



**¡En primavera,
El PARFAIT renace
con las fresas!**



**¡4 RECETAS
PARA RENOVAR
SU CARTA!**



Juntos, cada día más lejos.

Para crear un postre helado exclusivo, elijo:
① el sabor, ② la forma, ③ la decoración, ④ el nombre
para su inserción en la carta de postres

Fresa y menta

15 min.

Tarritos de parfait helado de fresa a la menta

Tiempo de congelación: mínimo 3h.



Ingredientes para 10 tarritos

Parfait de fresa a la menta:

- 1 l Parfait Debic
- 250 g puré de fresas
- 10 hojas de menta picadas

Montaje/Decoración:

- 500 g sablés
- 10 fresas cortadas en brunoise*
- 10 hojas de menta
- coulis de fresa

Preparación

Batir el Parfait Debic hasta obtener una crema ligera y a continuación

incorporarle con delicadeza el puré de fresas y la menta picada.

En el fondo de los tarritos colocar una capa de sablés, seguidamente verter un poco de parfait y repetir la operación una vez más.

Dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Presentación

Decorar con la brunoise de fresas, una hoja de menta y un poco de coulis de fresa.

* Brunoise: corte en dados pequeñitos uniformes de unos 5 milímetros.

Fresa Tagada®

15 min.

Galletas gofre con parfait helado de fresas Tagada®

Tiempo de congelación: mínimo 3h.



Ingredientes para 20 platos

Parfait de fresa Tagada®:

- 1 l Parfait Debic
- 200 g puré de fresas
- 40 g fresas Tagada® cortadas en dados

Montaje/Decoración:

- 40 galletas gofre tradicionales
- 20 fresas
- 20 grosellas
- flores comestibles
- coulis de fresa

Preparación

Batir el Parfait Debic hasta obtener una crema ligera. A continuación incorporar con delicadeza el puré de fresas y los trocitos de fresas Tagada®.

Repartir la preparación en aros de acero inoxidable de 8 cm de diámetro y dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Presentación

Colocar una galleta gofre en el fondo del plato, a continuación un disco de parfait y encima una galleta gofre puesta al bies.

Añadir como decoración sobre el parfait una fresa cortada, una grosella, una flor comestible y coulis de fresa.





Fresa y albahaca

 **30 min.**

Parfait helado de fresa sobre lecho de fresas y sirope de albahaca

Tiempo de congelación: mínimo 3h.



Ingredientes para 20 platos

Parfait de fresa:

- 1l Parfait Debic
- 300 g puré de fresas
- 800 g fresas

Sirope de albahaca:

- 50 cl agua
- 7 cl zumo de limón
- 70 g azúcar
- 15 hojas de albahaca

Decoración:

- 8 fresas
- 16 hojas de albahaca

Preparación

Parfait de fresa:

Batir el Parfait Debic hasta obtener una

crema ligera e incorporar con delicadeza el puré de fresas. Verter en aros de acero inoxidable de 8 cm de diámetro y dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Sirope de albahaca:

Calentar el agua y el azúcar, sacar del fuego y añadir el zumo de limón y las hojas de albahaca. Dejar infundionar durante 10 minutos. Triturar y pasar la mezcla por el colador chino.

Lavar las fresas y cortarlas en cuartos.

Presentación

Colocar las fresas en el fondo del plato, a continuación verter el sirope de albahaca y finalmente colocar el disco de parfait.

Decorar con media fresa y una hoja de albahaca.



Fresa y pistacho

20 min.

Parfait helado de fresa y pistacho con corazón de merengue

Tiempo de congelación: mínimo 3h.

Ingredientes para 16 vasitos

Parfait de fresa y pistacho:

- 1 l Parfait Debic
- 250 g puré de fresas
- 20 g pasta de pistacho

Montaje/Decoración:

- 16 merengues medianos
- 50 g pistachos picados
- merengues en trocitos
- flores comestibles
- decoraciones de azúcar

Preparación

Batir el Parfait Debic hasta obtener una crema ligera e incorporar con delicadeza el puré de fresas y la pasta de pistacho. Verter la preparación en una manga pastelera con boquilla acanalada. Repartir un poco de parfait en el fondo de cada vasito, añadir un merengue y cubrir con parfait realizando un bonito remolino.

Disponer encima trocitos de pistacho y de merengue y dejar en el congelador durante 3h como mínimo.

Presentación

Decorar con una flor comestible y pequeñas decoraciones de azúcar.



¡El Parfait, único e irresistible!

Ventajas

- Una base para preparar todo tipo de postres durante todo el año.
- No necesita máquina de helado.
- Permite múltiples combinaciones: licor, fruta, chocolate, hasta un 20%.
- Se puede servir frío, semifrío y como una suave mousse.
- Práctico, fácil y rápido.
- Listo solo en 4 pasos: batir, aromatizar, congelar, y decorar.
- Imposible pasarse a la hora de montarlo.
- Una vez montado, aguanta hasta 2 semanas a -18 °C.
- Mantiene el frío, no se derrite. Ideal para catering, pastelería congelada, etc.
- 1 l = 2,4 l de parfait montado, equivale aprox. a 24 raciones.

Paso a paso



1
Batir el producto a velocidad media y aumentar al final hasta que adquiera una consistencia bastante firme.



2
Aromatizar, dar color, añadir otros ingredientes.



3
Enmoldar y guardar en el congelador durante 3 horas como mínimo.



4
Servir a -18° C o a -5°C si se desea obtener un semifrío.

Ingredientes: Nata; leche desnatada; azúcar; aceite de semilla de palma; dextrosa; leche desnatada en polvo; yema de **huevo**; emulgentes: E435, E471; estabilizante: carragenato; aroma de vainilla; colorante: beta-caroteno.

Consulte nuestras recetas en: www.debic.com

¿Desea más información?

FrieslandCampina Iberia
T: +34 93 241 34 32
E-mail: info.barcelona@frieslandcampina.com
Debic es una marca de FrieslandCampina



Consiga regalos con sus compras entrando en www.debic-topcollection.es

Valores nutricionales

para 100 g	
Energía	1508 kJ / 361 kcal
Proteínas	2,7 g
Hidratos de carbono	19 g
de los cuales azúcares	19 g
Grasas	30 g
de las cuales saturadas	23 g
Sal	0,09 g

Acondicionamiento

Contenido unidad	Botella 1 L
Conservación	Refrigerado
Caducidad	UHT - 136 días

Debic.com

