

POSTRES

EL BROCHE FINAL

libro de
recetas





Tiramisú y Panna Cotta

Galbani, N°1 en Italia, es la marca experta en productos italianos y cuenta con un exclusivo saber hacer en lo que a productos lácteos se refiere. Los **Preparados para postres GALBANI PROFESSIONALE** tienen una alta calidad gustativa fruto de **una rigurosa selección de la leche y la nata** y a una combinación de ingredientes muy similar a la de las recetas tradicionales italianas.

Los Preparados para postres están listos para utilizar y son simples y rápidos de trabajar, por lo que realizará la receta de **2 a 3 veces más rápido**. Sin cocción, sólo tendrá que montar o calentar el preparado y emplatar. De este modo **podrá concentrarse en la personalización de su postre, otorgándole el aspecto diferencial y valorizador**.

Con un **65% de queso mascarpone**, como en la receta tradicional, el **Preparado para Tiramisú GALBANI PROFESSIONALE**, se bate de forma rápida (entre 3 y 6 minutos según la firmeza deseada) y con un rendimiento constante. 1 litro de preparado para Tiramisú tiene un rendimiento de 2 litros.

Fácilmente personalizable, el Preparado para Tiramisú, le permite realizar un delicioso Tiramisú siguiendo la tradición italiana y a su vez, originales postres servidos en vasitos individuales, variando los sabores, las texturas y las capas.

El **Preparado para Panna Cotta GALBANI PROFESSIONALE**, permite realizar la auténtica "Nata Cocida" o "flan a la Italiana" con un bonito color marfil, un muy buen sabor a nata y una textura cremosa. Basta con calentar el Preparado y servirlo una vez que esté líquido en el molde deseado. Su versatilidad le permite realizar una multitud de postres en distintos vasitos, copas, como postre individual, entremet... decorados con un coulis de frutos rojos, frambuesas o cualquier tipo de fruta de temporada.

Con los Preparados para postres de GALBANI PROFESSIONALE obtendrá 2 productos solución, que le aportarán **variedad a su carta** así como la auténtica exquisitez italiana **controlando** al mismo tiempo **el coste por porción y unidad**.



- Brik (caja de 6 uds.) • Peso ud.: 1 kg • Alérgenos: leche y derivados. Huevo y/o derivados
 - Conservación: No almacenar a más de 18°C.
- Una vez abierto, conservar en frío y consumir en max. 3 días.
No congelar el producto en el brik en este estado.
Antes de montar, dejar reposar el brik 12 horas entre +4°C y +6°C

Información Nutricional Valores nutricionales medios (por 100 ml)	
Valor energético	1234 kJ / 298 kcal
Grasas de las cuales saturadas	26 g 17 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	13 g 12 g
Proteínas	3,0 g
Sal	0,07 g



- Brik (caja de 6 uds.) • Peso ud.: 1 kg • Alérgenos: leche y derivados
 - Conservación: No almacenar a más de 18°C.
- Una vez abierto almacenar en frío y utilizar rápidamente.
No congelar el producto en el brik en este estado.

Información Nutricional Valores nutricionales medios (por 100 ml)	
Valor energético	807 kJ / 194 kcal
Grasas de las cuales saturadas	14 g 8,8 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	14 g 13 g
Proteínas	3,0 g
Sal	0,09 g





Preparado para Cheesecake, una innovación de Président Profesional

El preparado para **Cheesecake Président Profesional**, elaborado con queso crema, permite realizar rápidamente y sin cocinar, deliciosas tartas de queso con una textura cremosa, ligera y con un agradable sabor.

Compuesto por un 60% de queso crema, su elaboración es sencilla: basta con batir el preparado durante 2 minutos a máxima potencia, verterlo sobre las galletas trituradas (que previamente han sido refrigeradas y dispuestas en un aro de repostería) y guardar en frío durante 2 horas.

Este preparado ofrece la posibilidad de realizar postres de última tendencia, pudiendo variar fácilmente sabores y texturas.

El Cheesecake puede presentarse de distintas formas:

- Aromatizado con distintos sabores (limón, vainilla, chocolate,...).
- Cubierto con coulis de frutas del bosque o sirope de caramelo.
- Decorado con trocitos de galleta, fruta, virutas de nueces, etc.
- Presentado en porciones individuales, redondas o cuadradas, en vasitos o entera.
- Hecho con distintas bases de galleta (de mantequilla, caramelizada...).

La calidad de la base de la galleta (espesor, sabor, crujiente) es importante en el resultado final de la tarta de queso.

- Brik (caja de 6 uds.) • Peso ud.: 1 kg • Alérgenos: leche y derivados
- Conservación: No almacenar a más de 18°C.

Una vez abierto, conservar en frío y utilizar rápidamente.

No congelar el producto en el brik en este estado.

Información Nutricional Valores nutricionales medios (por 100 ml)

Valor energético	936 kJ/225 kcal
Grasas de las cuales saturadas	15 g 11 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	18 g 18 g
Proteínas	4,4 g
Sal	0,7 g



Tiramisú



Pag.

Pêche melba a la italiana	6-7
Milhojas Arlette Pasión Mango	8-9
Tiramisú frambuesa - Tiramisú after eight	10-11
Il gusto Tiramisú	12

Panna Cotta



Pag.

Panna Cotta clásica con coulis de frutos rojos	13
Panna Cotta con arándanos y crumble	14-15
Trio de Panna Cotta	16-17
Panna Cotta con romero y mermelada de albaricoque	18-19
Panna Cotta Caperucita	20

Cheesecake



Pag.

Tarta de queso clásica	21
Tarta de queso al limón	22-23
Choco tarta de queso	24-25
Tarta de queso y manzana	26
Tarta de queso Pasión	27



Peché Melba a la Italiana



20 min.



10 pax



Medio



Bajo

ELABORACIÓN

Preparado para Tiramisú

Batir el **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale** 6 minutos a velocidad máxima.

Coulis de Melocotones a la vainilla

Pelar los melocotones.

Cocinar los melocotones pelados con el agua, el azúcar, el zumo de limón y vainilla rallada.

Enfriar una vez cocido.

Montar

En el fondo de cada vaso, poner medio melocotón a la vainilla y cubrir con jalea de grosella ligeramente derretida. Enfriar.

Cuando se haya enfriado, cubrir con el **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale** con la ayuda de una manga pastelera.

Decorar con una rama de grosellas con azúcar y láminas de melocotones frescos.

INGREDIENTES

Para 10 personas

- 1L de **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale**

Coulis de Melocotones a la vainilla

- 500g Melocotones frescos
- 1,2L de agua
- 600g azúcar en polvo
- 25g de zumo de limón
- 1 vaina de vainilla rallada

Otros

- 250g jalea de grosella
- 100g grosellas frescas
- 100g melocotones frescos

Sugerencia del Chef

Variar las frutas utilizadas según la estación del año: albaricoques, piñas, peras...





Milhojas Arlette Pasión Mango



30 min.



8 pax



Difícil



Medio

ELABORACIÓN

Crema Pasión-mango

Batir el **Preparado para Tiramisu Galbani Professionale** 6 minutos a velocidad máxima, a continuación, añadir el puré de fruta de la pasión.

Para el hojaldre Arlette

Dé dos vueltas a la pasta de hojaldre reemplazando la harina por el azúcar glas. Extender lo más fina posible y dejar reposar 4 horas.

Recortar 24 rectángulos de 12 cm x 8 cm y ponerlos en una rejilla entre dos hojas de papel de hornear, dejar en frío durante 12 horas.

Hornear durante 20 minutos a 150° entre dos papeles para hornear y dos rejillas, dejar enfriar sin tocar.

Salsa de mango

Calentar el puré de mango con el agua y el azúcar, cocinar 3 minutos y dejar enfriar.

Montaje

Montar intercalando las láminas de hojaldre con la crema de la pasión. Utilizar 3 láminas de hojaldre por ración. Decorar con coulis de mango, azúcar glas y las frutas.

INGREDIENTES

Para 8 personas

Crema Pasión

- 600g de **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale**
- 40g de puré de fruta de la pasión

Para el hojaldre Arlette

- 150g de hojaldre
- 150g de azúcar glas

Coulis de mango

- 10g de azúcar en polvo
- 100g de puré de mango
- 10g de agua

Otros

- Frutas de la pasión
- Physalis

Sugerencia del Chef

Utilizar el coulis de mango como cubierta y decorar el plato con physalis. Este postre se puede realizar con cualquier puré de frutas.





Tiramisú Frambuesa y After eight



20 min.



5 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Tiramisú de Frambuesa

Remojar las galletas en el kirsch

Montar el Preparado para Tiramisú durante 6 minutos a velocidad máxima.

Alternar las capas de Tiramisú, coulis de frambuesa, galletas y frambuesas frescas.

Reservar en frío un mínimo de 2h.

En el momento de servir, recubrir con coulis de frambuesa y decorar con hojas de menta.

Tiramisú After eight

Montar el Preparado para Tiramisú durante 6 minutos a velocidad máxima.

En una mitad de la mezcla agregar el sabor con jarabe de menta y la otra mitad con coulis de chocolate.

Servir 2 capas con ayuda de la manga pastelera (una capa de chocolate y una de menta)

Decorar con media chocolatina tipo after eight y dejar enfriar durante 2 horas como mínimo.

INGREDIENTES

Para 5 personas

Tiramisú de Frambuesa

- 300g de **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale**
- 125g de galletas de mantequilla
- Azúcar
- Kirsch
- Coulis de frambuesa
- Frambuesas frescas
- Menta

Tiramisú After eight

- 300g de **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale**
- 10ml de jarabe de menta
- 30g de coulis de chocolate
- 5 chocolatinas tipo after eight

Sugerencia del Chef

En el Tiramisú After Eight, para lograr el efecto stracciatella, sustituir el coulis de chocolate por pepitas de chocolate.

Es posible utilizar con otros ingredientes para la creación de nuevos postres como bizcochos de chocolate, brownie, galletas tipo Oreo, frutas frescas, coulis de frutas diversas, siropes de tofee o caramelo.



Il gusto Tiramisú



10 min.



10 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Batir el **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale** durante 6 minutos a velocidad máxima.

Montaje

Cortar círculos de bizcocho y colocar en el fondo del vaso, remojar cada bizcocho con la mezcla de amaretto y café espresso, reservar en frío.

Rellenar el vaso con 100g del **Preparado para Tiramisú de Galbani Professionale** y guardar en frío.

Para servir, espolvorear con cacao en polvo.

INGREDIENTES

Para 10 personas

- 1L de **Preparado para Tiramisú Galbani Professionale**
- 250g de láminas de bizcocho
- 50g de café espresso
- 12g de Amaretto
- 125g de polvo de cacao sin azúcar

Sugerencia del Chef

Variar la base con bizcochos de soletilla o galletas de mantequilla.



Panna Cotta clásica con coulis de frutos rojos



ELABORACIÓN

Panna Cotta

Calentar el **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale** a 70°, y verterlo en moldes flexibles de 100ml. de capacidad.

Reservar 10 minutos a temperatura ambiente y después refrigerar un mínimo de 3h.

Coulis de frutos rojos

Calentar el puré de frutos rojos con agua y el azúcar en polvo.

Cocer a fuego lento 5 minutos y dejar enfriar.

Montaje

Desmoldar, emplatar los flanes, cubrir con la salsa de frutos rojos y decorar con las grosellas cubiertas de azúcar.

INGREDIENTES

Para 10 personas

Panna Cotta

- 1L de **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale**

Coulis de frutos rojos

- 200g de puré de frutos rojos
- 35g de azúcar en polvo
- 12g de agua

Sugerencia del Chef

Variar los sabores de su postre con una salsa de otras frutas, salsa de chocolate o caramelo con mantequilla salada.





Panna cotta con arándanos y crumble



15 min.



8 pax



Medio



Medio

ELABORACIÓN

Mermelada de arándanos

Calentar al baño-maría la mermelada de arándanos y después incorporar los arándanos frescos. Verter en cada vaso una capa de mermelada de arándanos y enfriar.

Panna Cotta

Calentar el **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale** a 70° a fuego suave.

Una vez conseguida la consistencia deseada, verter encima de la mermelada una capa de Panna Cotta en cada vaso y refrigerar de nuevo unas 3h.

Crumble de tomillo

Fundir la **Mantequilla Président Profesional**, dejarla enfriar, pero sin que cuaje.

Mezclar la harina, las almendras molidas, el azúcar de caña y el tomillo cortado fino, añadir después la mantequilla fundida fría y arenarlo todo.

Disponer sobre una placa, desmigando la pasta y cocerla 10-20 minutos a 170°.

Presentación

Justo antes de servir, adornar con el crumble y algunos arándanos frescos.

INGREDIENTES

Para 8 personas

- 640g de **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale**

Para la mermelada de arándanos

- 250g de mermelada de arándanos
- 150g de arándanos frescos o congelados

Crumble de tomillo

- 100g de almendra molida
- 50g de azúcar de caña
- 50g de **Mantequilla Président Profesional**
- 50g de harina
- 2 ramas de tomillo fresco

Otros

- 200g de arándanos frescos para adornar

Sugerencia del Chef

Variar los sabores sustituyendo la mermelada de arándanos por mermelada de frambuesa, mora o grosella negra.





Trio de Panna Cotta



15 min.



8 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Panna Cotta

Calentar el **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale** a 70° y después rellenar dos tercios de cada vaso. Enfriar un mínimo de 3h.

Coulis de frutos del bosque

Calentar el puré de frutos del bosque con el agua y el azúcar, dejar cocer suavemente 5 minutos y enfriar.

Coulis de albaricoque

Calentar el puré de albaricoque con el agua y el azúcar, dejar cocer suavemente 5 minutos y enfriar.

Coulis de chocolate

Calentar el agua y el azúcar, llevar a ebullición, retirar e incorporar el chocolate sin calentarlo de nuevo. Una vez que el chocolate esté fundido, añadir el jengibre en polvo.

Montaje

Verter al gusto, los 3 coulis sobre los vasos de Panna Cotta fría.

Presentar para cada comensal un trío de Panna Cotta compuesto de cada uno de los sabores.

INGREDIENTES

Para 8 personas

- 800g de **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale**

Coulis de frutos del bosque

- 100g de frutos del bosque en puré
- 10g de azúcar
- 20g de agua

Coulis de albaricoque

- 100g de albaricoque en puré
- 10g de azúcar
- 20g de agua

Salsa de chocolate con jengibre

- 100g de agua
- 50g de azúcar
- 150g de chocolate negro
- 3g de jengibre en polvo

Sugerencia del Chef

Para ahorrar tiempo, puede preparar los coulis previamente.





Panna Cotta con romero y mermelada de albaricoque a la miel



15 min.



8 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Mermelada de albaricoque con miel

Derretir la **Mantequilla Président Profesional** con la miel y dejar espumar, a continuación, añadir los albaricoques cortados en dados, bajar el fuego, tapar y cocer 15 minutos a fuego muy lento, después añadir el polvo de gelatina y mezclar bien.

Verter en cada vaso 80g de mermelada de albaricoques y refrigerar.

Panna Cotta

Calentar el **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale** a 70°, infusionar el romero 7min y colar.

Coulis de albaricoque

Calentar el puré de albaricoque con el agua y el azúcar, cocer a fuego lento 2 min y dejar enfriar.

Montaje

Justo antes de servir, poner 25g de coulis de albaricoque por encima de cada vaso.

INGREDIENTES

Para 8 personas

- 800g de **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale**
- 1 ramita de romero fresco
- 600g de albaricoques frescos
- 150g de miel
- 60g de **Mantequilla Président Profesional**
- 5g de gelatina en polvo
- 160g de puré de albaricoques
- 30g de azúcar
- 10g de agua

Sugerencia del Chef

Para añadir un punto crujiente, se pueden añadir galletas trituradas en el fondo del vaso.



Panna Cotta Caperucita



15 min.



10 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Puré frutas del bosque

Poner 20g de azúcar y 200g de pulpa de frutas del bosque en un cacito y hervir.

Poner una hoja y media de gelatina en un bol con agua fría y cuando se haya ablandado, añadir a la mezcla. Verterlo en un vaso y reservarlo en frío.

Calentar el **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale** a 70°C.

Presentación

En una copa, poner una cama de frambuesas, y encima verter el **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale** ligeramente enfriado. Reservar en frío 3h.

Una vez cuajado, decorar con el puré de frutas, las fresas, las frambuesas y los pistachos picados.

INGREDIENTES

Para 10 personas

- 1L de **Preparado para Panna Cotta Galbani Professionale**
- 100g de frambuesas
- 100g de fresas
- 20g de pistachos (no salados)
- 200g de pulpa de frutas del bosque
- 20g de azúcar
- 1 hoja y media de gelatina

Sugerencia del Chef

Se puede sustituir el coulis de frutos rojos por cualquier otro puré de frutas.



Tarta de queso clásica



20 min.



12 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Triturar las galletas y después añadir la mantequilla derretida y mezclar todo bien. Verter la mezcla obtenida en un aro de repostería de 22cm de diámetro y reservar en frío.

Batir el **Preparado para Cheesecake Président Profesional** durante 2 minutos a velocidad máxima.

Cubrir la mezcla de galleta y mantequilla con el preparado y guardar en frío durante 2 horas.

Presentación

Decorar la tarta de queso con gelatina de coulis de fresa y adornar con frutos del bosque.

INGREDIENTES

Para 12 porciones de 100g

- 150g de galletas tipo digestive
- 125g de **Mantequilla Président Profesional**
- 1L de **Preparado para Cheesecake Président Profesional**
- 500g de coulis de fresa
- Frutos rojos
- 2 hojas de gelatina

Sugerencia del Chef

Para dar a la tarta de queso un mayor sabor a fruta, se puede incorporar el coulis de fresa al preparado ya batido.





Tarta de Queso al Limón



ELABORACIÓN

Base de galletas

Partir las galletas en trozos grandes y batirlas a mínima velocidad junto con la **Mantequilla Président Profesional**, la harina y el azúcar hasta obtener una masa y reservar en frío.

Estirar la masa sobre papel sulfurizado.

Hornear a 145°C durante 25 minutos en horno de convección.

Enfriar y aplastar la masa haciendo trozos irregulares.

Preparado de Tarta de Queso al Limón

Añadir zumo y ralladura de limón al **Preparado para Cheesecake Président Profesional** y batir durante 2 minutos a máxima velocidad.

Presentación

Disponer la masa de galleta en el fondo de los vasitos y cubrirla con una capa de **Preparado para Cheesecake Président Profesional** al Limón.

Rallar un cuarto de limón y un cuarto de lima y espolvorear en los vasitos.

Finalmente, decorar con galletas desmenuzadas.

INGREDIENTES

Para 15 vasitos de 15 cl

Base de galletas de mantequilla

- 375g de **Mantequilla Président Profesional**
- 500g de galletas de mantequilla
- 125g de harina
- 425g de azúcar en polvo

Preparado para Tarta de Queso al limón

- 500g de **Preparado para Cheesecake Président Profesional**
- 3 limones
- 1 lima

Sugerencia del Chef

También se puede utilizar una base de galleta sin hornear, triturando las galletas con la batidora y añadiendo mantequilla derretida.





Choco Tarta de Queso



75 min.



8 pax



Difícil



Medio

ELABORACIÓN

Galleta de mantequilla con chocolate

Batir la mantequilla, el azúcar, la yema de huevo, la harina, el cacao y el jengibre hasta obtener una masa.

Cortar en cuadrados y hornear sobre papel sulfurizado a 145°C durante 25 minutos. Enfriar y reservar en frío.

Tarta de queso de chocolate

Derretir el chocolate y mezclar con el **Preparado para Cheesecake Président Profesional**.

Batir a máxima velocidad durante 2 minutos.

Rellenar moldes de silicona, con forma de cubo, con la mezcla y reservar en frío.

Presentación

Fundir el chocolate con la manteca de cacao y pulverizar la mezcla con la ayuda de una pistola de pulverización de alimentos.

Desmoldar los cubos de Tarta de Queso y recubrir con el polvo de chocolate obtenido.

Colocar los cubos de Tarta de queso sobre los cuadrados de masa de galleta.

Decorar con virutas de chocolate.

INGREDIENTES

Para 8 vasitos

Base de galletas de chocolate

- 375g de **Mantequilla Président Profesional**
- 200g de azúcar glas
- 25g de yemas de huevo
- 400g de harina
- 35g de cacao en polvo
- 10g de jengibre confitado picado

Preparado para tarta de queso al chocolate

- 350g de **Preparado para Cheesecake Président Profesional**
- 85g de chocolate con un 65% de cacao

Virutas y polvo de chocolate

- 500g de chocolate con un 65% de cacao
- 250g de manteca de cacao

Sugerencia del Chef

Variar el sabor de la galleta con especias y frutas confitadas en lugar de jengibre.



Tarta de queso y manzana



25 min.



12 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Partir las galletas en trozos grandes, añadir 80g de **Mantequilla Président Profesional** derretida y mezclar.

Verter en un aro de repostería de 22cm de diámetro, rellenar con daditos de manzana en el centro y reservar en frío.

Batir el **Preparado para Cheesecake Président Profesional** durante 2 minutos a velocidad máxima.

Recubrir las galletas con el Preparado, alisar y posteriormente reservar en frío durante 2 horas.

Presentación

Caramelizar dados de manzana y decorar con ellos.

Como toque final, añadir manzana cortada en tiras.

INGREDIENTES

Para 12 porciones de 100g

- 1L de **Preparado para Cheesecake Président Profesional**
- 150g de galletas de mantequilla
- 80g de **Mantequilla Président Profesional**
- 300g de manzanas en dados

Sugerencia del Chef

Puede utilizar un recipiente cuadrado si desea realizar una tarta de queso para dividir en porciones cuadradas.



Tarta de queso Pasión



25 min.



12 pax



Fácil



Medio



ELABORACIÓN

Triturar las galletas, añadir la **Mantequilla PRÉSIDENT Profesional** derretida y mezclar todo bien. Verter la mezcla obtenida en los aros de repostería de 6cm de diámetro y reservar en frío.

Añadir el puré de fruta de la pasión al **Preparado para Cheesecake PRÉSIDENT Profesional** y batir durante 2 minutos a máxima potencia.

Cubrir la mezcla de galletas y mantequilla dispuesta en los aros con el Preparado y guardar en frío durante 2 horas.

Presentación

Espolvorear coco rallado sobre las tartas de queso.

INGREDIENTES

Para 12 porciones

- 150g de galletas de mantequilla
- 125g de **Mantequilla PRÉSIDENT Profesional**
- 350g de **Preparado para de Tarta de Queso PRÉSIDENT Profesional**
- 75g de puré de fruta de la pasión
- Coco rallado

Sugerencia del Chef

Variar la decoración añadiendo sésamo en polvo.





Para más información:
Visite: www.lactalisfoodservice.es