

CARDENAL DE LLOSETA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 125 gr. de Harina floja
- 13 gr. de levadura química
- 170 gr. de azúcar
- 170 ml. de leche
- 5 un. de huevo

Para el merengue suizo

- 200 gr. de azúcar
- 100 gr. de claras

Para la nata montada

- 500 ml. de nata 35%
- 50 gr. de azúcar glas
- 5 ml. de Ron opcional

Elaboración

Para el bizcocho

Precalentar el horno a 170°C

Mezclar la harina tamizada junto con la levadura

Separar las yemas de las claras.

Batir con varillas eléctricas las claras a punto nieve con la mitad del total del azúcar.

Hacer lo mismo con las yemas y la otra mitad del azúcar.

Mezclar las yemas batidas con la leche e incorporar la harina poco a poco de forma envolvente.

Integrar las claras.

Extender la preparación en una placa enmantecada, forrada con papel de horno y vuelta a enmantecar y enharinar

Horneamos a 170 °C por 12 min. aprox

Para el merengue suizo

Mezclar el azúcar con las claras con la ayuda de unas varillas manuales y poner en baño maría sin dejar de mezclar hasta disolver completamente el azúcar (50°C aprox.), retirar del baño y batir con la batidora eléctrica hasta que el merengue enfríe por completo

Colocar en manga pastelera y formar rectángulos sobre una placa con papel de horno

Realizar un secado rápido en horno 160°C unos 15 min. a 20 min. aprox.

Para la nata montada

Montar a punto chantilly con las varillas eléctricas, la nata con el azúcar glas y el ron

Sobre un rectángulo de merengue poner una porción de bizcocho cortado del mismo tamaño, luego la nata montada y por último nuevamente una porción de merengue, formando así las capas.

CARBALLONES

Ingredientes

Para la Base

- *1 placa de hojaldre*

Para el Relleno

- *2 huevos*
- *Ralladura de 1/2 limón*
- *125 gr de azúcar*
- *50 ml de brandi*
- *250 gr de almendras molida*

Para la Crema de huevo

- *4 yemas*
- *150 gr de azúcar*
- *Ralladura de limón*
- *5 gr de maizena*

Elaboración

Cremaremos las yemas con el azúcar y el limón.

Una vez espumoso añadimos el brandi y las almendras.

Montar las claras a punto de nieve e incorporar en 3 tiempos con movimientos envolventes

Cortaremos el hojaldre en círculos de 8 cm y colocamos en moldes de magdalena.

Rellenamos con la pasta de almendras.

Cubrimos el conjunto con papel de aluminio y horneamos a 200 °C unos 12 minutos en la parte baja del horno

Retirar y enfriar.

Cubrir con la crema

Para la Crema de huevo

Cremamos las yemas con el azúcar, añadimos la ralladura de limón y la maizena.

Batir al baño maria hasta obtener una crema consistente.

Estirar sobre la masa horneada anteriormente y dejar enfriar.

CASADIELLAS

Ingredientes

- 50 ml Vino blanco
- 25 gr Mantequilla
- 25 gr Aceite de oliva
- 15 gr Manteca de cerdo
- 1 Yema de huevo
- 1 pizca de sal
- 1c.c. Levadura química
- 200 gr Harina de trigo
- 200 gr Nueces
- 80 gr Azúcar
- 40ml Anís dulce
- 20 ml Agua
- Aceite de girasol para freír
- 1 Piel de limón
- 1 Anís estrellado

Elaboración

Infusionar el aceite de fritura con piel de limón y anís estrellado durante 10 min a fuego medio.

Para la masa

En un bol grande mezclar aceite, vino y sal. Emulsionar ligeramente batiendo con unas varillas. Integrar la yema, la mantequilla fundida y la manteca a temperatura ambiente. Incorporar la harina y la levadura. Amasar hasta obtener una masa que no se pegue. Con un rodillo extendemos la masa formando un cuadrado de 1 cm de grosor. Doblamos la masa a la mitad y volvemos a doblar a la mitad. Repetimos la operación tres veces más, tipo hojaldre. Cubrir con un paño y dejar reposar en la nevera.

Para el relleno

Picamos la nuez en un mortero o con un robot de cocina. Añadimos el azúcar, el anís. Agregamos agua si está muy espeso.

Extender la masa y cortar en 6 cuadrados de medio centímetro de grosor, como si fuera pasta de canelones

Colocamos una tira del relleno en el centro de cada uno, sin llegar a los bordes. Humedecemos los extremos y los doblamos sobre el relleno. Presionar los lados estrechos con un tenedor para que no salga la masa.

Retiramos la estrella de anís y la cáscara de limón del aceite y lo calentamos de nuevo. Freímos las casadiellas a fuego medio, con la unión hacia abajo inicialmente para que se sellen. Una vez doradas, las colocamos sobre papel absorbente. Espolvorear con azúcar glas.

PIONONOS DE SANTA FE

Ingredientes

Para el bizcocho

- 80 g. de azúcar
- 50 g. de maicena
- 30 ml. de leche entera
- 50 g. de harina de pastelería
- 4 huevos M

Para la yema pastelera

- 8 huevos
- El doble de azúcar de lo que pesen los huevos sin cáscara
- 30 g. de maicena
- 180 ml. de agua

Para el almibar

- 160 g. de azúcar
- 160 ml. de agua
- Canela en polvo

Elaboración

Para el bizcocho

Precalentamos el horno a 200° C con calor arriba y abajo.

Separar las yemas de las claras. Con varillas eléctricas batir las yemas con la mitad del azúcar.

Añadir la leche e integrar.

Batir las claras e incorporar poco a poco el resto del azúcar hasta conseguir un merengue .

Añadir a las yemas, la harina y maicena tamizada

Incorporamos el merengue.

En bandeja con papel de horno cubrir con la masa 0,5cm de altura.

Horneamos 6 min. Atemperar en rejilla.

Para la yema pastelera

Pesar los huevos sin cascara.

En un bol grande batir con varilla manual los huevos con el agua.

En otro bol mezclar la maicena con el azúcar.

En una cazuela a fuego medio echar la mezcla de huevo y el azúcar con maicena. Remover constantemente con varilla hasta que empiece a espesar. Retirar del fuego y remover hasta que espese del todo.

Extender la yema en una fuente y cubrirla con contacto con papel film. Reservar a temperatura ambiente

Para el almibar

Hervir el agua con el azúcar reservar.

Cortar los bordes del bizcocho y cortarlo por la mitad.

Pintar con el almibar y añadir la canela.

Cubrir cada mitad de bizcocho con la yema pastelera.

Enrollar los bizcochos y cortar en trozos de 3 o 4cm.

Pintar con mas almibar y decorar con una manga de yema pastelera.

FABIOLA CON CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes

Para las galletas

- Galletas tipo María
- C.n de Moscatell, Mistela o vi ranci
- 1 café largo

Para la crema de Mascarpone

- Mascarpone
- La medida de su peso de mantequilla pomada
- 25gr de nata para montar

Para la ganache

- 300gr de chocolate negro
- 200gr de crema de leche

Elaboración

Untamos las galletas María con la mezcla del licor elegido y el café, con cuidado de que no reblandezcan. Entre capa y capa de las galletas aplicamos la crema de Mascarpone. Las vamos uniendo en forma cuadrada o rectangular.

Para la crema de Mascarpone

Pomamos la mantequilla e integramos los tres ingredientes removiendo, hasta obtener una consistencia semi densa. Rellenamos una manga pastelera.

Para la ganache

Troceamos y derretimos el chocolate al baño maría. Incorporamos la crema de leche sin que llegue a hervir hasta obtener una consistencia napable.

Emplatado

Napamos las galletas con la ganache y refrigeramos

COCA DE LLAVANERAS

Ingredients

- 2 láminas hojaldre
- 75 gr almendra en polvo
- 100 gr azúcar
- 1 cc vainilla líquida
- Ralladura de limón
- 100 gr clara de huevo
- Piñones

Para la crema pastelera

- ½ leche
- 3 yemas huevo
- 75 gr azúcar
- 25 gr maizena
- Piel limón
- Rama canela
- 25 gr azúcar

Elaboración

Infusionar la leche con el limón y canela, colar y dejar enfriar.

En un bol mezclar el azúcar, las yemas y la maicena, agregar la leche, mezclar y llevar al fuego hasta espesar. Enfriar y reservar.

En un bol añadir el azúcar, la vainilla, la ralladura de limón y la mitad de las claras batidas. Mezclar hasta tener textura puré.

Montar el resto de claras, reservar

Extender una masa de hojaldre, rellenar de la crema pastelera y cubrir con la otra masa, doblar y sellar la masa.

Cubrir el hojaldre con el puré de mazapán y las claras montadas por toda la superficie de hojaldre. Esparcir los piñones y los 25 gr de azúcar

Hornear a 190° unos 30 min.
Enfriar.

CHURROS Y CHOCOLATE CALIENTE

Ingredientes

Para los churros

- 500 gr. de leche
- 70 gr. de azúcar
- 6 gr. de sal
- 70 gr. de mantequilla
- 240 gr. de harina de repostería
- 1 gr. de polvo royal
- 15 gr. de aceite neutro
- 2 un. de huevos
- c/n de aceite para freír
- c/n de azúcar para espolvorear

Para el chocolate caliente

- 750 gr. de leche entera o leche vegetal
- 50 gr. de Maizena
- 50 gr. azúcar
- 125 gr. de chocolate al 70%
- 1 un. de ralladura de naranja
- 1 un. de rama de canela opcional

Elaboración

Para los churros

Mezclar la harina con la sal y reservar

Mezclar la leche, el azúcar, la sal, la mantequilla y el aceite, llevar a ebullición, retirar del fuego unos instantes e introducir los ingredientes secos. Ir moviendo con una cuchara de madera, volviendo a fuego medio bajo sin dejar de mezclar hasta que la masa se despegue de los bordes.

Retirar e inmediatamente pasar la preparación a una batidora de mano con paleta y mezclar en velocidad media baja, hasta que la masa se atempere levemente y el vapor descienda

Introducir los huevos uno a uno.

Poner en manga pastelera con una boquilla rizada y sobre una placa con papel de horno trazar los churros.

Reservar en la nevera 20 min. aprox.

Freír en abundante aceite, retirar sobre papel absorbente y espolvorear con azúcar.

Para el chocolate caliente

Disolver la Maizena en 100 ml. del total de la leche fría

Picar el chocolate y reservar

Llevar a ebullición la leche, retirar, incorporar el chocolate, la ralladura de naranja y con la ayuda de unas varillas mezclar, volver al fuego medio bajo, introducir la maizena diluida y espesar sin dejar de mezclar.

OREJAS

Ingredientes

- 125 ml de leche
- 12 gr de anís
- 2 huevos
- 75 gr de mantequilla
- 50 gr de manteca de cerdo
- 100 gr de azúcar
- ½ kg de harina floja
- 1 c.s Ralladura de ½ limón
- 1c de canela en polvo
- Canela en rama
- 2 tiras de piel de limón
- Aceite para freír

Elaboración

Mezclaremos la leche con el anís.
Batiremos los huevos y agregamos la preparación anterior.

Tamizamos la harina en un cuenco y añadimos el azúcar
Añadimos la manteca de cerdo y la mantequilla pomada y añadimos los líquidos.
Espolvoreamos con la ralladura de limón y canela en polvo
Amasamos hasta obtener una masa fina y homogénea.
Dejar refrigerar alrededor de 1 hora.

Acabado

Retiramos la masa de la nevera y hacemos bolas del tamaño de una nuez.
Estiramos con rodillo bien fino

Calentamos el aceite con las pieles de limón y la rama de canela y freímos por tandas 1 minuto aproximadamente.
Retirar y escurrir de grasa en papel absorbente.

Espolvorear con azúcar lustre

PASTEL VASCO

Ingredientes

- 3 huevos
- 240 gr de azúcar
- 200 gr de mantequilla
- 270 gr de harina
- ½ sobre de levadura
- 1 tapon de ron
- Unas gotas de vainilla
- Zumo de 1 naranja
- 10 ciruelas remojadas en ron

Para la crema pastelera

- 250 gr de leche
- 2 yemas
- 30 gr de azúcar
- Piel de naranja, piel de limón, canela.
- 20 gr de maizena
- Chorrillo de amareto

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar. Añadir la mantequilla fundida, el zumo de naranja, la vainilla y el ron. Incorporar la harina tamizada con la levadura.

Rellenar una manga pastelera con boquilla lisa y enfriar 30 min. en nevera.

Encamisar un molde circular hondo.

Cubrir la base con la masa.

Poner la crema sobre la masa y las ciruelas sobre la crema.

Cubrir con el resto de masa y hornear 45 min a 180.

Para la crema pastelera

Infusionar la leche, el azúcar y los aromas.

Mezclar las yemas con la maizena y una parte de leche.

Colar la leche infusionada sobre las yemas, mezclar y volver a cocinar hasta que la crema espese.

Acabar añadiendo un chorrillo de amareto e integrando unos daditos de mantequilla.

ARROZ CON LECHE Y HELADO DE CHOCOLATE CON ACEITE DE OLIVA

Ingredientes

- 1'5 litros de leche
- 100 gr. de arroz
- 200 gr. de azúcar
- 50 gr. de mantequilla
- 200 gr. de agua
- 1 rama de canela
- 1/2 vaina de vainilla
- Azúcar para quemar.

Para el Helado

- 250 gr. leche
- 250 gr. nata Líquida
- 4 yemas
- 100 gr. azúcar glasé
- 200 gr. chocolate con leche
- 1 vaina de vainilla
- 100 gr. aceite de oliva virgen extra

Elaboración

Para el Arroz con leche.

Cocer el arroz en el agua junto con la vainilla y la canela.
Hervir la leche, incorporar al arroz y no dejar de remover hasta espesar.
Integrar poco a poco la mantequilla y añadir el azúcar fuera del fuego.

Presentar en recipientes individuales, espolvorear con azúcar y quemar.

Para el Helado.

Infusionar la leche con la vainilla y la mitad del azúcar glasé.
Cuando hierva fuera del fuego añadir la cobertura de chocolate, atemperar

Montar la nata con el aceite de oliva y el resto de azúcar
Unir las dos preparaciones, sin batir demasiado.
Mantecar en heladora.

CARQUINYOLIS

Ingredients

- 300gr de harina
- 150gr de avellanas tostadas
- 150gr de azúcar
- 100gr de mantequilla
- 2 huevos
- 1 sobre de levadura química
- Ralladura de un limón

Elaboración

Precalentar el horno a 170°C.

Mezclar con espátula el azúcar, la harina, la mantequilla pomada, los huevos batidos, la ralladura de limón y la levadura química hasta conseguir homogeneizar la mezcla con una consistencia densa.

Incorporar las avellanas y mezclar.

Dividir la masa en 3 partes dándole forma rectangular con un grosor de 2cm y presentar en bandeja con papel sulfurizado.

Hornear 15 minutos.

Atemperar y cortar porciones de 1,5cm de grosor.

Hornear 8 minutos.

PASTELITOS DE RASQUERA

Ingredientes

- *1 kg de harina floja*
- *4 yemas de huevo*
- *200 gr azúcar*
- *150 ml zumo de naranja*
- *100 ml aceite*
- *300 gr manteca de cerdo*
- *400 gr cabello de Angel*

Elaboración

Mezclar la manteca de cerdo y el azúcar, seguidamente incorporar las yemas, el zumo de naranja, el aceite y la ralladura, mezclar bien.

Añadir la harina en 2 veces para que se pueda mezclar bien, formar una bola y reposar 1 h en frío.

Poner el cabello de Angel en un bol

Hacer porciones con la masa en forma de bola y estirar con la ayuda de 2 papeles de horno hasta conseguir un círculo. Rellenar con el cabello de Angel en el centro de la masa, pintar con huevo, doblar y sellar.

Hornear 25 min aprox a 170° enfriar.

Espolvorear con azúcar y canela.

TECULA MECULA

Ingredientes

- 1 un. de lámina de hojaldre
- 300 gr. de azúcar
- 150 ml. de agua
- 1 un. de rama de canela
- 1 un. de cascara de limón
- 250 gr. de harina de almendras
- 40 gr. de manteca de cerdo
- 50 gr. De Harina floja
- 8 un. de yema de huevo
- 1 un. de huevo entero

Para la yema pastelera

- 3 un. de yema
- 50 ml. de agua
- 100 gr. de azúcar
- 5 gr. de maicena

Elaboración

Precalentar el horno a 180°C

Forrar un molde desmontable de unos 20 cm de diámetro con la lámina de hojaldre cubriendo también los laterales. Pinchar con la ayuda de un tenedor la superficie y reservar en la nevera

En un caso poner el azúcar, el agua, la rama de canela y la piel del limón y llevar a ebullición, mantener unos 4 min. a fuego medio bajo. Retirar el almíbar y atemperar

Con la ayuda de unas varillas incorporar al almíbar la harina tamizada, la harina de almendras y la grasa de cerdo a temperatura ambiente, mezclar la preparación

Introducir las yemas de huevo y el huevo entero, unificar

Colocar sobre el molde con el hojaldre y hornear de 30 a 40 min. aprox. Atemperar unas 2hs.

Cubrir la superficie con la yema pastelera ayudándonos con una espátula y decorar con el chocolate fundido escribiendo "Técula Mécula"

Para la yema pastelera

Realizar un almíbar con el azúcar y el agua siguiendo los mismos pasos que con el anterior.

Retirar y atemperar

En un caso mezclar las yemas con la maicena ayudándonos de unas varillas sin incorporar aire

Introducir el almíbar y llevar a fuego medio bajo sin dejar de mezclar con unas varillas manuales hasta que espese.

Retirar inmediatamente y cortar la cocción en un baño maría inverso.

PASTEL DE MAZAPAN CON HIGOS

Ingredientes

Para la masa

- *¼ kg de harina floja*
- *125 gr de mantequilla*
- *1 huevo*
- *70 gr de azúcar*
- *Pizca de sal*

Para el mazapán

- *100 gr de azúcar*
- *200 gr de mantequilla*
- *200 gr de almendra en polvo*
- *4 huevos*
- *60 gr de higos seco hidratados*

Elaboración

Tamizar la harina y agregar la sal y el azúcar.
Arenar con la mantequilla en dados hasta obtener una textura migosa.
Añadir el huevo y amalgamar sin amasar.
Enfilmar y refrigerar 1 hora

Estirar en grosor de 3 mm y forrar las tartaletas.
Hornear en blanco unos 10 minutos a 160 °C. Retirar y enfriar.

Para el mazapán

Cremar la mantequilla con el azúcar y agregar los huevos uno a uno.
Incorporar al final con lengua la harina de almendra.

Añadir los higos y rellenar la tartaleta.
Hornear a 180 °C unos 15 minutos en la parte superior del horno.
Retirar y dejar reposar.

CANUTILLOS RELLENOS DE REQUESON Y NUECES CARAMELIZADAS

Ingredientes

Para el relleno

- 300 gr de requeson “Ricotta” o mató
- 100 gr de nueces
- 100 gr de azúcar glas
- 1 c.c. de mantequilla

Para los canutillos

- 100 gr. de leche
- 100 gr. de aceite de oliva
- 185 gr. de harina
- 1 cáscara de naranja
- 2 dl. aceite para freír
- 1 c.s de anís
- 100 gr de azúcar

Elaboración

Para los canutillos

Infusionar piel de naranja y aceite hasta que hierva.

Decantar el aceite en un bol y retirar la piel naranja. Enfriar y añadir la leche y la harina.

Amasar hasta conseguir una masa que se pueda extender.

Estirar las porciones de masa con la ayuda de un rodillo hasta dejarlas muy finas.

Cortar tiras de masa de 2 cm de ancho. Envolver sobre un molde metálico de forma cilíndrica o cónica.

Freír en aceite caliente hasta que estén dorados. Escurrir y retirar el cilindro metálico.

Para el relleno

Cortar las nueces a trocitos pequeños. Mezclar el azúcar glas y las nueces en una sartén.

Remover hasta hacer caramelo.

Añadir la mantequilla y extender sobre un papel de horno.

Triturar las nueces y reservar 1 para cada canutillo

Mezclar las nueces con la ricotta, poner en manga pastelera y rellenar los canutillos.

Tapar el canutillo con un trozo de nuez.

Moler el azúcar con el anís.

Espolvorear sobre los canutillos.

TARTA DE SANTIAGO CON HELADO DE ROMERO

Ingredientes

- 3 huevos
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. harina de almendra
- Una pizca de canela
- ½ Ralladura de piel de limón
- 5 gr. de mantequilla
- 1 cs de harina
- 15 gr. de azúcar glasé

Para el helado de romero

- 50 gr de romero
- 300 gr de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 1 l de leche
- 300 gr de crema de leche 35%

Elaboración

En un bol, mezclar y batir en frío los huevos con el azúcar.

En otro bol mezclar la harina de almendra con la raspadura de limón y la canela en polvo, añadir esta preparación al la anterior, verter la masa en un molde cubierto con papel de horno y untadas las paredes con mantequilla y harina.

Hornear a 180° durante 18 minutos

Atemperar sobre rejilla, espolvorear con azúcar glasé con un colador.

Para el helado de romero

Infusionar la leche con el romero sin que llegue a hervir.

Blanquear las yemas con el azúcar hasta triplicar volumen.

Fuera del fuego mezclar las 2 elaboraciones con la leche colada, volver al fuego removiendo hasta espesar, dejamos atemperar.

Montar la nata y mezclar amalgamando con legua pastelera, acabar en heladora.

COPA DE MÚSIC CON CREMA CATALANA Y VI RANCI O MISTELA

Ingredientes

- 1 paquete mediano de galletas saladas
- C.n de mantequilla
- C.n de vi ranci o Mistela
- Ralladura de una naranja mediana

Para la crema catalana

- ½ de leche
- 4 yemas de huevo
- 50gr de maicena
- 100gr de azúcar
- 1 rama de canela

Para el Músic

- 35gr de avellanas tostadas
- 35gr de almendras tostadas
- 35gr de nueces
- 20gr de pasas hidratadas en Vi ranci o Mistela

Elaboración

Desmenuzar las galletas y mezclar con la mantequilla pomada y la ralladura de naranja hasta obtener una consistencia densa. Mojar con el alcohol sin alterar demasiado la densidad.
Rellenar la base de la copa, con 1cm de altura y refrigerar

Para la crema catalana

Infusionar la leche con la canela durante 20 minutos. Retirar la canela.
Mezclar las yemas con el azúcar y la maicena hasta obtener una consistencia semi densa.
Verter la preparación en la reductora y moviendo constantemente, llevar a ebullición.
Retirar del fuego y continuar removiendo hasta homogeneizar de consistencia la crema. Reservar y entibiar.

Para el Músic

Hidratar las pasas con el alcohol elegido.

Emplatado

Terminar de llenar la copa con la crema y decorar con el Músic.

Acompañar con un chupito del alcohol elegido.

TARTA DE QUESO LA VIÑA Y HELADO DE CHEESECAKE

Ingredientes

Para la tarta

- 600 gr de queso tipo philadelphia
- 4 huevos
- 300 ml nata para montar
- 180 gr azúcar
- 1 cuchara sopera harina

Para el helado

- 200 gr queso crema tipo philadelphia
- 175 gr azúcar
- 40 gr miel
- 300 gr nata montar
- 150 leche

Para la mermelada fresa

- 1 bolsa fresas congeladas ½ g
- 250 gr azúcar
- 4 gotas de limón

Elaboración

Para la tarta

Precaentar el horno a 190°

Batir con varillas el queso , añadir el azúcar y seguir mezclando.

Añadir los huevos de 1 en uno hasta que estén bien mezclados.

Agregar la harina y cuando esté bien mezclado echar la nata.

Introducir la mezcla en un molde de 20 cm cubierto de papel de horno y mojado

Hornear 45 min, enfriar dentro del horno con la puerta abierta

Para el helado

En un cazo calentar la leche y deshacer el azúcar y la miel. Cuando esté integrado enfriar y reservar.

Poner el queso en un bol y batir hasta que quede una crema

En un bol batir la nata sin llegar a montar y agregar el queso.

Cuando esté fría la leche con el azúcar mezclar bien y poner en la mantecadora.

Una vez terminado el helado, agregar un poco de mermelada de fresa.

Para la mermelada fresa

Poner en un cazo las fresas de limón y el azúcar.

Cocer 25 min removiendo de vez en cuando.

Cuando empiece a espesar apagar y enfriar.