

Postres saludables a base de yogur

Lo nuevo de Danone para horeca es la base de las recetas saludables de estas páginas, firmadas por el chef David Caballero. Un delicioso placer al que se le puede sacar mucho partido en cartas y menús.

Un yogur categoría premium, cremoso y ligeramente azucarado. *Danone Pro* ofrece mucho más que inspiración para crear deliciosas recetas dulces y saladas. Su práctico envase tipo doypack disminuye mermas, maximiza la higiene en las cocinas y es tan fácil de manejar como una manga pastelera. Isabel García, responsable de Danone Professional, explica la necesidad de este lanzamiento: "queremos renovar la oferta de postres en bares y restaurantes adecuándola a las tendencias del sector a partir de las nuevas propuestas de Delis de yogur, postres originales elaborados con *Danone PRO* y diferentes complementos como pueden ser salsas, cereales, fruta o chocolate". Además, son rápidos de elaborar, sencillos y con un precio muy competitivo: de 0,30 a 0,60 euros la ración de Delis y no más de 3,48 euros por cuatro raciones de las recetas más elaboradas.



INGREDIENTES

Para la mousse: 300 g de *Danone Pro*, 60 ml de leche entera, 40 g de azúcar blanquilla, 240 g de nata, 3,5 hojas de gelatina

Para el helado: 750 g de *Danone Pro*, 250 ml de leche, 100 g de pro crema, 80 g de azúcar, 40 g de dextrosa, 15 g de glicerina

Para el crumble: 50 g de polvo de almendra, 50 g de azúcar moreno, 50 g de mantequilla, 50 g de harina, 1 g de sal

Para la crema de frambuesa: 150 g de puré de frambuesa y 6 g de *Gelcrem* frío

Para la teja: 75 g de azúcar, 35 ml de leche, 25 g de harina, 25 g de mantequilla, 3 g de polvo de *Danone Pro*

PREPARACIÓN

Hacer la mousse calentando la leche y el azúcar. Hidratar la gelatina con agua fría y disolverla en la leche. Retirar del fuego y añadir el *Danone Pro*. Incorporar la nata semimontada. Congelar la mousse en moldes en forma de dados. Desmoldar una vez congelados y dejar descongelar.

Triturar todos los ingredientes para el hacer el helado y dejar reposar 1 día entero. Después, triturar de nuevo y pasar la crema por la sorbetera. Mantener en el congelador.

Para el crumble: mezclar los ingredientes, hacer una bola y congelar. Rallar el crumble y cocer en el horno a 180 °C hasta que esté dorado. Dejar que enfríe. Triturar los dos ingredientes de la crema de frambuesa y guardar en una manga pastelera en la nevera.

Para hacer la teja, mezclar los ingredientes. Estirar en un papel de horno muy fino. Cocer a 210 °C hasta que esté dorado, retirar, enfriar y cortar en trozos grandes.

Montar en el plato unos dados de mousse de *Danone Pro*, colocar al lado, de forma decorativa, las fresas, unos puntos de crema de frambuesa, las tejas y una quenelle de helado. Terminar con los crispys de frambuesa.



Cheesecake de yogur



Ensalada de salmón, salsa tzatziky y yogur

PREPARACIÓN

Para la salsa tzatziki:

Triturar el *Danone Pro* con el eneldo, la menta, el zumo de limón, la sal, la pimienta y el aceite de oliva virgen.

Cortar en dados el pepino y mezclar con el *Danone Pro* para formar la salsa tzatziki. Mezclar la salsa con el salmón cortado en dados.

Montaje:

Poner en un plato hondo el salmón con la salsa, decorar por encima con el tomate y los germinados.

INGREDIENTES

Para la salsa tzatziki: 400 g de *Danone Pro*, 150 g de pepino fresco, 60 ml de aceite de oliva virgen, 10 g de eneldo fresco, 8 hojas de menta fresca, unas gotas de zumo de limón, sal fina y pimienta negra

Otros: 100 g de salmón marinado, germinados variados y 4 tomates cherry

La propuesta para los Delis de yogur se basa en combinar el *Danone PRO* con toppings. Descubre algunas opciones



Tiramisú

PREPARACIÓN

Calentar la leche y el azúcar. Hidratar la gelatina con agua fría.

Disolver la gelatina en leche. Retirar del fuego y añadir *Danone Pro*.

Incorporar la nata semimontada y guardarla en una manga con una boquilla lisa.

Para preparar el almíbar de café, hervir el agua, el azúcar y el café durante 1 minuto.

Cortar el bizcocho de soletilla para que encaje perfectamente en el molde.

Montaje:

Pintar el bizcocho con el almíbar de café y colocarlo en el molde de cake. Encima del bizcocho añadir una capa de mousse y montar de nuevo una capa de bizcocho. Pintar de nuevo con el almíbar de café y repetir la operación.

Decorar la última capa de mousse de *Danone Pro* al gusto, por ejemplo haciendo puntitos alrededor del molde. Dejar reposar 1 día en la nevera.

Antes de servir, espolvorear encima cacao en polvo.

INGREDIENTES

300 g de *Danone Pro*, 240 g de nata, 60 ml de leche entera, 40 g de azúcar blanquilla, 3,5 hojas de gelatina

Para el almíbar de café: 80 g de azúcar blanquilla, 80 ml de agua y 20 g de café soluble

Otros: 10 g de cacao en polvo y 6 bizcochos de soletilla