

Brioche



PREPARACIÓN

Amasar la harina, el azúcar, la sal y los huevos. Añadir el agua poco a poco. Cuando se ha generado gluten, añadir la mantequilla en dados en 3 veces. Por último, añadir la levadura.

Reposar sobre la mesa cubierto durante 15 minutos. Guardar en el congelador durante media hora, dar un pliegue y guardar en nevera hasta el día siguiente. Dividir la pieza del tamaño y la forma deseados. Fermentar a 28 °C y 80%.

El tiempo de fermentación dependerá del tamaño y la forma de la pieza.

INGREDIENTES

1.000 g	harina manitova
200 g	azúcar
20 g	sal
360 g	huevo
170 g	agua
200 g	Debic Mantequilla Cake
60 g	levadura



Andrés Albite

Asesor Culinario de Debic, disciplinado y apasionado por la pastelería.

 @albitts.pastry

Debic. Hecha para manos profesionales.



Cookie

de avellana



PREPARACIÓN

Mezclar la mantequilla con el azúcar moreno y el azúcar blanco. Añadir los huevos y el praliné de avellana. Después añadir los secos poco a poco. Formar bolas de 60 g y conservar en nevera o congelador. Cocer a 190 grados durante 8 minutos.

INGREDIENTES

250	g	Debic Mantequilla Cake
300	g	azúcar moreno
125	g	azúcar blanco
500	g	harina
150	g	harina de avellana
8	g	sal en escamas
5	g	bicarbonato
30	g	praliné de avellana
115	g	huevo



Andrés Albite

Asesor Culinario de Debic, disciplinado y apasionado por la pastelería.

 @albitts.pastry

Debic. Hecha para manos profesionales.



Plumcake

marmolado



PREPARACIÓN

PLUMCAKE LIMÓN

Mezclar los huevos a temperatura ambiente con el azúcar y la sal. Añadir la nata caliente con la ralladura de limón infusionado. Después añadir los secos. Por último añadir la mantequilla fundida. Reservar en una manga en la nevera.

PLUMCAKE MATCHA

Mezclar los huevos a temperatura ambiente con el azúcar y la sal. Añadir la nata caliente con la ralladura de limón infusionado. Después añadir los secos. Por último añadir la mantequilla fundida. Reservar en una manga en la nevera.

ACABADO

En un molde de plumcake previamente engrasado ir alternando capas de las dos masas de plumcake. Reposar en la nevera durante 15 minutos y hornear a 180 °C. El tiempo variará en función del tamaño del molde. Desmoldar y enfriar. Bañar con el chocolate fundido mezclado con el aceite de girasol y decorar con la ralladura de limón.

INGREDIENTES

PLUMCAKE LIMÓN

430	g	huevo
4	u	ralladura de limón
4	g	sal
560	g	azúcar
260	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
480	g	harina floja
10	g	impulsor
170	g	Debic Mantequilla Cake fundida

PLUMCAKE MATCHA

430	g	huevo
4	u	ralladura de limón
4	g	sal
560	g	azúcar
260	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento
460	g	harina floja
20	g	te matcha
10	g	impulsor
170	g	Debic Mantequilla Cake fundida

ACABADO

500	g	chocolate blanco
50	g	aceite de girasol
c/s		ralladura de limón



Andrés Albite

Asesor Culinario de Debic, disciplinado y apasionado por la pastelería.

@albitts.pastery

Debic. Hecha para manos profesionales.



Tarta

de queso payoyo



PREPARACIÓN

Calentar la nata con el queso Payoyo rallado y dejar enfriar. Triturar todos los ingredientes juntos y cocer a 200 °C durante 20 minutos y 10 minutos más con el horno apagado. Reposar en nevera 24 horas.

INGREDIENTES

800	g	Debic Queso Crema
200	g	queso payoyo
200	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38%
280	g	huevo
200	g	azúcar
35	g	almidón de maíz
2	g	sal



Andrés Albite

Asesor Culinario de Debic, disciplinado y apasionado por la pastelería.

 @albitts.pastry

Debic. Hecha para manos profesionales.



Ganaches

montadas



PREPARACIÓN

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO, HABA TONKA Y ALMENDRA

Infusionar la nata (1) con el haba tonka. Colar, fundir la gelatina previamente hidratada y emulsionar con el chocolate blanco y la pasta de almendra. Añadir el resto de la nata fría y volver a emulsionar. Dejar reposar en nevera durante 24 horas antes de montar.

GANACHE MONTADA DE LIMÓN

Infusionar la nata (1) con la piel de limón. Colar, fundir la gelatina previamente hidratada y emulsionar con el chocolate blanco. Añadir el resto de la nata fría y volver a emulsionar. Dejar reposar en nevera durante 24 horas antes de montar.

GANACHE MONTADA CARAMELO SALADO

Calentar la primera nata (1) con el toffee y la sal y emulsionar con el chocolate blanco. Emulsionar con la segunda nata (2) fría y reservar en la nevera durante 24 horas.



Andrés Albite

Asesor Culinario de Debic, disciplinado y apasionado por la pastelería.

 @albitts.pastry

Debic. Hecha para manos profesionales.

INGREDIENTES

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO, HABA TONKA Y ALMENDRA

400	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38% (1)
2	u	haba tonka
2	u	hoja de gelatina
300	g	chocolate blanco
100	g	pasta de almendra
600	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38% (2)

GANACHE MONTADA DE LIMÓN

400	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38% (1)
2	u	piel de limón
400	g	chocolate blanco
600	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38% (2)

GANACHE MONTADA CARAMELO SALADO

300	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38% (1)
30	g	toffee
200	g	chocolate blanco caramelizado
2	g	sal
450	g	Debic Nata Plus Firmeza y Rendimiento 38% (2)

