

# CREM



## Pâtisseries

Ensaimada  
(brioche espagnole)

Pain au lait

*Quescrem*

nombre

**01**

saison

Printemps / Été

fascicule

livre de recettes

# César Romero Villena

Collaborateur

Il est un Chef pâtissier renommé avec plus de 30 ans d'expérience professionnelle au plus haut niveau. Il s'est formé à l'école Gremio de Pasteleros de Valence. Il s'est spécialisé dans la formulation de pâtisseries et de glaces. Expert connaisseur des ingrédients et des procédés, sa vaste expérience technique lui permet d'aborder à la fois la tradition et l'innovation d'un point de vue différenciateur.

En 2009, il a été proclamé champion de la Coupe d'Espagne de Pâtisserie et en 2011, il a remporté avec ses élèves le premier prix du meilleur chocolat au concours des écoles d'hôtellerie et de pâtisserie en Espagne.

Depuis 2013, il conseille d'importantes marques internationales en tant que Chef pâtissier et cuisinier.

Il est actuellement professeur de formulation du Master de cuisine sucrée et desserts du Restaurant Basque Culinary Center, où il a également collaboré avec le département R+D. Il enseigne également à L'Atelier à Barcelone, à l'École de Gremio de Pasteleros de Barcelone ou au Centre de formation en Gastronomie Hoffman, entre autres.

Depuis 2015, il est un conseiller pour Quescrem, présentant les principales caractéristiques et fonctionnalités de notre gamme de produits dans le monde entier.



# Santiago Martínez

Coordinateur de l'équipe culinaire

@ santiagomartinez@quescrem.es

Il a commencé sa carrière dans sa ville natale, La Corogne. Son envie d'apprendre l'a conduit à Barcelone, où il a travaillé à l'EX Bulli, où il combinait le côté sucré et le côté salé, apprenant différentes techniques qui étaient nouvelles à l'époque. Il a ensuite travaillé à Londres dans des restaurants qui proposent différents types de cuisine, telles que la cuisine asiatique, péruvienne et mexicaine.

Quand il a senti le besoin de se former en pâtisserie, il a fait un master en pâtisserie au Basque Culinary, endroit dans lequel il est resté trois années de plus.

Il est retourné à La Corogne pour travailler à la pâtisserie Habaziro, l'une des pâtisseries les plus prestigieuses de Galice et dans le top 10 d'Espagne. Il joue actuellement le rôle gastronomique chez Quescrem, où il développe et recherche de nouvelles applications et recettes pour tous nos produits.

Il a plus de 12 ans d'expérience en cuisine, tant sucrée que salée, et a travaillé aussi bien dans des restaurants que des pâtisseries.

# Antón Castro

Technicien culinaire chez Quescrem

Antón Castro a été formé au Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG).

Après avoir terminé ses études, Antón est parti à La Rioja Alavesa pour commencer sa carrière professionnelle en travaillant comme chef au restaurant gastronomique Marqués de Riscal, sous les ordres du prestigieux chef Francis Paniego et récompensé par une étoile Michelin.

Il est retourné à Saint-Jacques-de-Compostelle pour faire partie de l'équipe LUME Santiago, dirigée par Lucía Freitas. Il a continué à Casa Gaibor, un restaurant de cuisine traditionnelle de la province de Lugo, avant de passer par Amsterdam pour poursuivre son développement professionnel, et A Coruña, en travaillant avec Pablo Morales chez Habaziro, une pâtisserie de référence nationale.



Fabriquer avec passion d'excellents produits laitiers qui facilitent la vie des gens. C'est la mission de Quescrem et donc la prémisse qui inspire CREM, le livre de recettes qui vous invite à découvrir un nouveau monde de saveurs.

Bienvenue à la nouvelle saison gastronomique printemps-été avec cette sélection de recettes Quescrem. Plus crémeux, plus savoureux.

Couleurs, saveurs, textures... Chacune de ces recettes montre l'importance de l'Innovation pour nous. Notre défi est de créer en innovant pour faire différentes préparations qui nous font grandir ensemble, non seulement en tant qu'organisation, mais aussi en impliquant nos fournisseurs, nos clients et les gens.





# INDICE

Ensaimada farcie au fromage et aux raisins secs	6
Ensaimada farcie au fromage et chorizo	8
Ensaimada farcie au fromage, ananas et noix de coco	10
Ensaimada farcie au fromage et aux amandes	12
Pain au lait fourré au mascarpone et à la fraise	14
Pain au lait fourré fromage et à la mangue	16
Pain au lait fourré au yaourt, à la pistache et au basilic	18

# ENSAIMADA FARCIE AU FROMAGE ET AUX RAISINS SECS

## Composition

- Pâte à ensaimada
- Farcis au **Quescrem Plus**, raisins secs et miel

## Assemblage

Sur le dessus de la pâte, déposer une généreuse couche de crème **Quescrem Plus** et rouler le tout pour former une sorte de cannelloni.

Laisser reposer pendant 10 minutes avant d'étirer et de former la typique ensaimada.

Placer les ensaimadas dans les moules, les badigeonner d'œuf battu et laisser lever jusqu'à ce qu'elles doublent leur volume initial. Fermenter à 28 °C.

Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient complètement dorées (15-18 minutes).

Dès qu'elles sortent du four, saupoudrer de sucre glace.

## Ensaimada (brioche espagnole)

1000 g Farine à haute résistance (300w)  
350 g Eau  
175 g Œufs  
125 g Huile de tournesol  
200 g Sucre  
10 g Sel  
55 g Levure pressée  
c. à soupe Beurre pour l'intérieur

### Préparation

Pétrir tous les ingrédients sauf la levure et l'huile de tournesol.

Ajouter la levure, 10 minutes après.

Ajouter l'huile progressivement jusqu'à absorption complète. Le pétrissage total sera de 20 minutes.

Retirer la pâte du pétrin et former une boule. Laisser reposer pendant 20 minutes.

Peser des morceaux de 70 g. Arrondir les morceaux et laisser reposer 10 minutes.

Étirer.

Graisser chaque ellipse avec beaucoup de saindoux et, à l'aide de vos mains, étaler la pâte aussi finement que possible, en veillant à ne pas la casser.

## Farcir de Quescrem Plus aux amandes

350 g **Quescrem Plus**  
50 g Miel  
150 g Amandes moulues grillées  
50 g Raisins secs

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.



# ENSAIMADA FARCIE AU FROMAGE ET CHORIZO

## Composition

■ Pâte à ensaimada

■ Farcie de **Quescrem Plus** et de chorizo

## Assemblage

Sur le dessus de la pâte, déposer une généreuse couche de crème **Quescrem Plus** et de chorizo et rouler le tout pour former une sorte de cannelloni.

Laisser reposer pendant 10 minutes avant d'étirer et de former la typique ensaimada.

Placer les ensaimadas dans les moules, les badigeonner d'œuf battu et laisser lever jusqu'à ce qu'elles doublent leur volume initial. Fermenter à 28 °C.

Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient complètement dorées (15-18 minutes).

Dès qu'elles sortent du four, badigeonner d'huile d'olive et d'ail.

## Ensaimada (brioche espagnole)

1000 g Farine à haute résistance (300w)

350 g Eau

175 g Œufs

125 g Huile de tournesol

200 g Sucre

10 g Sel

55 g Levure pressée

c. à soupe Beurre pour l'intérieur

## Préparation

Pétrir tous les ingrédients sauf la levure et l'huile de tournesol.

Ajouter la levure, 10 minutes après.

Ajouter l'huile progressivement jusqu'à absorption complète. Le pétrissage total sera de 20 minutes.

Retirer la pâte du pétrin et former une boule. Laisser reposer pendant 20 minutes.

Peser des morceaux de 70 g. Arrondir les morceaux et laisser reposer 10 minutes.

Étirer.

Graisser chaque ellipse avec beaucoup de saindoux et, à l'aide de vos mains, étaler la pâte aussi finement que possible, en veillant à ne pas la casser.

## Farcie de Quescrem Plus et de chorizo

500 g **Quescrem Plus**

500 g Chorizo

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.



# ENSAIMADA FARCIE AU FROMAGE, ANANAS ET NOIX DE COCO

## Composition

- Pâte à ensaimada
- Farcie de **Quescrem Plus**, noix de coco et ananas.

## Assemblage

Sur le dessus de la pâte, déposer une généreuse couche de crème **Quescrem Plus** et rouler le tout pour former une sorte de cannelloni.

Laisser reposer pendant 10 minutes avant d'étirer et de former la typique ensaimada. Placer les ensaimadas dans les moules, les badigeonner d'œuf battu et laisser lever jusqu'à ce qu'elles doublent leur volume initial. Fermenter à 28 °C.

Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient complètement dorées (15-18 minutes).

Dès qu'elles sortent du four, saupoudrer de sucre glace.

## Ensaimada (brioche espagnole)

1000 g Farine à haute résistance (300w)  
350 g Eau  
175 g Œufs  
125 g Huile de tournesol  
200 g Sucre  
10 g Sel  
55 g Levure pressée  
c. à soupe Beurre pour l'intérieur

### Préparation

Pétrir tous les ingrédients sauf la levure et l'huile de tournesol. Ajouter la levure, 10 minutes après. Ajouter l'huile progressivement jusqu'à absorption complète. Le pétrissage total sera de 20 minutes. Retirer la pâte du pétrin et former une boule. Laisser reposer pendant 20 minutes. Peser des morceaux de 70 g. Arrondir les morceaux et laisser reposer 10 minutes. Étirer. Graisser chaque ellipse avec beaucoup de saindoux et, à l'aide de vos mains, étaler la pâte aussi finement que possible, en veillant à ne pas la casser.

## Farcir de Quescrem Plus aux amandes

150 g **Quescrem Plus**  
75 g Noix de coco râpée  
50 g Compote d'ananas  
75 g Amandes moulues grillées

### Préparation

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.



# ENSAIMADA FARCIE AU FROMAGE ET AUX AMANDES

## Composition

- Pâte à ensaimada
- Farcie de **Quescrem Plus** et d'amandes
- Crème de jaunes d'œufs confits

## Assemblage

Sur le dessus de la pâte, déposer une généreuse couche de crème **Quescrem Plus** et d'amandes et rouler le tout pour former une sorte de cannelloni.

Laisser reposer pendant 10 minutes avant d'étirer et de former la typique ensaimada.

Placer les ensaimadas dans les moules, les badigeonner d'œuf battu et laisser lever jusqu'à ce qu'elles doublent leur volume initial. Fermenter à 28 °C.

Cuire au four à 180 °C jusqu'à ce qu'elles soient complètement dorées (15-18 minutes).

Dès qu'elles sortent du four, saupoudrer de sucre glace.

## Ensaïmada (brioche espagnole)

1000 g Farine à haute résistance (300w)

350 g Eau

175 g Œufs

125 g Huile de tournesol

200 g Sucre

10 g Sel

55 g Levure pressée

c. à soupe Beurre pour l'intérieur

## Préparation

Pétrir tous les ingrédients sauf la levure et l'huile de tournesol.

Ajouter la levure, 10 minutes après.

Ajouter l'huile progressivement jusqu'à absorption complète.

Le pétrissage total sera de 20 minutes.

Retirer la pâte du pétrin et former une boule. Laisser reposer pendant 20 minutes.

Peser des morceaux de 70 g. Arrondir les morceaux et laisser reposer 10 minutes.

Étirer.

Graisser chaque ellipse avec beaucoup de saindoux et, à l'aide de vos mains, étaler la pâte aussi finement que possible, en veillant à ne pas la casser.

## Crème de jaunes d'œufs confits

380 g Jaune d'œuf pasteurisé

300 g Sucre

100 g Sirop de glucose

200 g Eau

20 g Jus de citron

4 u Gousse de vanille

## Préparation

Dans une casserole, faire chauffer le sucre avec le sirop de glucose et l'eau.

Lorsque le sirop atteint 118 °C, verser sur les jaunes d'œufs en un fin filet en remuant à l'aide d'un fouet.

Ajouter les gousses de vanille ouvertes.

Cuire le mélange à feu doux jusqu'à ce qu'il épaississe pour obtenir une texture crémeuse.

Ajouter le jus de citron et mixer le tout. Réserver au frais.

## Farcir de Quescrem Plus aux amandes

700 g **Quescrem Plus**

300 g Crème de jaunes confits

150 g Amandes moulues grillées

3 u Zestes d'orange

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients et réserver au frais.



# PAIN AU LAIT FOURRÉ AU MASCARPONE ET À LA FRAISE

## Composition

- Pain au lait
- Crème au mascarpone, vanille et fraise
- Gâteau éponge de [Quescrem Mascarpone 42 %](#)
- Mangue fraîche

## Assemblage

Couper le pain de lait dans le sens de la longueur au milieu, en laissant suffisamment d'espace pour placer la garniture. Verser 35 g de crème [Quescrem Mascarpone 42 %](#), vanille et fraise au milieu de la pâte. Assembler le gâteau éponge, et remplir toute la pâte. Déposer quelques cubes de fraises fraîches sur le dessus du bol.

## Pain au lait

1000 g Farine (300w)  
110 g Sucre  
20 g Sel  
20 g Lait en poudre  
24 g Levure sèche  
450 g Lait entier  
100 g Œuf  
120 g Beurre  
2 u Zeste de citron  
480 g Pâte Tangzhong

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et le lait. Dans un batteur muni d'un crochet à pâte, pétrir lentement et ajouter ½ tasse de lait. Ajouter lentement le lait restant. Lorsque le réseau de gluten se développe, ajouter le beurre et pétrir pendant 10 minutes (2ème vitesse). Diviser la pâte en boules et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de

volume. Pétrir à nouveau et diviser la pâte en boules de 60 g. Fermenter à 28 °C, badigeonner avec l'œuf et cuire au four à 170 °C pendant 14 minutes. Laisser refroidir.

## Pâte de Tangzhong

400 g Eau  
80 g Farine (300w)

## Préparation

Mélanger l'eau et la farine avec un fouet. Chauffer le mélange et continuer à mélanger jusqu'à ébullition. Laisser refroidir pendant 6 heures.

## Crèmeux au mascarpone et fraise

500 g [Quescrem Mascarpone 42 %](#)  
200 g Purée de fraise  
122 g Sucre  
130 g Jaune d'œuf  
8 g Gélatine en feuilles  
40 g Eau de gélatine

## Préparation

Mélanger la purée de fruits, le mascarpone, le sucre et le jaune d'œuf. Cuire à 85 °C. Ajouter ensuite les feuilles de gélatine,

## Gâteau éponge au mascarpone

72 g Lait  
70 g Sucre  
8 g Gélatine  
395 g [Quescrem Mascarpone 42 %](#)  
450 g Crème 35 %

## Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et bien mélanger. Verser le mélange sur le [Quescrem Mascarpone 42 %](#). Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.



# PAIN AU LAIT FOURRÉ FROMAGE ET À LA MANGUE

## Composition

- Pain au lait
- Crème au [Quescrem Regular](#) et fruit de la passion
- Gâteau éponge au [Quescrem Regular](#).
- Mangue fraîche

## Assemblage

Couper le pain de lait dans le sens de la longueur au milieu, en laissant suffisamment d'espace pour placer la garniture. Verser 35 g de crème de [Quescrem Regular](#) et fruit de la passion au milieu de la pâte. Assembler le gâteau éponge, et remplir toute la pâte. Déposer quelques cubes de mangue fraîche sur le dessus du bol.

## Pain au lait

- 1000 g Farine (300w)
- 110 g Sucre
- 20 g Sel
- 20 g Lait en poudre
- 24 g Levure sèche
- 450 g Lait entier
- 100 g Œuf
- 120 g Beurre
- 2 unités Zeste de citron
- 480 g Pâte Tangzhong

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et le lait.

Dans un batteur muni d'un crochet à pâte, pétrir lentement et ajouter ½ tasse de lait. Ajouter lentement le lait restant. Lorsque le réseau de gluten se développe, ajouter le beurre et pétrir pendant 10 minutes (2ème vitesse). Diviser la pâte en boules et laisser lever jusqu'à ce qu'elle double de

volume. Pétrir à nouveau et diviser la pâte en boules de 60 g. Fermenter à 28 °C. Badigeonner avec l'œuf et cuire au four à 170 °C pendant 14 minutes. Laisser refroidir.

## Pâte de Tangzhong

- 400 g Eau
- 80 g Farine (300w)

## Préparation

Mélanger l'eau et la farine avec un fouet. Chauffer le mélange et continuer à mélanger jusqu'à ébullition. Laisser refroidir pendant 6 heures.

## Crème au Quescrem Regular et fruit de la passion

- 340 g [Quescrem Regular](#)
- 150 g Jaune d'œuf
- 130 g Glucose
- 130 g Sucre
- 202 g Purée de fruits de la passion
- 8 g Feuilles de gélatine
- 40 g Eau pour la gélatine

## Préparation

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger les œufs, le glucose, le jus de citron vert et porter à ébullition à 85 °C en remuant constamment pour ne pas coller. Lorsque la température est atteinte, retirer du feu, passer au mixeur, filtrer et ajouter les feuilles de gélatine. Laisser refroidir à 45 °C, ajouter le [Quescrem Mascarpone 42 %](#) et repasser au mixeur.

## Gâteau éponge au Quescrem Regular

- 72 g Lait
- 70 g Sucre
- 8 g Gélatine
- 395 g [Quescrem Regular](#)
- 450 g Crème 35 %

## Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et bien mélanger. Verser le mélange sur le [Quescrem Regular](#). Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.



# PAIN AU LAIT FOURRÉ AU YAOURT, À LA PISTACHE ET AU BASILIC

## Composition

- Pain au lait
- Crème de [Quescrem Yaourt Culinaire](#) et citron vert
- Gâteau éponge au [Quescrem Yaourt Culinaire](#)
- Pistaches et praliné de pistache

## Assemblage

Couper le pain de lait dans le sens de la longueur au milieu, en laissant suffisamment d'espace pour placer la garniture. Verser 35 g de crème de [Quescrem Yaourt Culinaire](#) et de citron vert au milieu de la pâte. Assembler le gâteau éponge, et remplir toute la pâte. Déposer quelques cubes de mangue fraîche sur le dessus du bol.

## Pain au lait

1000 g Farine (300w)  
110 g Sucre  
20 g Sel  
20 g Lait en poudre  
24 g Levure sèche  
450 g Lait entier  
100 g Œuf  
120 g Beurre  
2 u Zeste de citron  
480 g Pâte Tangzhong

## Préparation

Mélanger tous les ingrédients sauf le beurre et le lait. Dans un batteur muni d'un crochet à pâte, pétrir lentement et ajouter ½ tasse de lait. Ajouter lentement le lait restant. Lorsque le réseau de gluten se développe, ajouter le beurre et pétrir pendant 10 minutes (2ème vitesse). Diviser la pâte en boules et laisser

lever jusqu'à ce qu'elle double de volume. Pétrir à nouveau et diviser la pâte en boules de 60 g. Fermenter à 28 °C, badigeonner avec l'œuf et cuire au four à 170 °C pendant 14 minutes. Laisser refroidir.

## Pâte de Tangzhong

400 g Eau  
80 g Farine (300w)

## Préparation

Mélanger l'eau et la farine avec un fouet. Chauffer le mélange et continuer à mélanger jusqu'à ébullition. Laisser refroidir pendant 6 heures.

## Crème de yaourt et citron vert

310 g [Quescrem Yaourt Culinaire](#)  
220 g Jaune d'œuf  
120 g Glucose  
120 g Sucre  
182 g Jus de citron vert  
8 g Feuilles de gélatine  
40 g Eau pour la gélatine

## Préparation

Hydrater la gélatine dans de l'eau froide. Mélanger les œufs, le glucose, le jus de citron vert et le [Quescrem Yaourt Culinaire](#) et porter à ébullition à 85 °C en remuant constamment pour ne pas coller. Lorsque la température est atteinte, retirer du feu, ajouter les feuilles de gélatine, passer au mixeur, filtrer.

## Gâteau éponge au Yaourt

72 g Lait  
70 g Sucre  
8 g Gélatine  
395 g [Quescrem Yaourt Culinaire](#)  
450 g Crème 35 %

## Préparation

Chauffer le lait avec le sucre jusqu'à ébullition. Ajouter les feuilles de gélatine et bien mélanger. Verser le mélange sur le [Quescrem Yaourt Culinaire](#). Ajouter la crème froide et mélanger avec le mixeur. Laisser au réfrigérateur pendant 6 heures et assembler.



# Quescrem

## *Bureau central*

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p. 54-57  
27260 Castro de Rei (Lugo)  
[www.quescrem.es](http://www.quescrem.es)

[info@quescrem.es](mailto:info@quescrem.es)  
Tél. : (+34) 982 310 276

## *Office in Shanghai*

Room 2538, Zhongqi Building,  
No.2000 North Zhongshan Road,  
200063, Shanghai

[info@quescrem.es](mailto:info@quescrem.es)  
Téléphone : (+86) 15221285217

[quescrem.es](http://quescrem.es)