



DELICIOSES IDEES DOLCES  
AMB EL NOSTRE NOU  
FORMATGE CREMA  
PASTEURITZAT EXTRAGRÀS





*Des de 1947 al Servei de  
la Pastisseria,  
l'Hoteleria i la Restauració*

## Formatge blanc pasteuritzat extragras

**Ideal per untar!**



### PRESENTACIÓ:

**Formats:** galleda de 2Kg. o 5Kg.

**Reagrupats:** caixa de 4 galledes

**Paletització:** 40 caixes europalet /  
80 galledes

**Conservació:** refrigeració

**Caducitat:** 3 mesos

#### **Comercial Montsec, S.A.**

Pol. Ind. Radium c/ Severo Ochoa, 36 08403 GRANOLLERS. Barcelona  
Tel. 93 849 87 99 - Fax. 93 849 83 32

[pedidos@comercialmontsec.com](mailto:pedidos@comercialmontsec.com) [www.comercialmontsec.com](http://www.comercialmontsec.com)

#### **Delegació Central: BAFRA**

Pol. Rompecubas nave 16 c/Juan de la Cierva, 2 28340 VALDEMORO. Madrid  
Tel. 91 809 41 55 Fax. 91 895 16 43

# *Flam de formatge*



## ***Ingredients:***

375 gr. de nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.

125 gr. de llet

125 gr. de sucre

6 ous

250 gr. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC**

## ***Procediment:***

- 1. Bullir la llet i el sucre en una olla.*
- 2. Quan la barreja bulli, tirar els ous i començar a remenar a poc a poc.*
- 3. Incorporar el formatge a la barreja i omplir els motlles, prèviament preparats amb caramel.*
- 4. Cocció al bany Marí durant 20-30 minuts.*

# *Pastís de formatge*



## ***Ingredients:***

100 gr. de mantega **MONTSEC**

100 gr. de sucre llustre

900 gr. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC**

6 ous

350 gr. nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.

150 gr. midó

250 gr. clares pasteuritzades

250 gr. de sucre

## ***Procediment:***

- 1. Fer una merenga amb les clares i el sucre.*
- 2. Diluir el midó amb la nata líquida.*
- 3. Barrejar la mantega amb el sucre llustre i afegir a la barreja el formatge. A continuació, incorporar els ous poc a poc remenant amb suavitat. Afegir també el midó diluït amb la nata i, per últim, la merenga.*
- 4. Omplir els motlles i coure al bany Maria al forn a 180°C durant 1 hora aproximadament.*

# Crema de formatge



## **Ingredients:**

- 1 k. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC***
- 400 gr. de nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.*
- 200 gr. de sucre*
- 1 beina de vainilla*
- 100 gr. de midó*
- 50 gr. d'aigua*
- 60 gr. de rovells pasteuritzats*

## **Procediment:**

- 1. Bullir la nata amb el sucre i la vainilla, i deixar-ho infusionar durant 24 hores.*
- 2. A continuació, retirar la beina de vainilla i barrejar amb el formatge. Escalfar la barreja mentres diluïm el midó amb l'aigua i els rovells en un recipient a part.*
- 3. Quan el formatge arribi als 80°C, afegir la barreja al midó i quatllar com una crema normal.*

# *Trufes de xocolata i formatge*



## ***Ingredients:***

- 1 k. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC***
- 200 gr. de brandy*
- 500 gr. de cobertura*
- 40 gr. de granet de xocolata*

## ***Procediment:***

- 1. Calentar el brandy (sense superar els 70°C perquè no perdi l'aroma) i barrejar amb el formatge.*
- 2. Incorporar la cobertura, fosa prèviament, i barrejar bé.*
- 3. Posar la barreja en fred per després poder fer boles i cobrir-les amb granet de xocolata.*

# Pastís de formatge i nabius



## **Ingredients:**

*Pel coulis de nabius:*

- 250 gr. de polpa de nabius
- 100 gr. de sucre
- 5 fulles de gelatina

*Per la crema de formatge:*

- 200 gr. de nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.
- 90 gr. de rovells pasteuritzats
- 400 gr. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC**
- 600 gr. de nata semi-muntada
- 90 gr. de sucre

## **Procediment:**

**1. COULIS.** Bullir la polpa de nabius amb el sucre i deixar-ho refredar fins als 60°C. Afegir les fulles de gelatina, prèviament remullades i escorregudes. Escollir motlles de diàmetre inferior al del pastís, i omplir-los 1cm. d'altura. Congelar.

**2. CREMA DE FORMATGE.** Fer una crema amb la nata líquida i els rovells i deixar refredar. Afegir el formatge i incorporar la nata semi-muntada barrejada amb el sucre.

**3. MUNTAT.** Sobre cassoletes de pasta brisa ja cuites, posar una capa de crema de formatge. Sobre aquesta, posar el disc de coulis de nabius i cobrir tota la superfície amb la crema.

# Mousse de llimona amb base de formatge



## **Ingredients:**

450 gr. de rovells pasteuritzats

1,250 k. de sucre

450 gr. d'aigua

2,5 k. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC**

50 fulles de gelatina

500 gr. de suc de llimona

3 k. de nata semi-montada **MONTSEC** 35% m.g.

## **Procediment:**

1. Fer un almívar a 180°C amb l'aigua i el sucre. Posar l'almívar sobre els rovells, batent la barreja constantment per fer un biscuit.
2. Fondre les fulles de gelatina, prèviament mullades i escorregudes, en el suc de llimona calent a 55°C aproximadament.
3. Barrejar les gelatines amb el formatge, afegir el biscuit i, finalment, la nata.
4. Omplir motlles i congelar.
5. **DECORACIÓ.** Treure els motlles i cobrir amb gelatina freda de llimona.



# Postres de formatge i nous



## **Ingredients:**

- 1 k. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC**
- 15 fulles de gelatina
- 200 gr. de nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.
- 100 gr. de mel
- 1 l. de nata semi-muntada **MONTSEC** 35% m.g.
- 150 gr. de sucre
- 400 gr. de nous torrades

## **Procediment:**

1. Posar en remull (aigua freda) les fulles de gelatina.
2. Escalfar la nata líquida i la mel sense superar els 60°C i fondre les fulles de gelatina (ben escuregudes) a dins.
3. Incorporar la barreja al formatge. Barrejar-ho tot amb la batedora. Afegir la nata semi-muntada, a la que haurem afegit els 150 gr. de sucre, barrejant amb suavitat perquè no es desbufti. Per últim, incorporar les nous.
4. Omplir els motlles i congelar.
5. **DECORACIÓ.** Treure les peces dels motlles, ruixar amb una mica de mel la superfície i allisar amb gelatina freda. Posar un detall de cobertura i unes nous caramelitzades.

# Mousse de formatge al prèsec



## **Ingredients:**

800 gr. de formatge pasteuritzat extragràs **MONTSEC**

120 gr. de clares pasteuritzades

360 gr. de sucre

100 gr. d'almívar de prèsec

14 fulles de gelatina

300 gr. de prèsec en almívar (trossejat)

1 k. de nata semi-muntada **MONTSEC** 35% m.g.

## **Procediment:**

1. Fer una merenga amb les clares i el sucre.
2. Calentar l'almívar del prèsec a 55°C màxim i fondre les fulles de gelatina, prèviament remullades i escorregudes.
3. Barrejar l'almívar amb el formatge i, finalment, afegir la merenga.
4. Per últim, incorporar la nata semi-muntada i els trossos de prèsec.
5. Omplir els motlles i congelar.
6. **DECORACIÓ.** Treure els motlles, cobrir la superfície amb grills de prèsec i gelatinar.



# Montsec

LÀCTICS FRESCOS



## Les millors elaboracions amb els millors productes



Des de 1952, **Comercial Montsec S.A.**, fabricant de productes làctics, és un referent en l'elaboració de matèries primeres tals com nata fresca pasteuritzada del 35% i del 38% de m.g., mantega fresca, formatge i nata en spray per la pastisseria, la gelateria i la restauració.

Disposa de laboratori propi de control de qualitat, la qual cosa li permet garantir la constant millora de les condicions microbiològiques i organolèptiques de tots els seus productes.



Manuel Fco. Fernández Martín, mestre pastisser i assessor tècnic de pastisseria, ha estat l'autor de les elaboracions creades amb el nostre formatge pasteuritzat extragràs MONTSEC.

Degut als seus més de 30 anys d'experiència, en obradores, ensenyament i en elaboració i distribució de pastisseria artesana i degut també, al seu bon gust a l'hora d'escollir les millors matèries primeres per a les seves elaboracions pastisseres, ens ajuda a presentar algunes de les possibilitats que presenta el nostre nou formatge pasteuritzat extragràs.



**Pastelería El Artesano**  
c/Espiell 2-4, 08031 Barcelona  
Telf. 93. 407.19.19  
pasteleria.elartesano@gmail.com  
www.elarte-sano.es



**Comercial Montsec, S.A.** c/ Severo Ochoa, 36 Pol. Ind. Radium 08403 GRANOLLERS. Barcelona  
Tel. 93 849 87 99 Fax. 93 849 83 32 [pedidos@comercialmontsec.com](mailto:pedidos@comercialmontsec.com)

**Delegació Central: Bafra** c/Juan de la Cierva, 2, nau 16 Pol. Ind. Rompecubas 28340  
VALDEMORO. Madrid. Tel. 91 809 41 55 Fax. 91 895 16 43