



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
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

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