



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 fugo y agregamos el turrón desmigado.

Turmizamos y dejamos reposar en frio.

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, emplatado 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.