Fresa Tagada®

15 min.

Galletas gofre con parfait helado de fresas Tagada®

Tiempo de congelación: mínimo 3h.

Ingredientes para 20 platos

Parfait de fresa Tagada®:

- 1 l Parfait Debic
- 200 g puré de fresas
- 40 g fresas Tagada® cortadas en dados

Montaje/Decoración:

- 40 galletas gofre tradicionales
- 20 fresas
- 20 grosellas
- flores comestibles
- coulis de fresa

Preparación

Batir el Parfait Debic hasta obtener una crema ligera. A continuación incorporar con delicadeza el puré de fresas y los trocitos de fresas Tagada®.

Repartir la preparación en aros de acero inoxidable de 8 cm de diámetro y dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Presentación

Colocar una galleta gofre en el fondo del plato, a continuación un disco de parfait y encima una galleta gofre puesta al bies.

Añadir como decoración sobre el parfait una fresa cortada, una grosella, una flor comestible y coulis de fresa.

¡El Parfait, único e irresistible!

Ventajas

- Una base para preparar todo tipo de postres durante todo el año.
- No necesita máquina de helado.
- Permite múltiples combinaciones: licor, fruta, chocolate, hasta un 20%.
- Se puede servir frío, semifrío y como una suave mousse.
- Práctico, fácil y rápido.
- Listo solo en 4 pasos: batir, aromatizar, congelar, y decorar.
- Imposible pasarse a la hora de montarlo.
- Una vez montado, aguanta hasta 2 semanas a -18 °C.
- Mantiene el frío, no se derrite. Ideal para catering, pastelería congelada, etc.
- 1 l = 2,4 l de parfait montado, equivale aprox. a 24 raciones.

Paso a paso

1

Batir el producto a velocidad media y aumentar al final hasta que adquiera una consistencia bastante firme.

2

Aromatizar, dar color, añadir otros ingredientes.

3

Enmoldar y guardar en el congelador durante 3 horas como mínimo.

4

Servir a -18º C o a -5ºC si se desea obtener un semifrío.

Ingredientes: Nata; leche desnatada; azúcar; aceite de semilla de palma; dextrosa; leche desnatada en polvo; yema de **huevo;** emulgentes: E435, E471; estabilizante: carragenato; aroma de vainilla; colorante: beta-caroteno.

Consulte nuestras recetas en: **www.debic.com**

¿Desea más información?
FrieslandCampina Iberia
T: +34 93 241 34 32
E-mail: info.barcelona@frieslandcampina.com
Debic es una marca de FrieslandCampina

TOP Collection Debic .com

Consiga regalos con sus compras entrando en **www.debic-topcollection.es**

Valores nutricionales	
para 100 g	
Energía	1508 kJ / 361 kcal
Proteínas	2,7 g
Hidratos de carbono	19 g
de los cuales azúcares	19 g
Grasas	30 g
de las cuales saturadas	23 g
Sal	0,09 g
Acondicionamiento	
Contenido unidad	Botella 1 L
Conservación	Refrigerado
Caducidad	UHT - 136 días

Debic.com

¡En primavera, El PARFAIT renace con las fresas!

¡4 RECETAS PARA RENOVAR SU CARTA!

Debic .com

Juntos, cada día más lejos.

Para crear un postre helado exclusivo, elijo:
1 el sabor, 2 la forma, 3 la decoración, 4 el nombre para su inserción en la carta de postres

Fresa y menta

15 min.

Tarritos de parfait helado de fresa a la menta

Tiempo de congelación: mínimo 3h.

Ingredientes para 10 tarritos

Parfait de fresa a la menta:
- 1 l Parfait Debic
- 250 g puré de fresas
- 10 hojas de menta picadas

Montaje/Decoración:
- 500 g sablés
- 10 fresas cortadas en brunoise*
- 10 hojas de menta
- coulis de fresa

Preparación

Batir el Parfait Debic hasta obtener una crema ligera y a continuación incorporarle con delicadeza el puré de fresas y la menta picada.

En el fondo de los tarritos colocar una capa de sables, seguidamente verter un poco de parfait y repetir la operación una vez más.

Dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Presentación

Decorar con la brunoise de fresas, una hoja de menta y un poco de coulis de fresa.

* Brunoise: corte en dados pequeñitos uniformes de unos 5 milímetros.

Fresa y albahaca

30 min.

Parfait helado de fresa sobre lecho de fresas y sirope de albahaca

Tiempo de congelación: mínimo 3h.

Ingredientes para 20 platos

Parfait de fresa:
- 1l Parfait Debic
- 300 g puré de fresas
- 800 g fresas

Sirope de albahaca:
- 50 cl agua
- 7 cl zumo de limón
- 70 g azúcar
- 15 hojas de albahaca

Decoración:
- 8 fresas
- 16 hojas de albahaca

Preparación

Parfait de fresa:

Batir el Parfait Debic hasta obtener una crema ligera e incorporar con delicadeza el puré de fresas. Verter en aros de acero inoxidable de 8 cm de diámetro y dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Sirope de albahaca:

Calentar el agua y el azúcar, sacar del fuego y añadir el zumo de limón y las hojas de albahaca. Dejar infusionar durante 10 minutos. Triturar y pasar la mezcla por el colador chino.

Lavar las fresas y cortarlas en cuartos.

Presentación

Colocar las fresas en el fondo del plato, a continuación verter el sirope de albahaca y finalmente colocar el disco de parfait.

Decorar con media fresa y una hoja de albahaca.

Fresa y pistacho

20 min.

Parfait helado de fresa y pistacho con corazón de merengue

Tiempo de congelación: mínimo 3h.

Ingredientes para 16 vasitos

Parfait de fresa y pistacho:
- 1 l Parfait Debic
- 250 g puré de fresas
- 20 g pasta de pistacho

Montaje/Decoración:
- 16 merengues medianos
- 50 g pistachos picados
- merengues en trocitos
- flores comestibles
- decoraciones de azúcar

Preparación

Batir el Parfait Debic hasta obtener una crema ligera e incorporar con delicadeza el puré de fresas y la pasta de pistacho. Verter la preparación en una manga pastelera con boquilla acanalada. Repartir un poco de parfait en el fondo de cada vasito, añadir un merengue y cubrir con parfait realizando un bonito remolino.

Disponer encima trocitos de pistacho y de merengue y dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Presentación

Decorar con una flor comestible y pequeñas decoraciones de azúcar.