



Tour Pastelero

made in Spain



<i>Riqueza Pastelera</i>	4
Entremet de coco, fresa y nata	7
Cheesecake	9
Brazo de gitano	11
Helado vainilla toffee macadamia	13
Le Gâteau	15
<i>Pasión por la profesión</i>	16
Bizcocho terror	19
Éclair XXL con crema de almendra	21
Hojaldre de chocolate	23
Saint-Honoré	25
<i>Arraigo a la tierra</i>	26
Choux Debicava	29
Mar de pinos	31
Milhojas de turrón	33
Palmeras	35
<i>Tradición láctea</i>	36
Pistacho, frambuesa y chocolate blanco	39
Bollo de Mantequilla	41
Indian Summer	43
<i>Una ciudad con mucha historia</i>	44
<i>Debic Especial Pastelería</i>	47

RIQUEZA PASTELERA

En las siguientes páginas te mostramos nuestro primer *Tour Pastelero made in Spain* para que descubras las recetas de grandes maestros pasteleros del panorama español. El tour se inicia en Barcelona y prosigue su ruta por Valencia, Asturias hasta llegar a Bilbao. Cuatro zonas geográficas escogidas para esta primera edición que comparten un común denominador: son pioneras en formación de grandes pasteleros y creadores de las principales tendencias del sector.

Este recorrido por el territorio español, por sus diferentes ciudades y comunidades, cada una con sus propias tradiciones e historia, conforman una gran riqueza en diversidad de recetas y procesos de elaboración.

Una diversidad que aparece también entre los maestros pasteleros colaboradores y en los procesos de elaboración de algunas de sus recetas más preciadas. A pesar de las diferencias creativas de estos grandes pasteleros, ellos mismos constatan que nuestras natas y mantequillas se adaptan con gran facilidad a todos sus procesos, sin necesidad de modificarlos.

Agradecemos con creces el trabajo de estos grandes maestros, que hacen posible que hoy podamos descubrir, a través de sus recetas, la variedad y riqueza pastelera de nuestro país.



Bruno Van Vaerenbergh

*Asesor Culinario
Debic Europe*

Pastelería



Mónica Beltrán

*Asesor Culinario
Debic España*

Restauración



Alex Cristóbal

*Asesor Culinario
Debic España*

Pastelería



LA DOLCE VITA

Sergi Vela

Maestro Pastelero.

Profesor de Pastelería en la Escuela de Hostelería & Turismo de Barcelona.

1^{er} premio Spanish Chocolate Master 2008, premio Livania 2009, Trofeo plata VI y VII concurso internacional figuras de chocolate. Barcelona



Entremet de coco, fresa y nata

Receta para 3 pasteles de 8 personas

Dacquoise de coco

100 g claras de huevo (1)

100 g azúcar de lustre

70 g harina floja

70 g coco rallado

60 g leche de coco

60 g harina de almendra

300 g claras de huevo (2)

180 g azúcar

- Mezclar los ingredientes sólidos con las claras de huevo (1) y la leche de coco.
- Montar las claras (2) con el azúcar e incorporarlas a la mezcla inicial.
- Extender la mezcla en una lata y hornear a 180°C durante 20 minutos.
- Una vez fría, troquelar con un aro de 16 cm de diámetro.

Mousse de coco

270 g puré de coco

85 g merengue

6 g hojas de gelatina

165 g Nata Plus 35% Debic

- Calentar la mitad del puré de coco e incorporarle la gelatina previamente hidratada.
- Mezclar con el resto del puré y el merengue previamente elaborado.
- Semimontar la nata e incorporarle la mezcla del puré y el merengue.
- Llenar el molde y congelar.

Mousse de fresa

240 g puré de fresa

15 g zumo de limón

8,5 g hojas de gelatina

190 g merengue

480 g Nata Plus 35% Debic

- Calentar la mitad del puré e incorporarle la gelatina previamente hidratada y el zumo de limón.
- Mezclar con el resto del puré y el merengue previamente elaborado.
- Semimontar la nata e incorporarle la mezcla del puré y el merengue.
- Llenar 3 aros de 16 cm de diámetro y congelar.

Merengue base para las mousses

70 g agua

250 g azúcar

175 g claras de huevo

160 g azúcar

- Preparar un almíbar y cocer a 118°C.
- Montar las claras con el azúcar. A continuación incorporar el almíbar y seguir montando hasta que quede firme.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

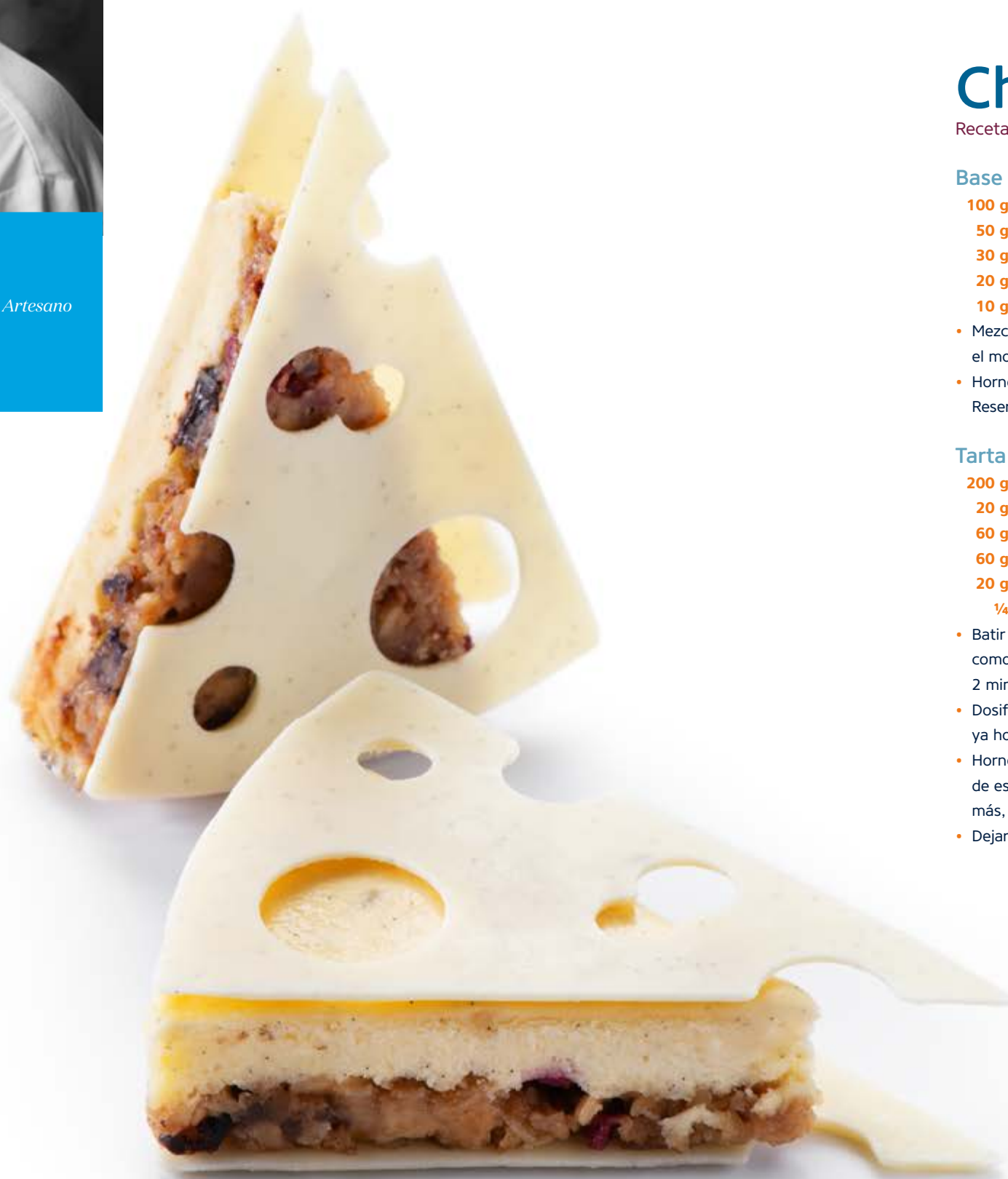
En un molde de 18 cm realizar un montaje a la inversa. Dosificar la mousse de coco llenando un 50% del molde, introducir el interior de fresa previamente congelado en la mousse de coco, acompañar con la dacquoise de coco y congelar. Transcurrido el tiempo habitual de congelación, desmoldar. Rociar a pistola con chocolate blanco y manteca de cacao al 50% siguiendo la técnica del terciopelo. Decorar con quenelles de nata y vainilla poco montada, frutos rojos y pipetas llenas de coulis de fresa. Finalizar colocando en la parte inferior del entremet una cinta de chocolate blanco.





CLÁSICO MODERNO

Marc Rodellas
Maestro Pastelero.
Premio Sant Pau 2010. Mejor Joven Maestro Artesano
Innovador Catalán 2012.
Director de Escribà Academy.
Barcelona



Cheesecake

Receta para 8 piezas individuales para postre en plato

Base crujiente fría

- 100 g mix cereales
- 50 g praliné de macadamia
- 30 g Mantequilla Cake Debic
- 20 g jengibre confitado
- 10 g frambuesa liofilizada
- Mezclar todos los ingredientes y disponer un fondo en el molde elegido.
- Hornear a 150°C a tiro abierto entre 10 y 15 minutos. Reservar.

Tarta de queso Debic

- 200 g Queso Fresco Magro Debic
- 20 g Nata Plus 35% Debic
- 60 g azúcar de lustre almidonado
- 60 g huevo
- 20 g harina floja
- 1/4 vaina de vainilla
- Batir todos los ingredientes juntos 4 minutos como mínimo. Por último, añadir el huevo y batir 2 minutos más.
- Dosificar en el molde sobre el fondo de cereales ya horneado.
- Hornear a 120° C durante 50 minutos. Después de ese tiempo apagar el horno y dejar 20 minutos más, esto ayudará a que la tarta no baje de golpe.
- Dejar enfriar y desmoldar.

Queso montado (base plato)

- 250 g Queso Fresco Magro Debic
- 200 g brillo neutro
- Montar los dos ingredientes juntos con la varilla.
- Disponer en una manga pastelera y reservar para el montaje final.

Placas de chocolate blanco con vainilla

- 300 g chocolate blanco
- 1/2 vaina de vainilla (solo la pulpa)
- Mezclar, atemperar y formar placas con forma de queso.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Con el queso aireado realizar un cordón encima de una tabla de cortar quesos.
- Dibujar puntitos con miel.
- Poner medias frambuesas. Colocar cereales.
- Disponer la cuña de tarta de queso con las placas de chocolate previamente colocadas.





Gil Prat

Maestro Pastelero.

Ganador Mejor Croissant Artesano de Mantequilla 2017.

Pastelería Can Carriel

Roda de Ter (Barcelona)

REMOLINO ELEGANTE



Brazo de gitano

Receta para 5 piezas de 500 g

Plancha de chocolate y avellanas

- 550 g azúcar
- 62 g glucosa líquida 43° BE
- 500 g harina t55
- 50 g cacao
- 50 g avellanas tostadas y molidas
- 14 yemas de huevo
- 125 g agua (a 40°C)
- 500 g claras de huevo
- vainilla

- Montar las yemas de huevo, la mitad del azúcar y la glucosa líquida. A medida que va espesando, añadir progresivamente el agua hasta que quede una textura suave y firme (tiempo: unos 15 minutos).
- Mezclar a mano la harina, la avellana tostada y molida, el cacao y la vainilla.
- Tamizar los sólidos e incorporarlos a las yemas montadas utilizando una espátula y con movimientos envolventes.
- Montar las claras de huevo y cuando empiecen a adquirir firmeza añadir el resto del azúcar.
- Con ayuda de una espátula mezclar con suavidad y movimientos envolventes las yemas y las claras.
- Escudillar con una manga pastelera sobre papel de hornear de 60 x 40 cm y hornear en horno de convección a 180°C durante 15 minutos con el tiro abierto.

Crema de chocolate con leche

- 200 g Mantequilla Concentrada Blanca Debic
- 200 g chocolate con leche 33,6%
- Fundir la mantequilla. Cuando esté a 40°C incorporar el chocolate con leche.

Streussel de avellanas

- 500 g azúcar moreno
- 500 g harina t55
- 500 g avellanas tostadas finamente molidas
- 500 g Mantequilla Cake Debic
- 5 g sal

- Mezclar los ingredientes secos con el robot. Incorporar por último la mantequilla en pomada (a unos 20°C).
- Reservar con film a 4°C durante una hora. Laminar a 4mm.
- Hornear a 160°C durante 20 minutos.

Nata

- 1 l Nata Plus 35% Debic

- 170 g azúcar granulado

- Montar la nata con la máquina de montar. Cuando esté firme incorporar el azúcar.

Glaseado negro

- 450 g agua

- 480 g azúcar

- 220 g dextrosa

- 900 g glucosa

- 560 g leche condensada

- 900 g chocolate negro

- 56 g hojas de gelatina

- Calentar el agua a 60°C y disolver en ella el azúcar, la dextrosa, la glucosa y la leche condensada.
- Hidratar las hojas de gelatina y disolver con los ingredientes anteriores.
- Llevar la mezcla a 90°C.
- Dejar enfriar a 50°C e incorporar el chocolate negro. Finalmente batir con la batidora de brazo.
- Glasear a 40°C.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

- Enrollar la plancha de chocolate y avellanas con un papel sulfurizado y dejar reposar durante 10 minutos.
- Untar una capa de crema de chocolate de 3 mm en el interior de la plancha de chocolate.
- Seguidamente incorporar la nata montada y enrollar el brazo con el papel. Dejar reposar 5 minutos.
- Colocar el brazo sobre una rejilla y bañar con el glaseado negro.
- Decorar con el streussel de avellanas, avellanas tostadas y una decoración de chocolate.





ROCÍO SOLEADO

Carles Soler

Maestro Heladero.
Profesor de Heladería en la Escuela Hofmann.
Heladería Torrons i Gelats Soler
Badalona (Barcelona)



Helado vainilla toffee macadamia

Helado de vainilla

- 550 g agua
- 9,5 g leche desnatada 1%
- 29 g dextrosa
- 6 g neutro crema
- 50 g yema de huevo
- 160 g sacarosa
- 110 g Mantequilla Cake Debic
- 3 vainas de vainilla

- Calentar el agua. Añadir la leche desnatada, la dextrosa y la yema de huevo. Cuando alcance los 40°C incorporar la sacarosa con el neutro y la mantequilla. Añadir las vainas de vainilla previamente raspadas. Pasteurizar. Madurar mínimo 8 horas. Mantecar.

Toffee

- 160 g Mantequilla Cake Debic
- 200 g sacarosa
- 220 g Nata Plus 35% Debic
- 1 g sal

- Preparar un caramelo en seco fuerte. Añadir la mantequilla y la nata.
- Glasear. Rellenar los moldes.

Nueces de macadamia garrapiñadas

- 100 g nueces de macadamia
- 100 g azúcar
- 30 g agua

- Hervir el agua con el azúcar a 114°C. Añadir las nueces de macadamia.
- Garrapiñar y caramelizar.

Crumble

- 100 g Mantequilla Cake Debic
- 100 g almendra molida
- 100 g azúcar moreno
- 100 g harina

- Arenar todo junto hasta conseguir grumos de masa.
- Hornear a 160°C durante 15 minutos.

Jalea mango-maracuyá

- 350 g gelatina neutra fría
- 200 g pulpa de mango
- 150 g pulpa de maracuyá

- Calentar la gelatina a 80°C. Incorporar las pulpas.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

- Con una cuchara pequeña extender un poco de toffee.
- Delante de esta salsa disponer el crumble, añadir encima el helado de vainilla en quenelle y decorar con las nueces de macadamia garrapiñadas.
- Añadir unas gotas de jalea de mango-maracuyá para colorear el plato y darle contraste.





LA CORONA REAL

Bruno Van Vaerenbergh
Chef de Pastelería Creativa de Debic Europe
Miembro: Passion pâtisserie Belgique



Le Gâteau

Bizcocho genovés

- 450 g huevos
- 250 g azúcar
- 220 g harina
- 50 g fécula de patata
- 8 g levadura química
- 70 g almendra molida

- Utilizar todos los ingredientes a temperatura ambiente.
- Batir los huevos con el azúcar.
- Tamizar la levadura con la harina, la fécula de patata y la almendra molida.
- Incorporar a la mezcla de huevo batido.
- Verter en cuatro moldes de 18 cm.
- Hornear a 185°C durante 30 minutos.

Fruta confitada exótica

- 250 g fruta variada (piña, mandarina, papaya...)
- 100 g puré de fruta de la pasión
- 100 g azúcar glas
- 100 g piel de naranja confitada

- Mezclar todos los ingredientes y dejar enfriar durante toda una noche.

Sablé

- 600 g Mantequilla Croissant Debic
- 8 g sal
- 400 g azúcar
- 200 g huevos
- 100 g almendra molida
- 1000 g harina

- Ablandar la mantequilla con el azúcar y la sal.
- Añadir los huevos de uno en uno.
- Incorporar la harina y la almendra molida.
- Dejar reposar una noche en la nevera.
- Extender la masa con un grosor de 2,5 - 3 mm y cortar círculos de 18 cm de diámetro.
- Hornear a 175°C durante 8 - 10 minutos.

Chantilly

- 2000 ml Nata Plus 35% Debic
- 175 g azúcar

azúcar vainillado

- Montar la Nata Plus 35% Debic con el azúcar y el azúcar vainillado.

MONTAJE

- Cortar el bizcocho genovés por la mitad en horizontal.
- Disponer la fruta confitada exótica sobre el bizcocho (el bizcocho genovés absorberá el jugo).
- Con ayuda de una manga pastelera realizar una espiral de nata montada sobre la fruta y cerrar el bizcocho. Decorar con la nata.

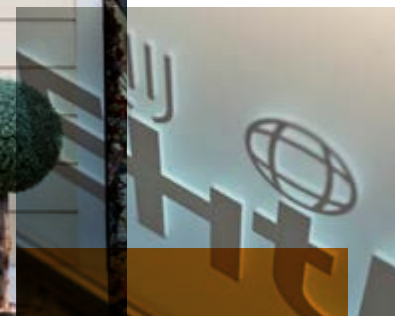
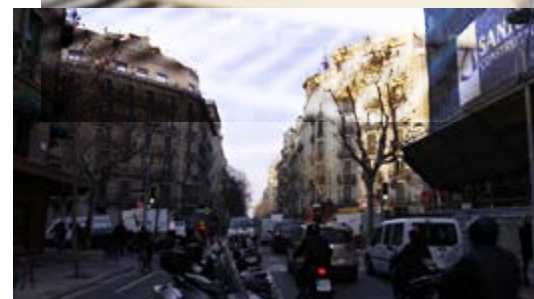
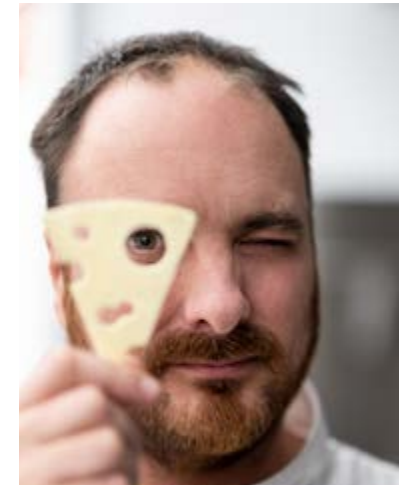
TOQUE FINAL

- Decorar con fruta fresca (naranja, piña, mango, plátano...) y chocolate.



PASIÓN POR LA PROFESIÓN

BARCELONA





RUEDA DE LA FORTUNA

Mikel Señorís
Maestro Pastelero
Ganador concurso alta repostería 2014, 2º premio
Copa del Mundo de Heladería Sigep 2018.



Bizcocho terror

Receta para 4 piezas

Bizcocho Terror

- 210 g huevos
- 170 g azúcar
- 170 g Mantequilla Cake Debic
- 400 g leche
- 700 g cabello de ángel
- 210 g harina de almendra
- 210 g harina floja
- 15 g impulsor
- Mezclar todos los ingredientes en orden uno a uno en una batidora tipo Kenwood con batidor o pala, no hace falta llegar a montarlos.
- Añadir al final el impulsor en polvo tamizado.
- Repartir la masa de bizcocho en 4 moldes de silicona de unos 16 cm (400 g en cada uno).
- Hornear a 170°C durante unos 40 – 45 minutos según el horno que se utilice.

Emulsión de turrón de Jijona

- 450 g Nata Plus 35% Debic
- 4 g gelatina en hojas
- 700 g pasta de turrón
- Calentar la nata a 65°C y fundir en ella las hojas de gelatina.
- Con ayuda de una batidora de brazo o de un robot tipo Coupe o Thermomix elaborar una emulsión. Empezar con la pasta de turrón e ir añadiendo la nata poco a poco, a velocidad 3 aproximadamente.
- Dependiendo del tipo de pasta de turrón, la emulsión quedará más líquida o más compacta.
- Si queda compacta, utilizarla directamente con una manga pastelera.
- Si queda más líquida, dejarla una hora en la nevera hasta que la gelatina actúe y seguidamente utilizarla.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Con ayuda de una manga pastelera con boquilla lisa realizar una espiral de emulsión sobre el bizcocho Terror previamente colocado en la base de presentación.
- Disponer una cinta de chocolate rubio Dulce rodeando todo el contorno del pastel, rematando la junta con un rectángulo de chocolate negro y dándole un toque de elegancia con pan de oro.





PLACER CULPABLE

Quique Maestre
Maestro Pastelero
Pastelería Crème Brûlée
Valencia



Éclair XXL con crema de almendra

Receta para 24 unidades

Pasta choux

- 500 g agua
- 200 g Mantequilla Cake Debic
- 10 g azúcar
- 5 g sal
- 300 g harina floja
- 8 g impulsor
- 8 huevos
- Calentar el agua junto con la mantequilla Cake Debic, el azúcar y la sal. Cuando alcance el hervor añadir la harina y escaldar hasta que quede una masa lisa.
- Pasar a la batidora con la pala. Añadir los huevos de dos en dos y mezclar.
- Escudillar éclairs de unos 14 cm de largo con una boquilla del nº15.
- Hornear durante 35 minutos a 170°C con el tiro cerrado.

Crujiente de la base

- 150 g praliné de almendras
- 100 g almendras en granillo tostadas
- 250 g cobertura de chocolate con leche 35%
- Fundir la cobertura, añadir el praliné y el granillo de almendra y mezclar.

Crème Diplomat de almendra

- 600 g Nata Plus 35% Debic
- 400 g crema pastelera
- 200 g praliné de almendras
- Mezclar el praliné con la crema pastelera y reservar en la nevera al menos 2 horas antes de mezclar con la nata.
- Montar la nata (no demasiado, poco más que semimontada).
- Incorporar la nata a la mezcla de crema pastelera y praliné.

Crema pastelera

- 1 l leche entera
- 400 g azúcar
- 6 yemas de huevo
- 90 g almidón
- 2 vainas de vainilla
- Abrir, raspar las vainas de vainilla y añadir a la leche.
- Hervir la leche con el azúcar y las vainas.
- Verter un poco de leche sobre las yemas y el almidón y remover. Volver a repetir con un poco más de leche.
- Agregar la mezcla de yemas al cazo con la leche hervida con vainilla. Remover hasta que cuaje. Dejar enfriar en la nevera antes de mezclar con la nata para la Crème Diplomat.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

- Abrir los éclairs en dos mitades y recortar las mitades de arriba por los laterales.
- Con una espátula o una cuchara untar un poco de crujiente en las bases de los éclairs.
- Nivelar con la espátula y Crème Diplomat todas las bases.
- Rellenar los éclairs con una boquilla de 6 puntas.
- Colocar las partes recortadas y decorar a gusto.



TODOS A UNA

Carlos Soria
Maestro Pastelero
Pastelería Venus
Valencia



Hojaldre de chocolate

Receta para 16 piezas

Crema inglesa de base

380 g Nata Plus 35% Debic

380 g leche entera

155 g yemas de huevo

75 g azúcar

- Llevar a ebullición la nata con la leche y verter las yemas de huevo anteriormente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
- Cocerlo todo "a la napa" a 84/85°C.
- Pasar por el colador chino y utilizarlo enseguida o reservar enfriando rápidamente.

Cremoso de chocolate

905 g crema inglesa de base

375 g cobertura 64%

- Cuando la crema inglesa esté caliente y pasada por el chino, utilizar una lengua pastelera para emulsionarla con el chocolate picado o fundido (como para una ganache) con el objetivo de obtener una textura lisa, brillante y elástica.
- Para perfeccionar la emulsión, batir la mezcla poniendo cuidado en no incorporar aire y trabajar a una temperatura superior a 35°C (máximo 45°C). Esta técnica es la garantía de una crema siempre flexible, incluso después de la descongelación.

Hojaldre

1 kg harina

20 g sal

400 g agua

300 g Mantequilla Cake Debic

500 g Mantequilla Croissant Debic

- Amasar todos los ingredientes sin imprimir demasiada fuerza: la mantequilla debe estar en pomada y la masa no debe quedar ni demasiado firme ni demasiado blanda.
- Conservar la masa como mínimo 2 horas en la nevera, la temperatura de la masa debe estar entre 8 y 10°C.
- Incorporar la mantequilla prelamada Croissant.
- Dar dos pliegues simples con 2 horas de reposo en la nevera. Repetir la operación.

- Reservar en la nevera hasta el día siguiente. Dar dos pliegues simples y dejar reposar 20 minutos antes de formar las piezas.
- Estirar el hojaldre a 2 mm y realizar planchas de 60 x 40 cm, reservar en el congelador o utilizar.
- Picar la plancha y espolvorearla por encima con azúcar lustre antes de introducirla en el horno.
- Colocar un papel de hornear sobre la plancha de hojaldre e introducir en el horno con una rejilla encima. Hornear a 190-200°C durante 30 minutos.
- Sacar del horno, cortar las piezas y rellenarlas.
- De una plancha de 60x40 se obtienen 16 milhojas.

Ganache montada de cobertura negra 70%

450 g Nata Plus 35% Debic

50 g glucosa

50 g azúcar invertido trimoline

360 g cobertura negra 70%

910 g Nata Plus 35% Debic

- Hervir la nata con la glucosa y el azúcar invertido.
- Añadir a la cobertura parcialmente fundida y realizar una ganache.
- Incorporar el resto de la nata fría.
- Reservar en la nevera 24 horas.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

- Disponer la base del milhojas cortada.
- Con ayuda de una manga pastelera con boquilla rizada disponer encima de la base una capa de cremoso de chocolate y sobre ésta una capa de hojaldre caramelizado.
- Extender encima la ganache montada con una boquilla Saint Honoré.
- Decorar al gusto.





NUESTRO SANTO PATRÓN

Alberto Ochera
Maestro Pastelero.
4º premio Spanish Chocolate Masters 2015
Pastelería 5 sentits
Algemesí (Valencia)



Saint-Honoré

Receta para 10 unidades

Base de hojaldre

- 1.250 g** harina fuerte
- 600 g** agua fría
- 35 g** sal
- 240 g** Mantequilla Cake Debic
- 1.000 g** Mantequilla Top Gold Debic
- Amasar la harina, el agua, la sal y la mantequilla Cake durante 15 minutos aproximadamente.
- Extender la masa en una lata y ponerla en el congelador hasta que alcance la temperatura de 5°C.
- Extender la masa formando un rectángulo y colocar el bloque de mantequilla Top Gold en el centro, deberá ser ligeramente más pequeño que la masa.
- Plegar la masa sobre la mantequilla Top Gold y cerrar los bordes.
- Realizar un pliegue sencillo, dos pliegues dobles y finalmente otro pliegue sencillo.
- Dejar en congelación de 2 a 3 horas, extender y cortar piezas redondas de 120 mm de diámetro.
- Cocer con horno de convección seco a 180°C durante 35-38 minutos.

Pasta choux

- 175 g** leche entera
- 6 g** azúcar
- 2 g** sal fina
- 110 g** Mantequilla Cake Debic
- 95 g** harina floja
- 210 g** huevos frescos
- Llevar a ebullición la leche junto con el azúcar, la sal y la mantequilla.
- Agregar la harina floja previamente tamizada. Cocer la masa un par de minutos hasta que empiece a pegarse en el fondo del cazo.
- Poner la masa caliente en el cuenco de la amasadora y trabajar con la pala, agregando los huevos a medida que la masa lo admita.
- Una vez fría, introducir en una manga con boquilla rizada nº10, dosificar en moldes semiesféricos de 35mm de diámetro y congelar.
- Colocar las bolas de masa en una lata con tapete de silicona y dejar descongelar.
- Cocer en horno de convección seco a 180°C durante 26-28 minutos con un 0% de humedad.
- Dejar enfriar.

Crema pastelera

- 1.000 g** leche entera
- 250 g** azúcar
- 40 g** almidón
- 200 g** yemas
- 1** piel de limón
- 1** rama canela
- 50 g** Mantequilla Concentrada Blanca Debic
- 600 g** Nata Plus 35% Debic, montada
- 25 g** Cointreau
- Hervir la leche, la piel de limón y la rama de canela. Dejar infusionar durante 5 minutos y colar.
- Mezclar el azúcar con el almidón y añadir las yemas.
- Añadir la mantequilla Concentrada Blanca, extender en una lata de acero inoxidable y tapar con film transparente.
- Una vez fría, añadirle la nata montada y el Cointreau.
- Con ayuda de una manga pastelera rellenar los mini choux con esta crema.

Caramelo

- 100 g** glucosa
- 100 g** fondant
- Cocer en un cazo hasta alcanzar el punto de caramelo deseado y colocar sobre los mini choux.

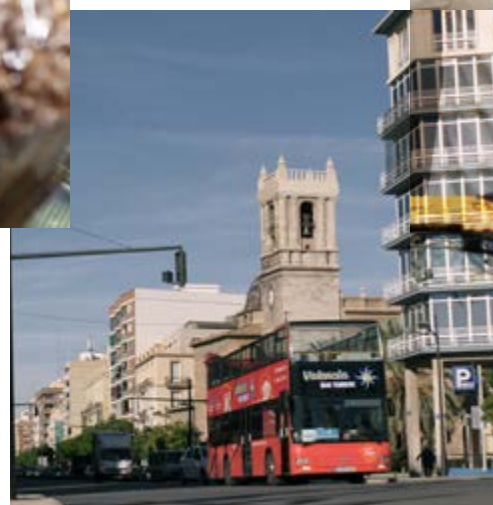
MONTAJE Y PRESENTACIÓN

- Colocar sobre la base de hojaldre cinco mini choux rellenos y un poco de crema en el centro.
- Decorar con nata Plus montada.



ARRAIGO A LA TIERRA

VALENCIA





Belén Mata
Maestra Pastelera.
Profesora de Pastelería de
la Escuela de ITEPPA
Oviedo (Asturias)

PLACER REDONDO



Choux Debicava

Pasta choux (50 unidades)

- 210 g harina
- 210 g leche
- 140 g agua
- 112 g Mantequilla Cake Debic
- 3 g sal
- 45 g azúcar
- 280 g huevos
- Llevar a ebullición la leche, el agua, la mantequilla, la sal y el azúcar.
- Verter la harina tamizada y escaldar durante 2 minutos.
- En una batidora con pala, trabajar hasta enfriar.
- Una vez frío (30°C), incorporar el huevo poco a poco.
- Formar las piezas y hornear a 190°C con el tiro cerrado (abrirlo durante los últimos 10 minutos de horneado).

Craquelín (50 unidades)

- 294 g Mantequilla Cake Debic
- 353 g azúcar
- 353 g harina floja
- Mezclar todos los ingredientes en una batidora con pala y trabajar hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender una capa de 3 mm de grosor entre dos papeles de hornear, abatir y cortar con un cortapastas redondo. Reservar en el congelador y colocar sobre la pasta choux antes de meterla en el horno.

Sablé almendra limón (15 unidades)

- 26 g harina floja (1)
- 44 g azúcar glas
- 1 g sal
- 2 g ralladura de limón
- 13 g harina de almendra
- 65 g Mantequilla Cake Debic
- 18 g huevo
- 82 g harina floja (2)
- Mezclar la harina (1), el azúcar glas, la sal, la ralladura de limón y la harina de almendra en una batidora con pala. Añadir la mantequilla en pomada.
- A continuación incorporar el huevo tibio poco a poco.
- Por último agregar la harina (2) y trabajar hasta conseguir una masa homogénea.
- Extender una capa de 2,5 mm de grosor entre dos papeles de hornear, abatir y cortar con un cortapastas redondo.
- Hornear entre dos tapetes de silicona perforados con el horno a 150°C y el tiro abierto.

Capuchina (1marco de 30 x 20 cm)

- 250 g yema de huevo
- 36 g almidón
- Mezclar los ingredientes y montar bien.
- Extender una capa de 5 mm de grosor en un marco de 30 x 20 cm.
- Hornear a 170°C con el tiro cerrado.
- Una vez horneado, cortar con un cortapastas e hidratar en jarabe de cava. (Para el jarabe de cava: 700 g de cava, 300 g de jarabe TPT.)
- Escurrir sobre una rejilla, introducir en moldes interiores y reservar.

Cuajo de fresa-hierba luisa (50 unidades)

- 75 g puré de fresa
- 5 g hierba luisa
- 12 g azúcar
- 0,6 g agar-agar
- Previamente, infusionar la hierba luisa en el puré de fresa. Colar.
- Mezclar el azúcar y el agar-agar en seco.
- Incorporar el puré infusionado a la mezcla anterior y llevar a ebullición.
- Dosificar en los moldes interiores (18 g de cuajo por molde).
- Reservar en la nevera.

Mousse de cava (30 unidades)

- 450 g cava reducido (partiendo de 600 g)
- 300 g azúcar
- 190 g yema de huevo
- 20 g hojas de gelatina
- 750 g Nata Plus 35% Debic semimontada
- Mezclar el cava reducido, el azúcar y la yema, y cocer a la inglesa.
- Fundir las hojas de gelatina en la mezcla anterior.
- Cuando baje a 32°C, incorporar la nata semimontada.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

- Vaciar las piezas de pasta choux, repartir un poco de mousse de cava en cada una, introducir los interiores y cerrar con las sablés de almendra-limón.
- Decorar con plaquetas de chocolate decoradas con merengue seco, mitades de frambuesa, dados de cuajo de fresa, tomillo limón, flores y hoja de plata.





DUNAS DE PLACER

Carlos Merino Arranz

Maestro Pastelero

2º premio I Concurso Nacional Estudiantes de
Pastelería Interscop 2017

Oviedo (Asturias)



Mar de pinares

Hojaldre invertido (40 piezas individuales)

480 g Mantequilla Cake Debic (1)

180 g harina floja (1)

120 g Mantequilla Cake Debic (2)

210 g harina floja (2)

210 g harina fuerte

12 g sal

180 g agua

3 g vinagre

- Amasar todos los ingredientes del segundo grupo durante 5 minutos, sacar de la amasadora y dejar reposar. Estirar y dejar reposar 12 horas en refrigeración.
- Amasar la mantequilla (1) en pomada con la harina (1) hasta que estén bien mezcladas.
- Extender en latas y dejar refrigerar 12 horas.
- Laminar la mantequilla, estirar la masa a dos terceras partes de la mantequilla y envolverla con la mantequilla.
- Dar 5 pliegues sencillos manteniendo siempre la temperatura bastante fría.
- Estirar la masa muy fina, espolvorear azúcar glas, pinchar, cortar de la forma deseada y hornear a 180°C con el tiro abierto.

Mousse de piñón (15 raciones)

200 g praliné de piñón

333 g Nata Plus 35% Debic semimontada

6 g hojas de gelatina

166 g leche

- Calentar la leche y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
- Emulsionar el praliné con la leche.
- Mezclar con la nata semimontada igualando texturas y con movimientos envolventes.
- Congelar en moldes del tamaño deseado.

Ganache montada de queso (20 raciones)

450 g Nata Plus 35% Debic (1)

255 g chocolate blanco

350 g Nata Plus 35% Debic (2)

400 g Queso Fresco Magro Debic

5 g gelatina en hojas

3 g vainas de vainilla

- Infundir la vainilla en la nata (1) durante 12 horas.
- Calentar la nata infundida y añadirle la gelatina previamente hidratada.
- Hacer una emulsión con el chocolate blanco, añadir el queso y por último la nata (2) y dejar 24 horas en refrigeración. Montar y usar.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE

- Atemperar cobertura de chocolate con leche, estirar y cortar plaquetas redondas agujereadas. Rallar con un cepillo de alambre, espolvorear encima oro en polvo.

MONTAJE

- Disponer un hojaldre invertido como base, colocar encima la mousse de piñón y tapar con otra capa de hojaldre invertido.
- Con ayuda de una manga pastelera puntear encima de este hojaldre la ganache montada y acabar con la decoración de chocolate, ralladura de lima y piñones.





CONECTANDO LOS PUNTOS

Emilio Vidal

Maestro Pastelero

*1er premio Campeonato Solano 1999 y subcampeón
Concurso Infanta 2002*

Confitería Vidal

Avilés (Asturias)



Milhojas de turrón

Hojaldre invertido

- 1500 g** Mantequilla Croissant Debic
- 600 g** harina fuerte
- 1400 g** harina floja
- 60 g** sal
- 450 g** Mantequilla Cake Debic
- 600 g** agua
- Mezclar la mantequilla Croissant con la harina fuerte. Enfriar.
- Amasar el resto de ingredientes. Enfriar y elaborar un hojaldre dando una vuelta sencilla, dos dobles y una sencilla.
- Cortar tiras de 25 x 10 cm, pinchar, dejar reposar y hornear con peso a 200°C.

Crema de turrón

- 2,1 l** leche
- 400 g** azúcar
- 12** yemas
- 180 g** almidón
- 100 g** Mantequilla Cake Debic
- 600 g** turrón de Jijona
- Elaborar una crema y una vez fría añadirle el turrón.

Crujiente de almendra

- 300 g** almendra fileteada ligeramente tostada
- 125 g** Mantequilla Cake Debic
- 125 g** azúcar
- 100 g** agua
- 50 g** glucosa
- Cocer todos los ingredientes menos la almendra a 105°C. Incorporar la almendra y mezclarla bien con el almíbar. Extender una capa fina sobre un silpat y dejar enfriar.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Alternar una lámina de hojaldre, crema de turrón, otra lámina de hojaldre, crema de turrón y terminar con hojaldre. Disponer encima algunos trozos de crujiente de almendra apoyados en unas rosetas de Nata Plus 35% Debic montada. Decorar con frutos rojos para darle un toque de color.





DULCE AMOR

Alberto Díaz

Maestro Pastelero. Profesor de Pastelería de la Escuela de ITEPPA

Presidente del Gremio Artesanos Confiteros del Principado de Asturias
Oviedo (Asturias)



Palmeras

INGREDIENTES

- 282 g harina floja
- 140 g harina de gran fuerza
- 30 g Mantequilla Cake Debic (beurre noisette)
- 8 g sal
- 20 g miel
- 210 g agua fría
- 330 g Mantequilla Croissant Debic

PREPARACIÓN

- Amasar todos los ingredientes excepto la Mantequilla Croissant Debic durante unos 15 minutos aproximadamente. Dejar reposar 10 minutos.
- Estirar la mantequilla a 40 x 25 cm.
- Estirar la masa a 60 x 25 cm.
- Cubrir homogéneamente $\frac{2}{3}$ de la masa con la mantequilla. Dar 3 vueltas sencillas y 1 doble. Reposar en la nevera entre cada vuelta.

- Extender la masa con azúcar a 0,5 cm de grosor y 60 cm de longitud.
- Dar tres dobleces por oreja. Congelar.
- Cortar piezas de 1 cm de grosor.
- Hornear a 170°C con el tiro cerrado. Al cabo de 10 minutos dar la vuelta y terminar de hornear con el tiro abierto.
- Sacar del horno, pintar con jarabe 60-40 y caramelizar en el horno a 170°C durante un minuto.

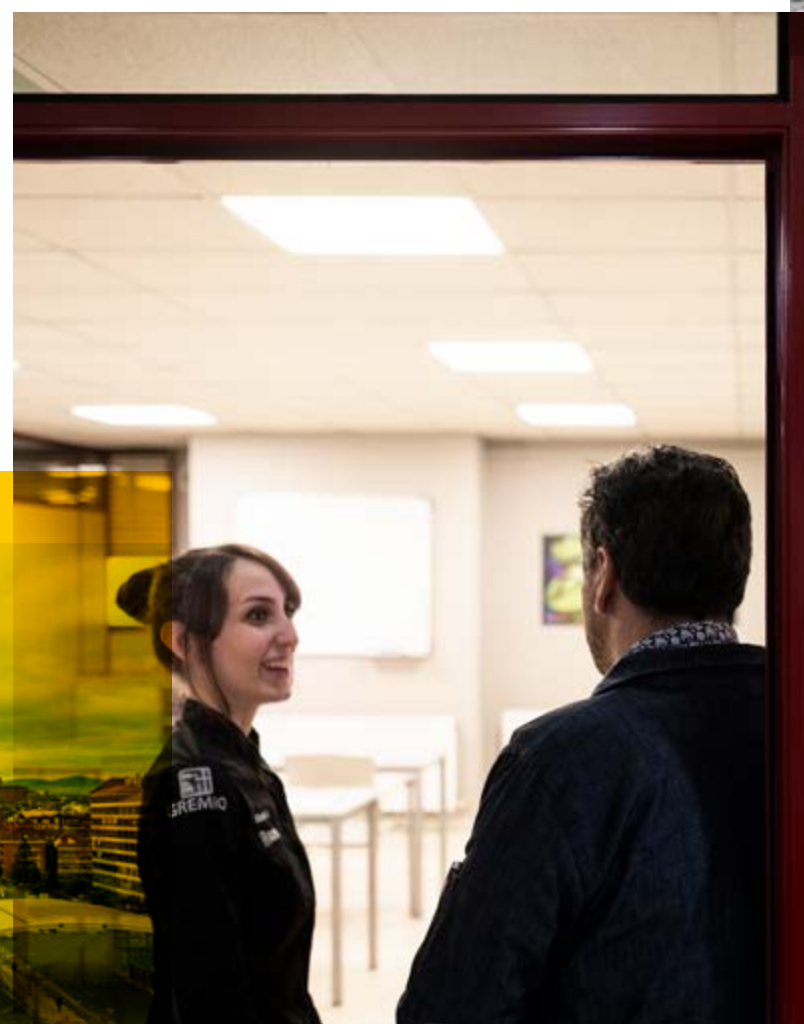
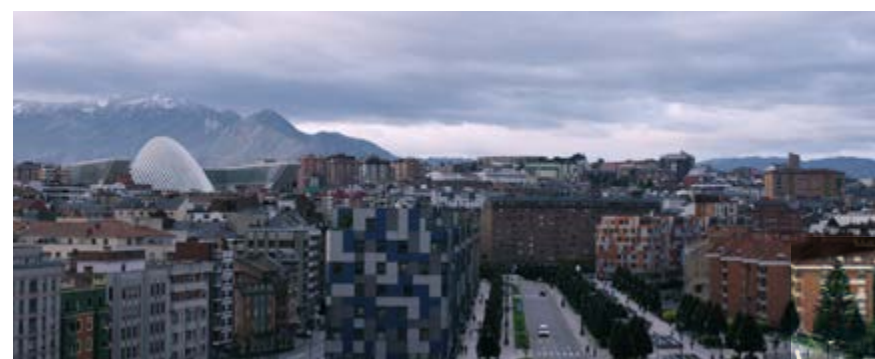
ACABADO

- Opcionalmente, terminar con chocolate atemperado, cacao en polvo y frutos rojos.



TRADICIÓN LÁCTEA

ASTURIAS



7 Aula
Tienda





CAPAS MÀGICAS

Pablo Balbona

Chef y Maestro Pastelero

Medalla Maestro Pastelero 2013, premio empresa ejemplar en la incorporación de la mujer al mundo laboral por el Ministerio Español de Empleo 2009

Balbona Pastelería

Gijón (Asturias)



Pistacho, frambuesa y chocolate blanco

Bizcocho

- 200 g harina de almendra
- 200 g harina de pistacho
- 130 g azúcar
- 200 g yemas de huevo
- 100 g huevos enteros
- 100 g Mantequilla Cake Debic
- 130 g azúcar
- 50 g claras de huevo
- 100 g harina fuerte
- 2 g colorante verde liposoluble

- Emulsionar las harinas de almendra y pistacho junto con el azúcar, las yemas y los huevos con la pala de la batidora a una velocidad moderada. Hay que obtener una emulsión que cambie a un color más blanquecino por efecto de la incorporación de aire. Debe resultar una masa esponjosa. Reservar.
- Preparar un merengue con las claras y el azúcar.
- Mezclar los dos preparados incorporando el de menor densidad al de mayor densidad con suavidad y poco a poco para no romper burbujas. Lo mejor es utilizar una lengua flexible y realizar movimientos suaves y circulares.
- Por último incorporar la harina tamizada en forma de lluvia sobre la mezcla y seguidamente el colorante verde.
- Extender el bizcocho sobre una placa de horno de 2 cm de altura.
- Hornear a 200°C durante unos 7 minutos con el mismo calor en techo que en suelo o a 180°C en horno de aire. Deben quedar unas planchas jugosas.

Gelatina de frambuesa

- 1 Kg frambuesas
- 350 g azúcar
- ½ limón (zumo)
- 4 g gelatina
- Cocer todos los ingredientes hasta obtener una textura de confitura. Dejar enfriar.

Mousse de chocolate blanco

- 250 g leche entera
- 350 g chocolate blanco
- 9 g gelatina en polvo
- 35 g agua para la gelatina
- 500 g Nata Plus 35% Debic semimontada

- Calentar la leche a 60°C.
- Hidratar la gelatina con el agua.
- Fundir el chocolate blanco y emulsionar con la leche caliente.
- Agregar la gelatina y batir con la batidora de brazo sin incorporar aire.
- Cuando la temperatura baje a 30°C incorporar suavemente la nata semimontada.

Mousse de frambuesa

- 500 g puré de frambuesa
- 100 g azúcar
- 400 g chocolate blanco
- 8 g gelatina
- 650 g Nata Plus 35% Debic semimontada

- Calentar el puré, añadir el azúcar y la gelatina previamente hidratada.
- Fundir el chocolate y emulsionar con la mezcla de puré de frambuesa.
- Cuando la temperatura baje a 30°C mezclar con la nata semimontada.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

- Extender gelatina de frambuesa sobre una plancha de bizcocho de pistacho y tapar con otra plancha de pistacho.
- Colocar un marco alrededor y sobre la segunda plancha de bizcocho de pistacho verter la mousse de chocolate blanco. Cuando haya cuajado, verter encima la mousse de frambuesa y cuando ésta esté totalmente cuajada, extender encima una capa de gelatina de frambuesa.
- Decorar al gusto.





ARTE DE LA SIMPLICIDAD

José Manuel Angulo
Maestro Pastelero
Presidente Escuela de Pastelería del Gremio de
Vizcaya.
Pastelería Don Manuel
Bilbao



Bollo de Mantequilla

Receta para 30 unidades

Bollos

- 1 kg** harina fuerte
- 200 g** azúcar blanco
- 200 g** Mantequilla Cake Debic
- 30 g** levadura
- 3** huevos
- 0,5 l** leche
- 10 g** pasta de limón
- 10 g** pasta de naranja
- 25 g** sal

Relleno (pomada de mantequilla)

- 1 kg** Mantequilla Crème Debic en pomada
- 1 kg** azúcar en almíbar

PREPARACIÓN

- Mezclar la leche, la harina, el azúcar, la levadura, los huevos, la pasta de limón y la pasta de naranja.
- Mezclar la masa semi-empastada con la mantequilla.
- Dejar fermentar 24 horas en la nevera.
- Dividir en porciones de 85 g, bolear y dar forma a cada bollo.
- Dejar fermentar a 25°C hasta que doblen su volumen.
- Pintar con huevo antes de hornear y decorar con un punto de azúcar.
- Hornear a 225°C (menos suelo más techo) de 10 a 12 minutos hasta que se doren.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Una vez fríos, realizar un corte lateral en cada bollo y rellenar con pomada de mantequilla.





RICA COSECHA

Bruno Van Vaerenbergh
Chef de Pastelería Creativa de Debic Europe
Miembro: Passion pâtisserie Belgique



Indian Summer

Receta para 6 pasteles de 18 cm de diámetro

Sablé bretón con semillas de sésamo tostadas

- 185 g** yemas de huevo
- 400 g** azúcar
- 450 g** Mantequilla Cake Debic
- 500 g** harina de trigo
- 100 g** almendra molida
- 25 g** semillas de sésamo tostadas
- 12 g** sal marina
- 20 g** levadura química
- Batir las yemas de huevo con el azúcar hasta que queden espumosas.
- Tamizar la harina con la almendra molida, la sal y la levadura química.
- Añadir la mantequilla ablandada a la mezcla de yemas y azúcar.
- Mezclar los ingredientes secos con las semillas de sésamo tostadas e incorporar a la mezcla anterior. Guardar en un lugar fresco.
- Extender una capa de 5 mm de grosor y hornear a 165°C durante 17 minutos.
- Sacar del horno y espolvorear inmediatamente con manteca de cacao.

Galleta de macaron con frutos rojos

(bases de 6 x 16 cm)

- 135 g** claras de huevo
- 45 g** puré de frutos rojos
- 5 g** frambuesas secas
- 5 g** albúmina (clara de huevo en polvo)
- 125 g** azúcar
- 105 g** almendra molida
- 25 g** azúcar glas
- 40 g** harina de trigo
- Mezclar las claras de huevo con el puré de frutos rojos y la albúmina.
- Guardar en la nevera durante unas horas. Montar con el azúcar.
- Tamizar la almendra molida, la harina y el azúcar glas e incorporarlos a la mezcla anterior.
- Con una manga pastelera realizar círculos sobre una Silpat® y espolvorear con el azúcar glas.
- Hornear a 190°C entre 8 y 9 minutos.

Cremoso con lima y chocolate

(6 x 125 g)

- 125 g** yema de huevo
- 300 g** Nata Plus 35% Debic
- 200 g** leche
- 60 g** azúcar
- 2** limas (ralladura)
- 65 g** azúcar invertido
- 9 g** gelatina en polvo
- 45 g** agua
- 200 g** chocolate con leche

- Añadir la ralladura de lima a la leche y la nata y dejar infusionar toda la noche.
- Hidratar la gelatina en polvo con agua.
- Calentar la leche y la nata con la ralladura, el azúcar, el azúcar invertido y las yemas de huevo a 85°C removiendo constantemente (crema inglesa).
- Añadir la gelatina a la preparación caliente y fundir.
- Pasar por un colador y verter encima del chocolate.
- Emulsionar con una batidora de brazo y verter en una Silpat®.
- Congelar.

Mousse de chocolate con leche y semillas de sésamo tostadas

- 30 g** semillas de sésamo tostadas
- 175 g** leche
- 95 g** azúcar
- 225 g** chocolate con leche
- 750 g** Natop Debic
- Tostar las semillas de sésamo e infusionarlas en leche toda una noche. Colar.
- Calentar 200 g de Natop Debic con la leche colada y verter sobre el chocolate con leche para hacer una ganache. Utilizar una batidora de brazo. Incorporar el resto de Natop Debic semimontada.

Crumble de semillas de sésamo y chocolate blanco

- 30 g** semillas de sésamo tostadas
- 100 g** chocolate blanco
- 200 g** sablé bretón ya horneado
- Secar las semillas de sésamo utilizadas en la mousse de chocolate con leche.
- Mezclarlas con el chocolate blanco fundido y el sablé bretón troceado.

MONTAJE

- Llenar moldes de plástico con la mousse de chocolate con leche e introducir en su interior el cremoso con lima y chocolate congelado. Cerrar con la galleta de macaron.

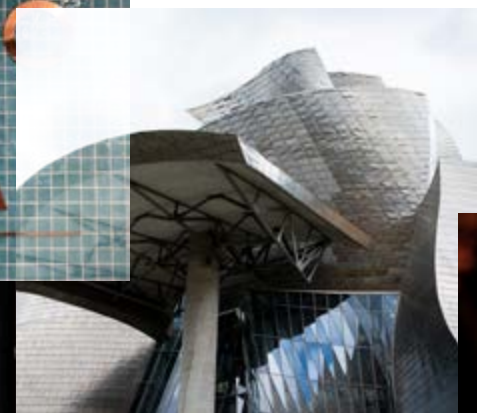
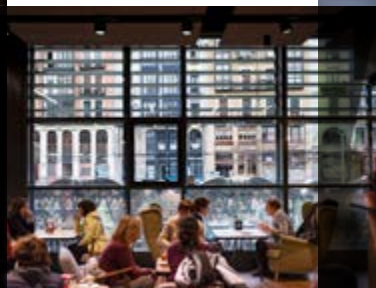
PRESENTACIÓN

- Desmoldar la mousse de chocolate y rociar a pistola con una mezcla compuesta por una parte de chocolate blanco y una parte de manteca de cacao mezclada con colorante alimentario rojo en polvo.



UNA CIUDAD CON MUCHA HISTORIA

BILBAO





	Natas de alto rendimiento		Alternativas vegetales	
Producto	Prima Blanca	Nata Plus	Natop	Vegetop
Materia grasa	38%	35%	35%	35%
Formato	2L	1L/5L	2L, BIB 10L	1L, BIB 10L
Unidades x caja	6	6	6	6
Lo más	<p>Diseñada y desarrollada especialmente para aplicaciones de pastelería, heladería y repostería, donde la firmeza de la nata montada es un parámetro crítico en la elaboración final.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sus elaboraciones se mantienen intactas (color, estructura) durante más tiempo. Sabor pleno, fresco y natural. Excelente firmeza, incluso después de 24h. 	<p>El equilibrio perfecto entre rendimiento y firmeza.</p> <ul style="list-style-type: none"> Un rendimiento medio de 160%. La garantía de una presentación impecable gracias a su firmeza: sin hundimiento ni desuere. Un sabor cremoso, generoso y equilibrado. 	<p>Una alternativa que combina el sabor natural de la nata con la funcionalidad de las grasas vegetales. Desarrollado por Debic, experto en natas.</p> <ul style="list-style-type: none"> Sabor natural. Alto rendimiento combinado con una buena firmeza. Calidad y seguridad garantizadas a lo largo de todo el año. 	<p>Una alternativa a la nata con un sabor natural, desarrollada con la tecnología más avanzada de Debic.</p> <ul style="list-style-type: none"> Una alternativa multi-funcional y fácil de usar para todas las aplicaciones. Un rendimiento y una estabilidad notablemente superiores al de las natas clásicas. Una calidad gustativa innegable, próxima a la nata.
Punto de fusión	nd	nd	nd	nd

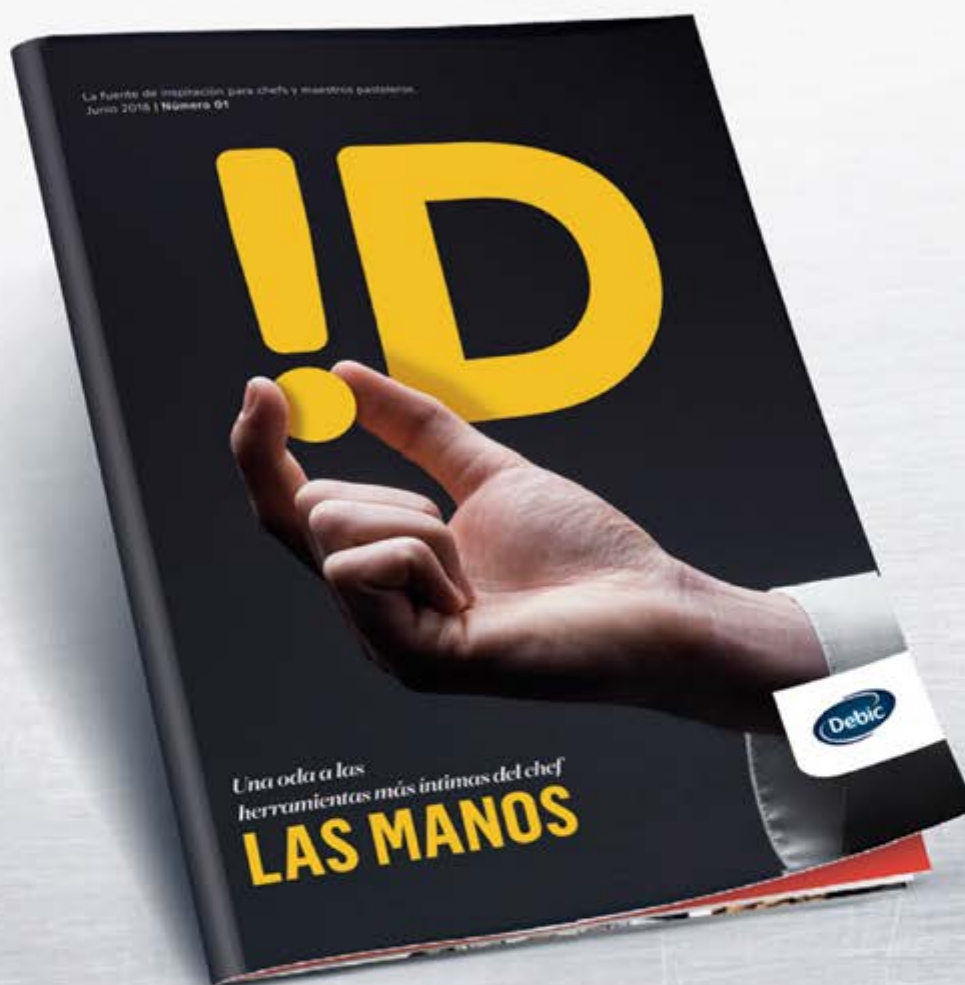
Debic Especial Pastelería



Mantequillas técnicamente perfectas				
Mantequilla Crème	Mantequilla Cake	Mantequilla Croissant	Mantequilla Top gold	Mantequilla concentrada blanca
82%	82%	82%	82%	99,8%
2,5 kg	2,5 kg	2 kg	2 kg	2,5 kg
4	4	5	5	4
<p>Especial para la pastelería y confitería más fina. Pensada para la elaboración de cremas de mantequilla, rellenos ligeros, para masas finas o para trabajar con manga pastelera.</p> <ul style="list-style-type: none"> Un producto natural, que contiene solamente mantequilla de verdad. De rendimiento superior, además de más rápido. Técnicamente perfecto y mucho más cómodo a la hora de trabajar. 	<p>Desarrollada especialmente para una fácil incorporación. Perfecta en masas para elaboraciones esponjosas y con corteza.</p> <ul style="list-style-type: none"> Un producto natural, que contiene solamente mantequilla de verdad. Técnicamente perfecta y mucho más cómoda a la hora de trabajar. De calidad constante durante todo el año. 	<p>La más usada para croissants. Desarrollada específicamente para la elaboración de masas hojaldradas con o sin fermentación.</p> <ul style="list-style-type: none"> Un producto natural que contiene solamente mantequilla de verdad. Técnicamente perfecto y mucho más cómodo a la hora de trabajar. Para un mayor rendimiento. 	<p>La más cómoda para ambientes calientes. Esta mantequilla es ideal para todas las masas hojaldradas, fermentadas o no.</p> <ul style="list-style-type: none"> Un producto natural, que contiene solamente mantequilla de verdad, con un toque de caroteno que le aporta un color dorado apetitoso. Técnicamente perfecto y mucho más cómodo a la hora de trabajar. Especialmente adaptado a los entornos de trabajo con elevada temperatura. 	<p>Diseñada para la confitería y la heladería. Sin olor, de sabor discreto, es el lienzo perfecto para una gama infinita de combinaciones de aromas y sabores.</p> <ul style="list-style-type: none"> Mantequilla anhidra. Punto de fusión bajo (28 °C) para un proceso de elaboración más eficiente. De larga conservación, con un menor riesgo de contaminación bacteriana.
29°C - 30°C.	30°C - 32°C.	34°C - 36°C.	38°C - 40°C.	28°C.



Descubre !D Magazine



La revista de Debic con entrevistas, tendencias,
inspiración y recetas para profesionales.
Solicita tu ejemplar a tu distribuidor Debic o descárgalo en
www.debic.com

¿Necesitas más información?

Ponte en contacto con tu distribuidor Debic