



RECETARIO



Profesional

SOLUCIONES **COMPARTIDAS**

DULCES DE LECHE



SOLUCIONES **COMPARTIDAS**



CHEESECAKE

DE DULCE DE LECHE

BASE

INGREDIENTES

300 g de galletas de chocolate, 120 g de Manteca Milkaut Profesional.

PROCEDIMIENTO

Mezclar la Manteca Milkaut Profesional derretida con las galletas procesadas y cubrir la base de un aro/molde. Llevar a frío durante mínimo 30 min.



RELLENO

INGREDIENTES

800 g de Crematto Clásico Milkaut Profesional, 165 g de huevo, 30 g de almidón de maíz, 600 g de Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional.

PROCEDIMIENTO

Mezclar todos los ingredientes hasta lograr una textura homogénea. Cubrir el aro/molde hasta $\frac{3}{4}$ partes y cocinar durante 45 min aprox. a 150 °C. Dejar enfriar en el horno.

SALSA DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de Dulce de Leche Clásico Milkaut Profesional, 80 ml de Crema 39% Milkaut Profesional.

PROCEDIMIENTO

Diluir el Dulce de Leche Clásico Milkaut Profesional en la Crema 39% Milkaut Profesional tibia.

ARMADO

Porcionar y decorar con la salsa de dulce de leche. Servir.



VOLCÁN



INGREDIENTES

36-40 g de yema, 110 g de huevo, 40 g de harina 0000,
2 cdas. de leche entera,
400 g de Dulce de Leche Respostero Milkaut Profesional.



PROCEDIMIENTO

Unificar bien todos los ingredientes. Disponer en moldes enmantecados y fríos a $\frac{3}{4}$ de altura. Cocinar en horno precalentado a 200 °C durante 5-6 min.



ROGEL



MASA

INGREDIENTES

100 g de Manteca Milkaut Profesional, 500 g de harina 0000, 90 g de yema, 90/100 ml de agua, 30 ml de alcohol neutro, 3 g de sal.



PROCEDIMIENTO

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa lisa y que se despegue del bowl de la batidora. Dejar reposar en heladera cubierta con film, estirar de unos 3 mm de espesor aprox. y cortar discos de 20 cm de diámetro. Pinchar con tenedor y cocinar en horno fuerte hasta que dore. Dejar enfriar en rejilla. Reservar.

RELLENO

INGREDIENTES

2 kg de Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional.

MERENGUE ITALIANO

INGREDIENTES

100 g de claras, 200 g de azúcar, 100 ml de agua, c/n de jugo de limón.

PROCEDIMIENTO

Realizar un almíbar a 118 °C e incorporar en forma de hilo a las claras, previamente espumadas con unas gotas de jugo de limón. Batir hasta lograr los clásicos picos del merengue y que el bowl de la batidora esté a temperatura ambiente. Reservar.

ARMADO

Cubrir un disco de masa con el Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional y repetir la operación hasta la altura deseada. Decorar con picos de merengue italiano.





ALFAJORES
DE MAICENA

INGREDIENTES

700 g de Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional,
100 g de Manteca Milkaut Profesional, 100 g de azúcar común,
108 g de yema, 260 g de almidón de maíz, 70 g de harina 0000,
10 g de polvo de hornear, ralladura de 1 limón, c/n de esencia de vainilla,
c/n de coco rallado.



PROCEDIMIENTO

Batir a blanco la Manteca Milkaut Profesional pomada con el azúcar. Agregar e incorporar las yemas de a una, la esencia de vainilla y la ralladura de limón. Incorporar los ingredientes secos tamizados y unir. Envolver con papel film y llevar a la heladera hasta que esté fría y firme. Espolvorear la mesada con almidón de maíz y estirar la masa hasta aprox. 1 cm de espesor. Cortar con la ayuda de un cortante redondo de 5 cm de diámetro y disponer en una placa enmantecada. Cocinar en horno precalentado a temperatura media (180 °C) durante unos 10 min.

Retirar y dejar enfriar. Para el armado final, manguear el Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional en las tapas, cerrar y pasar por coco rallado.



ALFAJORES MARPLATENSES



INGREDIENTES

700 g de Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional,
100 g de Manteca Milkaut Profesional, 100 g de azúcar impalpable,
55 g de huevo, 250 g de harina 0000, 50 g de maicena,
2 cdas. de cacao amargo, 1 cda. de bicarbonato de sodio y bicarbonato de amonio,
c/n de extracto de vainilla, 500 g de chocolate semiamargo templado.



PROCEDIMIENTO

Batir a blanco la Manteca Milkaut Profesional pomada con el azúcar. Agregar e incorporar el huevo y la esencia de vainilla. Incorporar los ingredientes secos tamizados y unir sin trabajar. Envolver con papel film, estirar a 0,4 cm aprox. y llevar a la heladera hasta que esté fría y firme. Cortar con cortante y cocinar en horno precalentado a 180 °C por 10-12 min. Para el armado, manguear el Dulce de Leche Pastelero Milkaut Profesional en las tapas, cerrar, emparejar y bañar con el chocolate templado semiamargo.



CAÑONCITOS

DE DULCE DE LECHE



AMASIJO

INGREDIENTES

300 g de harina 0000, 10 g de sal, 150 ml de agua.

PROCEDIMIENTO

Hacer una corona con la harina y la sal. Verter el agua en el centro, y tomar la masa sin trabajar demasiado. Envolver en film y dejar descansar a temperatura ambiente durante 25 min.



EMPASTE

INGREDIENTES

500 g de Manteca Milkaut Profesional, 200 g de harina, azúcar impalpable (opcional), c/n de Dulce de Leche Repostero Milkaut Profesional.

PROCEDIMIENTO

Trabajar la Manteca Milkaut Profesional con la harina. Envolver en film, estirar en forma rectangular y enfriar en la heladera. Disponer el amasijo en el centro del empaste y encerrarlo. Dar 4 vueltas dobles, con un reposo de 2 h en la heladera después de cada una. Estirar el hojaldre de 3 mm de espesor, cortar tiras de 2 x 30 cm y envolver los moldes para cañoncitos. Colocar en placas.

Llevar a la heladera por 30 min antes de cocinar. Hornear a 210 °C durante 20 min.

Retirar del horno y dejar enfriar. Rellenar los cañoncitos con Dulce de Leche Repostero Milkaut Profesional. Espolvorear con azúcar impalpable.



FLAN

CON DULCE DE LECHE



INGREDIENTES

10 huevos, 1 L de leche, 200 g de azúcar (1),
200 g de azúcar (2), c/n de esencia de vainilla,
c/n de Dulce de Leche Clásico Milkaut Profesional.



PROCEDIMIENTO

Mezclar los huevos, el azúcar (1), la leche y la esencia. Colar y reservar. Realizar un caramelo con el azúcar (2) y un poco de agua, y luego cubrir la base de un molde tipo Savarin, dejar enfriar y volcar la mezcla anterior. Cubrir con papel aluminio y cocinar a baño María (placa con agua caliente) en un horno bajo (140-150 °C) durante 1 h aprox. Agregar Dulce de Leche Clásico Milkaut Profesional a gusto.





CREMAS



SOLUCIONES COMPARTIDAS



TORTA MOUSSE

DE CHOCOLATE, EARL GREY Y COCO



DACQUOISE

INGREDIENTES

150 g de clara de huevo, 50 g de azúcar,
125 g de azúcar impalpable, 25 g de harina de almendras,
80 g de coco rallado, 25 g de harina 0000.



PROCEDIMIENTO

Merengar las claras e incorporar en forma envolvente los secos tamizados. Manguear discos sobre placa con papel enmantecado y enharinado. Hornear a 170 °C durante 20-25 min.

MOUSSE DE CHOCOLATE Y EARL GREY

INGREDIENTES

300 ml de Crema 39% Milkaut Profesional, 10 g de té Earl Grey, 108 g de yema, 55 g de huevo, 80 ml de agua, 150 g de azúcar, 165 g de chocolate semiamargo, 165 g de chocolate con leche, 10 g de gelatina sin sabor.

PROCEDIMIENTO

Infusionar la Crema 39% Milkaut Profesional con el té y volcar sobre los chocolates picados para hacer un ganache. Unificar la preparación. Por otro lado, realizar un aparato a bomba con el azúcar, las yemas y el huevo. Incorporar en partes la gelatina hidratada activada, el ganache y la crema batida a medio punto.

ARMADO

En una cintura de 22-24 cm de diámetro, con acetato y film, intercalar capas de mousse y dacquoise. Enfriar en heladera durante una noche.



TARTELETA DE FRUTOS SECOS, TOFFEE Y CHOCOLATES



MASA SUCRÉE DE ALMENDRAS

INGREDIENTES

200 g de Manteca Milkaut Profesional, 130 g de azúcar impalpable, 40 g de harina de almendras, 3 g de sal, 80 g de huevo, 320 g de harina 0000, c/n de yema de huevo.



PROCEDIMIENTO

Procesar todos los ingredientes, envolver en film y reservar en heladera por 30 min. Fonzar moldes de tarta de 10 cm de diámetro, pinchar las bases, congelar por 10 min y cocinar en horno precalentado a 160 °C durante 15 min. Pintar con yema de huevo y cocinar durante 10 min más.

PRALINÉ DE ALMENDRAS Y AVELLANAS

INGREDIENTES

60 g de almendras, 60 g de avellanas, 80 g de azúcar impalpable, 2 g de sal.

PROCEDIMIENTO

Realizar un caramelo a seco, enfriar, y procesar con los frutos secos tostados hasta obtener una textura untuosa.

SALSA DE CARAMELO

INGREDIENTES

120 g de azúcar, 90 g de glucosa, 180 ml de Crema 39% Milkaut Profesional, 95 g de Manteca Milkaut Profesional, 1 g de sal.

PROCEDIMIENTO

Mezclar la Crema 39% Milkaut Profesional con la glucosa y llevar a hervor. Hacer un caramelo a seco con el azúcar e incorporar la mezcla de crema al caramelo. Fuera del fuego, agregar la Manteca Milkaut Profesional, la sal y homogeneizar con mixer.



GANACHE NEGRO

INGREDIENTES

300 ml de Crema 39% Milkaut Profesional,
400 g de chocolate semiamargo, 30 g de glucosa.

PROCEDIMIENTO

Calentar la Crema 39% Milkaut Profesional con la glucosa y volcar sobre el chocolate picado. Integrar y homogeneizar con mixer.



GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO Y VAINILLA

INGREDIENTES

80 ml de Crema 39% Milkaut Profesional (1), 80 ml de Crema 39% Milkaut Profesional (2),
40 g de chocolate blanco, 1 chaucha de vainilla, 2 g de gelatina sin sabor.

PROCEDIMIENTO

Infusionar la Crema 39% Milkaut Profesional (1) con la vainilla. Incorporar la gelatina hidratada, calentar nuevamente e incorporar sobre el chocolate derretido. Mezclar bien e incorporar la Crema 39% Milkaut Profesional (2). Tapar con film y enfriar toda una noche. Montar antes de usar.

ARMADO

Disponer en la base de la tarteleta una capa de praliné y otra de salsa de caramelo. Enfriar por 10 min. Disponer una capa del ganache negro y enfriar 10 min. Montar el ganache blanco y decorar con picos.



APPLE CRUMBLE



MASA SUCRÉE

INGREDIENTES

250 g de harina 0000, 100 g de Manteca Milkaut Profesional, 55 g de huevo, 125 g de azúcar, c/n de esencia de vainilla.



PROCEDIMIENTO

Procesar todos los ingredientes, envolver en film y reservar en heladera por 30 min. Fonzar una tartera de 22-24 cm de diámetro y cocinar a blanco con material de carga en un horno precalentado a 170 °C durante 10-15 min. Reservar.

RELLENO

INGREDIENTES

1 kg de manzanas verdes, 200 g de azúcar, 50 g de Manteca Milkaut Profesional, 1 piel de limón, 50-100 ml de agua, 1 canela en rama.

PROCEDIMIENTO

Trocear las manzanas peladas y cocinar en una olla junto al resto de los ingredientes hasta que estén tiernas. Retirar y reservar.

CRUMBLE

INGREDIENTES

180 g de azúcar, 180 g de Manteca Milkaut Profesional, 330 g de harina 0000, c/n de sal, c/n de canela molida, c/n de azúcar impalpable.

PROCEDIMIENTO

Realizar un arenado con los ingredientes y reservar.



SALSA DE DULCE DE LECHE

INGREDIENTES

200 g de Dulce de Leche Clásico Milkaut Profesional,
100 ml de Crema 39% Milkaut Profesional.



PROCEDIMIENTO

Diluir el Dulce de Leche Clásico Milkaut Profesional con la Crema 39% Milkaut Profesional tibia. Reservar.

HELADO DE AMERICANA

Cantidad necesaria.

ARMADO

Disponer el relleno sobre la masa cocida a blanco, cubrir con el crumble y espolvorear con azúcar impalpable. Cocinar en horno precalentado a 170 °C durante 30-40 min. Dejar enfriar y desmoldar. Servir con una quenelle de helado y decorar con la salsa de dulce de leche.



SOPA DE ZAPALLO



INGREDIENTES

1 kg de zapallo Anco, 150 g de cebolla, 2 dientes de ajo, 150 g de pan, 50 g de cebolla de verdeo, 100 ml de Crema 39% Milkaut Profesional, 30 g de semillas de girasol, c/n de caldo de vegetales (aprox. 1 L), c/n de aceite de oliva, c/n de tomillo.



PROCEDIMIENTO

Disponer, el zapallo cortado en cubos y la cebolla en cuartos, en una placa profunda para horno con el aceite de oliva, el ajo écrasé y el tomillo, y cocinar hasta dorar ligeramente los vegetales. Licuar con caldo hasta lograr la textura deseada. Rectificar condimentos. Servir en un plato hondo y decorar con cubos de pan dorados, cebolla de verdeo picada, semillas de girasol, aceite de oliva y Crema 39% Milkaut Profesional.





PECHUGA
DE POLLO
CON CREMA DE HONGOS

INGREDIENTES

2 pechugas de pollo, 40 g de cebolla, 1 diente de ajo,
200 g de champiñones, 50 g de hongos de pino,
400 ml de Crema 39% Milkaut Profesional, 200 ml de caldo de vegetales,
50 ml de vino blanco seco, 60 g de zanahorias baby, 60 g de papines, 70 g de chauchas
rollizas, 20 g de Manteca Milkaut Profesional, c/n de romero, c/n de aceite de oliva.



PROCEDIMIENTO

Salpimentar y sellar las pechugas por ambos lados con aceite de oliva, en una sartén profunda. Reservar. Incorporar aceite y dorar los champiñones, cortados en cuatro, con el romero. Incorporar y sudar las cebollas y el ajo, cortados en brunoise. Desglasar con vino blanco. Incorporar las pechugas, los hongos de pino hidratados y el caldo, y cocinar durante unos 5-7 min a fuego fuerte. Incorporar la Crema 39% Milkaut Profesional y cocinar todo junto durante 2-3 min. Blanquear a la inglesa las zanahorias, los papines y las chauchas. Dorar en una sartén con aceite de oliva y una nuez de Manteca Milkaut Profesional para darle brillo..



PROFITEROLES



CRAQUELIN

INGREDIENTES

30 g de azúcar morena, 25 g de Manteca Milkaut Profesional, 30 g de harina 0000.

PROCEDIMIENTO

Mezclar en batidora eléctrica con lira hasta lograr una pasta, estirar a 1-2 mm, enfriar, cortar con cortante y reservar.



PÂTE À CHOUX

INGREDIENTES

55 g de Manteca Milkaut Profesional , 62 ml de agua, 62 ml de leche, 110 g de huevo, 7.5 g de miel, 2 g de sal, 75 g de harina 0000.

PROCEDIMIENTO

Hervir el agua, la leche, la miel, la sal y la Manteca Milkaut Profesional. Agregar la harina, mezclando vigorosamente a fuego bajo hasta que la masa se desprenda de las paredes del recipiente. Mezclar con lira en batidora eléctrica para enfriar un poco y agregar los huevos, mezclados previamente en 3 partes. Colocar en manga y mangear sobre placa con papel manteca. Colocar el craquelin por encima y cocinar en horno durante 25-30 min a 170 °C. Dejar enfriar sobre rejilla.

CHANTILLY DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

300 ml de Crema 44% Milkaut Profesional, 100-150 g de pulpa de frutos rojos.

PROCEDIMIENTO

Batir la Crema 44% Milkaut Profesional a punto Chantilly e incorporar la pulpa con movimiento envolvente. Reservar en manga.



COULIS DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

250 g de frutos rojos, 75 g de azúcar, 50 ml de agua, jugo de 1 limón.

PROCEDIMIENTO

Cocinar todo junto en una olla durante 10 min.

Entibiar, mixear y colar. Reservar.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

C/n de arándanos y frambuesas, c/n de azúcar impalpable.

ARMADO

Cortar la parte superior de los profiteroles. Rellenarlos con Chantilly de frutos rojos y el coulis en el centro. Decorar con un pico rizado de Chantilly en la parte superior, colocar la “tapa” cortada previamente y decorar con arándanos, frambuesas y espolvorear con azúcar impalpable.



PAVLOVA



MERENGUE

INGREDIENTES

3 claras, 180 g de azúcar, 1 g de sal, 1 cda. de vinagre de alcohol,
15 g de almidón de maíz.

PROCEDIMIENTO

Montar las claras a nieve con la sal. Incorporar el azúcar en forma de lluvia y el vinagre hasta lograr un merengue firme. Incorporar el almidón con movimiento envolvente. Mangear discos sobre placa de silicona antiadherente o similar y cocinar a temperatura baja (80-100 °C) durante 2 h 30 min aprox. Reservar.



CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES

400 ml de Crema 44% Milkaut Profesional, 20 g de azúcar, c/n de esencia de vainilla.

PROCEDIMIENTO

Disolver el azúcar en la Crema 44% Milkaut Profesional y reservar en heladera durante 2 h. Batir hasta punto Chantilly e incorporar la esencia. Integrar y reservar.

DECORACIÓN

INGREDIENTES

C/n de arándanos, frutillas, frambuesas, etc., c/n de chocolate templado.

ARMADO

Disponer la crema Chantilly sobre los discos de merengue y decorar con picos de Crema 44% Milkaut Profesional, fruta fresca y rulos de chocolate templado.



TORTA DE CREMA Y DURAZNOS



BIZCOCHUELO

INGREDIENTES

165 g de huevo, 120 g de yema, 125 g de azúcar, 20 g de miel,
90 g de harina 0000, 60 g de almidón de maíz,
100 g de Manteca Milkaut Profesional, ralladura de 2 limones.



PROCEDIMIENTO

Calentar hasta 40-45 °C una mezcla de huevos, yemas, azúcar y miel. Batir hasta punto letra e incorporar la ralladura de limón. Tamizar e incorporar los secos con movimiento envolvente y por último incorporar la Manteca Milkaut Profesional derretida en forma de hilo. Llevar la mezcla a un aro de 20 cm y cocinar en horno precalentado a 180 °C durante 35-40 min. Dejar enfriar y cortar el bizcochuelo en 3 discos iguales. Reservar.

CREMA CHANTILLY

INGREDIENTES

2,5 L de Crema 44% Milkaut Profesional, 250 g de azúcar, c/n de esencia de vainilla.

PROCEDIMIENTO

Disolver el azúcar en la Crema 44% Milkaut Profesional y reservar en heladera por 2 h. Batir hasta punto Chantilly. Incorporar la esencia y reservar.

RELLENO

INGREDIENTES

800 g aprox. de Dulce de Leche Repostero Milkaut Profesional, 1 kg aprox. de duraznos en almíbar.

ARMADO

Intercalar capas de bizcochuelo humedecidas con almíbar con durazno troceado, Dulce de Leche Repostero Milkaut Profesional y crema Chantilly. Cubrir la torta con el resto de la crema y decorar.



QUESOS
CREMA



SOLUCIONES **COMPARTIDAS**

TIRAMISÚ



INGREDIENTES

800 g de vainillas, 2 tazas de café fuerte, 1 medida de licor de café, 144 g de yema, 30 ml de agua, 160 g de azúcar, 400 g de Crematto Milkaut Profesional, 200 g de Mascarpone, 400 ml de Crema 39% Milkaut Profesional, c/n de cacao amargo.



PROCEDIMIENTO

Batir las yemas, el azúcar y el agua a baño María hasta espumar (85 °C). Batir con batidora eléctrica hasta que enfríe. Por otro lado, batir el Crematto Milkaut Profesional con el Mascarpone hasta unificar, integrar la Crema 39% Milkaut Profesional a medio punto con movimiento envolvente, y luego unir esta mezcla a la de las yemas, de igual manera.

ARMADO

Alternar capas de vainillas embebidas en café y licor con la crema. Decorar con cacao amargo y llevar a heladera mínimo 3 h.





QUICHE DE PANCETA Y PUERROS

MASA BRISÉE DE ROMERO

INGREDIENTES

500 g de harina 0000, 250 g de Manteca Milkaut Profesional, 55 g de huevo, 100 ml (aprox.) de agua, 5 g de sal, c/n de romero seco.

PROCEDIMIENTO

Procesar todos los ingredientes, envolver en film y reservar en heladera 30 min. Fonzar una tartera de 22-24 cm, congelar 15 min, pinchar la base y cocinar a blanco con material de carga en un horno precalentado a 170 °C durante 15 min aprox. Reservar.

RELLENO

INGREDIENTES

150 g de Crematto Milkaut Profesional, 50 g de queso Gruyère, 100 ml de leche/Crema 39% Milkaut Profesional, 400 g de panceta ahumada, 200 g de puerros, 110 g de huevo.

PROCEDIMIENTO

Dorar la panceta cortada en lardons y sudar el puerro en su grasa. Dejar enfriar y mezclar con el resto de los ingredientes.

ARMADO

Disponer el relleno en la base de la tarta y cocinar a 170 °C durante 30 min aprox. Dejar entibiar y servir.



SALMÓN ROSADO

CON CREMA DE COLIFLOR
Y SALTEADO DE VERDES



FILET DE SALMÓN

INGREDIENTES

1 filet de salmón rosado, c/n de aceite de oliva.

PROCEDIMIENTO

Realizar cortes en la piel del filet para evitar que se retraiga en la cocción.

Dorar, del lado de la piel, en una sartén a fuego fuerte con aceite de oliva. Cocinar por 2 min, dar vuelta el filet, bajar el fuego a mínimo y cocinar durante 3 min. Reservar.



CREMA DE COLIFLOR

INGREDIENTES

250 g de coliflor, 30 g de cebolla, ralladura y jugo de 1 limón, 2 hojas de laurel, 150 g de Crematto Milkaut Profesional, 100 ml de caldo de pescado, c/n de aceite neutro.

PROCEDIMIENTO

Sudar la cebolla cortada en brunoise y reservar. Hervir el coliflor en abundante agua con sal junto con el laurel. Reservar. Licuar el coliflor, la cebolla, el jugo y la ralladura de limón, el Crematto Milkaut Profesional y el caldo de pescado, e incorporar el aceite en forma de hilo para darle una textura más sedosa. Reservar.

SALTEADO DE VERDES

INGREDIENTES

50 g de repollitos de Bruselas, 25 g de arvejas, 50 g de pak choi, 50 g de panceta ahumada, 1 ajo, 20 g de Manteca Milkaut Profesional, c/n de aceite de oliva.

PROCEDIMIENTO

Dorar la panceta cortada en lardons, incorporar el pak choi junto con el ajo écrasé y saltear; luego sumar los repollitos cortados por la mitad, previamente blanqueados junto a las arvejas. Sartenear con la Manteca Milkaut Profesional fría para dar brillo. Reservar.



TUILE CORAL

INGREDIENTES

90 ml de agua, 40 ml de aceite neutro, 10 g de harina, c/n de tinta de calamar.

PROCEDIMIENTO

Mixear el aceite, el agua, la harina y la tinta. Cocinar en sartén antiadherente a fuego fuerte hasta que deje de burbujear. Reservar.



ACEITE DE PEREJIL

INGREDIENTES

125 g de perejil, 200 ml de aceite neutro.

PROCEDIMIENTO

Mixear ambos ingredientes y reservar. Para una textura más fina, pasar por un colador.

ARMADO

Disponer una base de crema de coliflor; sobre ella el filet de salmón, el saltado por los costados, y luego decorar con la tuile y el aceite de perejil.



BAGEL CON SALMÓN



INGREDIENTES

100 g de Crematto Milkaut Profesional,
150 g de salmón ahumado/gravlax, 1 cda. de alcaparras,
1 bagel con semillas, c/n de eneldo fresco.



PROCEDIMIENTO

Cortar el bagel transversalmente, untar el Crematto Milkaut Profesional en ambas tapas, y luego disponer el salmón, el eneldo y las alcaparras.



BAGEL VEGGIE



INGREDIENTES

100 g de Crematto Milkaut Profesional,
40 g de zucchini, 40 g de zanahoria, 40 g de morrón rojo,
1 bagel con semillas, c/n de brotes de alfalfa, c/n de aceite de oliva.



PROCEDIMIENTO

Grillar los vegetales en una plancha o sartén, bien caliente, con aceite de oliva.
Condimentar y reservar. Cortar el bagel y dorar en una sartén. Untar el Crematto Milkaut Profesional en ambas tapas, rellenar con los vegetales grillados y finalizar con los brotes.



RED VELVET



BIZCOCHUELO

INGREDIENTES

250 g de Manteca Milkaut Profesional, 330 g de azúcar,
10 g de colorante en pasta rojo, 110 g de huevo, 375 g de harina 0000,
35 g de cacao amargo, 5 g de polvo de hornear,
370 ml de leche ácida (330 ml de leche, 40 ml de jugo de limón),
4 g de bicarbonato de sodio, 1 cda. de vinagre de alcohol, c/n de esencia de vainilla.



PROCEDIMIENTO

Batir a blanco la Manteca Milkaut Profesional pomada y el azúcar e incorporar el colorante. Agregar los huevos de a uno y la esencia de vainilla. Incorporar la harina y el cacao tamizados con movimientos envolventes, intercalando con la leche ácida y el bicarbonato hidratado con el vinagre. Dividir la preparación en 3 tarteras de 20 cm y cocinar en horno precalentado a 170 °C durante 20-25 min.

FROSTING

INGREDIENTES

280 g de Manteca Milkaut Profesional, 280 g de azúcar impalpable, 600 g de Queso Crema Milkaut Profesional, c/n de esencia de vainilla.

PROCEDIMIENTO

Batir la Manteca Milkaut Profesional junto con el azúcar, agregar la esencia y por último el Queso Crema Milkaut Profesional.

ARMADO

Intercalar capas de bizcochuelo y frosting. Cubrir la torta con el mismo y decorar con migas de bizcochuelo.



CHEESECAKE

DE FRUTOS ROJOS



BASE

INGREDIENTES

300 g de galletas dulces de vainilla,
120 g de Manteca Milkaut Profesional.



PROCEDIMIENTO

Mezclar la Manteca Milkaut Profesional derretida con las galletas procesadas y cubrir la base de los aros/moldes. Llevar a frío durante mínimo 30 min.

RELLENO

INGREDIENTES

750 g de Queso Crema Milkaut Profesional, 150 g de azúcar, 165 g de huevo, 20 ml de jugo de limón, 10 g de almidón de maíz, 60 ml de Crema 39% Milkaut Profesional, c/n de esencia de vainilla.

PROCEDIMIENTO

Mezclar el Queso Crema Milkaut Profesional con el azúcar hasta disolverla, luego incorporar los huevos, el almidón desleído en la esencia y la Crema 39% Milkaut Profesional. Cubrir los aros/moldes hasta $\frac{3}{4}$ partes y cocinar 40 min aprox. a 150 °C. Dejar enfriar en el horno.

ALMÍBAR DE FRUTOS ROJOS

INGREDIENTES

500 g de frutos rojos, 400 g de azúcar, 20 ml de jugo de limón, 1 cda. de almidón de maíz.

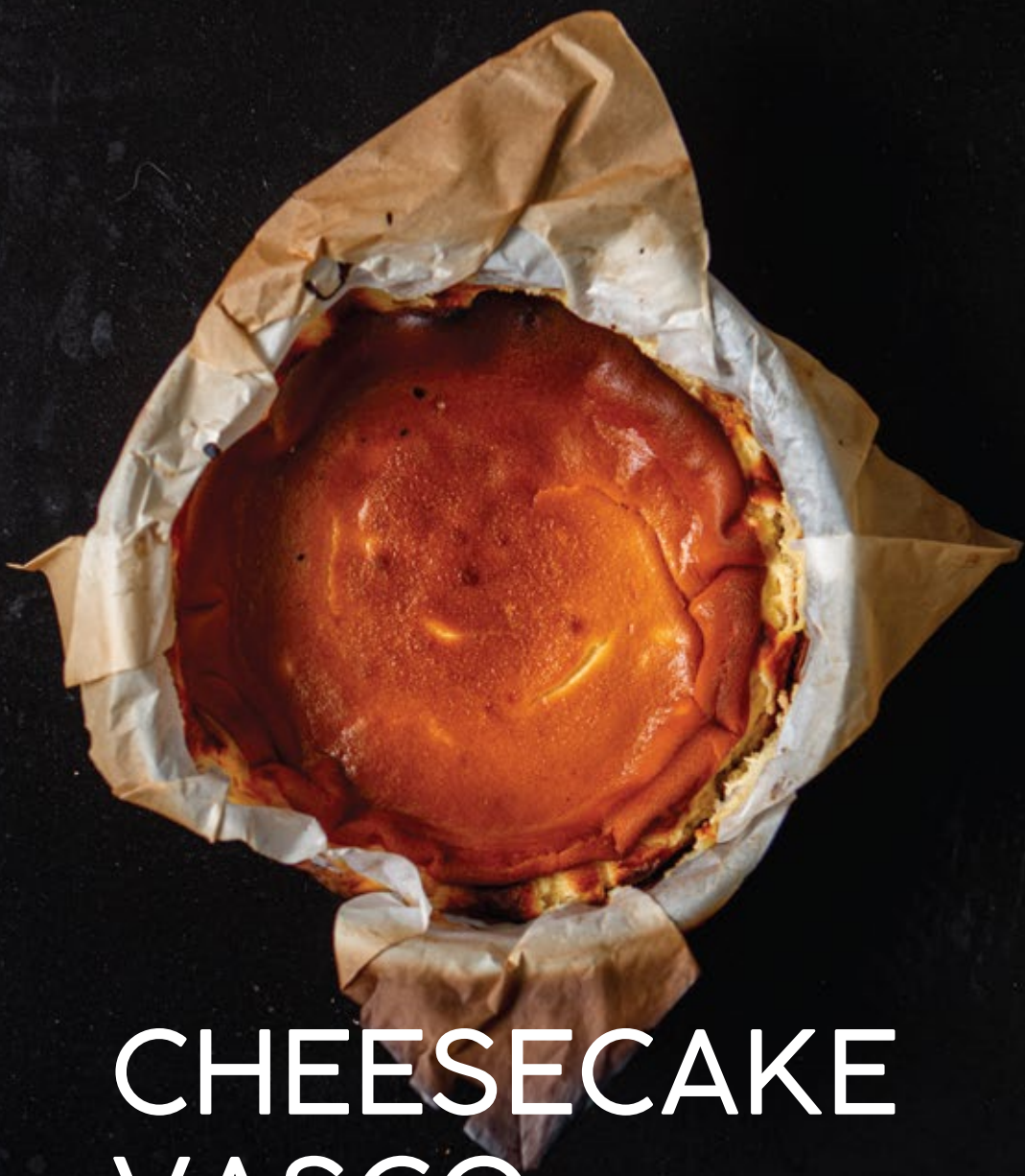
PROCEDIMIENTO

Cocinar en una cacerola los frutos rojos, con el azúcar y el jugo de limón, hasta obtener la textura deseada. Espesar con almidón si hiciera falta.

ARMADO

Desmoldar y cubrir el cheesecake con el almíbar.





CHEESECAKE VASCO

INGREDIENTES

500 g de Queso Crema Milkaut Profesional,
250 ml de Crema 44% Milkaut Profesional, 200 g de azúcar,
220 g de huevo, 15 g de harina 0000/almidón de maíz.



PROCEDIMIENTO

Mezclar todos los ingredientes sin incorporar mucho aire. Disponer la mezcla en un aro desmontable, cubierto de papel manteca arrugado, y cocinar en un horno precalentado a 200-220 °C durante 40-45 min aprox. Dejar enfriar y llevar a heladera.



HOT ROLL DE SALMÓN



INGREDIENTES

500 g de salmón fresco, 500 g de salmón ahumado, 2 hojas de algas nori, 120 g de Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional, 1 palta, 150 g de panko, 2 huevos, 10 espárragos, c/n de semillas de sésamo, c/n de salsa tonkatsu, c/n de gari (pickle de jengibre).



ARMADO

Sobre una esterilla de bambú, colocar media alga nori y -sobre ella- finas láminas de salmón y salmón ahumado. Sobre éstas, colocar el Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional, palta, espárragos blanqueados y semillas de sésamo. Enrollar hasta formar el roll. Pasar el roll por huevo batido y panko. Repetir la operación y reservar en congelador por 30 minutos. Freír en abundante aceite. Porcionar el roll, decorar y servir con la salsa tonkatsu y pickle de jengibre.



ROLL ARCO IRIS



ROLL

INGREDIENTES

800 g de arroz de sushi, 2 hojas de algas nori, 200 g de salmón fresco, 1 filete de pescado blanco (lisa, lenguado, etc.), 200 g de atún rojo, 1 palta, 1 pepino, 150 g de Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional, 100 g de hongos shiitake secos hidratados.



TAMAGOYAKI

INGREDIENTES

1 cda. de azúcar, 3 cdas. de sake, 2 huevos, c/n de sal fina, c/n de Manteca Milkaut Profesional.

PROCEDIMIENTO

Batir y mezclar los huevos, con el azúcar, el sake y la sal. Cocinar con una nuez de Manteca Milkaut Profesional a fuego bajo. Retirar y dejar enfriar.

SALSA

INGREDIENTES

200 g de pulpa de maracuyá, 100 g de azúcar blanca.

PROCEDIMIENTO

Mezclar en una olla la pulpa de maracuyá, sin semillas, con el azúcar y cocinar hasta reducir y obtener la textura deseada.

ARMADO

Sobre una esterilla de bambú, colocar media alga nori y cubrir con arroz de sushi. Colocar el arroz boca abajo y, en el centro del alga, el Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional, el pepino y los hongos fileteados. Enrollar hasta formar el roll. Cortar finas láminas de salmón, pescado blanco, atún, palta y tamagoyaki, y colocar alternados sobre el roll. Comprimir con la esterilla. Porcionar y servir con la salsa de maracuyá.





ROLL DE CENTOLLA Y PESCA BLANCA

ROLL

INGREDIENTES

400 g de patas de centolla, 800 g de arroz de sushi,
120 g de Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional,
100 g de espárragos blanqueados, 2 hojas de algas nori,
1 filet de pescado blanco (lisa, lenguado, etc.), c/n de gari (pickle de jengibre),
c/n de mayonesa de sriracha, c/n de chips de zanahoria.



SALSA DE SÉSAMO

INGREDIENTES

50 ml de salsa de soja, 50 g de azúcar blanca, 50 g de semillas de sésamo tostadas.

PROCEDIMIENTO

En un mortero, moler todas las semillas de sésamo previamente tostadas, e incorporar la salsa de soja y azúcar. Mezclar todo y reservar.

ARMADO

Sobre una esterilla de bambú, colocar un alga nori y cubrir con arroz de sushi. Colocar el arroz boca abajo y, en el centro del alga, el Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional, las patas de centolla y los espárragos blanqueados. Enrollar y formar el roll. Colocar finas láminas de pescado blanco en la parte superior, porcionar y flambear. Decorar con chips de zanahoria, servir sobre mayonesa de sriracha, y acompañar con pickle de jengibre y salsa de sésamo.



ROLL DE LANGOSTINOS MANGO Y SALMÓN



ROLL

INGREDIENTES

800 g de arroz de sushi, 12 langostinos, 500 g de salmón fresco, 2 mangos, 150 g de Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional, 2 hojas de algas nori.



PROCEDIMIENTO

Limpiar los langostinos y cocinar en sartén o plancha caliente. Condimentar a gusto. Reservar.

SALSA TERIYAKI

INGREDIENTES

50 ml de fondo de pescado, 50 ml de salsa de soja, 30 ml de sake/mirin, 50 g de azúcar blanca.

PROCEDIMIENTO

Mezclar los ingredientes en una olla y cocinar hasta reducir y obtener la textura deseada.

ARMADO

Sobre una esterilla de bambú, colocar media alga nori y cubrir con arroz de sushi. Colocar el arroz boca abajo y, en el centro del alga, el Queso Crema Ideal para Sushi Milkaut Profesional, el mango cortado en tiras y los langostinos. Enrollar y formar el roll. Colocar finas láminas de salmón en la parte superior y porcionar. Servir y decorar con la salsa teriyaki.

