



LECHE FRITA CON PASAS EN REDUCCIÓN DE SALSA PEDRO XIMENEZ

Ingredientes

- 6 huevos
- 60 gr de Maizena
- 60 gr de harina
- 120 gr de azúcar
- Esencia de vainilla
- ½ l. de leche entera
- 1 c.c canela en polvo
- 100 gr de azúcar glasé
- 1 nuez de mantequilla
- Un puñado de uvas pasas
- 1 vaso de licor Pedro Ximénez

Elaboración

Poner una parte de la leche a hervir en un cazo con la canela, vainilla y la piel de limón.

Poner en otro cazo 3 yemas batidas de huevo, el azúcar y la vainilla. Añadir la harina, la maicena y la otra parte de la leche fría, mezclar todo. Pasar por colador y añadir todo esto a la leche hirviendo, sin dejar de remover, cocer durante unos minutos hasta que la preparación quede muy espesa.

Forrar un molde con papel film o untar una fuente con un poco de mantequilla, verter en esta fuente la preparación anterior formando un grueso de 1 cm más o menos, dejar enfriar del todo.

Pasar las porciones de leche rellena por harina y huevo y freír en aceite abundante. Reposar en una fuente donde pondremos una base de azúcar glasé y canela para rebozar la leche frita.

Poner las pasas a macerar, una vez maceradas, verter el vaso de licor en una sartén y reducir a textura de salsa. Reservar en caliente.

Presentar la leche frita en el plato, decorar con la salsa y acompañar con las pasas.



BUÑUELOS DE TURRÓN

Ingredientes

- 1 tableta de turrón
- azúcar glass
- canela en polvo
- aceite para freír

Para la masa de buñuelo

- 1 huevo
- 150 ml leche
- 1 sobre levadura
- 2 cc anís
- 50 g azúcar
- 160 g harina

Elaboración

Cortar el turrón en dados y congelar

Mientras en un bol mezclar los ingredientes de los buñuelos hasta tener una pasta homogénea.

Dejar reposar la pasta unos 25 min

Poner el aceite a calentar, bañar el turrón con la pasta y freír

Poner un papel absorbente para eliminar exceso de aceite y rebozar con azúcar glass y canela.



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE PLÁTANO DE LA ABUELA

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de aceite
- 100 ml. de leche
- 3 huevos
- 8 gr. de levadura química
- 3 plátanos maduros

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 los plátanos cortados en láminas finas. Cubrir con el resto de la crema. Hornear unos 30 minutos a unos 220°.

Se puede hacer una crema catalana cubrir la tarta y quemarla.

Se puede hacer una glasa con 60 gr. de mantequilla derretida, 60 gr. de azúcar y un huevo, se cubre la tarta y se gratina unos segundos



La mejor formación
está en la calidad

VOLCAN DE MANZANA CON SALSA DE HINOJO Y HELADO DE YOGUR

Ingredientes

- 6 manzanas grandes
- 1 l de zumo de manzana
- 1c.s de semillas de hinojo
- 4 c.s de kuzu

Para el Helado de yogur

- 400 gr de yogur griego
- 50 gr de procrema Sosa
- 300 nata líquida
- 2 c.s de yopol Esencia de yogur en polvo

Elaboración

Pelamos la manzana y la cortamos por el ecuador. Sacamos el corazón y disponemos en una bandeja.

Cocemos al horno hasta que estén tiernas.

Molemos las semillas de hinojo y las incorporamos al zumo de manzana junto con el kuzu en un cazo.

Calentamos al fuego removiendo hasta que el kuzu ligue un poco la salsa.

Para el Helado de yogur

Batimos todos los ingredientes hasta que quede una textura lisa.

Pasamos por la heladora. Conservamos en el congelador hasta el servicio

Ponemos la rodaja de manzana en un plato rellenamos el agujero con salsa de hinojo y cubrimos con helado yogur.

Podemos espolvorear frutos secos.



COPA DE QUESO FRESCO CON MERMELADA DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

Para el queso

- 2 litros de leche entera
- Vinagre de manzana
- 1 bric de crema de leche
- Azúcar glas

Para la Mermelada

- 1 bolsa de frutos rojo
- C/S de agua
- Azúcar al gusto

Para el crujiente de polvorones

- 40 gr. de harina
- 100 gr. de polvorones
- 60 gr. de mantequilla
- 1 C.S. de agua
- Azúcar
- Una pizca de sal

Elaboración

Hervir la leche, cortar con el vinagre de manzana, colar, añadir un toque ligero de crema de leche y azúcar al gusto, reservar en copa o vaso de presentación.

Cocinar los frutos rojos en un cazo añadiendo la C/S de agua y el azúcar al gusto, enfriar y reservar.

Poner secos en un bol, añadir la mantequilla desleída y amasar. Poner en bandeja de horno sobre papel sulfurizado y cocinar removiendo de tanto en tanto para obtener un crujiente de polvorones.

Presentar el vaso añadiendo la mermelada encima del queso y cubrir esto con el crujiente de polvorones al pase.



FLAN DE QUESOS CON COULIS DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 8 huevos
- 1 l de leche
- 150 g azúcar
- canela
- piel de naranja
- 50 gr emmental
- 50 gr parmesano
- 50 gr roquefort

Para el coulis de frutos rojos

- 500 g frutos rojos
- 100 g azúcar
- ½ limón
- 50 gr agua

Para las galletas de coco

- 90 g mantequilla
- 100 g azúcar moreno
- 1 huevo
- 50 gr coco rallado
- 90 gr harina repostería
- 3 gr bicarbonato sódico

Elaboración

En un cazo poner al fuego el azúcar, el zumo de ½ limón y los frutos rojos si son congelados no hace falta añadir agua. Triturar y dejar que reduzca hasta tener una textura de salsa. Pasar por el chino y reservar.

Infusionar la leche con la canela y la piel de naranja. Reservar y atemperar.

En un bol añadir los huevos, el azúcar, los quesos y triturar con el turmix.

Añadir la leche previamente colada y mezclar.

Poner un poco de coulis de frutos rojos en las flaneras y cubrir de flan

Poner en una bandeja al baño maría 190° 25 min

Para las galletas de coco

En un bol batir la mantequilla con el azúcar con las varillas eléctricas, añadir el huevo y batir, añadir la harina con la sal y el bicarbonato seguir mezclando y agregar el coco.

Reposar 30 min, hacer bolas, poner en papel de horno y aplastar

Hornear 7 u 8 minutos.



La mejor formación
está en la calidad

COCA DE LLARDONS TRADICIONAL

Ingredientes

- 2 láminas de hojaldre
- Chicharrones
- 2 huevos
- Azúcar

Elaboración

Estirar el hojaldre, colocar los chicharrones troceados sobre la sabana de hojaldre, cubrirlos con otra sábana de hojaldre y pasar el rulo por encima de esta preparación.

Separar yemas y claras de huevo, montar estas a punto de nieve y volver a juntar.
Pintar con esto la coca y hornear.



TORRIJAS CON PERA ASADA Y ESPUMA DE TOFFE DE CANELA

Ingredientes

- 1 barra de pan
- 1 l de leche
- 6 huevos
- Aceite de girasol
- 5 granos de anís estrellado
- 2 dl de licor de anís
- 4 peras

Para la espuma

- 100 gr de azúcar
- 3 dl nata líquida
- 6 c.s de leche
- 4 yemas de huevo
- 2 cargas de N2O

Elaboración

Cortar el pan en rebanadas.

Infusionar la leche con anís estrellado.

Empapar el pan en la leche. Pasarlo por el huevo y freírlo en aceite caliente y abundante.

Damos la vuelta para que se dore por los dos lados. Retiramos sobre un plato con papel de absorbente.

Ponemos el azúcar y la canela molida en un bol grande. Rebozamos las torrijas con el azúcar.

Pelamos y cortamos las peras con mandolina.

Las disponemos sobre una hoja de papel de horno sobre una bandeja.

Las cocemos tapadas al horno con un poco de vainilla y mantequilla.

Para la espuma

Caramelizar el azúcar con un poco de agua hasta que quede bien oscuro.

Añadir con cuidado la nata y la leche infusionada con canela. Atención que puede salpicar el caramelo caliente.

Mezclar bien. Batir las yemas y escaldarlas con el toffee.

Colar el resultado en otro bol que pueda usarse en baño maría.

Sin dejar de remover calentar hasta que la crema llegue a 85°C. Pasar por el chino y rellenar el sifón.

Enfriar el sifón con agua helada y poner las dos cargas de N2O.



La mejor formación
está en la calidad

TORRIJAS CON TURRON DE JIJONA

Ingredientes

- *1 barra de pan seco*
- *½ litro de leche entera*
- *1 pela de limón*
- *Canela en rama*
- *1 tableta de turrón blando de jijona*
- *2 huevos*
- *Aceite de girasol*
- *Azúcar blanco*
- *Canela en polvo*
- *Helado de vainilla*
- *Miel de flores*

Elaboración

Infusionar la leche con la piel de limón y la rama de canela sin que llegue a hervir, colar.

Añadir el turrón troceado a esta preparación, cocinar un momento y derretir todo para que amalgame, si fuera necesario pasar por túrmix para homogeneizar.

Cortar rodajas de pan gruesas, bañar en esta preparación dejar reposar 10 minutos.

Pasar por huevo y freír en aceite de girasol, llevar a papel absorbente y dejar que pierdan aceite.

Pasar por azúcar y canela en polvo.

Presentar en el plato acompañadas de una bola de helado, regar con una pizca de miel.



La mejor formación
está en la calidad

CARROT CAKE

Ingredientes

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

Para la cobertura

- ½ litro nata
- 300 queso philadelfia
- 100 g azúcar glas

Elaboración

En un bol mezclar la harina, la sal, la levadura y la canela.

En otro bol batir los huevos con el azúcar, añadir la mezcla de harina cuando esté bien mezclado.

Añadir la zanahoria pelada y rallada y seguidamente integrar el aceite poco a poco.

Untar un molde de 20 cm , hornear 180° 40 min . Enfriar

Cortar el bizcocho en capas y rellenar con la cobertura.

Para la cobertura

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



BIZCOCHO DE TURRÓN DE JIJONA

Ingredientes

- 200 gr de turrón de Jijona
- 5 huevos tamaño L
- 200 g. de azúcar
- 225 g. de harina
- 100 ml. de crema de leche 35%)
- 16 gr. levadura química)
- 75 g. de mantequilla
- 1 cucharadita de esencia de vainilla
- Azúcar glass
- Una pizca de sal

Elaboración

Separamos las yemas de huevo por un lado y las claras por el otro.

Montamos las claras añadiendo poco a poco el azúcar, al mismo tiempo que seguimos batiendo, hasta conseguir un merengue de textura esponjosa. Reservamos en la nevera.

En un bol grande batimos la mantequilla y el azúcar hasta que nos quede una masa esponjosa y suave. Una vez obtenida esta consistencia añadimos las yemas de los huevos, un pellizco de sal, la nata líquida y la cucharadita de vainilla líquida. Batimos todo hasta que quede todo bien integrado, tiene que quedar suave y cremosa.

Añadimos a la anterior mezcla la levadura química con la harina previamente tamizada.

Echamos el turrón de Jijona deshecho en trocitos.

Batimos con la batidora hasta que no queden grumos y cuando lo tengamos bien mezclado añadimos las claras montadas. Removemos toda la crema con mucha suavidad para no bajar claras.

Untamos el molde con mantequilla, vertemos la mezcla anterior en el molde, introducir en el horno a 180°C durante 40 minutos hasta que la superficie esté bien dorada, los últimos 10 minutos lo cubrimos con un trozo de papel de aluminio para que no se nos queme.

Desmoldamos con cuidado y dejamos que se enfríe.

Decoramos con azúcar glass, con almendra troceada, con virutas de chocolate...



TARTA TATIN DE PERAS Y CREMA INGLESA

Ingredientes

Para la masa brisa

- 500 g harina fuerza
- 4 huevos
- 10 g sal
- 250 mantequilla

Para el Relleno

- 8 peras
- 200 g azúcar moreno
- 100 g mantequilla
- canela
- piel de limón

Para la crema inglesa

- ½ leche
- 4 yemas huevo
- 240 g azúcar
- Canela
- Piel limón

Elaboración

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

En un bol mezclar el azúcar y las yemas.

Cuando esté templada la leche añadir a la mezcla de huevo y azúcar, volver al fuego muy suave y sin dejar de mezclar hasta que espese un poco. Reservar.

En un bol poner la harina tamizada, la sal, la mantequilla pomada y los huevos batidos, amasar formar una bola y reposar en nevera 30 minutos

Pelar las peras, cortar por la mitad y quitar el corazón.

En una sartén fundir la mantequilla, añadir el azúcar, cuando coja color retirar del fuego.

Poner este caramelo en un molde y las peras con la parte plana hacia arriba cubriendo todos los huecos.

Hornear 15 min 180°

Estirar la masa brisa, cubrir las peras ya horneadas con la masa y pinchar con un tenedor.

Volver al horno 20 min más

Desmoldar dándole la vuelta y acompañar con la crema de leche

Servir la tarta siempre templada