

## TRONCO NAVIDEÑO

### ***Ingredientes***

#### ***Para el bizcocho***

- 5 un. yemas
- 1 un. huevo
- 5 un. de clara
- 120 gr. de azúcar (60 gr + 60 gr.)
- 40 gr. de maicena
- 20 gr. de cacao
- 60 gr. de harina floja

#### ***Para el relleno***

- 120 gr. de nata
- 170 gr. de chocolate blanco
- 3 gr. de café soluble
- 250 gr. de nata
- 3 gr. de gelatina

#### ***Para humedecer el bizcocho***

- 80 gr. de agua
- 100 gr de azúcar
- 20 gr. de licor a elección

#### ***Para la cobertura***

- 150 gr. de nata
- 150 gr. de chocolate amargo

#### ***Para la decoración***

- c/n Variedad de frutos rojos (frambuesas, arándanos, grosellas, moras)
- c/n de azúcar glas
- hojas de menta
- coco rallado opcional

### ***Elaboración***

#### ***Para el bizcocho***

Blanqueamos las yemas junto al huevo entero con 60 gr. de azúcar con la ayuda de una batidora eléctrica  
Batimos las claras con los otros 60 gr. de azúcar a punto nieve  
Tamizamos los ingredientes secos, los incorporamos al batido de yemas de forma envolvente y por último unimos junto a las claras  
Horneamos a 200 °C por 4 min aprox. sobre una placa con silpat o papel de horno enmantecado y enharinado

#### ***Para el relleno***

Picamos el chocolate blanco y reservamos en un bol  
Hidratamos la gelatina y reservamos  
En un cazo pondremos los 120 gr. de nata a calentar, retiramos, le incorporamos el café y la gelatina, unimos junto con el chocolate, podemos ayudarnos con la minipimer para evitar grumos  
Una vez este homogéneo le agregamos los 250 gr. de nata y mezclamos muy bien todo, llevamos a la nevera para que enfrié tapado con papel film en contacto  
Antes de utilizar montaremos a punto chantilly con varillas eléctricas

#### ***Para humedecer el bizcocho***

Realizamos un almíbar con el agua y el azúcar y le incorporamos el licor elegido

#### ***Para la cobertura***

Picar muy bien el chocolate y reservar en un bol  
Calentar la nata y volcarla al chocolate. Emulsionar y cubrir con papel film en contacto, Llevar a nevera para enfriar

#### ***Montaje***

Humedecemos el bizcocho y untamos la con la crema del relleno, enrollamos y cubrimos la superficie con la ganache.  
Realizamos una decoración que imite madera y terminamos con los frutos rojos, las hojas de menta y el azúcar glas.

## **TEJAS DE ALMENDRA CON HELADO DE TURRON**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Helado***

- 150 gr de turrón de jijona
- 250 ml de leche
- 250 ml de crema de leche 35%
- 6 yemas de huevo
- 125 gr de azúcar
- 60 gr de estabilizante para helado

#### ***Para las tejas***

- 90 gr de mantequilla
- 160 gr de azúcar
- 105 gr de clara de huevo
- 100 gr de harina de arroz
- 20 gr de almendra en polvo

### ***Elaboración***

#### ***Para el Helado***

Preparar una crema inglesa con todos los ingredientes menos el turrón y los estabilizantes  
Cuando la tengamos preparada agregamos el turrón troceado y los estabilizantes.  
Refrigerar toda la noche y mantecar al día siguiente.

#### ***Para las tejas***

Pomar la mantequilla y cremar con el azúcar  
Agregar la clara de huevo.

Retirar la batidora y agregar la harina de arroz y la harina de almendra  
Mezclar bien y estirar entre dos láminas de papel de horno  
Refrigerar 10 minutos  
Hornear a 160°C unos 5 minutos

## **ROLLO DE CANELA**

### ***Ingredientes***

- 450 gr de harina
- 250 gr de leche
- 75 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar
- 25 gr de levadura fresca
- 1 semilla de cardamomo molida
- 1 pizca de sal

### ***Para el Relleno***

- 150 gr de mantequilla
- 90 gr de azúcar
- 2 cucharadas de canela molida
  
- 1 huevo batido
- Azúcar perlado
- 200 gr de almíbar TxT

### ***Elaboración***

En un bol de amasadora juntamos la leche, el azúcar, la levadura y la mantequilla fundida al microondas. Con el gancho de amasar a baja velocidad añadimos la harina y amasamos durante 10 min. Tapamos con un paño y dejamos que doble su volumen.

Preparamos el relleno mezclando la mantequilla pomada con azúcar y canela molida. Enharinamos la mesa de trabajo y estiramos la masa en forma rectangular a 4 mm de grosor. Untamos toda la masa con el relleno de mantequilla y enrollamos. Cortamos cilindros de 4 cm y los disponemos en un molde de horno con la base engrasada. Dejamos un dedo de separación entre cada cilindro ya que van a crecer. Dejamos que leven tapados 15 min. Pintamos con huevo batido, espolvoreamos azúcar perlado, cocemos al horno 12 min a 200°C.

Preparamos 200 gr de almíbar TxT. Sacamos los rollos de canela del horno y los pintamos con almíbar.

## **MOUSSE DE CHOCOLATE CON GRANIZADO DE MANGO**

### ***Ingredientes***

- 250 gr. *Chocolate negro*
- 100 gr. *Mantequilla*
- 4 *Huevos*
- 90 gr. *Azúcar*
- 200 ml. *crema de leche 35%*

### ***Para el granizado de mango***

- 125 gr de *agua*
- 60 gr de *azúcar blanco*
- 300 gr de *mango*
- 25 gr de *zum de limón*

### ***Elaboración***

Fundir el chocolate y la mantequilla al baño maria. Reservar  
Montar la nata con las varillas. Reservar

Añadir las yemas al chocolate en caliente.  
Semimontar las claras, añadir el azúcar poco a poco y terminar de integrar

Incorporar con lengua el merengue al chocolate con movimientos envolventes.  
Añadir del mismo modo la nata montada

Presentar en vasos y enfriar.

### ***Para el granizado de mango***

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua.  
Triturar el mango con el zumo de limón.  
Juntar las dos elaboraciones y mezclar muy bien.  
Colocar en bandeja y congelar una vez congelado rascamos con un tenedor en el pase.

Rascar el granizado y presentar encima de la mousse

## **PONCHE DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

- 4 yemas
- 250 ml leche
- 250 ml nata
- 100 g azúcar
- 1 rama canela
- Vainilla
- 80 ml bourbon
- 200 ml nata montada

### ***Elaboración***

Infusionar la leche y la nata junto con la canela y la vainilla  
Antes de hervir retirar del fuego y dejar atemperar. Colar y reservar.

Separar las claras de las yemas.  
Montar las claras y reservar.

Blanquear las yemas junto el azúcar, agregar las claras montadas y mezclar con movimientos envolventes.  
Añadir la leche con suavidad a las yemas y sin dejar de mezclar, llevar al fuego y cocer a 82° o antes de que empiece a hervir.

Enfriar, añadir el bourbon y mezclar bien.  
Poner en copas y enfriar.

Montar la nata y decorar justo antes de servir , añadir canela por encima.

## MANTECOL Y GARRAPIÑADA DE CACAHUETE

### ***Ingredientes***

- 70 gr. de miel
- 300 gr. de azúcar
- 100 gr. de agua
- 450 gr. mantequilla de cacahuete sin azúcar
- 70 gr. de claras

### ***Para la garrapiñada de cacahuete***

- 200 gr. Cacahuete crudo
- 150 gr. azúcar
- 100 ml. de agua

### ***Elaboración***

En un cazo pondremos la miel y el azúcar con el agua y llevaremos a fuego medio hasta los 121°C

En el bol de la batidora colocamos las claras y cuando el almíbar esté a punto lo introducimos en forma de hilo batiendo a velocidad baja. Subimos la velocidad hasta que el bol haya enfriado

Mezclaremos la preparación con la mantequilla de cacahuete y distribuimos la masa en un molde rectangular encamisado previamente con papel de horno. Prensamos y reservamos

### ***Para la garrapiñada de cacahuete***

Pondremos el azúcar y el agua en una sartén amplia y llevamos a fuego medio hasta que rompa el hervor, introducimos los cacahuets y mezclamos constantemente hasta que el azúcar comience a cristalizarse

Seguiremos mezclando hasta que los cristales de azúcar comiencen a caramelizar.

Retirar y esparcir inmediatamente sobre el tapete de silicona. Enfriar por completo

## **TURRON DE PRALINE DE ALMENDRAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el relleno***

- 100 gr de almendras
- 100 gr de azúcar
- 150 gr de cobertura 35%
- 100 gr de manteca de cacao
- 100 ml de crema de leche 35%

#### ***Para la Cobertura***

- 125 gr de cobertura chocolate
- 75 gr de manteca de cacao.

### ***Elaboración***

#### ***Para el relleno***

Caramelizamos las almendras con el azúcar y turmizamos.

Llevamos a ebullición la crema de leche, retiramos del fuego y agregamos la cobertura troceada, Mezclar bien

Fundir al baño maria la manteca de cacao y agregar a la preparación anterior.  
Añadir el praliné y entibiar a 38/40 °C

#### ***Para la Cobertura***

Fundir al baño maria la cobertura y la manteca troceada a 55 °C

Bajar a 27 °C y subir a 31 °C

Pintar el molde de turrón.

Refrigerar

Rellenar y refrigerar

Volver a cubrir con la cobertura

## CANELONES DE MANZANA Y MATO CON “BECHA MIEL”

### *Ingredientes*

- 3 manzanas grandes
- 50 gr de mantequilla
- 250 gr de mato
- 250 gr de zumo de manzana
- 50 gr de miel
- 15 gr de maizena
- 15 gr de mantequilla
- Cascara de limón, Canela, semillas de hinojo
- Sésamo tostado.

### *Elaboración*

Laminar la manzana con la mandolina.

Sobre una placa de horno forrada con papel de cocción sobreponer 3 lonchas de manzana creando una tira.

Aliñar con un poco de mantequilla y azúcar.

Tapar con otro papel de cocción y cocer al horno hasta que las manzanas estén flexibles.

Rellenar la manzana con mato batido y enrollar como un canelón.

Infusionar el zumo de manzana con los aromas.

Colar y ligar levando a ebullición con la maicena disuelta en agua fría. Añadir la miel.

Antes de servir cubrir el canelón con ”becha miel” y espolvorear sésamo tostado.

## **SEMIFRIO DE TURRON DE JIJONA Y TOFFE**

### ***Ingredientes***

- 125 ml de leche
- 3 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 250 gr de turrón de jijona
- 310 ml de crema de leche

### ***Elaboración***

Hidratar la gelatina en agua fría.

Calentar un poco la leche, añadir las yemas batidas y 60gr de azúcar, bajar el fuego y remover hasta espesar. Añadir la gelatina y mezclar bien, retirar del fuego y reservar.

Montar 250 gr de crema de leche con varillas eléctricas y con lengua mezclar con la preparación anterior. Picar la mitad del turrón e integrar a la mezcla.

Encamisar con film un molde tipo cake o moldes individuales, verter la preparación y enfriar.

#### ***Para el Toffe.***

Realizar un caramelo rubio con el resto del azúcar y 50 ml de agua, añadir el resto de crema de leche caliente y remover hasta incorporar, atemperar y bañar el semifrio.

Desmoldar con cuidado una vez muy frío, y decorar con mas turrón picado por encima.

## **BOMBÓN DE PATXARÁN**

### ***Ingredientes***

- 200gr de surtido de polvorones
- 75gr de patxarán
- 40gr de mantequilla
- Ralladura de un limón y una naranja mediana
- 200gr de chocolate negro
- 75gr de crema de leche
- Kikos molidos

### ***Elaboración***

En una reductora evaporamos el alcohol del Patxarán, llevándolo a ebullición. Reservamos.

En un bol metálico desmenuzamos a mano, los polvorones.

Añadimos el patxarán y la mantequilla, incorporamos la ralladura de limón y de naranja hasta obtener una consistencia que nos permita bolear.

Con las manos untadas en agua, damos forma de bombón ajustado el diámetro al tamaño de un Ferrero Roche.

Refrigeramos en nevera durante 10 minutos.

Troceamos el chocolate.

En un bol metálico añadimos el chocolate y la crema de leche y lo cocinamos al baño María.

Disponemos los bombones, en una bandeja con rejilla, napamos con la ganache y espolvoreamos con los kikos.

Reservamos en frío hasta el pase.

## **TURRÓN DE JIJONA CON MOUSSE DE CHOCOLATE Y CREMA DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema de turrón***

- 300 gr turrón jijona
- 150 gr leche entera

#### ***Para la mousse de chocolate***

- 125 ml leche
- 1 hoja gelatina
- 150 gr chocolate
- 250 gr nata montar
- 25 gr azúcar

#### ***Para la crema de naranja***

- 100 g azúcar
- 5 naranjas
- 15 gr maicena

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema de turrón***

Triturar en un bol los 2 ingredientes y servir en vasos de chupito grandes o copas. Reservar en frío.

#### ***Para la mousse de chocolate***

Hidratar la hoja de gelatina en agua fría.

Calentar la leche y disolver la gelatina y el azúcar,

Fundir el chocolate al baño maría y agregar a la leche, mezclar bien

Añadir la nata previamente semimontada con cuidado.

Rellenar en los vasos que tenemos en la nevera con la crema de turrón.

#### ***Para la crema de naranja***

Disolver el azúcar con el zumo de naranja y la maicena en frío.

Cocer y dejar enfriar.

## **MOUSSELINE DE AZAFRAN, ALMENDRAS, NARANJA Y TUBO DE ISOMALT**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la mousseline de azafrán***

- 1lt. De nata
- 220 gr. de yemas
- 120 gr. azúcar
- 3 un. de capsulas de azafrán en polvo (0,6 gr.)
- 9 un. de hoja de gelatina

#### ***Para la sablee de almendras***

- 150 gr. mantequilla
- 90 gr. azúcar glase
- 30 gr. harina de almendra
- 50 gr. de huevo
- 250 gr. harina
- 80 gr. de almendras picadas

#### ***Para las naranjas laqueadas***

- 2 un de naranjas
- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de agua
- 50 gr. de miel

#### ***Para la campana de isomalt***

- 200 gr. de isomalt

### ***Elaboración***

#### ***Para la mousseline de azafrán***

Hidratar la gelatina en agua y reservar

Calentar la nata con las capsulas de azafrán un punto antes del hervor

Mezclar las yemas con el azúcar, introducir la nata y llevar a fuego bajo sin dejar de mezclar con cuchara de madera hasta que llegue a 83°C, colar y semienfriar sin dejar de moverá.

Añadir la gelatina, reservar en nevera con papel film en contacto hasta el momento de servir.

#### ***Para la sablee de almendras***

Trabaja la mantequilla junto con el azúcar hasta que este cremosa. Incorporar los huevos y seguir integrando, agregar las almendras peladas, tostadas y troceadas junto con los ingredientes secos tamizados. Juntar todo sin amasar, reposar en la nevera hasta que este fría y compacta.

Cortar en cubos de 2cm x 2 cm aprox. Hornear sobre un papel de horno a 175° por 6 minutos aprox.

#### ***Para las naranjas laqueadas***

Pelar las naranjas y quitar toda la parte blanca

En un cazo fundir el agua, el azúcar y la miel

Poner las naranjas sobre una rejilla en una placa, pintar con la preparación anterior y hornear a 120°C 30 min, barmizandolas cada 10 min aprox.

#### ***Para la campana de isomalt***

Poner el isomalt en un cazo y fundir a fuego medio bajo hasta llegar a 170 °C. Retirar del fuego y bajar a 130 °C

Colocar sobre un tapete de silicona un aro metálico y poner una porción de azúcar sobre cada aro hasta completar la superficie de su circunferencia.

Levantar los aros cuidadosamente e ir formando tubos.

## **BOMBON DE NARANJA**

### ***Ingredientes***

- *160 ml de crema de leche 35%*
- *360 gr de cobertura con leche*
- *40 gr de manteca de cacao*
- *40 gr de licor de naranja*
- *Piel de naranja confitada para decorar*
- *Cobertura de chocolate 70% para bañar.*

### ***Elaboración***

Llevar a ebullición la crema de leche y verter sobre el chocolate con leche troceado.  
Mezclar e incorporar la manteca de cacao fundida y el licor de naranja  
Bajar temperatura a unos 30 °C y rellenar los moldes.  
Refrigerar toda la noche.

Preparar un baño de chocolate templado e introducir los bombones y retirar.  
Dejar enfriar en reja

## **TRONCO DE NAVIDAD**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la genovesa***

- 3 o 4 huevos 210gr
- 125 gr azúcar
- 125 gr harina
- 30 gr cacao

#### ***Para la Trufa de cacao***

- 750 gr de nata
- 200 gr de chocolate
- 50 gr de azúcar.
- 300 gr de almíbar TxT + ron

### ***Elaboración***

Batir las claras con 65 gr de azúcar a punto de nieve.

Batir las yemas con el azúcar restante hasta que se formen picos al levantar las varillas.

Incorporar las yemas y las claras. Añadir harina y cacao en polvo y tamizados.

Extender la genovesa sobre un papel de cocción y cocerlo 7 min a 200°C.

Fuera del horno dar la vuelta sobre otro papel de horno y despegar el de la cocción.

Mojar con almíbar de ron.

#### ***Para la Trufa de cacao***

Calentar la nata líquida con el azúcar y la vainilla.

Deshacer el chocolate con la nata.

Enfriar y montar con varillas.

Cubrir la genovesa y enrollar.

Cubrir el brazo con un poco más de trufa y espolvorear cacao.

## **ESFERAS DE CREMA CATALANA QUEMADA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la crema inglesa***

- 250 gr leche
- 1 cc vainilla
- 60 gr azúcar
- 3 yemas huevo
- 1 piel naranja

#### ***Para el Molecular***

- 1,5 gr de gluconolactato
- 100 ml de crema inglesa
- s/c/p Goma xanatina

#### ***Para el Baño alginato***

- 1/5 l de agua mineral
- 3 gr de alginato

#### ***Otros***

- azúcar

### ***Elaboración***

#### ***Para la crema inglesa***

Infundir la leche con la vainilla y la piel de naranja

Batir las yemas con el azúcar

Verter la leche infundida y colada en las yemas sin dejar de mezclar.

Volver al fuego y sin que llegue a hervir y removiendo constantemente hasta obtener el punto de crema.

Cubrir con un film y enfriar.

#### ***Para el Molecular***

Añadir el gluconolactato y la goma a la crema y turmizar bien

Mixar el agua con el alginato.

Con ayuda de una cuchara molecular hacer esferas y tirar sobre el alginato.

Mantener 1 minuto y colocar sobre agua.

Retirar y secar.

Cubrir con un poco de azúcar y dejar 10 minutos.

Al pase quemar con soplete

## **COPA TRIFÁSICA DE GALLETAS OREO, GANACHE Y CREMA DE MASCARPONE**

### ***Ingredientes***

- *1 paquete de galletas Oreo*
- *C.n de Mantequilla pomada*
- *Canela en polvo*

### ***Para la ganache***

- *200gr de chocolate negro*
- *75gr de crema de leche*
- *50gr de nueces troceadas*

### ***Para la crema de mascarpone***

- *1 tarro de Mascarpone*
- *C.n de crema de leche*
- *C.n de Oporto*
- *Menta*

### ***Elaboración***

Desmenuzamos las galletas y las mezclamos con la mantequilla pomada hasta obtener una consistencia densa. Reservamos.

### ***Para la ganache***

Troceamos el chocolate.

En un bol metálico añadimos el chocolate, la crema de leche y lo cocinamos al baño María hasta semi espesar. Incorporamos las nueces. Reservamos.

### ***Para la crema de mascarpone***

Mezclamos con espátula de silicona el Mascarpone, la crema de leche y el Oporto hasta obtener una consistencia napable.

### ***Emplatado***

Rellenamos la copa con la galleta y congelamos 10 minutos.

Añadimos la ganache y congelamos 15 minutos.

En el momento del pase agregamos la crema de mascarpone y decoramos con una hoja de menta.

## **SURTIDO DE PROFITEROLES Y MINI LIONESAS**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la masa choux***

- 250 ml de agua
- 100 g manteca de cerdo
- 150 g harina
- 4 huevos
- sal

#### ***Para la crema pastelera***

- 300 ml leche
- 3 yemas huevo
- 20 maizena
- Canela
- Piel limón
- 5 g mantequilla
- 250 ml nata montar

### ***Elaboración***

Hervir el agua con la manteca de cerdo y la pizca de sal, agregar la harina tamizada de golpe y mezclar. Atemperar y una vez tibio agregar los huevos de 1 en 1

Poner en una manga pastelera y en una bandeja de horno con un papel sulfurizado hacer porciones alargadas de 2 cm aprox. hornear a 200° 10 min aprox. apagar el horno y dejarlos enfriar con la puerta medio abierta.

#### ***Para la crema pastelera***

Montar la nata

Infusionar la leche, con la canela y la piel de limón

En un bol poner las yemas el azúcar, la maizena y batir

Agregar la leche colada poco a poco sin dejar de batir, regresar al fuego hasta espesar.

Añadir la mantequilla, apartar del fuego

Poner en 2 mangas la crema y la nata y con un cono liso rellenar la masa choux.