

VENTAJAS INDIVIDUALES DE CADA PREPARADO



MOUSSE DE CHOCOLATE

- Chocolate con un 70% de cacao.
- Montar 4 minutos (sin cocción).
- No hace falta añadir ningún ingrediente para obtener una deliciosa mousse de chocolate negro.
- 20 postres de carta / 30 raciones de catering.



CHEESECAKE

- Contiene un 60% de queso crema.
- Montar 2-4 minutos (sin cocción).
- Para la receta clásica: añade sólo galletas con mantequilla y mermelada para decorar.
- 12 postres de carta / 24 raciones de catering.



TIRAMISÚ

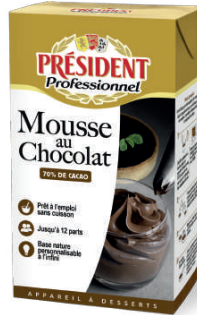
- Contiene un 65% de queso Mascarpone.
- Montar 3-6 minutos (sin cocción).
- Para la receta clásica: añade sólo bizcochos bañados en café y cacao para decorar.
- 20 postres de carta / 30 raciones de catering.



PANNA COTTA

- Contiene un 46% de nata.
- Calentar, enmoldar y enfriar.
- También se puede utilizar sin calentar.
- Para la receta clásica: añade sólo bizcochos bañados en coulis para decorar.
- 10 postres de carta / 20 raciones de catering.

DATOS TÉCNICOS



Unidades x caja	6
Unidades x palet	144
Nº filas palet	6
Medidas unidad (brik)	95 x 64 x 168
Medidas caja (mm)	295 x 126 x 168
Peso neto unidad (kg)	1,100
Peso bruto unidad (kg)	1,150
Código de producto	38754
Ean unidad	3428200387542
Ean caja	03428201387541



Unidades x caja	6
Unidades x palet	144
Nº filas palet	6
Medidas unidad (brik)	64 x 95 x 168
Medidas caja (mm)	126 x 295 x 168
Peso neto unidad (kg)	1,040
Peso bruto unidad (kg)	1,066
Código de producto	38127
Ean unidad	3428200381274
Ean caja	03428206381278



Unidades x caja	6
Unidades x palet	144
Nº filas palet	6
Medidas unidad (brik)	95 x 64 x 168
Medidas caja (mm)	295 x 126 x 168
Peso neto unidad (kg)	1,075
Peso bruto unidad (kg)	1,100
Código de producto	38342
Ean unidad	3428200383421
Ean caja	03428201383420



Unidades x caja	6
Unidades x palet	144
Nº filas palet	6
Medidas unidad (brik)	64 x 95 x 168
Medidas caja (mm)	126 x 295 x 168
Peso neto unidad (kg)	1,056
Peso bruto unidad (kg)	1,082
Código de producto	37501
Ean unidad	3428200375013
Ean caja	03428206375017

POSTRES
EL BROCHE FINAL



EL POSTRE: EL BROCHE FINAL

Nuestros clientes esperan que les sorprendamos cada día con nuevas recetas y originales sabores. El postre es el broche, el final de la comida y el último contacto que tienen con nuestro establecimiento y es clave que su satisfacción sea completa. Por ello, el postre debe ser perfecto incluso aunque sea sencillo.

Además, en los últimos años, el postre va adquiriendo cada vez más importancia dentro de las cartas de los restaurantes y cáterings. Acabar con un buen postre se considera hoy en día tan importante como la comida.



PREPARADOS PARA POSTRES PRÉSIDENT PROFESIONAL Y GALBANI PROFESSIONALE

Ponga el broche final a su carta, utilizando un producto “Solución” que le ayudará a crear el postre individual perfecto incrementando así el ticket medio de sus clientes además de facilitar la operativa de su día a día. De este modo, solo tendrá que enfocarse en personalizar sus creaciones otorgándolas un aspecto diferencial y valorizador.

Descubra las ventajas de los Preparados para postres Président Profesional y Galbani Professionale

- Preparados UHT listos para utilizar, reduciendo así el número de ingredientes en su cocina.
- Simples y rápidos de trabajar, por lo que realizará la receta de 2 a 3 veces más rápido.
- No necesitan cocción, solo tendrá que montar o calentar el preparado y emplatar.
- Son muy versátiles y pueden mezclarse con una gran variedad de ingredientes.
- Coste por porción o unidad conocido y constante.
- Calidad garantizada y uniforme del resultado final.
- Seguridad bacteriológica (Gracias a su tratamiento UHT).



Los Preparados para postres Président Profesional y Galbani Professionale le garantizan una absoluta seguridad bacteriológica gracias al tratamiento UHT (Ultra High Temperature).

www.lactalisfoodservice.es



PREPARADO PARA MOUSSE DE CHOCOLATE

PREPARADO PARA CHEESECAKE

PREPARADO PARA TIRAMISÚ

PREPARADO PARA PANNA COTTA

iPor fin un Preparado para Mousse de Chocolate **Intensa en chocolate!**



	Antes de utilizar conservar el brik 12 h a 6° C.
	Abrir el brik y verter en el vaso de la batidora.
	Montar a velocidad media 4 min. Para obtener una textura más densa montar 6 min.
	Verter en los moldes deseados.
	Refrigerar a 4° - 6° C durante 4 h.

NOVEDAD

2018

iEl primer Preparado para Cheesecake (tarta de queso) con **60% de queso crema!**



	Mezclar 150 g de galletas desmigadas con 100 g de mantequilla fundida y extender la mezcla en la base del molde.
	Abrir el brik y verter en el vaso de la batidora.
	Montar a velocidad máxima 4 min.
	Rellenar el molde con el preparado.
	Refrigerar a 4 - 6° C durante 2 h y decorar al gusto.

iEl Preparado para Tiramisú **con mayor contenido de Mascarpone** del mercado!



	Antes de utilizar conservar el brik 12 h a 6° C.
	Abrir el brik y verter en el vaso de la batidora.
	Montar a velocidad máxima 6 min. Para obtener una textura más ligera montar 3 min.
	Colocar en la fuente los bizcochos bañados en café con Amareto.
	Cubrir los bizcochos con el preparado y repetir con otra capa de bizcochos y preparado.
	Refrigerar a 4 - 6° C durante 2 h y decorar al gusto.

iEl Preparado para Panna Cotta **de rico sabor y textura deliciosa!**



	Abrir el brik y verter en un cazo.
	Calentar a fuego lento sin hervir y deshacer con espátula.
	Verter en los moldes o copas deseados.
	Dejar enfriar 10 min y refrigerar a continuación durante 3 h. Decorar al gusto.

Mini Brownie 3 texturas



INGREDIENTES

- 1 Brik de Mousse de Chocolate Président Profesional
- 150 g de praliné de almendra
- 1 plancha de su receta favorita de Brownie

Crujiente de praliné:

- 200 g de chocolate negro
- 200 g de praliné de almendra
- 60 g de barquillo

Decoración:

- Crocanti de almendra y polvo de oro

ELABORACIÓN

- Cortar el Brownie en porciones de aprox 10x3 cm de base y 3 cm de alto.
- Montar la Mousse junto con 150 g de praliné siguiendo las instrucciones del envase.
- Montar una manga con una boquilla Saint-Honoré, enmangar la Mousse y dejarla enfriar 2 horas.
- Fundir el chocolate, mezclar con el praliné y por último con el barquillo desmigado.
- Extender la mezcla del crujiente entre dos papeles de horno y formar una placa con ayuda de un rodillo. Enfriar 30 min.
- Con la hoja de un cuchillo templado, cortar placas de crujiente de aprox 10,3 cm x 3,3 cm, de modo que queden algo mayores que las porciones de Brownie.
- Colocar las placas de crujiente sobre el Brownie, manguear en zigzag la Mousse de praliné sobre la placa.
- Mezclar el crocanti con polvo de oro y decorar. Servir sobre una base de crema inglesa Président Profesional.

Chocolate Kumquat individual



INGREDIENTES

- 1 Brik de Mousse de Chocolate Président Profesional
- 240 g de galletas María de chocolate
- 160 g de mantequilla Président

Confitura de Kumquats:

- 380 g de Kumquats
- 170 g de azúcar
- 7 g de pectina NH
- El zumo de una naranja (85 g)
- 1 Hoja de gelatina

ELABORACIÓN

- Blanquear los kumquats: cociéndolos a baja ebullición, cambiándoles el agua tres veces y cociendo 5 min en cada cambio de agua.
- Partir los kumquats a la mitad, eliminando pedúnculo y las pipas internas. Picar finamente.
- Colocar 300 g del puré de kumquat junto con el zumo de naranja y 125 g de azúcar y templar en un cazo.
- Hidratar la gelatina en agua fría.
- Mezclar 45 g de azúcar con la pectina NH y verter sobre el puré tibio sin dejar de remover. Llevar la mezcla a ebullición removiendo, retirar del fuego e incorporar la gelatina. Dejar entibiar.
- Triturar la galleta y mezclar con la mantequilla derretida.
- Colocar una tira de acetato en cada aro, colocar 20 g de mezcla de galleta y formar una base aplastando con una cucharilla.
- Montamos la Mousse de Chocolate Président según las instrucciones del envase y colocamos 50 g de mousse en cada aro con una manga. Enrasamos.
- Colocar 15 g de confitura sobre cada aro y dejar refrigerar 4 horas antes de servir.

Framboisier individual



INGREDIENTES

- 1 Brik de Cheesecake Président Profesional
- 200 g de galletas tipo Digestive
- 125 g de mantequilla Président
- 250 g de frambuesas

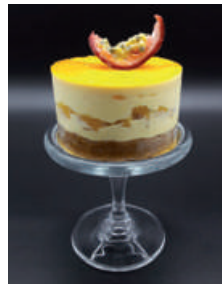
Confitura para el glaseado:

- 250 g de puré de frambuesas
- 60 g de azúcar
- 4 g de pectina NH

ELABORACIÓN

- Colocar tiras de acetato en el interior de los aros de montaje de 7 cm.
- Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla. Repartir la mezcla en el fondo de cada aro y apretar con la ayuda de una cuchara.
- Montar el Preparado para Cheesecake durante 4 min.
- Cortar algunas frambuesas por la mitad y colocarlas en el interior del aro con el corte mirando al exterior. Deben quedar apretadas.
- Colocar una cucharada de Preparado en el interior del aro, y empujarlo contra las frambuesas con el dorso de una cucharilla, introducir en el interior de la tarta algunas mitades de frambuesas, rellenar el aro con el resto del preparado y enrasar.
- Dejar reposar en el frigorífico 2 horas.
- Templar el puré de frambuesa con la mitad del azúcar. Verter la pectina NH mezclada con la otra mitad de azúcar sin dejar de remover. Llevar a ebullición removiendo y retirar del fuego. Verter el glaseado sobre las tartas cuando este templado. Conservar en frío.
- Retirar el acetato y decorar con frambuesas antes de servir.

Cheesecake Mango Pasión individual



INGREDIENTES

- 1 Brik de Cheesecake Président Profesional
- 150 g de galletas tipo Digestive
- 100 g de mantequilla Président
- 200 g de puré de mango
- 50 g de puré de fruta de la pasión
- 1 mango maduro
- 1 fruta de la pasión (decoración)

Confitura para el glaseado:

- 100 g de puré de mango
- 25 g de puré de fruta de la pasión
- 20 g de azúcar
- 2 g de pectina NH

ELABORACIÓN

- Colocar tiras de acetato en el interior de los aros de montaje de 7 cm.
- Triturar las galletas y mezclarlas con la mantequilla.
- Repartir en el fondo de los aros y apretar con el dorso de una cucharilla.
- Montar el Preparado para Cheesecake junto con los purés durante 4 min con una montadora de varillas.
- Colocar una cucharada de crema de cheesecake Mango Pasión en el interior del aro, con el dorso de una cucharilla empujar el preparado contra la base y alisar. Colocar trocitos de mango fresco para aligerar el postre.
- Rellenar con crema hasta el borde y enrasar con ayuda de una espátula.
- Dejar reposar en el frigorífico durante 2 horas.
- Templar los purés para la confitura con la mitad del azúcar. Verter en lluvia la pectina NH mezclada con la otra mitad del azúcar sin dejar de remover con las varillas. Llevar a ebullición, removiendo para evitar la formación de grumos, y retirar del fuego.
- Verter el glaseado sobre las tartas cuando este templado y conservar en frío.
- Retirar el acetato y decorar con una rodaja de fruta de la pasión antes de servir.

Tiramisú individual



INGREDIENTES

- 1 Brik de Tiramisú Galbani Professionale
- 100 bizcochos tipo soletilla
- 500 ml de café expreso
- 100 g de azúcar
- 100 ml licor tipo Amaretto o Marsala
- Cacao 100% en polvo
- Decoración de chocolate (opcional)

ELABORACIÓN

- Colocar tiras de acetato en el interior de los aros de montaje de 8 cm.
- Mezclar el café expreso, con el licor y el azúcar a gusto.
- Montar el Preparado para Tiramisú 6 min con montadora de varillas.
- Cortar los bizcochos por la mitad, bañarlos en la mezcla de café y licor y colocarlos en la pared del aro uno junto a otro con la parte redondeada hacia arriba. Poner una base de bizcocho en el interior del aro.
- Con ayuda de una manga rellenar el interior del aro con el Preparado para Tiramisú montado.
- Opcionalmente con ayuda de una boquilla Saint-Honoré, decorar la parte superior del Tiramisú con un manguado de crestas.
- Reservar en frío.
- Retirar el acetato y decorar con cacao en polvo con ayuda de un colador fino.

Copa de crema de orujo



INGREDIENTES

- 1 Brik de Tiramisú Galbani Professionale
- 150 ml de crema de orujo
- 750 g de bizcocho de chocolate
- Peta crispy de chocolate (decoración)

ELABORACIÓN

- Montar el Preparado para Tiramisú junto con la crema de orujo durante 6 min.
- Cortar el bizcocho de chocolate en cubitos y colocar unos 35 g por ración en el fondo de cada copa.
- Rellenar el interior de la copa con el Preparado con la ayuda de una manga para dar volumen al producto.
- Opcionalmente con una boquilla Saint-Honoré, decorar la parte superior de la copa con un manguado de crestas.
- Reservar en frío y decorar antes de servir con peta crispy de chocolate.

Panna Cotta Choco-Naranja



INGREDIENTES

- 1 Brik de Panna Cotta Galbani
- 150 g de chocolate negro en gotas o en trozos pequeños
- 1 naranja
- Mini-pensamientos naranjas (decoración opcional)

ELABORACIÓN

- Poner el Preparado para Panna Cotta en un cazo a fuego medio y fundir sin que hierva.
- Verter 300 g de Preparado para Panna Cotta bien caliente sobre el chocolate, dejar reposar 1 min y emulsionar la mezcla con una lengua.
- Servir, con una manga pastelera o un pistón, 45 g de Panna Cotta de chocolate en cada vasito. Dejar enfriar en la nevera hasta que cuaje.
- Infundir los 700 g de Preparado para Panna Cotta restantes incorporando la ralladura de la piel de una naranja. Posteriormente colarla calentándola un poco. Añadir dos cucharadas de zumo de naranja colado.
- Repartir la Panna Cotta de Naranja, en cada vasito y enfriar.
- Decorar y servir.

Sustituir la infusión de naranja por hierbabuena para obtener una Panna Cotta Choco-Hierbabuena



Panna Cotta de Violetas



INGREDIENTES

- 1 Brik de Panna Cotta Galbani
- 5 g de pasta de Violetas
- 15 g de caramelos de Violetas
- Mini pensamientos morados y amarillos (decoración opcional)

ELABORACIÓN

- Poner el Preparado para Panna Cotta en un cazo a fuego medio y fundir sin que hierva.
- Disolver en el Preparado para Panna Cotta la pasta de violetas hasta que quede perfectamente integrada.
- Repartir 100 g de producto en los moldes seleccionados y dejar enfriar en nevera un mínimo de 2 horas.
- Moler dentro de una bolsa los caramelos de violeta con ayuda de un rodillo para obtener un azúcar de violetas.
- Desmoldar las Panna Cottas y decorar con el azúcar de violetas y pensamientos.

€ Para 20 postres de carta:
Precio por ración: **1,00 €**

€ Para 20 postres de carta:
Precio por ración: **0,50 €**

€ Para 12 postres de carta:
Precio por ración: **1,00 €**

€ Para 12 postres de carta:
Precio por ración: **0,95 €**

€ Para 20 postres de carta:
Precio por ración: **0,85 €**

€ Para 20 postres de carta:
Precio por ración: **0,60 €**

€ Para 10 postres de carta:
Precio por ración: **0,45 €**

€ Para 10 postres de carta:
Precio por ración: **0,32 €**