

Krea[®] DE CHEFS
PARA *Chefs*



**La nueva generación de
helados profesionales.**





Inspiración

De chefs para chefs.....	4
Nuestros ingredientes	06
Soluciones Krea-tivas con:	
Sorbete de Manzana Verde.....	08
Sorbete de Mojito	12
Helado de Jengibre Confitado y Limón.....	20
Helado de Violeta	24
Helado de Queso	28
Helado de Nata con Piñones.....	34
Helado Chocolate Negro	38
Helado Chocolate Blanco	42
Helado de Vainilla Bourbon	46
Sorbete de Cereza.....	50
Sorbete de Fruta de la Pasión.....	54
Helado de Caramelo Salado.....	58
Crema helada de Mostaza	62
Crema helada de Sésamo Negro	66
Maridajes Krea	70



Krea[®]





Pablo García

Chef de Unilever Food Solutions

De chefs para chefs

Cuando hablamos de postres, uno de los ingredientes básicos que está en el imaginario de los chefs, es el helado. Es este toque fresco y que puede hacer que una simple receta se convierta en el final de comida más esperado y del que guardarás mejor recuerdo.

Trabajar con buenos helados que garanticen los mejores resultados para culminar los mejores platos, no es fácil. Encontrar la textura adecuada y los sabores más sorprendentes es importante para terminar una buena receta.

Por ello, desde Krea nos hemos propuesto poner a tu alcance una nueva generación de helados profesionales, que cumplan con las exigencias de todos aquellos chefs que quieran ir un poco más allá, en sus creaciones más dulces y también saladas.

Peio Cruz

Chef Leader de Unilever Food Solutions





Nuestros ingredientes

Tanto en dulce como en salado, nuestra gama de helados y sorbetes está pensada para expandir los límites de tu creatividad hasta horizontes inexplorados. Conseguirás que tus recetas no solo deleiten a tu comensal, también que lo sorprendan.

Sabores imprescindibles



Chocolate Negro



Chocolate Blanco



Vainilla Bourbon

Un toque salado



Mostaza



Sésamo Negro

Sorbetes y Helados de Agua



Manzana Granny Smith



Mojito



Cereza



Fruta de la pasión

Cremas Heladas



Jengibre confitado
y Limón



Violeta



Queso



Caramelo salado



Nata Piñones





CÓCTEL DE CAVA y manzana verde

Ingredientes (5pax)

200 gr Sorbete de Manzana Verde Krea
500 ml cava
1 manzana verde

Preparación

En un vaso triturador poner el cava y el Sorbete de Manzana Verde Krea hasta conseguir una textura homogénea.

Cortar unas láminas de manzana verde, lo más finas posibles.

Emplatado

Poner nuestro cóctel en una copa alta y decorar con una lámina de manzana clavada en uno de los bordes de la copa.

Krea[®]





ENSALADA DE PERA, NUECES

y queso gorgonzola, con helado de manzana verde y fondo de sidra

Ingredientes (10pax)

600 gr Sorbete de
Manzana Verde Krea
1 Kg Peras
150 gr Nueces
300 gr Queso Gorgonzola
750 ml Sidra
500 ml Agua
500 gr Azúcar

Preparación

ENSALADA: Pelar las peras y cortar en bastones, mezclar con las nueces y disponer en el fondo del plato. Sobre esto, colocar unos trocitos de queso gorgonzola.

FONDO DE SIDRA: Hacer un almíbar con el agua y el azúcar. Reducir la sidra a la mitad y mezclar con el almíbar. Enfríar.

Emplatado

Disponer una bola de Sorbete de Manzana Verde Krea sobre la ensalada y terminar aliñando con el fondo de sidra.

Krea[®]



FLOR DE MANGO y mojito

Ingredientes (2pax)

Sorbete de Mojito Krea

1 mango maduro

Crumble de galletas

Preparación

Pelar y cortar el mango en láminas con la ayuda de una máquina corta fiambres.

Desmenuzar el crumble de galleta.

Emplatado

Colocar las láminas de mango de manera que formen una flor.

Poner al lado una bola o quenelle de Sorbete de Mojito Krea.

Decorar con un poco de crumble por encima de todos los ingredientes.

Krea[®]





SOPA DE LECHE DE COCO con toronja asada y sorbete de mojito

Ingredientes (5pax)

Sorbete de Mojito Krea

1 L leche de coco

50 gr azúcar

2 toronjas

Preparación

Pelar una de las toronjas y limpiar los gajos.

Con la otra toronja, hacer zumo y poner a reducir en un cazo con los 50gr de azúcar, hasta que reduzca y tome consistencia de caramelo líquido.

Emplatado

Pasar los gajos de toronja unos 10 segundos por una sartén sin aceite.

Poner la leche de coco en un plato hondo y una bola o quenelle de Sorbete de Mojito Krea en el centro.

Disponer los gajos asados alrededor del helado.

Finalmente decorar con unas gotas de caramelo líquido de toronja.

Krea[®]





BLOODY mojito

Ingredientes (1pax)

200 gr de Sorbete de Mojito
Krea

1/2 litro de zumo de tomate

Zumo de 1 limón

5 gr de sal de apio

3 gr de pimienta negra recién
molida

Una rama de apio fresco

Preparación

En un vaso triturador poner el zumo de tomate, el zumo de limón y el Sorbete de Mojito Krea. Triturar hasta tener un líquido homogéneo.

Limpiar la rama de apio y hacer bastoncitos de unos 20 cm de largo.

Emplatado

En un vaso de tubo corto, poner nuestro cóctel y decorar con la sal de apio, la pimienta recién molida y un bastoncito de apio.

Krea[®]





MOJITO on the beach

Ingredientes (10pax)

1 Kg de Sorbete de Mojito Krea
500 ml Zumo de granada
500 ml Zumo de naranja
30 gr Menta fresca
200 gr Granada fresca

Preparación

En el vaso del robot mezclar los zumos con el Sorbete de Mojito Krea y la menta fresca.

Emplatado

Servir acompañado de unos granos de granada, hojas de menta y terminar con una pequeña bola de Sorbete de Mojito Krea.

Krea[®]





ENSALADA DE GAMBAS Y CÍTRICOS con helado de jengibre y limón

Ingredientes (1pax)

Helado Krea de Jengibre
confitado y Limón
4 colas de gamba roja
½ mango maduro
1 lima
100 gr de yogur natural
100 gr de sucedáneo de caviar
negro

Preparación

Pasar las colas de gamba por una
sartén con un poco de aceite de oliva,
30 segundos por cada cara.
Pelar el mango y cortar unos gajos
alargados.
Mezclar el yogur con el sucedáneo de
caviar, unas gotas de zumo de lima y
un poco de raspadura de su piel.

Emplatado

En un plato disponer las colas de gamba alternadas con los gajos de mango.

Poner una bola o quenelle de Helado Krea de Jengibre confitado y Limón, integrando todos los elementos.

Poner una pequeña quenelle de huevas.

Decorar con la salsa de yogur y ralladura de piel de lima.

Krea[®]





GELÉE DE CÍTRICOS AL ENEBRO, helado de jengibre confitado y limón, espuma de gin-tonic y haba tonka

Ingredientes (10pax)

600 gr Helado de Jengibre
confitado y Limón Krea
1,25 L Zumo de lima
300 ml Agua
300 gr Azúcar
10 gr Bayas enebro
170 gr Base Neutra Gelatina
Carte D'Or
120 ml Ginebra
500 ml Tónica
200 ml Zumo de limón
300 gr Nata
Haba tonka

Preparación

GELEÉ DE CÍTRICOS: Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y las bayas de enebro dando un hervor y dejando enfriar tapado. Disolver 250 gr de Base Neutra Gelatina Carte D'Or en el zumo de limón a temperatura ambiente (25 °C), incorporarlo al almíbar previamente colado. Pasar a un recipiente y enfriar en nevera.

ESPUMA DE GIN - TONIC: Mezclar la ginebra, la tónica y el zumo de limón con 30 gr de Base Neutra Gelatina Carte D'Or a temperatura ambiente (25°C) con ayuda de una varilla. Dejar reposar unos minutos para que se estabilice el gas e introducir en sifón con 2 cargas. Reposar en nevera.

Emplatado

Con ayuda de un tenedor romper la gelatina en virutas y rellenar con ellas un vaso hasta 1/4 de su total. Disponer una bola de Helado de Jengibre confitado y Limón Krea. Terminar con la espuma de gin-tonic y ralladura de haba tonka.

Krea®



TARTELETA DE CREMA frutos rojos y helado de violeta

Ingredientes (1pax)

Helado de Violeta Krea
Banda de hojaldre
Surtido de frutos rojos
Crema pastelera
Azúcar glace

Preparación

Cortar la banda de hojaldre en rectángulos individuales.
Limpiar y cortar los frutos rojos.
Poner la crema en una manga pastelera.

Emplatado

Poner la banda de hojaldre en el plato con un punto de crema pastelera debajo para que quede fijada.

Encima del hojaldre hacer unos botones de crema pastelera con ayuda de la manga.

Seguidamente poner los trozos de frutos rojos encima de la crema, de manera original y creando cierto volumen.

A un extremo de la banda, colocar una bola o quenelle de Helado de Violeta Krea.

Decorar espolvoreando un poco de azúcar glace por encima de todo el postre.

Krea[®]





BAVAROISES DE CHOCOLATE BLANCO y chantilly de rosas sobre helado de violetas y frambuesa liofilizada

Ingredientes (10pax)

600 gr Helado de Violeta Krea
400 gr Chocolate blanco
50 gr Azúcar glacé
40 gr Base Neutra Gelatina Carte D'Or
800 ml Nata
3 gr Frambuesa liofilizada
20 ml Agua de rosas
150 gr Azúcar glacé

Preparación

BAVAROISES DE CHOCOLATE BLANCO:

Calentar 100 ml de nata y hasta unos 40°C y disolver la Base Neutra Gelatina Carte D'Or en ella. Llevamos a ebullición y una vez es alcanzada, retiramos el cazo del fuego, añadimos el chocolate blanco y lo disolvemos bien con ayuda de una espátula. En una montadora semimontamos 400 ml de nata y le incorporamos el azúcar glacé.

Incorporar la nata montada a la preparación fría de chocolate blanco. Verter en moldes de silicona y congelar.

CHANTILLY DE ROSAS: Montar los 300ml de nata restantes con el azúcar glacé y el agua de rosas. Pasar a manga pastelera.

Emplatado

Rellenar aros del diámetro deseado con Helado de Violeta Krea sobre una bandeja con papel sulfurizado, alisar con una cuchara y congelar. En el momento del pase, desmoldar los aros y colocar los discos en el plato. Sobre el helado colocar alternativamente semiesferas de bavaroise de chocolate blanco y rosetas de chantilly de rosas. Terminar espolvoreando frambuesa liofilizada.

Krea®



GAZPACHO con helado de queso

Ingredientes (2pax)

Helado de Queso Krea

10 Tomates pera

1 Pepino

1 Diente de ajo

1/2 Pimiento rojo

100 ml Aceite de oliva

30 ml Vinagre de Jerez

5gr Sal

5gr Pimienta negra

1 manojo Cebollino

Preparación

Limpiar toda la verdura con agua fría.

Triturar todas las verduras junto con el aceite, el vinagre, la sal y la pimienta.

Pasar por el colador fino y reservar en nevera.

Picar el cebollino muy fino.

Emplatado

Disponer el gazpacho en un bol y una bola o quenelle de Helado de Queso Krea en medio.

Poner unas gotas de aceite de oliva por encima.

Espolvorear un poco de cebollino por encima.

Terminar con un grissini cruzando el bol sin que toque el gazpacho.

Krea[®]





ENSALADA DE PITAYA Y GAMBAS con helado de queso

Ingredientes (1pax)

Helado de Queso Krea

1 Pitaya

4 colas Gamba roja

½ Mango maduro

Brotes de menta

1 Lima

1 Coco

Preparación

Abrir la pitaya y cortar unos gajos.

Pasar las colas de gamba por una sartén con un poco de aceite de oliva, 30 segundos por cada cara.

Cortar el mango a daditos de 2x2cm.

Hacer una juliana muy fina con la piel de la lima.

Abrir el coco por la mitad y reservar el agua.

Emplatado

Utilizar 1 mitad de coco como bowl.

Disponer dentro del coco las gambas, el mango. Aliñar con una vinagreta suave hecha con el agua del coco y el zumo de la lima.

Finalmente decorar con los brotes de menta y la juliana de la piel de lima.

Servir acompañado de la pitaya con una bola o quenelle de Helado de Queso Krea.

Krea[®]



SOPA DE FRESAS Y TOMATES

con helado de queso sobre tosta de pan con tomate y crujiente de jamón

Ingredientes (10pax)

600 gr Helado de Queso Krea	50 ml Aceite de oliva virgen extra	Sal y pimienta rosa
1 Kg Fresas	15 ml Vinagre de fresas	500 gr Tomate
100 gr Cebolla tierna	1L Agua	10 uds Huevos de codorniz
300 gr Miga de pan de molde	30 gr Menta	100 gr Jamón curado

Preparación

GAZPACHO: Limpiar y lavar las fresas, escurrirlas y cortarlas por la mitad y reservar. Pelar las cebollas tiernas y sumergir 30 minutos en agua con hielo. Remojar 200 gr de pan en vinagre y poner en un recipiente junto con la mitad de las fresas, las cebolletas, la mitad del aceite de oliva y la sal. Reposar en nevera 5 horas.

Llevar al vaso del robot, turbinar y emulsionar con el resto del aceite. Desleír con el agua hasta obtener la textura deseada y añadir las hojas de menta cortadas en trocitos con la mano.

PAN CON TOMATE: Cortar el resto del pan individualmente y tostar. Untar con tomate pera.

CRUJIENTE DE JAMÓN: Lonchear el jamón curado y posteriormente picar en brunoise muy fina. Freír en abundante aceite con ayuda de un colador hasta que quede crujiente.

Emplatado

Cocer los huevos de codorniz durante 3-4 minutos en agua hirviendo, llevarlos a agua con hielo y pelar. Cortar por la mitad. En un plato sopero colocar en el centro la tostada de pan con tomate y disponer alrededor las fresas troceadas, gajos de tomate pelado y los huevos de codorniz. Disponer una quenelle de Helado de Queso Krea sobre el pan y espolvorear con el crujiente de jamón. Terminar sirviendo el gazpacho.

The logo for Krea, featuring the brand name in a bold, black, brush-stroke style font with a registered trademark symbol (®) to the upper right.



TARTA SACHER con helado de nata con piñones

Ingredientes (1pax)

Helado de Nata con Piñones
Krea
Tarta Sacher Frigo Restauración
Alta Repostería
Sirope de Chocolate Carte D'Or
Piñones

Preparación

Cortar la Tarta Sacher finamente.
Calentar, sin llevar a ebullición, el
Sirope de Chocolate Carte D'Or.

Emplatado

Con la ayuda de un pincel, pintar el plato de lado a lado.
Disponer la tarta encima del Sirope de Chocolate Carte D'Or.
Junto a la tarta, poner una bola o quenelle de Helado de Nata con Piñones Krea.
Decorar con piñones.

Krea[®]



HELADO DE NATA CON PIÑONES

sobre crema de leche merengada y hojaldre caramelizado

Ingredientes (10pax)

600 gr Helado de Nata
con Piñones Krea

100 gr Sirope de Caramelo
Carte D'Or

50 gr Maizena

Hojaldres caramelizados

200 ml Leche

800 ml Nata

5 gr Canela en rama

15 gr Piel de limón

15 gr Piel de naranja

150 gr Azúcar

Preparación

Infusionar la nata con las pieles de cítricos, la canela y el azúcar. Desleír la maizena en la leche e incorporar a la nata en ebullición removiendo constantemente con una varilla hasta que veamos que adquiere consistencia. Retirar del fuego, colar y enfriar.

Emplatado

En el centro del plato disponer dos cucharadas de crema de leche merengada, con la base de una cuchara golpear suavemente el centro de la crema para crear “charcos” de crema en el plato. Aprovechar trozos rotos del hojaldre para utilizarlos de base de dos quenelles de Helado de Nata con Piñones Krea. Completar colocando alternativamente hojaldres caramelizados y terminar salseando con el Sirope de Caramelo Carte D'Or.

Krea[®]



TARTA DE LA ABUELA con chocolate negro belga

Ingredientes (1pax)

Helado de Chocolate Negro
Belga Krea

Tarta de la Abuela Frigo
Restauración Alta Repostería

Salsa de Vainilla Carte D'Or

Preparación

Descongelar la Tarta de la Abuela
Frigo Restauración y disponer una
ración sobre el plato.

Emplatado

Salsear mojando una esquina de la tarta con la Salsa de Vainilla Carte
D'Or.

Para finalizar, sobre un poco de galleta triturada dispondremos una bola de
Helado de Chocolate Negro Krea, la cual espolvorearemos con cacao en
polvo.

Krea[®]



PAN CON CHOCOLATE y aceite

Ingredientes (10pax)

600 gr Helado de
Chocolate Negro Belga Krea

600 gr Nata

50 gr Glucosa

420 gr Cobertura negra 70%

60 gr Mantequilla

100 gr Pan congelado

20 gr Sal en escamas

Preparación

CREMA DE CHOCOLATE: Hervir la nata junto con la glucosa y verter encima de la cobertura troceada, mezclar hasta que esté fundida. Emulsionar y añadir la mantequilla. Mezclar con la ayuda de una lengua pastelera hasta que quede lisa y brillante. Reservar.

CRUJIENTES DE PAN:

Semidescongelar los panecillos y cortar finamente en la cortafiambres. Poner encima de un silpat y hornear a 170°C hasta que estén dorados.

Emplatado

Con ayuda de una cuchara hacer una lágrima de crema de chocolate, sobre ésta disponer dos quenelles de Helado de Chocolate Negro Krea y alternar crujientes de pan. Terminar con unas escamas de sal y un chorrito de aceite de oliva virgen extra. Decorar con unas hojas de menta.

Krea[®]



ROYAL CHOCOLATE orchestra

Ingredientes (1pax)

Helado de Chocolate Blanco
Krea

Helado de Chocolate Negro
Krea

Brownie con Nueces Frigo
Restauración

Mousse Chocolate Carte D'Or

Mousse Chocolate blanco con
pepitas Carte D'Or

Sirope de Chocolate Carte D'Or

Sirope de Chocolate Crujiente
Carte D'Or

Sirope de Chocolate Blanco
Crujiente Carte D'Or

Granillo de almendra

Trufas Frigo Restauración

Coulant de Chocolate Frigo
Restauración

Tarta Muerte por Chocolate
Frigo Restauración

Preparación

Desarrollar las mousses Carte D'Or con leche fría en una montadora eléctrica, pasar a mangas pasteleras y reservar. Al mousse de chocolate negro le podemos incorporar granillo de almendra.

Microondar el coulant de chocolate y emplatar.

Emplatado

Descongelar las tartas Frigo Restauración y disponer porciones en el plato.

Alternar puntos de mousse de chocolate negro y blanco, y sobre estos las Trufas Frigo Restauración.

Por último incorporar las bolas de Helado de Chocolate Negro Belga y de Chocolate Blanco Krea, y decorar con los Siropes de Chocolate Blanco y Negro Carte D'Or.

Krea[®]





TARTAR DE FRESAS Y PISTACHOS con helado de chocolate blanco y sopa de maracuyá

Ingredientes (10pax)

600 gr Helado de
Chocolate Blanco Krea
1 Kg Fresas
200 gr Pistachos pelados crudos
250 ml Agua
250 gr Azúcar
500 gr Puré de maracuyá

Preparación

TARTAR DE FRESAS Y PISTACHOS:

Lavar y
cortar los rabos de las fresas, picar en
brunoise fina. Picar los pistachos y
mezclar con las fresas picadas.

SOPA DE MARACUYÁ: Hacer
un almíbar con el agua y el azúcar
y mezclar con el puré de maracuyá.
Reservar y enfriar.

Emplatado

Con ayuda de un aro emplatar el tartar de fresas y pistachos en un plato
sopero. Verter la sopa de maracuyá y finalizar con una quenelle de Helado
de Chocolate Blanco Krea.

Krea®



TEXTURAS DE MANGO

Ingredientes (1pax)

Helado de Vainilla Bourbon

Krea

Mousse de Mango Carte D'Or

Coulis de Mango Carte D'Or

Mango

Galleta Triturada

Preparación

Preparar el mousse de Mango

Carte D'Or, tal y como indican las instrucciones. Introducir la mitad en una manga pastelera y reservar.

Cortar el mango en pequeños trozos.

Emplatado

En un lateral servir la galleta triturada junto a los pequeños trozos de mango.

Servir una bola de Helado de Vainilla Krea.

Incorporar el mousse de mango en diferentes formas ayudándose de la manga pastelera y una cuchara. Por último, decorar con el coulis de Mango en el centro del plato.

Krea[®]



TEXTURAS DE MANZANA Y MEMBRILLO

especiados, piña asada al vermouth y helado de vainilla bourbon

Ingredientes (10pax)

600 gr Helado de Vainilla Bourbon Krea	1 Kg Membrillo	2 gr Canela en rama
1 Kg Manzanas	500 gr Azúcar	150 gr Limón
1 Kg Azúcar	1 gr Vainilla	100 gr Galleta triturada
	1 gr Clavo olor	500 gr Piña
		100 ml Vermouth rojo

Preparación

COMPOTA DE MANZANA: Lavar 1 kg de manzanas, descorazonar y cocinar con 1 kg de azúcar y la rama de vainilla previamente abierta y extraída su pulpa. Una vez cocinada pasar por el robot, enfriar y pasar a manga.

CREMA DE MEMBRILLO: Lavar y pelar los membrillos, cortar al medio y retirar las semillas, trocearlos y añadir el limón en zumo. Poner en una olla junto con dos vasos de agua, los 500 gr de azúcar, la canela y el clavo de olor. Una vez cocinado el membrillo, sacar con ayuda de una espumadera y pasar por el robot, enfriar y pasar a manga.

PIÑA: Pelar y descorazonar la piña, cortar en discos de 2 cm y estos a su vez en cuartos. Marcarlos en sartén con un poco de azúcar y añadir un chorrito de vermut rojo. Reducir.

Emplatado

Disponer alternativamente puntos de compota de manzana y membrillo, espolvorear por encima la galleta triturada y una quenelle de Helado de Vainilla Bourbon Krea.



Krea[®]



SACHER & CEREZA

Ingredientes (1pax)

Sorbete de Cereza Krea
Tarta Sacher Frigo Restauración
Lata Frutos del Bosque Carte
D'Or
Coulis de Mango Carte D'Or
Chocolate blanco rallado
Frambuesas liofilizadas

Preparación

Descongelar la Tarta Sacher Frigo
Restauración.

Emplatado

Porcionar la Tarta Sacher Frigo en tacos cuadrados, emplatado con dos trozos por ración y dejando espacio entre ellos.

Sobre estos tacos disponer unas láminas de chocolate blanco rallado.

Decorar el plato con Coulis de Mango y Frutos del Bosque Carte D'Or.

Sobre una cama de frambuesa liofilizadas, disponer una quenelle de Sorbete de Cereza Krea.

Krea[®]





PASTEL DE QUESO con helado de cereza y crumble de galleta

Ingredientes (10pax)

600 gr Sorbete de Cereza Krea	Carte D'Or	50 gr Glucosa
250 ml Leche entera	750 gr Queso crema	425 gr Chocolate blanco
100 gr Azúcar	1 L Nata 35%	1 gr Colorante alimentario blanco
142 gr Base Neutra Gelatina	250 ml Leche entera	100 ml Coulis de mango Carte D'Or

Preparación

PASTEL DE QUESO: Disolver 100gr. de la Base Neutra Gelatina Carte D'Or en la leche tibia (30-35°C), una vez disuelta elevar hasta 60°C y añadir el azúcar y el queso crema. Reservar. Semimontar la nata y mezclar con la mezcla anterior con movimientos envolventes. Sobre una bandeja colocar papel de horno y unos moldes hechos con pvc. Verter la masa del pastel sin llenar totalmente y cerrar con un disco de bizcocho. Congelar.

GLASEADO BLANCO: Calentar los 500 ml de leche hasta 30-35°C y disolver los 42 gr. restantes de la Base Neutra Gelatina Carte D'Or, una vez disuelta llevar a ebullición y añadir en este orden, glucosa, chocolate blanco y por último el colorante. Triturar con turmix a baja velocidad para no levantar burbujas de aire y tapar con papel film a piel. Reservar en cámara 24h y fundir a 35 - 37°C y volver a triturar con el turmix antes de glasear con la batidora tocando el fondo para no levantar burbujas. Disponer los pasteles de queso congelados sobre una rejilla y glasear.

Emplatado

Acompañar los semifríos con una quenelle de Sorbete de Cereza Krea y decorar con unas frutas rojas frescas y el Coulis de Mango Carte D'Or.

Krea®





SMOOTHIE DE FRUTA DE LA PASIÓN

Ingredientes (5pax)

Sorbete de Fruta de la Pasión
Krea

Base Neutra Sorbetto Carte
D'Or

Aderezo Cítrico Knorr

Preparación

Preparar la Base Neutra Sorbetto
Carte D'Or con 1 litro de agua fría.

Añadir el Sorbete de Fruta de la
Pasión Krea, junto con un toque de
Aderezo Cítrico Knorr.

Colocar la mezcla en la sorbetera
durante 1 hora.

Emplatado

Servir en un vaso alto y decorar con unas hojas de menta.

Krea[®]



BROWNIE DE NUECES con helado de fruta de la pasión

Ingredientes (5pax)

500 gr Brownie con Nueces Frigo Restauración

600 gr Sorbete de Fruta de la Pasión Krea

50 ml Salsa de Vainilla Carte D'Or

Preparación

Descongelar el Brownie con Nueces Frigo Restauración y porcionar en cubos.

Emplatado

Salsear el plato con Salsa de vainilla Carte D'Or y en el centro colocar el brownie. Sobre este, disponer una bola de Sorbete de Fruta de la Pasión Krea.

Krea[®]



MANZANA al caramelo salado

Ingredientes (1pax)

Helado de Caramelo Salado
Krea

Tarta de Manzana y Caramelo
Frigo Restauración

Sirope de Toffee Carte D'Or

Salsa de Vainilla Carte D'Or

Lata de Frutos del Bosque Carte
D'Or

Preparación

Descongelar la Tarta de Manzana y
Caramelo Frigo Restauración

Introducir la Salsa de Vainilla en sifón
con dos cargas para hacer una espuma,
la cual nos servirá como guarnición.

Emplatado

Decorar el plato con Lata de Frutos del Bosque Carte D'Or.

Disponer una porción de la Tarta de Manzana y Caramelo Frigo
Restauración, en un lateral del plato.

Sobre una base de galleta de canela disponer una bola de Helado de
Caramelo Salado Krea.

Terminamos decorando con Sirope de Toffee Carte D'Or.

Krea[®]



GOFRE DE VAINILLA con helado de caramelo salado y chocolate belga

Ingredientes (10pax)

300 gr Helado de Caramelo Salado Krea

300 gr Helado de Chocolate Negro Krea

337 ml Pancake Carte D'Or

200 ml Salsa de Vainilla Carte D'Or

500 ml Leche

Preparación

Disolver el preparado para Pancakes Carte D'Or con la leche, engrasar una gofrera caliente y hacer los gofres, reservar.

Emplatado

Cortar los gofres al tamaño deseado y rellenar los huecos con Salsa de Vainilla Carte D'Or. Disponer en un plato alternativamente con pequeñas bolas de Helado de Caramelo Salado Krea y Helado de Chocolate Negro Krea.

Krea[®]



TARTAR DE PATO con helado de mostaza

Ingredientes (2pax)

Crema helada de Mostaza Krea

1 Magret de pato

50 gr Chalota

30 gr Pepinillo

2 filetes Anchoa

10 gr Alcaparra

20 gr Aderezo Umami Knorr

10 gr Salsa Picante Hellmann's

Sal

Pimienta Rosa

Aceite de Oliva

Preparación

Picar finamente a cuchillo todos los ingredientes y aderezar con el Aderezo Umami Knorr, la Salsa Picante de Hellmann's, la sal y la pimienta rosa.

Emplatado

Emplatado con la ayuda de un aro y sobre este colocar una quenelle de Helado de Mostaza Krea.

Decorar con alcaparras.

Krea[®]





ENSALADA DE JAMÓN, pimientos asados, aguacate, arroz rojo y helado de mostaza

Ingredientes (10pax)

400 gr Crema helada de Mostaza
Krea

1 Kg Pimientos rojos

500 gr Aguacate

400 gr Jamón curado

100 gr Ensalada de Arroz Rojo
Knorr

30 ml Vinagre de PX

200 ml Aceite de oliva virgen
extra

275 ml Agua

10 gr Rabanitos

10 gr Pamplinas

Preparación

Asar y pelar los pimientos. Hidratar la Ensalada de Arroz Rojo Knorr y aliñar con sal, el jugo de asar los pimientos y vinagre de PX. Pelar los aguacates y trocear. Lonchear el jamón.

Emplatado

Disponer en el recipiente los aguacates, encima de estos los pimientos asados y el jamón, aliñar con una vinagreta hecha con el vinagre, sal y aceite.

Junto a esto disponer una capa de ensalada de arroz rojo y sobre esta una quenelle de Crema helada de Mostaza Krea. Terminar con unas láminas de rabanito y las pamplinas.

Krea[®]



PAVLOVA RÁPIDA con frutos rojos y sésamo negro

Ingredientes (1pax)

Crema Helada de Sésamo Negro
Krea

Hojas de pasta brick

Mousse de Nata Carte D'Or

Lata de Frutos del Bosque
Carte D'Or

Fresas y frutos rojos frescos

Preparación

Para las hojas de pasta brick: Cortar las hojas de brick al tamaño deseado y freír en abundante aceite de girasol, retirar, secar bien y espolvorear con azúcar glacé y canela.

Limpiar y trocear las fresas y mezclar con la Lata de Frutos del Bosque Carte D'Or.

Desarrollar el Mousse de Nata Carte D'Or según instrucciones y meter en manga pastelera.

Emplatado

Formar la pavlova alternando capas de la pasta brick, mousse de nata y la mezcla de fresas y frutos rojos.

Terminar con la Crema Helada de Sésamo Negro Krea.

Krea[®]



MOUSSE DE QUESO DE CABRA y mango con helado de sésamo negro

Ingredientes (5pax)

300 gr Crema Helada de Sésamo Negro Krea

250 gr Queso crema

350 gr Queso cabra

250 gr Nata

30 gr Base Neutra Gelatina Carte D'Or

150 gr Coulis de Mango Carte D'Or

100 gr Pan congelado

200 ml Leche

20 ml Aceite de sésamo

Emplatado

Escudillar la mousse de queso en el fondo de un vaso, salsear el Coulis de Mango Carte D'Or y sobre este disponer una quenelle de Crema Helada de Sésamo Negro Krea. Terminar con unas gotas de aceite de sésamo y un crujiente de pan sobre el helado.

Preparación

MOUSSE DE QUESO: Calentar la nata y la leche hasta 40-45°C e incorporar la Base Neutra Gelatina Carte D'Or, disolver el queso crema y el queso de cabra, pasar por el robot, reposar, enfriar y pasar a manga.

CRUJIENTES DE PAN:

Semidescongelar los panecillos y cortar finamente en la cortafiambres. Poner encima de un silpat y hornear a 170°C hasta que estén dorados.

Krea[®]



Maridajes

Krea[®]

Nuestros helados Krea son el maridaje perfecto con multitud de ingredientes que nos pueden servir de inspiración creativa, os dejamos algunos ejemplos

● **Sorbete de manzana verde**

Espirituosos
Vainilla
Chocolate

○ **Crema helada de sésamo negro**

Foie
Ceviches
Queso Fresco

● **Sorbete de mojito**

Tomate
Cítricos
Manzana asada

● **Helado de violeta**

Quesos curados
Frutos rojos
Frutos secos salados (quicos, pipas...)

● **Helado de nata piñones**

Chocolate amargo
Vinos dulces
Nuez moscada

● **Helado de queso**

Cremas frías de verduras
Membrillo
Gelatina de uvas

● **Helado chocolate negro**

Café
Fresa
Guindilla

● **Helado chocolate blanco**

Jengibre
Piña
Arándano

● **Helado vainilla bourbon**

Vermut
Higos
Caramelo

● **Helado de caramelo salado**

Frutos Secos
Crema Inglesa
Canela

● **Helado de canela**

Calabaza
Anisados
Manzana Asada

● **Sorbete de cereza**

Yogurt
Queso De Cabra
Cítricos

● **Sorbete de fruta de la pasión**

Foie
Ceviches
Queso Fresco

● **Crema helada de mostaza**

Tartar
Ensaladas
Ahumados

● **Helado de jengibre confitado y limón**

Frutas
Marisco
Sashimis de pescado

Krea[®]

Distribuida por CRESTA LA GALETA,
S.A. Avda. Valdeparra, N°3. 28108
Alcobendas (Madrid) ESPAÑA
Telf: 910 37 89 98



Krea

es una marca registrada por Unilever