

**Delité  
Plus**

**Nata UHT  
35% y 38%**



**Grado de dificultad:** Media  
**Mantenimiento y Conservación:** Refrigeración

**NUESTRA RECETA. TARTA SAN MARCOS**

#### CENTROS BIZGOCHO

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

#### ELABORACIÓN:

Incorporar todos los ingredientes a la batidora con accesorio varillas, batir durante 8 o 10 minutos en marcha rápida. Llenar los moldes 2/3 partes, horneando a 170 a 190°C, dependiendo del horno, un tiempo de aproximadamente 25/30min. dependiendo del tamaño de los moldes.

#### TRUFA

Nata UHT 35%. 600g.  
Chocdelit 52%. 475g.  
Geldelit Plus. 100g.  
Nata UHT 35%. 1200g.

#### ELABORACIÓN:

En cazo eléctrico o en bol de microondas disponemos 600g. de **Nata UHT 35%** y **Geldelit Plus**. Calentamos hasta punto de ebullición, incorporando sobre el chocolate **Chocdelit 52**, removiendo hasta su total disolución y reservando en refrigeración. A continuación pasadas unas horas, añadiremos los 1200g. de **Nata UHT** y procederemos a montarla.

#### NATA MONTADA

Disponer la Nata UHT en el recipiente de la batidora a una temperatura de 3°C. Empezar a batir en segunda velocidad. Una vez la nata empiece a espumar le incorporaremos el azúcar (100g) y seguiremos batiendo a tercera velocidad hasta encontrar el volumen y consistencia deseados.



#### MONTAJE Y DECORACIÓN.

A partir de un bizcocho realizaremos dos cortes horizontales, aplicaremos en la parte superior una fina capa de **Yemdelit** cubriendo el bizcocho. A continuación esparciremos azúcar quemado con la pala bien caliente encima del **Yemdelit**. Separaremos las dos mitades del bizcocho y en una de ellas, por medio de manga, escudillaremos una generosa cantidad de trufa ligera, alisando y cerrando el relleno con una de las rebanadas de bizcocho. Realizaremos los mismos pasos con la nata montada en la otra mitad del bizcocho y las colocaremos. Una vez cerrado alisaremos bien los laterales, abrigantaremos con **Geldelit Plus** y listo.



**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



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

**DELITÉ**  
Producto alimentario de uso profesional.



**Delité  
Plus**



**Nata UHT  
35% y 38%**



Conoce su historia, aplicaciones y curiosidades

**DELITÉ**  
Producto alimentario de uso profesional.

**Delité Plus**

**Nata UHT  
35% y 38%**

**Nata 35% UHT**

Nata completa para preparaciones profesionales.



Mismo sabor que la nata fresca y algo más de estabilidad y desarrollo.



#### CURIOSIDADES

La crema de leche o nata es una sustancia de consistencia grasa y tonalidad blanca o amarillenta que se encuentra de forma emulsionada en la leche recién ordeñada o cruda, es decir, en estado natural y que no ha pasado por ningún proceso artificial que elimine elementos grasos.

Está constituida principalmente por glóbulos de materia grasa que se encuentran flotando en la superficie de la leche cruda; por esto se dice que es una emulsión de grasa en agua.

La nata UHT por su naturalidad, mantenimiento y larga durabilidad a la oxidación, rendimiento y estabilidad, es garantía de salubridad en los procesos de ultrapasteurización (UHT).



Mayor periodo de conservación que la nata líquida

**Delité Plus**

**Nata UHT  
35% y 38%**

**Nata 38% UHT**

Nata lista para montar de primera calidad.



Nata 100% natural sin añadidos grasos vegetales.

#### NUESTRAS RECOMENDACIONES

#### ALMACENAMIENTO

Conservar en frío a máximo 7°C, una vez abierto consumir antes de 2 días.

#### MODO DE EMPLEO

Agitar antes de consumir.

#### RECOMENDACIONES

Para conseguir un mejor resultado enfriar la nata líquida a 3°C y batirla en un recipiente previamente enfriado.



Si es posible, utilizar la nata UHT después de un reposo de 24 horas en refrigeración.

Incorporar el azúcar en grano cuando la nata empiece a espumar, nunca al final del batido.



**Delité Plus**

**Nata UHT  
35% y 38%**



**APLICACIONES**

Ideal para la decoración de pastelería y postres; mousses, bavaoís, helados, semifríos, trufados, gianduja,... y en la elaboración de quiche, salsas e innumerables recetas.



**SABÍAS QUE...**

Pese a que a veces se confunde con la crema batida, la crema Chantilly se distingue por su sabor agregado a vainilla, y su mayor proporción de azúcar. La receta original fue creada por François Vatel en el siglo XVII en Chantilly, Francia.

**Estabilizador de nata casero.** Mezcla la nata con nubes de golosinas, disuelve en el fuego las nubes y deja enfriar, antes de batir tiene que estar muy frío. Añade azúcar, vainilla y bate, ya la tienes lista y sostenida.

De acuerdo a la proporción de grasa que contiene, se distinguen varias clases de crema; las más ligeras se emplean para mezclar con el café o en la confección de sopas y salsas. Las más espesas, se utilizan para decoración en repostería.

La crema extremadamente grasa puede batirse para elaborar mantequilla, que consiste básicamente en la grasa láctea aislada.

