

POSTRES PARA **HACER CAJA**

El **recetario** para un dulce negocio



PROFESIONAL
Pascual
Dar lo mejor

**kitchen
academy**



Hostelero, porque sabemos que los postres pueden **aumentar un 30% el ticket medio**, aquí te dejamos unas recetas inspiradoras.

¡Empecemos a crear dulces momentos juntos!

Bienvenido al recetario de postres de Pascual Profesional, especialmente diseñado para ayudarte a hacer negocio y satisfacer a tus clientes. Aquí encontrarás una variedad de **recetas deliciosas y fáciles de preparar** que te ayudarán a sorprender y deleitar a tus clientes. Nuestro compromiso es ofrecerte ideas innovadoras, consejos prácticos y productos de calidad para que triunfes en tu cocina.

CRUJIENTE DE NATILLAS FRÍAS



Categoría:

Carta restaurante o bar



Estilo:

Cocina mediterránea



Tipo de plato:

Menú medio día, carta



Dificultad:

Alta



Tiempo:

20 min + 3 horas
congelación



Comensales:

12 raciones



Momento de consumo:

Brunch, almuerzo, cena

Coste
por plato:
1,27€



INGREDIENTES

[180 g de Yema de huevo Pascual](#) 
4 vainas de vainilla
[250 g de Leche Pascual Extra Creme](#) 
150 g de azúcar
[700 g de Nata Pascual para repostería](#) 

PARA EL MONTAJE:

8 hojas de masa filo
[140 g de Mantequilla Pascual](#) 
[140 g de Yema pasteurizada Pascual](#) 
[300 g de Aceite de girasol Optium](#) 

PARA DECORAR:

[150 g de Sirope de caramelo Royal](#) 

Preparación:

- 1.** Abrimos las vainas de vainilla por la mitad. Rascamos sus semillas en la nata mezclada con leche. Introducimos las vainas en la mezcla de nata y leche y calentamos el conjunto hasta el hervor. Dejamos infusionar tapado durante 30 minutos.
- 2.** Blanqueamos la yema con el azúcar. Calentamos de nuevo la mezcla de nata y leche. La colamos.
- 3.** Preparamos una crema inglesa al baño María con las yemas y el azúcar mezcladas con la nata y leche. Cuando la crema nape la espátula o lengua, retiramos del fuego, tapamos con film a piel y dejamos enfriar.
- 4.** Distribuimos la crema inglesa en moldes de unos 2,5/3 cm por 2 cm de altura. Dejamos congelar la mezcla.
- 5.** Pintamos una hoja de masa filo con mantequilla fundida. Colocamos una hoja de filo sobre la que hemos pintado y cortamos 9 rectángulos de cada masa de unos 7x7 cm.
- 6.** Colocamos una "pastilla" congelada de crema inglesa sobre la masa y la envolvemos con la masa filo como si fuera un paquete de regalo. Sellamos los extremos con yema. Hacer poca cantidad de masa cada vez para que no se fundan las pastillas ni se seque la masa.
- 7.** Guardamos en un recipiente hermético en el congelador. No se pueden dejar mucho tiempo congeladas, puesto que la masa se seca y se acaba cuarteando.
- 8.** En servicio, freímos las masas filo con muy poco aceite. Cuando la masa esté dorada por ambos lados, decantamos sobre un papel absorbente y servimos con el caramelo.

「CAPUCHINA DE FRUTA LA PASIÓN」



Categoría:

Carta restaurante



Estilo:

Cocina mediterránea



Tipo de plato:

Carta, menú



Dificultad:

Alta



Tiempo:

1 hora (12 horas
con reposo)



Comensales:

12 raciones



Momento de consumo:

Almuerzo, cena

Coste
por plato:
1,64€



El **recetario** para un dulce negocio

INGREDIENTES

[400 g yema pasteurizada Pascual](#)

[Mantequilla Pascual](#)

[7g de gelatina Royal](#)

125 g zumo de limón

125 g zumo de fruta de la pasión (Maracuyá)

PARA EL ALMÍBAR

[250 g agua Bezoya](#)

100 g glucosa líquida

300 g azúcar

1 Rama de canela rama

Piel de un limón

PARA LA YEMA

[400 g de huevo Campero Pascual](#)

400 g de azúcar

COMPLEMENTOS

[120 g de mermelada de fresa Pascual](#)

[360 g de yogur de limón Pascual](#)

[Aceite de oliva virgen extra Cosecha](#)

Preparación:

1. Ponemos a montar las yemas en un robot hasta que tripliquen su volumen (unos 10-15 minutos) y queden firmes.
2. Pintamos un molde con mantequilla fundida y colocamos la masa hasta que tenga unos tres centímetros de grosor.
3. Cocemos en horno precalentado a 85°C unos 20- 25 minutos.
4. Dejamos enfriar.

Mientras, preparamos el almíbar:

1. Mezclamos el agua con la glucosa líquida y el azúcar. Incorporamos la piel de limón y la canela y levantamos un hervor. Cuando se haya fundido el azúcar, dejamos infundir 20 minutos.
2. Colamos el almíbar. Calentamos un poco e incorporamos la gelatina.
3. Añadimos los zumos.
4. Pinchamos la superficie de la capuchina con un palillo. Vertemos el almíbar tibio por encima y dejamos reposar 12 horas en frigorífico.

Mientras la capuchina se emborracha, preparamos la yema:

1. Mezclamos el huevo en un cazo junto con el azúcar y cocinamos a fuego moderado mezclando con lengua hasta que la mezcla espese y quede con textura cremosa. Es necesario que hierva ligeramente.
2. Colamos si fuera necesario.
3. Tapamos a piel con un film y dejamos enfriar.

En servicio:

1. Retiramos la capuchina del molde y la pintamos con cuidado con la yema. Opcionalmente, se puede dorar un poco con soplete.
2. Servimos con un poco de mermelada de fresa y el yogur.
3. Condimentamos con un chorrito de aceite de oliva virgen extra Cosecha.

COOKIES DE CHOCOLATE CON CAFÉ, NUECES Y ALMENDRAS



Categoría:

Carta, restaurante, cafetería



Estilo:

Cocina mediterránea



Tipo de plato:

Carta



Dificultad:

Fácil



Tiempo:

20 minutos



Comensales:

12 raciones



Momento de consumo:

Desayuno, almuerzo, merienda, cena

Coste por plato:
1,59€



El **recetario** para un dulce negocio

INGREDIENTES

57 g de mantequilla Pascual [↗](#)
50 g de azúcar
57 g de azúcar moreno moscovado
62 g de huevo campero Pascual [↗](#)
5 g de Cacao en Polvo Mocay [↗](#)
5 g de Café soluble vainilla Mocay [↗](#)
57 g de harina de almendra Borges [↗](#)
105 g de harina
10 g de levadura Royal [↗](#)

50 g de pepitas de chocolate
42 g de nueces peladas Borges picadas [↗](#)
Una pizca de sal

PARA EL TOPPING:

50 g de Mantequilla Pascual [↗](#)
100 g de azúcar
El zumo y la piel de una naranja
4 plátanos

Preparación:

1. Dejamos que la mantequilla tome temperatura hasta que esté pomada. Le mezclamos los dos azúcares y batimos hasta obtener una pasta homogénea.
2. Incorporamos los huevos, el cacao en polvo Mocay y el café soluble vainilla Mocay.
3. Aparte, juntamos la harina, las almendras molidas Borges, la levadura y la sal.
4. Mezclamos las dos mezclas y las removemos hasta tener una masa bien amalgamada.
5. Por último, añadimos las perlas de chocolate y las nueces Borges picadas.
6. Introducimos en manga pastelera y disponemos pequeñas cantidades de masa (el equivalente a una cucharada café) de la masa sobre un papel antiadherente o sobre una placa siliconada.
7. Aplanamos un poco la masa y cocemos las cookies en el horno precalentado a 200 grados durante unos 7-8 minutos.
8. Una vez cocidas, las dejamos enfriar antes de sacarlas de la bandeja del horno para que adquieran consistencia.

Para el topping:

1. Fundimos la mantequilla Pascual en un cazo a fuego medio con el azúcar hasta que el azúcar tome un poco de color.
2. Añadimos los plátanos pelados y cortados a dados de medio centímetro y los dejamos cocer a fuego vivo unos instantes.
3. Incorporamos el zumo y la piel de naranja. Dejamos evaporar el líquido y reservamos.

En servicio:

1. Servimos las cookies con un punto de plátano por encima.

CREMA MONTADA DE PHILADELPHIA Y FRESAS

**Categoría:**

Carta, restaurante,
bar, cafetería

**Estilo:**

Cocina mediterránea

**Tipo de plato:**

Carta, menú

**Dificultad:**

Fácil

**Tiempo:**

10 minutos

**Comensales:**

12 raciones

**Momento de consumo:**

Desayuno, almuerzo,
merienda, cena

Coste
por plato:
1,60€



El **recetario** para un dulce negocio

INGREDIENTES

600 g de nata de repostería Pascual [↗](#)

50 g mantequilla Pascual [↗](#)

500 g Philadelphia [↗](#)

150 g azúcar lustre

375 g yogur de limón Pascual [↗](#)

15 g de zumo de limón

120 g de yema pasteurizada Pascual [↗](#)

0.5 g de vainilla en polvo

120 g de galletas Lotus Mocay [↗](#)

500 g de Frutos rojos variados

180 g de mermelada de fresa Pascual [↗](#)

Preparación:

1. Montamos la nata.
2. Dejamos pomar la mantequilla y la trituramos con el queso Philadelphia, el azúcar lustre, el yogur y el zumo de limón hasta obtener una masa homogénea. Colamos si fuera necesario.
3. Mezclamos con la nata con movimientos envolventes.
4. Disponemos en manga.
5. Trituramos las galletas.
6. Colocamos en vasos o ramequines alternando con la mermelada de fresa, los frutos rojos y las galletas.

