



Delité
Plus



Cremdelit
Naranja



DELITÉ 
Producto alimentario de uso profesional.

**Delité
Plus**



Cremdelit Naranja

Crema con sabor a frutas

Crema con sabor a naranja.
Ideal para realizar cubiertas,
rellenos, marmoleados,
decoración y mezclas.



Excelente brillo

Fácil aplicación; manga o espátula

Estable a la congelación

HISTORIA

La naranja es nativa de la región tropical y subtropical de Asia, desde donde se han dispersado alrededor del mundo.

La naranja se originó hace unos 20 millones de años en el sudeste asiático. Su dispersión desde sus lugares de origen se debió fundamentalmente a los grandes movimientos migratorios: conquistas de Alejandro Magno, expansión del Islam, cruzadas, descubrimiento de América, etc.

Gracias a las mutaciones espontáneas tenemos distintas variedades comerciales como la naranja Dulce, Valencia, Pineapple, Criolla, California, Parson Brown, Hamlin y las Naranjas Ácidas.



APLICACIONES



Acabados de repostería,
tartas y piezas individuales,
semifríos y decoraciones.



NUESTRAS
RECOMENDACIONES

ALMACENAMIENTO

Conservar en lugar limpio,
fresco y seco. Evitar cambios
bruscos de temperatura,
aislar de olores y humo.
Eludir las exposiciones
prolongadas a la luz y a la
humedad.

RECOMENDACIONES DE USO

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



**Delité
Plus**

Cremdelit Naranja

Crema con sabor a frutas



Potencia sabor y color en rellenos
de natas y cremas



SABÍAS QUE...

Una naranja fue escogida como mascota de la Copa Mundial de Fútbol de 1982, realizada en España. El personaje se llamó «Naranjito», y vestía el uniforme de la selección española de fútbol.

Las naranjas destinadas a la producción comercial se cultivan en naranjales repartidos por todo el mundo, aunque los tres mayores productores son Brasil, EE.UU. y México.

El componente que más ha dado que hablar de la naranja es su vitamina C, ya que 100g de producto contiene hasta el 90% de las necesidades diarias.

También cabe destacar la presencia de fitoquímicos, tales como flavonoides (con efectos antioxidante, antiinflamatorio y antitumoral) y limonoides (anticancerígeno).





Cremdelit Naranja

Crema con sabor a frutas

- **Grado de dificultad:** Alto
- **Textura:** Ligera
- **Mantenimiento y Conservación:** Congelación, a la hora de servir entre 3 y 8 grados.

BIZCOCHO DACQUOISE DE NARANJA

- Claras de huevo. 200 g.
- Azúcar. 80 g.
- Piel de naranja confitada. 60 g.
- Harina de almendra. 100 g.
- Harina. 30 g
- Ralladura ½ limón. C/S.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Batir las claras, añadir azúcar con las claras ya consistentes, añadir con suavidad la Harina de Almendra, piel de naranja confitada y harina. Extender sobre papel de horno, horneando a 180°C., durante unos 14 minutos. Una vez fría, congelar, despegar y cortar adecuadamente.

FÓRMULA CREMOSO CHOCOLATE DE LECHE

- Nata. 100g
- Leche. 100g
- Yemdelit. 90g.
- Hojas de gelatina. 6g.
- Chocdelit Lait. 100g.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Poner un cazo con la leche y nata, llevar a ebullición y retirar de fuego. Añadir Yemdelit y las hojas de gelatina previamente hidratadas, disolver esta mezcla y verter sobre Chocdelit Lait. Remover hasta su total disolución y escanciar un centímetro de relleno sobre moldes apropiados, previamente preparados con film y congelar.

FÓRMULA MOUSSE DE NARANJA

- Nata. 1000g.
- Zum de naranja. 250g.
- Zum de limón. 35g.
- Aroma naranja. 10g.
- Cremdelit Naranja. 100g.
- Hojas de gelatina. 16g.
- Chocdelit Blanc. 200g.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Semimontar la nata sin azúcar y reservar. A continuación, llevar a ebullición el zumo de naranja, zumo de limón, aroma y Cremdelit Naranja. Retirar del fuego e incorporar las hojas de gelatina, previamente hidratadas y verter sobre Chocdelit Blanc. Mezclar junto a la nata con suavidad.

NUESTRA RECETA



FLOR DE JÚCAR

BAÑO DE CHOCOLATE DE LECHE

- Nata. 400g.
- Chocdelit Lait. 1000g.
- Chocdelit 64. 100g.
- Inverdelit. 200g.
- Hojas de gelatina. 12g.

PROCESO DE ELABORACIÓN

Poner en un cazo la nata e Inverdelit y llevar a ebullición. Retirar de fuego y añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas. Verter sobre Chocdelit Lait y Chocdelit 64. Remover hasta su total disolución. Proteger con film y reservar en frío, como mínimo 8 horas antes de utilizarlo.

FLOR DE JÚCAR

Esta tarta se realizó en homenaje a los labradores de la ribera del Júcar, cuna y lonja de la naranja y el limón.

EL CONSEJO DE NUESTRO PASTELERO



Para elaborar baños de chocolate no emplearemos varillas con el fin de no incorporar aire a las cubiertas.

MONTAJE DE LA TARTA

Sobre lámina de acetato o lámina de guitarra dispondremos el molde adecuado, realizando el llenado a la inversa. Por medio de manga, llenaremos 1/3 parte del molde con el mousse de naranja, depositando encima el cremoso de chocolate, terminando de llenar el molde con el mousse de naranja y sellando con el bizcocho Dacquoise de almendra y naranja. A continuación, pasaremos a congelar.

DECORACIÓN

Una vez frío desmoldar y depositar la tarta sobre una rejilla, dando un baño completo con Chocdelit Lait, previamente atemperado sobre 34°C. Decorar con una naranja enana, filigranas y plaquetas elaboradas con Chocdelit Blanc y canela molida.





**Delité
Plus**



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



DELITÉ 
Producto alimentario de uso profesional.