



Al servicio del Arte de la Repostería



NATAS PASTERIZADAS





NUESTRAS NATAS PASTEURIZADAS SE CARACTERIZAN POR TENER UN

SABOR FRESCO Y NATURAL

LAS CARACTERÍSTICAS MÁS VALORADAS EN UNA NATA DE MONTAR SON:



TIEMPO DE MONTADO



EL RENDIMIENTO (OVERRUN)



LA FIRMEZA (LA ESTABILIDAD PASADAS 24H)



EL DESJERE (SINÉRESIS)



EL SABOR



LA ESTABILIDAD EN LA CONGELACIÓN-DESCONGELACIÓN



EL SABOR*

CON EL AROMA Y CREMOSIDAD AUTÉNTICA DE LA NATA, SE DIFERENCIA DE LA PRINCIPAL COMPETENCIA, POR SU SABOR FRESCO E INTENSO.



TIEMPO DE MONTADO*

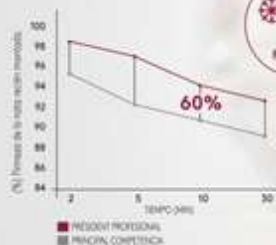
EL TIEMPO DE MONTADO ESTÁ INFLUENCIADO POR LA TEMPERATURA. NUESTRA RECOMENDACIÓN ES MONTAR LA NATA ENTRE 1-3°C Y ENFRIAR EL BOL CON LAS VARILLAS ANTES DE MONTAR. ¡CONSEGUIRÁS EL MEJOR RENDIMIENTO!



**Test realizado por la entidad certificadora AENOR, frente a la principal competencia.*

FIRMEZA*

A LOS 10 MINUTOS DE LA PREPARACIÓN, PRESENTA CASI UN 60% MÁS DE FIRMEZA QUE LA PRINCIPAL COMPETENCIA.



GRAN RENDIMIENTO*

GANA CALIDAD EN TUS ELABORACIONES CON LA SEGURIDAD DE TENER UN GRAN RENDIMIENTO COMO PERFECTO ALIADO.



ESTABILIDAD*

MÁXIMA FIABILIDAD EN LOS PROCESOS DE CONGELACIÓN Y DESCONGELACIÓN, UN ATRIBUTO MUY IMPORTANTE EN LAS RECETAS DE SEMIFRÍOS Y MOUSSES.



NO DESUERA*

ELABORACIONES SIEMPRE PERFECTAS, TENIENDO LA CERTEZA DE QUE NO HABRÁ DESUERE EN TUS PREPARACIONES.

NUESTRA RECETA PARA TI

Desde president profesional nuestro compromiso es apoyar a todos aquellos pasteleros que creen el arte de la repostería es un arte en sí mismo, desde el origen del producto hasta la presentación.

Milhojas de Chantilly blanco de café y pistacho

HOJALDRE CARAMELIZADO

INGREDIENTES: 2 PLACAS DE HOJALDRE • AZÚCAR GLAS

ELABORACIÓN: CORTAR EL HOJALDRE EN PLACAS DE 4 X 12 CM Y COCER ENTRE DOS BANDEJAS EN EL HORNO 25 MIN A 180°C • UNA VEZ EL HOJALDRE ESTÁ TOSTADO, TAMIZAR EL AZÚCAR GLAS POR ENCIMA Y VOLVER A HORNEAR HASTA QUE CARAMELICE EL AZÚCAR • DEJAR ENFRIAR A TEMPERATURA AMBIENTE.

CREMOSO DE PRALINÉ

INGREDIENTES: 35 GR DE NATA PRÉSIDENT • 2 GR DE GELATINA • 245 GR DE PRALINÉ DE PISTACHO • 125 GR DE NATA PRÉSIDENT.

ELABORACIÓN: CALENTAR LOS 35 GR DE NATA Y AÑADIR LA GELATINA HIDRATADA • EMULSIONAR LA NATA CALIENTE CON EL PRALINÉ • EMULSIONAR EL RESTO DE LA NATA CON EL PRALINÉ Y PASAR POR LA MINIPIMER SI FUERA NECESARIO • ENFRIAR EN NEVERA FILMADO A CONTACTO.

CHANTILLY BLANCO DE CAFÉ

INGREDIENTES: 500 GR DE NATA PRÉSIDENT • 50 GR DE CAFÉ NATURAL EN GRANO • 20 GR DE AZÚCAR • 3 GR DE GELATINA • 3 GR DE EXTRACTO DE CAFÉ.

ELABORACIÓN: INFUSIONAR LA NATA EN FRÍO JUNTO CON EL CAFÉ DURANTE 24 HORAS • COLAR LA NATA Y CALENTAR 50 GR PARA DISOLVER LA GELATINA PREVIAMENTE HIDRATADA • MEZCLAR EL TOTAL DE LA NATA CON EL AZÚCAR Y SI SE QUISIERA POTENCIAR EL SABOR TAMBIÉN CON EL EXTRACTO DE CAFÉ Y DEJAR ENFRIAR EN NEVERA HASTA 1-3°C • MONTAR LA CHANTILLY Y ENMANGAR CON UNA BOQUILLA SAINT HONORÉ.

MONTAJE FINAL

• MANGUEAR UN HILO DE CREMOSO DE PRALINÉ CON AYUDA DE UNA BOQUILLA REDONDA DE 1 CM SOBRE UNA PLACA DE HOJALDRE • MANGUEAR LA PRIMERA CAPA DE CHANTILLY Y COLOCAR LA SEGUNDA PLACA DE HOJALDRE SOBRE ELLA • MANGUEAR OTRO HILO DE CREMOSO Y SOBRE EL DE NUEVO LA CHANTILLY • DECORAR CON EL GRANILLO DE PISTACHO PINCELANDO PREVIAMENTE LOS BORDES CON UN ALMIBAR LIGERO.





*Delicioso sabor fresco y natural, excelente
textura y gran bouquet.
Con una gran firmeza y un elevado rendimiento,
monta rápidamente y admite la congelación de
las elaboraciones.*



DATOS LOGÍSTICOS	REX 35% MG 2L	REX 38% MG 2L	Bag in box 35% MG 10L
Código Interno LFSI:	116538	116539	81089
EAN Artículo:	8410285190486	8410285190486	-
Dimensiones en mm (L x an x AL):	100 x 100 x 270	100 x 100 x 270	-
CAJA			
Nº artículos x caja:	4 x 2L	4 x 2L	1 ud. x 10L
EAN Caja:	18410285190483	28410285190480	08410285010899
Dimensiones en mm (L x an x AL):	300 x 210 x 260	300 x 210 x 260	200 X 230 X 310
Peso neto (kg):	12 kg	12 kg	10 kg
PALETIZACIÓN			
Cajas:	40 cajas (5 capas de 12 cajas)	40 cajas (5 capas de 12 cajas)	80 cajas (4 capas de 20 cajas)
Dimensiones en mm (L x an x AL):	1200 x 800 x 1430	1200 x 800 x 1430	1200 x 800 x 1390
Peso neto (kg):	720 kg	750 kg	800 kg
Peso bruto (kg):	775,8 kg	775,8 kg	829,6 kg



www.lactalisfoodservice.es / infofoodservice@lactalis.es   [chefflactalis](#)