



La mejor formación  
está en la calidad

## GALLETAS DANESAS

### *Ingredientes*

- 250 gr. de harina floja
- 165 gr. de mantequilla
- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de almendras molidas
- 1 huevo
- Pizca de Sal

### *Elaboración*

Mezclar la harina con la harina de almendras y amasar con la mantequilla hasta obtener una textura migosa. Incorporar el huevo y el azúcar y amasar muy poco hasta conseguir una masa uniforme y compacta. Enfilmar y dejar reposar en nevera unos 30 minutos. Formar bolitas y apretar sobre la bandeja para obtener galletas de 4-5 cm. de diámetro y 1 cm. de grosor. Hornear de inmediato a 200 °C durante 8 a 10 minutos, hasta que adquieran color dorado.



La mejor formación  
está en la calidad

## 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
- 20 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



La mejor formación  
está en la calidad

## ROCAS DE COCO CON FRESAS Y PAN DULCE

### *Ingredientes*

- 60 gr de claras de huevo
- 150 gr de azúcar
- 150 gr de coco rallado
- 15 gr de compota de manzana
- 2 manzanas Golden

### *Para el Pan dulce*

- 1 rebanada de pan de Pagés
- Azúcar
- Raspadura de piel de naranja y limón

### *Elaboración*

Pelar, cortar y poner a hervir las manzanas en agua. Concentrar el líquido de cocción hasta obtener un jugo concentrado.

Opcional: podemos intentar obtener este jugo mediante un envasado al vacío y su ebullición.

Mezclar en un bol el coco y el azúcar, añadir la compota y las claras. Calentar al baño M<sup>a</sup> hasta los 36°/50°.

Formar bolitas, mediante manga pastelera sin boquilla, en una placa de horno con mantequilla. Con los dedos mojados en agua dar forma a las bolas.

Cocer en horno precalentado 240° durante 1 minuto

Desmigalar el pan de Pagés, poner en vaso de túrmix y mixar con cuidado. Cocinar en sartén hasta que se ponga ligeramente moreno. Espolvorear el pan con el azúcar y las ralladuras. Reservar en seco.

Lavar y cortar fresas de manera que puedan ser utilizadas como complemento del plato.



## **BRETONA DE TOFFEE Y PLATANO**

### ***Ingredientes***

- *½ vaina de vainilla*
- *4 yemas*
- *160 g. de azúcar*
- *160 g. de mantequilla pomada*
- *½ c.c. de sal*
- *250 g. de harina*
- *12 g. de impulsor*

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

- *100 gr de azúcar*
- *75 gr de mantequilla*
- *75 gr de crema de leche*

### ***Para los Plátanos***

- *3 plátanos*
- *50 gr de mantequilla*
- *100 ml de ron*

### ***Elaboración***

Blanquear los huevos con el azúcar y agregar la mantequilla cortada en dados. Homogeneizar

Agregar la harina tamizada con el impulsor y la sal.

Mezclar sin trabajar en exceso. Estirar en papel de guitarra con 1/2 cm de grosor.

Troquelar con aro de 4/6 cm y refrigerar 30 minutos.

Pintar con mantequilla y hornear 14 minutos a 180°C

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

Fundir el azúcar al fuego y agregar poco a poco la mantequilla pomada. Mezclar y agregar la crema de leche caliente.

Mantener a fuego suave 1 minutos y retirar. Reservar

### ***Para los Plátanos***

Fundir una poco de mantequilla al fuego y agregar el plátano cortado en rodajas 1 cm

Mantener 1 minuto por lado y añadir el ron. Dejar reducir a la mitad y retirar del fuego.

Agregar el líquido resultante al toffee y ajustar de consistencia

### ***Montaje***

Escudillar el toffee encima de la bretona y colocar una rodaja de plátano.

Proteger con una capa de gelatina neutra.



La mejor formación  
está en la calidad

## **GALLETAS CROCANTES**

### ***Ingredientes***

#### ***Para las galletas crocantes de chocolate***

- 100 g de chocolate negro al 66%.
- 40 g de corn flakes
- 10 g de piel de naranja confitada.

#### ***Para las pieles de naranja confitada***

- 20 gs de pieles naranja
- 500 gs de agua
- 500 gs de azúcar

### ***Elaboración***

Pelar las naranjas sin nada de piel blanca, con un pelador muy fino.

Estas pieles se escaldan partiendo siempre de agua fría y escurriendo cuando lleve un minuto de hervor. Repetir esta operación otras dos veces.

Colocarlas ahora en una cazuela a confitar en un sirope que realizamos con 500 g de agua y 500 g de azúcar a fuego lento durante unas 30 minutos hasta que adquiera un cuerpo traslucido.

Fundir el chocolate a 55-60 grados, enfriarlo a 28-29 grados..

Aplastar con suavidad los cereales sin presionar demasiado para que no se hagan polvo. Cortar las pieles de naranja confitada en cubos de 2 a 3 mm. Añadir a los cereales y las pieles de naranja al chocolate y mezclar con cuidado.

Colocar la preparación sobre un plato en forma de "rocas" o sobre un papel sulfurizado dándole forma rectangular de 8cm de largo por 4cm de ancho por 3mm de espesor. Dejar enfriar y servir



## GALLETAS DE JENJIBRE, CARDAMOMO Y NARANJA

### ***Ingredientes***

- 200 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar glas
- 5 gr. de levadura química
- 70 gr. de mantequilla
- 40 gr. de almíbar 30 °B
- 1 huevo
- 1 c.s. de ralladura de piel de naranja
- 1 c.s. de jengibre fresco rallado
- 1 c.c. de cardamomo
- Pizca de sal

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

- 2 huevos
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de zumo de naranja
- la ralladura de ¼ de naranja
- 20 grs de mantequilla.

### ***Elaboración***

Tamizar la harina, la sal, la levadura, el azúcar y añadir el jengibre rallado.

Calentar la mantequilla con el almíbar a fuego muy suave hasta que la mantequilla haya derretido, dejar enfriar un poco y mezclar con los secos.

Añadir el huevo, la ralladura de naranja, el cardamomo tostado y molido amasar bien y formar unas 15 bolitas. Colocar las bolitas en una placa de horno encamisada, bien separadas, aplanarlas con los dedos y hornearlas a unos 180 °C unos 20 a 25 minutos.

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

Mezclamos todos los ingredientes en un bol que calentaremos al baño María hasta que la crema espese. Cuando haya espesado retiramos enseguida del fuego y el mismo bol lo ponemos en otra olla pero con agua fría. Le añadimos el trocito de mantequilla y lo removemos muy bien. Guardamos en la nevera.

Ponemos crema de entre dos galletas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TRUFAS DE TARTA DE ZANAHORIA CON GLASEADO DE COCO**

### ***Ingredientes***

- 200 gr de pulpa de zanahoria
- 100 gr de coco rallado
- 6 dátiles
- 1cs. De canela
- ½ c de jengibre
- 1 c.c. de cardamomo
- Ralladura de limón
- 50 gr de pasas
- 50 gr de nueces

### ***Para el glaseado***

- 150 gr de manteca de cacao

### ***Elaboración***

Trituraremos el coco rallado con las especias tostadas y majadas. Añadiremos la pulpa de zanahoria, los dátiles sin hueso y volvemos a triturar.

Por último añadimos la ralladura de limón, las pasas y las nueces y volvemos a triturar ligeramente.

Moldeamos las bolas y colocamos en el congelador.

Fundimos la manteca de cacao al baño maría

Introducimos las trufas en el baño de manteca y refrigeramos hasta que endurezca.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BASTONES DE AVENA, LIMON Y SESAMO CON COBERTURA DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para los Bastones***

- 200 gr de copos de avena
- 70 gr de sésamo
- 100 gr de harina de arroz
- 100 ml de sirope de arce
- 125 ml de manteca de cacao
- Pizca de sal
- Ralladura dl 1 limón
- 1 c.c.de vainilla en polvo

#### ***Para la cobertura***

- 125 gr de manteca de cacao
- 80 gr de cacao en polvo
- 1 .c.c de vainilla en polvo.
- Pizca de sal

### ***Elaboración***

Tostaremos el sésamo en una sartén tapada a fuego suave unos 3 minutos.

Retiramos y dejamos enfriar

Pondremos en la termomix los copos de avena, la harina de arroz, la vainilla, la sal y el sésamo y trituramos hasta obtener un polvo fino

Añadiremos la ralladura de limón, mezclamos y añadiremos el sirope de arce.

Mezclamos y añadimos la manteca de cacao fundida

Estiramos en dos hojas de papel de guitarra con un grosor de ½ cm

Recortamos en palitos de 10 \* 2

Coloramos en placa de horno y horneamos unos 10 minutos a 200 °C

Retirar con cuidado y dejar enfriar

#### ***Para la cobertura***

Para el baño, fundimos la manteca al baño maria y añadimos el resto de ingredientes

Dejaremos atemperar y bañamos la mitad de los bastones. Antes de que enfríe espolvoreamos con sésamo tostado.





La mejor formación  
está en la calidad

## **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