



La mejor formación
está en la calidad

CREMA TOSTADA CON PIÑA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 60 gr de jengibre
- 400 ml de leche
- 400 ml l de crema de leche de 35%
- 120 gr de azúcar
- 8 yemas de huevo
- 70 gr de azúcar moreno
- 100 gr de piña
- 40 gr de jengibre

Elaboración

Mezclamos la leche con la mitad del azúcar y la nata.

Llevamos a ebullición. Mientras mezclamos aparte la otra mitad del azúcar con las yemas.

Escaldamos las yemas vertiendo al hilo la preparación caliente. Mezclamos y añadimos el jengibre licuado.

Limpiamos la piña y cortamos en macedonia. Pelamos el jengibre y rallamos sobre la piña.

Cubrimos con un almíbar ligero y dejamos cocer unos 15 minutos.

Escurremos y colocamos en la base del molde de cocción.

Colocamos en los moldes de cocción y horneamos a 140 °C unos 30 minutos,

Retiramos y espolvoreamos con azúcar de caña.

Quemar con soplete.



La mejor formación
está en la calidad

CREME BRULÉE DE FRESAS

Ingredientes

- 300 gr. de crema de leche
- 200 gr. de fresas o fresones
- 100 gr. de azúcar + 50 para caramelizar
- 6 yemas de huevo
- Piel de 1/2 limón

Elaboración

Infusionaremos la crema de leche con la piel de limón durante unos 15 minutos.

Mezclaremos las yemas de huevo con el azúcar.

Limpiaremos las fresas y trituráramos, con ayuda de un poco de leche.

Llevamos de nuevo a ebullición la nata, vertemos sobre los huevos con el azúcar, mezclamos y volvemos a colocar al fuego, manteniendo hasta los 80 °C. Retiramos, mezclaremos con la pulpa de frutas rojas, colamos y colocamos en los moldes de cocción.

Horneamos al baño maría (con agua fría) durante unos 15 a 20 minutos a 170 °C.

Retirar y dejar enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

GREIXONERA

Ingredientes

- *1 l de leche*
- *5 ensaimadas secas*
- *4 huevos*
- *350 gr. de azúcar*
- *20 gr. de manteca de cerdo*
- *1 rama de canela*
- *Ralladura de limón*
- *5 cl. de anís dulce*

Elaboración

En un cazo ponemos a hervir la leche, aromatizada con canela, ralladura de limón y anís, dejar enfriar y cuando este templado añadir las ensaimadas troceadas.

Aparte, en un bol, mezclar los huevos y unos 300 gr. de azúcar, batir y añadir la leche. Con el resto del azúcar y dos cucharadas de agua hacer un caramelo.

Untar el molde con manteca de cerdo y poner el caramelo en el fondo de la greixonera.

Volcar la mezcla en el molde y poner al baño María a 160–180 °C durante unos 40 minutos aproximadamente.

Desmoldar en frío.



La mejor formación
está en la calidad

NATILLAS CASERAS CON GALLETA

Ingredientes

- *8 yemas de huevo*
- *1 l. de leche*
- *La corteza de 1 limón*
- *1 rama de canela*
- *1 rama de vainilla*
- *6 cucharadas de azúcar*
- *1 pizca de maizena*
- *Galletas tipo María*

Elaboración

Hervir en una olla la leche, con la corteza de limón, la canela y la rama de vainilla abierta con 4 cucharadas de azúcar.

En un bol batir las yemas, con 2 cucharadas de azúcar, los granos de vainilla y la maizena.

Mezclar leche hervida y colada sobre las yemas y cocerla a fuego suave sin que hierva nunca, hasta que desaparezca la espuma de la superficie y coja cuerpo.

Colocar la natilla en tarros individuales y cubrir con una galleta.

Dejar enfriar a temperatura ambiente.



La mejor formación
está en la calidad

PAQUETITOS CRUJIENTES RELLENOS DE CREMA

Ingredientes

- *Pasta filo*

Para la crema pastelera

- *½ l. de leche*
- *4 yemas de huevo*
- *100 gr. de azúcar*
- *50 gr. de harina tamizada*
- *1 cucharilla de esencia de vainilla*

Elaboración

Para la crema pastelera

Ponemos la mitad de la leche a hervir con el azúcar y la esencia. En la otra mitad de la leche disolvemos la maizena con la yemas de huevo, cuando hierva la leche, la echamos en la mezcla fría, batimos, llevamos a ebullición hasta que espese a fuego medio o bajo reservamos, y congelamos.

Montaje

Hacemos cuadrados de 4 x 4 cm de doble hoja de pasta filo, desmoldados la crema pastelera y la cortamos en cuadrados, envolvemos la crema con la pasta filo pintada con huevo, cuidando que quede bien sellada y freímos los paquetitos en abundante aceite caliente, espolvoreamos con azúcar glas o colocamos encima de una cucharilla de cerámica, decoramos con chocolate caliente.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE CAFÉ CON MOUSSE DE TIRAMISU

Ingredientes

Para la crema de café

- 6 gr de azúcar
- 60 gr de nata
- 175 ml de leche
- 20 gr de maizena
- 2 yemas de huevo
- 5 gr de Nescafé
- 50 gr de nata montada
- Rama de vainilla

Para el Mousse de Tiramisú

- 65 gr de azúcar
- 2 c.s.de agua
- 3 yemas de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 250 gr de mascarpone
- 175 gr de crema de leche
- Cacao en polvo

Elaboración

Para el Mousse de Tiramisú

Llevar a ebullición el agua con el azúcar

Agregar sobre las yemas mientas se blanquean y posteriormente agregar la gelatina hidratada y fundida

Mientras montar en batidora el mascarpone con la crema de leche y agregar la preparación de las yemas blanqueadas a la mezcla de mascarpone y nata.

Colocar en la copa de servicio y enfriar.

Para la crema de café

Llevar a ebullición la leche, la crema de leche y la mitad del azúcar con la rama de vainilla.

Aparte mezclar las yemas con el azúcar y la maizena. Añadir el líquido sobre la segunda preparación y remover hasta homogenizar.

Volver al fuego y llevar ebullición, reducir fuego y remover hasta que espese.

Retirar y abatir temperatura. Cuando este fría, añadir el café disuelto en un poco e ron o agua y añadir la nata cortando.

Colocar en la copa de servicio, estabilizar en frío.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE LIMA CON FRESAS, PAPAYA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 300 gr Papaya
- 300 gr Fresas
- Menta
- Jengibre
- 2 huevos
- 2 limones
- 500 gr de agua mineral
- 150 gr azúcar
- 40 gr de maicena

Elaboración

Raspar la piel de los limones bien fina y exprimir el jugo de los limones. Reservar.

Mezclar la maizena, el azúcar, los huevos hasta que quede una crema fina. Agregar el zumo de limón, la ralladura y el agua muy caliente.

Calentar al fuego suave y sin dejar de remover hasta el primer hervor. Pasar la crema por el chino y reservarla en frío tapada a piel con papel de film

Cortar las fresas a cuartos. Poner los a marinar con azúcar y jengibre. Hacer bolas con la papaya.

Servir la crema en un bol transparente. Encima poner las fresas y la papaya.



La mejor formación
está en la calidad

FLAN DE COCO CON FRESAS

Ingredientes

- 250 ml. de crema de leche
- 250 ml. de leche de coco
- 4 huevos
- 125 gr. de azúcar
- Canela
- Peladura de limón
- 100 gr. de coco rallado
- 200 gr. de azúcar
- 300 gr. de fresas

Elaboración

Hervir la leche con el azúcar e infusionar con canela y limón. Pasar por el chino, añadir los huevos y el coco y batir.

Fundir el azúcar con unas gotas de limón hasta obtener un caramelo dorado.

Rellenar primero el fondo de las flaneras con el caramelo y después llenar con la mezcla de flan.

Preparar un baño maría en una bandeja de horno. Cocer al horno a 180° C 30 min.

Cortar las fresas y decorar.



La mejor formación
está en la calidad

NATILLA DE COCO Y MANZANA

Ingredientes

- 160 g Nata líquida
- 160 g Leche de coco
- 120 g Chocolate blanco
- 80 g Yemas de huevo
- 1 lima
- 1 Manzanas verdes

Elaboración

Poner a hervir en una cacerola la nata y la leche de coco.

Verter sobre un bol en la que tengamos el chocolate blanco previamente cortado en trozos pequeños.

Mezclar bien con la ayuda de una varilla.

Añadir las yemas de huevo y batir intensamente.

Colocar la mezcla dentro de unas pequeñas cocottes y cocinar en horno previamente precalentado a 85° durante 45 minutos.

Dejar enfriar 3 horas en la nevera.

Cortar bastones finos de manzana y colocar por encima de la natilla una vez este fría.

Rallar la lima por encima y servir.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE COCO CON PLATANO FLAMBE

Ingredientes

Para la crema de coco

- 400 ml leche d coco
- 200 ml. leche condensada
- Zumo de ½ limón
- 40 gr Ralladura de coco
- 1 cáscara de limón
- 4 yemas de huevo
- 4 láminas de gelatina

Para la Banana flambe

- 4 plátanos maduros
- 4 c.s.de azúcar moreno
- 50 ml de ron
- 25 gr de mantequilla
- Ralladura de limón

Elaboración

Para la crema de coco

Remojar las láminas de coco en agua fría

Colocaremos la crema de leche y la leche de coco en una olla y llevaremos a ebullición con la piel de limón.

Disolveremos las hojas de gelatina.

Batiremos las yemas de huevo aparte hasta que espumen e incorporamos poco a poco la crema sobre las yemas.

Agregaremos el zumo de limón y el coco rallado. Colocamos en la copa o plato de servicio.

Para la Banana flambe

Pelaremos los plátanos y los cortamos en trozos. Calentaremos la mantequilla en una sartén y salteamos los plátanos.

Espolvoreamos el azúcar a final de cocción y mantenemos hasta que funda.

Cuando estén blandos añadimos el ron y quemamos.

Montaje

Colocamos los plátanos calientes sobre la crema fría



La mejor formación
está en la calidad

CREMA FRÍA DE LIMÓN Y CRUMBLE DE CÍTRICOS

Ingredientes

- 100 gr. de zumo de limón
- 100 gr. de azúcar
- 1 huevo
- 4 yemas de huevo
- 50 gr. de mantequilla
- 100 ml. de crema de leche

Para el Crumble de cítricos

- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. de almendra granillo
- 75 gr. de azúcar lustre
- Pizca de sal
- 1 c.s. de ralladura de naranja
- 1 /2 c.s. de ralladura de limón

Elaboración

Poner el azúcar, el limón, el huevo y las yemas de huevo a fuego directo sin parar de remover hasta que espese (85 °C). Cuando la mezcla esté a unos 40 °C añadir la mantequilla y la crema de leche escaldada.

Para el Crumble de cítricos

Escaldar las ralladuras 30 segundos y mezclar con el resto de componentes, evitando amasar en exceso.

Dar forma de butifarra y enfriar

Rallar en crumble con rallador grueso sobre bandeja de horno y hornear a 180 °C unos 15 minutos, moviendo la galleta varias veces para evitar que se queme. Retirar y dejar enfriar.

Colocar en la base del plato y añadir la crema. Decorar con una hoja de menta.



La mejor formación
está en la calidad

PUDING DE TURRON Y ROSCON DE REYES

Ingredientes

- *1l de leche*
- *6 huevos*
- *100 g de azúcar*
- *Restos de turrón y roscón de reyes*
- *Caramelo líquido*

Elaboración

Poner en remojo el bizcocho con la leche, agregar los huevos y el turrón
Poner azúcar líquido en el molde y rellenar
Hornear al baño maría 30 o 35 min a 180grados



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE NARANJA

Ingredientes

- 600 ml de zumo de naranja natural
- 230g de azúcar
- 60g de mantequilla
- 35g de maizena
- 4 huevos grandes +2 yemas
- Ralladura de 2 naranjas

Elaboración

Mezclar en un bol los huevos, las yemas, el azúcar, batimos hasta que quede cremoso

Añadimos el zumo de naranja (reservar un poco para la maizena) y seguimos batiendo. Ponemos a fuego lento y cuando este a punto de hervir añadir la maicena disuelta, seguir removiendo sin parar hasta espesar la crema, apagamos el fuego y añadimos la ralladura y la mantequilla.

Para decorar podemos utilizar unos gajos de naranja y unas hojas de menta