



La mejor formación  
está en la calidad

## PASTEL DE TOFFE TRUFADO CON CREMA INGLESA

### *Ingredientes*

#### *Para el Bizcocho.*

- 175 gr. de harina
- 60gr de leche
- 30g de aceite de girasol
- 150 gr. de azúcar
- 1 sobre y 1/2 de levadura química
- 4 huevos

#### *Para el toffe*

- Azúcar
- Nata líquida
- Cobertura de chocolate
- Crema de leche montada

#### *Para la crema inglesa*

- 1/2 l. de leche
- 4 yemas de huevo
- 75 gr. de azúcar
- 25 gr. de maicena
- Raspadura de limón

### *Elaboración*

Montar los huevos con el azúcar hasta blanquear, cuando esté bien montado añadimos la leche y el aceite de girasol, añadimos la harina tamizada y la levadura. Encamisar molde y hornear a 180° hasta cocción.

#### *Para el toffe*

En una sartén derretir el azúcar, añadir la nata líquida bien caliente y ligar un toffe, fuera del fuego añadir cobertura desecha y crema de leche montada. Napar el bizcocho con esta preparación y guardar en nevera.

#### *Para la crema inglesa*

Disolver pizca de maicena con leche, mezclar todos los ingredientes en frío y cocinar al fuego suave hasta que adquiera consistencia de salsa. Colar por chino y reservar.

Montar el plato presentando un corte de pastel decorado con tira de salsa de crema inglesa y hojitas de menta.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PASTELITO CALIENTE DE BRIOCHE, AVELLANAS Y NATA**

### ***Ingredientes***

- *½ l de leche*
- *50 gr de azúcar*
- *1 vainilla*
- *120 gr de brioche seco*
- *6 huevos*
- *60 gr de azúcar*
- *60 ml de licor de avellanas*
- *120 gr de chocolate*
- *120 gr de avellanas*
- *400 ml de nata para montar*

### ***Elaboración***

Llevar a ebullición leche, azúcar y la vainilla. Apagar al primer hervor.

Disponer los brioches, cortados a trozos grandes, en una fuente. Empaparlos con toda la leche.

Blanquear los huevos con 60 gr de azúcar. Añadir el licor de avellanas mezclar y reservar.

En moldes individuales repartir el brioche empapado de leche. Colocar las avellanas y el chocolate y cubrir con otra capa de brioche. Rellenar los moldes con la mezcla de huevo y licor. Hornear a 190°C durante 10 min.

Acabar con un poco de nata montada sin azúcar.



## PASTEL DE QUESO JAPONES

### *Ingredientes*

- 250g de queso crema Philadelphia
- 6 yemas de huevo
- 70g de azúcar (Esta es la mitad del total 140g)
- 60g de mantequilla
- 100 ml de leche entera
- 1 cucharada. Jugo de limon
- 1 cucharadita de ralladura de limón (opcional)
- 60 g de harina de pastel
- 20g de harina de maíz
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (opcional)
- 6 claras de huevo
- 1/4 cucharadita de cremor tártaro
- 70g de azúcar

### *Elaboración*

Precalentar el horno a 200 ° C, Calor superior e inferior, sin ventilador

Encamisar el molde y cubrir el fondo con el papel de horno.

Batir el queso crema hasta que esté suave sobre un baño de agua caliente.

Agregar las yemas y batir

Añadir la mitad del azúcar (70 g) y batir

Calentar la leche y la mantequilla en el microondas y batir.

Añadir la vainilla, la sal, el jugo de limón, la ralladura de limón y batir

Retirar del baño de agua, tamizar la harina y la maizena e incorporar a la mezcla.

Semimontar las claras a baja velocidad, .añadir el cremor tartaro y el azúcar e ir batiendo hasta conseguir picos de merengue.

Integrar en 3 veces las claras montadas.

Rellenar el molde y dar toques para liberar las burbujas de aire.

Hornear en el piso más bajo en un horno precalentado de 200 grados C (calor superior e inferior, sin ventilador) durante 18 minutos.

Bajar el horno a 160 grados C durante 12 minutos.

Apagar el horno y dejar el pastel dentro 30 minutos

Abrir la puerta del horno ligeramente al final de la cocción durante 10 minutos para que la torta se enfríe.



La mejor formación  
está en la calidad

## PLUM CAKE DE PLÁTANO

### ***Ingredientes***

- 125 gr. de mantequilla
- 125 gr de azúcar
- 2 huevos
- 4 plátanos
- Vainilla en polvo
- 1 c.s. de levadura
- 125 ml. de leche
- 250 gr. harina
- 

### ***Para la Infusión de vainilla y ron***

- 1 Dl. de ron
- 1 vainilla
- 100 gr. de azúcar moreno
- 50 gr de chocolate
- 100 gr de almendra granillo

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 180°C.

Con una batidora eléctrica, trabajar la mantequilla y el azúcar en un cuenco hasta obtener una masa ligera y cremosa. Verter los huevos de uno en uno, sin dejar de batir la masa; agregar la vainilla y el plátano triturado. Agregar la leche con la levadura y la harina disuelta. Remover hasta conseguir una masa homogénea y rellenar los moldes rectangulares. Cocer hasta que al pinchar con una brocheta esta salga limpia.

Calentar el ron con el azúcar y cuando empiece a hervir juntar la vainilla y apagar el fuego. Dejar en infusión. Emborrachar los bizcochos, pincelar con chocolate fundido y cubrir de almendra granillo tostada.



La mejor formación  
está en la calidad

## OREO CHEESCAKE

### *Ingredientes*

- 100 gr. de queso de cabra rulo
- 200 gr de queso fresco tipo Philadelphia
- 200gr de nata semi montada
- 40 gr. de azúcar
- 4 láminas de gelatina
- Oreos minis
- 200 gr de galletas
- 20 gr de cacao
- 100 gr de mantequilla
- 50 gr de nueces
- 50 gr de azúcar lustre
- 1 c.c. de mantequilla

### *Elaboración*

Semi-montar la nata con el azúcar. Batir los quesos hasta que queden bien lisos.

Hidratar la gelatina y fundirla con 3 c.s de nata líquida caliente. Mezclar con una espátula la gelatina, los quesos y la nata hasta que quede una crema espumosa y uniforme.

Congelar (enfriar 2 horas dentro la nevera) dentro de una manga pastelera.

Triturar las galletas con el cacao a la termomix. Añadir la mantequilla semi fundida.

Estirar la masa sobre una placa de horno forrada y hacer la plancha de medio cm de grosor. Congelar y cortar a dados.

Caramelizar las nueces en una sartén con el azúcar lustre. Cuando el azúcar este bien fundido añadir la mantequilla.

Esparcir las nueces sobre papel de horno.

Rellenar tarros con mouse de queso trozos de galleta y nueces caramelizadas y decorar con oreos mini