

CREM



Bollería
Ensaimada
Pan de leche

Quescrem

number	season	issue
01	Spring/Summer	recipe book

César Romero Villena

Colaborador

Es un reconocido chef pastelero con más de 30 años de experiencia profesional al más alto nivel. Se formó en la escuela del Gremio de Pasteleros de Valencia. Se ha especializado en formulación de pastelería y heladería. Experto conocedor de ingredientes y procesos, su amplio bagaje técnico le permite abordar tanto la tradición como la innovación desde un punto de vista diferenciador.

En el año 2009 se proclama campeón de la Copa de España de Pastelería y en el año 2011 gana con sus alumnos/as el Primer Premio al mejor Bombón en el concurso de Escuelas de Hostelería y Pastelería de España.

Desde el año 2013 asesora como Pastry – cooking chef a importantes marcas internacionales.

Actualmente es profesor de Formulación del Master de Cocina Dulce y postres de Restaurante del Basque Culinary Center, donde también ha colaborado en el departamento de I+D. También imparte clases en L'Atelier de Barcelona, la Escuela del Gremio de Pasteleros de Barcelona o el Centro de formación en Gastronomía Hoffman, entre otras.

Desde el año 2015 es asesor de dulce para Quescrem, mostrando las principales características y funcionalidades de nuestra variada gama de productos alrededor del mundo.



Santiago Martínez

Coordinador equipo culinario

@santiagomartinez@quescrem.es

Comenzó su carrera en su ciudad natal, A Coruña. Su inquietud le trasladó a Barcelona, donde trabajó en el EX Bulli, donde combinó la parte dulce y la parte salada, aprendiendo diferentes técnicas que eran nuevas en la época. Trabajó en Londres en restaurantes de diferentes gastronomías, como la asiática, la peruana o la mexicana.

Realizó un máster en pastelería en el Basque Culinary Center, en donde permaneció como profesor durante tres años más.

Volvió a La Coruña para trabajar en la pastelería Habaziro, una de las pastelerías con más prestigio de Galicia y en el top 10 de España. En la actualidad desempeña un papel gastronómico en Quescrem, donde desarrolla e investiga nuevas aplicaciones y recetas para todos nuestros productos.

Tiene más de 12 años de experiencia en cocina, tanto dulce y salada, trabajando en restaurantes y pastelerías.

Antón Castro

Técnico culinario en Quescrem

Antón Castro se formó en el Centro Superior de Hostelería de Galicia (CSHG).

Tras finalizar sus estudios, Antón puso rumbo a la rioja alavesa para empezar su trayectoria profesional trabajando como cocinero en el restaurante gastronómico Marqués de Riscal, bajo las órdenes del prestigioso chef Francis Paniego y galardonado con una Estrella Michelin.

Regresó a Santiago de Compostela para formar parte del equipo de LUME Santiago, encabezado por Lucía Freitas. Continuó en Casa Gaibor, restaurante de comida tradicional en la provincia de Lugo, antes de pasar por Ámsterdam continuando su desarrollo profesional, y A Coruña, trabajando con Pablo Morales en Habaziro, pastelería de referencia a nivel nacional.



Hacer con pasión excelentes productos lácteos que faciliten el disfrute de la vida de las personas. Esta es la misión de Quescrem y por tanto la premisa que inspira CREM, el recetario que te invita a descubrir un nuevo mundo de sabores.

Da la bienvenida a la nueva temporada gastronómica primavera-verano con esta selección de recetas Quescrem. Más cremosas, más sabrosas.

Colores, sabores, texturas... Cada una de estas recetas muestra la importancia que tiene la Innovación para nosotros. Nuestro desafío es crear innovando para hacer elaboraciones diferentes que nos hagan crecer juntos, no solo como organización, sino involucrando a nuestros proveedores, a nuestros clientes, a las personas.





ÍNDICE

Ensaimada rellena de queso y pasas	6
Ensaimada rellena de queso y chorizo	8
Ensaimada rellena de queso, piña y coco	10
Ensaimada rellena de queso y almendra	12
Pan de leche con esponjoso de mascarpone y fresa	14
Pan de leche con esponjoso de queso y mango	16
Pan de leche con esponjoso de yogur, pistacho y albahaca	18

ENSAIMADA RELLENA DE QUESO Y PASAS

Composición

- Masa de ensaimada
- Relleno de **Quescrem Plus**, uvas pasas y miel

Montaje

En la parte superior de la masa, poner un cordón abundante de crema de **Quescrem Plus** y enrollar sobre si misma formando una especie de canelón. Dejar reposar durante 10 minutos antes de estirar y dar la forma típica de ensaimada. Colocar las ensaimadas en las latas, pintarlas con huevo batido y dejar que fermenten hasta que doblen su volumen inicial. Fermentar a 28 °C. Cocer a 180 °C hasta que estén completamente doradas (15 – 18 minutos). En cuanto salgan del horno, espolvorear con azúcar glas.

Ensaimada

1000 g Harina de gran fuerza (300w)
350 g Agua
175 g Huevos
125 g Aceite de girasol
200 g Azúcar
10 g Sal
55 g Levadura prensada
c/s Manteca para el interior

Proceso

Amasar todos los ingredientes menos la levadura y el aceite de girasol. Cuando la masa lleve 10 minutos añadir la levadura. Añadir el aceite progresivamente hasta su total absorción. El amasado total será de 20 minutos. Sacar la masa de la amasadora y formar una bola. Dejar reposar durante 20 minutos. Pesar piezas de 70 g. Bolear las piezas y dejar reposar 10 minutos. Estirar. Untar cada elipse con abundante manteca de cerdo y con ayuda de las manos estirar la masa lo más fina posible con cuidado para no romperla.

Relleno de Quescrem Plus con almendra

350 g **Quescrem Plus**
50 g Miel
150 g Almendra molida tostada
50 g Uvas pasas

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y reservar en refrigeración.



ENSAIMADA RELLENA DE QUESO Y CHORIZO

Composición

■ Masa de ensaimada

■ Relleno de **Quescrem Plus** y chorizo

Montaje

En la parte superior, de la masa, poner un cordón abundante de crema de **Quescrem Plus** y chorizo y enrollar sobre si misma formando una especie de canelón. Dejar reposar durante 10 minutos antes de estirar y dar la forma típica de ensaimada. Colocar las ensaimadas en las latas, pintarlas con huevo batido y dejar que fermenten hasta que doblen su volumen inicial. Fermentar a 28 °C. Cocer a 180 °C hasta que estén completamente doradas (15 – 18 minutos). En cuanto salgan del horno, pintar con aceite y ajo.

Ensaimada

1000 g Harina de gran fuerza (300w)
350 g Agua
175 g Huevos
125 g Aceite de girasol
200 g Azúcar
10 g Sal
55 g Levadura prensada
c/s Manteca para el interior

Proceso

Amasar todos los ingredientes menos la levadura y el aceite de girasol. Cuando la masa lleve 10 minutos añadir la levadura. Añadir el aceite progresivamente hasta su total absorción. El amasado total será de 20 minutos. Sacar la masa de la amasadora y formar una bola. Dejar reposar durante 20 minutos. Pesar piezas de 70 g. Bolear las piezas y dejar reposar 10 minutos. Estirar. Untar cada elipse con abundante manteca de cerdo y con ayuda de las manos estirar la masa lo más fina posible con cuidado para no romperla..

Relleno de Quescrem Plus y chorizo

500 g **Quescrem Plus**
500 g Chorizo

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y reservar en refrigeración.



ENSAIMADA RELLENA DE QUESO, PIÑA Y COCO

Composición

- Masa de ensaimada
- Relleno de **Quescrem Plus**, coco y piña.

Montaje

En la parte superior de la masa, poner un cordón abundante de crema de **Quescrem Plus** y enrollar sobre si misma formando una especie de canelón. Dejar reposar durante 10 minutos antes de estirar y dar la forma típica de ensaimada. Colocar las ensaimadas en las latas, pintarlas con huevo batido y dejar que fermenten hasta que doblen su volumen inicial. Fermentar a 28 °C. Cocer a 180 °C hasta que estén completamente doradas (15 – 18 minutos) . En cuanto salgan del horno, espolvorear con azúcar glas.

Ensaimada

1000 g Harina de gran fuerza (300w)
350 g Agua
175 g Huevos
125 g Aceite de girasol
200 g Azúcar
10 g Sal
55 g Levadura prensada
c/s Manteca para el interior

Proceso

Amasar todos los ingredientes menos la levadura y el aceite de girasol. Cuando la masa lleve 10 minutos añadir la levadura. Añadir el aceite progresivamente hasta su total absorción. El amasado total será de 20 minutos. Sacar la masa de la amasadora y formar una bola. Dejar reposar durante 20 minutos. Pesar piezas de 70 g. Bolear las piezas y dejar reposar 10 minutos. Estirar. Untar cada elipse con abundante manteca de cerdo y con ayuda de las manos estirar la masa lo más fina posible con cuidado, para no romperla.

Relleno de Quescrem Plus con almendra

150 g **Quescrem Plus**
75 g Coco rallado
50 g Piña estofada
75 g Almendra molida tostada

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y reservar en refrigeración.



ENSAIMADA RELLENA DE QUESO Y ALMENDRA

Composición

- Masa de ensaimada
- Relleno de **Quescrem Plus** y almendra
- Crema de yemas confitadas

Montaje

En la parte superior de la masa, poner un cordón abundante de crema de **Quescrem Plus** y almendra y enrollar sobre si misma formando una especie de canelón.

Dejar reposar durante 10 minutos antes de estirar y dar la forma típica de ensaimada.

Colocar las ensaimadas en las latas, pintarlas con huevo batido y dejar que fermenten hasta que doblen su volumen inicial. Fermentar a 28 °C.

Cocer a 180 °C hasta que estén completamente doradas (15 – 18 minutos) .

En cuanto salgan del horno, espolvorear con azúcar glas.

Ensaimada

- 1000 g Harina de gran fuerza (300w)
- 350 g Agua
- 175 g Huevos
- 125 g Aceite de girasol
- 200 g Azúcar
- 10 g Sal
- 55 g Levadura prensada
- c/s Manteca para el interior

Proceso

Amasar todos los ingredientes menos la levadura y el aceite de girasol.

Cuando la masa lleve 10 minutos añadir la levadura.

Añadir el aceite progresivamente hasta su total absorción. El amasado total será de 20 minutos.

Sacar la masa de la amasadora y formar una bola. Dejar reposar durante 20 minutos.

Pesar piezas de 70 g. Bolear las piezas y dejar reposar 10 minutos. Estirar.

Untar cada elipse con abundante manteca de cerdo y con ayuda de las manos estirar la masa lo más fina posible con cuidado, para no romperla.

Crema de yemas confitadas

- 380 g Yema de huevo pasteurizada
- 300 g Azúcar
- 100 g Jarabe de glucosa
- 200 g Agua
- 20 g Zumo de limón
- 4 unds Vaina de vainilla

Proceso

En un cazo poner a calentar en un cazo el azúcar junto con el jarabe de glucosa y el agua.

Cuando el almíbar alcance 118 °C, verter sobre las yemas en hilo fino mientras vamos moviendo por medio de unas varillas.

Añadir las vainas de vainilla rasgadas.

Cocer la mezcla a fuego suave hasta que espese para obtener una textura de crema.

Añadir el zumo de limón y pasar la mezcla por turmix. Reservar en refrigeración.

Relleno de Quescrem Plus con almendra

- 700 g **Quescrem Plus**
- 300 g Crema de yemas confitada
- 150 g Almendra molida tostada
- 3 unds Piel rallada de naranja

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y reservar en refrigeración.



PAN DE LECHE CON ESPONJOSO DE MASCARPONE Y FRESA

Composición

- Pan de leche
- Crema de Mascarpone, vainilla y fresa
- Esponjoso de [Quescrem Mascarpone 42%](#)
- Mango fresco

Montaje

Cortar el pan de leche en el medio, de manera longitudinal, dejando espacio suficiente para colocar el relleno.

Escudillar 35 g de crema de [Quescrem Mascarpone 42%](#), vainilla y fresa en el medio de la masa.

Montar el esponjoso, y escudillar rellenando toda la masa.

Colocar encima del escudillado unos dados de fresa fresca.

Pan de leche

- 1000 g Harina (300w)
- 110 g Azúcar
- 20 g Sal
- 20 g Leche en polvo
- 24 g Levadura seca
- 450 g Leche entera
- 100 g Huevo
- 120 g Mantequilla
- 2 unds Piel de limon
- 480 g Tangzhong masa

Proceso

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla y la leche. En una amasadora con gancho, amasar lentamente y añadir ½ taza de leche. Añadir lentamente el resto de la leche. Cuando se desarrolle la red de gluten añadir la mantequilla y amasar durante 10 minutos (2ª velocidad). Dividir la masa en bolas y fermentar hasta que doble su tamaño. Amasar de nuevo y dividir

la masa en bolas de 60 g. Fermentar a 28 °C pintar con huevo y hornear a 170 °C durante 14 minutos. Dejar enfriar.

Tangzhong dough

- 400 g Agua
- 80 g Harina (300w)

Proceso

Mezclar el agua y la harina con un batidor. Calentar la mezcla y seguir mezclando hasta que hierva. Dejar enfriar durante 6 horas.

Cremoso de mascarpone y fresa

- 500 g [Quescrem Mascarpone 42%](#)
- 200 g Puré de fresa
- 122 g Azúcar
- 130 g Yema de huevo
- 8 g Gelatina en hojas
- 40 g Agua gelatina

Proceso

Mezclar el puré de fruta, el mascarpone, el azúcar y la yema de huevo. Cocer a 85 °C. Seguidamente añadir las hojas de gelatina,

Esponjoso de mascarpone

- 72 g Leche
- 70 g Azúcar
- 8 g Gelatina
- 395 g [Quescrem Mascarpone 42%](#)
- 450 g Nata 35%

Proceso

Calentar la leche con el azúcar hasta llegar a ebullición. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien. Verter la mezcla sobre [Quescrem Mascarpone 42%](#). Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.



PAN DE LECHE CON ESPONJOSO DE QUESO Y MANGO

Composición

- Pan de leche
- Crema de [Quescrem Regular](#) y maracuyá
- Esponjoso de [Quescrem Regular](#).
- Mango fresco

Montaje

Cortar el pan de leche de manera longitudinal en el medio, dejando espacio suficiente para colocar el relleno.

Escudillar 35 g de crema de Quescrem regular y maracuyá en el medio de la masa.

Montar el esponjoso, y escudillar relleno toda la masa.

Colocar encima del escudillado unos dados de mango fresco.

Pan de leche

- 1000 g Harina (300w)
- 110 g Azúcar
- 20 g Sal
- 20 g Leche en polvo
- 24 g Levadura seca
- 450 g Leche entera
- 100 g Huevo
- 120 g Mantequilla
- 2 units Piel de limon
- 480 g Tangzhong masa

Proceso

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla y la leche. En una amasadora con gancho, amasar lentamente y añadir ½ taza de leche. Añadir lentamente el resto de la leche. Cuando se desarrolle la red de gluten añadir la mantequilla y amasar durante 10 minutos (2ª velocidad). Dividir la masa en bolas y fermentar hasta que doble su tamaño. Amasar de nuevo y dividir la masa en bolas de 60 g. Fermentar a 28 °C. Pintar con

huevo y hornear a 170 °C durante 14 minutos. Dejar enfriar.

Tangzhong dough

- 400 g Agua
- 80 g Harina (300w)

Proceso

Mezclar el agua y la harina con un batidor. Calentar la mezcla y seguir mezclando hasta que hierva. Dejar enfriar durante 6 horas.

Crema de Quescrem Regular y maracuyá

- 340 g [Quescrem Regular](#)
- 150 g Yema de huevo
- 130 g Glucosa
- 130 g Azúcar
- 202 g Puré de maracuyá
- 8 g Hojas de gelatina
- 40 g Agua para la gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina en agua fría.

Mezclar los huevos, la glucosa, el zumo de lima y llevar a 85 °C removiendo constantemente para que no se agarre.

Cuando alcance la temperatura, retirar del fuego, pasar por túrmix, colar y añadir las hojas de gelatina.

Dejar templar a 45 °C, añadir el [Quescrem Regular](#) y volver a pasar por túrmix.

Esponjoso de Quescrem Regular

- 72 g Leche
- 70 g Azúcar
- 8 g Gelatina
- 395 g [Quescrem Regular](#)
- 450 g Nata 35%

Proceso

Calentar la leche junto con el azúcar hasta llegar a ebullición. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien. Verter la mezcla sobre [Quescrem Regular](#). Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.



PAN DE LECHE CON ESPONJOSO DE YOGUR, PISTACHO Y ALBAHACA

Composición

- Pan de leche
- Crema de [Quescrem Yogur Culinario](#) y lima
- Esponjoso de [Quescrem Yogur Culinario](#)
- Pistachos y praliné de pistacho

Montaje

Cortar el pan de leche de manera longitudinal en el medio, dejando espacio suficiente para colocar el relleno.

Escudillar 35 g de crema de [Quescrem Yogur Culinario](#) y lima en el medio de la masa.

Montar el esponjoso, y escudillar relleno toda la masa.

Colocar encima del escudillado unos dados de mango fresco.

Pan de leche

- 1000 g Harina (300w)
- 110 g Azúcar
- 20 g Sal
- 20 g Leche en polvo
- 24 g Levadura seca
- 450 g Leche entera
- 100 g Huevo
- 120 g Mantequilla
- 2 unds Piel de limon
- 480 g Tangzhong masa

Proceso

Mezclar todos los ingredientes menos la mantequilla y la leche. En una amasadora con gancho, amasar lentamente y añadir ½ taza de leche. Añadir lentamente el resto de la leche. Cuando se desarrolle la red de gluten añadir la mantequilla y amasar durante 10 minutos (2ª velocidad). Dividir la masa en bolas y fermentar hasta que doble su tamaño. Amasar de nuevo y dividir

la masa en bolas de 60 g. Fermentar a 28 °C pintar con huevo y hornear a 170 °C durante 14 minutos. Dejar enfriar.

Tangzhong dough

- 400 g Agua
- 80 g Harina (300w)

Proceso

Mezclar el agua y la harina con un batidor. Calentar la mezcla y seguir mezclando hasta que hierva. Dejar enfriar durante 6 horas.

Crema de Yogur y lima

- 310 g [Quescrem Yogur Culinario](#)
- 220 g Yema de huevo
- 120 g Glucosa
- 120 g Azúcar
- 182g Zumo de lima
- 8 g Hojas de gelatina
- 40 g Agua para la gelatina

Proceso

Hidratar la gelatina en agua fría.

Mezclar los huevos, la glucosa, el zumo de lima y el [Quescrem Yogur Culinario](#) y llevar a 85 °C removiendo constantemente para que no se agarre.

Cuando alcance la temperatura, retirar del fuego, añadir las hojas de gelatina, pasar por túrmix, colar.

Esponjoso de Yogur

- 72 g Leche
- 70 g Azúcar
- 8 g Gelatina
- 395 g [Quescrem Yogur Culinario](#)
- 450 g Nata 35%

Proceso

Calentar la leche junto con el azúcar hasta llegar a ebullición. Añadir las hojas de gelatina y deshacer bien. Verter la mezcla sobre [Quescrem Yogur Culinario](#). Añadir la nata fría mientras mezclamos con túrmix. Dejar en refrigeración durante 6 horas y montar.



Quescrem

Central office

Pol. Ind. Castro Riberas de Lea p.54-57
27260 Castro de Rei (Lugo)
www.quescrem.es

info@quescrem.es
Tlf: (+34) 982 310 276

Office in Shanghai

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

info@quescrem.es
Phone: (+86) 15221285217

quescrem.es