



CAÑAS RELLENAS DE QUESO MASCARPONE

Ingredientes

- 250 gr. harina
- 30 gr. vinagre de vino
- 30 gr. vino Marsala u Oporto
- 30 gr. azúcar glass
- 1 cdita. Canela
- 1 cdita. Sal
- 5 gr. cacao puro
- 1 huevo + 1 para sellar
- 50 gr. manteca de cerdo
- 750 gr. queso Mascarpone
- 300 gr. azúcar
- Naranja confitada o escarchada, perlas de chocolate... para el relleno
- Azúcar glass para decorar
- Aceite de oliva virgen suave o aceite de girasol para freír
- Moldes para cañas

Elaboración

En un bol grande mezclamos la harina, el vinagre, el vino, el azúcar molido, la canela, la sal, el cacao, el huevo y la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Inicialmente vamos integrando los ingredientes con un tenedor y luego con las manos, amasando hasta que podamos formar una masa manejable y nada pegajosa. Formamos una bola y envolvemos la masa en papel film. Dejamos reposar la masa durante 1 hora en la nevera.

Mezclamos el queso con el azúcar y batimos hasta que se forme una crema. Ponemos la mezcla en un colador y con la ayuda de una cuchara presionamos hasta que toda la crema pase por el colador, así tendremos la mezcla mucho más fina y lisa. Si queremos añadirle perlas de chocolate este sería el momento. Guardamos la crema en la nevera hasta el momento de utilizarla.

Sobre una superficie previamente enharinada extendemos la masa con un rodillo, como de 2 o 3 mm. Cortamos del tamaño de unos 12 cm. de diámetro la masa. Retiramos los recortes, volvemos a amasar y repetimos la operación. Envolvemos los moldes de cañas o conos con las porciones de masa y utilizamos un huevo batido a modo de pegamento para cerrar las cañas.

En una pañoleta honda calentamos abundante aceite para freír. Vamos añadiendo los cannoli en tandas friéndolos por ambos lados. La única dificultad de este dulce está en la temperatura del aceite, ya que si está poco caliente la masa se queda como cruda, nada crujiente. Sin embargo si el aceite está muy caliente se nos dorarán muy rápidamente y quedarán crudos por dentro. La primera tanda nos servirá para probar. Echamos a la sartén de pocos en pocos. Cuando estén dorados sacamos los cannoli a un papel absorbente para retirar el exceso de aceite y reservamos en una fuente. Esperamos a que los cannoli estén templados para retirarles el molde metálico.

Introducimos la crema en una manga pastelera con una boquilla redonda y grande y vamos rellenando las cañas por ambos lados.



La mejor formación
está en la calidad

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).



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 infundidas 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



La mejor formación
está en la calidad

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 solido. Desmoldamos y cortamos ración

Pasamos por harina y huevo y freímos

Escurremos aceite y rebozamos con azúcar y canela

Puede perfumarse con anís



La mejor formación
está en la calidad

BUÑUELOS DE CUARESMA

Ingredientes

- *440 gr. de leche*
- *35 gr. de azúcar*
- *250 gr. de harina*
- *90, gr de anís seco*
- *4 huevos y ½*
- *Ralladura de 1 limón*
- *3 c.s. de canela molida*
- *Vainilla en polvo*
- *1l. de aceite de girasol*

Elaboración

Hervir la leche con el anís y el azúcar. En un bol ancho mezclar la harina la ralladura de limón, la canela y la vainilla. Verter encima la leche hirviendo. Remover-amasar mientras añadimos los huevos uno detrás de otro. Rellenamos una manga pastelera con la masa. Usaremos un bolero de helado para coger la forma de los buñuelos.

Precalentamos el aceite en una paella fonda. Freímos la masa. Con una araña vamos volteando los buñuelos. Cuando estén dorados los escurrimos bien y los ponemos sobre papel secante. Los rebozamos con azúcar y canela.



La mejor formación
está en la calidad

BUÑUELOS DE CREMA

Ingredientes

- 250 ml. de agua
- 100 g. de mantequilla
- 150 g. de harina cernida
- 1 c.c de sal
- 1 c.c de azúcar
- 4 huevos

Para la crema pastelera

- 250 g. de leche
- 40 g. de azúcar
- 50 g. de yemas
- ½ rama de vainilla
- 20 g. de maicena

Elaboración

Poner el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar a hervir. Retirar del fuego y añadir la harina de golpe y batir con una cuchara de madera. Cuando la mezcla este suave y se despegue de las paredes, volverla a colocar al fuego. Batir hasta que este seca y se separe del costado de la reductora.

Fuera del fuego, pasarla a un bol y agregar los huevos de uno en uno. Freír en abundante aceite caliente. Se pueden rellenar con crema pastelera

Para la crema pastelera

Mezclar las yemas con el azúcar. Hervir la leche con la vainilla. Infusionar. Volcar la leche encima de las yemas. Cocer todo junto con varillas hasta ebullición. Hervir y enfria



FRITURA DE CREMA DE LIMÓN CON REDUCCIÓN DE INFUSIÓN DE LIMA Y MENTA

Ingredientes

Para la Crema de limón

- *½ l. de leche entera*
- *60 gr maizena*
- *60 gr azúcar*
- *3 yemas de huevo*
- *½ rama de canela*
- *Esencia de limón o zumo de lima o limón*

Para la Infusión de lima y menta

- *2 limas*
- *1 bandeja de hojas de menta*
- *Agua*
- *Azúcar*

Elaboración

Para la Crema de limón

Poner un bol vacío en el congelador.

Verter la leche en un cazo, añadir las yemas de huevo, mezclar aparte, en un plato hondo, la maizena y el azúcar, añadir a la leche y mezclar, añadir ½ rama de canela y esencia de limón al gusto, mezclar todo, llevar al fuego y cocinar hasta que espese. Verter en el bol que tenemos en el congelador para bajar rápidamente temperatura. Reservar filmado a la piel.

Al momento del servicio cortar rectángulos cuadrados y grandes de crema de limón, pasar por azúcar y freír en sartén, dejar sobre papel absorbente, añadir azúcar y emplatar la preparación cuando esté tibia.

Para la Infusión de lima y menta

Reservar un par de hojas de menta y picar fino para espolvorear sobre la crema de limón.

Verter el agua en un cazo, añadir azúcar, añadir el zumo de una lima, añadir hojas de menta, llevar a ebullición suave y reducir a textura indicada, rectificar y reservar.



La mejor formación
está en la calidad

EMPANADILLAS DE FRUTA CON PACHARAN

Ingredientes

- *1 Paquete de obleas de empanadillas*
- *2 manzanas bien maduras*
- *1 puñado de pasas*
- *1 puñado de arándanos deshidratados*
- *200 ml de pacharán*
- *una c/s de azúcar moreno*
- *Canela*
- *2 magdalenas durillas (o cualquier resto de brioche)*
- *Perlas de chocolate negro*
- *Azúcar y canela*
- *Huevo batido*

Elaboración

Pelar y cortar la manzana a trozos pequeño.

Poner a remojo, las pasas y los arándanos con el pacharán para que vayan hidratándose.

Mezcla las manzanas con las pasas y arándanos y el licor. Añadir el azúcar moreno y una cucharada de café de canela.

Poner la mezcla, a fuego suave y dejar que se mezclen y cuezan un poco todos los ingredientes durante unos 15 minutos.

Retirar del fuego y deja enfriar.

Una vez fría la mezcla, añadir las perlas de chocolate y las magdalenas desmenuzadas en trocitos.

En una fuente de horno y con papel parafinado o una base de silicona estirar las obleas

Pon una cucharada sopera del relleno en cada una de ellas. Tapa con otra oblea y aprieta firmemente los bordes para cerrar y que no se escape el relleno.

Pinta con huevo batido y añade un puñadito de azúcar mezclada con canela por encima.

Hornea en un horno precalentado a 180° durante unos 15-20 minutos o hasta que veas que la masa esté dorada.

Se pueden comer tibias o frías y puedes dejar un recipiente con mezcla de azúcar y canela para rebozar



La mejor formación
está en la calidad

DONUTS DE CALABAZA

Ingredientes

- 60 ml de aceite de girasol
- 3 huevos
- 170 gr de azúcar
- 400 gr de calabaza
- 1 c de canela en polvo
- 10 gr de jengibre rallado
- 1 c.c. de nuez moscada
- Pizca de sal
- 15 gr de impulsor químico
- 220 gr de harina

Elaboración

Engrasar los moldes

Coceremos la calabaza con un poco de agua hasta que este tierna. Turmizar hasta obtener puré

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir el aceite al hilo, el puré de calabaza, la sal y las especias.

Tamizaremos la harina con el impulsor y añadimos a la preparación anterior cortando.

Rellenar los moldes encamisados y hornear a 180 °C unos 15 minutos.

Sacar con cuidado de los moldes y espolvorear con una mezcla de azúcar y canela en polvo.

Dejar enfriar.