



DELICIOSAS IDEAS DULCES
CON NUESTRO NUEVO
QUESO CREMA PASTEURIZADO
EXTRAGRASO





Desde 1947 al Servicio de la
Pastelería,
la Hostelería y la Restauración

Queso blanco pasteurizado extragrasso

¡Ideal para untar!



*Queso fresco pasterizado,
de textura cremosa y homogénea.*

PRESENTACIÓN:

Formatos: cubo 2Kg. o 5Kg.

Reagrupados: caja de 4 cubos

Paletización: 40 cajas europalet /
80 cubos

Conservación: refrigerado

Caducidad: 3 meses

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 www.comercialmontsec.com

Delegación 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

Flan de queso



Ingredientes:

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

125 gr. de leche

125 gr. de azúcar

6 huevos

*250 gr. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC***

Procedimiento:

- 1. Hervir la nata, la leche y el azúcar en una olla.*
- 2. Cuando la mezcla hierva, tirar los huevos e ir removiendo poco a poco.*
- 3. Incorporar el queso a la mezcla, y llenar los moldes, previamente preparados con caramelo.*
- 4. Cocción al baño María durante 20-30 minutos.*

Tarta de queso



Ingredientes:

- 100 gr. de mantequilla **MONTSEC**
- 100 gr. de azúcar lustre
- 900 gr. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC**
- 6 huevos
- 350 gr. nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.
- 150 gr. almidón
- 250 gr. claras pasteurizadas
- 250 gr. de azúcar

Procedimiento:

1. Hacer un merengue con las claras y el azúcar.
2. Diluir el almidón con la nata líquida.
3. Mezclar la mantequilla con el azúcar lustre y añadir a la mezcla el queso. A continuación, incorporar los huevos poco a poco mezclando con suavidad. Añadir también el almidón diluido con la nata y por último el merengue.
4. Llenar los moldes y cocer al baño María en horno a 180°C durante 1hora aproximadamente.

Crema de queso



Ingredientes:

1 k. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC**

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

200 gr. de azúcar

1 vaina de vainilla

100 gr. de almidón

50 gr. de agua

60 gr. de yemas pasteurizadas

Procedimiento:

1. Hervir la nata con el azúcar y la vainilla y dejar infusionar durante 24 horas.
2. A continuación, retirar la vaina de vainilla y mezclar con el queso. Calentar la mezcla mientras diluimos el almidón con el agua y las yemas en un recipiente a parte.
3. Cuando el queso alcance los 80°C, añadir la mezcla de almidón y cuajar como una crema normal.

Trufas de chocolate y queso



Ingredientes:

*1 k. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC***

200 gr. de brandy

500 gr. de cobertura

40 gr. de granillo de chocolate

Procedimiento:

- 1. Calentar el brandy (sin superar los 70°C para que no pierda el aroma) y mezclar con el queso.*
- 2. Incorporar la cobertura, fundida previamente, y mezclar bien.*
- 3. Poner la mezcla en frío para poder escudillar bolas y cubrir las bolas con granillo de chocolate.*

Tarta de queso y arándanos



Ingredientes:

Para el coulis de arándanos:

- 250 gr. de pulpa de arándanos*
- 100 gr. de azúcar*
- 5 hojas de gelatina*

Para la crema de queso:

- 200 gr. de nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.*
- 90 gr. de yemas pasteurizadas*
- 400 gr. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC***
- 600 gr. de nata semi-montada*
- 90 gr. de azúcar*

Procedimiento:

- 1. COULIS.** Hervir la pulpa de arándanos con el azúcar y dejar enfriar hasta los 60°C. Añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Escoger moldes de diámetro inferior al de la tarta, y llenarlos 1cm. de altura. Congelar.
- 2. CREMA DE QUESO.** Hacer una crema con la nata líquida y las yemas y dejar enfriar. Añadir el queso e incorporar la nata semi-montada mezclada con el azúcar.
- 3. MONTADO.** Sobre tartas de pasta brisa cocidas de antemano, poner una capa de crema de queso. Sobre ésta, poner el disco de coulis de arándanos y cubrir toda la superficie con la crema.

Mousse de limón con base de queso fresco



Ingredientes:

450 gr. de yemas pasteurizadas

1,250 k. de azúcar

450 gr. de agua

2,5 k. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC**

50 hojas de gelatina

500 gr. de zumo de limón

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

Procedimiento:

1. Hacer un almíbar a 180°C con el agua y el azúcar. Abocar el almíbar sobre las yemas, batiendo la mezcla constantemente para hacer un biscuit.
2. Fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas, en el zumo de limón caliente a 55°C aproximadamente.
3. Mezclar las gelatinas con el queso, añadir el biscuit y, finalmente, la nata.
4. Llenar los moldes y congelar.
5. **DECORACIÓN.** Sacar los moldes y cubrir con gelatina fría de limón.

Postres de queso fresco y nueces



Ingredientes:

1 k. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC**

15 hojas de gelatina

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

100 gr. de miel

1 l. de nata semi-montada **MONTSEC** 35% m.g.

150 gr. de azúcar

400 gr. de nueces tostadas

Procedimiento:

1. Poner en remojo (agua fría) las hojas de gelatina.
2. Calentar la nata líquida y la miel sin superar los 60°C y fundir dentro las hojas de gelatina (bien escurridas).
3. Incorporar la mezcla al queso, mezclándolo todo con la batidora. Añadir la nata semi-montada, a la que habremos añadido los 150 gr. de azúcar, mezclando con suavidad para que no se desbufe. Por último, incorporar las nueces.
4. Llenar los moldes y congelar.
5. **DECORACIÓN.** Sacar las piezas de los moldes, rociar con un poco de miel la superficie y alisar con gelatina fría. Poner un detalle de cobertura y unas nueces caramelizadas.

Mousse de queso al melocotón



Ingredientes:

800 gr. de queso pasteurizado extragrasso **MONTSEC**

120 gr. de claras pasteurizadas

360 gr. de azúcar

100 gr. de almíbar de melocotón

14 hojas de gelatina

300 gr. de melocotón en almíbar (troceado)

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

Procedimiento:

1. Hacer un merengue con las claras y el azúcar.
2. Calentar el almíbar del melocotón a 55°C máximo y fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas.
3. Mezclar el almíbar con el queso y, finalmente, añadir el merengue.
4. Por último, incorporar la nata semi-montada y los trozos de melocotón.
5. Llenar los moldes y congelar.
6. **DECORACIÓN.** Sacar los moldes, cubrir la superficie con gajos de melocotón y engelatinar.



**Tus mejores elaboraciones,
con los mejores productos**



Desde 1952, **Comercial Montsec S.A.**, fabricante de productos lácteos, es un referente en la elaboración de materias primas tales como nata fresca pasteurizada del 35% y del 38% de m.g., mantequilla fresca, queso y nata en spray para la pastelería, la heladería y la restauración.

Dispone de laboratorio propio de control de calidad, lo cual permite garantizar la constante mejora de las condiciones microbiológicas y organolépticas de todos sus productos.



Manuel Fco. Fernández Martín, maestro pastelero y asesor técnico de pastelería, ha sido el autor de las elaboraciones creadas con nuestro queso pasteurizado extragrasso MONTSEC.

Debido a sus más de 30 años de experiencia en obradores, enseñanza y en elaboración y distribución de pastelería artesana y debido también a su buen gusto a la hora de escoger las mejores materias primas para hacer sus elaboraciones pasteleras, nos ayuda a presentar algunas de las posibilidades que presenta nuestro nuevo queso pasteurizado extragrasso.



Patisserie El Artesano

c/ Espiell 2-4, 08031 Barcelona

Tel. 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

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