

Artistas DE LA Cocina



CATÁLOGO DE PRODUCTOS

CUSTOM
CULINARY
Zafran

Las clásicas que no pueden faltar en la mesa.

 **Zafrán**[®]





BOLSA DE GALÓN - SOBRE PERSONAL



Salsa con Tomate

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 4 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-181-2-05

SOBRE PERSONAL

- **Peso:** 9 grs
- **Caja:** 500 unidades
- **Código:** 700-181-7-15

DESCRIPCIÓN

Producto de consistencia media, color rojo. Elaborada a base de pasta de tomate, almidones modificados, ácido acético y especias. Listo para utilizar. Excelente equilibrio en sabor, consistencia y textura.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 4 kg masterbag rinde:**
- 142 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 16 tazas de 238 grs (8.5 onz) c/u.
- 266 cucharadas de 15 grs c/u.

APLICACIONES

Se puede aplicar en hot dogs, sándwiches, hamburguesas, papas fritas, etc.

TE RECOMENDAMOS

COMBINARLA CON:
Salsa Búfalo Zafrán.



BOLSA DE GALÓN - PRESENTACIÓN HOGAR (500 grs) - SOBRE PERSONAL



Mayonesa

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 3.5 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-218-2-04

PRESENTACIÓN HOGAR

- **Peso:** 500 grs
- **Caja:** 24 unidades
- **Código:** 700-218-7-18

SOBRE PERSONAL

- **Peso:** 9 grs
- **Caja:** 200 unidades
- **Código:** 700-218-7-13

DESCRIPCIÓN

Producto espeso y cremoso. Contiene mayor porcentaje de huevo y aceite. Listo para utilizar. Adquiere el sabor del producto mezclado. Baja en lípidos o grasas.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 3.5 kg masterbag rinde:**
- 125 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 14 tazas de 238 grs (8.5 onz) c/u.
- 233 cucharadas de 15 grs c/u.

- Presentación Hogar (500 grs) rinde:

- 17 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 33 cucharadas de 15 grs c/u.

APLICACIONES

Recomendado para todo tipo de ensaladas (rusa, repollo, pollo, papa, atún), sándwiches, hamburguesas, hot dogs, aderezos y dippings.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA

CON:
Salsa Barbacoa Zafrán.

Ingredientes cuidadosamente
mezclados a la perfección
para crear aderezos, salsas
deliciosas y versátiles.

 **CUSTOM
CULINARY**
Zafrán[®]





BOLSA DE GALÓN

Aderezo Ranch

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 3.5 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-476-2-01

DESCRIPCIÓN

Producto a base de aceite y huevo, especias y sabor natural a yogurt. Listo para utilizar. Excelente equilibrio en sabor, consistencia y textura.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 3.5 kg masterbag rinde:**
- 14 tazas de 238 grs (8.5 onz) c/u.
- Usar ½ taza para preparar una ensalada grande para 16 personas.

APLICACIONES

Gran versatilidad de aplicaciones en diferentes ensaladas. Utilizada para dippings con alitas de pollo, papas fritas, vegetales, etc.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Salsa Barbacoa tipo Hickory Zafrán.



BOLSA DE GALÓN

Salsa Especial

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 3.5 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-881-2-01

PRESENTACIÓN HOGAR

- **Peso:** 500 grs
- **Caja:** 24 unidades
- **Código:** 700-881-7-02

DESCRIPCIÓN

Elaborado a base de mostaza y hierbas. Listo para utilizar. Excelente equilibrio en sabor, consistencia y textura.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 3.5 kg masterbag rinde:**
- 116 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 14 tazas de 238 grs (8.5 onz) c/u.
- Usar ½ taza para preparar una ensalada de pasta fría (caracolutos). Con 14 tazas podemos hacer 28 paquetes de pasta para ensalada fría (caracolutos, tornillitos, plumitas, etc).

- **Presentación Hogar (500 grs) rinde:**
- 17 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- Uso en hamburguesas: 500 grs = 33 cucharadas (15 grs c/u). Usar 1 cucharada por hamburguesa (colocar ½ cucharada



PRESENTACIÓN HOGAR (500 grs)

en cada tapa del pan y colocar demás ingredientes). Con 33 cucharadas hacemos 33 hamburguesas.

APLICACIONES

Recomendado para todo tipo de ensaladas (rusa, repollo, pollo, papa, atún), sándwiches, hamburguesas, hot dogs, aderezos y dippings.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Salsa Agridulce Zafrán.



BOLSA DE GALÓN



PRESENTACIÓN HOGAR (500 GRS)



BOLSA DE GALÓN



PRESENTACIÓN HOGAR (500 GRS)

Salsa Búfalo

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 4 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-891-2-01

PRESENTACIÓN HOGAR

- **Peso:** 500 grs
- **Caja:** 24 unidades
- **Código:** 700-891-7-02

DESCRIPCIÓN

Elaborada a base de pulpa cayenne, derivados lácteos y especias. Lista para utilizar. Se puede utilizar en frío y en caliente.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 4 kg masterbag rinde:**
- 142 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 16 tazas de 238 grs (8 onz) c/u.
- Usar ½ taza para bañar 12 alitas. Con 16 tazas podemos bañar 380 alitas.

- **Presentación Hogar (500 grs) rinde:**
- 17 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- Rendimiento en alitas 500 grs = 33 cucharadas (15 grs c/u). Aplicar 6 cucharadas para bañar 8 alitas. Con 33 cucharadas podemos bañar 40 alitas.

APLICACIONES

Se puede usar en alitas de pollo, boneless, nuggets de pollo, hamburguesas, sándwiches, etc.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Tu picante favorito y realizar diferentes niveles de Salsa Búfalo, desde una Búfalo media hasta una Búfalo 911.

Salsa Pizza

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 4 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-122-2-02

PRESENTACIÓN HOGAR

- **Peso:** 500 grs
- **Caja:** 24 unidades
- **Código:** 700-122-7-04

DESCRIPCIÓN

Elaborada a base de pasta de tomate, aceite vegetal y especias. Lista para utilizar. Se puede utilizar en frío y en caliente.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 4 kg masterbag rinde:**
- 142 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 16 tazas de 8.5 onz c/u.
- Usar ½ taza para una pizza familiar grande. Con 16 tazas podemos hacer 32 pizzas familiares.

- **Presentación Hogar (500 grs) rinde:**
- 17 onz de 28 grs c/u.
- Uso en pizza: 500 grs = 5 cucharones soperos de 100 grs c/u. Aplicar ½ cucharón por pizza media precocida.

Rinde para 5 pizzas familiares y 10 pizzas medianas.

APLICACIONES

Producto especial para pizza. Dip para breadsticks y mozzarella sticks.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:
Salsa Agridulce Zafrán.



BOLSA DE GALÓN



PRESENTACIÓN HOGAR (500 grs)



BOLSA DE GALÓN

Aderezo con Chipotle

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 3.5 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 701 009-2-01

PRESENTACIÓN HOGAR

- **Peso:** 500 grs
- **Caja:** 24 unidades
- **Código:** 701-009-7-02

DESCRIPCIÓN

Producto espeso y cremoso. Elaborado a base de huevo y aceite, chile chipotle (natural) y especias.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 3.5 kg masterbag rinde:**
- 125 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 14 tazas de 238 grs c/u.
- 224 papas asadas al usar 1 cucharada para una papa.
- 1 taza equivale a 16 cucharadas.
- 3.5 kg equivale a 233 cucharadas de 15 grs c/u.

- Presentación Hogar (500 grs) rinde:

- 17 onz de 28 grs c/u.
- Rendimiento en burritos de res o pollo, en tortillas medianas de harina: 500 grs = 33 cucharadas. Usar 1 ½ cucharada para un burrito.

Con 33 cucharadas podemos hacer 22 burritos.

APLICACIONES

Recomendado para uso en sándwiches, hamburguesas y hot dogs. Guarniciones y aperitivos (ensaladas, papas asadas, dedos de pollo y pescado, mozzarella sticks, papas rústicas, etc).

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Salsa Barbacoa Zafrán.

Mostaza Miel

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 3.5 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-394-2-02

DESCRIPCIÓN

Producto color amarillo. Elaborado a base de mostaza, miel de abeja y especias. Contiene huevo. Lista para utilizar. Alto rendimiento y versatilidad.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 3.5 kg masterbag rinde:**
- 116 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 14 tazas de 238 grs (8.5 onz) c/u.

APLICACIONES

Especial para sándwiches, alitas, hamburguesas o como aderezo para ensaladas.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Salsa Especial Zafrán.



BOLSA DE GALÓN

Salsa Agridulce

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 4 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-119-2-02

DESCRIPCIÓN

Deliciosa salsa elaborada a base de piña, perfecta para acompañar todo tipo de proteínas y usar en platillos orientales. Lista para utilizar.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 4 kg masterbag rinde:**
- 142 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 16 tazas de 8.5 onz (238 grs) c/u.
- Lomo de cerdo al horno, usar 1 taza para bañar un lomo de 2 kg, con 16 tazas se pueden preparar 32 kg de lomo de cerdo.

APLICACIONES

Ideal para acompañar la carne de pollo y cerdo. Para dippear con mariscos y frituras.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Salsa Búfalo Zafrán.



BOLSA DE GALÓN

Salsa Criolla

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 4 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-176-2-04

DESCRIPCIÓN

Producto color café. Elaborado a base de puré de verduras, vinagre y especias. Con un sabor sobresaliente a comino. Lista para utilizar. Alto rendimiento y versatilidad.

RENDIMIENTO

- **Bolsa 4 kg masterbag rinde:**
- 142 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 16 tazas de 238 grs c/u.
- Adobar carne, cocinar en parrilla.
- Usar ½ taza para adobar 1 kg de carne de res.
- Con 16 tazas se pueden adobar 32 kg de carne.

APLICACIONES

Podemos utilizarlo para adobar carne de res, pollo, cerdo y darle un sabor criollo a tu parrillada. Es un ingrediente adicional en tus platillos favoritos (arroz, guisos, etc).

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Mayonesa Zafrán.



BOLSA DE GALÓN



PRESENTACIÓN HOGAR (500 grs)



BOLSA DE GALÓN

Salsa Barbacoa

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 4 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-186-2-04

PRESENTACIÓN HOGAR

- **Peso:** 500grs
- **Caja:** 24 unidades
- **Código:** 700-186-7-08

DESCRIPCIÓN

Elaborada a base de azúcar, pasta de tomate, humo líquido y especias. Lista para utilizar. Excelente equilibrio en sabor, consistencia y textura.

RENDIMIENTO

- Bolsa 4 kg masterbag rinde:

- 142 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 16 tazas de 8.5 onz (238 grs) c/u.
- Usar ½ taza para bañar 1 kg de costilla. Con 16 tazas podemos bañar 32 kg de costilla.

- Presentación Hogar (500 grs) rinde:

- 17 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- Rendimiento en alitas: 500 grs = 33 cucharadas de 15 grs c/u.
- Aplicar 6 cucharadas para bañar 8 alitas. Con 33 cucharadas podemos bañar 40 alitas.

APLICACIONES

Recomendado para toda variedad de sándwiches, hot dogs, hamburguesas, alitas de pollo fritas y costillas de cerdo.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Salsa Mostaza Miel Zafran.

Salsa Barbacoa tipo Hickory

BOLSA GALÓN

- **Peso:** 4 kg
- **Caja:** 4 unidades
- **Código:** 700-219-2-02

DESCRIPCIÓN

Producto color café oscuro. Elaborado a base de azúcar, pasta tomate, vinagre, humo líquido (hickory) y especias. Lista para utilizar. Excelente equilibrio en sabor, consistencia y textura.

RENDIMIENTO

- Bolsa 4 kg masterbag rinde:

- 142 porciones de 28 grs (1 onz) c/u.
- 16 tazas de 8.5 onz (238 grs) c/u.
- Usar ½ taza para bañar 12 alitas. Con 16 tazas podemos bañar 380 alitas.

APLICACIONES

Perfecta para uso en costillas de cerdo, alitas y hamburguesas.

TE RECOMENDAMOS COMBINARLA CON:

Salsa Búfalo Zafran.

Descubrí un nuevo mundo de sabores, explorá nuevas técnicas y preparate para descubrir el sistema de cobertura perfecto.

 **CUSTOM
CULINARY**
Zafrán[®]





EMPAQUE METALIZADO

Marinador para Pollo

- **Peso:** 1 kg
- **Caja:** 12 unidades
- **Código:** 580-390-2-02

DESCRIPCIÓN

Producto polvoso, color crema claro. Combinación de sal, fosfatos, funcionales y especias. Alto rendimiento y versatilidad.

BENEFICIOS

- Aporta mayor jugosidad de la proteína.
- Mejora la textura de la misma.
- Tiempo de marinación: de 3 a 5 horas (no exceder tiempo de marinado).
- Consulte con nuestro chef si necesita marinarlo por más tiempo.

APLICACIONES

Pollo: pechuga, cuarto, muslo, alas, nuggets, strips, etc.

PREPARACIÓN Y RENDIMIENTO

PREPARACIÓN



RENDIMIENTO

- Diluir ½ taza de marinador en 1 litro de agua fría.
- Se pueden marinar un aproximado de 35 piezas con 1 litro de salmuera (peso aproximado 1.2 kg por pollo entero).
- Diluir 3 cucharadas de marinador en 1 taza de agua fría para marinar un pollo cortado en 8 piezas (pechuga, muslo, cadera, alas).



EMPAQUE METALIZADO

Batter

- **Peso:** 1 kg
- **Caja:** 12 unidades
- **Código:** 606-060-2-05

DESCRIPCIÓN

El Batter Zafrán ha sido desarrollado para optimizar tus frituras. Es un batido que se utiliza para adherir el empanizador al sustrato o proteína para una fritura óptima.

BENEFICIOS

- Sellado de la proteína o sustrato para una cocción perfecta.
- El empanizador queda uniforme y con mayor volumen (10% - 20%).
- Más crocante y menos aceitoso.
- Mejor rendimiento del aceite.
- Se puede utilizar para hacer tempuras con una menor concentración de agua, o cambiando la misma por cerveza.

PREPARACIÓN Y RENDIMIENTO

PREPARACIÓN



Por 1 taza de **Batter Zafrán**.



Añadir 1.5 tazas de agua refrigerada (4-8 °C).

RENDIMIENTO

- 1 paquete de 1 kg diluido rinde para 40 kg de proteína.
- 1 taza de Batter Zafrán preparado rinde para 3.5 kg de proteína.
- Cumple la función de adherir el empanizado sin tener que usar huevo. 1 kg de Batter Zafrán es equivalente a 90 huevos.



EMPAQUE METALIZADO

Empanizador para Alitas

- **Peso:** 1 kg
- **Caja:** 12 unidades
- **Código:** 601-111-2-03

DESCRIPCIÓN

Este empanizador fue desarrollado para los expertos en alitas. Se puede utilizar en un solo paso. Complementalo con nuestro Batter Zafrán para obtener el mejor resultado a la hora de empanizar y freír, consiguiendo una cocción perfecta y con una apariencia inmejorable.

BENEFICIOS

- Perfecta cocción interna para obtener un pollo o proteína jugosa, empanizado parejo y dorado que nos garantiza una pieza crujiente.
- Miga pareja y especial para fritura a alta temperatura que nos asegura un color parejo y dorado.
- También se puede utilizar con mariscos.

RENDIMIENTO

- Se pueden empanizar 120 alitas promedio en aplicación de un solo paso.*
- Se pueden empanizar 60 alitas con el uso del Batter Zafrán antes del empanizado.*
- El pick up del empanizador varía entre 3% y 4% según el proceso, forma de aplicación y sustrato.
- Con 1 taza de Empanizador para Alitas se pueden empanizar 15 alitas.
- Aplicando directamente sin uso de huevo.

*El peso de cada alita es aproximado y puede variar según el tipo de corte que realicen.



EMPAQUE METALIZADO

Empanizador para Pollo

- **Peso:** 1 kg
- **Caja:** 12 unidades
- **Código:** 601-075-2-05

DESCRIPCIÓN

Para piezas grandes con hueso, preformados, strips o para cualquier preparación que requiera un crujiente y delicioso empanizado. Complementalo con nuestro batter para obtener el mejor resultado a la hora de empanizar y freír, consiguiendo una cocción perfecta y con una apariencia inmejorable.

BENEFICIOS

- Perfecta cocción interna para obtener un pollo o proteína jugosa, empanizado parejo y dorado que nos garantiza una pieza crujiente.
- Miga pareja y especial para fritura a alta temperatura que nos asegura un color parejo y dorado.

RENDIMIENTO

- 6 kg / 14 lb en un promedio de 40 piezas, que serían 5 pollos de 1.2 kg de peso promedio.*
- Con 1 taza de Empanizador para Pollo se pueden empanizar de 5 a 6 piezas de pollo aproximadamente.*

*Dependiendo del tamaño de la pieza el rendimiento puede variar.

Dulce perfección para
crear un mundo de
oportunidades en tu
cocina.

 **CUSTOM
CULINARY**
Zafrán[®]





BOLSA DE SCHOLLE

Salsa Chocolate

- **Peso:** 2 kg
- **Caja:** 6 unidades
- **Código:** 590-016-06

DESCRIPCIÓN

Elaborada a base de derivados lácteos, manteca vegetal, cobertura de chocolate y cacao. Color café oscuro. Lista para utilizar. Se puede implementar en frío y en caliente. Alto rendimiento y versatilidad.

RENDIMIENTO

- La bolsa de 2 kg rinde 66 porciones de 30 grs c/u.

APLICACIONES

Se puede utilizar en todo tipo de postres y preparaciones dulces o saladas.



BOLSA DE SCHOLLE

Salsa Caramelo

- **Peso:** 2 kg
- **Caja:** 6 unidades
- **Código:** 590-008-2-03

DESCRIPCIÓN

Elaborada a base de derivados lácteos, azúcar y jarabe de maíz. Color café claro. Lista para utilizar. Se puede implementar en frío y en caliente. Alto rendimiento y versatilidad.

RENDIMIENTO

- La bolsa de 2 kg rinde 66 porciones de 30 grs c/u.

APLICACIONES

Se puede utilizar en todo tipo de postres y preparaciones dulces o saladas.

Tips para Artistas de la Cocina

¡Incurtioná en la cocina
al mejor estilo ZAFRÁN!

Aquí podrás experimentar por medio de tips y
recetas, nuevas formas de utilizar nuestros
productos para darle ese sabor único y diferente a
tus platillos.





Tips Salsas

¡ATREVETE A COMBINAR Y
DESCUBRÍ POSIBILIDADES DE
SABORES AUTÉNTICOS!

MAYO BBQ

Mayonesa +
Salsa Barbacoa

AGRI HOT

Salsa Agridulce +
Salsa Búfalo

SALSA ORIENTAL

Salsa Agridulce +
Barbacoa + Salsa Búfalo

HONEY BBQ

Salsa Barbacoa
+ Mostaza Miel

FUSIÓN SWEET HOT

Salsa Especial + Salsa
Agridulce + Salsa Búfalo

PIZZA BBQ

Salsa Pizza +
Salsa Barbacoa

MAYO BÚFALO

Mayonesa +
Salsa Búfalo

FUSIÓN HOT

Salsa Especial + Mostaza
Miel + Salsa Búfalo

MAYO CRIOLLA

Mayonesa +
Salsa Criolla

RANCH ESPECIAL

Aderezo Ranch +
Salsa Especial

PIZZA HOT

Salsa Pizza +
Salsa Búfalo

ESPECIAL HOT

Salsa Especial +
Salsa Búfalo

TOMATE HOT

Salsa con Tomate +
Salsa Búfalo

SALSA DE LA CASA

Salsa Especial + Salsa
Agridulce + Mostaza Miel

BBQ CRIOLLA

Salsa Barbacoa +
Salsa Criolla

FIRE RANCH

Aderezo Ranch +
Salsa Búfalo

BÚFALO BBQ

Salsa Barbacoa +
Salsa Búfalo

ESPECIAL BBQ

Salsa Barbacoa +
Salsa Especial

RANCH BBQ

Aderezo Ranch +
Salsa Barbacoa

HOUSE SWEET

Salsa Barbacoa +
Salsa Agridulce

SWEET BBQ

Salsa Barbacoa +
Salsa Agridulce

Recetas para un verdadero Artista de la Cocina

BBQ DE NARANJA AHUMADA

- 1 taza de Salsa Barbacoa Zafrán
- 1/4 taza de jugo de naranja
- 40 ml de cerveza oscura
- 3 cucharadas de tocineta frita en trocitos
- Ralladura de naranja

ADEREZO CÉSAR

- 1 cucharada de Salsa Mostaza Miel Zafrán
- 150 ml de aceite de oliva virgen
- 50 ml de zumo de limón
- 50 grs de queso parmesano
- 1 yema de huevo
- 2 dientes de ajo
- Sal
- Pimienta negra molida
- 3 o 4 anchoas (opcional)

TÁRTARA ESPECIAL

- 1 taza de Salsa Especial Zafrán
- 2 cucharadas de pepinillo
- 1 cucharada de alcaparras
- 1/2 cebolla salteada en trocitos
- 2 huevos duros en trocitos

ADEREZO DE FRUTAS Y MOSTAZA

- 1 taza de Salsa Especial Zafrán
- 2 cucharadas de fresa en trocitos
- 2 cucharadas de mango en trocitos
- 2 cucharadas de piña en trocitos
- 1 cucharada de maní triturado

Salsas Especiales



Tips Batter

Pollo

1

Batter diluido 1 a 1.5 **(50%)**

+

Salsa Búfalo Zafrán **(50%)**

2

Batter diluido 1 a 2 **(60%)**

+

Salsa Barbacoa Zafrán **(40%)**

3

Batter diluido 1 a 2 **(60%)**

+

Salsa Pizza Zafrán **(40%)**

PREPARACIÓN

1. Una vez diluido el Batter en la proporción indicada mezclamos con la salsa en los porcentajes indicados.
2. Batimos hasta tener una mezcla homogénea.
3. Pasamos los trozos de pollo por Batter saborizado y Empanizador Zafrán.
4. Freir a 175 °C de 2 a 4 minutos dependiendo del tamaño del corte.

UTILIZÁ ESTOS CONSEJOS PARA OBTENER UN MEJOR USO DEL BATTER

Frutas

GAJOS DE MANZANA O RUEDAS DE BANANO TEMPURA CON AZÚCAR Y CANELA

PREPARACIÓN

1. Disolver 1 taza de Batter Zafrán + 3/4 de taza de agua fría.
2. 1 taza de azúcar refinada + 1 cucharada de canela en polvo.
3. Pasamos la fruta por la mezcla de Batter y freímos por 3 minutos a 350 °F (176 °C). Una vez fritos los escurrimos sobre papel absorbente.
4. Luego los pasamos por el azúcar con canela hasta cubrir por completo.

Podés acompañarlos con helado, Salsa de Chocolate Zafrán y Salsa de Caramelo Zafrán.

Mariscos & Vegetales

TEMPURA EN VEGETALES (Brócoli, zanahoria y aros de cebolla)

MARISCOS

(Camarones y calamares)

PREPARACIÓN

1. Disolver 1 taza de Batter Zafrán + 3/4 de taza de agua fría, sazonar con sal, pimienta y ajo en polvo.
2. Pasar el vegetal o marisco por la mezcla de Batter y freímos por 3 minutos a 350 °F (176 °C). Una vez fritos los escurrimos sobre papel absorbente.

Podés acompañarlos con Salsa Especial Zafrán.

Camarones Empanizados

TIEMPO: 25 min aprox.
PORCIONES: 4 aprox.

- 1 taza de Batter Zafrán
- 100 grs de Empanizador para Alitas Zafrán
- 12 camarones (pelados en crudo y partidos por la mitad)
- 1/2 jugo de limón
- 1 taza de agua
- Pimienta al gusto

PREPARACIÓN

1. Agregar el limón y la pimienta. Dejar reposar por media hora.
2. Batir el Batter Zafrán con el agua fría y obtener la mezcla.
3. Pasar los camarones por la mezcla de Batter Zafrán.
4. Cubrir los camarones con una capa de Empanizador para Alitas Zafrán.
5. Freir en aceite hasta lograr dorarlos.



Recetas Chocolate y Caramelo

Milk Shakes

OREO - CARAMELO

- 1/2 taza de Salsa de Caramelo Zafrán
- 1 taza de leche
- 4 galletas Oreo
- 2 bolas de helado de vainilla
- 1 1/2 taza de hielo

PREPARACIÓN

1. En una licuadora poner hielo, leche, helado y licuar unos segundos.
2. Añadir Salsa Caramelo Zafrán y galletas.
3. Licuar por 30 segundos más y listo para servir.
4. Decorar con chantillí, caramelo y galleta.

Brownie con Salsa Chocolate Zafrán

- 1 taza de Salsa de Chocolate Zafrán
- 1/2 taza de harina
- 1/2 taza de cocoa en polvo
- 1/2 taza de mantequilla sin sal
- 125 grs de nueces
- 1/2 taza de azúcar
- 2 huevos

PREPARACIÓN

1. Derretir la mantequilla, añadir la cocoa en polvo.
2. Batir los huevos con el azúcar.
3. Añadir la mezcla de la mantequilla y cocoa, batir nuevamente.
4. Agregar Salsa de Chocolate Zafrán, harina, nueces en trocitos y mezclar.
5. Colocar en un molde barnizado con mantequilla y llevar al horno por 20 min a 175° C.

Crepes de Caramelo- Banano Zafrán

CHOCO FRESA

- 1/2 taza de Salsa de Caramelo Zafrán
- 1 huevo
- 1/2 taza de harina
- 3 bananos cortados en rodajas
- 1 taza de leche
- 100 grs de azúcar
- 25 grs de mantequilla
- Una pizca de sal
- Helado de vainilla

PREPARACIÓN

1. Batir huevos con el azúcar.
2. Añadir la leche, harina, sal y batir para integrar bien todos los ingredientes.
3. En un sartén caliente con mantequilla, verter la masa hasta que quede bien extendida.
4. Cocinar por ambos lados hasta que esté dorada.
5. Una vez listas las crepas, añadir la Salsa de Caramelo Zafrán, banano, helado y envolver la crepa y decorar con más caramelo.



Zafrán®