

## 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

<b>Helado de regaliz</b>	<p>1 l <b>Parfait Debic</b> 15 g extracto natural de regaliz 2 g sal fina</p>	<p>Montar 800 g de <b>Parfait Debic</b>. Calentar los 200 g restantes de <b>Parfait Debic</b> y diluir el extracto natural de regaliz y la sal. Cuando el <b>Parfait Debic</b> 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.</p>
<b>Ganache de maíz</b>	<p>400 g praliné avellana, 200 g cobertura negra 50 g cobertura de leche, 50 g maíz</p>	<p>Fundir las coberturas y mezclar con el praliné, y por último el maíz.</p>
<b>Sopa de vino dulce</b>	<p>70 g pasta de almendra, 50 g de leche c.s. flor de sal, 30 g vino dulce</p>	<p>Diluir bien la pasta de almendras e incorporar los otros ingredientes.</p>
<b>Montaje</b>	<p>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.</p>	



### 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.