

Puré de Papa de Estados Unidos

Creatividad infinita,
éxito instantáneo



Es fácil crear puré de papa ligero y esponjoso en minutos utilizando puré de papa instantáneo de Estados Unidos. Y, una vez preparado, no hay límite en todo lo que usted puede hacer con él.

Pastel de puré de papa de Estados Unidos y azafrán



UN SÓLO INGREDIENTE: UN MUNDO DE POSIBILIDADES

El puré de papa es una de las guarniciones favoritas en el mundo. Pero recientemente ha ganado popularidad como ingrediente principal en una gran variedad de platillos. Esto es porque el puré de papa de Estados Unidos es uno de los ingredientes más versátiles en cualquier cocina de foodservice. Esta guía contiene toda la información e inspiración que usted necesita para empezar a poner a trabajar para usted el potencial creativo y el poder de ganancia del puré de papa, todo el día y en todo su menú.



Vada Pav de la India hecho con puré de papa de Estados Unidos

GALERÍA DE IDEAS

Las papas, en especial el puré de papa, son sinónimo de versatilidad.

Querido alrededor del mundo, su cremoso sabor y textura lo convierte en el “lienzo en blanco” para llevar a cabo las presentaciones creativas e intensos sabores que sus clientes están demandando cada vez más.

También es una elección inteligente de negocio porque pequeños toques pueden añadir gran valor y potencial de ganancia al puré de papa, especialmente cuando usted está utilizando hojuelas estándar, gránulos estándar y mezclas para puré de papa de Estados Unidos.

Sólo vea esta galería de ideas fáciles y versátiles de todo el mundo. Estas ideas prueban algo muy simple y poderoso: con el puré de papa de Estados Unidos es muy fácil crear entradas, guarniciones, platillos principales e incluso postres que contribuyan a aumentar sus ganancias.

Tortitas de puré de papa de Estados Unidos a la plancha
Pizza de mariscos y puré de papa de Estados Unidos

Croquetas de puré de papa de Estados Unidos
Ensalada César con crotones de puré de papa de Estados Unidos



Ensalada de puré de papa de Estados Unidos
Quesadillas crujientes de puré
de papa de Estados Unidos



Croquetas de cangrejo y puré
de papa de Estados Unidos
Sándwich de puré de papa de Estados Unidos



Donas de puré de papa de Estados Unidos
Trufas de chocolate y puré
de papa de Estados Unidos



UN INGREDIENTE PARA SORPRENDER

El puré de papa es delicioso por sí mismo. Pero su verdadero talento es llevarse de maravilla con otros sabores.

Usted puede convertir el puré de papa en una obra maestra simplemente al añadir uno o dos toques personales y combinarlo con un gran emplatado.

El puré de papa sazonado y saborizado se ha vuelto tan popular, que ahora los chefs están incluyendo "samplers" - como el que se muestra en la portada - a sus menús de entradas y guarniciones.

Dese el gusto de experimentar con diferentes ingredientes como hierbas de olor tanto frescas como secas, aceites saborizados, especias, vegetales, quesos, así como otros acentos que puedan variar de acuerdo a la temporada: albahaca picada y aceite de albahaca en el verano, unas cuantas gotas de aceite de trufa en invierno, etc. Utilice ingredientes y guarniciones que añadan contraste de color y que comuniquen frescura y un delicioso sabor.

Y asegúrese de que el emplatado sea parte de un sorprendente platillo. Utilizar platos inesperados como copas para Martini, platos para postre, así como platos contemporáneos en muchas formas y colores es una manera fácil para añadir entusiasmo y crear valor.

Para los más pequeños:

Para los menús infantiles, haga la prueba al añadir un sundae de puré de papa de Estados Unidos preparado con dos bolas de puré de papa cubiertas con carne y gravy, adornado con un tomate cherry y servido en copas para helado.



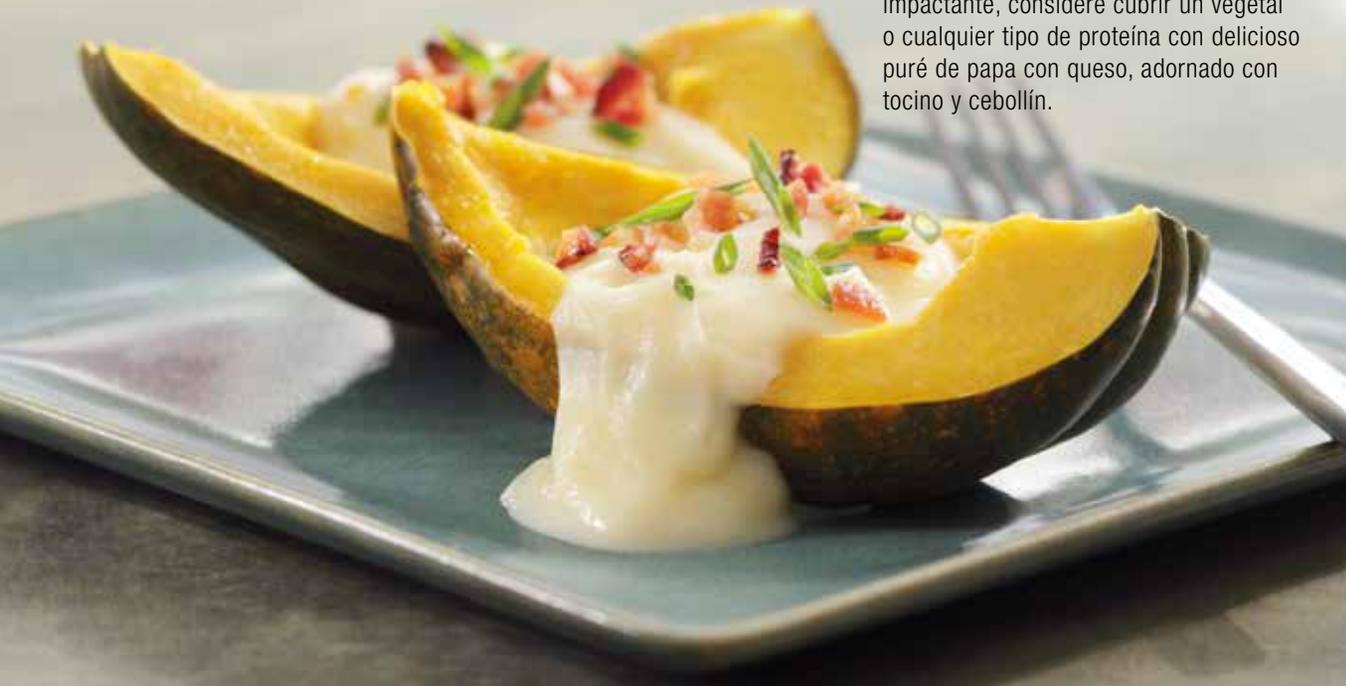
Como relleno: Envolver puré de papa en una pasta o costra añade gran valor y posibilidades de precio. Aquí presentamos puré de papa y pescado blanco envueltos en una rica y crujiente pasta filo.



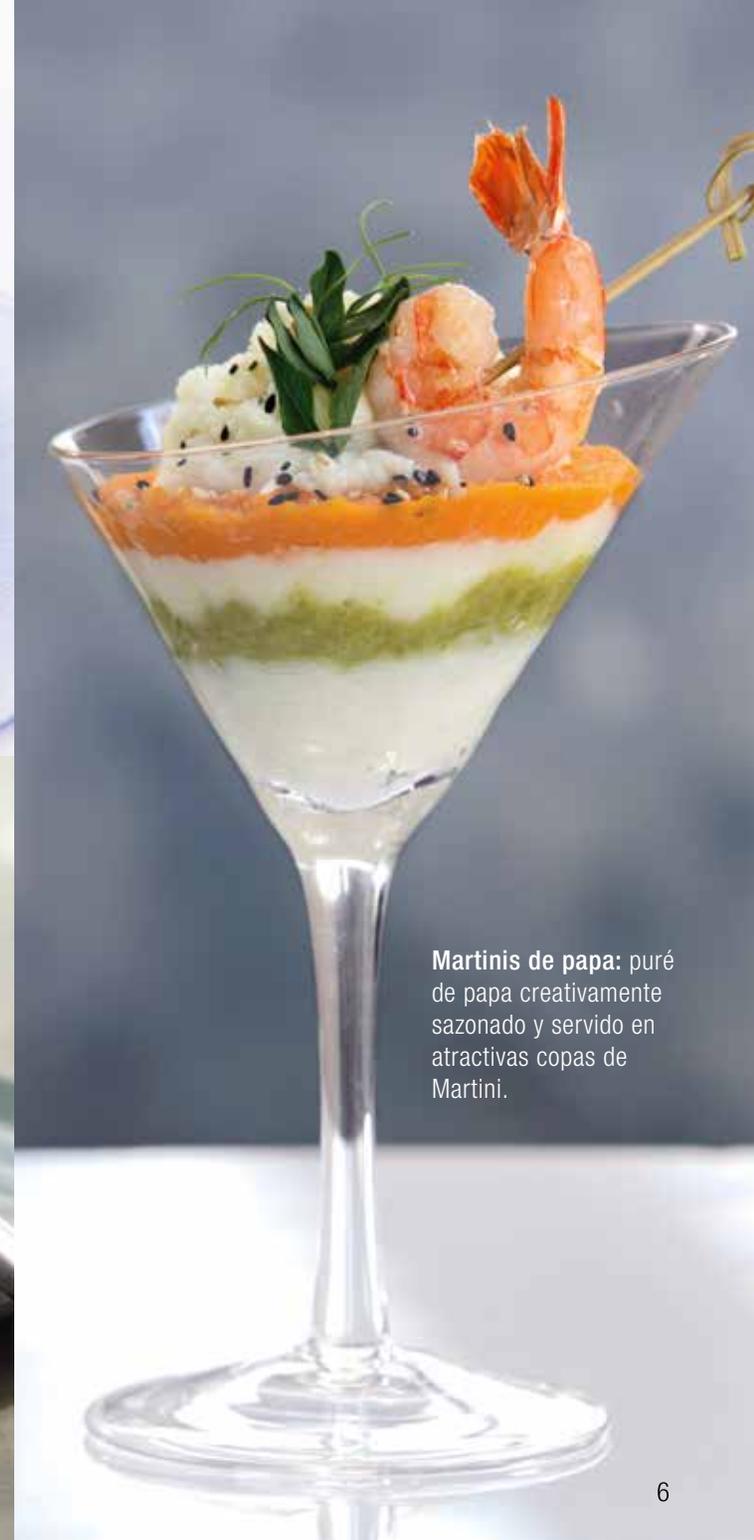
En el desayuno: Chefs innovadores están recurriendo al puré de papa como una alternativa a los hash browns y a los frijoles en el desayuno.



Como cubierta: Para una presentación impactante, considere cubrir un vegetal o cualquier tipo de proteína con delicioso puré de papa con queso, adornado con tocino y cebollín.



Martinis de papa: puré de papa creativamente sazonado y servido en atractivas copas de Martini.



POSIBILIDADES INFINITAS

No hay ningún otro ingrediente igual al puré de papa en cuanto a versatilidad, facilidad de uso y potencial. Además, las hojuelas estándar, gránulos estándar y mezclas para puré de papa están disponibles y pueden ser adaptadas a las especificaciones de su cocina. El puré de papa de Estados Unidos es más que una guarnición, ya que le ofrece una plataforma para el éxito de su negocio.

En tan sólo 5 - 10 minutos usted puede mezclar un chaffer/bufetera completa de puré de papa, para después usarlo como base de una infinita variedad de platillos en su menú.

- Guarniciones clásicas o creativas: tan fácil como añadir un simple sabor como wasabi, chile o queso y cebollín.
- Platillos principales hechos con capas de puré de papa, como la lasaña.
- Como cubierta de platillos gratinados como pays y moussaka.
- Sopas: utilice el puré de papa espesar, extender y añadir un sabor rico y cremoso sin grasa.
- Ensaladas, sándwiches y hamburguesas: añada riqueza y una apetitosa textura.
- Platillos que usualmente se acompañarían con arroz, frijoles o incluso pasta.

- Pizzas: Use el puré de papa para crear "pizza blanca" sin salsa de tomate.
- Como relleno en productos horneados, tales como donas y pan dulce.
- Panes y masas: añada humedad y mejore la textura.
- Como un extensor para proteínas caras y de gran calidad como la langosta y la ternera.
- Incluso postres: ¡piense en helado de puré de papa!

Una vez que empiece, jamás volverá a ver un tazón de puré de papa del mismo modo. En donde algunos ven una simple guarnición, usted verá posibilidades infinitas.



ADEMÁS ES NUTRITIVO

Los consumidores de hoy están interesados en la nutrición. Y el puré de papa instantáneo de Estados Unidos tiene una gran historia que contar. Está libre de colesterol, grasa, sodio y gluten*. Pero además contiene fibra, vitaminas y minerales, incluyendo potasio, Vitamina C y antioxidantes. Las avanzadas tecnologías de procesamiento de Estados Unidos aseguran que las papas deshidratadas de Estados Unidos retengan un nivel significativo de potasio, así como de otras vitaminas y minerales como la B6 y hierro que contienen de manera natural.

Las papas deshidratadas de Estados Unidos también son ricas en carbohidratos complejos que son importantes para el funcionamiento del cerebro y los músculos. Además, estudios recientes muestran que las papas deshidratadas tienen el valor agregado del almidón resistente o sustancias de carbohidratos en los alimentos que son resistentes a las enzimas digestivas y que aportan beneficios similares a los de la fibra. También existe una relación entre los almidones resistentes y los efectos prebióticos benéficos a la salud.

Y lo más importante: las papas y productos de papa de Estados Unidos son un alimento completo, y eso es lo que están buscando los comensales exigentes hoy en día. Por eso no debe sorprendernos que las papas encabecen la lista de los vegetales más populares.

*Esto se refiere a puré de papa instantáneo sencillo y no a mezclas de papa. Siempre lea la etiqueta del fabricante para conocer la información nutrimental.

ELIJA LA PRESENTACIÓN PERFECTA PARA USTED



LAS HOJUELAS ESTÁNDAR DE PAPA tienen una textura harinosa y seca y el típico sabor del puré de papa recién preparado. Son versátiles, económicas y pueden molerse a diferentes tamaños para diferentes usos. Hechas sólo a base de papa, son más frágiles que otras formas de papa deshidratada, por lo que tenga cuidado de no mezclarlas de más.

INGREDIENTES

Hojuelas estándar de papa de Estados Unidos	312g
Agua	1,116ml
Leche entera*	549ml
Mantequilla	100g
Sal	11g

* El tipo de leche que se utilice puede afectar el volumen ligeramente. La leche fría enfría el agua a una temperatura que es ideal para las hojuelas.

INSTRUCCIONES

1. Mezcle el agua, sal y mantequilla.
2. Caliente hasta que hierva; retire del fuego.
3. Añada leche fría.
4. Mezcle con cuidado las hojuelas de papa (no bata).
5. Se pueden utilizar más hojuelas si se desea una textura más espesa.



LOS GRÁNULOS ESTÁNDAR DE PAPA son más resistentes que las hojuelas y se reconstituyen excepcionalmente bien, con menos riesgo de mezclarlos de más y con una mayor tolerancia a líquidos en ebullición. Hechos a base de papas recién cocidas, son versátiles y económicos.

INGREDIENTES

Gránulos estándar de papa de Estados Unidos	351g
Agua	1,451ml
Leche entera*	303ml
Mantequilla	58g
Sal	6g

* El tipo de leche que se utilice puede afectar el volumen ligeramente.

INSTRUCCIONES

1. Hierva el agua, la leche y la sal.
2. Vacíe esta mezcla en un tazón.
3. Con una batidora, mezcle a baja velocidad mientras que añade los gránulos. Mezcle por 1 minuto.**
4. Añada la mantequilla.
5. Incorpore los restos que quedaron en los bordes del tazón y mezcle a velocidad alta hasta que el puré quede esponjado, 5-7 minutos.

** Usualmente, los gránulos de papa se preparan al batirlos en una batidora para un mejor rendimiento. Sin embargo, los gránulos también se pueden batir a mano de ser necesario.



LAS MEZCLAS PARA PURÉ DE PAPA están completamente sazonadas con diferentes niveles de leche, mantequilla, sal y otros saborizantes, haciéndolas una gran opción para aquellos establecimientos que necesitan un producto muy rápido que sea fácil de preparar y de servir.

INGREDIENTES

Mezcla para puré de papa de Estados Unidos
Líquido (ver las instrucciones del empaque)

INSTRUCCIONES

1. Mezcle el agua y la mezcla para puré de papas de acuerdo a las instrucciones del empaque.
2. Espere 1-5 minutos, esponje y sirva.

El rendimiento para todas las guías mencionadas en la parte superior hace referencia a un chaffer/bufetera de 4" de hondo, servido hasta la mitad. Por favor vea las instrucciones de preparación del producto para el rendimiento exacto.

TAN FÁCIL COMO 1-2-3*

1



Vierta agua (o cualquier otro líquido como caldo de pollo o res) en un tazón, olla o chaffer/bufetera.

2



Añada lentamente el puré de papa instantáneo de Estados Unidos, ya sea hojuelas estándar, gránulos estándar o mezclas para puré de papa.

3



¡Mezcle de acuerdo a las instrucciones y obtendrá delicioso puré de papa en sólo unos minutos!

* Siempre revise las instrucciones en el empaque del producto

Nota: algunos productos pueden requerir que se agregue agua a la mezcla de puré de papa instantáneo de Estados Unidos

TIPS DE PREPARACIÓN

Sólo siga las instrucciones del fabricante en el empaque y verá que las papas deshidratadas de Estados Unidos son 100% a prueba de errores. Éstos son algunos útiles consejos de almacenaje y manejo:

- Las hojuelas estándar de papa tienen células frágiles de papa. El usar líquidos que estén demasiado calientes, así como mezclar de más, harán que estas células se rompan, creando una textura pegajosa con la que puede ser difícil trabajar y que no es agradable al paladar.
- Los gránulos estándar de papa son secados hasta obtener células individuales de papa. El proceso de secado fortalece las paredes de estas células, por lo que se requiere de agua hirviendo y de batido para rehidratar las células y liberar los almidones que son necesarios para un puré de papa ligero y esponjoso.
- El puré de papa puede ser rehidratado con cualquier líquido. Para añadir más sabor, pruebe con caldo de pollo o res, leche de coco, té verde o jugo de frutas o vegetales.
- Si usted desea puré de papa más espeso, añada más producto. Si por el contrario, quiere puré de papa menos espeso, incremente la cantidad de líquido.
- Ponga el puré de papa ya preparado en un chaffer/bufetera con calor húmedo hasta por 2 horas.
- Al reservar puré de papa ya preparado, manténgalo en contenedores hondos y cúbralos con una tapa o envoltura de plástico. Si los reserva en mesas de calor seco, póngalos a baño maría.
- Almacene los empaques abiertos de puré de papa instantáneo de Estados Unidos lejos del calor intenso. Las papas deshidratadas que no hayan sido utilizadas pueden permanecer en su empaque o en un contenedor bien tapado y almacenarse en un lugar fresco y seco.

PAPAS REALES, DESEMPEÑO REAL

Año tras año, hombres y mujeres pertenecientes a la industria de la papa en Estados Unidos trabajan duro para traer a usted productos instantáneos de papa de alta calidad y gran sabor. Todo empieza con el proceso de cultivo. Días largos, noches frías, un suelo rico y la gran variedad de climas de las regiones de cultivo de papa de Estados Unidos se combinan para producir papas llenas de delicioso sabor, cosecha tras cosecha.

Al utilizar procesos de última generación que maximizan calidad y desempeño, estas papas enteras y frescas son transformadas en una gran variedad de productos instantáneos de papa de excelente sabor. Estos incluyen las hojuelas y gránulos estándar de papa y las mezclas, todas descritas en este folleto y mejor conocidas por crear delicioso puré de papa.

¡No más lavar, pelar, hervir y machacar! Todo este trabajo ha sido hecho para usted. El puré de papa tradicional y esponjoso es tan fácil de preparar que usted puede enfocarse en utilizarlo para crear platillos de especialidad que los distingan de sus competidores. Ése es el poder de facilidad, versatilidad y de aumento de ganancia del puré de papa instantáneo de Estados Unidos.

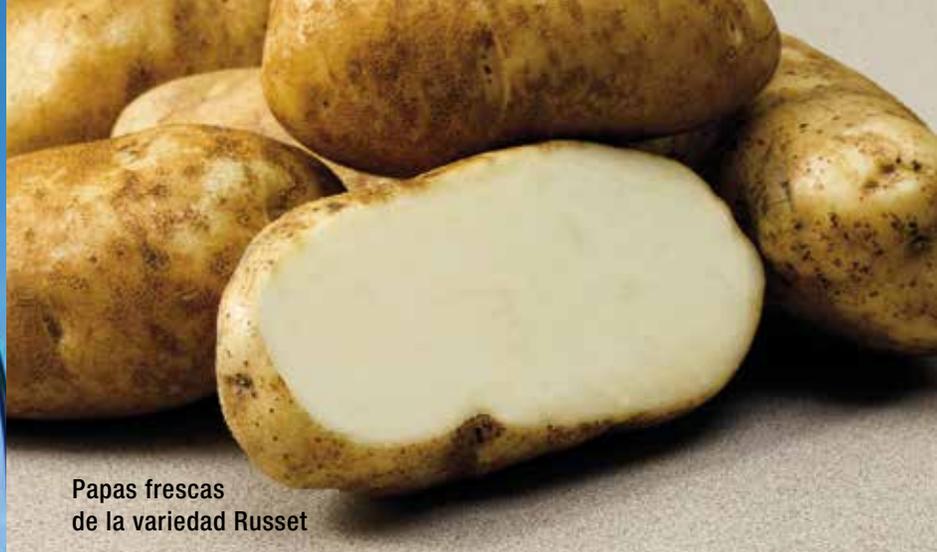
LA DIFERENCIA REAL

El puré de papa instantáneo está hecho con papas reales; son productos de alta calidad hechos con papas cultivadas en Estado Unidos. No hay nada artificial o falso en estos productos. Usualmente vienen de papas de pulpa blanca tipo Russet, razón por la cual el puré es esponjoso y blanco. Lo único que se hace es remover el agua para obtener un

ingrediente económico, de alto desempeño, fácil de almacenar y que está listo para ser usado en cualquier momento. Papas enteras de Estados Unidos pasan a través de un cuidadoso proceso para crear productos instantáneos de papa de alta calidad, conocidos por su sabor y textura consistentes y por su atracción visual. Usted también notará la gran diferencia que el puré de papa de Estados Unidos hará en sus creaciones/preparaciones. El puré de papa instantáneo de Estados Unidos retiene un nivel de humedad y una calidad de manera consistente, lo que no se puede lograr con papas frescas locales.

CÓMO SE FABRICA EL PURÉ DE PAPA INSTANTÁNEO DE ESTADOS UNIDOS

- Papas frescas y reales de Estados Unidos son cultivadas y cosechadas con cuidado; posteriormente son lavadas, peladas con vapor y lavadas una vez más.
- Después, las papas son rebanadas, pre-cocidas y enfriadas. El enfriamiento es un procedimiento que gelatiniza el almidón y asegura que, al rehidratarse, el producto final tendrá la textura característica del puré de papa y no será pegajoso.
- Posteriormente las papas son cocidas, machacadas y secadas en hojuelas o gránulos.
- Saborizantes tales como leche, mantequilla, sal y otros ingredientes son añadidos a los procesos para fabricar hojuelas o gránulos para crear mezclas de puré de papa instantáneo.



Papas frescas
de la variedad Russet



Crema de puré de papa de Estados Unidos y chile poblano: Esta crema ligeramente picosa estilo mexicano fue espesada usando hojuelas estándar de papa y adornada de manera deliciosa: más hojuelas de papa ligeramente tostadas en mantequilla para convertirlas en un topping crujiente y lleno de sabor.



Tazón de puré de papa de Estados Unidos: En lugar de arroz o tallarines, pruebe sirviendo puré de papa cubierto con pollo, vegetales y champiñones.



UNITED STATES
Potato
BOARD

Grupo PM
Av. Coronel Ahumada 204
Col. Lomas del Mirador
Cuernavaca, Morelos, México
C.P. 62350
Tel.: (777) 316 7370
Fax: (777) 316 7369
Email: grupopm@grupopm.com
www.potatoesusa-mx.com



Portada: **Puré de papa a los cuatro sabores:** langosta, cuarteto de quesos, salsa romesco y pesto de albahaca