla El Castillo**
480 g huevos
330 g cobertura de chocolate
270 g harina floja
30 g cacao en polvo
c/s sal

Proceso brownie:

1. Mezclar la mantequilla con el azúcar Muscovado.
2. Una vez esponjado, añadir la cobertura de chocolate.
3. Incorporar los huevos por intervalos.
4. Finalmente incorporar la harina y el cacao previamente tamizados.
5. Cocer a 180°C durante 30 minutos aproximadamente.

Proceso:

1. Montar el Parfait y añadir el Baileys.
2. Colocar trozos de bizcocho brownie por encima.

Presentación:

Añadir el parfait de Baileys con la ayuda de una manga en una copa.
Servir con los trozos de brownie por encima y decorar con una lámina de chocolate.

N. Pax: 20



PANNA COTTA DE MOJITO

Ingredientes:

1 l **Panna Cotta Debic**
150 g **Crema de Yogur El Castillo**
150 g Ron
125 g Lima

Proceso:

1. Añadir en un mezclador la lima, el ron y el yogur.
2. Mezclar durante 1 minuto y añadir la panna cotta.
3. Seguir mezclando hasta conseguir una pasta homogénea.
4. Porcionar en copas y enfriar.

Presentación:

Servir en copa de cristal y decorar con polvo de lima.

N. Pax: 12



PANNA COTTA Y PIÑA CON HILOS DE ISOMALT

Ingredientes:

1 | **Panna Cotta Debic**
200 g puré de piña
100 g piña
Isomalt

Proceso:

1. Deshacer la Panna Cotta.
2. Mezclar con el puré de piña y añadir los trocitos de piña.
3. Dejar enfriar.

Presentación:

Servir la Panna Cotta en una copa de cristal y decorar con unos hilos de Isomalt.

N. Pax: 10



TRÍO DE PANNA COTTA

Ingredientes Panna Cotta Café:

330 g **Panna Cotta Debic**
100 g café soluble
50 g Brandy

Panna Cotta Chocolate:

330 g **Panna Cotta Debic**
100 g cacao en polvo

Panna Cotta Original:

330 g **Panna Cotta Debic**

Proceso Panna Cotta Café:

1. Deshacer la panna cotta a fuego medio sin que llegue a hervir.
2. Una vez deshecha reservar una parte y añadir el café y el brandy y remover hasta que esté completamente disuelto.
3. Añadir el restante de panna cotta fundida y mezclar.
4. Verter en el molde y enfriar en nevera durante 4 horas.

Proceso Panna Cotta Chocolate:

1. Deshacer la panna cotta a fuego medio sin que llegue a hervir.
2. Una vez deshecha reservar una parte y añadir el chocolate en polvo y remover hasta que esté completamente disuelto.
3. Añadir el restante de panna cotta fundida y mezclar.
4. Verter en el molde y enfriar en nevera durante 4 horas.

Proceso Panna Cotta Original:

1. Deshacer la panna cotta a fuego medio sin que llegue a hervir.
2. Verter en el molde y enfriar en nevera durante 4 horas.

Presentación:

Desmoldar las 3 panna cottas y servir en un plato decorando con frutos rojos.

N. Pax: 12



TARTA DE QUESO CON MOUSSE DE LIMÓN Y KUMQUAT CONFITADO

Ingredientes Tarta de Queso:

570 g **Queso Crema para untar El Castillo**
220 g **Nata UHT El Castillo**
100 g huevos
120 g azúcar
70 g maicena
1 limón

Mousse de limón:

500 g **Nata Rendimiento y Firmeza Debic**
90 g zumo de limón
90 g azúcar
12 g hojas de gelatina
c/s ralladura piel de limón

Kumquat confitado:

800 g agua
500 g Rodajas de Kumquat sin pepitas
280 g azúcar
3 g hojas de gelatina

Polvo de piel de naranja:

400 g azúcar
100 g agua
c/s piel de naranja

Presentación:

Sobre un plato llano colocar un rectángulo de la tarta de queso y posteriormente colocar una porción de mousse de limón de 2 x 8 x 1,5cm.

Terminar el plato con una cucharada de Kumquat confitado y un poco de polvo de piel de cítricos.

N. Pax: 20

Proceso Tarta de Queso:

1. Mezclar el queso, la nata, el azúcar, la maicena y por último los huevos.
2. Llenar el molde previamente forrado con papel de aluminio y cocer 50 minutos a 170°C.
3. Reservar unas horas en frigorífico antes de retirar del molde.
4. Porcionar.

Mousse de limón:

1. Semi-montar la nata y reservarla.
2. Calentar una parte del zumo de limón con el azúcar y las pieles.
3. Fundir las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas y dejar enfriar el resultado.
4. Cuando el líquido esté a 35°C agregar la nata semi-montada en 2 fases.

Kumquat confitado:

1. Hervir las rodajas de Kumquat en el almíbar hasta que el resultado pese 1100 g.
2. Añadir las hojas de gelatina y dejar enfriar en nevera.

Polvo de piel de naranja:

1. Escaldar 3 veces las pieles y dejarlas hervir en un almíbar hasta que estén confitadas.
2. Colar y extender sobre tela anti-adherente.
3. Secar en horno a 80°C.



EL TIRAMISÚ DEBIC

Ingredientes Tiramisú:

500 g **Tiramisú Debic**
50 g amaretto

Bizcocho borracho:

375 g azúcar
100 g yemas
500 g huevos
435 g harina floja
60 g maicena
c/s aromas
225 g claras
100 g azúcar

Sirope de chocolate El Castillo

Cacao en polvo
Café y amaretto

Presentación:

Cortar 3 rectángulos de bizcocho borracho de 9 x 2,5 cm y empaparlos con la mezcla de café y amaretto.

Escudillar Tiramisú Debic entre las láminas de bizcocho, como si se tratara de una milhojas.

Colocar una lágrima de sirope de chocolate El Castillo en un plato llano y encima el Tiramisú ya montado. Terminar el montaje con un poco de cacao en polvo.

Otra presentación sería en plato sirviéndolo con un aro que nos dará una forma redonda de presentarlo y decorarlo con alguna fruta.

N. Pax: 20

Proceso Tiramisú:

1. Montar la base a velocidad media hasta conseguir la textura deseada (2 min. aprox.).
2. Añadir un aroma (amaretto) si lo desea.

Bizcocho borracho:

1. Montar el azúcar con las yemas y los huevos.
2. Incorporar las harinas tamizadas y por último el merengue.
3. Se trata de una Genovesa enriquecida con huevos y maicena. El resultado será más compacto y permitirá absorber y soportar el líquido.
4. Llenar moldes 2/3 partes y cocer a 180°C.



CANNELLONI ALL'AMARETTO CON MOUSSE DE TIRAMISÚ, CHOCOLATE ENPOLVO Y BIZCOCHOS

Ingredientes:

1 | Tiramisú Debic

10 bizcochos de soletilla
Menta fresca

Ingredientes para los canelones:

200 g café expreso
100 g Amaretto
6 g agar-agar
10 g gelatina

Ingredientes para el chocolate en polvo:

200 g chocolate (preferiblemente Kwatta)
60 g malta

Presentación:

Servir los canelones y darles el toque final con el chocolate en polvo y los trozos de bizcocho.

N. Pax: 10

Proceso:

Para los canelones:

1. Calentar el café con Amaretto y añadir el agar-agar.
2. Llevar a ebullición brevemente, retirar del fuego y disolver la gelatina remojada en la mezcla.
3. Verter en un plato, extender la menta picada bien fina y dejar reposar en nevera durante 2 horas.
4. Montar el Tiramisú ligeramente e introducirlo en una manga pastelera.
5. Cortar en 4 trozos de 8cm, ponerles un poco de mousse y enrollar.

Para el chocolate en polvo:

1. Calentar el chocolate ligeramente (40°C) y mezclar en la malta hasta obtener un polvo.
2. Triturar los bizcochos de soletilla.



TIRAMISÚ CON PERA Y CHOCOLATE

Ingredientes:

- 1 l **Tiramisú Debic**
- 500 g brownies de chocolate
- 200 g pasta de almendras
- 2 dl licor de pera Williams
- 4 peras

Proceso:

1. Montar el Tiramisú hasta formar una mousse ligera.
2. Introducirlo en una manga pastelera.
3. Cortar las peras y la pasta de almendras en trozos pequeños.
4. Cortar los brownies en partes iguales y rociarlos con licor de pera Williams.

Presentación:

Servir los trozos de pera y de pasta de almendra con una porción de Tiramisú. Colocar un trozo de brownie encima, repetir y acabar con un pedacito de pasta de almendras.

N. Pax: 20



TIRAMISÚ CON SPÉCULOOS

Ingredientes:

1 l **Tiramisú Debic**
300 g spéculoos

Proceso:

1. Montar el Tiramisú hasta formar una mousse ligera.
2. Introducirlo en una manga pastelera.

Presentación:

Servir el spéculoos en un vaso y verter la mousse de Tiramisú encima.
Repetir la operación y terminar con un trozo fino de spéculoos.

N. Pax: 10



TIRAMISÚ CON CRUMBLE Y MERMELADA DE PERAS

Ingredientes Tiramisú:

500 g **Tiramisú Debic**
50 g amaretto

Crumble de avellana y pimienta de Jamaica:

200 g azúcar
200 g harina
200 g avellana molida
180 g **mantequilla El Castillo**
10 g pimienta de Jamaica

Mermelada de peras:

400 g peras
400 g azúcar
canela en rama

Presentación:

En el fondo del vaso disponer Crumble de avellana. Verter una capa de tiramisú encima del crumble y repetir el proceso. Añadir la mermelada de peras por encima del tiramisú y decorar con unos mikados.

N. Pax: 20

Proceso Tiramisú:

1. Montar la base a velocidad media hasta conseguir la textura deseada (2 min. aprox.).
2. Añadir un aroma (amaretto) si lo desea.

Crumble de avellana y pimienta de Jamaica:

1. Dejar a punto de pomada la mantequilla y mezclar con el azúcar.
2. Añadir la harina, el polvo de la avellana tostada, la pimienta de Jamaica en polvo y mezclar hasta que la pasta esté homogénea.
3. Cocer a 170°C durante 25 minutos.

Mermelada de peras:

1. Pelar las peras.
2. Añadir el azúcar y la canela.
3. Hervir y cuando la pera esté bien blanda, retirar.



TIRAMISÚ CON MACARONES, LICOR DE ALMENDRAS Y ALBARICOQUES ESCARCHADOS

Ingredientes Tiramisú:

600 ml Tiramisú Debic

100 g de almendras

Base de Amaretto:

100 g de macarones de amaretto

200 ml de licor de almendras

Albaricoques:

100 g de albaricoques secos

100 ml de agua con azúcar

200 ml de zumo de limón

100 ml de brandy de albaricoque

1 vainilla en rama, bourbon

Decoración:

10 hojas de chocolate

Presentación:

Decorar el tiramisú con las hojas de chocolate.

N. Pax: 10

Proceso:

1. Llevar el licor de almendras a ebullición.
2. Usar un quemador de gas para flamear el licor.
3. Dejar enfriar a temperatura ambiente.
4. Desmigalar los macarones y mojarlos en licor de almendras. Servir los macarones mojados en la parte inferior de los vasos.
5. Dejar los albaricoques durante una noche en zumo de limón y agua azucarada.
6. Añadir el brandy y la vaina de la vainilla a los albaricoques y cocinar durante media hora a fuego lento hasta que estén blandos.
7. Enfriar y colocar alrededor de los vasos de cristal.
8. Mezclar los albaricoques restantes con el zumo para formar un suave puré y colocarlo en una manga pastelera.
9. Montar el Tiramisú hasta conseguir la consistencia parecida al yogur en una montadora.
10. Colocar la mezcla en una manga pastelera, rellenar los vasos de cristal y luego nivelar las partes superiores con una espátula de cocina.
11. Guardar en el frigorífico hasta su uso.





El Castillo Lactalis, SLU

Constitución, 3 2ª 3ª
08960 Sant Just Desvern (Barcelona)

Tel. 93 470 53 50 – Fax 93 470 53 56

www.debic.com \ www.elcastillolactalis.com