

**Delité
Plus**

Cremdelit Fruit Frambuesa 50%



Grado de dificultad: Media / **Textura:** Cremosa
Mantenimiento y Conservación: Refrigeración

SUFLE DE FRAMBUESA Y LIMÓN



Decoración: frambuesas, hojas de menta y rebanada de limón.

TARTELETA DE BRISA FÓRMULA:

Harina. 600 g.
Mantequilla. 300g.
Azúcar. 160 g.
Huevos. 100 g.
Harina de Almendra. 50 g.
Cremdelit Fruit Frambuesa
50%. C/S.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Mezclar todos los ingredientes con la batidora, a baja velocidad, con accesorio pala, terminar de mezclar a mano y pasar a refrigerar durante unas horas. Laminar y forrar el molde seleccionado, extender sobre el molde film de cocina y llenar de azúcar hasta el mismo borde y pasar a hornear a 180°C, durante aproximadamente 25 minutos. Dejar enfriar y retirar el film sacando así el azúcar, rellenando el fondo del molde con una capa de **Cremdelit Fruit Frambuesa 50%**. Pasar de nuevo al horno y dar una cocción de 10 minutos. A continuación, con este mismo proceso forraremos tres moldes de 22 cm de diámetro y 3 cm. de altura.

PANACOTTA DE LIMÓN FÓRMULA:

Nata. 500g.
Leche. 500g.
Yemdelit. 100g.
Freshdelit Limón. 200g.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Poner en un cazo la leche y la nata, calentar e incorporar **Freshdelit Limón**, disolver e incorporar **Yemdelit**, remover hasta su total disolución. A continuación colocaremos un disco de bizcocho sobre el relleno de **Cremdelit Fruit Frambuesa 50%** y verteremos la panacotta, hasta el borde del forro, pasando a refrigerar.

MERENGUE FÓRMULA:

Jarabe: Azúcar. 1000g./ Agua. 350g. / **Glucosdelit.** 100g.
Hidratación de clara: Agua. 350g. / **Albumina.** 35g.

PROCESO DE ELABORACIÓN:

Poner a cocer el azúcar, agua y glucosa, aparte en el bol de la batidora, agua y **Albumina**. Cuando el jarabe rompa el hervor pondremos a batir la **Albumina** junto al agua, cuando el jarabe alcance 115°C incorporaremos poco a poco el jarabe al batido de albumina, ya montada. Seguiremos batiendo hasta que enfrié el merengue, con manga y boquilla rizada pasaremos a cubrir la tartaleta, y por medio de soplete flambearemos el suflé.

**Delité
Plus**

delitebe.com

Pol. Ind. Masia d'Espí
C/ Gibraltar, 20
46930 Quart de Poblet
Valencia. España
.....
T. 902 400 507
www.back-europ.es
www.delitebe.com

Síguenos en [facebook.com/Delitebe](https://www.facebook.com/Delitebe)

DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.

**Delité
Plus**

**Cremdelit
Fruit
Frambuesa
50%**

Conoce su historia, aplicaciones y curiosidades

DELITÉ
Producto alimentario de uso profesional.

Delité Plus

Cremdelit Fruit Frambuesa 50%

Relleno natural de fruta de Frambuesa Mixerada con contenido del 50% de fruta.



Textura cremosa y fresca, perfecta para su uso con espátula.



CURIOSIDADES

El frambueso rojo o europeo procede del monte Ida, en Grecia, desde donde se extendió a Italia, Países Bajos, Inglaterra y posteriormente a América del Norte.

Las variedades que actualmente se encuentran en el mercado provienen del árbol silvestre de frutos color rojo (*Rubus idaeus*), que se encuentra en Europa y de las especies y variedades de color rojo y negro del norte de América.

Las frambuesas también se clasifican según la época del año en la que fructifican. La mayoría de las variedades son de verano, sin embargo, existen frambuesas de otoño y aunque el volumen de la cosecha es menor, amplían el período de recolección de estas frutas.

Delité Plus

Cremdelit Fruit Frambuesa 50%

Producto ideal para la elaboración de la pastelería francesa, mousses, rellenos, cubiertas, marmoleados de pastelería y heladería.



Estable tanto en el horno como en congelado.



NUESTRAS RECOMENDACIONES



1. Amasar poco la pasta brisa/ 2. Antes del horneado dejar reposar los forros de tartaleta/ 3. Para disponer de una tartaleta perfecta cubrir con film de cocina y llenar de azúcar hasta el borde de antes de la cocción. 4. Para la Panacotta calentar los líquidos antes de disolver FRESHDELIT LIMÓN/ 5. Utilizar termómetro de azúcar.

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar limpio, fresco y seco (<20°C). No almacenar a temperaturas menores de 0°C. Evitar cambios bruscos de temperatura, aislar de olores y humo. Evitar las exposiciones prolongadas a la luz y a la humedad.

RECOMENDACIONES DE USO

Una vez abierto el envase, retirar lo que se vaya a consumir y tapar, comprobando su cierre.



Frambuesa al 50%

Aroma natural de frambuesa

Delité Plus

Cremdelit Fruit Frambuesa 50%



APLICACIONES

Tarta sable de frutas, acabados de tartas de queso, semifríos como marmoleados en heladería, tarta lynch, rellenos para tartaletas, biscuit de frambuesas, bavaroise de frambuesa,...



SABÍAS QUE...

Las frambuesas se recogen cuando están bien maduras y han perdido toda su acidez. Podemos degustarlas durante los meses de julio, agosto, septiembre y octubre.

La frambuesa también es denominada altimora, artos, chardonera, chordón, chordonera, chordones, churdón, fragaria mayor, frambuesa, frambueso, morapeluda, moras terrestres, ...

Entre otros nutrientes, sus frutas contienen cantidades considerables de ácido elágico, una sustancia que podría ser beneficiosa en la quimioprevención de ciertos tipos de cáncer.

Es una fruta que aporta una cantidad destacable de fibra, que mejora el tránsito intestinal. Constituye una buena fuente de vitamina C.

