

TARTIMALIN

QUESO CREMA, ABSOLUTA VERSATILIDAD

libro de
recetas





Queso crema Tartimalin de Président Profesional: Absoluta versatilidad!

En los últimos años el consumo de desayunos, tapas, meriendas y cenas ligeras están en auge. Por ello los bocadillos, canapés, sándwiches y paninis son cada vez más demandados y es fundamental disponer, en nuestros establecimientos, de un ingrediente versátil que nos facilite las elaboraciones.

El queso crema es el aliado fundamental ya que aporta la base para añadir el resto de ingredientes y dejar volar su creatividad.

El queso crema Tartimalin de Président Profesional, es el aliado perfecto para sus preparaciones:

- Su facilidad de untar, le permite trabajar con más agilidad y rapidez.

- Sus preparaciones se mantendrán durante horas como recién elaboradas ya que no humedece el pan y su aspecto seguirá siendo liso y homogéneo.
- Se puede personalizar a su gusto añadiendo limón, especias, hierbas u otros ingredientes.
- Podrá elaborar recetas apetecibles a la vez que ligeras ya que solo contiene un 18% de materia grasa.
- Además, es ideal para trabajarlo en manga y elaborar vasitos salados, rellenos dulces o tartas.

Déjese inspirar y descubra las infinitas posibilidades que le ofrece el queso crema Tartimalin. Conozca nuestros bagels, hamburguesas, wraps, y rellenos tanto dulces como salados en nuestro recetario.

- Barqueta (caja de 6 uds.) • Peso ud.: 1 kg • Alérgenos: leche y derivados
- Conservación entre +2° y +8°. Consumir en aprox. 6 días una vez abierto.

Información Nutricional Valores nutricionales medios (por 100 ml)

Valor energético	877 kJ/ 212 kcal
Grasas de las cuales saturadas	18 g 13 g
Hidratos de carbono de los cuales azúcares	4,8 g 3,3 g
Proteínas	7,6 g
Sal	1,1 g



Tartimalin



Pag.

La Sardinada	4
Baguette Deluxe	6
Panini Bombay	8
Bagel Océano	10
Bruschetta del Sol	12
Sándwich crujiente	14
Hamburguesa Thai	16
Wrap de Salmón	18
El Bali	20
Maki Roll de atún y queso crema	22
Maki de pollo Teriyaki	24
... Y también en manga pastelera en versión dulce o salada...	
Bocaditos tricolor	26
Tartar de pescado en vasitos	28
Petits choux salados	30
Pepito de fresas	31



La Sardinada



10 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Picar el cebollino, la chalota pelada y mezclar con **Tartimalin queso crema Président Profesional**. Añadir el zumo de un limón exprimido. Sazonar y mezclar bien todo.

Cortar los tomates en rodajas. Escurrir las sardinas en aceite. Cortar las dos baguettes por la mitad.

Untar el pan con la mezcla del queso crema, añadir los tomates y después los filetes de sardina. Cerrar los bocadillos.

INGREDIENTES

Para 4 bocadillos

- 2 baguettes
- 120g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 2 tomates
- 2 latas de sardinas en aceite
- 1 manojo de cebollino fresco
- 1 limón
- 1 chalota
- Sal y pimienta molida

Sugerencia del Chef

Tartimalin queso crema Président Profesional es una perfecta barrera contra la humedad de sus ingredientes: no se seca y queda suave hasta 8h. Para darle un toque distinto, puede reemplazar el cebollino y la chalota por un tartar de algas.





Baguette Deluxe



15 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Pelar y cortar la cebolla en rodajas. Pelar y cortar el melocotón en finas lonchas. Cortar el cogollo de lechuga en tiras.

Saltear los filetes de pollo en una sartén. Escurrirlos en una hoja de papel absorbente y cortar en tiras.

Cortar cada una de las baguettes en dos trozos y abrirlas por la mitad. Untar el pan con **Tartimalin queso crema Président Profesional**, añadir un poco de mermelada de cebolla, la lechuga, las tiras de pollo, el melocotón y las rodajitas de cebolla. Sazonar con un poco de sal y pimienta.

INGREDIENTES

Para 4 bocadillos

- 2 baguettes artesanas
- 120g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 4 filetes de pollo
- Mermelada de cebolla
- 1 cogollo de lechuga
- 1 cebolla
- 1 melocotón
- Sal y pimienta molida

Sugerencia del Chef

Tartimalin queso crema Président Profesional cubre sus bocadillos en un solo gesto. Esta receta también se puede elaborar con pan de pita.





Panini Bombay



20 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional** con el curry y reservar en frío.

Lavar y cortar los cogollos en 6 trozos. En una sartén fundir la **Mantequilla Président Profesional**, añadir las hojas de los cogollos y caramelizarlas con el azúcar moreno.

Lavar y rallar el calabacín. Reservar.

Cortar el redondo de cerdo asado en lonchas muy finas.

Abrir los paninis y untarlos con la mezcla del queso crema y curry. Añadir los cogollos caramelizados, el calabacín rallado y las lonchas de lomo. Cerrar los paninis y pasarlos por el grill de 2 a 3 minutos.

INGREDIENTES

Para 4 paninis

- 4 paninis
- 120g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 4 lonchas de lomo de cerdo asado
- 1 calabacín
- 2 cogollos de lechuga
- Curry en polvo al gusto
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 20g de **Mantequilla Président Profesional**

Sugerencia del Chef

Tartimalin queso crema Président Profesional es personalizable y permite una gran variedad de combinaciones.

Para un toque más dulce, puede añadir uvas pasas en la mezcla de queso con curry.





Bagel Océano



15 min.



4 pax



Fácil



Medio

ELABORACIÓN

Pelar y cortar las verduras en juliana. Ponerlas en un bol, regarlas con zumo de limón y aceite de oliva. Sazonar con un poco de sal y pimienta.

Freír las gambas en una sartén con un chorrito de aceite de oliva o saltearlas a la plancha. Sazonar.

Abrir los bagels y untarlos con **Tartimalin queso crema Président Profesional** en los dos lados. En la parte inferior, poner los brotes germinados, las verduras crujientes y luego las gambas.

Cerrar los bagels.

INGREDIENTES

Para 4 bagels

- 4 bagels
- 100g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 16 gambas crudas ya peladas
- 1 puñado de brotes germinados
- 1 calabacín pequeño
- 1 zanahoria
- 4 rábanos
- 5cl de zumo de limón
- 2 cucharaditas de aceite de oliva
- Sal y pimienta molida

Sugerencia del Chef

Para darle valor a sus cartas, puede utilizar la denominación «cream cheese» o «queso crema».

Tartimalin queso crema ha sido especialmente concebido para aportar frescor a sus sándwiches.

También puede reemplazar las gambas por salmón ahumado.





Bruschetta del Sol



10 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Mezclar en un bol **Tartimalin queso crema Président Profesional**, el **Parmigiano Reggiano Galbani** y la pimienta.

Cortar los tomates en rodajas.

Tostar las rebanadas de pan, untar el queso crema al parmesano, añadir las rodajas de tomate y un chorrito de aceite de oliva. Meterlas en el grill hasta que adquieran un bonito color. Añadir las hojas de albahaca en el momento de servir.

INGREDIENTES

Para 4 bruschettas

- 4 rebanadas de pan para bruschetta
- 100g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 50g de virutas de **Parmigiano Reggiano Galbani**
- 3 tomates
- Hojas de albahaca
- Aceite de oliva
- Pimienta molida

Sugerencia del Chef

Para lograr un toque más sabroso, le puede añadir a sus bruschettas unas lonchas de jamón ibérico.





Sándwich Crujiente



10 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Cortar los rábanos, las cebolletas blancas y el pepino en finas rodajas. Picar el tallo de las cebolletas.

Untar cada rebanada de pan con **Tartimalin queso crema Président Profesional**.

Después, poner las verduras en capas superpuestas. Cerrar los sándwiches y cortarlos en diagonal.

INGREDIENTES

Para 4 sándwiches

- 8 rebanadas de pan de molde de miga blanca
- 120g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 16 rábanos
- 1/2 pepino
- 2 cebolletas blancas con su tallo

Sugerencia del Chef

Tartimalin queso crema Président Profesional está indicado para untar en todo tipo de pan, como el pan de molde con el que puede realizar sus sándwiches y canapés, con toda comodidad sin desgarrar las fibras del pan.





Hamburguesa Thai



60 min.



4 pax



Fácil



Medio

ELABORACIÓN

Cortar el pollo en láminas finas y reservar en frío.

Pelar, desgerminar y picar el ajo. En un recipiente mezclar la salsa de soja, el ajo picado y el azúcar moreno. Verter la preparación sobre el pollo. Tapar con papel film y dejar marinar durante 1h en frío.

Pelar y rallar el jengibre.

Mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional** con el jengibre y reservar en frío. Pelar y cortar el mango en finas láminas. Pelar y picar la cebolla.

En una sartén, echar un chorrito de aceite. Saltear el pollo marinado durante 2 minutos. Rectificar el sazonado con un poco de pimentón.

Abrir los panes de hamburguesa y pasarlos ligeramente por el grill. Untar el queso crema con jengibre. Añadir las hojas de lechuga, el pollo marinado, láminas de mango y las rodajas de cebolla. Cerrar las hamburguesas.

INGREDIENTES

Para 4 hamburguesas

- 4 panes de hamburguesa
- 120g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 240g de filetes de pollo
- 1 trozo pequeño de jengibre
- 2 dientes de ajo
- 6 cucharadas de salsa de soja
- 3 cucharadas de azúcar moreno
- 1 cebolla
- 1 cucharada de aceite
- Unas hojas de lechuga
- 1 mango
- Pimentón al gusto

Sugerencia del Chef

Con solo un 18% de materia grasa, Tartimalin queso crema Président Profesional aporta una textura fundente, esponjosa y ligera a sus hamburguesas.





Wrap de Salmón



30 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Cortar los tomates secos. Pelar, desgerminar y picar el ajo crudo.

En un bol, mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional**, el ajo y los tomates secos cortados. Sazonar con pimienta y tapar con papel film. Dejar reposar la mezcla en frío 30 minutos.

Cortar el salmón en tiras.

Untar de manera uniforme el queso crema aromatizado en cada pan. Añadir las tiras de salmón y la rúcula. Enrollar los panes en forma de wrap.

INGREDIENTES

Para 4 wraps

- 2 panes de wrap
- 150g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 12 tomates secos
- 1 diente de ajo
- 4 lonchas de salmón ahumado
- 40g de rúcula
- Pimienta

Sugerencia del Chef

Debido a su textura fácil de untar, Tartimalin queso crema Président Profesional se puede utilizar sobre los tipos de pan más finos, nada más sacarlo del frío.





El Bali



20 min.



4 pax



Fácil



Medio

ELABORACIÓN

Pelar y rallar el jengibre. Picar el cilantro. En un recipiente mezclar la salsa de soja, el jengibre, la mitad del cilantro, 1 cucharada pequeña de especias Satay y el azúcar moreno. Mezclar esta preparación con la carne picada. Tapar con papel film y dejar marinar durante 1 hora.

Picar los cacahuets (guardar unos pocos para el emplatado). Mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional**, los cacahuets, el resto del cilantro picado y una cucharada pequeña de especias Satay. Tapar con papel film y reservar en frío. Pelar y cortar la cebolla roja en láminas muy finas.

Saltear la carne picada marinada de 2 a 3 minutos con un chorrito de aceite en una sartén bien caliente. Sazonar si es necesario.

Abrir los panes de pita, untar los 2 lados con la mezcla del queso crema. Añadir las hojas de lechuga iceberg, la ternera picada, las láminas de cebolla roja, distribuir algunos cacahuets y cerrar el pan.

INGREDIENTES

Para 4 pitas

- 4 panes de pita
- 120g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 240g de carne picada de ternera
- 2 cebollas rojas
- 8 hojas de lechuga iceberg
- 8 cucharadas de salsa de soja
- 2 cucharadas de azúcar moreno
- 3 cucharadas de cacahuets
- 12 ramitas de cilantro
- 2 cucharaditas de especias tipo Satay
- 1 cucharada de aceite
- 1 trozo pequeño de jengibre
- Sal y pimienta molida

Sugerencia del Chef

Tartimalin queso crema Président Profesional funciona en todos los tipos de panes y sirve también para preparaciones calientes.

Pruebe también esta receta con pan de hamburguesa.





Maki Roll de atún y queso crema



35 min.



4 pax



Fácil



Medio

ELABORACIÓN

Cortar el atún en tiras.

Pelar el aguacate y cortarlo en trocitos alargados.

Pelar y cortar el pepino en tiras finas y quitar las semillas.

Colocar el makisu y envolverlo en un film plástico para evitar que el arroz se pegue.

Preparar las capas:

- Extender primero las huevas de pez volador
- Con las manos humedecidas extender una capa de arroz preparado para sushi
- Luego una capa de alga Nori
- En un extremo, untar, en una cuarta parte de la superficie, **Tartimalin queso crema Président Profesional**.
- Disponer al lado la tira de atún, de pepino y aguacate.

Enrollar con la esterilla y apretar suavemente para darle consistencia al rollo.

Cortarlo en rodajas de aproximadamente 2cm de ancho.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 1 aguacate
- 100g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 1 pepino
- 150g de atún rojo
- 200g de huevas de pez volador
- 4 algas Nori
- 300g de arroz preparado para sushi

Utensilios

- 1 Makisu (estera enrollable de bambú)

Sugerencia del Chef

Es importante tener las manos húmedas mientras elaboramos el arroz de sushi, nos ayudará a que quede perfecto, ya que los granos de arroz no se nos pegarán en los dedos.

Para ello, un truco es llenar un bol con agua, dejarlo cerca mientras se trabaja el arroz para humedecer las manos.





Maki de pollo Teriyaki



40 min.



4 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Marinar las tiras de pollo en salsa Teriyaki durante 30 min.

Quitar el exceso de salsa del pollo y dorar en una sartén con aceite. Retirar y reservar las tiras de pollo con el jugo.

Hacer una mezcla con 100g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**, la mayonesa y la salsa Chilli picante al gusto.

Pelar el pepino, quitar las semillas y cortarlo en tiras finas.

Colocar el makisu y el alga Nori con la cara lisa hacia abajo.

Con las manos humedecidas, cubrir el alga con una fina capa de arroz para Sushi, dejando el extremo libre.

En este extremo poner la mezcla hecha con el **Tartimalin queso crema Président Profesional**.

Al lado colocar las tiras de pollo Teriyaki, el pepino y el aguacate.

Enrollar con el makisu y apretar suavemente para darle consistencia al rollo.

Cortar en Makis de unos 2cm de ancho y servir.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 200g de arroz preparado para sushi
- 100g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 50g de pechuga de pollo en tiras
- Salsa Teriyaki
- 1 pepino
- 1 aguacate
- Mayonesa
- Salsa Chilli picante
- 2 algas Nori

Utensilios

- 1 Makisu (estera enrollable de bambú)

Sugerencia del Chef

El secreto para cortar los rollos sin que se desmonten, es mojar ligeramente la hoja de un cuchillo que debe estar bien afilado.





Bocaditos Tricolor



15 min.



12 pax



Fácil



Bajo

ELABORACIÓN

Para los bocaditos de trucha y queso finas hierbas, picar el cebollino y el perejil. Mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional**, con las hierbas y la pimienta. Laminar la cebolla y la trucha ahumada.

Para los bocaditos de jamón y frutos secos, picar los albaricoques y las avellanas. Mezclar la preparación con **Tartimalin queso crema Président Profesional**. Salpimentar.

Para los bocaditos de verduras a la parrilla, cortar en piezas medianas las verduras marinadas a la parrilla.

Montaje de los bocaditos:

Rellenar cada panecillo con su mezcla correspondiente. Poner el resto de los ingredientes. Cerrar los panecillos.

INGREDIENTES

Para 12 personas

Bocadito de trucha/finas hierbas

- 12 panecillos negros de tinta calamar
- 150g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- Un manojo de perejil
- 1 manojo de cebollino
- 4 lonchas de trucha ahumada
- 2 cebolletas blancas
- Sal y pimienta molida

Bocadito de jamón/frutos secos

- 12 panecillos rojos de remolacha
- 150g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 3 albaricoques secos
- 2 cuch. de avellanas tostadas
- 4 lonchas de jamón serrano
- Unas hojas de rúcula
- Sal y pimienta molida

Bocadito de verduras asadas

- 12 panecillos amarillos al curry
- 150g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- Pimientos y calabacines marinados a la parrilla
- Sal y pimienta molida

Sugerencia del Chef

Tartimalin queso crema Président Profesional es un aliado muy versátil para cualquier elaboración de mini canapés. Ideal para catering.





Tartar de Pescado en vasitos



60 min.



4 pax



Fácil



Medio

ELABORACIÓN

Retirar la piel del limón. Picarla muy fina. Extraer el zumo del limón exprimido y reservar.

Cortar en trozos el pescado fresco. Marinarlo durante 1 hora en frío con la mitad del zumo del limón, una pizca de sal y otra de pimienta.

Lavar y picar el eneldo (guardando unas ramitas para decorar). Pelar y quitar las semillas al tomate, cortarlo en dados pequeños. Añadir un chorrito de aceite de oliva y el eneldo picado.

En un bol, mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional** y el resto del zumo de limón, sazonar con sal y pimienta.

Poner el pescado marinado en los vasitos y añadir los dados de tomate. Meter la mezcla de queso crema en una manga pastelera y terminar de preparar los vasitos. Decorar con la piel del limón previamente picada y con una ramita de eneldo.

INGREDIENTES

Para 4 personas

- 2 filetes de dorada
- 160g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 8 ramitas de eneldo
- 1 tomate maduro
- 1 limón
- Aceite de oliva la gusto
- Sal y pimienta molida

Sugerencia del Chef

Por su textura Tartimalin queso crema Président Profesional se trabaja muy bien en manga y se puede personalizar con todo tipo de aromas o ingredientes.

Esta receta se puede realizar con salmón ahumado o huevas de mujol.



Petits Choux salados



20 min.



12 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Picar las lonchas de jamón de York. Pelar y picar la chalota.

Picar los champiñones muy finos. Saltearlos en una sartén sin materia grasa y después añadir la mantequilla y la chalota. Cocinar a fuego muy suave durante 1 minuto.

En un bol, mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional** con los champiñones y el jamón picado. Sazonar si es necesario.

Poner la mezcla en una manga pastelera y rellenar los petits choux.

INGREDIENTES

Para 12 petits choux

- 12 petits choux para rellenar
- 150g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 2 lonchas de jamón de York
- 6 champiñones enteros
- 1 chalota
- 10g de mantequilla
- Flor de sal y pimienta molida

Sugerencia del Chef

Puede calentar ligeramente la mezcla del queso crema antes de rellenar los petits choux.

Esta receta se puede personalizar con una mezcla de Tartimalin queso crema Président Profesional y gorgonzola. Tartimalin también se puede mezclar con ingredientes dulces para obtener un postre.



Pepito de Fresas



15 min.



4 pax



Fácil



Bajo



ELABORACIÓN

Enfriar las varillas y el bol que usaremos para montar la nata.

Retirar la piel de la lima y picarla muy fina. Exprimir las limas y guardar su zumo. Preparar las fresas en finas láminas.

Montar la nata con el azúcar glas. Mezclar **Tartimalin queso crema Président Profesional** con el zumo de lima y una parte de la piel de la lima picada. Mezclar este preparado con la nata ya montada.

Meter la mezcla en una manga pastelera y rellenar los pepitos. Poner las láminas de fresa y la piel de lima picada restante.

INGREDIENTES

Para 4 pepitos

- 4 pepitos listos para rellenar
- 200g de **Tartimalin queso crema Président Profesional**
- 10cl de nata líquida
- Azúcar glas al gusto
- 2 limas
- 4 fresas

Sugerencia del Chef

Tartimalin queso crema se incorpora muy bien a la nata montada. Para conservar más tiempo la consistencia del queso crema puede añadir un poco de gelatina que deberá fundir previamente con un poco de nata.





Para más información:
Visite: www.lactalisfoodservice.es

