



Delité
Plus



Yemdelit



DELITÉ[®] 
Producto alimentario de uso profesional.



Yemdelit

Yema confitada.

La yema de huevo **Delité** es ideal para la elaboración de infinidad de acabados, rellenos y decoraciones.



Textura fina

Producto estable a la congelación

Excelente cremosidad

PROPIEDADES

Cada yema de huevo contiene siete vitaminas: B6, ácido fólico, vitaminas B, B-12, A, D, E y K. De estas vitaminas, las vitaminas A, D, E y K sólo se encuentran en las yemas de huevo y no en las claras. De hecho, las yemas de huevo son uno de los pocos alimentos en los que se encuentra de forma natural la vitamina D.

Al igual que las vitaminas, los minerales son componentes nutricionales cruciales y esenciales para llevar a cabo las funciones básicas corporales. Las yemas de huevo cuentan con 13 variedades de minerales cada una. Entre estos minerales se incluyen el calcio, el magnesio, el hierro, el potasio, el sodio y el selenio.



APLICACIONES



Tarta Massini, tarta San Marcos, monas de chocolate, tarta al whisky, brazos de gitano, caprichos, piononos, ...



NUESTRAS RECOMENDACIONES

ALMACENAMIENTO

Conservar en un lugar protegido de la luz solar, limpio, fresco y seco, evitando cambios bruscos de temperatura y humedad (< 25°C, < 60% Hr).

RECOMENDACIONES DE USO

Recomendamos una vez elaborada la especialidad con yema quemada para su conservación en exposición se recomienda abrillantar con Geldelit Plus, siempre nos dará un aspecto más fresco.

Una vez abierto y manipulado se aconseja guardar en refrigeración (+/-3°C) por posibles contaminaciones.



Ingredientes: Azúcar, huevo, jarabe de glucosa, almidón modificado de maíz, corrector de acidez: E-334, conservantes: E-202 y E-281 y colorantes naturales: E-120 y E-160b.



Yemdelit

Yema confitada.



No humedece las elaboraciones

Apta para uso en manga y espátula



SABÍAS QUE...

Sabías que siempre que podamos quemar la yema con azúcar encontraremos un olor en el establecimiento a pastelería con sabor a tradición y artesanal.

El color de la cáscara, que puede ser blanco o marrón, depende de la concentración de pigmentos, denominados porfirinas, y no afecta a la calidad, ni a las propiedades nutritivas del huevo.

Comer yema de huevo es bueno para proteger daños en la retina de los ojos y no ver afectada la capacidad para enfocar correctamente la luz.

La mayoría de los huevos con dos yemas aparecen porque la gallina produce en una misma ovulación dos óvulos en lugar de uno, que es lo corriente.





Yemdelit

Yema confitada.

•Grado de dificultad: Medio

•Textura: Cremosa

•Mantenimiento y Conservación: No necesita conservacion en frio, pero se recomienda una vez abierto se guarde en refrigeración para evitar contaminaciones externas

BIZCOCHO

- Bizcocho Biscuitdelit. 1000g.
- Huevos. 700g.
- Agua. 100g.

PROCESO DE ELABORACION

Introducir todos los productos en batidora con accesorio varillas, batir durante 8 minutos en tercera marcha, escudillar círculos del tamaño deseado, hornear a 190°C durarte más menos 12 minutos.

MOUSSE DE YEMA.

- Nata. 1000g.
- Leche. 250g.
- Fresdelit neutro.200g.
- Yemdelit. 300g.

PROCESO DE ELABORACION

Montar la nata sin azúcar y reservar, a continuación, realizar una papilla por este orden: leche tibia, Yemdelit, Freshdelit Neutro. Una vez tengamos la papilla la mezclaremos con suavidad a la nata reservada.

CREMOSO DE AZAFRÁN

Realizar una infusión en frío con 500g. de leche y 6 hebras de azafrán durante mas o menos 4 horas, a continuación, llevar a ebullición, retirar las hebras, añadir 150g. de YEMDELIT y 100g. de estabilizante neutro, FRESDELIT NEUTRO, disolver, verter sobre moldes adecuados, previamente sellados con film de cocina y pasar al congelador.



NUESTRA RECETA



TARTA DE YEMA Y AZAFRÁN



TARTA DE YEMA Y AZAFRÁN

Cortar dos discos de Biscuitdelit de un centímetro inferior al molde elegido de semifrío. Calar con almíbar aromatizado con Aromdelit Huevo, extender una fina capa de Yemdelit, que quemaremos con la pala incandescente, colocar un disco de bizcocho dentro del aro, llenar hasta la mitad con la mousse de Yema, depositar el cremoso de azafrán, terminar de llenar el molde y congelar.

DECORACIÓN

Una vez frío desmoldear y dar una capa fina de Yemdelit, quemar con la pala y abrillantar. Cantear el contorno de la tarta con plaquetas de chocolate blanco, canela, filigrana de chocolate y hebras de Azafrán.

EL CONSEJO DE NUESTRO PASTELERO



Por sus características, estabilidad y textura, al decorar con boquillas lisas o rizadas queda la decoración perfecta.





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.