



PERAS AL VINO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y TEJAS DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 4 peras
- 2 dl de vino tinto
- 1 c.s de canela
- 1 trozo de jengibre
- Semillas de Anis

Para la Mousse

- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de nata montada
- 2 huevos

Para las galletas

- 135 grs. de azúcar glas
- 100 grs. de mantequilla
- 30 grs. de glucosa
- 150 grs. de almendra laminada

Elaboración

Pelar y cortar las peras por la mitad, descorazonar y cocer con el vino y las especies hasta reducir el vino a la mitad y comprobar textura de la pera.

Para la Mousse

Fundir el chocolate blanco al baño maria. Montar por separado nata y claras a punto de nieve.

Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente e incorporar al chocolate blanco.

Añadir las yemas, la nata montada y las claras.

Rellenar un molde forrado con papel de film. Congelar.

Cortar como si fuera un corte de helado.

Para las galletas

Calentar la mantequilla, la glucosa y el azúcar. Cuando empiece a hervir agregar la almendra laminada. Extender la masa entre dos papeles siliconados, hornear a 160° C durante 18 minutos.

Reposar y una vez fría, romperla en trozos irregulares.



CREMA DE CAFÉ HELADA

Ingredientes

Para la espuma de café

- 200 ml de crema de leche 35%
- 1 c.s. de café soluble descafeinado
- 40 gr de azúcar

Para la crema de café

- 4 yemas de huevo
- 90 gr de azúcar
- 80 ml de café
- 1 c.s. de café descafeinado soluble
- 2 hojas de gelatina
- 40 ml de ron
- 200 ml de crema de leche

Elaboración

Para la espuma de café

Llevaremos a ebullición todos los ingredientes y colocaremos en sifón.
Dejar reposar un mínimo de 4 horas en frío.

Para la crema

Blanqueamos las yemas con el azúcar al baño maría
Mezclamos el café con el azúcar y el café soluble y agregamos al hilo a las yemas blanqueadas.
Añadimos la gelatina previamente hidratada y perfumamos con el ron.

Semi montamos la crema de leche e incorporamos en tercios a la preparación anterior una vez fría

Colocamos en los moldes de servicio y refrigeramos

Acabar con la espuma en el momento de servicio



BROWNIE DE CACAO Y AGUACATE CON TERCIOPELO DE FRESAS E HINOJO

Ingredientes

- 2 aguacates maduros
- 3 huevos
- 60 gr de cacao
- 50 gr de harina de almendra
- 100 gr de miel o jarabe de arce o azúcar de coco
- 80 gr de chocolate troceado.
- 300 gr de fresas
- 3 naranjas
- 5 semillas de hinojo
- 1 lata de leche de coco

Elaboración

Triturar el aguacate hasta conseguir una crema lisa. Integral los huevos y el jarabe.

Añadir el cacao, la harina de almendra y el chocolate troceado.

Fornar un molde con papel de horno y hornear a 180°C durante 20 min.

Desmoldar y enfriar totalmente antes de cortar.

Limpia las fresas y cortarlas en ¼.

Exprimir las naranjas. Triturar las fresas con el zumo de naranja y las semillas de hinojo.

Refrigerar la lata de leche de coco. Sin agitar, separar la parte líquida y la espesa de la leche.

Montar con varillas como si fuese nata la parte blanca y espesa.

Servir en un bol con un fondo de terciopelo de fresa y una isla de brownie coronada con espuma de coco.



BIZCOCHO DE PASAS CON CREMA DE FRESAS

Ingredientes

- 120 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar
- 3 huevos
- 180 gr de harina floja
- 6 gr de impulsor
- 80 gr de pasas
- 50 ml de ron oscuro
- Pizca de sal
- 1c.c. de vainilla líquida

Para la crema de fresas

- 250 gr de puré de fresas
- 60 gr de azúcar
- 3 yemas
- 20 gr de maicena
- 3 hojas de gelatina
- 200 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Macerar las pasas con ron unas 8 horas
Cremar la mantequilla con el azúcar y añadir los huevos uno a uno
Espolvorear con la harina, la sal y el impulsor
Acabar con la vainilla y las pasas
Hornear a 170°C unos 30 minutos en molde rectangular

Para la crema de fresas

Calentar puré de fresas y verter el puré caliente sobre la mezcla de yemas, azúcar y maicena.
Cocer hasta espesar.

Retirar del fuego e incorporar la gelatina previamente hidratada.
Refrigerar y añadir con movimientos envolventes a la nata semi montada



TRIFLE DE FRESAS, CREMOSO DE MANZANA Y PLATANO Y MOUSSE DE COCO

Ingredientes

- 300 gr de fresas
- 4 manzanas dulces
- 1 Plátano
- 250 gr de zumo de manzana o agua
- 1 pizca de sal marina
- Vainilla
- 2 gr de agar agar en polvo para 500ml de preparación
- 1c.s de aceite de girasol o aceite de coco
- 1c.s. de zumo de limón y parte de piel rallada

Para la mouse de coco

- 250g de leche de coco
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina

Para decorar

- Almendra laminada

Elaboración

Elaborar una compota rápida con manzana laminada, plátano, agua o zumo de manzana y sal, hasta que las manzanas estén blandas, unos 10 min aprox.

Espolvorear el agar agar sobre la compota y cocer 3 min. Enfriar.

Añadir el aceite, el limón, la vainilla y triturar.

Para la mouse de coco

Montar la nata a la mitad e incorporar el azúcar, montar un poco más.

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar un poco de leche de coco y deshacer la gelatina.

Mezclar toda la leche y la gelatina con nata.

Poner en manga y llevar al abatidor.

Cortar unas cuantas fresas a lonchas.

Servir en un recipiente de cristal.

Colocar las fresas en los laterales y después rellenar de crema. Guardar en nevera.

Cubrir con fresa y espuma mouse de coco y almendra laminada



PUDDING DE COCO Y PLÁTANO CON CRUMBLE CRUJIENTE

Ingredientes

Para el pudding de coco

- 400 ml de leche de coco
- 100 ml de crema de leche 35%
- 60 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 2 hojas de gelatina
- Aroma de vainilla

Para el plátano caramelizado

- 3 plátanos maduros
- 50 gr de azúcar
- 20 gr de mantequilla
- 1 pizca de sal
- 20 ml de ron oscuro

Para el crumble de coco

- 60 gr harina
- 40 gr mantequilla fría
- 40 gr azúcar moreno
- 30 gr coco rallado
- 1 pizca de sal

Elaboración

Para el pudding de coco

Hidratamos la gelatina en agua fría.

Llevamos a ebullición la leche de coco con la crema de leche y la vainilla

Mezclamos las yemas con el azúcar.

Vertemos el líquido caliente sobre las yemas y cocemos hasta que adquiera cremosidad

Añadiremos la gelatina escurrida y reservamos

Para el plátano caramelizado

Cortaremos el plátano en láminas gruesas.

Prepararemos un caramelo seco con el azúcar y añadimos la mantequilla pomada con una pizca de sal

Emulsionamos y colocamos el plátano

Reducimos el ron y colocamos en la base del molde

Para el crumble de coco

Arenamos todos los ingredientes con las manos

Horneamos a 170°C durante 12–15 min en dos tiempos

Colocamos sobre el plátano y acabamos de rellenar con la crema

Refrigerar unas 4 horas.



BARRITAS ENERGETICAS DE DATIL Y FRESAS

Ingredientes

- 300 gr de Fresas
- 180 gr. Dátiles sin hueso
- 120 gr. Copos de avena
- 100 gr. de almendras
- 20 gr. de semillas de chía
- 25 gr. Aceite de coco
- 30 gr. de miel
- 10 ml. de zumo de limón
- 1 pizca de sal
- 200 gr. de chocolate amargo
- 60 gr. de pistachos

Elaboración

Lavar, quitar la parte verde y triturar 200 gr de las fresas hasta obtener un puré.
Reservar 100gr. para la terminación

Cocinar a fuego medio 10 min. hasta que reduzcan y espesen tipo compota. Retirar y enfriar.

Triturar los dátiles hasta formar una pasta.

Añadir frutos secos y triturar ligeramente procurando que queden trocitos para textura

Incorporar la avena, las semillas de chía, el aceite de coco, la miel, el zumo de limón y sal.

Añadir la compota de fresa fría y mezclar hasta obtener una masa homogénea.

Extender la mezcla sobre un molde de silicona de aprox. 2 cm de grosor. Refrigerar de 2 horas a 4 h.

Retirar, bañar la mitad con chocolate espolvorear los pistachos picados y decorar con el resto de fresas en brunoise



PASTEL DE ZANAHORIA

Ingredientes

- 300 gr harina floja
- 300 gr zanahoria
- 200 gr aceite girasol
- 5 huevos
- cc canela en polvo
- 10 gr levadura royal
- sal
- 250 gr azúcar moreno

Para la cobertura

- ½ litro nata
- 300 queso philadelphia
- 100 gr azúcar glas

Elaboración

Montar la nata.

Batir el queso Philadelphia con el azúcar glas , añadir la nata y mezclar bien , reservar en nevera.

Mezclar la harina, la sal , la levadura y la canela.

En otro bol batir los huevos y el azúcar y añadir la mezcla de harina, cuando esté bien mezclado añadir la zanahoria pelada y rallada y seguidamente integrar el aceite poco a poco.

Poner la masa en molde de 20 cm , hornear 180° 40 min . Enfriar

Cortar el bizcocho en capas y rellenar con la cobertura



PANNA COTTA DE PIÑA COLADA

Ingredientes

- 150 g de queso mascarpone
- 100 ml de nata
- 200 ml de leche de coco
- 200 ml de zumo de piña
- 50 g de azúcar
- 250 g de piña natural en trozos
- Coco rallado
- Piña deshidratada
- 6 hojas de gelatina
- 30 ml de ron

Elaboración

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar la nata y la leche de coco sin que supere los 90°C, retirar del fuego y disolver la gelatina.

Añadir a la preparación el zumo de piña, el queso mascarpone, el azúcar y el ron, batirlo hasta que quede una mezcla homogénea.

Untar el interior de unas flaneras con un poco de aceite, rellenar y refrigerar aprox 3 horas.

Caramelizar la piña con una cucharada de azúcar, añadir un poco de ron y flambear. Refrigerar

Acompañar la panna cotta con la piña y decorar con coco rallado y la piña deshidratada.



BIKINI DE MOUSSE DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

Para la masa azucarada

- 250 gr de harina floja
- 125 gr de mantequilla
- 60 gr de azúcar
- 30 gr de clara de huevo

Para la mousse de frutas rojas

- 300 gr de frutas rojas
- 4 hojas de gelatina
- 120 gr de merengue italiano
- ¼ l de crema de leche
- 80 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón

Para el Merengue italiano

- 80 gr de claras
- 140 gr de azúcar
- 40 gr de agua

Elaboración

Para la masa azucarada

Procederemos de la manera habitual y estirar en grosor de 2-3 mm
Refrigerar y troquelar en cuadrados de 20*20
Hornear unos 14 minutos a 180°C

Para la mousse de frutas rojas

Trocear las frutas y mezclar con el azúcar y el limón
Reposar unos 20 minutos.
Llevar a ebullición y turmizar
Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas y mezclar con movimientos envolventes el merengue italiano
Añadir la nata semimontada e incorporar con movimientos envolventes
Rellenar el molde con la base de masa azucarada y refrigerar un mínimo de 4 horas
Tapar con la otra capa

Para el Merengue italiano

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar a 114 °C
Ir montando las claras y cuando el almíbar este a 118 °C verter al hilo sobre el merengue



ENERGY BALL DE CHOCO ABELLANA Y PUDING DE CHIA Y COCO

Ingredientes

- *1 litro de bebida de coco*
- *16 c.s de semillas de chía*
- *1 c.s de jugo de jengibre rallado y exprimido*
- *1 c.c extracto de vainilla*
- *100 gr de avellanas*
- *8 dátiles medjool o 12 dátiles estándar.*
- *2 c.s de cacao*
- *1 pizca de sal.*
- *2 manzanas*
- *1c.c de canela*

Elaboración

Triturar las avellanas dejándolas en polvo. Reservar un poco para el rebozado final.
Añadir dátiles, cacao y triturar. Hacer bolitas y rebozar con avellana picada.

Rallar el jengibre y exprimir su jugo dentro de la bebida de coco. Añadir la chía y la vainilla.
Remover. Dejar reposar y volver a remover de vez en cuando.
Rellenar vasitos con la chía.

Pelar las manzanas y cortar a daditos regulares. Cocer levemente con canela.
Añadir trozos de manzana y la bola energética.



TURRON DE FRESAS

Ingredientes

- 250 gr de puré de fresas
- 60 gr de azúcar
- 3 yemas
- 20 gr de maicena
- 3 hojas de gelatina
- ¼ l de leche de coco

Para decorar

- Coco rallado
- Fresas
- 100 ml de TPT
- Dos hojas de gelatina

Elaboración

Calentar el puré de fresas, retirar y disolver la gelatina previamente hidratada.
Preparar una crema pastelera con la leche de coco y una vez entibiada agregar el puré de fresas

Colocar en molde rectangular sin base y espolvorear con coco rallado por encima
Dejar cuajar un mínimo de 4 horas

Para decorar

Partir las fresas por la mitad y cubrir la superficie
Calentar el TPT y disolver la gelatina previamente hidratada
Dejar que coja consistencia y cubrir las fresas con el glaseado.
Dejar cuajar.



TORTA TRES LECHEs

Ingredientes

Para el bizcocho

- 200 gr. de huevos
- 200 gr. azúcar
- 200 gr. harina floja
- 5 gr. de levadura
- Un chorrito de esencia de vainilla

Para la salsa de tres leches

- 250 ml. de leche evaporada
- 250 ml. de leche condensada
- 250 ml. de crema de leche

Para la cobertura

- 300 ml de crema de leche
- 40 gr. de azúcar glas
- c/n de canela en polvo o coco rallado

Elaboración

Enmantecar y enharinar un molde de 26 cm de diámetro aprox. Reservar en nevera
Batir el azúcar y los huevos en un bol con una batidora eléctrica hasta obtener el punto letra
Incorporar la harina junto con la levadura tamizadas en tres partes mezclando suavemente de forma envolvente
Hornear a 180° 35 minutos.
Desmoldar sobre papel de horno ligeramente espolvoreado con azúcar glase y sobre una rejilla.

Mezclar las tres leches en un bol y con la ayuda de unas varillas integrar sin incorporar aire

Envolver el molde en el que cocinamos el bizcocho en papel film y volver a colocar el bizcocho y con ayuda de un palillo hacer varios orificios desde la superficie hasta el fondo
Repartir la mezcla de tres leches por todo el bizcocho. Cerrar con papel fil y refrigeramos 4 hs. para que se humedezca bien. Retirar de nevera y desmoldar.

Batir la nata con el azúcar a punto medio y untar el pastel por toda la superficie
Terminar con canela molida espolvoreada o coco ligeramente tostado.



SORBETE DE CÍTRICOS ACEITE DE OLIVA Y CARQUINYOLIS

Ingredientes

- 250 ml zumo naranja
- 125 ml zumo limón
- 75 ml zumo lima
- 125 ml agua templada
- 125 azúcar
- 15 gr miel

Para el carquinyoli

- 300 gr harina
- 150 gr almendra
- 100 gr mantequilla
- 2 huevos
- 1 sobre royal
- ralladura limón

Elaboración

Rallar los cítricos y exprimir

Disolver el agua junto a la miel y el azúcar y enfriar

En un bol juntar los cítricos y las ralladuras con el jarabe anterior y llevar a la mantecadora para hacer el sorbete.

Para el carquinyoli

Mezclar todos los ingredientes menos la almendra con la ayuda de una espátula.

Cuando tengamos una masa homogénea y densa añadir las almendras y hacer 3 porciones. Hornear 15min.

Atemperar y cortar en porciones individuales y volver a hornear 8 min más

Presentar una base de carquinyoli, una bola de sorbete, aceite de oliva virgen y unas hojas de menta