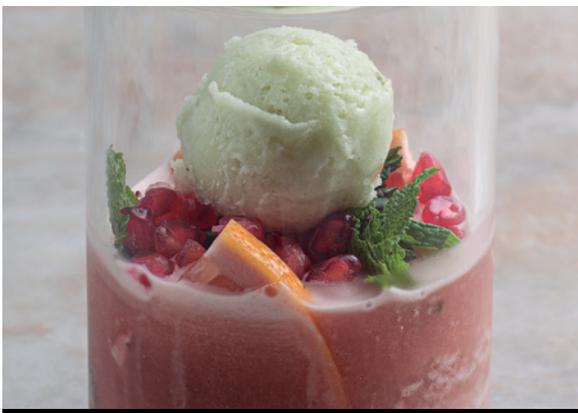




# Krea<sup>®</sup>

DE CHEFS PARA Chefs



**La nueva generación de helados profesionales.**



# Inspiración

De chefs para chefs.....	03
Nuestros ingredientes .....	04
<b>Nuestras recetas con:</b>	
Sorbete de Naranja Sanguina.....	08
Sorbete de Manzana Verde.....	10
Sorbete de Mojito .....	14
Sorbete de Fruta de la Pasión.....	22
Helado de Té Verde Matcha .....	26
Helado de Yogurt.....	28
Crema helada de Crème Brûlée .....	30
Helado de Jengibre Confitado y Limón.....	32
Helado de Violeta .....	36
Helado de Queso .....	40
Helado de Nata con Piñones.....	46
Helado Chocolate Negro .....	50
Helado de Vainilla Bourbon .....	54
Crema helada de Mostaza .....	58
Crema helada de Sésamo Negro .....	62
Maridajes Krea .....	66



**Krea**<sup>®</sup>

# 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.

## **Pablo García**

Chef de Unilever Food Solutions



## **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.

**Krea**<sup>®</sup>

## Sabores imprescindibles



Chocolate Negro



Vainilla Bourbon



Mostaza



Sésamo Negro

## Sorbetes y Helados de Agua



Manzana Granny Smith



Mojito



Fruta de la pasión



Naranja Sanguina

## Cremas Heladas



Jengibre confitado y Limón



Violeta



Queso



Nata Piñones



Crème Brûlée



Té Verde Matcha



Yogurt



# Nuevos vasitos monoporción

Nuevo formato premium pensados especialmente para restauración. Una gama de helados realizados con leche entera de granja y nata de Bretaña y sorbetes con más de 50% de puré de fruta entera.

Sin colorantes artificiales.

**Krea**<sup>®</sup>



Avellana  
y cookies



Sorbete  
melón



Pistacho



Sorbete Pera  
Williams



# LECHE FRITA ANDALUSÍ, crema de naranja y helado de naranja sanguina

## Ingredientes (10pax)

### LECHE FRITA

800 ml Leche  
400 gr Leche condensada  
70 gr Maizena  
50 gr Agua de azahar  
1 ud Piel de limón y naranja  
1 ud Rama de hierbabuena

1 ud Anís estrellado  
1 ud Canela en rama  
- Harina para rebozar  
- Huevo

### CREMA DE NARANJA

500 gr Zumo de naranja  
90 gr Azúcar

40 gr Maizena  
50 gr Mantequilla fundida  
20 gr Textura Gelatinosa Carte  
D'Or  
125 gr Yemas  
600 gr Sorbete de Naranja  
Sanguina Krea

## Preparación

**LECHE FRITA:** Reservar 200ml de leche y mezclar con la maizena. Hervir el resto de la leche junto con la leche condensada, el agua de azahar, la canela, el anís estrellado y la rama de hierbabuena. Una vez hierva, colar sobre la mezcla de leche y maizena y llevar de nuevo a ebullición lentamente sin parar de remover. Cocer un par de minutos y verter sobre una placa engrasada. Llevar a refrigeración y una vez fría y reposada, cortar en dados para después rebozarlos en huevo y harina y freír.

**CREMA DE NARANJA:** Batir la mantequilla, las yemas, el azúcar con la maizena y añadir el zumo. Incorporar después la gelatina y llevar lentamente a ebullición. Pasar a un recipiente y, una vez frío, batir con varilla.

## Emplatado

Escudillar unos puntos de crema de naranja con manga pastelera y colocar alternativamente los trozos de leche frita. Terminar con una quenelle de sorbete de naranja sanguina.

**Krea®**





# 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**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>



# 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**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>



# **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**<sup>®</sup>



# COULANT DE CHOCOLATE con helado de té matcha

## Ingredientes (10pax)

### COULANT

500 gr Chocolate negro 70%

125 gr Azúcar

475 gr Claras

100 gr Yemas

220 gr Mantequilla

### DECORACIÓN

0,5 gr Pétalos deshidratados

100 gr Sirope de Frutos Rojos

Carte D'Or

1 gr Té Matcha

600 gr Helado de Té Matcha Krea

## Preparación

Engrasar aros metálicos con un poco de mantequilla y cubrir internamente con papel sulfurizado. Volver a engrasar el papel sulfurizado con mantequilla y colocar cada aro sobre un trozo de papel sulfurizado. Fundir la cobertura de chocolate y mezclarla con mantequilla en pomada. Montar las claras a punto de nieve junto con el azúcar y, cuando estén montadas, incorporar con mucho cuidado las yemas para que no se bajen. Mezclar 1/4 de las claras con la cobertura para igualar densidades y después ir incorporando el resto de las claras con cuidado. Rellenar los aros hasta 3/4 de su capacidad. Cocer 6-7 minutos a 185°C. Si los coulant han sido horneados previamente, el tiempo de cocción se elevará hasta los 9-10 minutos.

## Emplatado

Sumergir una cuchara para miel en el Sirope de Frutos Rojos Carte D'Or y girarle a izquierda y derecha sobre el plato para que salpique irregularmente el sirope sobre el plato. Desmoldar el coulant introduciendo primero una espátula entre el papel y el bizcocho, retirar el aro metálico, posar el bizcocho en el plato. Con ayuda de un colador pequeño, espolvorear té matcha sobre el bizcocho. Añadir los pétalos de flores y terminar con una quenelle de Helado de Té Matcha Krea.

**Krea**<sup>®</sup>



# QUESITO DE MANGO su gel, frutos rojos y helado de yogurt de granja

## Ingredientes (10pax)

### QUESITO DE MANGO

625 gr Queso crema  
200 gr Mantequilla  
375 gr Azúcar glacé  
200 gr Coulis de Mango Carte D'Or

### GEL DE MANGO

100 gr Agua  
50 gr Azúcar  
350 gr Coulis de mango Carte D'Or  
6 gr Agar-agar

### EMPLATADO

2 gr Hojas de menta  
50 gr Frambuesas  
50 gr Arándanos  
600 gr Helado de Yogurt Krea

## Emplatado

Colocar en el centro del plato dos cucharadas de quesito de mango. Alrededor del quesito escudillar puntos de gel de mango y colocar alternativamente frambuesas y arándanos. Terminar con una quenelle de Helado de Yogurt Krea.

## Preparación

**QUESITO DE MANGO:** En Thermomix, poner el azúcar glacé y la mantequilla a velocidad 3, a unos 37°C durante 2 min. Añadir el queso crema y el Coulis de Mango Carte D'Or. Pasar a una manga y reservar.

**GEL DE MANGO:** Mezclar todos los ingredientes en una cazuela y llevar a ebullición sin parar de remover con una varilla, mantener el hervor 3-4 segundos. Pasar a un recipiente y refrigerar hasta que la mezcla esté firme. Trocear en cubos y pasar otra vez por la Thermomix hasta que la mezcla esté suave. Pasar a manga.

**Krea®**



# COULANT DE DULCE DE LECHE, VAINILLA y helado de crème brûlée con galleta de pistacho

## Ingredientes (10pax)

8 uni de Huevos  
250 gr Mantequilla  
700 gr Dulce de leche  
150 gr Harina  
150 gr Salsa de Vainilla Carte D'Or  
600 gr Helado de Crème Brûlée Krea  
100 gr Base Crocante Carte D'Or  
20 gr Pistacho granillo

## Preparación

Mezclar la mantequilla en pomada en un bol con el dulce de leche. Ir incorporando los huevos uno a uno y una vez bien mezclado, añadir poco a poco la harina tamizada a la vez que la vamos incorporando a la masa.

Encamisar unos aros con papel sulfurizado y colocarlos sobre el papel de forma individual y congelar. Hornear a 180°C durante 12 minutos.

### GALLETA DE PISTACHO:

Espolvorear la Base Crocante sobre un silpat, extender con ayuda de una espátula pastelera y rociar sobre la base el pistacho en granillo. Hornear a 175°C 9min., enfriar y trocear.

## Emplatado

Desmoldar con cuidado el coulant y disponer en el plato. Acompañar de la Salsa de Vainilla Carte D'Or y del Helado de Crème Brûlée Krea. Terminar con una galleta de pistacho.

**Krea**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>



# ENSALADA DE PITAYA Y GAMBAS con helado de queso

## Ingredientes (1pax)

Helado de Queso Krea

1 Pitaya

4 colas Gamba roja

½ Mango maduro

Brotos 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**<sup>®</sup>



# 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 word "Krea" in a stylized, handwritten font with a registered trademark symbol (®) to the upper right. The letters are black with a white outline, and there is a thick black brushstroke underline beneath the word.



# 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**<sup>®</sup>



# 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**<sup>®</sup>



# 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.

The logo for Krea, featuring the word "Krea" in a stylized, handwritten font with a registered trademark symbol (®) to the upper right. The letters are black with a white outline, and there is a thick black brushstroke underline under the word.



# 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**<sup>®</sup>



# 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**<sup>®</sup>



# TEXTURAS DE MANZANA Y MEMBRILLO

## especiados, piña asada al vermouth y helado de vainilla bourbon

### Ingredientes (10pax)

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

The logo for Krea, featuring the word "Krea" in a stylized, handwritten-style font with a registered trademark symbol (®) to the upper right. The letters are black with a white outline, and there is a thick black brushstroke underline under the word.



# 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

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

Decorar con alcaparras.

**Krea**<sup>®</sup>





# 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**<sup>®</sup>



# 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.

Limpia y trocea las fresas y mezcla con la Lata de Frutos del Bosque Carte D'Or.

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

## Emplatado

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

Termina con la Crema Helada de Sésamo Negro Krea.

**Krea**<sup>®</sup>



# 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

## 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.

## 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.

**Krea**<sup>®</sup>



# Maridajes

**Krea**<sup>®</sup>

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 de Yogurt**

Frutos Rojos  
Higos  
Frutos secos salados

● **Helado vainilla bourbon**

Vermut  
Higos  
Caramelo

● **Helado de Té verde matcha**

Chocolate  
Cítricos  
Frutos Rojos

● **Crema helada de crème brûlée** ● **Sorbete de naranja sanguina**

Chocolate  
Frutos Secos  
Vainilla

Cítricos  
Espirituosos  
Chocolate

● **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<sup>®</sup>**

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



**Krea**

es una marca registrada por Unilever