

SOUFFLE DE REYES CON FIGURITAS DE CHOCOLATE AVELLANAS Y NATA

Ingredientes

- *½ l de leche*
- *1 vainilla*
- *250 gr de panettone o roscón de reyes*
- *6 huevos*
- *60 gr de azúcar*
- *60 ml de licor de avellanas*
- *120 gr alijo de figuritas de chocolate de reyes (monedas, paraguas, botellas de cava).*
- *120 gr de avellanas*
- *400 ml de nata para montar*

Elaboración

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

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

Cortar el panettone a trocitos y disponer la mitad en el fondo de flaneras o recipientes individuales que puedan cocer al horno. Empapar el panettone con la mitad la leche.

Colocar las avellanas, el chocolate y cubrir con otra capa de panettone empapado con leche.

Acabamos de 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 y una figurita de chocolate.

TEMPURA DE FRUTAS EN DOS SALSAS

Ingredientes

- 2 plátanos
- 2 manzanas
- 4 rodajas de piña natural
- 100 gr. de harina de tempura
- 16 gr. de levadura en polvo
- 2 vasos de agua fría
- aceite.

Para la salsa de chocolate

- 75 gr. de chocolate negro
- 6 cs de nata
- 1 cc de mantequilla

Para la salsa de yogur

- 100 gr. de crema de leche
- 200 gr. de yogur natural
- 4 cs. de leche
- 2 cs. de azúcar
- 3 cs. de zumo de limón
- 1/2 cs. de ralladura de limón.

Elaboración

Mezclar la harina con la levadura, añadir el agua muy fría poco a poco y remover hasta obtener una masa bien homogénea y sin grumos.

Pelar el plátano, cortarlo en rodajas de cuatro centímetros y pasarlo por la tempura.

Trocear la manzana pelada en palitos y pasamos por la tempura.

Hacemos lo mismo con la piña, pero en trozos más cuadrados.

Freír las frutas en una sartén con el aceite caliente, escurrir sobre papel absorbente y servir enseguida con una salsa de chocolate y otra de yogur.

Para la salsa de chocolate

Derretir en un cazo al baño maria la mantequilla con el chocolate negro, añadiendo la nata.

Para la salsa de yogur

Batir la crema de leche con el azúcar. Añadir la leche, el yogur y seguir removiendo. Echar el jugo de limón y la ralladura.

CAKE DE CAFÉ AL WHISKY CON PEPITAS DE CHOCOLATE Y ARANDANOS

Ingredientes

- *300grs de restos de turrón, mazapán, roscón de reyes, neulas, polvorones....*
- *8 yemas de huevo*
- *4 claras*
- *1 bolsa de pepitas de chocolate*
- *1 bolsa de arándanos deshidratados*
- *50gr de pistachos*
- *1 sobre de café*
- *C.n necesaria de whisky*
- *50gr de mantequilla*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos con mantequilla y harina un molde de cake.

Preparamos el café y le añadimos la cantidad deseada de whisky. Entibiamos y reservamos.

Vertemos sobre los restos de navidad troceados y añadimos la mantequilla pomada, las pepitas de chocolate, los arándanos y los pistachos troceados.

Incorporamos las yemas batidas y removemos hasta homogeneizar la preparación.

Agregamos las claras montadas, en tres vuelcos, y removemos.

Mezclamos el conjunto y rellenamos el molde cubriéndolo con papel de aluminio.

Horneamos durante 30 minutos al baño María.

CARROT CAKE

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 crema
- 100 g azúcar glas

Elaboración

Montar la nata

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

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

En otro bol batir los huevos y 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.

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

Cortar el bizcocho en capas y rellenar con la cobertura.

HINOJOS POCHEADOS SORBETE DE PIÑA Y GELATINA DE ANIS

Ingredientes

Para los hinojos

- 2 un. de hinojos
- 150 gr. de azúcar
- 600 ml. De leche
- 2 un. de anís estrella

Para el sorbete rápido de piña

- 600 gr. de piña
- 50 gr. de azúcar
- 50 gr. de agua
- 100 gr. de piña extra para decorar

Para la gelatina de anís

- 200 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 3 gr. de agar-agar
- 4 un. de anís en grano
- 1 un. de hoja de gelatina

Elaboración

Para los hinojos

Lavar y cortar en octavos los hinojos, reservar

En un cazo con la leche, azúcar y anís, cocinar los hinojos a fuego medio bajo hasta que estén blandos pero firmes
Ecurrir sobre una rejilla y enfriar

Para el sorbete rápido de piña

Pelar, descorazonar y cortar la piña en trozos

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua, una vez disuelto el azúcar, retirar del fuego e introducir la piña, enfriar
Procesar el resultado y ponerlo en heladora.

Para la gelatina de anís

Realizar un almíbar con el agua y azúcar, llevamos a hervor y retirar, agregar el anís e infusionar 10 min.

Hidratar la hoja de gelatina y reservar

Filtrar y calentar el almíbar al que le agregamos el agar-agar en forma de lluvia mezclando constantemente con varillas para evitar que se formen grumos a fuego medio hasta romper el hervor

Retirar y agregar la hoja de gelatina

Extender la preparación en un recipiente para conseguir un espesor de ½ cm aprox.

Solidificar por completo en la nevera

Para terminar

Cortar en brunoise la piña y unos cubos de la gelatina de anís

Servir en compoteras y decorar con hojas de hinojo

PASTEL DE CREMA CATALANA CON HELADO DE MAIZ

Ingredientes

- 300 ml de leche
- 150 gr de crema de leche 35%
- 40 gr de leche en polvo
- 60 gr de azúcar
- 50 gr de miel
- Pizca de sal
- 200 gr de maíz cocido.
- 60 gr de pro crema

Para la Crema catalana

- 1/4 litro de leche
- 1/4 l de crema de leche 35%
- 3 yemas de huevo
- 90 gr. de azúcar
- 30 gr. de almidón (Maizena)
- Piel de limón
- Canela en rama
- 3/4 hojas de gelatina

Elaboración

Secaremos los granos de arroz y sofreiremos en un poco de mantequilla.
Mantendremos cocción hasta que el maíz de haya abierto y tengamos un pasta color crema.

Llevaremos los lácteos y la miel a ebullición y verteremos sobre los componentes secos.
Añadimos la pasta de maíz .
Maduramos toda la noche y mantecamos al día siguiente.

Para la Crema catalana

Poner los lácteos en una reductora y llevar a ebullición con los aromas.
Mezclar las yemas azúcar y almidón y verter los lácteos.
Mezclar para homogeneizar y colocar a fuego suave y cocinar sin dejar de remover.
Colar añadir las hojas de gelatina y colocar en la copa o vaso de servicio.
Dejar enfriar

TARDALETAS RELLENAS DE MOUSSE CREMOSA DE CHÍA Y VAINILLA

Ingredientes

Para la mousse

- 250 ml de agua tibia (40°C aprox.)
- 30 ml (2 c.s.) de semillas de chia enteras
- 50 gr de anacardos o de almendra remojada y pelada
- 2 dátiles medjool o 4 orejones de albaricoque
- Vainilla
- Una pizca de sal

Para la masa

- 1 huevo
- 120 gr mantequilla
- 240 gr harina
- 40 de azúcar
- 1 c.s. de levadura quimica
-

Para decorar

- Almendras ligeramente tostadas
- 1 barqueta de arándanos o frambuesas

Elaboración

Remojar los anacardos con agua que cubra.

Remojar la chía con el resto de agua tibia, mínimo 15-20 minutos para que genere mucílago

Mezclar las dos preparaciones en un vaso de batidora con el líquido de remojo y triturar con los dátiles, la sal y las especias hasta obtener una crema homogénea, añadiendo agua según la consistencia deseada.

Conservar en frío y sin luz para preservar los lípidos omega 3.

Para la masa

Mezclar la harina con la mantequilla cortada a daditos. La frotamos con las manos haciendo miguitas de mantequilla y harina. Añadimos el azúcar, la levadura, el huevo y sin amasar en exceso hasta dejar la masa lisa.

Dejamos reposar envuelta en film.

Estiramos con el rodillo y harina a 3 mm de grosor.

Encamisamos las tartaletas y las cubrimos con la masa.

Pinchamos la base de la tartaleta y cocemos al horno 15 minutos a 180° C. Hasta que estén doradas.

Enfriamos las tartaletas sobre una rejilla. Rellenar con la mousse y cubrir con frutos rojos.

RAVIOLIS CRUJIENTES DE PLATANO CON HELADO DE PIÑA Y YOGURT

Ingredientes

- 24 placas de masa won ton
- 2 plátanos
- 50 gr de azúcar moreno
- Piel de naranja y limón
- 100 ml de ron

Para el helado de yogurt

- ½ piña madura
- 1 yogurt griego
- 80 gr. de azúcar
- 1 clara de huevo
- 40 gr de glucosa o de miel
- 1 c.s. de menta
- Estabilizante para helados según proveedor

Elaboración

Pelar los plátanos, cortar en rodajas de 1,5 cm y dorar con un poco de mantequilla 2 minutos, añadir el azúcar esperar a que funda y reducir el ron. Reservar

Cocer las hojas de won ton 2 minutos en agua. Retirar y rellenar con el plátano, cubriendo con otra hoja de pasta cerrando bien los bordes.

Para el helado de yogurt

Triturar la piña cortada en dados junto con el azúcar, la glucosa y las hojas de menta. Añadir el yogurt y rectificar de azúcar en caso de necesidad.

Montar las claras a punto de nieve e incorporar a la mezcla anterior junto con la menta picada. Pasar a heladora.

Al pase.

Freir por inmersión los raviolis 2 minutos en aceite bien caliente. Escurrir y espolvorear con azúcar y canela. Acompañar del helado.

PASTEL CRUJIENTE RELLENO DE MOKA Y CHANTILLY DE CARDAMOMO

Ingredientes

- 1 paquete de pasta filo
- 100gr de agua
- 50 gr de anís del mono
- C.n de mantequilla

Para la crema de moka

- 6 yemas de huevo
- 100gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar lustre
- 1 café
- C.n de maicena
- 1 manga pastelera con boquilla

Para el chantilly de cardamomo

- 200gr de nata 35%
- 25gr de azúcar
- C.n de cardamomo
- 1 manga pastelera con boquilla rizada

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Cortamos la pasta filo en porciones de 10x10 cm. Con una brocha de silicona aplicamos la mantequilla derretida por una de las caras y las superponemos ajustándolas a su perímetro. Con otra brocha pintamos las caras exteriores con el agua y el anís mezclados.

Horneamos hasta dorar. Reservamos. Repetimos la operación hasta acabar con la pasta filo.

Para la crema de moka

Con la máquina de varillas y en un bol metálico blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar lustre.

Continuamos batiendo al baño María incorporando la mantequilla derretida, al hilo, añadimos el café, diluyendo la maicena y continuamos batiendo hasta conseguir consistencia de crema. Reservamos y rellenamos una manga pastelera con boquilla rizada. Guardamos en la nevera.

Para el chantilly de cardamomo

Con la máquina de varillas y en un bol metálico montamos la nata, el azúcar y el cardamomo tostado 30 segundos y machacado en un mortero, hasta conseguir una consistencia densa. Reservamos y rellenamos una manga pastelera con boquilla rizada. Guardamos en la nevera.

Emplatado

Rellenamos las placas de pasta filo con crema de moka, cubrimos con otra placa y añadimos el chantilly y volvemos a tapar con otra placa. Repetimos la operación 2 veces y lo presentamos en un plato plano espolvoreando canela por encima.

TARTA TATIN DE PERAS Y CREMA INGLESA

Ingredientes

Para la masa brisa

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

Para el relleno

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

Para la crema inglesa

- ½ leche
- 4 yemas huevo
- 240 gr 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 sin dejar de mezclar hasta que espese un poco. Reservar.

Een 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. Una vez horneadas las peras, cubrirlas 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

TORRIJAS DE PAN VIEJO Y HELADO DE BAILEYS

Ingredientes

Para las torrijas

- 1 un. de pan brioche del día anterior
- 2 un. de huevo
- 40 gr. de azúcar
- 200 gr. de nata
- 40 gr. de mantequilla
- 50 gr. de leche

Para el helado de Baileys

- 500 ml. De leche
- 6 un. de yemas
- 125 ml. de nata
- 125 gr. de azúcar
- 30 gr. de dulce de leche
- 40 ml. De whisky
- 25 ml. De Baileys

Para terminar

- c/n de azúcar rubia
- c/n de mantequilla

Elaboración

Para las torrijas

Cortar el pan brioche en rodajas de 1 ½ cm de espesor aprox. Reservar
Mezclar la leche, la nata, el azúcar, la mantequilla fundida pero fría y los huevos.
Homogenizar la preparación y reservar en la nevera hasta el momento de utilizar

Para el helado de Baileys

Realizar una crema inglesa, mezclando la leche con la nata por un lado y las yemas de huevo con el azúcar por otro lado.
Unir las dos preparaciones y cocinar a fuego bajo sin dejar de remover con cuchara de madera hasta que la preparación llegue a una temperatura de 82°C o nape la cuchara
Retirar inmediatamente sobre un baño maría inverso para cortar la cocción.
Agregar el dulce de leche junto al Whisky y el Baileys.
Homogenizar la preparación y llevarla a la heladora para formar el helado

Para terminar

Remojar el pan en la preparación hasta verificar que queden muy húmedas por dentro sin que se lleguen a desarmar.
Retirar y escurrir en una rejilla.
Calentar una sartén con una nuez de mantequilla y dorar las torrijas vuelta y vuelta.
Retirar y espolvorear una de las caras con azúcar rubia y quemar con la ayuda de un soplete.
Servir tibias acompañando del helado.

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.

FINANCIER CON CREMA DE LIMONES Y CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Para la Masa de financier

- 180 gr de azúcar moreno
- 90 gr de almendra molida
- 60 gr de harina de trigo
- 150 gr de mantequilla
- 180 gr de claras de huevo

Para la crema

- 9 yemas
- 250 gr de azúcar
- 100 gr de chocolate blanco
- 150 ml de zumo de limón
- Ralladura de 2 limones
- 50 gr de frutos rojos o fresas.

Elaboración

Ponemos la mantequilla en un cacito a fuego suave y la tostamos hasta que no haga burbujitas.

En un bol grande mezclamos el azúcar las harinas.

Añadimos la mantequilla y las claras mientras removemos con unas varillas.

Encamisamos moldes y los rellenamos. Cocemos al horno durante 15 min a 180°C.

Preparamos una crema al baño maría con las yemas, el azúcar, el zumo de los limones y su ralladura.

La temperatura no debe pasar de 82 °C.

Picamos el chocolate blanco y lo escaldamos con la crema mientras mezclamos con una lengua.

Dejamos enfriar y servimos con los financiers.

COPA DE FRESAS CON MEL I MATO

Ingredientes

- *3 litros de leche fresca entera*
- *30ml de zumo de limón por litro de leche*
- *Miel de calidad*
- *200gr de fresas fileteadas*
- *100gr de galletas María*
- *50gr de mantequilla*
- *25gr de nueces*

Elaboración

Verter la leche en una olla grande y llevar a ebullición.

Retirar del fuego y añadir el zumo de limón hasta que se corte la leche, en caso contrario devolver al fuego.

Separamos con un colador el suero de la leche para obtener el mató

Reservamos el suero y el mató por separado.

Devolvemos el suero a la olla y lo llevamos a ebullición para obtener mas cantidad

Lo volvemos a colar y lo incorporamos al mató ya obtenido.

Troceamos las galletas a mano y las mezclamos con la mantequilla, las nueces picadas y cubrimos la base de la copa

Añadimos las fresas y napamos con el mató y la miel.