CORMAN

SINCE 1935

Juntos somos más eficientes.

Recetas y trucos
de nuestros chefs.

Better Together

Juntos somos más eficientes.

Better together

Tiempos de preparación más cortos, menos sobras, mayor rendimiento... Usted también puede beneficiarse de estas mejoras. Nuestros chefs le darán consejos y trucos para ayudarle a trabajar de un modo más eficiente y sostenible.

Por ejemplo, ¿le gustaría aprovechar los cruasanes y panes que no ha vendido? Hemos creado recetas que le permitirán reutilizarlos en nuevos productos, ¡y que además son muy fáciles! Y ello es posible gracias a la elevada calidad de nuestras materias primas, utilizadas en el producto inicial.

¿Desea más información?
Visite corman.pro/es/es/chefs/better-together/eficiencia

Macruasán p. 4
Big Mac(aron) p. 6
Xuixo estilo Corman p. 8
Napolitana de chocolate y brownie p. 10
Napolitana de plum-cake de lima p. 12
Cruasán de lujo p. 14
Croffle p. 16
Pastéis al estilo Corman p. 18
Tartaletas de hojaldre con fruta p. 20
Lionesas de nata 2.0 p. 22
Tarta de chocolate y pera p. 24
Galletas “frollino” al panettone p. 26
Cruasán clásico con nata p. 28
Panzuccotto p. 30
Pancantuccio p. 32
Tarta de Val di Non p. 34
Pastel Gran Torino p. 36
Tarta de queso con frutas del bosque p. 38
Milhojas de frambuesa p. 40
Pastel Debora p. 42
Gianduiotto p. 44
Torta paesana p. 46
Plum cake de quina, naranja y chocolate p. 48
Panettone Milán p. 50

Consejo de eficiencia

Ser eficiente significa inventar nuevas recetas a partir de productos que no se han vendido. A continuación exponemos algunas posibilidades muy sencillas.

A partir de cruasanes no vendidos: los cruasanes sin vender pueden aprovecharse de muchas maneras. Rellenarlos o reducirlos a polvo son solo dos ideas para utilizarlos de forma ingeniosa. Por ejemplo, reducido a polvo, el cruasán puede convertirse en un ingrediente y utilizarse para hacer las galletas de los macarons. Si no se rellenan, estas galletas pueden utilizarse para decorar pasteles. Recubiertas de chocolate, se transformarán en pastas de té que se conservarán fácilmente y durante mucho tiempo, y que pueden venderse tal cual en la tienda.

A partir de pan no vendido: para determinadas preparaciones, como galletas o muffins, se puede sustituir un alto porcentaje (entre el 25% y el 50%) del peso de la harina por pan molido elaborado a partir de distintos tipos de pan seco.

Macruasán

Receta de Rony Parijs

Utilización de cruasanes no vendidos

Receta para unas 25 piezas

El « macruasán » le permite dar una segunda vida a los cruasanes que no ha vendido. Esta receta innovadora, inspirada en el macaron tradicional, sustituye la mayor parte de los ingredientes secos por cruasanes triturados. El resultado es un macaron muy parecido al original en sabor y textura, ¡pero más económico y sin desperdiciar nada!

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Masa de macarons

165 g	de cruasán en polvo (± 4 piezas)
25 g	de almendra molida
200 g	de azúcar glas
150 g	de claras de huevo
100 g	de azúcar
1	pizca de sal

Cortar los cruasanes en tiras y secarlas en el horno a 140 °C durante 20 minutos hasta que estén doradas (no demasiado) y muy secas. Dejar enfriar completamente y, a continuación, triturar hasta reducir a polvo. Mezclar el cruasán en polvo con la almendra molida y el azúcar glas. Mezclar en la batidora hasta obtener un polvo fino. Tamizar para que quede aún más fino. Cuanto más fino sea el polvo, mejor será el resultado.

Montar las claras con una pizca de sal y añadir el azúcar en tres etapas. Incorporar al merengue el polvo obtenido y mezclar hasta obtener una masa homogénea. Igual que en la receta clásica de macarons, la mezcla no debe quedar ni demasiado líquida ni demasiado firme.

Escudillar la masa de macarons en porciones de 4,5 cm sobre una bandeja perforada cubierta con papel de hornear. Golpear la bandeja varias veces sobre la mesa para que las porciones queden bien redondas. Dejar que la superficie de los macarons se solidifique formando una costra, lo que tardará unas 2 horas en invierno y 1 hora en verano. Cocer los macarons en un horno con ventilador precalentado a 140 °C durante 18 minutos. Dejar enfriar los macarons antes de rellenarlos.

Crema muselina de mantequilla con vainilla

375 g	de leche
2	vainas de vainilla
200 g	de azúcar (1)
25 g	de azúcar (2)
80 g	de yemas de huevo
40 g	de maicena
125 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
500 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**

Calentar la leche y el azúcar (1) con las vainas de vainilla hasta que llegue a ebullición.

Mezclar las yemas, la nata, la maicena y el azúcar (2) y luego verter en la leche hirviendo para obtener una crema pastelera.

Verter la crema en una bandeja para que se enfríe más rápidamente.

Cubrir con papel film de modo que entre en contacto con la superficie y dejar enfriar a 28 °C.

Cortar la mantequilla en dados pequeños y dejar templar. Montar ligeramente la mantequilla.

Añadir la crema pastelera a la mantequilla, poco a poco, hasta obtener una crema ligera.

Relleno de crema muselina de mantequilla con vainilla

Rellenar los macarons con la crema. Dejar enfriar los macarons a 15 °C durante 12 horas.

Trucos de la receta

- El cruasán en polvo puede conservarse varios días en un tarro hermético, pero el sabor a mantequilla será mejor si se utiliza recién molido.
- Los macarons se pueden congelar sin ningún problema. Antes de venderlos, sacarlos el día anterior y dejarlos descongelar en el frigorífico. A temperatura ambiente, pueden conservarse hasta 2 días.

Big Mac(aron)

Receta de Rony Parijs

Utilización de cruasanes no vendidos

Receta para unas 25 piezas

La receta «Big Mac(aron)» es una variación del Macruasán en un tamaño mayor. Relleno de una deliciosa crema de mascarpone y decorado con frutas frescas, este macarrón puede consumirse todo el año, bastará con utilizar la fruta de temporada.

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Masa de macarons

310 g	de cruasán en polvo (unas 8 piezas)
50 g	de almendra molida
400 g	de azúcar glas
300 g	de claras de huevo
200 g	de azúcar
1	pizca de sal

Preparar la masa de macarons como se indica en la receta del Macruasán. A continuación, escudillar unos macarons de 8-9 cm en una bandeja de horno perforada y cubierta con papel de hornear.

Crema de mascarpone

435 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
80 g	de azúcar
110 g	de yemas de huevo
½	vaina de vainilla
40 g	de masa de gelatina
180 g	de mascarpone

En un cazo, calentar la nata con la vainilla. Batir las yemas con el azúcar a punto de cinta. Luego, añadir la nata hirviendo. Mezclar bien y volver a poner la mezcla a fuego lento.

Calentar a 83 °C y hacer una crema inglesa. Fuera del fuego, añadir la masa de gelatina. Mezclar bien.

Dejar enfriar y cubrir la superficie con papel film de modo que entre en contacto con ella. Conservar en el frigorífico durante 12 horas.

Ablandar la crema de mascarpone y la crema inglesa. Mezclar ambas hasta obtener una crema homogénea.

Montaje y acabado

La cantidad suficiente de frambuesas

Elegir dos galletas de macaron del mismo tamaño. Escudillar 30 g de crema de mascarpone en el centro de una de las dos galletas. Colocar las frambuesas alrededor de la crema. Escudillar 10 g de la crema por encima para aumentar la altura. Cerrar el macarrón con la segunda galleta.

Trucos de la receta

- La crema de mascarpone se puede aromatizar, por ejemplo, con pistacho o rosa, que combinan muy bien con las frambuesas.
- En lugar de frambuesas, se pueden utilizar otras frutas. Sin embargo, las frambuesas tienen la ventaja de perder muy poca agua.

Consejo de eficiencia

Ser eficiente significa organizarse bien.
Planifique un día fijo para elaborar y vender los cruasanes rellenos. Este tipo de producto tan apetitoso es perfecto para el fin de semana y puede llegar a convertirse en su «especialidad del día», una cita ineludible para sus clientes. Para organizarse, introduzca en el congelador los cruasanes que no haya vendido al final de cada día de la semana. El sábado, por ejemplo, descongele los cruasanes, introdúzcalos en el horno durante dos minutos y rellénelos con el relleno de su elección. Una vez rellenos, y en función del tipo de relleno, estos cruasanes pueden estar a la venta un máximo de 24 horas. Si no quiere congelar los cruasanes que no haya vendido, guárdelos en el frigorífico, envueltos por contacto con papel film, hasta el día siguiente.

Xuixo estilo Corman

Receta de Rony Parijs

Utilización de cruasanes no vendidos

Receta para unas 28 piezas

El xuixo es una deliciosa especialidad catalana original de Girona (España). La versión original se elabora a partir de una masa de cruasán frita, que después se rellena con crema catalana y se cubre con azúcar. Menos contundente que la original, esta versión de Corman está rellena de una crema de vainilla ligera. ¡Otra receta creativa que permite reciclar fácilmente los cruasanes no vendidos!

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Crema de vainilla ligera

500 g	de leche
50 g	de azúcar (1)
50 g	de azúcar (2)
75 g	de yemas de huevo
50 g	de fécula de maíz
40 g	de masa de gelatina
1	vaina de vainilla
50 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
175 g	de **Sculpture Corman 31% M.G.**

Llevar a ebullición la leche, la vainilla y el azúcar (1). Batir el azúcar (2), la fécula de maíz y las yemas de huevo hasta obtener una mezcla homogénea. Verter esta mezcla sobre la leche hirviendo y hacer una crema pastelera. Añadir e incorporar a la crema caliente la mantequilla cortada en dados y la masa de gelatina y mezclar bien. Mezclar bien hasta que todo esté bien unido. Batir con una batidora de brazo durante 1 minuto y luego cubrir con papel film, que deberá estar en contacto con la crema. Dejar enfriar a 32 °C en el frigorífico.

Ablandar la crema y añadir la Sculpture batida.

Mezclar bien hasta obtener una masa homogénea utilizando una espátula de silicona.

Decoración de mantequilla y azúcar

100 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
200 g	de azúcar sémola

Derretir la mantequilla. Debe estar líquida, pero fría.

Montaje y acabado

Rellenar los xuixos a través de 2 agujeros en la parte inferior. Una vez rellenos, dejar enfriar en el frigorífico antes de decorarlos. Aplicar una capa de mantequilla derretida con la ayuda de un pincel. Por último, rebozar la superficie con el azúcar sémola.

Trucos de la receta

- Si se añade cáscara de naranja a la crema ligera de vainilla, la versión obtenida se parecerá más a la original.

Napolitana de chocolate y brownie

Receta de Rony Parijs

Utilización de brownies no vendidos

Receta para unas 60 piezas de unos 75 g

Con su crujiente hojaldre de mantequilla que se deshace en la boca y su sabor a chocolate, la napolitana de chocolate es una de las estrellas indiscutibles del mundo de la bollería. Añadiéndole un pequeño extra reciclado –en este caso, un relleno de brownie del día anterior– puede aprovechar al máximo los productos no vendidos y diversificar fácilmente su oferta de productos. ¡Para deleite de sus clientes!

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Masa de cruasán

1.770 g	**de harina de fuerza (mín. 13%)**
870 g	**de agua**
90 g	**de leche en polvo**
90 g	**de levadura**
140 g	**de azúcar**
45 g	**de azúcar invertido**
160 g	**de Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
36 g	**de sal**
26 g	**de mejorante (si se va a congelar más de 10 días)**
1.000 g	**de Mantequilla Express Corman 82% M.G.**

Desleír la levadura en el agua. Incorporar al agua la harina, los azúcares, la sal, la mantequilla de incorporación, la leche en polvo y la levadura y mezclar a velocidad 1 durante 5 minutos. Amasar a velocidad 2 durante 6-7 minutos para obtener una masa a 24-25 °C. Estirar dando forma de un rectángulo de 40 x 60 cm e introducir en el congelador durante 20 minutos para que se enfríe lo más rápido posible. A continuación, dejar enfriar en el frigorífico a 3 °C. Envolver la mantequilla para hojaldrar con la masa enfriada. Dar 2 pliegues dobles y dejar reposar y enfriar en el frigorífico durante 30 minutos.

Relleno de brownie de chocolate

Cortar los brownies no vendidos en bastoncitos de 8 x 1 x 1 cm.

Jarabe de cacao

120 g	**de agua**
100 g	**de azúcar**
35 g	**de cacao en polvo**
15 g	**de chocolate 58%**

Hacer un jarabe con todos los ingredientes. Enfriar hasta que esté tibio. Sumergir los bastoncitos de brownie en el jarabe. Colocar sobre un tapete de silicona Silpat® y guardarlos en el congelador hasta el momento de utilizarlos.

Montaje y acabado

60 **barritas de chocolate negro**

Estirar la masa de cruasán hasta obtener un grosor de 2,8 mm y extenderla hasta formar un rectángulo de 33 cm de ancho. Cortar en rectángulos de 8 x 16 cm. Colocar un bastoncito de brownie congelado en el lado más corto del rectángulo de masa. Enrollar un poco el brownie con la masa, a continuación, colocar una barrita de chocolate por encima para realzar el sabor a chocolate y aportar un toque crujiente y, después, terminar de enrollar. Dejar leudar a 28 °C durante 1 hora y 45 minutos con una humedad del 78%. Cocer en un horno con ventilador a 175 °C durante 15-18 minutos. Dejar enfriar y decorar con una capa de chocolate atemperado para conseguir un efecto crujiente. Espolvorear con un poco de cacao en polvo.

Trucos de la receta

- Si utiliza brownies de nueces, decore también con ellas las napolitanas de chocolate. Esta decoración indicará que se trata de un producto con frutos secos, una información importante para los clientes que tengan alergia.
- Puede añadir un poco de alcohol al jarabe de cacao para acentuar el sabor.

Consejo de eficiencia

Ser eficiente significa ahorrar tiempo. Cada minuto de trabajo cuenta. A continuación exponemos algunos ejemplos de cómo ahorrar tiempo en el obrador.

Elija la mantequilla de hojaldrar adecuada: la **Mantequilla Express Corman 82% M.G.** le permite elaborar su hojaldre en un tiempo récord. Esta mantequilla está prelaminada a 8 mm y lista para ser envuelta con la masa en cuanto salga del frigorífico. Por lo tanto, no es necesario estirarla ni atemperarla antes de proceder al hojaldrado.

Trabajar con las herramientas adecuadas: para cortar la masa, utilice un cortador de media luna y un hilo. El hilo evita que la masa se pegue al cortador y permite trabajar más rápido.

Reutilice los productos de su surtido que no haya vendido: guarde los bollos o brownies del día anterior y conviértalos en un nuevo producto. Sumérjalos en líquido para que recuperen la blandura y luego introdúzcalos en una napolitana de chocolate u otra elaboración. ¡Además de ser un gran ahorro de tiempo, no desperdiciará nada!

Consejo de eficiencia

Para ser eficiente, es importante ofrecer la mejor combinación de productos posible. Optimizar su oferta de productos le proporcionará mayor rentabilidad. Para empezar, intente analizar su oferta actual y responda a las siguientes preguntas:

- ¿Qué productos son los más vendidos?
- ¿Qué productos son los más rentables?
- ¿Qué productos se venden bien pero no son rentables?
- ¿Qué productos suelen quedarle sin vender al final del día?

Tras este primer análisis, puede centrarse en el precio de venta de cada producto:

- ¿Es posible aumentar el precio de venta de determinados productos? Por ejemplo, añadiendo a la receta algún ingrediente.
- ¿Es posible reducir el coste de algunos productos? Por ejemplo, consiguiendo un ahorro de escala (misma preparación/mismos ingredientes para varios productos) o reutilizando los productos no vendidos (residuo cero).

Napolitana de plum-cake de lima

Receta de Rony Parijs

Utilización de plum-cakes no vendidos

Receta para unas 60 piezas de 80 g aprox.

Otra receta original que reutiliza pasteles del día anterior y reinventa la napolitana de chocolate... ¡sin chocolate! Rellena con un bizcocho empapado en jarabe de lima y una ligera crema de lima, la «Napolitana de plum-cake de lima» es un ejemplo perfecto de reciclaje que utiliza dos alimentos básicos de su surtido.

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Masa de cruasán

1.770 g	de harina de fuerza (mín. 13%)
870 g	de agua
90 g	de leche en polvo
90 g	de levadura
140 g	de azúcar
45 g	de azúcar invertido
160 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
36 g	de sal
26 g	de mejorante (si se va a congelar más de 10 días)
1.000 g	de **Mantequilla Express Corman 82% M.G.**

Disolver la levadura en el agua. Mezclar la harina, los azúcares, la sal, la mantequilla de incorporación, la leche en polvo y la levadura con el agua a velocidad 1 durante 5 minutos. Amasar a velocidad 2 durante 6-7 minutos para obtener una masa de 24-25 °C.

Estirar formando un rectángulo de 40 x 60 cm e introducir en el congelador durante 20 minutos para que se enfríe lo antes posible. A continuación, dejar enfriar en el frigorífico a 3 °C. Envolver la mantequilla de hojaldrar con la masa. Dar 2 pliegues dobles y dejar reposar y enfriar en la nevera durante 30 minutos.

Relleno de cake

Cortar los plum-cakes no vendidos en bastoncitos de 8 x 1 x 1 cm.

Jarabe de lima

100 g	de azúcar
250 g	de zumo de lima

Hacer un jarabe con los ingredientes. Dejar enfriar. Sumergir los bastoncitos de plum-cake en el almíbar. Colocar sobre un tapete de silicona Silpat® y guardar en el congelador hasta el momento de utilizarlos.

Crema ligera de lima

1.200 g	de crema pastelera
150 g	de crema de lima
450 g	de **Sculpture Corman 31% M.G.**

Mezclar la crema pastelera con la crema de lima hasta obtener una mezcla homogénea. Añadir la Sculpture montada y mezclar hasta obtener una crema ligera.

Montaje y acabado

Estirar la masa de cruasán hasta que tenga un grosor de 2,8 mm y darle forma de rectángulo de 33 cm de ancho. Cortar en rectángulos de 8 x 16 cm. Colocar un bastoncito de plum-cake de lima sobre el lado más corto del rectángulo de hojaldre. Enrollar el rectángulo alrededor del bastoncito de plum-cake.

Dejar leudar a 28 °C durante 1 hora y 45 minutos con una humedad del 78%. Cocer en un horno con ventilador a 175 °C durante 15-18 minutos.

Dejar enfriar completamente. Rellenar las napolitanas con la crema ligera de lima a través de un pequeño agujero en el fondo. Decorar con finas líneas de azúcar fondant y corteza de lima.

Trucos de la receta

- El jarabe de lima realza el sabor del conjunto y garantiza que el palito de bizcocho se mantendrá blando al hornearlo.
- Utilice la crema de limón o de lima que tenga en estoc.
- No dude en experimentar con otros cítricos, por ejemplo con naranja.

Cruasán de lujo

Receta de Rony Parijs

Utilización de cruasanes no vendidos

Receta para unas 28 piezas

Con esta receta, muy fácil de preparar, aprovechará los cruasanes que no haya vendido, ¡y en poquísimo tiempo! Relleno de gelatina de frambuesa y decorado con una suave crema de mascarpone, este «cruasán de lujo» permite cumplir la regla de las 3R: reducir los residuos, reutilizar y reciclar los cruasanes del día anterior.

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Crema de mascarpone

435 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
80 g	de azúcar
110 g	de yemas de huevo
½	vaina de vainilla
40 g	de masa de gelatina
180 g	de crema de mascarpone

En un cazo, calentar la nata con la vainilla. Batir las yemas con el azúcar a punto de cinta. Mezclar la crema obtenida con la nata hirviendo. Amalgamar bien y volver a poner la mezcla a fuego lento. Calentar a 83 °C y hacer una crema inglesa. Fuera del fuego, añadir la masa de gelatina. Mezclar bien. Dejar enfriar y cubrir la superficie con papel film de modo que entre en contacto con ella. Conservar en el frigorífico durante 12 horas. Ablandar la crema de mascarpone y la crema inglesa. Mezclar ambas hasta obtener una crema homogénea.

Gelatina de frambuesa

300 g	de puré de frambuesa
200 g	de trozos de frambuesa seca
100 g	de azúcar
7 g	de pectina NH
4 g	de solución de ácido cítrico al 50%

Mezclar la pectina con el azúcar. Calentar el puré de frambuesa a 40 °C y añadir la mezcla de azúcar y pectina. Añadir los trozos de frambuesa y hervir durante 2 minutos. Añadir la solución de ácido cítrico para activar la pectina, mezclar bien y dejar enfriar directamente sobre film alimentario hasta que se enfríe por completo. Antes de usar, ablandar hasta obtener una textura lisa.

Montaje y acabado

Antes de rellenarlo, calentar el cruasán durante dos minutos a 160-180 °C en el horno. Hacer una incisión en el cruasán a lo largo. Escudillar una porción de gelatina de frambuesa en el interior del cruasán en toda su longitud. Escudillar la crema de mascarpone sobre la gelatina de frambuesa. Terminar con una atractiva decoración de crema de mascarpone y un crumble de speculoos sobre el cruasán. Espolvorear con azúcar glas uno de los dos lados.

Trucos de la receta

- ¿No elabora speculoos? Utilice un crumble de galletas de mantequilla.
- ¿Sus clientes prefieren otras combinaciones de sabores? ¡Ningún problema! Añada un sabor a la crema de mascarpone (por ejemplo, pistacho, avellana o speculoos) o cambie la gelatina y tendrá una gama de productos ilimitada. ¡El único límite es su imaginación!

Consejo de eficiencia

Ser eficiente significa utilizar materias primas de calidad. La Mantequilla Extra Corman 82% M.G. le permite conseguir un mayor rendimiento. Esta placa de mantequilla resiste a la perfección la contracción de la masa, lo que hace más fácil dar forma a los cruasanes y obtener más cantidad. Como resultado, la masa mantendrá mejor su forma y se extenderá menos a lo ancho que con otras mantequillas, por lo que tendrá menos desperdicios en los bordes de la masa. Por lo tanto, utilizando esta mantequilla puede estar seguro de obtener un mayor número de cruasanes* bien hojaldrados, bien desarrollados, crujientes y sabrosos.

*Los tests comparativos supervisados por Huissier demuestran que con 5 placas de 2 kg de la Mantequilla Extra Corman 82% M.G. se pueden hacer 20 cruasanes más en las mismas condiciones de uso y trabajo que con otra mantequilla. Tiempo de reposo entre el 2º y 3º pliegues: 15 min. Peso medio de un cruasán cocido: 62 g.

Croffle

Receta de Rony Parijs

Utilización de restos de masa de cruasán

**Además de ser un recurso ideal para aprovechar los pequeños restos de masa de cruasán, el «croffle» es supereconómico, supersencillo y superrápido de elaborar.
Masa de cruasán, azúcar y una gofrera: eso es todo lo que se necesita.
El croffle es increíblemente bueno, pero más ligero, menos graso y más crujiente que su homólogo clásico.**

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Preparación

Para hacer un croffle se necesitan unos 80 g de restos de masa de cruasán. No hay que enrollar estos restos ni formar una bola con ellos, para no calentar la mantequilla.

Dejar leudar la masa de 1 h a 1 h 15 m a 26 °C. Justo antes de cocer, rebozar la masa por ambos lados en azúcar, azúcar perlado o una mezcla de azúcar y canela, para caramelizarla.

Cocer en una gofrera.

Trucos de la receta

- A diferencia del gofre clásico, el croffle mantiene una textura ligera a cualquier temperatura. Sin embargo, es mejor comerlo caliente. Para ello, colóquelo en el microondas durante 15 segundos antes de servirlo a sus clientes.
- Si su cliente prefiere comérselo en casa, aconséjele que previamente lo caliente.

Consejo de eficiencia

Una tienda mejor organizada, un obrador bien distribuido, etc. A veces, unas pequeñas mejoras pueden suponer una gran diferencia.

Es importante delimitar bien las zonas de la tienda y del obrador para que todo el mundo disponga del espacio necesario para trabajar con eficacia.

En lo que al obrador se refiere, asegúrese de que esté lo mejor organizado posible. La ubicación de los utensilios y de las máquinas debe estar en consonancia con su forma de trabajar. Esto le ayudará a evitar caminatas innecesarias de un lado a otro y a ser más rápido y eficiente. El equipamiento también tiene su papel. Por ejemplo, tener un congelador grande permite guardar un número considerable de elaboraciones terminadas que solo habrá que descongelar cuando se necesiten, lo que supone un auténtico ahorro de tiempo.

En cuanto a la tienda, la disposición de los distintos elementos también es importante. La superficie de venta suele dividirse en dos zonas. La primera zona es la más visible, la entrada de la tienda, el escaparate principal o la zona cercana a la caja. Aquí estarán, por ejemplo, la bollería para compras impulsivas o las novedades y productos de temporada. La segunda zona, peor situada (parte inferior o superior de las estanterías, la parte más alejada de la puerta, etc.) se utilizará para productos que sus clientes compran con frecuencia o que tienen un margen menor.

Consejo de eficiencia

Para ser eficiente, es importante pensar en reciclar las materias primas de los productos que elabore. A menudo, la misma base de pastelería, la misma crema o la misma fruta se puede utilizar en distintos productos de su surtido. Del mismo modo, la masa sobrante, la nata y muchas otras materias primas se pueden aprovechar para elaborar nuevos productos, lo que le ahorrará dinero y evitará el despilfarro. A continuación le presentamos algunos ejemplos.

Pastéis al estilo Corman

Receta de Rony Parijs

Utilización de restos de masa de hojaldre

Receta para unas 27 piezas de 60 g

¡El postre portugués más famoso en versión antidesperdicio! Esta receta reutiliza los restos de masa hojaldre para convertirlos en «Pastéis al estilo Corman». Con su crujiente hojaldre y su reconfortante sabor cremoso, esta delicia puede disfrutarse a cualquier hora del día.

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Crema para Pastéis

1.000 g	**de leche**
200 g	**de azúcar**
200 g	**de yemas de huevo**
100 g	**de fécula de maíz**
1	**vaina de vainilla**
1	**cáscara de limón**
1	**rama de canela**
100 g	**de Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**

Calentar la leche, la mitad del azúcar, la rama de canela, la vaina de vainilla y la cáscara de limón hasta llegar a 50 °C. Dejar en infusión durante 30 minutos. Mezclar las yemas con el azúcar restante y la fécula de maíz. Colar la leche para recoger solo la leche infusionada. Llevar la leche infusionada a ebullición y verter un poco sobre la mezcla de yemas de huevo. Mezclar bien y verter sobre la leche hirviendo. Hacer una crema pastelera. Añadir la mantequilla en dados pequeños y mezclar hasta que se incorpore a la mezcla caliente. Mezclar durante 2 minutos. Dejar entibiar.

Montaje y acabado

Colocar los trozos de hojaldre unos encima de otros humedeciéndolos un poco entre capa y capa. Extender con un rodillo hasta conseguir un grosor de unos 5 mm y dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos. Estirar con un rodillo hasta los 3,5 mm y dejar reposar en el frigorífico otros 30 minutos. Estirar con un rodillo hasta un máximo de 1,5 mm (grosor final) y dejar reposar la masa durante 15 minutos en el frigorífico. Es importante no superar el máximo de 1,5 mm para evitar que los moldes queden demasiado llenos de hojaldre. Cortar la masa en círculos de 10 cm de diámetro y colocarlos en los moldes de Pastéis de Nata. Presionar ligeramente y dejar reposar. A continuación, presionar bien la masa para que quede bien extendida en los moldes. En su caso, recortar el exceso de masa. Congelar los moldes. Ablandar la crema de Pastéis y escudillar unos 60 g en cada molde congelado. Cocer en un horno con ventilador durante 6 minutos a 210 °C y después durante 6 minutos a 180 °C. Dejar enfriar unos minutos en los moldes, desmoldar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Trucos de la receta

- Para que queden más brillantes, cúbralos con un glaseado neutro caliente o un almíbar espeso.
- Utilizando otros aromatizantes, se pueden crear sabores de temporada.
- Añadir sabores a un resto de crema pastelera permite aumentar su precio de venta y evita el desperdicio. Si se conserva los moldes ya preparados en el congelador, terminar los pastéis será muy rápido, ¡y estarán recién hechos!
- Los Pastéis de Corman pueden conservarse unos días. Pero siempre es mejor servirlos recién hechos y tibios.

Fruta dañada: guarde en el congelador la fruta dañada que, de no estarlo, habría utilizado en tartas y pasteles. Si reúne una cantidad suficiente, puede hacer mermelada, que luego podrá incorporar a otras preparaciones, como cruasanes rellenos.

Restos de crema pastelera: hay muchas formas de utilizar un resto de crema pastelera. Por ejemplo, remojar unas uvas en una mezcla de jarabe de azúcar y ron y luego mezclarlas con un resto de crema pastelera.

Utilizándolo como relleno de un nido de hojaldre crudo y horneándolo todo junto, habrá creado un nuevo producto con cero residuos similar al flan parisino, que podrá vender en porciones en su tienda.

Recortes grandes de hojaldre: son ideales para hacer tartas horneando la base por separado o ya con el relleno. Para este tipo de tartas no se necesita ni el mejor hojaldre ni mucha cantidad, lo que ahorra dinero y reduce el desperdicio.

Tartaletas de hojaldre con fruta

Receta de Rony Parijs

Utilización de recortes de masa de hojaldre

Receta para unas 27 piezas de 60 g

Misma base, distinto relleno. Esta receta también reutiliza los recortes de hojaldre, tanto pequeños como grandes, pero los transforma en «tartaletas de hojaldre con fruta». Estas tartaletas están rellenas de una deliciosa crema de mascarpone y fruta fresca. Una receta que se puede elaborar todo el año, solo habrá que utilizar la fruta de temporada.

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Crema de mascarpone

435 g	**de Nata Selección Corman 35% M.G.**
80 g	**de azúcar**
110 g	**de yemas de huevo**
½	**vaina de vainilla**
40 g	**de masa de gelatina**
180 g	**de crema de mascarpone**

En un cazo, calentar la nata con la vainilla. Batir las yemas con el azúcar hasta a punto de cinta. Mezclar la crema con la nata hirviendo. Mezclar bien y volver a poner la mezcla a fuego lento.

Calentar a 83 °C y hacer una crema inglesa. Fuera del fuego, añadir la masa de gelatina. Mezclar bien.

Dejar enfriar y cubrir la superficie con papel film de modo que entre en contacto con ella. Conservar en el frigorífico durante 12 horas.

Ablandar la crema de mascarpone y la crema inglesa. Batir ambas hasta obtener una crema homogénea.

Montaje y acabado

La cantidad suficiente de fruta de temporada

Colocar los trozos de hojaldre unos encima de otros humedeciéndolos un poco entre capa y capa. Extender con un rodillo dando un grosor de 5 mm y dejar reposar en el frigorífico durante 30 minutos. Estirar con un rodillo a 3,5 mm y dejar reposar en el frigorífico otros 30 minutos. Estirar con un rodillo hasta un máximo de 1,5 mm (grosor final) y dejar reposar la masa durante 15 minutos en el frigorífico. Es importante no superar el máximo de 1,5 mm para evitar que los moldes queden demasiado llenos de hojaldre. Cortar la masa en círculos de 10 cm de diámetro y colocarlos en moldes pequeños.

Presionar ligeramente y dejar reposar. A continuación, presionar bien la masa para que se extienda bien dentro de los moldes. Recortar el exceso de masa si lo hubiera.

Cocer en horno con ventilador durante 10 minutos a 190 °C. Retirar las bolas de cerámica y hornear otros 5-7 minutos a 175 °C. Una vez cocidos, dejar enfriar unos minutos y desmoldar. Dejar enfriar completamente.

A continuación, escudillar 40 g de crema de mascarpone en las tartaletas. Decorar con fruta de temporada para terminar.

Lionesas de nata 2.0

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de panes no vendidos

Receta para 120 unidades

Como el pan es uno de los productos que más se venden en la panadería, es muy interesante reciclarlo para transformarlo en nuevos productos. Esta receta de lionesas sustituye parte de la harina por pan rallado. El pan rallado no influye en la estructura de la masa y aporta más suavidad al producto final. Con esta receta, creará una elaboración exquisita de residuo cero ¡y con menos gastos de producción!

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Pasta choux

240 g	de agua
120 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
5 g	de sal
50 g	de pan rallado
100 g	de harina de fuerza
220 g	de huevos enteros

Hervir el agua, la sal y la mantequilla. Añadir la harina y el pan rallado y secar al fuego.

Hacer girar la masa unos minutos más con una batidora con el accesorio pala y, a continuación, incorporar los huevos. Escudillar la masa en una bandeja de horno untada con mantequilla. Aplicar la galleta sobre las lionesas.

Cocer en el horno con la válvula cerrada durante 2 minutos a 200 °C y después, 18 minutos a 180 °C con la válvula abierta.

Galleta

300 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
360 g	de azúcar sémola
180 g	de pan rallado
180 g	de almendra en polvo

Mezclar los ingredientes secos en una batidora. Calentar la mantequilla a 45 °C, añadirla a los ingredientes secos y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Extender la masa entre dos hojas de papel de horno hasta obtener un grosor de 2,5 mm y dejar reposar a 4 °C durante 12 horas. Cortar círculos ligeramente mayores que las lionesas escudilladas.

Relleno

1.000 g	de **Sculpture Corman 31% M.G.**
80 g	de azúcar

Empezar a montar Sculpture e incorporar el azúcar una vez semimontada. Acabar de montar.

Rellenar las lionesas con la Sculpture azucarada usando una boquilla con forma de estrella.

Consejo de eficiencia

La eficiencia de una empresa reside en su capacidad para comunicar bien. Una receta con cero residuos, elaborada con productos no vendidos, no debe venderse más barata. Este producto ha costado un trabajo extra y es de buena calidad. Son buenos motivos para sentirse orgulloso y contárselo a los clientes al comunicarse con ellos. Además, como la tendencia actual es ir hacia el residuo cero, los clientes probablemente se sorprenderán gratamente al ver que se han reutilizado ciertos ingredientes para evitar el desperdicio de alimentos.

Ejemplo de comunicación: «Estas deliciosas lionesas se han elaborado con pan rallado obtenido de nuestro pan del día anterior».

Consejo de eficiencia

Gestionar su empresa de forma eficiente significa reducir el consumo de energía. Hay algunas cosas sencillas que puede hacer para conseguirlo.

Reducir el consumo de energía del horno: como chef pastelero que es, tiene que preparar distintas recetas, cada una de las cuales debe cocerse a una temperatura diferente. Para ahorrar energía, lo mejor es empezar a cocer los productos que requieran la temperatura más alta y luego bajar gradualmente la temperatura del horno. Una vez cocidos las elaboraciones habituales, el horno aún estará lo suficientemente caliente para otras preparaciones, como un arroz con leche, o para secar los productos que no haya vendido. Por ejemplo, el pan utilizado en las recetas de este folleto puede secarse a baja temperatura para hacer pan rallado. Del mismo modo, los cruasanes no vendidos pueden cortarse en tiras y secarse con el calor residual del horno para hacer cruasán en polvo.

Reducir el consumo de energía de la cámara de enfriamiento rápido: Para evitar fluctuaciones de temperatura, evite abrir y cerrar la puerta varias veces. Para ello, coloque las preparaciones en la cámara de enfriado rápido todas a la vez. Haciéndolo así, también se asegura de que permanezcan solo el tiempo necesario (y no más) en la cámara, lo que permite apagar antes la máquina.

Tarta de chocolate y pera

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de pan no vendido

Receta para 3 tartas

Esta irresistible tarta a base de pan combina una untuosa crema de avellanas, un dulce bizcocho de chocolate y pera y un crumble crujiente. El pan rallado, utilizado en la base en lugar de harina, absorbe mejor los líquidos sin afectar la creación de gluten. ¡Una receta que le ahorrará tiempo y dinero!

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Base de chocolate y pera

750 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
150 g	de pan rallado
45 g	de cacao en polvo
90 g	de azúcar sémola
30 g	de miel de acacia
10 g	de levadura en polvo
210 g	de huevos enteros
125 g	de puré de pera
30 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**

Mezclar el pan rallado, el cacao, el azúcar, la miel y la levadura en polvo con la nata. Batir los huevos, el puré de pera y la mantequilla hasta obtener una textura lisa. Por último, añadir esta mezcla a los primeros ingredientes.

Crema de avellana

150 g	de chocolate con leche 46%
65 g	de pasta de avellana

Derretir el chocolate a 45 °C, añadir la pasta de avellanas y atemperar a 26 °C.

Crumble

500 g	de harina de fuerza
390 g	de azúcar de caña
100 g	de harina de avellana
4 g	de levadura en polvo
6 g	de cáscara de limón
2	vainas de vainilla
450 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**

Mezclar los 6 primeros ingredientes en una batidora con el accesorio pala. Derretir la mantequilla a 45 °C y verterla sobre los demás ingredientes sin dejar de remover. Una vez mezclado, refrigerar durante 12 horas antes de utilizar. Al ir a cocer, tamizar con un colador de malla grande, colocar sobre papel de hornear y cocer a 175 °C durante unos 16 minutos.

Montaje

Verter la mezcla de chocolate y pera en moldes de 18 cm de diámetro (480-500 g por molde) y hornear a 180 °C durante unos 50 minutos. Una vez cocido, meter en el frigorífico y después desmoldar.

Verter 60 g de crema de avellanas en los mismos moldes y colocar encima la base fría de chocolate y pera. Introducir en el frigorífico. Desmoldar, dar la vuelta a la tarta para que la crema quede encima y decorar la parte cóncava de la crema con crumble y rodajas de pera deshidratada.

Galletas “frollino” al panettone

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de panettones no vendidos

Cantidades para 4 cilindros de 280 g

Esta receta es una reinterpretación muy original de las galletas elaboradas con masa quebrada. En ella, parte de la harina se sustituye por panettone molido aprovechando las unidades que han quedado sin vender. Con sus aromas de naranja y de panettone tostado, estas galletas son ideales para el invierno. A tus clientes les encantarán, ¡son deliciosas! Y muy fáciles de incluir en tu surtido.

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Preparación

275 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
10 g	de piel de naranja rallada
1 g	de pulpa de vainilla
5 g	de extracto de malta diastásica 6000 UP
125 g	de pasta de naranja confitada
100 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
325 g	de harina débil
50 g	de azúcar glas
250 g	de panettone tostado molido
2 g	de levadura
3 g	de bicarbonato sódico

Cortar el panettone en rebanadas, tostarlo en el horno durante unos 30 minutos a 140 °C o hasta que adquiera un bonito color dorado (procurar que no se seque demasiado). Dejar enfriar y, a continuación, pasar por una refinadora o pulverizar en un robot de cocina.

Amasar la mantequilla, el azúcar glas, la ralladura de naranja, la vainilla, el extracto de malta y la pasta de naranja. Añadir la nata. Tamizar la harina, el panettone en polvo con la levadura en polvo y el bicarbonato y amasar. Hacer cilindros de 280 g de peso y unos 40 cm de longitud. Pintar con clara de huevo y rebozar en azúcar moreno. Cortar discos de 2 cm de grosor y hornear a 180 °C, con la válvula abierta, durante unos 15 minutos.

Trucos de la receta

- La fruta semiconfitada se puede conservar hasta 1 año en un recipiente bien cerrado guardado en el frigorífico.

Consejo de eficiencia

Para aumentar la eficiencia y el rendimiento, lo mejor es centrarse en las grandes producciones. Producir más productos de una vez reducirá los costes de producción.* Después, siempre puede congelarse la parte de los productos que no se necesiten inmediatamente. Para los cruasanes, por ejemplo, se puede optar por hacer grandes cantidades de masa. Luego se leudará sólo los cruasanes que se necesiten y se congelará el resto. En los días siguientes, sólo habrá que descongelar la cantidad de cruasanes que se desee, dejarlos leudar y hornearlos. Así se ahorrará tiempo y dinero.

* El coste viene determinado en gran medida por el trabajo que conlleva la elaboración de los productos.

Cruasán clásico con nata

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de cruasanes no vendidos

Cantidades para 35 unidades

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Ingredientes

121 g	**de leche entera**
80 g	**de Nata Selección Corman 35% M.G.**
121 g	**de yemas de huevo**
72 g	**de huevos enteros**
45 g	**de azúcar sémola**
135 g	**de pasta de naranja confitada**
16 g	**de miel**
8 g	**de extracto de malta diastásica 6000 UP**
681 g	**de harina W330 P/L 0,55**
144 g	**levadura líquida**
36 g	**de levadura de cerveza**
233 g	**de cruasanes o trozos de cruasán**
16 g	**de sal**
80 g	**de Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
2 g	**de vainilla**
500 g	**de Mantequilla de Lechería Corman 82% M.G. en placa**

Mezclar la leche, la nata, las yemas, los huevos, el azúcar, la miel, la pasta de naranja y el extracto de malta.

Añadir la harina, la levadura líquida y la levadura de cerveza y empezar a amasar durante unos 5 minutos, después añadir los cruasanes o los trozos de croissant (del día anterior o congelados, dejándolos a temperatura ambiente durante 15 minutos) y, por último, la sal.

Continuar amasando unos minutos y, cuando la red de gluten esté bien formada, añadir la mantequilla previamente mezclada con la vainilla.

Dejar leudar a temperatura ambiente durante 30-60 minutos (hasta que la masa haya doblado su tamaño), extenderla con un rodillo y darle dos pliegues sin mantequilla para permitir que salgan los gases de fermentación.

Dar a la masa el tamaño de un molde de 60 x 40, cubrir con papel film y dejar leudar toda la noche en el frigorífico (0-4 °C).

Al día siguiente, envolver la Mantequilla de Lechería Corman (dejarla primero a temperatura ambiente unos 30 minutos en invierno y 15 minutos en verano) con la masa bien fría, extenderla con un rodillo y dar 3 pliegues de 3.

Guardar a 0 °C durante 20-30 minutos, pasar el rodillo hasta dar un grosor de 3 mm, dar forma, dejar leudar a 27 °C y hornear a 180 °C durante 18 minutos, los 15 primeros con la válvula cerrada.

Panzuccotto

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de panettones no vendidos

Cantidades para 3 pasteles

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Crema de zabaione

129 g	**de Marsala**
129 g	**de Moscato d'Asti**
150 g	**de yemas de huevo**
120 g	**de azúcar**
50 g	**de preparado de gelatina**
255 g	**de Queso Crema Francés untable Elle & Vire Professionnel®**
255 g	**de Nata Selección Corman 35% M.G.**

Calentar el Marsala y el Moscato d'Asti a 60 °C y verter sobre las yemas y el azúcar. Cocer a 85 °C. Añadir la masa de gelatina y enfriar a 30 °C. Ablandar el queso crema con la nata, enfriar a 2 °C y montar. Añadir el zabaione y mezclar suavemente hasta que la crema esté firme y lisa.

Mousse de nougat

60 g	**de Nata Selección Corman 35% M.G.**
60 g	**de leche entera**
54 g	**de azúcar**
54 g	**de yemas**
60 g	**de masa de gelatina**
114 g	**de pasta de nougat**
429 g	**de Nata Selección Corman 35% M.G.**
24 g	**de Cointreau**
29 g	**de cubitos de naranja confitada**

Cocer la nata, la leche, el azúcar y las yemas de huevo a 85 °C como se haría para una crema pastelera. Incorporar la masa de gelatina. Dejar enfriar. Incorporar la pasta de nougat, añadir suavemente la nata y la fruta confitada y, por último, el Cointreau.

Merengue italiano

350 g	**de azúcar**
50 g	**de jarabe de glucosa 40 DE**
100 g	**de agua**
250 g	**de claras de huevo**
100 g	**de dextrosa**

Mezclar el azúcar, el jarabe de glucosa y el agua y llevar a 110 °C. Comenzar a montar las claras y la dextrosa mientras se continúa la cocción del azúcar hasta alcanzar los 122 °C. Una vez alcanzados los 122 °C, verter sobre las claras montadas. Continuar hasta que se enfríe.

Montaje y acabado

Cortar el panettone en rebanadas, forrar con ellas un molde semiesférico y humedecer con almíbar de naranja. Poner una primera capa de crema de zabaione e intercalarla con un disco de panettone, también mojado con baño de naranja. Terminar con una capa de pasta de nougat y, por último, un disco de panettone. Girar y desmoldar. Decorar con merengue italiano y flamear.

Pancantuccio

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de restos de masa quebrada

Cantidades para 3 pasteles

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Pastel

280 g	de azúcar sémola
20 g	de miel
300 g	de masa quebrada en polvo
450 g	de harina de almendra cruda
26 g	de levadura química
3 g	de sal
375 g	de huevos enteros
255 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
270 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
45 g	de piel de naranja rallada
300 g	de almendras crudas

Mezclar bien los cinco primeros ingredientes y amasar rápidamente. Añadir los huevos, la sal, la nata y mezclar hasta que los polvos estén completamente rehidratados. Calentar la mantequilla y la ralladura a 45 °C y verterlo sobre la mezcla obtenida anteriormente. Añadir las almendras enteras. Transferir la mezcla a un recipiente de plástico, cubrirlo con film transparente y dejarlo en el frigorífico durante al menos dos horas antes de utilizarla.

Gelatina de vin santo

300 g	de vin santo
10 g	de pectina amarilla
30 g	de azúcar
270 g	de azúcar sémola
90 g	de glucosa
5 g	de ácido cítrico en solución 50/50

Poner el vin santo en un cazo y llevarlo a 45 °C. Mezclar la pectina y el azúcar y añadir al vino; llevar a ebullición; a continuación, añadir el azúcar sémola y llevar a ebullición de nuevo, añadir la glucosa y continuar hasta 106 °C. Cuando esté cocido, añadir el ácido cítrico en una solución 50/50.

Montaje y acabado

Espolvorear el fondo del molde con manteca de cacao micronizada y esparcir por encima azúcar y almendras fileteadas. Aliñar 300 g de masa y colocar encima un disco de gelatina de vin santo. Cerrar con otros 350 g de masa. Cubrir con un tapete de silicona y hornear a presión a 165 °C durante 45 minutos.

Tarta de Val di Non

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de restos de masa quebrada

Cantidades para 3 tartas de 18 cm de diámetro cada una

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Masa quebrada de almendra

200 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
175 g	de azúcar glas
60 g	de harina de almendra
2 g	de vainilla
5 g	de sal
100 g	de huevos
120 g	de harina W140 P/L 0,4
340 g	de harina W140 P/L 0,4

Ablandar la mantequilla a 25 °C y, a continuación, en una batidora planetaria equipada con el accesorio pala, añadir la vainilla, el azúcar glas y los huevos con la sal disuelta en ellos. Mezclar sin añadir burbujas de aire. Añadir la harina de almendras. Unirlo todo con la primera cantidad de harina. Terminar la masa con la harina restante. Estirar inmediatamente con un rodillo dándole un grosor de 2,5 mm (aprox. 950 g por lámina de 60 x 40 cm) y conservar en el frigorífico a 4 °C durante al menos 3 horas –mejor aún toda la noche– antes de utilizarla. Forrar los aros y colocarlos durante 15 minutos en el congelador. Hornear en un horno ventilado a 160 °C con la válvula abierta durante unos 14 minutos.

Frangipane de almendra

125 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
150 g	de azúcar moreno
150 g	de almendra molida
100 g	de masa quebrada en polvo
35 g	de yema de huevo
150 g	de huevos

Mezclar la mantequilla y el azúcar en una batidora planetaria con el accesorio pala, añadir la harina de almendras y la masa quebrada en polvo y, a continuación, los huevos y las yemas de huevo en varias fases.
A continuación, batir durante unos minutos más.

Relleno de manzana

200 g	de azúcar
250 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
1.000 g	de manzanas Granny Smith
1 g	de clavo
4 g	de canela

Cortar las manzanas en cuartos, mezclarlas con la mantequilla derretida, los clavos y el azúcar. Hornear a 160 °C durante 15 minutos. Espolvorear el fondo de unos moldes flexipan de 18 cm de diámetro con azúcar y canela, disponer las manzanas y hornear a 180 °C durante 35/40 minutos. Enfriar.

Crumble de masa quebrada

138 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
168 g	de harina para masa
132 g	de masa quebrada en polvo
65 g	de azúcar moreno
2 g	de sal
1 g	de vainilla

Mezclar y amasar todos los ingredientes. Dejar reposar en el frigorífico, pasar la masa por un colador grueso y volver a meter en el frigorífico. Hornear a 140/150 °C durante 35 minutos.

Montaje y acabado

Estirar la masa quebrada de almendra hasta obtener un grosor de 2,5 mm, forrar unos círculos de acero de 18 cm de diámetro y prehornear a 170 °C durante 15 minutos, con la válvula abierta. Bajar la temperatura, colocar en el fondo un disco del relleno de manzana, aderezar con 220 g de frangipane de almendra, decorar con crumble y hornear a 160 °C durante 45 minutos, los 35 primeros de los cuales con la válvula cerrada. Una vez cocido, retirar del círculo, dejar enfriar y decorar con manzanas o al gusto.

Pastel Gran Torino

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de restos de masa de hojaldre

Cantidades para 3 pasteles de 25 x 10 cm cada uno

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Glaseado de chocolate

200 g	de almíbar 30° be
85 g	de gelatina neutra
100 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
73 g	de jarabe de glucosa 60 DE
34 g	de fructosa
42 g	de azúcar invertido
335 g	de chocolate negro 66%
50 g	de aceite de semillas
34 g	de pasta de cacao

Llevar a ebullición los 6 primeros ingredientes, añadir los tres restantes y llevar a 103 °C.

Merengue suizo

250 g	de clara de huevo
500 g	de azúcar

Mezclar los dos ingredientes y calentar a 65 °C, montar en una batidora planetaria y utilizar.

Pastel

788 g	de leche entera
474 g	de restos de hojaldre
141 g	de cacao
42 g	de azúcar sémola
204 g	de avellanas en polvo
18 g	de levadura química
630 g	de merengue suizo
75 g	de dados de melocotón en almíbar
45 g	de amaretti

Mezclar en un cutter los restos de hojaldre con el cacao, el azúcar, la avellana y la levadura en polvo. Mezclar con la leche. Aligerar con merengue suizo. Por último, añadir la fruta y los amaretti. Verter la mezcla en moldes rectangulares de 25 x 10 cm y 4 cm de altura y hornear a 165 °C durante unos 50 minutos. Desmoldar y cubrir con glaseado de chocolate. Decorar con amaretti y melocotones en almíbar o frescos.

Tarta de queso con frutas del bosque

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de restos de masa de hojaldre

Cantidades para 3 tartas de 18 cm de diámetro

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Bizcocho para tarta de queso

200 g	**de restos de hojaldre cocido**
130 g	**de azúcar**
50 g	**de avellanas tostadas molidas**
150 g	**de Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**

Picar finamente los restos de hojaldre con un cuchillo o en un cutter y, a continuación, mezclarlos con el resto de los ingredientes en una batidora planetaria equipada con el accesorio pala. Batir hasta obtener una masa homogénea. Extender y hornear en moldes o aros de silicona de 18 cm de diámetro (unos 170 g de masa por molde). Hornear a 175 °C durante unos 16 minutos.

Mezcla para tarta de queso

460 g	**de Queso crema americano original Elle & Vire Professionnel®**
220 g	**de yogur desnatado 0,1% M.G. natural**
95 g	**de azúcar**
135 g	**de huevos enteros**
15 g	**de zumo de limón**
20 g	**de harina W140 P/L 0,40**
10 g	**de ralladura de corteza de limón**

En una batidora planetaria con el accesorio pala, ablandar el queso crema, añadir el yogur y batir hasta obtener una crema homogénea. Añadir el azúcar poco a poco y, a continuación, los huevos previamente batidos. Cuando la mezcla esté perfectamente lisa y homogénea, añadir la harina y, por último, el zumo y la ralladura de limón.

Compota de frutas del bosque

35 g	**de azúcar**
25 g	**de glucosa**
60 g	**de Nata Selección Corman 35% M.G.**
15 g	**de Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G.**
465 g	**de frutas del bosque congeladas**
10 g	**de almidón**
10 g	**de agua**

Caramelizar la glucosa y el azúcar, luego añadir la mantequilla y la nata caliente. Añadir las frutas del bosque y continuar la cocción. Cuando esté cocido, ligar con almidón diluido en agua. Verter en moldes flexipan de 14 cm de diámetro y congelar.

Montaje y acabado

La cantidad suficiente de crumble

Verter en los moldes, sobre las bases cocidas, 300 g de mezcla de tarta de queso y hornear durante 25 minutos a 150 °C o hasta que alcance 88 °C en el centro. Desmoldar. Colocar los discos de compota de bayas congelados en el centro de la tarta. Decorar con crumble.

Milhojas de frambuesa

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de restos de masa de hojaldre cocida

Cantidades para 3 tartas de 18 cm de diámetro

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Bases de hojaldre

585 g de restos de masa de hojaldre cocida
260 g de azúcar
390 g de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**

Cortar a trozos grandes el hojaldre cocido con un cuchillo. Derretir la mantequilla y el azúcar y mezclar con los recortes.

Namelaka al perfume de lima

300 g de leche entera
60 g de leche condensada azucarada
300 g de **Queso crema Francés untable Elle & Vire Professionnel®**
405 g de chocolate blanco 35%
30 g de manteca de cacao
750 g de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
10 g de piel de lima
180 g de gelatina rehidratada (30 g de gelatina + 150 g de agua)

Calentar la leche y la leche condensada a 40 °C, añadir el queso crema y mezclar. Al mismo tiempo, fundir parcialmente la manteca de cacao, añadir al chocolate blanco y fundir a 45 °C. Añadir la leche con chocolate poco a poco teniendo cuidado de formar una emulsión estable. Añadir la gelatina rehidratada a la nata líquida con la ralladura de lima y mezclar bien. Dejar reposar a 4 °C durante 12 horas para conseguir una buena cristalización. Al día siguiente, batir ligeramente la namelaka para romper la estructura, retirar la piel de lima y batir con el accesorio hoja.

Montaje y acabado

La cantidad necesaria de frambuesas frescas

Para cada tarta, necesitará 2 discos de hojaldre de 18 cm de diámetro y 1 disco de 16 cm de diámetro. Extender 140 g de hojaldre en unos círculos de acero de 18 cm de diámetro y unos 110 g en otros de 16 cm de diámetro. Nivelar. Hornear y cocer a 160 °C en un horno ventilado durante 20 minutos. Retirar del horno y desmoldar. Distribuir la namelaka sobre la base de 18 cm y repartir las frambuesas por toda la circunferencia. Colocar la segunda lámina de 18 cm encima y repetir los pasos anteriores. Terminar con el disco de hojaldre de 16 cm colocándolo de modo que el lado en contacto con el molde de horno quede a la vista. Decorar al gusto.

Pastel Debora

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de pandoros no vendidos

Cantidades para 3 pasteles de 18 cm de diámetro cada uno

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Cremoso de yuzu

150 g	de huevos enteros
53 g	de yemas de huevo
150 g	de azúcar sémola
53 g	de dextrosa
90 g	de puré de yuzu 100%
180 g	de puré de mango 100%
222 g	de manteca de cacao
54 g	de masa de gelatina (9 g de gelatina + 45 g de agua)
4 g	de leche desnatada en polvo
14 g	de ralladura de corteza de limón

En un cazo, cocer a 82 °C los purés de fruta, los huevos, las yemas y el azúcar. Poner la manteca de cacao, el preparado de gelatina, la leche en polvo y la ralladura de limón en una fuente Pyrex, añadir a continuación la mezcla anterior y mezclar, procurando que no se formen burbujas de aire. Utilizar a 28 °C - 30 °C.

Barquillo crujiente

33 g	de clara de huevo fresca
85 g	de azúcar
6 g	de zumo de limón
27 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
1g	de vainas de vainilla
33g	de pandoro en polvo

Calentar las claras y el azúcar a 35 °C y, a continuación, batir durante 5 minutos en la batidora planetaria con el accesorio pala para disolver el azúcar. Añadir el limón y dejar enfriar a 25 °C. Mezclar la pulpa de vainilla y la mantequilla, colocar en la batidora planetaria con el polvo de pandoro y empezar a amasar. Verter el jarabe de azúcar en 4 o 5 veces, teniendo cuidado de no montar la masa. Dejar reposar 2 horas a 4 °C y, a continuación, extender con un rodillo sobre una Silpat® dándole 1 mm de grosor. Congelar y hornear a 180 °C durante 7 minutos. Enfriar y desmenuzar.

Base crujiente

108 g	de chocolate con leche 46%
35 g	de aceite de arroz
172 g	de barquillo crujiente

Derretir el chocolate a 40 °C, añadir el aceite de arroz a temperatura ambiente y el barquillo crujiente desmenuzado y extender sobre un chablon o un marco de ganache de 3 mm. Dejar enfriar y, a continuación, cortar 3 discos de 16 cm de diámetro.

Financier de avellana

275 g	de albúmina
318 g	de azúcar glas
160 g	de pasta de avellana
325 g	de Pandoro en polvo
65 g	de miel de acacia
40 g	de azúcar invertido
12 g	de repostería
4 g	de sal integral Cervia
218 g	de aceite de arroz

Introducir todos los ingredientes excepto el aceite en la batidora planetaria. Calentar el aceite a 45 °C, verterlo sobre los demás ingredientes mientras siguen girando en la batidora planetaria y seguir girando hasta que la mezcla esté suave y aterciopelada. A continuación, verter en el molde (1.400 g por molde de 60 x 40 cm) y hornear a 160 °C durante 14 minutos. Una vez horneado, cortar 6 discos de 16 cm de diámetro.

Gelatina de yuzu

20 g	de puré de yuzu
20 g	de agua
40 g	de puré de mango
20 g	de puré de plátano
22 g	de azúcar
16 g	de masa de gelatina (2,5 g de gelatina + 13,5 g de agua)

Calentar el puré y el agua a 40 °C, añadir el azúcar y la gelatina disuelta.

Crema de yogur y queso fresco americano

70 g	de yogur entero
32 g	de **Queso crema americano original Elle & Vire Professionnel®**
50 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
25 g	de yogur en polvo
30 g	de masa de gelatina (5 g de gelatina + 25 g de agua)
200 g	de chocolate blanco
250 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**

Calentar los 4 primeros ingredientes a 40 °C, añadir la masa de gelatina y verter sobre el chocolate a 45 °C, mezclar y emulsionar bien. Añadir la segunda parte de nata brillante y emulsionar de nuevo. Colocar en recipientes herméticos y conservar a 4 °C toda la noche.

Glaseado espejo de mango

225 g	de jarabe de glucosa 43 DE
225 g	de azúcar
120 g	de pulpa de mango con 10% de azúcar
150 g	de leche condensada
225 g	de chocolate blanco
110 g	de masa de gelatina (22 g de gelatina + 88 g de agua)
4 g	de dióxido de titanio
2 g	de colorante amarillo soluble en agua

Poner los 4 primeros ingredientes en un cazo y llevar a 105 °C. Retirar del fuego, incorporar la gelatina y verter sobre el chocolate, mezclar y añadir el dióxido de titanio y el colorante, teniendo cuidado de no incorporar burbujas de aire. Después, introducir en el frigorífico a 4 °C para que cristalice durante toda la noche, al menos 12 horas. Al día siguiente, calentar a 32 °C y utilizar.

Montaje y acabado

En cada molde, verter 160 g de cremoso de yuzu cubriendo también los bordes para formar una camisa, añadir a continuación un disco de financier de 16 cm de diámetro, verter sucesivamente 100 g de cremoso de yuzu, 45 g de gelatina de yuzu, 100 g de cremoso de yuzu, 140 g de cremoso de yuzu y al final un disco de financier junto con un disco de crujiente. Colocar la tarta en el enfriador rápido cada vez que se vierta un ingrediente antes de verter el siguiente. Una vez terminado, congelar, desmoldar y glasear.

Gianduiotto

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de restos de masa quebrada

Cantidades para 30 tartaletas

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Masa quebrada para las bases

60 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
65 g	de azúcar sémola
30 g	de huevos enteros
1 g	de sal
38 g	de masa quebrada en polvo
113 g	de harina W160 P/L 0,38

Mezclar el azúcar y la mantequilla a 18 °C, añadir los huevos con la sal disuelta en ellos. Cuando la mezcla esté bien homogénea, incorporar la masa quebrada en polvo y la harina. Dejar reposar en un lugar fresco durante unas horas antes de forrar los moldes.

Cremoso de gianduja

88 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
125 g	de galletas no vendidas
125 g	de crema pastelera, crema bávara o crema inglesa
20 g	de cacao
20 g	de Cointreau 40°
18 g	de masa de gelatina
38 g	de pasta de avellanes

Poner todos los ingredientes en un cutter excepto la gelatina, y mezclar durante 20/30 segundos hasta obtener una textura brillante. Añadir la masa de gelatina. Mezclar. Verter en moldes de semiesfera y congelar.

Base de relleno para tartaletas

350 g	de bizcocho en polvo
30 g	de Cointreau 40°
600 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
Canela al gusto	

Montar la nata al 60%, mezclar con el bizcocho en polvo y el Cointreau, añadir canela si es necesario.

Montaje y acabado

Forrar las tartaletas con masa quebrada y hornear a 175 °C. Una vez horneadas, rellenar con el relleno básico de tartaleta. Dejar enfriar. Desmoldar las semiesferas de cremoso, glasear, colocar sobre las tartaletas y decorar.

Torta paesana

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de panes no vendidos

Cantidades para 3 tartas de 18 cm de diámetro

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Ingredientes

1.200 g	de leche entera
378 g	de pan rallado
54 g	de cacao
140 g	de azúcar sémola
30 g	de miel
8 g	de sal
35 g	de levadura química
225 g	de huevos enteros
54 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
108 g	de chocolate negro 70%
3 g	de nuez moscada
4 g	de canela
27 g	de piñones
43 g	de trozos de frutos secos
55 g	de pasas al ron
110 g	de amaretti

Mezclar el pan rallado, el cacao, el azúcar, la miel, la sal y la levadura con la leche. Batir los huevos y la mantequilla hasta obtener una emulsión con el chocolate y las especias, añadir a continuación a los primeros ingredientes. Por último, añadir los frutos secos, las pasas y los amaretti desmenuzados.

Nueces y piñones crujientes

200 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
225 g	de azúcar
1 g	de vainilla
120 g	de pan rallado
2 g	de sal
100 g	de nueces
70 g	de piñones

Llevar la mantequilla a 26 °C, incorporar el azúcar, la vainilla, la sal, los frutos secos y terminar con el pan rallado. Extender entre dos hojas de papel de horno. Dejar endurecer en el frigorífico. Separar el papel y hornear sobre flexipan. Hornear a 150 °C en horno ventilado durante 20 minutos.

Montaje y acabado

Verter la mezcla en moldes de 18 cm de diámetro (750/760 g) y hornear a 180 °C durante unos 50 minutos. Una vez cocido, enfriar, desmoldar, espolvorear con cacao y azúcar glas y colocar sobre la base crujiente.

Plum cake de quina, naranja y chocolate

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de restos de masa quebrada

Cantidades para 3 plum cakes

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Ingredientes

400 g de harina W220/240 P/L 0,45
125 g de masa quebrada polvo
100 g de azúcar
50 g de fructosa
4 g de sal
18 g de levadura química
250 g de huevos enteros
25 g de azúcar invertido
270 g de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
150 g de China Martini (quina)
85 g de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
125 g de cubitos de naranja confitada
75 g de chips de chocolate para horno
Barolo (vino tinto italiano con denominación de origen)

Colocar los 6 primeros ingredientes en una batidora planetaria equipada con el accesorio pala, mezclar todos los líquidos (incluidos los huevos y el azúcar invertido) y verter sobre los sólidos.

Calentar la mantequilla a 45 °C y verterla sobre la masa que se está batiendo.

Cuando la mezcla esté homogénea, incorporar la fruta confitada y el chocolate.

Verter en moldes engrasados y enharinados, meter en el frigorífico durante 2 horas y hornear a 180 °C durante 35-40 minutos.

Una vez cocidos, inclinarlos sobre un lado para que no se caigan y sumergirlos completamente en el baño de Barolo con la quina.

Panettone Milán

Receta de Giambattista Montanari

Utilización de panettones no vendidos

Cantidades para 9 panettones de 1 kg cada uno

#CERORESIDUOS #RECICLAJE #REUTILIZACIÓN

Autolisis a las 16.30 h

124 g	de yemas de huevo
337 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
522 g	de agua
1.350 g	de harina de panettone
TOTAL	2.333 g

Una hora antes de que la levadura esté lista, preparar la autolisis amasando todos los ingredientes durante 30-40 segundos, el tiempo necesario para que la harina absorba los líquidos. Dejar reposar tapada durante al menos 45 minutos.

1ª masa a las 17.30 h

2.333 g	de autolisis
387 g	de masa madre
800 g	de panettone no vendido
50 g	de agua
200 g	de yema de huevo
450 g	de azúcar
375 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
TOTAL	4.900 g

Una vez madurada la autolisis, añadir la levadura y empezar a amasar. Una vez bien amasado, añadir el panettone partido con las manos (trozos de panettone no vendido; es importante que no se reduzca a harina) y el agua. Batir el azúcar, la mantequilla y las yemas de huevo, añadir a la masa y seguir amasando hasta que esté bien mezclado (unos 9-10 minutos). Sacar de la máquina, dar dos pliegues y colocar en un recipiente, dejar leudar la masa a 25 °C durante 12 horas, hasta que haya alcanzado 1,7 veces su volumen inicial (740 g de masa en un cilindro de 200 cl deben llegar al borde), luego proceder al 2º amasado.

2ª masa a las 07.30 h aprox.

4.900 g	de 1ª masa
375 g	de harina de panettone
50 g	de agua
200 g	de yemas de huevo
225 g	de azúcar
145 g	de azúcar invertido
145 g	de pasta de naranja
8 g	de leche desnatada en polvo
300 g	de **Nata Selección Corman 35% M.G.**
32 g	de sal

Emulsión de mantequilla preparada la víspera y conservada a 16 °C

90 g	de fructosa
750 g	de **Mantequilla Tradicional Corman 82% M.G. en bloque**
190 g	de yemas de huevo
19 g	de ralladura de corteza de naranja
6 g	de vainilla en polvo
50 g	de agua
100 g	de yemas de huevo
TOTAL	7.585 g

1.250 g	de pasas sultanas
750 g	de cubitos de naranja confitada
TOTAL	9.585 g

Poner la primera masa, la harina, el agua y la primera parte de las yemas de huevo en la batidora planetaria y amasar hasta alcanzar el punto de cinta. Una vez alcanzado, añadir en seguida el azúcar, la pasta de naranja, la leche en polvo y el azúcar invertido y amasar durante 5-7 minutos. Verter la nata en hilillo y la sal y, cuando esté terminado, añadir la emulsión de mantequilla (batir la fructosa, la mantequilla, las yemas de huevo, la ralladura y la vainilla en una batidora planetaria, tapar y guardar a 16 °C durante 12 horas) hecha el día anterior. Por último, añadir la segunda parte de yemas y agua fría. Verter la fruta, dejando que gire 1-2 minutos. Colocar en un recipiente adecuado durante una hora a 32 °C. Porcionar y colocar sobre tablas de madera u otro material durante 10-15 minutos a temperatura ambiente, luego redondear las porciones y colocarlas en los moldes de papel para que leuden a 32 °C y 75% de humedad relativa durante 5-6 horas. Una vez listo, colocar en el frigorífico durante 15 minutos antes de hornear a 175 °C durante 50 minutos en el caso de un panettone de 1 kg (95 °C de temperatura en el centro).

CORMAN

SINCE 1935

Éxito garantizado para el Chef

Más recetas y trucos
en nuestro sitio web

@cormanespaña

corman.pro/es/es/chefs/better-together