



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.



CANUTILLO RELLENO DE MOUSE DE CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes

Para el cremoso

- 300 gr de chocolate con leche
- 300 gr de nata montada
- 200 gr de Crema inglesa

Para la crema inglesa

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de yemas

Para la Pasta de cigarrillos de cacao

- 100 gr de azúcar lustre
- 100 gr de mantequilla
- 80 gr de harina
- 20 gr de cacao
- 100 gr de claras

Elaboración

Preparar una crema inglesa . Añadir 200 gr de crema caliente sobre el chocolate y fundirlo.
Cuando la mezcla llegue a 40 °C incorporar la nata montada. Rellenar una manga pastelera y enfriar.

Para la Pasta de cigarrillos de cacao

Fundir la mantequilla, añadir el azúcar lustre y la harina previamente tamizada junto al cacao.
Poco a poco añadir las yemas. Estirar la masa con paletina sobre silicona.
Cocer a 200°- 210° y enrollar sobre cilindros metálicos.
Rellenar los cilindros con cremoso de chocolate. Decorar con frutos secos.



GOXUA

Ingredientes

- 200 ml de Crema de leche
- 1/2 litro de Leche
- Piel de limón
- 4 Yemas de huevo
- 25 g de Maicena
- 1 nuez Mantequilla
- Azúcar
- Ron
- Bizcochos duros

Elaboración

Montamos la nata y reservamos.

Para la crema

Llevamos un tercio de la leche a hervir con la piel de limón.

Con el otro tercio y el resto de ingredientes, mezclar y llevar a ebullición. Retirar cuando hayamos obtenido una mezcla homogénea. Al final de cocción agregamos un poco de mantequilla.

Para la Base de bizcochos

Preparamos un almíbar con agua y azúcar, cuando se haya disuelto el azúcar, añadimos el ron, llevamos a ebullición colocamos sobre los bizcochos

Montaje

Colocamos en una copa de tulipa el bizcocho escurrido.

Cubrimos con la crema y enfriamos

Espolvoreamos con azúcar y quemamos con soplete

Decoramos con menta y fresas



INTXAURSALTZA

Ingredientes

- *1 litro de leche fresca*
- *2 ramas de canela*
- *Piel de cítricos*
- *200 gr. de azúcar*
- *100 gr. de nueces*
- *Pan dulce seco*
- *Pizca de Sal*

Para las nueces caramelizadas

- *50 gr. de nueces*
- *Pizca de sal*
- *100 gr. de Azúcar*

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche, la canela, la piel de naranja y el azúcar. Removemos repetidamente y añadimos las nueces molidas y el pan seco.

Alargamos cocción a baja temperatura 10 minutos retirando los residuos sólidos y colocamos en cazuela de barro individual o una tupina de barro.

En una rehogadora colocamos las nueces y el azúcar.

Mantenemos cocción sin tocas hasta que el azúcar empieza a caramelizar.

Removemos unos 3 minutos, adicionamos una pizca de sal y retiramos sobre papel sulfurizado.

Dejar enfriar separando las nueces.

Acompañar de guarnición



PERAS AL VINO TINTO CON CREMA INGLESA Y QUESO MASCARPONE

Ingredientes

Para las peras al vino tinto

- 4 peras que no estén muy maduras
- 1 botella de vino tinto de mesa
- 150 gr de azúcar
- 1 limón
- 1 naranja
- Canela en rama
- 1 clavo de olor
- Esencia de vainilla

Para la crema inglesa

- 400 ml de leche entera
- 1 rama de vainilla
- 4 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- 30 gr de maizena

Para el queso

- 500 gr de crema de leche para montar
- 125 gr de queso mascarpone
- Cobertura de chocolate negro
- C/S de azúcar glas

Elaboración

Pelar las peras reservando el tallo y procurando que queden enteras, sumergir en el baño de cocción y cocinar hasta que estén en su punto. Reservar.

Haremos la crema mezclando azúcar y maizena en un plato, reservar. Poner las yemas de huevo en un bol y reservar. En un cazo infusionar la leche con la vainilla, verter esta preparación sobre las yemas de huevo, mezclar bien, añadir los secos, mezclar bien, devolver de nuevo esta mezcla al cazo y llevar al fuego mediano hasta obtener la textura de crema deseada sin parar de remover lentamente. Reservar en plato de presentación.

Montar la nata, añadir al mascarpone ligeramente pomado y mezclar, reservar en nevera.

Cortar las peras para darles una base y poder presentarlas ligeramente inclinadas en el plato, presentar sobre una base de crema inglesa, añadir puntos de la reducción del baño de cocción, acompañar de flores de queso mascarpone y decorar la presentación con unas hojitas de menta, o ramitas de otras hierbas aromáticas.



TARTA DE MANZANA

Ingredientes

- *1 nuez de mantequilla*
- *1 c/s de azúcar moreno*
- *200 g. de manzana reineta rallada con piel*
- *1 rama de vainilla*
- *1 Chorro de Ron*
- *250 g. de harina*
- *10 g. de levadura en polvo*

Elaboración

Calentar el horno a 170°C.

Untar un molde con mantequilla y harina.

En una sartén derretir la nuez de mantequilla con azúcar y caramelizamos, añadimos la manzana rallada en ese fondo con la vainilla rascada y el ron y salteamos a fuego fuerte.

Escurremos y reservamos la manzana.

Mezclar azúcar con mantequilla y doblar volumen e incorporar los huevos batidos uno a uno.

Incorporar la harina tamizada, la levadura, la sal y la ralladura.

Añadir la harina a la masa anterior con la manzana salteada y remover.

Meter la masa en el molde sin sobrepasar los $\frac{3}{4}$.

Con una mandolina laminar las manzanas reinetas muy finas.

Colocar las manzanas sobre la masa del bizcocho cruda y echarle azúcar y mantequilla.

Hornear 35 minutos.

Espolvorear azúcar glas por encima.



TORRIJAS CASERAS

Ingredientes

- *1 barra de pan (mejor especial o del día anterior)*
- *1 litro de leche*
- *200 gr azúcar*
- *1 rama de canela y/o canela en polvo*
- *1 corteza de limón*
- *2 huevos para rebozar*
- *Aceite de oliva*
- *2 “chupitos” de brandy*

Elaboración

Se pone a cocer la leche con la canela (una rama o una cucharadita de en polvo) y la corteza de limón durante unos 5 o 10 minutos, se añaden un “chupito” de brandy y 200g de azúcar y se disuelve bien.

Se corta la barra de pan en rodajas de unos 2 a 4 cm de grosor y se colocan ordenadas en una fuente un poco honda.

Cuando la leche esté templada, se cubren con ella las rebanadas hasta que se empapen bien y absorban la mayoría del líquido.

Después, con cuidado, se rebozan en harina y huevo batido y se fríen en aceite bastante caliente en una sartén honda.

Se sacan cuando estén doradas y se ponen a escurrir sobre papel de cocina.

Se rebozan o espolvorean con una mezcla de azúcar (2 cucharadas) y canela en polvo (2 cucharaditas).



BIZCOCHO ESTILO " SOBAO PASIEGO", CON COULIS DE FRESONES Y LIMA

Ingredientes

- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de harina
- 125 gr de azúcar
- 1 sobre de levadura en polvo (16 gr)
- 1 cucharada de anís
- Ralladura de medio limón
- 2 huevos
- Sal

Para el Coulis de fresones y lima

- 150gr. De fresones.
- 150gr. De agua.
- 150gr. De azúcar.
- Zumo de 1 lima.
- Ralladura de lima.

Elaboración

Blanqueamos los huevos con el azúcar, añadimos la mantequilla pomada, el anís, la ralladura de limón y la sal. Tamizamos la harina con la levadura y lo mezclamos todo hasta obtener una masa sin grumos. Lo pondremos en bandeja de horno y coceremos a 180ª unos 20 min. Reservaremos.

Para el Coulis de fresones y lima

Pondremos a cocer el agua con el azúcar, cuando esté bien disuelta el azúcar, tiraremos el zumo de lima y la ralladura añadiremos los fresones cortados en brunoise y los dejaremos cocer lentamente, cuando estén, lo turmizaremos y colaremos. Reservaremos en frío.

Montaje

Cortaremos el bizcocho en forma de lingote simulando la forma original de un sobao, le tamizaremos azúcar glase por encima y acompañaremos con el coulis, Decoraremos con hojas de menta fresca.



PASTELITOS DE CHOCOLATE Y PIMENTON DE LA VERA

Ingredientes

- 200 gr de chocolate
- 120 gr de mantequilla salada
- 8 yemas de huevo
- 120 gr de azúcar
- 3 claras de huevo
- 1 c.de pimentón de la vera dulce o picante

Para la Salsa de chocolate

- 100 gr de chocolate
- 60 gr de aceite de oliva virgen 1.c.c de pimentón de la vera
- Fresas para acompañar

Elaboración

Encamisamos moldes de ramequin y colocamos en el congelador

Fundimos chocolate y mantequilla al baño maría. Removemos hasta obtener mezcla homogénea Retirar y dejar entibiar

Blanqueamos las yemas de huevo con la mitad del azúcar y realizamos la misma operación con las claras.

Incorporamos cortando a la preparación de chocolate y mantequilla y espolvoreamos el pimentón.

Incorporamos las claras cortando en tercios

Colocamos en moldes y dejaremos reposar en frío unos 30 minutos.

Horneamos al vapor a 180 °C unos 12 minutos.

Retirar y dejar reposar unos 2 minutos. Desmoldar y servir

Para la Salsa de chocolate

Fundir el chocolate con el aceite y el pimentón al baño maría. Homogenizar bien y servir en caliente.

Colocar en la base y servir el pastelito encima. Espolvorear con sal Maldón y acompañar de unas fresas.



TORRIJAS CON MANZANA ASADA Y ESPUMA DE TOFFE DE CANELA

Ingredientes

- 1 barra de pan
- 1 l de leche
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- 5 granos de anís estrellado
- 2 dl de licor de anís
- 4 manzanas

Para la espuma

- 100 gr de azúcar
- 3 dl nata líquida
- 6 c.s de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 cargas de N2O

Elaboración

Cortar el pan en rebanadas. Infundir la leche con anís estrellado. Empapar el pan en la leche. Pasarlo por el huevo y freírlo en aceite caliente y abundante. Damos la vuelta para que se dore por los dos lados. Retiramos sobre un plato con papel de absorbente. Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar. Pelamos y cortamos a 1/4 las manzanas. Las cocemos en una olla tapada con un poco de vainilla y mantequilla.

Para la espuma

Caramelizar el azúcar con un poco de agua hasta que quede bien oscuro. Añadir con cuidado la nata y la leche infusionadas con canela.

Mezclar bien. Batir las yemas y escaldarlas con el toffee. Colar el resultado en otro bol que pueda usarse en baño maría.

Sin dejar de remover calentar hasta que la crema llegue a 85°C. Pasar por el chino y rellenar el sifón.

Enfriar el sifón con agua helada y poner las dos cargas de N2O



PANTXINETA

Ingredientes

- 2 masas de hojaldre
- 500 ml de leche
- 5 yemas
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de maicena
- Piel de limón
- Canela en rama
- Vainilla en rama o azúcar avainillado
- Azúcar glasé
- Almendra laminada

Elaboración

Precalentar horno a 160°

Haremos una crema pastelera en un cazo infusionando la leche con los cítricos, la canela, la vainilla, y el azúcar. En un bol aparte diluimos en un poco de leche la maicena junto con las yemas de huevo. Una vez la leche haya infusionado, la colamos sobre las yemas. Mezclamos bien y llevamos a ebullición de nuevo. Tiene que espesar si llegar a hervir. Reservamos

Una de las masas de hojaldre la cortamos 1 cm alrededor, para luego sellarlas bien

En una placa de horno y sobre papel sulfurizado, apoyamos la placa de hojaldre, la más corta y la rellenamos con la crema pastelera dejando 1 cm alrededor sin crema, esa parte sin crema la pintamos con huevo, apoyamos la otra base de hojaldre encima y nos aseguramos de sellarla bien.

Pintamos el hojaldre con almendra laminada y espolvoreamos azúcar glass.

Introducimos en horno a 160° 4° minutos. Espolvoreamos al sacarla azúcar glass. Se ha de comer tibia



GREIXONERA

Ingredientes

- *1 l de leche*
- *5 ensaimadas secas*
- *4 huevos*
- *350 gr. de azúcar*
- *20 gr. de manteca de cerdo*
- *1 rama de canela*
- *Ralladura de limón*
- *5 cl. de anís dulce*

Elaboración

En un cazo ponemos a hervir la leche, aromatizada con canela, ralladura de limón y anís, dejar enfriar y cuando este templado añadir las ensaimadas troceadas.

Aparte, en un bol, mezclar los huevos y unos 300 gr. de azúcar, batir y añadir la leche. Con el resto del azúcar y dos cucharadas de agua hacer un caramelo.

Untar el molde con manteca de cerdo y poner el caramelo en el fondo de la greixonera.

Volcar la mezcla en el molde y poner al baño María a 160–180 °C durante unos 40 minutos aproximadamente.

Desmoldar en frío.



XUIXOS FLAMBEADOS AL RON RELLENOS DE CREMA CON HELADO DE VAINILLA

Ingredientes

- *Bollitos tiernos de leche*
- *Azúcar*

Para la crema

- *90 gr. de azúcar*
- *50 gr de Maizena*
- *½ litro de leche*
- *3 huevos*
- *1 trozo de canela en rama*
- *Corteza de limón*
- *Esencia de vainilla*

Para el helado de vainilla

- *5 yemas de huevo*
- *90 gr de azúcar*
- *1 vaina o esencia de vainilla*
- *500 gr de nata para montar*

Elaboración

Infusionar la leche con la canela, la corteza de limón y la esencia de vainilla. En un bol, blanquear yemas con el azúcar, añadir maizena y mezclar bien, escaldar esta preparación con la leche infusionada, llevar al fuego en un cazo y espesar, dejar reposar y enfriar tapada a la piel.

Hacer un sabayón con las yemas de huevo, el azúcar y la vainilla, agregar la nata montada y llevar a congelador.



LECHE FRITA

Ingredientes

- 1 l. de leche
- 75 gr. De maicena
- 75 gr. De harina
- 1 pieza de canela en rama
- Piel de limón
- 200 gr. De azúcar

Elaboración

Llevamos a ebullición ½ litro de leche con el azúcar y los aromas.

En el resto de leche disolvemos los ingredientes restantes.

Cuando llegue a hervir introducimos la segunda mitad de leche y llevamos de nuevo a ebullición removiendo constantemente hasta que espese

Colocamos en molde y dejamos enfriar.

Una vez frío y solidado. Desmoldamos y cortamos ración

Pasamos por harina y huevo y freímos

Escurremos aceite y rebozamos con azúcar y canela

Puede perfumarse con anís



TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de almendra molida
- 4 huevos
- Ralladura de limón
- Azúcar glass

Elaboración

Batimos los huevos con el azúcar hasta doblar su volumen.

Con cuidado, y con una espátula de mano, incorporamos las almendras molidas y la ralladura de un limón.

Encamisamos un molde desmoldable y lo llenamos con la masa. Cocemos en el horno a 170 ° C. unos 20-30 min.

Una vez frío y desmoldado, la espolvoreamos con azúcar glassé



BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y VINO TINTO CON CREMA CHANTILLY DE CARAMELO Y SALSA DE VINO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla pomada
- 3 c.s de cacao en polvo
- 110 gr. de vino tinto
- 200 gr de harina
- 8 g. de impulsor

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

- 145 g de azúcar
- 6 g de jarabe de glucosa
- 70 g de nata

Para la crema chantilly de caramelo

- La base de caramelo
- 3 hojas y media de gelatina
- 420 g de nata montada

Para la salsa de vino

- 500 g. de vino tinto
- 100 g. de azúcar

Elaboración

Para el bizcocho

Fundir la mantequilla y mezclarla con el vino tinto.

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla fundida con el vino. Tamizar la harina con el cacao en polvo y el impulsor y añadirlo a la mezcla anterior en dos veces. Encamisar un molde. Verter la mezcla y cocer en el horno precalentado a 180° C. unos 25 a 30 minutos.

Para la base de caramelo (para la Chantilly)

Calentar la nata y el jarabe. Hacer un caramelo en seco con el azúcar y luego, desglasar con la mezcla de nata caliente y jarabe de glucosa.

Para la crema chantilly de caramelo

Añadir la gelatina en la base del caramelo caliente. Dejar enfriar antes de agregar la nata previamente montada en otro recipiente.

Para la salsa de vino

En un cazo poner el vino y el azúcar y dejar reducir a textura salsa

Acabados

En un plato poner un poco de salsa de vino, encima un rectángulo de bizcocho y encima rosetones de nata



BIEN ME SABE

Ingredientes

Para el Bizcocho

- 3 huevos
- 25 gr de harina de almendra
- 115 gr de harina
- 75 gr de azúcar

Para la Crema

- 5 yemas de huevo
- 300 ml de leche de coco
- 200 ml de almíbar TPT
- 15 gr de maizena
- 1 rama de canela
- Piel de limón
- Coco rallado

Elaboración

Para el Bizcocho

Blanqueamos los huevos con el azúcar hasta que espumen. Añadimos cortando la harina y la almendra molida en tercios. Colocar en molde de cocción engrasado y hornear a 180° C 20 minutos. Dejar enfriar.

Para la crema

Colocamos en reductora las yemas de huevo batidas con el almíbar, la piel de limón y la canela. Mantenemos a fuego suave removiendo unos 8 minutos hasta que espese. Disolvemos la maizena con la leche de coco e incorporamos poco a poco removiendo continuamente. Mantener en cocción unos 5 minutos hasta que adquiera consistencia de crema. Verter sobre el bizcocho y dejar enfriar. Al pase espolvorear con coco rallado tostado.



CARROT CAKE

Ingredientes

- 200 gr. de azúcar moreno
- 250 gr. de aceite de oliva
- 4 huevos
- 225 gr. de zanahoria
- 225 gr. de harina
- 150 gr. de nueces
- 1 ½ c.c. de levadura
- 1 ½ c.c de bicarbonato
- 1 c.s. de especias molidas. 1 Clavo de olor, canela en polvo, 1 anís 1 cardamomo.
- 300 gr. de mascarpone.
- 1c.s de coñac
- 2 c.s de azúcar
- 300 gr chocolate blanco de cobertura

Elaboración

Calentar el horno a 190° C.

Pelar y rallar la zanahoria finamente.

En un bol mezclar el azúcar, el aceite, los huevos, las zanahorias y las nueces.

En otro bol depositar el bicarbonato, la levadura, las especias y la harina. Remover bien y mezclar el contenido de los dos bols. Untar con mantequilla un molde y enharinarlo. Verter la masa y hornear a 45 min.

Cuando el pastel esté frío cortarlo por la mitad y rellenar con mascarpone batido con azúcar y coñac.

Cubrimos con chocolate blanco.



ARROZ CON LECHE

Ingredientes

- *65 gramos de arroz*
- *1 litro de leche*
- *150 grs. de azúcar*
- *1 limón*
- *10 grs de canela en polvo*
- *1 trozo de canela en rama*

Elaboración

Se pone en una cazuela al fuego la leche, la canela en rama y la corteza del limón.

Se dejará que hierva unos minutos (5 o 6 minutos).

Añadimos el arroz y cocemos a fuego bajo hasta que la leche engorde, agregamos el azúcar y cocemos unos minutos mas.

Se saca y se deja enfriar, espolvoreándolo con la canela en polvo.



TARTA DE SANTIAGO

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de almendra cruda en polvo
- Una pizca de canela
- Ralladura de piel de ½ limón
- 5 gr. de mantequilla
- 1 C.S de harina
- 15 gr. de azúcar glasé

Elaboración

En un bol, mezclar y batir en frío los huevos con el azúcar.

En otro bol mezclar la almendra cruda en polvo con la raspadura de limón y la canela en polvo, añadir esta preparación a la anterior, verter la masa en un molde cubierto con papel de horno y untadas las paredes con mantequilla y harina.

Cocer la masa en el horno a 180° durante 18 minutos aproximadamente. Sacar del horno y dejar atemperar sobre rejilla, espolvorear con azúcar glasé con un colador.



PERAS AL VINO TRADICIONAL

Ingredientes

- 6 peras conference
- 1 vaina de vainilla
- 1 clavo de olor
- La peladura de 1 limón
- 100 g de azúcar
- 1 botella de vino tinto
- 1 copa de Oporto tinto

Además

- 0'4 l. de nata muy fría
- 1 pizca de ron
- 1 pizca de azúcar

Elaboración

Pelar las peras sin quitarles el rabo y colocarlas en una olla en la que quepan justas apoyadas sobre el fondo, sin amontonar. Cubrir las peras con los vinos, la vaina de vainilla abierta, el clavo de olor, la peladura del limón y el azúcar, hervimos a fuego lento, hasta que las peras estén bien tiernas.

Retirar la olla del fuego y reservar hasta que las peras se enfríen.

Añadir a la nata el azúcar y el ron, batir hasta casi montar

Cubrir las peras con el sirope.

Acompañar con el chantilly frío



NATILLAS CASERAS CON GALLETA

Ingredientes

- 8 yemas de huevo
- 1 l. de leche
- La corteza de 1 limón
- 1 rama de canela
- 1 rama de vainilla
- 6 cucharadas de azúcar
- 1 pizca de maizena
- Galletas tipo María

Elaboración

Hervir en una olla la leche, con la corteza de limón, la canela y la rama de vainilla abierta con 4 cucharadas de azúcar.

En un bol batir las yemas, con 2 cucharadas de azúcar, los granos de vainilla y la maizena.

Mezclar leche hervida y colada sobre las yemas y cocerla a fuego suave sin que hierva nunca, hasta que desaparezca la espuma de la superficie y coja cuerpo.

Colocar la natilla en tarros individuales y cubrir con una galleta.

Dejar enfriar a temperatura ambiente.



TOCINOS DE CIELO CON MOUSSE DE YOGURT

Ingredientes

- 6 yemas
- 2 huevos
- 400gr de azúcar
- 200gr. De agua.
- 100gr. De azúcar para el caramelo

Para la mousse

- 250gr. De yogurt griego
- 125gr. De crema de leche
- 25gr de azúcar.
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Mezclaremos bien las yemas con los huevos con varillas. En un cazo hacer un almibar con el azúcar y el agua, que no coja mucho color. Añadir el jarabe poco a poco sobre la mezcla de huevos/yemas sin parar de remover. Hacer un caramelo rubio al fuego y cubrir el fondo de los moldes. Enfriar

Rellenar estos moldes con la mezcla anterior colada, cocer en el horno 170° al baño maria unos 45 min, enfriar y desmoldar. Reservar.

Para la mousse

Calentamos un poco de yogurt en microondas e incorporaremos la gelatina hidratada y el azúcar , mezclar bien con el resto del yogurt. Integrar poco con nata semi-montada y dejar reposar en frío.



LENGUAS DE GATO CON CREMA QUEMADA

Ingredientes

Para las lenguas de gato

- 100 gr de harina floja
- 100 gr de azúcar lustre
- 100 gr de mantequilla
- 2 claras de huevo
- Pizca de vainilla en polvo

Para la crema

- 400 ml de leche
- 4 yemas de huevo
- 15 gr de maizena
- 100 gr de azúcar
- Piel de naranja y vainilla

Elaboración

Para las lenguas de gato

Mezclamos la harina tamizada con el azúcar lustre, incorporamos la vainilla y la mantequilla derretida pero no clarificada. Mezclamos con legua evitando exceso de batido.

Montamos las claras a punto de nieve rígida e incorporamos cortando en tercios.

Colocamos en manga con boquilla y escudillamos en papel sulfurizado en forma de ensaimadas de 6 cm de diámetro.

Dejar un espacio de 6 cm entre cada dibujo.

Horneamos a 200° C unos 4 a 5 minutos, cuando apenas hayan adquirido color. Dejar enfriar y rellenar con la crema.

Acabar con un disco de masa espolvoreado con azúcar lustre.

Elaboración crema

Mezclar la maicena, el azúcar y las yemas de huevo.

Llevar a ebullición la leche con los aromas y verter al hilo sobre la mezcla anterior. Mezclar bien y volver al fuego. Llevar a ebullición y reducir fuego removiendo continuamente con espátula hasta que espese.

Retirar sólidos y extender en una placa enfilmada a piel hasta que enfríe.

Colocar en manga y rellenar las lenguas. Espolvorear con azúcar y quemar con soplete