

ALBERT IGLESIAS

Maestro pastelero y repostero. Asesor gastronómico y propietario del establecimiento El Nostre Pa (Barcelona)



PARFAIT DEBIC

La solución para los postres semifríos y helados

Debic lanza al mercado un nuevo producto, el **Parfait Debic**, una base líquida para la preparación fácil y rápida de mousses, semifríos o helados. Su alta calidad y versatilidad lo hace especialmente apropiado para que los cocineros puedan hacer excelentes elaboraciones, ganando tiempo y ahorrando esfuerzo. Toda la preparación de las bases tradicionales a base de huevos, azúcar, nata y gelatina se puede evitar, simplemente montando el **Parfait Debic** y añadiéndole lo que la imaginación permita. La fruta, el chocolate o el licor, por ejemplo, combinan a la perfección.

Parfait Debic sólo requiere cuatro pasos para obtener un resultado óptimo: montar, añadir el sabor, porcionar y congelar. Además, se puede montar tanto en una máquina montadora como en un sifón, hecho que facilita enormemente su elaboración. Debido a sus características, **Parfait Debic** optimiza el tiempo y facilita enormemente la preparación de un buen postre.



Los productos Debic continúan conquistando el sector profesional por sus características adaptadas a las exigencias de todos aquellos que buscan lo mejor. Sabor, calidad e innovación para los paladares más exigentes.



CILINDRO DE MAIZ CON HELADO DE REGALIZ Y VINO DULCE

	INGREDIENTES	PROCESO
Helado de regaliz	1 l <i>Parfait Debic</i> 15 g extracto natural de regaliz 2 g sal fina	Montar 800 g de <i>Parfait Debic</i> . Calentar los 200 g restantes de <i>Parfait Debic</i> y diluir el extracto natural de regaliz y la sal. Cuando el <i>Parfait Debic</i> esté montado, mezclar con la parte restante ya mezclada con el regaliz y la sal. Ponerlo en el congelador para que tome una textura más adecuada.
Ganache de maíz	400 g praliné avellana, 200 g cobertura negra 50 g cobertura de leche, 50 g maíz	Fundir las coberturas y mezclar con el praliné, y por último el maíz.
Sopa de vino dulce	70 g pasta de almendra, 50 g de leche c.s. flor de sal, 30 g vino dulce	Diluir bien la pasta de almendras e incorporar los otros ingredientes.
Montaje	En un plato hondo, hacer un cilindro de unos 3 centímetros de diámetro, con base y tapa, y llenar con el ganache de maíz. Poner un poco de sopa de vino dulce en la base del plato y encima del cilindro poner una quenelle de helado de regaliz.	



Comentarios del chef

PARFAIT DEBIC

- Fácil de elaborar
- Múltiples combinaciones con infinidad de sabores
- Larga duración
- Textura suave y gran firmeza
- Muy bien equilibrado y no excesivamente dulce

COPA DE QUESO CON FRUTOS ROJOS Y SALSA DE AZAFRÁN

PANNA COTTA DEBIC

Italia se sitúa un poco más cerca de nuestras mesas con **Panna Cotta Debic**, otra de las novedades que **Debic** lanza al mercado, ofreciendo el postre más típico de la región italiana del Piamonte en prácticas bolsas de 1,75 kilos. Tan sólo se requieren dos pasos para disfrutar de la **Panna Cotta Debic**, deshacer y enfriar.

El sabor suave y cremoso de la **Panna Cotta Debic** se lo otorga la **Nata Debic**. Además se puede degustar combinándola con múltiples ingredientes al gusto del consumidor, como fruta, salsa o como base de otros ingredientes como chocolate, café, purés de frutas o incluso licores.



Comentarios del chef

PANNA COTTA DEBIC

- Fácil preparación: deshacer y enfriar
- Gran adaptabilidad a los distintos sabores
- Textura gelatinosa, fresca y muy suave al paladar
- Con nata montada consigue una textura tipo mousse
- Larga duración



INGREDIENTES

PROCESO

Mousse de queso

250 g **Panna Cotta Debic**, 50 g queso fresco tipo requesón, 250 g **Nata Debic 35%** semimontada

Calentar la **Panna Cotta Debic** y mezclar con el requesón. Juntar esta mezcla con la **Nata Debic 35%**, mientras se está montando.

Sales de azafrán

80 g yema de huevo, 70 g azúcar
80 g **Nata Debic 35%**, c.s. azafrán

Infundir la **Nata Debic 35%** con el azafrán, escaldar las yemas y proceder como una crema inglesa normal.

Crujiente de miel

250 g fondant, 150 g glucosa
100 g miel

Cocer a 140°C y, por último, añadir la miel. Estirar sobre un silpat con una espátula.

Sable bretón

250 g manteca, 300 g harina normal, 5 g sal fina
4,5 yemas de huevo, 200 g azúcar en grano
20 g levadura en polvo, 10 g vainilla

Deshacer la manteca y añadirle la harina, la sal, la levadura y la vainilla. Por otro lado, emulsionar las yemas y el azúcar y mezclarlo todo con lo anterior. Cocer a 180°.

Montaje

Poner en una copa la Panna Cotta de queso fresco y frutos rojos en el interior. En la parte superior poner la salsa de azafrán y, por último, decorar con el crujiente de miel y la pasta sable.