



PARIS BREST

Ingredientes

Para la Pasta choux

- 250 gr. de agua
- 250 gr. de leche
- 175 gr. de mantequilla
- 5 gr. de sal
- 250 gr. de harina
- 8 huevos

Para el relleno

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata líquida
- 70 gr de azúcar
- 200 chocolate de cobertura
- 200 de praline de avellanas o almendras
- 4 yemas
- 100 gr de almendras laminadas
- 3 hojas de gelatina

Elaboración

Para la Pasta choux

Calentamos la leche, el agua, la mantequilla y la sal. Cuando arranque a hervir juntamos toda la harina de golpe. Removemos sin sacar la olla del fuego hasta que la masa se despegue de las paredes de la olla. Apartar del fuego y añadir los huevos de uno en uno, sin agregar el siguiente hasta que el primero no se haya integrado en la masa. Poner la masa dentro de una manga con boquilla estrellada. Sobre una placa de horno forrada con papel de cocción, hacer dos círculos concéntricos y uno más montado entre los dos primeros. Por los lados del círculo haremos 4/4 de círculo del mismo arco que el primero.

Pintamos con yema mezclada con nata y colocamos por encima las láminas de almendra.

Cocemos al horno a 180°C 45 min. hasta conseguir una corteza crujiente que nos de cuerpo.

Para el relleno

Hervimos nata, leche y azúcar. Cuando la leche hierva escaldamos las yemas batidas. Comprobamos si la temperatura llega a 82 °C. Si no volvemos a poner la mezcla al fuego hasta que la consigamos. Integrar la gelatina hidratada y echar la crema sobre el chocolate en 2 tandas. Trabajamos el chocolate con una lengua de gato para que se funda. Después incorporar el praliné de almendra o avellana. Cuando la crema esté homogénea rellenar una manga con boquilla estrellada. Cuando la masa esté fría rellenamos con la crema.



STRUDEL DE MANZANA Y ZANAHORIA

Ingredientes

- 300 g de pasta filo “Feuilles de FILO”
- 6 manzanas tipo Golden
- 4 zanahorias
- Nueces
- 50 g de pasas de Corinto.
- 1/2 cucharada de canela molida
- 1/2 taza de café de ron
- 6 galletas tipo María
- 3 cucharadas de azúcar
- 125 g de mantequilla
- 2 yemas de huevo
- 1 cucharada de zumo de limón
- 150 g de mantequilla

Elaboración

Pelamos y descorazonamos las manzanas. Cortamos las manzanas en trozos no muy grandes y añadimos el limón para que no se oxiden. Ponemos una cazuela a fuego medio, introducimos la mantequilla y dejamos que se deshaga, cuando esté líquida añadimos los trozos de manzana y empezamos a dorar removiendo de vez en cuando para que no se quemen durante unos 10 minutos.

Vertemos en un bol las pasas con el ron y las ponemos a remojo durante 30 minutos. Pelamos las zanahorias con un rallador y las cortamos en unas láminas muy finas y las vamos echando a la cocción de las manzanas.

Cuando las manzanas estén doradas añadimos el azúcar con la canela. Sacamos las uvas pasas del ron y las echamos con las nueces en la cazuela con el resto de los ingredientes. Removemos despacio con la cuchara cocemos 5 minutos y reservamos

Rompemos las galletas con la mano hasta que queden como si fuesen migajas de pan. Ponemos una sartén al fuego y añadimos unas gotas de mantequilla, añadimos los trozos de galleta y las pasamos hasta que queden crujientes. Retiramos del fuego y las pasamos a la cazuela anterior

Encima de un trapo ponemos la primera lámina de masa filo y la untamos de mantequilla con el pincel, así sucesivamente 3 veces. Añadimos el relleno sobre la masa estirada y comenzamos a enrollarla con la ayuda del trapo, primero los bordes, doblándolos hacia dentro. Nos tiene que quedar como si fuese un brazo de gitano pero de masa filo.

Precalentamos el horno a 190° C y horneamos 12 o 15 minutos



La mejor formación
está en la calidad

BRIOUATES

Ingredientes

- 300 gr. de almendra molida
- 100 gr. de almendra
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de miel
- Agua
- Agua de azahar y canela en polvo s/c
- 3 huevos
- Miel para bañar los briouates
- Aceite de girasol
- 1 Paquete de pasta filo
- Pistachos para decorar
- Infusión de té rojo

Elaboración

Cortamos las almendras en macedonia y las salteamos en una sartén, con dos gotas de aceite oliva, a fuego fuerte hasta que doren. Reservamos en papel absorbente de cocina.

Mezclamos las almendras molidas con la mantequilla pomada.

Añadimos el azúcar y el agua de azahar. Mezclamos bien con espátula. Incorporamos los huevos batidos y la almendra cortada en macedonia, los 50gr de miel y homogeneizamos la preparación hasta obtener una masa moldeable.

Extendemos las hojas filo. Cortamos las hojas filo en rectángulos de 15cm x 5cm Colocamos una bola con el relleno en el extremo inferior del rectángulo de hoja filo. La plegamos en triangulo a derecha e izquierda, alternativamente, hasta el final de la hoja. Batimos un huevo y sellamos la Briouate

Opción 1:

Le damos frio a la Briouate en el congelador durante 15 minutos y freímos en abundante aceite de girasol.

Reservamos en papel absorbente. Derretimos la miel con el agua al microondas o en el horno hasta obtener una consistencia liquida. Bañamos en miel las Briotes. Espolvoreamos con la canela y decoramos con el pistacho y la almendra cortada en macedonia.

Opción 2:

Pintamos las Briouates con huevo batido y horneamos a 180° durante 4 minutos. Retiramos la bandeja del horno y volteamos las Briouates. Pintamos con huevo esta cara y horneamos durante 3 minutos. Acabamos la Briouate siguiendo las indicaciones de la opción 1. Derretimos la miel con el agua.

Presentamos las Briouates con unas hojas de menta y un té rojo.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA TATIN DE PERAS

Ingredientes

- *6/7 peras conference*
- *1 Piel de limón*
- *1 Piel de naranja*
- *1 canela en rama*
- *Azúcar*
- *1 base de hojaldre*

Para la Pasta quebrada

- *200 gr harina*
- *100 gr mantequilla en trozos*
- *1 huevo*
- *Una cucharada pequeña de sal*
- *Una cucharada pequeña de azúcar*

Elaboración

En un bol mezclamos los ingredientes. Sin amasar mucho. Se deja reposar 20 minutos

Pelamos las peras, las limpiamos y las cortamos a mitades o a cuartos como mas nos guste.

En una sartén grande, ponemos bastante azúcar, humedecemos con un poco de agua, añadimos piel de naranja, limón y una canela en rama, hacemos caramelo y cuando coja un color oscuro, añadimos las peras y las salteamos hasta que se empapen bien. Con esto cortaremos la cocción del caramelo sin tocar el fuego.

Una vez estén empapadas las peras añadimos coñac, flambeamos y cocemos unos 15/20 minutos removiendo de vez en cuando la cocción al gusto sin que se nos deshaga.

Colocaremos las peras en un molde bien prietas, cubrimos con hojaldre o pasta brisa y lo metemos en el horno a 180 grados unos 20 minutos.

El caramelo sobrante de escurrir las peras lo reducimos y lo usaremos de salsita



TIRAMISÚ

Ingredientes

- 2 claras.
- 4 yemas.
- 100 g. de azúcar
- 400 g. de mascarpone
- 175 ml. de agua.
- 2 sobres de café.
- 200 g. de chocolate.
- Cacao en polvo.
- 3 huevos.
- 90 g. de azúcar.
- 90 g. de harina.

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar hasta que tripliquen de tamaño. Incorporar con una lengua la harina tamizada y poner la masa en una manga pastera. Cubrir una bandeja de horno con papel sulfurizado y hacer tiras de masa sobre el papel. Espolvorear con azúcar y hornear a 180°C durante 5-7 minutos.

Calentar el agua e incorporar el café. Dejar enfriar.

Montar las claras a punto de nieve y reservar.

Batir las yemas con el azúcar hasta que doblen de volumen , Añadir poco a poco el mascarpone pomado mientras se sigue batiendo. Dejar de batir e incorporar las claras con una espátula. En un molde poner una capa de bizcochos empapados en el café. Cubrir con una capa de la crema y rallar el chocolate por encima. Hacer otra capa de bizcochos empapados en el café y la crema. Espolvorear el cacao y reservarlo en nevera.



La mejor formación
está en la calidad

APFELSTRUDEL

Ingredientes

- 200 gr harina
- 1 huevo
- 3 c.s de aceite
- Sal
- Agua tibia
- 6 manzanas
- Pasas y nueces
- mantequilla
- Canela
- Miel

Elaboración

Formar un volcán con la harina. Incorporar huevo, sal, aceite. Mezclamos mientras añadimos el agua. Amasamos golpeando la masa contra el mármol. Estará lista cuando esté elástica y blanda. Dejamos reposar la masa tapada mientras preparamos el relleno.

Pelar y descorazonar las manzanas. Cortar a trocitos pequeños y cocer tapado con un poco de mantequilla canela y las pasas puestas en remojo. Antes de apagar el fuego añadimos la miel.

Estiramos la masa. Primero con rodillo y después con el dorso de la mano. Buscamos que casi sea transparente. Estiramos la masa sobre un trapo limpio (Repasador) y la acabamos de extender. Pintamos con mantequilla fundida. Cubrimos toda la masa con manzana y enrollamos la masa. Cerramos los lados. Pintar con huevo y cocer al horno 30 min. a 180°C.



BAKAVLA TRADICIONAL

Ingredientes

- *3 láminas de hojaldre.*
- *100 g. de azúcar.*
- *100 g. de piñones.*
- *150 g. de nueces.*
- *150 g. de almendras.*
- *150 g. de avellanas.*
- *60 g. de miel.*
- *200 ml. de agua.*
- *100 g. de azúcar.*
- *1 rama de canela.*
- *1 c.c. de vainilla.*
- *1 clavo de olor.*
- *1 limón.*
- *Canela en polvo.*
- *Aceite.*

Elaboración

En una olla poner el azúcar, el agua, el zumo de limón, la piel de limón, la canela en rama, la vainilla y el clavo de olor. Llevar a ebullición y cuando el azúcar se haya disuelto añadir la miel, remover hasta que se disuelva y cocer a fuego bajo durante 15 minutos. Retirar del fuego, colar y reservar.

Estirar un poco el hojaldre, pincharlo y reservar.

Tostar las almendras y las avellanas y trocearlas en el mortero con las nueces.

Mezclar con el azúcar, una pizca de canela en polvo y $\frac{3}{4}$ partes de los piñones.

Cubrir una bandeja de horno con papel sulfurizado, pintarlo con un poco de aceite y alternar capas de hojaldre pintadas con aceite, la mezcla de los frutos secos y el almíbar. Acabar con una capa de hojaldre pintada con aceite y decorar con el resto de los frutos secos y los piñones.

Cuadrar los bordes para que queden rectos, hornear a 175°C durante 30 minutos y luego gratinar durante un par de minutos. Retirar del horno y rápidamente regarlo con el resto del almíbar.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

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.



La mejor formación
está en la calidad

CUATRO CUARTOS DE MANZANA

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 8 gr. de levadura química
- 4 manzanas

Elaboración

Blanquearemos los huevos con el azúcar e iremos incorporando el aceite y la leche mezclándolos 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 la manzana cortada en macedonia y salteada hasta que esté blanda y haya perdido la mayor parte de su agua.

Cubrir con el resto de la crema.

Hornear unos 40 minutos a unos 175°.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE TRES LECHE

Ingredientes

- 1 taza de azúcar
- 5 huevos
- 1/3 de taza de leche
- 1 taza de harina
- ½ c.s. de levadura royal
- 350 gr Leche condensada
- 350 gr Leche evaporada
- 250 gr Nata líquida
- 15 Cerezas

Elaboración

Encamisar un molde de 23 cm

Blanquear las yemas con $\frac{3}{4}$ partes de azúcar. Sin dejar de batir incorporar la leche la harina y la levadura.

En otro recipiente montar las claras y a medio montar añadir el resto de azúcar. Montar hasta que queden picos firmes.

Incorporar las claras a la masa y enmoldar. Cocer a 175°C de 45 a 50 min.

Dejar enfriar y desmoldar. Pinchar la superficie con un palillo y vierte poco a poco la mezcla de las tres leches sobre el pastel. Decorar con cerezas.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE QUESO VASCA

Ingredientes

- *1 kg de queso fresco de untar*
- *1/2 l de nata 35% de grasa.*
- *400 gr de azúcar*
- *3 huevos grandes*
- *15 gramos de harina o una cucharada soper*

Elaboración

Precalentamos el horno a 220 grados y forramos un molde con papel.

Metemos todos los ingredientes en un recipiente o robot y mezclamos.
Lo ponemos en el molde e introducimos al horno 40-45 minutos con calor arriba y abajo.

Ha de salir del horno casi líquido por dentro, según vaya enfriando irá cuajando.



La mejor formación
está en la calidad

BABA DE RON CON MANDARINA PASAS Y PIÑONES

Ingredientes

- *Aceite de girasol*
- *100gr de azúcar*
- *100 gr. de mantequilla*
- *100 gr. de harina*
- *2 c.p rasas de levadura royal*
- *2 huevos enteros*
- *Piñones*
- *Uvas pasas*

Para el almíbar

- *1 naranja*
- *50 gr. de azúcar*
- *Un poco de ron*
- *Piel de la naranja*
- *3 mandarinas*

Elaboración

Pintar los moldes de flan con el aceite de girasol.

Macerar las uvas pasas con el ron. En un bol mezclar, harina, levadura y azúcar, añadir huevos y mantequilla, amasar, verter en los moldes, añadir piñones y uvas pasas. Poner 15 minutos en el horno a 170°.

Poner en un cazo un zumo de naranja (50 gr.), el azúcar, la piel de la naranja y el ron. Reducir a la mitad.

Una vez retirado del horno y el molde, mojar el baba con el almíbar.

Decorar con gajos de mandarina pelada al vivo.