



Debic Nata 35% para Montar & Cocinar

Perfecta para todas tus recetas

Debic. Hecha para manos profesionales.

100
YEARS DEBIC



ESCANEÁ & GANA



Debic Nata 35% para Montar y Cocinar

“Cuando uno de tus restaurantes es también un laboratorio de cocina, necesitas **una nata en la que confiar**”.

Debic. Hecha para manos profesionales.



Debic Nata 35% para Montar y Cocinar. Perfecta para todas tus elaboraciones

Si hay algo que necesitas como chef es una nata versátil, de calidad y en la que puedas confiar ciegamente.

La nueva Debic Nata 35% para Montar y Cocinar, cumple tus expectativas.

Una nata presente en todo tu menú, desde los entrantes hasta el postre.

Destaca por su firmeza en las elaboraciones pasteleras y por su rendimiento, sabor y textura tanto en cocina como en montado.

Déjate inspirar a través de este recetario que te ofrecen los asesores culinarios de Debic.

Debic Nata 35% para Montar y Cocinar, la gran aliada de los chefs.

“Una nata versátil que aporta el sabor y textura que se merecen tus salsas y cremas y la firmeza y rendimiento para tus postres”



Neoyerquino

con crema de coliflor, emulsión de pepinillos,
coliflor asada y pepino encurtido con miso



INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

Filete

1.200 g picaña/cadera de ternera

Aceite de eneldo

50 g eneldo
100 ml aceite de girasol

Crema de coliflor

100 ml caldo de ave
50 ml Debic Nata 35% para
Montar y Cocinar

Coliflor

100 g coliflor
Montar y Cocinar

Emulsión de pepinillos

100 ml Debic Nata 35% para
Montar y Cocinar
50 g crème fraîche
25 g borscht blanco
100 g pepinillos de
fermentación natural
50 g salmuera de encurtido
1 g mezcla de especias Bombay
250 g Debic Mantequilla Tradicional

Coliflor asada

1 coliflor
50 ml aceite de oliva
10 g sal

Pepino con miso

3 pepinos mini
100 ml salmuera de encurtido
10 g miso blanco

Guarnición

50 puntas de eneldo
setas Enoki

PREPARACIÓN

Limpiar la cadera de ternera y realizar unos cortes transversales en la parte grasa. Reservar hasta que se ponga a temperatura ambiente. Asar hasta que alcance una temperatura de 54°C en el centro. Blanquear el eneldo y secar. Congelar con la Pacojet junto con el aceite de girasol y cortar/picar 5 veces. Pasar por un colador fino y guardar en una botella con spray. Para elaborar la crema de coliflor, triturar la coliflor con el caldo de ave en la Thermomix® a 90°C durante 45 minutos. Añadir la Debic Nata 35% para Montar y Cocinar. Dejar enfriar a temperatura ambiente y congelar hasta que quede lo suficientemente firme para invertirla. Para elaborar la emulsión, calentar una cucharada de mantequilla y añadirle las especias Bombay. Calentar brevemente y agregar el borscht y la Debic Nata 35% para Montar y Cocinar. Reducir a fuego fuerte durante dos minutos. Añadir los pepinillos y la salmuera y triturar finamente con la batidora. Pasar por un colador fino y emulsionar con la mantequilla. Limpiar la coliflor y cortar parte del tallo, de modo que se aguante derecha en el horno. Frotar con sal y aceite de oliva y asar a 210°C entre 20 y 30 minutos, hasta que esté hecha. Con una aguja realizar unos cuantos agujeros en los pepinos mini; mezclarlos con la salmuera de encurtidos y el miso blanco. Introducir en una bolsa de vacío, colocar la bolsa en la cámara selladora y realizar 5 ciclos de vacío para infusionar bien la marinada. Dejar marinar durante 3 horas y cortar en láminas finas.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Disponer la emulsión en los platos. Verter la crema de coliflor al lado. Terminar el plato con la coliflor asada, las setas Enoki, el pepino y las puntas de eneldo. Colocar la carne en los platos y rociar un poco de aceite de eneldo alrededor.

Babá al Ron



INGREDIENTES PARA 24 UNIDADES

Masa del babá

600 g harina
95 g leche
11 g sal
25 g levadura fresca
30 g azúcar
210 g huevos
225 g Debic Mantequilla Cake

Sirope al ron

400 ml agua
125 g azúcar
60 g ron marrón (58%)

Crema pastelera

200 g Debic Nata 35% para
Montar y Cocinar
871 g leche
192 g huevo entero
213 g azúcar
84 g harina
1 vaina de vainilla

Nata montada

1.000 g Debic Nata 35% para
Montar y Cocinar
120 g azúcar glas
½ vaina de vainilla

PREPARACIÓN

Masa del babá

Disolver la levadura en la leche. Añadir la harina con el azúcar y $\frac{1}{4}$ partes de los huevos. Después de un minuto añadir el resto de los huevos. Amasar durante 7-8-minutos hasta obtener una masa lisa. Añadir la mantequilla y la sal. Amasar durante 4 minutos más. Dividir la masa en 24 partes y colocar en moldes de silicona. Dejar leudar en un lugar cálido (26°C como máximo) hasta que la masa llene las $\frac{3}{4}$ partes de los moldes. Hornear a 160°C durante 60 minutos.

Sirope de ron

Llevar a ebullición el agua con el azúcar. Dejar enfriar hasta $\pm 50^\circ\text{C}$ y añadir el ron.

Crema pastelera

Preparar una crema pastelera con todos los ingredientes. Verter en una bandeja, tapar y guardar en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Remojar los babás en el sirope. Rellenar el babá con crema pastelera empujando la boquilla en el interior del babá. Decorar con nata montada.

Spaghetti carbonara

con crema de huevo



INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

Crema de yema de huevo

500 ml Debic Nata 35% para
Montar y Cocinar
10 yemas de huevo

Yemas de huevo en salazón

5 yemas de huevo
10 g sal

Crujientes de parmesano

200 g queso parmesano

Spaghetti

800 g spaghetti
250 g queso parmesano
300 g beicon ahumado
10 g pimienta negra

PREPARACIÓN

Crema de yema de huevo

Llevar a ebullición la nata para cocinar y verter sobre las yemas de huevo. Poner el cazo al fuego y calentar a 82°C. Sazonar al gusto con sal y pimienta. Enfriar en agua con hielo e introducir en un sifón.

Yemas de huevo en salazón

Disponer una capa de sal en un recipiente y colocar encima las yemas de huevo. Cubrir con sal y dejar durante 24 horas. Retirar la sal con agua y dejar secar las yemas en la deshidratadora durante 24 horas.

Crujientes de parmesano

Rallar el queso parmesano con un microplane y extender sobre una hoja de papel sulfurado. Introducir en el microondas a máxima potencia durante 30 segundos para que la humedad se evapore. Guardar en un recipiente hermético.

Spaghetti

Cocer los spaghetti en agua hirviendo. Cortar el beicon ahumado en tiras y freír en una sartén seca. Añadir los spaghetti y sazonar al gusto con el queso parmesano y pimienta molida. Añadir un poco del agua de la cocción para suavizar la textura.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Con unas pinzas y una cuchara de madera disponer los spaghetti en los platos. Verter encima la crema de huevo y decorar el plato con unas cuantas gotas al lado. Terminar con los crujientes de parmesano y la yema de huevo en salazón rallada.

Lemon Love



INGREDIENTES PARA 28 UNIDADES

Masa quebrada con almendra

220 g Debic Mantequilla Cake
4 g sal
140 g azúcar glas
50 g almendra molida
2 g vainilla en polvo
70 g huevo entero
380 g harina

Bizcocho de almendra

48 g almendra molida
40 g azúcar (1)
48 g huevo entero
15 g yema de huevo
60 g clara de huevo
37 g azúcar (2)
37 g harina

Crema de limón

280 g puré de limón
280 g azúcar
280 g yema de huevo
280 g Debic Mantequilla Cake
6 g gelatina en hojas

Nata azucarada

800 g Debic Nata 35% para
Montar y Cocinar
80 g azúcar

PREPARACIÓN

Masa quebrada con almendra

Mezclar la Debic Mantequilla Cake, la sal y el azúcar glas en la amasadora. Añadir el huevo entero y seguidamente el resto de ingredientes. Reservar en la nevera toda la noche. Extender la masa con un grosor de unos 2 mm. Cortar círculos de 10 cm de diámetro. Hornear en un aro de acero inoxidable de 8 cm de diámetro durante 8 minutos a 210°C

Bizcocho de almendra

Mezclar la almendra molida con el azúcar (1), el huevo entero y la yema de huevo. Montar las claras con el azúcar (2) a punto de nieve. Agregar las claras montadas a la mezcla anterior. A continuación incorporar la harina. Hornear durante 7 minutos a 210°C. Cortar círculos de 7 cm de diámetro.

Crema de limón

Remojar las hojas de gelatina en agua fría. Calentar el resto de ingredientes excepto la Debic Mantequilla Cake a 83°C. Agregar la gelatina escurrida. Añadir la Debic Mantequilla Cake a 35°C y mezclar con una batidora de brazo.

Nata azucarada

Montar la Debic Nata 35% para Montar y Cocinar con el azúcar. Utilizar una manga pastelera con una boquilla plana.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Llenar las tartaletas con el bizcocho de almendra y la crema de limón. Con la manga pastelera dibujar una espiral de nata azucarada encima de la crema de limón.

Tagliatelle verdes con tomate

y crema de mozzarella



INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

Salsa cremosa de tomate

8 tomates
400 ml Debic Nata 35% para Montar y Cocinar

Crema de mozzarella

400 g mozzarella
400 g Debic Nata 35% para Montar y Cocinar

Tagliatelle

800 g harina
8 huevos
160 g espinacas

Guarnición

10 tomates cherry
50 g hojas de espinacas
50 g tomate en dados

PREPARACIÓN

Salsa cremosa de tomate

Pelar los tomates y quitar las semillas. Cortar y hervir con la nata para cocinar. Reducir hasta que tenga el espesor deseado, y pasar por un colador fino y triturar finamente con la batidora. Sazonar con sal al gusto.

Crema de mozzarella

Triturar la nata y la mozzarella finamente en la batidora. Pasar por un colador fino. Sazonar con sal al gusto y reservar en la nevera.

Tagliatelle

Lavar las espinacas y cocerlas con un poco de agua. Enfriarlas enseguida en agua con hielo. Sacarles toda el agua posible con ayuda de un colador fino. Formar un volcán con la harina y hacer un hueco en el centro. Añadir los huevos y las espinacas. Amasar bien hasta obtener una mezcla fina y suave. Dejar reposar en la nevera durante 15 minutos. Con la ayuda de una máquina de hacer pasta extender la masa hasta que quede fina y dejarla secar unos minutos. Doblar por la mitad y cortar tiras finas de unos 0,5 centímetros. Espolvorear con un poco de harina si es necesarioizar la textura.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Cocer las tagliatelle en agua hirviendo durante 3 minutos. Calentar un poco de salsa de tomate y añadirle las tagliatelle. Agregar un poco de agua de la cocción si es necesario. Extender una capa de crema de mozzarella en los platos y disponer encima las tagliatelle con unas pinzas y una cuchara de madera. Decorar con los tomates cherry, el tomate cortado a dados y espinacas frescas.

Mil Millas



INGREDIENTES PARA 10 UNIDADES

Masa de hojaldre

1.750 g harina
36 g sal
550 g Debic Mantequilla Cake
750 g agua fría
10 g vinagre
1.000 g Debic Mantequilla Croissant

Crema pastelera a la vainilla

200 g Debic Nata 35% para Montar y Cocinar
871 g leche
192 g huevo entero
213 g azúcar
84 g harina de maíz
1 vaina de vainilla

Acabado

1.000 g Debic Nata 35% para Montar y Cocinar
10 macarons

PREPARACIÓN

Masa de hojaldre

Mezclar la harina, la sal, el agua, el vinagre y la Debic Mantequilla Cake. Formar un rectángulo, tapar con film transparente y guardar la masa en la nevera toda la noche. Al día siguiente extender la masa. Colocar la Debic Mantequilla Croissant en el centro y plegar la masa envolviéndola. Extender la masa entera hasta formar un rectángulo y dar una vuelta de 3 pliegues. Tapar la masa con film transparente y guardar nuevamente en la nevera durante una hora. Repetir de nuevo la operación: 1 vuelta de 3 pliegues. Esta vez dejar la masa en la nevera toda la noche. Dar a la masa 2 vueltas más de 3 pliegues, con un intervalo de una hora entre una y otra. Guardar la masa en la nevera durante una hora. Extender la masa con un grosor de 4 mm, pinchar y guardar en la nevera. Cortar la masa en tiras de 40 cm x 10 cm. Hornear a 180°C durante 35 minutos.

Crema pastelera a la vainilla

Batir los huevos enteros con la mitad del azúcar y la harina de maíz. Llevar a ebullición la leche con la otra mitad del azúcar y la vaina de vainilla raspada. Sin dejar de remover la mezcla con los huevos, añadir la sal. Incorporar todo en un mismo recipiente y calentar hasta que quede del espesor deseado. Verter en una bandeja limpia. Tapar inmediatamente con film transparente y guardar en la nevera.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Montar la Debic Nata 35% para Montar y Cocinar. Introducir en una manga pastelera con boquilla St. Honoré. Colocar una lámina de hojaldre plana. Disponer encima una capa de crema pastelera, cubriendo toda la superficie. Colocar encima una segunda lámina de hojaldre y repetir la operación dos veces, de modo que al final queden tres capas de crema pastelera y cuatro de hojaldre. Poner el postre con las capas en vertical sobre una superficie plana. Con la Debic Nata 35% para Montar y Cocinarc dibujar ondas de derecha a izquierda de punta a punta. Terminar con un macaron o con otro tipo de decoración al gusto.

Risotto con cítricos

y langostinos



INGREDIENTES PARA 10 RACIONES

Risotto

800 g	arroz para risotto
2.400 ml	caldo de verduras
250 ml	Debic Nata 35% para Montar y Cocinar
4	pomelos
4	limas
4	naranjas

Guarnición

10	langostinos 8/12
10 g	huevas de salmón
50 ml	Debic Saltear & Asar

PREPARACIÓN

Risotto

Pelar los cítricos y eliminar la parte blanca de la piel. Cortar la piel en tiras muy finas y escaldar por separado. Pelar los gajos y cortarlos en trozos iguales. Guardar en el zumo de cítricos. Empezar a cocer el arroz a fuego medio en una cazuela honda y seca. Añadirle caldo de verduras hasta que cubra el arroz por completo. A media cocción (después de unos 8 minutos), incorporar el zumo de los cítricos, agregando un poco más de caldo si es necesario. Calentar la Debic Nata 35% para Montar y Cocinar y añadirla al risotto un minuto antes del final. Sazonar al gusto con sal, pimienta y los trocitos de los cítricos.

Guarnición

Limpiar los langostinos dejándoles la cabeza. Ensartarlos con un pincho y freír con Debic Saltear & Asar. Sazonar con sal.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Disponer el risotto en los platos. Decorar con ralladura de lima, la piel de los cítricos cortada en tiras finas, las huevas de salmón y los langostinos.

Pastel de manzana



INGREDIENTES PARA 18 RACIONES

Crumble de canela

100 g	Debic Mantequilla Crème
100 g	harina de almendra
100 g	harina de trigo
100 g	azúcar moreno
1 g	canela
175 g	chocolate blanco
20 g	mantequilla de cacao

Manzana frita

450 g	manzana en dados
80 g	azúcar
20 g	zumo de limón
4 g	gelatina
1 g	vodka Zubrówka
50 g	pasas

Mousse de canela

4	corteza de canela
150 g	nata ácida
400 g	chocolate blanco
20 g	gelatina
500 g	Debic Nata 35% para Montar y Cocinar

Glaseado de vainilla

705 g	agua
150 g	azúcar
150 g	glucosa
100 g	nata ácida
10 g	gelatina en polvo
50 g	agua
150 g	chocolate blanco
½ vaina	vainilla

PREPARACIÓN

Crumble de canela

Elaborar un crumble con los primeros cinco ingredientes y hornear a 180°C durante 15 minutos. Una vez enfriado, añadir el chocolate blanco y la mantequilla de cacao y mezclar bien. Repartir el crumble de canela en aros de pastelería de 8 cm de diámetro (unas 20 piezas).

Manzana frita

Poner el vodka y las pasas en 150 ml de agua y llevar a ebullición. Reservar durante 30 minutos. Mientras, freír la manzana con el azúcar y el zumo de limón. Colar el líquido de las pasas, reducirlo a 80 g y disolver en él la gelatina. Mezclar con las manzanas y las pasas. Repartir en moldes semiesféricos y congelar. Unir dos semiesferas congeladas para crear una bola.

Mousse de canela

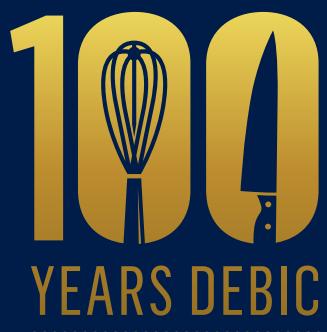
Infusionar la corteza de canela en la nata ácida durante 24 horas. Calentar la infusión y verter sobre el chocolate y la gelatina disuelta. Añadir la tintura y combinar con la Debic Nata 35% para Montar y Cocinar montada. Repartir en moldes semiesféricos de silicona y insertar en la mousse las bolas de manzana congeladas. Conservar en el congelador.

Glaseado de vainilla

Hervir los primeros 4 ingredientes junto con la vaina de vainilla a 103°C. Verter sobre el chocolate y disolver la masa de gelatina. Dejar estabilizar durante 24 horas.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Recubrir las bolas congeladas con glaseado de vainilla. A continuación colocar sobre las bases de crumble. Decorar con una rama de chocolate.



100 AÑOS DE TRABAJO EN EQUIPO

*¡Celebra nuestro 100
aniversario con nosotros!*

Más información en **Debic.com**

T. +34 93 467 12 44 · debic.spain@frieslandcampina.com