



EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -

*El sabor fresco
de siempre*

Nuestras natas pasterizadas tienen el equilibrio perfecto entre rendimiento y firmeza, conservando el sabor fresco de siempre.

Las características más valoradas en una nata de montar son:



TIEMPO DE MONTADO



EL RENDIMIENTO (OVERRUN)



ALTA FIRMEZA
(LA ESTABILIDAD PASADAS 24H)



EL DESUERE (SINÉRESIS)



LA ESTABILIDAD EN LA
CONGELACIÓN-DESCONGELACIÓN



EL SABOR



EL CASTILLO
PROFESIONAL
-DESDE 1932-

Los test nos avalan

Tiempo de Montado*



Está influenciado por la temperatura y la velocidad de montado. Te recomendamos montar la nata entre 1-3°C, enfriando previamente el bol con las varillas. Con una velocidad media-alta de montado. Conseguirás un excelente rendimiento y una firmeza superior.

No Desuera*



Elaboraciones impecables con la CONFIANZA de que no habrá desuere EN TUS PREPARACIONES.

Gran Rendimiento*



La nata con EXCEPCIONAL RENDIMIENTO.

Superior al de la principal competencia.

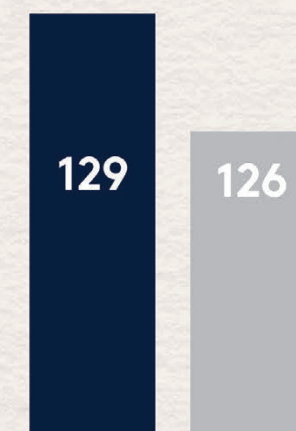
■ EL CASTILLO PROFESIONAL
■ PRINCIPAL COMPETENCIA

EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -

+3%



GRADO DE MONTADO

*Test realizado por la entidad certificadora AENOR frente a la principal competencia.

Los test nos avalan

EL CASTILLO

PROFESIONAL

-DESDE 1932-

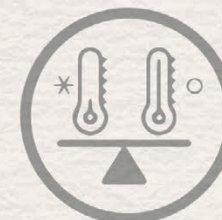
El Sabor*



Recuerda al sabor fresco de siempre y su cremosidad la diferencia de la principal competencia.

Estabilidad*

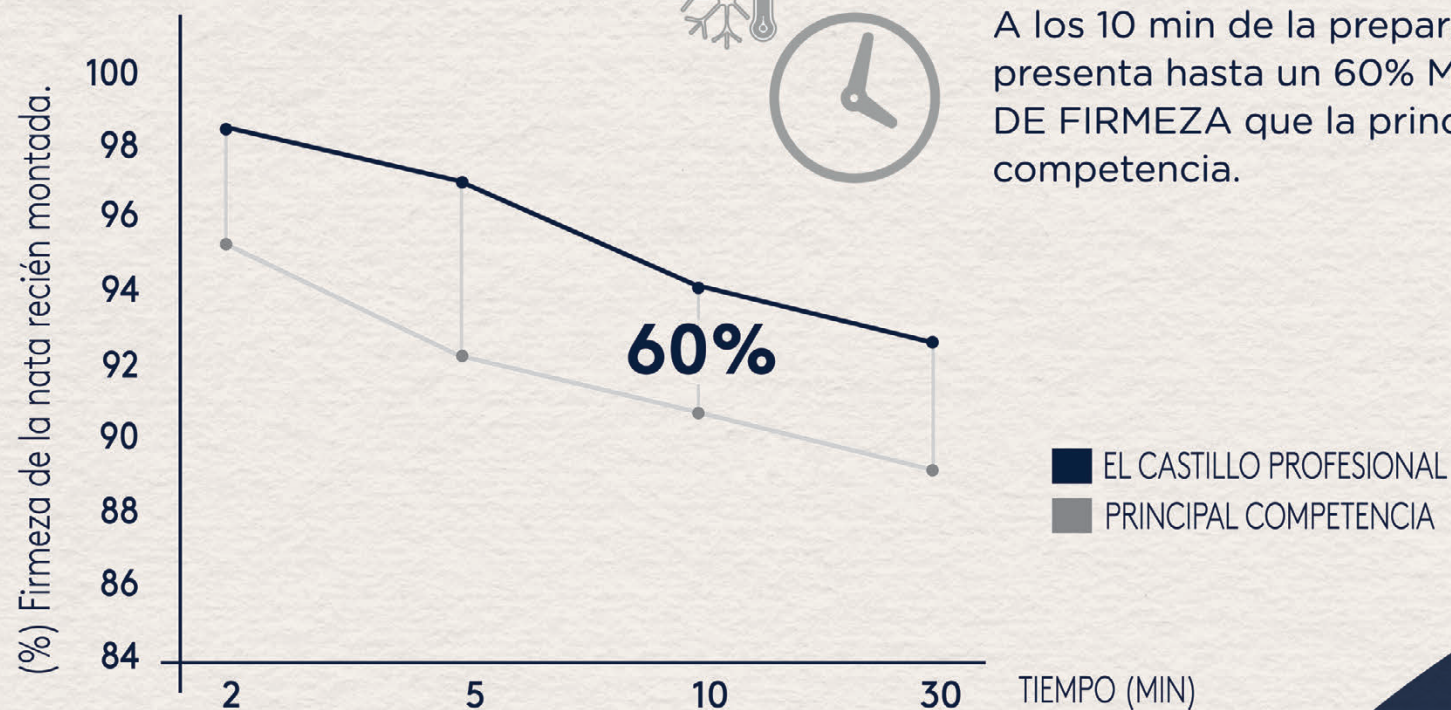
Máxima fiabilidad en tus elaboraciones tras el proceso de congelación de sus semifríos y mousses.



Firmeza*



A los 10 min de la preparación presenta hasta un 60% MÁS DE FIRMEZA que la principal competencia.



*Test realizado por la entidad certificadora AENOR frente a la principal competencia.

Nuestra Receta para ti

En “El Castillo” desde 1932 estamos comprometidos con la calidad para puedas ofrecer las mejores elaboraciones de pastelería artesanal.



Bocaditos de Chocolate

Bizcocho de cacao:

45 gr de harina de almendra
45 gr de azúcar glas
110 gr de mantequilla
150 gr de yema
35 gr de nata El Castillo

35 gr de cacao en polvo 100% cacao
40 gr de cobertura amarga
220 gr de claras
50 gr de azúcar

Montar las yemas con el azúcar glas y la almendra. Fundir el chocolate con la mantequilla a unos 45-50°C y emulsionar. Montar un merengue con las claras y el azúcar. Incorporamos a la mezcla de yemas montadas primero la nata y a continuación el cacao en polvo tamizado. Mezclar con varillas un poco de merengue con la mezcla de yemas para aligerar su textura. Incorporar con lengua el chocolate y la mantequilla fundidos. Acabar de incorporar el merengue con movimientos envolventes hasta que no queden vetas. Extender sobre una bandeja de horno (con papel sulfurizado) de unos 53x32 cm. Hornear a 180°C durante 15 min.

Mousse de chocolate:

190 gr de crema inglesa base
300 gr de nata El Castillo.

225 gr de cobertura de chocolate negro.

Verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate, dejar que funda y emulsionar el cremoso. Semimontar la nata. Cuando el cremoso haya enfriado a unos 50°C mezclar con la nata con movimientos envolventes. Rellenar unos moldes de silicona individuales de base redondeada (aprox 3,5 cm de base) y congelar.

Glaseado brillante de cacao:

315 gr de azúcar
225 gr de nata El Castillo
105 gr de cacao en polvo 100% cacao

50 gr de agua
12 gr de gelatina
72 gr de agua para hidratar la gelatina

Cocer el agua con la nata y el azúcar a 101-102°C. Añadir el cacao en polvo tamizado y la gelatina hidratada en su agua. Pasar por minipimer, colar y enfriar hasta 35-36°C para su uso.

Montaje final:

Desmoldar la mousse de chocolate y glasear con un glaseado brillante de cacao sobre una rejilla. Cortar discos de bizcocho con ayuda de un cortapastas de 3,5 cm. Colocar la mousse glaseada sobre el bizcocho y decorar.

EL CASTILLO

PROFESIONAL

- DESDE 1932 -



DATOS LOGÍSTICOS	REX 35% MG 2L	REX 38% MG 2L	Bag in Box 35% MG 10L	Bag in Box 38% MG 10L
Código interno LFSI:	59727	59728	59720	59725
EAN Artículo:	8410050061005	8410050061005	-	-
Dimensiones en mm (L x an x Al):	100 x 100 x 270	100 x 100 x 270	-	-
CAJA				
Nº artículos x caja:	6 x 2L	6 x 2L	1 ud. x 10L	1 ud. x 10L
EAN Caja:	8410050860301	8410050860318	08410050460129	08410050460181
Dimensiones en mm (L x an x Al):	300 x 210 x 260	300 x 210 x 260	200 X 230 X 310	200 X 230 X 310
Peso neto (kg):	12 kg	12 kg	10 kg	10 kg
PALETIZACIÓN				
Cajas:	60 cajas (5 capas de 12 cajas)	60 cajas (5 capas de 12 cajas)	80 cajas (4 capas de 20 cajas)	80 cajas (4 capas de 20 cajas)
Dimensiones en mm (L x an x Al):	1200 x 800 x 1430	1200 x 800 x 1430	1200 x 800 x 1390	1200 x 800 x 1390
Peso neto (kg):	720 kg	750 kg	800 kg	800 kg
Peso bruto (kg):	775,8 kg	775,8 kg	829,6 kg	829,6 kg



www.lactalisfoodservice.es / infofoodservice@lactalis.es

