

FLECA

PASTISSERIA

GELATERIA

HORECA

diexca  
grup

50  
anys



# LOTUS

## CATÀLEG PRODUCTES I OFERTES 2024

La gamma de productes LOTUS arriba a DEXCA. Gaudeix d'un ampli assortiment de productes LOTUS des de galetes, cremes i topings de la més alta qualitat..

Fes la teva comanda pel nostre Cash&Carry, per l'APP, el teu comercial o trucant-nos al 977 54 50 08.

## GALETA ORIGINAL CAMELITZADA MOLTA

Ref: LT88620

750 g / bossa

És perfecta com a base per als teus pastissos, com topping cruixent en pals o per a donar-li un punt crocant a les masses.



## Crema de Mascarpone

amb Lotus i maduixes



30 + 4 6  
MIN HOR RAC FÀCIL

### INGREDIENTS

- 250 g de mascarpone
- 60 g de sucre glass
- 1 cullerada de amaretto
- 100 ml de nata líquida
- 25 g de sucre vainillat
- 65 g de galetes Lotus
- 500 g de maduixes

### PREPARACIÓ

1. Mescla el mascarpone amb el sucre glass i el amaretto. Munta la nata amb el sucre i el sucre vainillat. Mescla la nata amb la crema de mascarpone.
2. Esmicola les galetes Lotus o utilitza el format de galeta ja molt. Lava les maduixes, asseca-les lleugerament, reserva 6 i tala la resta en trossets.
3. Farcida 6 gots col·locant una capa de galetes, una altra de trossets de maduixes i una altra de la crema de mascarpone. Acaba decorant la part superior amb les maduixes reservades.
4. Fica els gots en el frigorífic almenys 4 hores fins que quedin consistents.

## TOPPING LOTUS

Ref: LT12696



1 Kg / Unitat

Perfecta per a decorar i donar-li el toc Lotus a totes les teves postres.

## Gelat d'Hivern

amb Lotus i fruita confitada



   
30+ 4 6  
MIN HOR RAC

### INGREDIENTS

- 5 cullerades de sucre
- 250 ml de llet
- 3 rovells d'ou
- Un polsim de canyella.
- Un polsim de nou moscada
- 75 g de fruites confitades trossejades
- 250 ml de nata líquida
- Ametlles torrades trossejades
- 250 ml de galetes Lotus

### PREPARACIÓ

1. Caramel·litza el sucre, afegeix la llet i mescla amb els rovells d'ou al bany maria.
2. Retira del foc, bat enèrgicament fins a refredar la mescla i afegeix la canyella, la nou moscada i els trossos de fruita confitada.
3. Munta la nata i afegeix-li la crema ja freda juntament amb els trossos d'ametlla i de galetes Lotus.
4. Fica la mescla en un motlle i congela-la.
5. Serveix fent boles i decora-les amb la galeta Lotus molta.

## CREMA UNTAR LOTUS

Ref: LT65690 - 8 kg

Ref: LT88691 - 1,6 kg

8 Kg / Unitat

1,6 Kg / Unitat



Perfecta per a untar bases de pastissos, coques, torrades ... i com a ingredient per a donar-li sabor Lotus a les teves postres.

## Mousse de Xocolata

amb Lotus



30+2,5 8  
MIN HOR RAC

### INGREDIENTS

- 200 g de xocolata negra
- 200 g de crema d'untar Lotus
- 5 ous
- 20 cl de nata líquida

### PREPARACIÓ

1. Fundi la xocolata i la crema Lotus al bany maria i deixar que es refredi abans de barrejar-los.
2. Separa les gemmes de les clares dels ous, munta les clares a punt de neu i reserva-les. Bat la nata i reserva-la també.
3. Afegeix a la mescla de la xocolata les clares d'ou una a una i mescla bé entre gemma i gemma.
4. Incorpora delicadament les clares a punt de neu en la mescla i afegeix la nata amb l'ajuda d'una espàtula.
5. Reparteix la mousse de xocolata en 6 gots i deixa refredar en el refrigerador.

diexca  
grup

