



## **CRUMBLE DE BIZCOCHO, PERAS AL VINO Y MOUSSE DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la pera***

- 2 peras conference
- Rama de canela, piel de naranja y limón
- 1/4 l. de vino tinto
- 100 gr. de azúcar

#### ***Para la mousse***

- 100 gr. de cobertura de chocolate
- 100 gr. de clara de huevo

#### ***Para el crumble***

- 20 gr. de mantequilla
- 100 gr. de restos de bizcocho
- 40 gr. de azúcar moreno
- Canela en polvo y vainilla

### ***Elaboración***

#### ***Para la pera***

Preparamos un almibar con el vino, el azúcar y los aromas. Cuando esté caliente añadimos las peras peladas, descorazonadas y partidas por la mitad.

Mantenemos a cocción suave unos 20 minutos. Parar cocción y dejar reposar en frío toda la noche. Retirar del almibar y cortar en macedonia.

#### ***Para la mousse***

Fundir el chocolate al baño maría a 45 °C. Montar las claras no muy rígidas e incorporar al chocolate todavía caliente en 3 partes.

Colocar en manga pastelera y estabilizar en frío.

Cubrir el chupito con el chocolate y servir.

#### ***Para el crumble***

Fundimos la mantequilla y añadimos el bizcocho roto en migas. Moveremos unos 5 minutos hasta que haya perdido la humedad y añadimos el azúcar y los aromas. Mantener a fuego suave hasta que el azúcar funda y colocar en el vaso.



## **TIRAMISU, MOUSSE DE MASCARPONE, CRUMBLE Y GANACHE DE CHOCOLATE Y CAFÉ.**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Mousse***

- 225gr. De mascarpone.
- 225 gr. De crema de leche.
- 2 hojas de gelatina.
- 2 yemas de huevo.
- 150gr. De leche.
- 60 gr. De azúcar.

#### ***Para el Crumble***

- 100gr. De harina.
- 100gr. De almendra el polvo.
- 100gr. De azúcar.
- 100gr. De mantequilla pomada.
- Pizca de sal.

#### ***Para la Ganache***

- 200gr. De chocolate de cobertura.
- 100gr. De crema de leche.
- 25gr. De azúcar.
- 2 sobres de café soluble.

### ***Elaboración***

#### ***Para la Mousse***

Batimos ligeramente las yemas.

Calentamos la leche junto con el azúcar hasta que se disuelva. Mezclamos las dos elaboraciones y llevamos al fuego controlándolo hasta que espese. Colaremos y dejaremos que atempere ligeramente. Le añadiremos las hojas de gelatina hidratadas y reservaremos. Iremos añadiendo el mascarpone en dos tandas y mezclaremos bien con la ayuda de un túrmix. Semimontaremos la nata y mezclaremos amalgando las dos elaboraciones con la ayuda de una lengua. Reservaremos en frío.

#### ***Para el Crumble***

Mezclar todo y cocer al horno a 190° unos 10 min. Aprox.  
Una vez fuera del horno lo desmigaremos con las manos.

#### ***Para la Ganache***

Calentar la nata a 100° junto con el azúcar. Mezclar con los sobres de café y tirar todavía bien caliente al chocolate troceado. Remover hasta integrar. Reservar.

#### ***Montaje***

Colocar en el plato una base de crumble. Encima la mousse de queso (en manga o en quenelle), decoraremos con la ganache. Y espolvorearemos cacao encima



## **BRIOX CON GANACHE DE TURRON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el briox***

- ½ kg de harina de fuerza
- 220 ml de leche
- 10 gr de sal
- 40 gr d levadura fresca
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 3 huevos

#### ***Para el Ganache de turrón***

- 200 gr de turrón de jijona
- 75 gr de crema de leche

### ***Elaboración***

#### ***Para el briox***

Colocaremos en un cuenco la harina tamizada, la sal, los huevos batidos y la mitad de la leche. Amasamos e iremos incorporando el resto de la leche. Añadimos la levadura, seguimos amasando hasta formar una bola y en ese momento añadimos la mantequilla cortada a dados. Acabamos de afinar la masa y obtenemos porciones de unos 50 gr. Colocamos en el molde de cocción aceitado y dejamos fermentar unos 30 minutos pintado con huevo batido.

Colocar en horno con vapor a 220 °C y horneamos unos 12 a 14 minutos hasta que adquiera tono rosado.

Retirar y dejamos reposar.

Vaciamos y rellenamos con la ganache

#### ***Para el Ganache de turrón***

Llevamos a ebullición la nata, retiramos del fuego y agregamos el turrón desmigado.

Turmizamos y dejamos reposar en frío.

Colocar en manga



## **INFUSION DE PIÑA E HINOJO CON HELADO DE JENGIBRE**

### ***Ingredientes***

- *½ Piña cortada a daditos de 0,5 cm*
- *1 bulbo de hinojo*
- *Semillas de hinojo*
- *500 gr de agua*
- *50 de azúcar*
- *2 cogollos de gelatina*

### ***Para el Helado de jengibre***

- *300 gr de leche*
- *50 gr de miel*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *Jengibre rayado*

### ***Elaboración***

Hervimos el agua con el azúcar. Deshacemos las gelatinas previamente hidratadas. Añadimos la piña y el hinojo, las semillas y dejamos infundir hasta que se enfríe.

### ***Para el Helado de jengibre***

Pondremos la leche a infundir con el jengibre, el azúcar y la miel.

En cuanto hierva colamos. Enfriamos al abatidor y mezclamos con la nata y el procrema.

Pasamos por la heladora.



## **COPA DE MOUSSE DE CHOCOLATE Y POLVORONES**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la mousse de polvorones***

- 400ml de nata líquida para montar
- 3 cucharadas de azúcar
- 4 ó 5 polvorones (del mismo sabor mejor)
- Almendras picadas

#### ***Para la mousse de chocolate***

- 250 gr de cobertura de chocolate
- 3 yemas de huevo
- 6 claras de huevo
- 100 g de mantequilla
- 3 cucharadas de azúcar
- 6 cucharadas de Nata líquida

### ***Elaboración***

#### ***Para la mousse de polvorones***

En un bol montar la nata con el azúcar con la ayuda de unas varillas. Desmenuzar los polvorones lo más fino posible con la ayuda de un tenedor e incluso con la batidora. Añadir los polvorones a la nata montada y mezclar suavemente hasta que quede una crema homogénea.

#### ***Para la mousse de chocolate***

Derretir la cobertura de chocolate con un poco de crema de leche al baño maria, una vez derretido y fuera del fuego agregamos la mantequilla. En un bol mezclamos las yemas con el azúcar, añadimos a esta mezcla el chocolate, mezclar procurando que el huevo no quede ligeramente cocido. Montar las claras a punto de nieve con un poco de sal e incorporar con cuidado a la preparación anterior, emplatar en copas y dejar reposar en nevera durante 2h

#### ***Montaje***

Poner una base de mousse de chocolate en el fondo de las copas e incorporar la mousse de Polvorones, adornar con la almendra picada y refrigerar mínimo 2h antes de servir



## **TARTA DE QUESO CURADO**

### ***Ingredientes***

- 330 gr de queso curado.
- 5 huevos.
- 280 gr de azúcar.
- 80 gr de maicena
- 80 gr de mantequilla.
- 260 gr de queso de untar.
- Mermelada para decorar.

### ***Elaboración***

En un bol grande o mediano ponemos los huevos, añadimos la maicena y el azúcar. Batimos bien hasta que se forme una crema homogénea. Calentamos la mantequilla en el microondas hasta que se licue y la añadimos hasta integrar. Le sumamos también el queso de untar. Volvemos a batir hasta que tengamos una crema.

Luego volcamos más de la mitad de la cantidad de crema en otro recipiente.

Rallamos el queso curado y lo que hacemos es añadir parte del queso al vaso que tiene parte de la crema. Batir hasta que se nos deshaga totalmente. Volvemos a añadir más queso y batir hasta acabar todo el queso, finalmente tendremos una crema espesa.

Añadimos esta crema a la que habíamos reservado sin queso en el otro recipiente. Mezclamos hasta que se ligen.

Preparamos el molde a utilizar untándolo con mantequilla o forrándolo con papel de horno y lo rellenamos con la mezcla.

Precalentamos el horno a 170° y horneamos hasta que al pincharlo con un palillo este salga limpio. unos 40 o 45 minutos pero este tiempo puede oscilar mucho.

Dejamos enfriar de un día para otro antes de colocarle la mermelada que más nos guste por encima



## **PASTISSETS DE RASQUERA RELLENOS DE LO QUE TU QUIERAS**

### ***Ingredientes***

- 500 gr. de harina
- 60 gr. de vino dulce
- 40 gr. de anís
- 1 huevo
- 1 C.S. de azúcar glasé
- 180 gr. de aceite de oliva
- Azúcar blanquilla
- Canela en polvo
- 1 lata de cabello de Ángel
- 1 naranja
- Miel
- 100 gr de cobertura de chocolate
- 1 bote de mermelada de fresas o similar

### ***Elaboración***

Poner los ingredientes indicados en un bol y amasar bien hasta obtener una masa homogénea. Cortar y formar bolas de 50 gr. Reposar la masa filmada y en nevera.

Estirar la masa entre 2 papeles de horno, rellenar con cabello de angel, gajo de naranja, cucharadita de miel y presa de chocolate o cucharada de mermelada de fresa a elegir, doblar por la mitad y cerrar a mano con repulgo o con tenedor. Hornear a 190° durante el tiempo necesario aproximadamente 20/30 minutos dependiendo del horno.

Mezclar azúcar blanquilla con canela en polvo (5 C.S. por una c.c de canela) pasar el pastisset recién horneado por esta mezcla para que se empape y cubra bien.



## **CUPCAKE DE QUESO CREMOSO YOGURT Y FRESAS**

### ***Ingredientes***

- 2 claras.
- 1 yogurt.
- 40gr harina.
- 70 gr azúcar.
- 40 queso crema.

### ***Elaboración***

Batimos las claras hasta que se pongan blancas, no es necesario que lleguen a montarse del todo.  
Le añadimos la harina tamizada, el yogurt y el azúcar y también el queso crema.  
Removemos hasta que se forme un líquido uniforme.  
Untamos con un poco de mantequilla y de harina los moldes a utilizar.  
Horneamos con el horno precalentado a 175° durante unos 30 minutos.





## **COCA DE LLARDONS TRADICIONAL**

### ***Ingredientes***

- *2 láminas de hojaldre*
- *Chicharrones*
- *2 huevos*
- *Azúcar*

### ***Elaboración***

Estirar el hojaldre, colocar los chicharrones troceados sobre la sabana de hojaldre, cubrirlos con otra sábana de hojaldre y pasar el rulo por encima de esta preparación.

Separar yemas y claras de huevo, montar estas a punto de nieve y volver a juntar. Pintar con esto la coca y hornear.

## **BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES**

### ***Ingredientes***

- 225 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 gr de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 gr de azúcar
- 150 gr de nata
- 2 huevos batidos
- 25 gr de nueces
- La ralladura de 2 naranjas

### ***Para la cobertura de chocolate***

- 200 gr de chocolate negro
- 6 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de nata
- 100 gr de mantequilla

### ***Elaboración***

Engrasamos una bandeja de repostería de 30x30, depende de como queramos que sea de grueso el brownie. Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Introducir en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla. Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Verter la mezcla del chocolate caliente encima.

Mezclamos con movimientos envolventes hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.

Vierte la mezcla en la bandeja y cuece el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 20 minutos

Dejar enfriar.

### ***Para la cobertura de chocolate***

En un bol poner el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo calentamos a baño temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar.

Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura y decoramos con nueces.



## **VOLCAN DE CHOCOLATE BLANCO CON PIÑA**

### ***Ingredientes***

- 2 huevos
- 55 gr de azúcar
- 115 gr de harina
- 10 gr de levadura química
- 60 gr de mantequilla
- 120 gr de chocolate blanco
- 400 gr de piña natural
- 125 ml de licor de naranja o ron

### ***Para el caramelo***

- 20 gr de mantequilla
- 60 gr de azúcar
- 50 ml de agua

### ***Elaboración***

Blanquear los huevos con el azúcar. Añadir la mantequilla ablandada con la batidora.

Incorporar la harina tamizada con la levadura cortando en 3 partes.

Trocear 100 gr el chocolate e incorporar a la mezcla anterior. Reservar

Cortar la piña en dados retirando el tronco central y saltear con un poco de mantequilla en una sartén hasta que esté dorada.

Colocar en la base de la flanera y cubrir con la masa.

Hornear a 200 °C unos 15 a 18 minutos hasta que la masa esté cocida.

Retirar del molde y colocar en plato de presentación.

Decorar por encima con el resto de chocolate blanco rallado y flamear con el alcohol.

### ***Para el caramelo***

Fundir la mantequilla en una reductora, añadir el azúcar y el agua y mantener a fuego hasta obtener caramelo

Pintar los moldes de flanera con el caramelo.



## **MOUSSE CREMOSA DE CHÍA Y VAINILLA CON FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- 250 ml de agua tibia (40°C aprox.)
- 30 ml (2 c.s.) de semillas de chia enteras
- 50 gr de anacardos o de almendra remojada y pelada
- 2 dátiles medjool o 4 orejones de albaricoque
- Vainilla
- Una pizca de sal

### ***Para decorar***

- Almendras ligeramente tostadas
- 1 barqueta de arándanos, frambuesas o moras

### ***Elaboración***

Remojar los anacardos con agua que cubra.

Remojar la chía con el resto de agua tibia, mínimo 15-20 minutos para que genere mucílago

Mezclar las dos preparaciones en un vaso de batidora con el líquido de remojo y triturar con los dátiles, la sal y las especias hasta obtener una crema homogénea, añadiendo agua según la consistencia deseada.

Servir en copas individuales, espolvoreando vainilla o canela y colocar las fresas por encima.

Conservar en frío y sin luz para preservar los lípidos omega 3.



La mejor formación  
está en la calidad



## **MAGDALENAS DE POLVORONES CON CREMA QUEMADA**

### ***Ingredientes***

- 275 gr. de harina.
- 175 gr. de azúcar moreno.
- 180-200 ml. de leche.
- 150 gr. de mantequilla.
- 2 huevos.
- 20 gr. de levadura.
- Pizca de Sal
- 200 gr de polvorones

### ***Para la crema***

- ¼ l de leche
- 40 gr de maizena
- 3 yemas de huevo
- 50 gr de azúcar
- 1 rama de canela
- Piel de naranja y limón

### ***Elaboración***

Crear el azúcar con la mantequilla hasta que doble de volumen. Añadir los huevos uno a uno y seguir montando. Con una lengua incorporar la harina tamizada, la levadura y la sal. Añadir la leche y rellenar un tercio del molde. Colocar el polvorón troceado y acabar de rellenar. Hornear las magdalenas a 200°C durante 18-20 minutos.

### ***Para la crema***

Llevar a ebullición la leche con los aromas.

Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maizena.

Verte la leche sobre la preparación anterior y volver al fuego. Llevar a ebullición y remover hasta que espese.

Retirar del fuego y enfriar



## **FLAN DE TURRON JIJONA**

### ***Ingredientes***

- *1 tableta de turrón de Jijona*
- *1/2 litro leche entera*
- *5 huevos grandes (XL)*
- *90 g de azúcar*
- *Caramelo líquido*

### ***Elaboración***

Precalentar el horno arriba y abajo a 180 grados.

Poner la leche y el turrón a trozos en el vaso de la batidora y batir.

En un bol batir los huevos y una vez batidos añadir el azúcar y mezclar con varillas, añadir al bol la crema de turrón y mezclar bien.

Poner en un molde para horno el caramelo líquido esparciéndolo bien por toda la base.

Incorporar la mezcla anterior

Introducir el molde en el recipiente con agua a baño maria y mantener a 170 grados durante una hora y cuarto

Sacar del horno y enfriar en el mismo recipiente, desmoldar.

Refrigerar en la nevera de 3-4h antes de servir.



## **HELADO DE TURRÓN DE JIJONA BLANDO Y DURO CON SU COBERTURA EN SALSA DE CACAO**

### ***Ingredientes***

- ***Para el Helado***
- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- Mantequilla
- 1 tableta de turrón blando de Jijona
- ½ tableta de turrón duro
- 500 gr. de nata montada

### ***Para la Cobertura del helado***

- Chocolate blanco
- Aceite de girasol

### ***Para la Salsa***

- 150 gr. de agua
- 75 gr de azúcar
- 3 C. S de cacao en polvo tamizado.
- 100 gr de crema de leche
- 1 nuez de mantequilla
- Licor de Amaretto o similar

### ***Elaboración***

#### ***Para el Helado***

Hacer un sabayón con las yemas y el azúcar, reservar. Añadir el turrón a la mantequilla pomada y mezclar bien, añadir a la preparación anterior. Montar la nata e incorporar a la preparación de manera suave.

Picar o trocear el turrón duro de almendra en el mortero hasta obtener trozos del tamaño adecuado, reservar una parte. Añadir estos trozos a la base del helado de turrón blando y mezclar. Verter en su molde y reservar. Guardar en congelador en molde o en aro de acero inoxidable tapado con un peso.

#### ***Para la Salsa***

Elaborar un almíbar con el agua y el azúcar, hasta que este último desaparezca, añadir el cacao tamizado, mezclar sin dejar de remover, añadir la crema de leche, la nuez de mantequilla y el licor. Rectificar densidad y reservar.

Derretir el chocolate blanco al baño maria para hacer la cobertura, añadir el aceite de girasol sin dejar de remover, mezclar bien y reservar.

#### ***Montaje***

Sacar el helado de su molde, preparar una bandeja con rejilla, poner dos aros más pequeños que el helado encima de las rejillas, poner encima las medias esferas de helado y regar con la cobertura de chocolate blanco, esperar a que enfrié, retirar y llevar al plato de presentación.





## **HELADO DE LECHE DE SOJA Y FRESITAS**

### ***Ingredientes***

- 300 gramos de Fresas o Frutillas
- 1 Vaso de Leche de Soja
- 200 ml de Yogurt de Soja
- 150 gramos de Azúcar
- Cubitos de Tofu (Opcional)

### ***Elaboración***

Pondremos todos los ingredientes en un vaso triturador y turmizamos a velocidad media.

El tofu es opcional ya que su uso en la receta es solo para dar más consistencia y espesor a los helados, es decir, si ves que tu helado en líquido tienen poca fuerza puedes añadir al licuar unos cubos de tofu sin problemas.

Una vez todo licuado pasamos el líquido a la heladera, a los moldes de helado o donde quieras pasar al congelado de tu helado vigilando cada 15 minutos el proceso, batiendo la mezcla, así obtendremos como resultados un helado más cremoso si lo hacemos en casa, decoramos con fresa natural



## **TARTA DE PLÁTANO DE LA ABUELA**

### ***Ingredientes***

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 8 gr. de levadura química
- 3 plátanos maduros

### ***Elaboración***

Blanquearemos los huevos con el azúcar e iremos incorporando el aceite y la leche mezclándoos poco a poco. Al final incorporamos la harina tamizada en 3 partes cortando con una lengua.

Encamisar el molde.

Colocar parte de la mezcla.

Cubrir con los plátanos cortados en láminas finas.

Cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 30 minutos a unos 220°.

Se puede hacer una crema catalana cubrir la tarta y quemarla.

Se puede hacer una glasa con 60 gr. de mantequilla derretida, 60 gr. de azúcar y un huevo, se cubre la tarta y se gratina unos segundos.



## **SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y VAINILLA CON BIZCOCHO DE LIMON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el sorbete***

- 500gr de frutos rojos
- 100gr de agua
- 10gr de glucosa
- 1 vaina de vainilla
- 100gr de azúcar
- 50gr de dextrosa
- 7,5gr de estabilizante para sorbetes

#### ***Para el Bizcocho***

- 100gr de mantequilla
- 2 pieles de limón rallada
- 120gr de harina
- 60 de azúcar glass
- 5gr de impulsor
- Pizca de sal
- 25gr de leche
- 120gr de huevos
- 65gr de glucosa

### ***Elaboración***

#### ***Para el sorbete***

Triturar los frutos rojos hasta obtener un puré y reservar.

Calentar el agua con el azúcar y la vaina de vainilla, antes de que hierva añadiremos la glucosa, la dextrosa y el estabilizante, lo integramos todo bien y cuando esté a 85° le añadimos el puré de frutos rojos, mezclándolo todo bien, dejaremos reposar todo el tiempo posible. Una vez frío añadimos a una sorbetera y texturizamos.

#### ***Para el Bizcocho***

Derretir la mantequilla con las pieles ralladas de limón .Agregaremos los ingredientes secos, mezclaremos bien e incorporaremos el resto, integramos bien todo.

Encamisamos un molde y horneamos a 180° 15min. Reservamos y porcionamos.

#### ***Acabado***

Pondremos en un plato una porción de bizcocho y encima una bola de sorbete de frutos rojos.



## **COCA DULCE DE PATATA**

### ***Ingredientes***

- *½ Kg de puré de patata*
- *220 gr de azúcar*
- *6 huevos*
- *50 gr de maizena*
- *Pizca de canela*
- *Pizca de vainilla*
- *Ralladura de ½ limón*
- *Azúcar perlado*

### ***Otros***

- *Fruta en almíbar para acompañar*

### ***Elaboración***

Coceremos la patata de la forma habitual, paramos cocción con agua fría. Pelamos y pasamos por pasapurés.

Añadimos las ralladuras, la canela en polvo, la vainilla y las yemas de huevo blanqueadas con la mitad del azúcar.

Trabajamos hasta obtener una pasta lisa.

Añadimos la maizena y trabajamos hasta integrarla totalmente

Montamos las claras a punto de nieve con la otra mitad del azúcar e incorporamos a la preparación anterior cortando en tercios.

Colocamos la preparación en el molde de cocción y espolvoreamos azúcar perlado por encima

Horneamos de 20 a 25 minutos a 170 °C

Retirar y enfriar.

Cubrir con la fruta en almíbar o fruta salteada con azúcar.

## **DOLLY SIN 2**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. agua
- 50 gr. de cacao
- 185 gr. mantequilla
- 500 gr. azúcar molasses o moreno o parte azúcar parte melaza
- 3 huevos
- 14 gr. de royal
- 250 gr. harina floja
- 265 gr. nata

### ***Para el baño de regaliz y café***

- 50 gr de almibar 1:1
- 2.5 gr de regaliz juanola
- 12,5 Licor de café Kalhua

### ***Para el Cremoso de chocolate y albahaca***

- 125 gr. Leche
- 125 gr. Nata
- 1,5 hojas de gelatina
- 25 gr de hojas de albahaca
- 37,5 gr de azúcar
- 40 gr. yema líquida
- 112 gr de chocolate de cobertura

### ***Elaboración***

Hervir el agua, la nata, el cacao y el azúcar.

Escaldar la harina y la levadura con la leche caliente.

Mezclar los huevos con la mantequilla fundida pero no caliente y añadir la mezcla anterior.

Rellenar un molde forrado con papel de horno y cocer 17 min a 165°C.

Servimos un trozo de pastel con una bola de helado.

Mezclaremos todos los ingredientes para realizar el baño de regaliz y café

Mezclar todos los ingredientes.

### ***Para el Cremoso de chocolate y albahaca***

Llevar a ebullición la leche, la nata y las hojas de albahaca. Colar la infusión.

A continuación mezclar las yemas con el azúcar y escaldar las con la infusión de albahaca.

Cocer a hasta alcanzar los 82 °C, como una crema inglesa.

Añadir a la crema las hojas de gelatina previamente remojadas y escurridas.

Verter la crema en 3 tandas, sobre el chocolate cortado a trocitos mientras removemos con una lengua de gato.

Tapar a piel y reservar en nevera para que cuaje.

Romper la gelatinización batiendo con varilla manual antes de colocar en la manga pastelera



## **EMPANADA DE MANZANA**

### ***Ingredientes***

- *1 kg de harina*
- *5 g de sal*
- *200 ml de leche*
- *200 ml de aceite de oliva*
- *200 ml de vino blanco*
- *Manzanas*
- *Azúcar moreno*

### ***Elaboración***

Hacemos un volcán con la harina, dentro introducimos el resto de ingredientes, amasamos hasta integrar todos los ingredientes y dejamos reposar 5 minutos.

Estiramos la masa pinchamos con un tenedor, sobre la masa espolvoreamos azúcar moreno y colocamos la manzana cortada fina, espolvoreamos por encima de la manzana azúcar moreno, regamos con un poco de nata líquida y cerramos empanada.

Hacemos un volcán en la masa para que respire y no se hinche, pintamos con yema de huevo y nata líquida y horneamos a 180° 35 minutos, servimos tibia acompañada de helado de vainilla.



## **TRUFAS DE BIZCOCHO, POLVORONES Y CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 100 gr. de bizcocho
- 100 gr. de polvorones
- 150 gr. de cobertura de chocolate
- 100 ml. de nata líquida
- 60 gr. de glucosa o miel
- Virutas de chocolate
- Cacao en polvo para rebozar

### ***Elaboración***

Llevaremos a ebullición la nata con la glucosa o la miel.

Trocearemos en un bol el bizcocho y los polvorones junto con la cobertura. Añadiremos la crema de leche.

Mezclaremos hasta obtener una masa homogénea.

Enfriaremos y colocaremos la preparación en una manga pastelera. Escudillar.

Haremos pequeñas bolas que volveremos a enfriar.

Rebozaremos con el cacao en polvo o viruta de chocolate.

Mantendremos en frío hasta el momento de servir.

## **CREMA DE NARANJA CON SALTEADO DE FRUTAS, HELADO DE VAINILLA Y SALSA DE YOGUR**

### ***Ingredientes***

- *Helado de vainilla*
- *Piel de limón y de naranja*
- *Hojitas de menta*
- *1 yogur griego al limón*
- *1 limón*

### ***Para la Crema de naranja***

- *1 litro de leche*
- *150 gr. de azúcar*
- *6 yemas de huevo*
- *1 canela en rama*
- *1 trozo de piel de limón*
- *40 gr. de maizena*
- *Azúcar*
- *El zumo de 1 naranja*

### ***Para el Salteado de frutas***

- *1 piña en su punto de maduración*
- *1 mango de tres colores*
- *Una nuez pequeña de mantequilla*
- *Azúcar*
- *Almíbar t/t con esencia de vainilla*

### ***Elaboración***

Elaborar una crema catalana típica, aromatizar con zumo de naranja reservando la piel, enfriar, verter en su molde de servicio y dejar enfriar tapado a la piel con papel film.

Realizaremos un almíbar de agua y azúcar, añadir esencia de vainilla e infusionar, pelar y cortar dados de piña y mango, saltar en una sartén un poco de azúcar y mantequilla, añadir el almíbar, retirar cuando esté en su punto, reservar.

Verter el yogur en un plato plano, añadir gotas de limón reservando la piel y ligar una salsa, Reservar.

Formar, al pase, una cannel de helado de vainilla con una cuchara sumergida en agua tibia.

Repelar y secar pieles de limón y naranja en deshidratadora u en horno precalentado a 150° en papel de aluminio, llevar a vaso de túrmix y mixar hasta obtener un polvo fino o granulado. Espolvorear sobre el postre, decorar con hojitas de menta.





## **SOPA DE CHOCOLATE CON CREMA O ESPUMA DE LECHE**

### ***Ingredientes***

- 10 g de cacao en polvo
- 20 g de azúcar moreno
- 500 g de leche entera
- 50 g de chocolate negro
- 80 g de chocolate con leche
- Sal

### ***Para la crema de leche desnatada***

- 250 g de leche desnatada
- 20 g de azúcar moreno
- Canela en polvo

### ***Elaboración***

Ponemos todos los chocolates en un bol

Calentamos la leche y llevamos a ebullición, vertemos sobre el bol con la mezcla de chocolates.

Mezclamos todo bien mezclado con ayuda de una varilla y colocamos de nuevo la preparación en la olla.

Llevamos a ebullición sin parar de remover.

Verter sobre el plato de servicio

### ***Para la crema de leche desnatada***

Calentamos la leche junto al azúcar en un cazo y llevamos a ebullición.

Batir con túrmix a velocidad media en cazo inclinado y sobre la superficie de la leche para que nos emulsione y nos haga crema o espuma.

Reposamos y recuperamos la espuma con una cuchara, la colocamos encima del chocolate caliente.

Espolvoreamos con un poco de canela al gusto



## FINANCIER CON CHOCOLATE

### ***Ingredientes***

#### ***Para el chocolate***

- 150 gr de chocolate 70%de cacao
- 35 gr de nata
- 90 gr de huevo
- 25 de mantequilla

#### ***Para el financier***

- 150 gr de azúcar moreno
- 80 gr de harina de trigo
- 80 gr de almendra molida
- 120 gr de mantequilla
- 50 claras
- 10 gr de miel
- 20 gr de ron

### ***Elaboración***

#### ***Para el chocolate***

En un bol fundir el chocolate, la nata y la mantequilla. Triturar con una batidora a poca velocidad.  
Incorporar el huevo sin dejar de batir suavemente.  
Rellenar aros de 3 cm de diámetro forrados de papel de horno por el interior.  
Reservar en nevera.  
Antes de servir hornear los moldes rellenos a 190° durante 4 min.

#### ***Para el financier***

Mezclar la harina con la almendra molida, el ron y el azúcar moreno.  
Fundir la mantequilla en un cazo hasta llegar al punto de noisette.  
Mezclar la mantequilla con la miel.  
Mezclar la harina con la mantequilla  
Añadir delicadamente las claras batidas pero sin montar.  
Rellenar los moldes de financier con la ayuda de una manga pastelera y hornear a 210 gr durante 7 min.



## **MOUSSE DE COCO, PIÑA CARAMELIZADA Y GRANIZADO**

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de piña
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 ml. de ron negro

### ***Para la mousse de coco***

- 100 ml. de leche de coco
- 1 yogurt griego
- 1 hoja de gelatina
- Azúcar al gusto

### ***Para el Granizado***

- 1/4 l. de zumo de piña
- 2 claras de huevo

### ***Elaboración***

Cortaremos la piña en macedonia, rehogamos en un poco de mantequilla y azúcar unos 5 min, caramelizar y flamear con el ron. Retiramos y enfriamos. Colocar en la base de la copa.

### ***Para la mousse de coco***

Disolver la gelatina previamente humedecida en un poco de leche de coco y juntar con el yogurt y el resto de leche de coco. Añadir un poco de coco rallado, azúcar al gusto y ralladura de limón. Estabilizar en frío y colocar sobre la copa piña.

### ***Para el Granizado***

Semi montar las claras y mezclar con el zumo.

Colocar en la mantecadora hasta que hiele. Reservar en el congelador hasta el pase. Colocar sobre la mousse.



## **TORTA NAVARRA**

### ***Ingredientes***

- 4 huevos
- 100 gr. de miga de pan
- 100 gr. de pasas
- 125 ml. de leche
- 125 ml. de yogurt
- 50 gr. de mantequilla
- 150 gr. de azúcar
- Canela en polvo
- Ralladura de limón y naranja

### ***Elaboración***

Poner las pasas en remojo.

En un cuenco mezclar bien la miga de pan con la leche, el yogurt, las ralladuras y la canela.

Aparte blanqueamos los huevos con el azúcar.

Incorporar la preparación anterior y agregar las pasas.

Colocar en un molde encamisado y recubierto de azúcar y hornear unos 20 minutos a 180 °C.

Retirar, dejar enfriar y decorar con azúcar lustre.