



DELICIASAS RECETAS CON QUESO QUARK



Recetario de Comercial Montsec



Mini cakes de quark con frutas



Ingredientes:

- 184 gr. de queso quark **MONTSEC**
- 276 gr. de mantequilla **MONTSEC**
- 280 gr. de azúcar moreno y 1 gr. de sal
- 180 gr. de huevos
- 100 gr. de leche
- 85 gr. de harina de arroz y 375 gr. de harina
- 15 gr. de levadura en polvo

Procedimiento:

Receta base para combinar con cualquier tipo de fruta y/o frutos secos.

1. *Batir el queso junto con la mantequilla, el azúcar y la sal, hasta que quede una masa homogénea.*
2. *Añadir el huevo líquido con la leche poco a poco.*
3. *Por último, incorporar el resto de los ingredientes, mezclando suavemente.*
4. *Llenar los moldes apropiados y cocer al horno a 190°C. El tiempo de cocción dependerá del tamaño de las piezas.*

Notas del montado y decoración:

Para elaborar las piezas con fruta, añadir 25-30 gr. de fruta liofilizada por Kg. de masa elaborada.

Una vez las piezas están cocidas, poner una capa de cobertura blanca y una vez ésta se enfríe, cubrir las piezas con una cobertura de chocolate negro. Decoración con bolas de chocolate tricolor y caramelo crujiente.

Mousse de aguacate con bonito



Ingredientes:

Bloque 1:

- 100 gr. de aguacate*
- 20 gr. de bonito*
- 30 gr. de nata líquida **MONTSEC** de 35% m.g.*
- 10 gr. de cebolla*
- 2 gr. de limón*
- 1 gr. de tabasco*
- Una cucharada sopera de sal y pimienta*

Bloque 2:

- 4 gr. de hojas de gelatina*
- 100 gr. de queso quark **MONTSEC***

Procedimiento:

- 1. Mezclar todos los ingredientes del primer bloque y triturarlos.*
- 2. Calentarlos hasta 86° C y después añadir la gelatina.*
- 3. Una vez atemperada la crema (35°C) añadir el queso quark y mezclarlo todo.*
- 4. Llenar los moldes.*

PRESENTACIÓN. *Una vez fríos, colocar sobre una tostada crujiente, una galleta o bien presentarlo en un vaso. Decorarlo con fruta o frutos secos.*

Chantilly de nueces en soufflé



Ingredientes:

Pasta brisa

- 125 gr. de azúcar y 2 gr. de sal
- 250 gr. de mantequilla **MONTSEC**
- 40 gr. de leche
- 425 gr. de harina

Crema de queso

- 200 gr. de nata líquida **MONTSEC** del 35% de m.g.
- 140 gr. de leche y 60 gr. de azúcar
- 40 gr. de mantequilla **MONTSEC**
- 60 gr. de almidón de maíz
- 60 gr. de leche
- 200 gr. de queso quark **MONTSEC**
- 40 gr. de claras de huevo

Procedimiento:

1. Mezclar la mantequilla, la sal y el azúcar. Añadir las yemas y el resto de ingredientes.
2. Mezclar bien y dejar reposar en frío hasta el momento de su aplicación.
3. Una vez realizadas las formas, cocer al horno a 190°C durante 12-15 minutos.
4. Calentar la nata y el azúcar hasta que hierba. Añadir el queso y la mantequilla.
5. Mezclar bien y añadir el almidón diluido con el resto de la leche.
6. Cuajar como si fuese una crema y añadir las claras montadas suavemente.
7. Llenar los moldes y colocar en la base un disco de pasta brisa cocido y cocer las formas a 190° C. 6 minutos.

Pastel de queso con ciruelas



Ingredientes:

250 gr. de queso quark **MONTSEC**
2 yogures naturales
100 gr. de azúcar
200 gr. de crema pastelera
60 gr. de fécula de maiz
100 gr. de nata líquida **MONTSEC** del 35% de m.g.
4 yemas de huevo
250 gr. de ciruelas sin hueso en contreau
60 gr. de azúcar
1 cucharada sopera de sal
300 gr. de claras semi-montadas

Procedimiento:

- 1. Mezclar todos los componentes por orden de fórmula, habiendo diluido previamente la fécula con la nata.*
- 2. Una vez unificados todos los ingredientes, mezclar con las claras semi-montadas.*
- 3. Forrar un muelle cuadrado o rectangular sin fondo con pasta brisa y en la base colocar una capa de brioche. Llenarlo casi hasta el borde y ponerlo a cocer.*
- 4. Cocer durante 30 minutos a 200-210 °C.*

Cremoso de queso



Ingredientes:

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

300 gr. de queso quark **MONTSEC**

180 gr. de azúcar

240 gr. de yemas

16 gr. de hojas de gelatina

Una cucharada sopera de rallado de limón

Procedimiento:

1. Mezclar el azúcar con las yemas, añadir la nata caliente y el queso quark.
2. Incorporar la gelatina remojada y escurrida y cocer a 84-86°C.
3. Pasar por el chino y llenar los moldes tipo flan a una altura de 1,5cm.
4. Dejar enfriar y congelar.

Mousse de quark con Moscatel crujiente



Ingredientes:

Pasta brisa

320 gr. de azúcar
2 gr. de sal
320 gr. de mantequilla **MONTSEC**
160 gr. de yemas
450 gr. de harina
30 gr. de impulsor

Crema de queso fría

500 gr. de queso quark **MONTSEC**
200 gr. de azúcar
100 gr. de vino Moscatell
18 gr. de gelatina
500 gr. de nata líquida **MONTSEC** 35% m.g.

Procedimiento:

- 1. Mezclar la mantequilla con la sal y el azúcar. Añadir las yemas y el resto de los ingredientes tamizados.*
- 2. Mezclar bien y dejar reposar en frío hasta el momento de su aplicación.*
- 3. Una vez realizadas las formas, cocer al horno a 190°C durante 12-15 minutos.*
- 4. Paralelamente, disolver la gelatina bien hidratada con el vino y añadir el queso con el azúcar.*
- 5. Añadir la nata mezclando suavemente, llenar los moldes y congelar.*



Las 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 fresco y queso cremoso para untar o nata en spray para la pastelería, la heladería y la restauración.

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

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 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

baframontsec@yahoo.es