



# RECEPTES DELICIOSES AMB FORMATGE QUARK



Receptari de Comercial Montsec



# *Mini cakes de quark amb fruites*



## **Ingredients:**

184 gr. de formatge quark **MONTSEC**  
276 gr. de mantega **MONTSEC**  
280 gr. de sucre morè i 1 gr. de sal  
180 gr. d'ous  
100 gr. de llet  
85 gr. de farina d'arròs i 375 gr. de farina  
15 gr. de llevat en pols.

## **Procediment:**

*Recepta base per combinar amb qualsevol tipus de fruites i/o fruits secs.*

- 1. Batre el formatge junt amb la mantega, el sucre i la sal, fins que quedi una massa homogènia.*
- 2. Afegir l'ou diluït amb la llet poc a poc.*
- 3. Per últim, incorporar la resta dels ingredients barrejant-ho suament.*
- 4. Omplir els motlles apropiats i coure al forn reposat a 190 °C. El temps de cocció dependrà del tamany de les peces.*

## **Notes del muntatge i decoració:**

*Per elaborar les peces amb fruita afegir 25-30 gr. de fruita liofilitzada per Kg. de massa elaborada.*

*Un cop les peces estan cuites i fredes, posar una capa de cobertura blanca i un cop aquesta es refredi, recobrir les peces ara amb una cobertura de xocolata negra. Decoració amb boles de xocolata tricolor i caramel cruixent.*

# *Mousse d'avocat amb bonitol*



## ***Ingredients:***

### ***Bloc 1:***

*100 gr. d'avocat  
20 gr. de bonitol  
30 gr. de nata líquida MONTSEC de 35% m.g.  
10 gr. de ceba  
2 gr. de llimona  
1 gr. de tabasc  
Un cullerada sopera de sal i pebra*

### ***Bloc 2:***

*4 gr. de fulles de gelatina  
100 gr. de formatge quark MONTSEC*

## ***Procediment:***

- 1. Barrejar tots els ingredients del primer bloc i triturar-los.*
- 2. Calentar-los fins a 86° C i després afegir-hi la gelatina.*
- 3. Un cop, atemperada la crema (35°C) afegir el formatge quark i barrejar-ho tot.*
- 4. Omplir els motlles.*

***PRESENTACIÓ.*** *Un cop freds, col·locar sobre una torrada cruixent, una galeta o bé presentar-ho en un vas. Decorar-ho amb fruita o fruits secs.*

# Chantilly de nous en soufflé



## **Ingredients:**

### **Pasta brisa**

- 125 gr. de sucre i 2 gr. de sal
- 250 gr. de mantega **MONTSEC**
- 40 gr. de llet
- 425 gr. de farina

### **Crema de formatge**

- 200 gr. de nata líquida **MONTSEC** del 35% de m.g.
- 140 gr. de llet i 60 gr. de sucre
- 40 gr. de mantega **MONTSEC**
- 60 gr. de midó de blat de moro
- 60 gr. de llet
- 200 gr. de formatge quark **MONTSEC**
- 40 gr. de clares

## **Procediment:**

1. Barrejar la mantega, la sal i el sucre. Afegir els rovells i la resta dels ingredients.
2. Barrejar bé i deixar reposar en fred fins al moment de la seva aplicació.
3. Un cop, realitzades les formes, coure al forn de 12-15 minuts a 190°C.
4. Calentar la nata i el sucre, fins que bullin. Afegir el formatge i la mantega.
5. Barrejar bé i afegir el midó diluït amb la resta de la llet.
6. Quatllar com una crema i afegir les clares muntades, suaument.
7. Omplir els motlles i col·locar en la base, un disc de pasta brisa cuït i coure les formes a 190° C. 6 minuts.

## *Pastís de formatge amb prunes*



### ***Ingredients:***

*250 gr. de formatge quark **MONTSEC***

*2 iogurts naturals*

*100 gr. de sucre*

*200 gr. de crema pastissera*

*60 gr. de fècula de blat de moro*

*100 gr. de nata líquida **MONTSEC** del 35% de m.g.*

*4 rovells d'ou.*

*250 gr. de prunes sense òs en contreau*

*60 gr. de sucre*

*1 cullerada sopera de sal*

*300 gr. de clares semi-muntades*

### ***Procediment:***

*1. Barregem tots el components per ordre de fòrmula, havent diluït prèviament la fècula amb la nata.*

*2. Un cop unificats tots els ingredients, barrejar amb les clares semi-muntades.*

*3. Forrar un motlle quadrat o rectangular sense fons amb pasta brisa i a la base hi col·locarem una capa de brioix. Omplir-ho gairebé fins a la vora i posar-ho al coure.*

*4. Coure durant 30 minuts a 200-210 °C.*

# *Cremós de formatge*



## ***Ingredients:***

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

300 gr. de formatge quark **MONTSEC**

180 gr. de sucre

240 gr. de rovells

16 gr. de fulles de gelatina

Una cullerada sopera de ratllat de llimona

## ***Procediment:***

1. Barrejar el sucre amb els rovells, afegir la nata calenta i el formatge quark.
2. Incorporar la gelatina remullada i escorreguda i coure a 84°- 86° C.
3. Passar pel xino i omplir els motlles tipus flan a una altura d'1,5cm.
4. Deixar refredar i congelar.

***PREPARACIÓ.*** Unir els dos brioixos, colocar el cremós al damunt i, per últim, sobre del cremós, col·locar altres brioixos tallar les peces i decorar-les.

## *Mousse de Quark amb Moscatell cruixent*



### ***Ingredients:***

#### ***Pasta brisa***

320 gr. de sucre  
2 gr. de sal  
320 gr. de mantega **MONTSEC**  
160 gr. de rovells  
450 gr. de farina  
30 gr. d'impulsor

#### ***Crema de formatge freda***

500 gr. de formatge quark **MONTSEC**  
200 gr. de sucre  
100 gr. de vi Moscatell  
18 gr. de gelatina  
500 gr. de nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.

### ***Procediment:***

- 1. Esponjar mantega, sal i sucre. Afegir els rovells i la resta dels ingredients tamissats.*
- 2. Barrejar bé i deixar reposar en fred fins al moment de la seva aplicació.*
- 3. Un cop realitzades les formes, coure al forn de 12-15 minuts a 190°C.*
- 4. Paral·lelament, disoldre la gelatina ben hidratada amb el vi i afegir el formatge amb el sucre.*
- 5. Afegir la nata, remenant suaument, omplir els motlles i congelar.*



## 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.

**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 Madrid: 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