

Crema untable La Golosa



Crema untable La Golosa

PREPARACIÓN E INGREDIENTES**Receta para 5 tarros de 200 g****CREMA UNTTABLE LA GOLOSA**

200	g	Praliné Artesanal de Almendra Tostada 55% Agostoni Cód. 7592
50	g	Pasta de almendra pura (con almendra molida en el interior)
200	g	Praliné Artesanal de Pistacho 60% Agostoni Cód. 7343
50	g	Pasta de pistacho
25	g	Nibs de pistachos tostados
25	g	Nibs de almendras tostadas
200	g	Praliné muy fino de Avellana TGT 55% Agostoni Cód. 7344
50	g	Pasta de Avellanas Icam Professional Cód. 1862
25	g	Nibs de avellanas tostadas
100	g	Aceite de girasol
140	g	Manteca de Cacao en gotas Icam Professional Cód. 7852
6	g	Canela en polvo
1121	g	En total

Crema untabile La Golosa

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

MEZCLA DE LOS TRES PRALINÉS DE PISTACHO, AVELLANA Y ALMENDRA CON LOS FRUTOS SECOS

Para hacer esta crema tan golosa, tenemos que mezclar primero los tres pralinés en la batidora amasadora con la paleta (K). Después de mezclar los pralinés, añadir las tres pastas: pistacho, almendra y avellana. Mezclar todo bien y añadir un chorrito de aceite de girasol y la manteca de cacao templada. Limpiar bien las paredes de la batidora amasadora y, por último, añadir la canela en polvo y los tres nibs de avellana, pistacho y almendra; mezclar y limpiar de nuevo las paredes de la batidora amasadora para que el compuesto se vuelva homogéneo y terminar mezclando a velocidad moderada.

Cuando el compuesto esté listo, verter la crema lentamente en cada tarro con la ayuda de una jarra pequeña. Dejar enfriar en el frigorífico entre +2 °C y +4 °C para que se endurezca y que la crema adquiera la estructura adecuada (el tiempo necesario, unos 10-15 minutos). Por último, dejar los tarros a temperatura ambiente unas 12 horas antes de cerrarlos con la tapa.

Crema unttable La Golosa

SELECCIÓN DE PRODUCTOS



Praliné Artesanal de Almendra Tostada 55% Agostoni

Un sabor preciso, delicado y equilibrado a almendra tostada y caramelizada. Estructura fina con una textura crujiente agradable, ligeramente perceptible al paladar. Extremadamente versátil. Puede emplearse diversamente.



Praliné Artesanal de Pistacho 60% Agostoni

Sabor presente e inmediato a pistacho natural; sabroso, con un ligero toque de sal. Praliné suave sin tostar; su molienda mantiene un porcentaje reducido de crema sin refinar para lograr una consistencia final muy interesante.



Praliné muy fino de Avellana TGT 55% Agostoni

Sabor intenso a avellana italiana noble, ligeras notas a caramelo y tueste delicado. Color claro.



Pasta de avellanas Icam Professional

Esta pasta de avellanas de altísima calidad se caracteriza por el uso exclusivo de avellanas de una calidad excelente, el tueste uniforme y la ausencia de restos de cáscara. Especial para pralinería, ganache, chocolates cremino y rellenos de praliné. Puede utilizarse en la composición de recetas de horno y en la aromatización de cremas, espumas y mousses. Se utiliza para elaborar semifríos, veteados o bases de helado.



Manteca de Cacao en gotas Icam Professional

Manteca de cacao de primera presión, obtenida mediante el prensado de cacao de la mejor calidad y posteriormente desodorizada. Se trata de una grasa vegetal noble, sin colesterol. Moldeada en pequeñas gotas.

CONSEJOS PARA PREPARAR LAS CREMAS UNTABLES

- 1) Al elaborar el compuesto, se usa la batidora amasadora y no la picadora porque el movimiento de esta última sobrecalienta el producto y destemplanía el chocolate.
- 2) Para preparar estas cremas, la fase final de enfriamiento es una de las fases más importantes para evitar que afloren grasas, por lo que hay que prestar atención a enfriar bien el producto el tiempo necesario.
- 3) ¿Por qué es importante usar el chocolate templado? Porque la manteca de cacao estabiliza la crema untable volviéndola más o menos cremosa.
- 4) Si se prefiere una crema más suave y cremosa pero con el mismo sabor, se puede añadir más aceite, ya que no altera el sabor de la propia crema al ser neutro; si se prefiere una crema con mayor estructura, es decir, más firme, entonces se debe añadir un porcentaje mayor de chocolate.
- 5) Además de las especias y la fruta deshidratada en polvo, se puede añadir todo lo que sea aromáticamente graso (pastas grasas, aceites esenciales...), pero no podemos añadir todo aquello que contenga agua y esté hidratado porque granularía la crema.
- 6) Para esterilizar los tarros, es necesario meterlos en el horno a 130 °C unos 20 minutos y cubrirlos con papel de horno hasta que se enfríen.
- 7) Es importante aplicar un sello de garantía que demuestre que el producto esté intacto del productor al consumidor. El problema más habitual en las cremas untables es que se pongan rancias por cambios bruscos de temperatura, por lo que se debe garantizar la buena conservación del producto final.
- 8) Cómo definir la estructura o consistencia de la crema:
 - Si tenemos una estructura firme pero untable al mismo tiempo y queremos ablandarla, añadiremos una determinada cantidad de aceite para que se vuelva más tierna y cremosa. Este porcentaje que añadiremos se evaluará dependiendo de lo suave que queramos hacer la estructura de la crema.
 - Si tenemos una estructura untable y más cremosa, así como más brillante porque tiene más contenido de grasa, y queremos que esta receta sea más firme sin que deje de ser untable, solo hay que reducir el porcentaje de la parte más grasa, es decir, el aceite.