



La mejor formación
está en la calidad

FINANCERS

Ingredientes

- 75 g. de harina de almendra
- 150 g. de azúcar
- 25 g. de miel
- 50 g. de harina
- 135 g. de claras de huevo
- 125 g. de mantequilla avellana

Elaboración

Mezclar la harina de almendra con el azúcar y la harina, la clara de huevo y la mantequilla de avellana. Rellenar moldes de flexipan de tamaño petit fours con la masa y cocer a 190° C. 14 minutos.

Para la mantequilla de avellana

Introducir la mantequilla cortada a trozos en una reductora, a fuego suave. Una vez este deshecha subir el fuego y llevarla a 145 ° C. Colarla inmediatamente y añadirla en tres veces a la mezcla de harina, azúcar, almendra y miel. Removiendo con unas varillas no batiendo.



La mejor formación
está en la calidad

BUDÍN DE CHOCOLATE CON FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- *120 gr de chocolate negro*
- *60 gr de azúcar*
- *60 gr de perlas de chocolate*
- *3 huevos*
- *Crema fraiche*
- *100 gr de frutas rojas*

Elaboración

Fundimos un poco de mantequilla y rehogaremos las frutas rojas unos 3 a 5 minutos hasta que empiecen a perder líquido. Retirar e introducir en la taza de cocción con las perlas de chocolate. Colocar una cuchara de crema fraiche

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar hasta que estén espumosas e introducir el chocolate fundido al baño maría. Mezclar con lengua e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Cubrir la taza de servicio y cocer al vapor unos 10 a 15 minutos en función del tamaño de la taza.



La mejor formación
está en la calidad

YOGUR CREMOSO DE MANGO Y ALBARICOQUE

Ingredientes

- 2 yogur
- 2 claras de huevo
- Zumo de ½ lima
- 40 gr de azúcar
- ½ mango
- 3 albaricoques
- 150 de agua
- 150 de sidra
- 150 gr de azúcar
- Piel de naranja y limón

Otros

- Pasta filo
- 2 yemas de huevo
- 40 gr de azúcar

Elaboración

Pelamos y cortamos en macedonia las frutas.

Preparamos un almíbar ligero e introducimos las frutas con los aromas

Mantenemos a baja temperatura unos 10 minutos hasta que la fruta este un poco blanda.

Apagar el fuego y mantener en frio hasta pase.

Montar las claras al baño maria con el azúcar Retirar e introducir el yogur cortando una vez frio. Refrescar con el zumo de media lima y la ralladura. Mantener en frio hasta pase.

Para el crujiente cortaremos una tira de 4 *8 de pasta filo y pintamos con azúcar y huevo. Enrollamos como un barquillo y repetimos operación.

Hornear a 200 °C un par de minutos y dejar enfriar.

Al pase

Montar por capas mousse y frutas. Acabar con fruta y regar con un poco de almíbar frio.

Decorar con el crujiente



La mejor formación
está en la calidad

OREO CHEESCAKE

Ingredientes

- 100 gr. de queso de cabra rulo
- 200 gr de queso fresco tipo Philadelphia
- 200gr de nata semi montada
- 40 gr. de azúcar
- 4 láminas de gelatina
- Oreos minis
- 200 gr de galletas
- 20 gr de cacao
- 100 gr de mantequilla
- 50 gr de nueces
- 50 gr de azúcar lustre
- 1 c.c. de mantequilla

Elaboración

Semi-montar la nata con el azúcar. Batir los quesos hasta que queden bien lisos.

Hidratar la gelatina y fundirla con 3 c.s de nata líquida caliente. Mezclar con una espátula la gelatina, los quesos y la nata hasta que quede una crema espumosa y uniforme.

Congelar (enfriar 2 horas dentro la nevera) dentro de una manga pastelera.

Triturar las galletas con el cacao a la termomix. Añadir la mantequilla semi fundida.

Estirar la masa sobre una placa de horno forrada y hacer la plancha de medio cm de grosor. Congelar y cortar a dados.

Caramelizar las nueces en una sartén con el azúcar lustre. Cuando el azúcar este bien fundido añadir la mantequilla. Esparcir las nueces sobre papel de horno.

Rellenar tarros con mouse de queso trozos de galleta y nueces caramelizadas y decorar con oreos mini.



La mejor formación
está en la calidad

CUAJADA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la cuajada

- 180 gr de crema de leche
- 60 ml de leche
- 40 gr de azúcar
- 3 yemas de huevo
- 15 gr de cacao en polvo

Para la Espuma de mantequilla avellana

- 120 ml de leche
- 300 gr de mantequilla
- 40 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Llevaremos a ebullición la leche con la vainilla. Apagamos fuego y entibiamos a unos 60°C y añadimos el resto de ingredientes removiendo con una varilla.

Rellenamos las tazas de cocción y cocemos al vapor unos 10 minutos. Apagar fuego y dejar entibiar en el interior del vapor unos 10 minutos más. Retirar y refrigera hasta pase.

Para la Espuma de mantequilla avellana

Fundir la mantequilla a fuego suave y mantener hasta que adquiera color dorado.

Colaremos y nos reservaremos unos 30 gramos.

Llevamos a ebullición la leche con el azúcar, apagamos fuego y disolvemos la gelatina y la mantequilla.

Colocamos dentro de un sifón con una carga de gas y dejamos refrigerar unas 4 horas.

Colocar encima de la cuajada y decorar con frutas rojas



La mejor formación
está en la calidad

PASTELILLO DE QUESO CON HIGO AZUCARADO Y MEMBRILLO

Ingredientes

Para la Base

- *Galleta*
- *Mantequilla*
- *Azúcar*

Para el Queso

- *Queso mascarpone*
- *Azúcar*
- *Nata montada*
- *2 C.S de zumo de naranja*

Otros

- *Higos*
- *Membrillo*

Elaboración

Machacar la galleta, añadir la mantequilla pomada y el azúcar y ligar una masa que utilizaremos como base del pastelillo. Poner la preparación en la base de aro del pastelillo.

Mezclar el queso mascarpone con el zumo, el azúcar y la nata montada procurando que quede relativamente denso. Si se desea se puede gelatinizar. Poner en manga pastelera y rellenar con esta preparación el molde de aro que tenemos reservado.

Pelar el higo y pasar por azúcar glase. Disponer encima del pastelillo antes de retirar el molde. Decorar la base del plato con salsa caramelo y con una hojita de menta.



La mejor formación
está en la calidad

HELADO A LA MOSTAZA CON MANZANA Y JUGO DE PEPINO, MENTA Y LIMA

Ingredientes

Para el Helado

- 3 yemas de huevo
- 1 C.S.R de azúcar blanco
- C/S de mostaza de Dijón
- 500 gr de crema de leche P.M. 30% M.G.
- Dextrosa
- Manzana ácida

Para el Jugo de pepino

- 300 ml de zumo de pepino
- 150 ml de jugo de lima o limón
- 75 ml de TPT
- 20 hojas de menta
- 0,5 gr. de goma xantana

Elaboración

Para el Helado

Hacer un sabayón con las yemas de huevo y el azúcar, añadir mostaza de Dijon en cantidad suficiente, añadir dextrosa, montar la nata y mezclar con la preparación anterior, verter en molde de congelación, llevar a congelador.

Para el Jugo de pepino

Llevar a vaso de túrmix todos los ingredientes, mixar y rectificar.
Reservar en nevera o congelador el tiempo necesario.

Presentar el plato con base de dados de manzana, encima el helado y añadir jugo al pase.



La mejor formación
está en la calidad

LEMON POSSET CON CREMA DE LIMON

Ingredientes

- 500 ml de nata
- 125 azúcar glass
- 1 ralladura de limón
- Zumo de 2 limones

Para la Crema de limón

- 100g azúcar
- 10ml zumo de limón
- 2 huevos
- 25g mantequilla
- 20g maicena

Elaboración

En un cazo hervir la nata a fuego lento junto con el azúcar glass.

Retirar del fuego y agregar el zumo de limón y la ralladura volver al fuego 2 min mas, repartir en vasitos tapar con film y enfriar.

Para la Crema de limón

En un bol mezclar todo con la túrmix y verterlo en una reductora llevar al fuego sin dejar de mover y justo cuando empiece a hacer burbujas retirar. Enfriar.

Cuando el lemon este frío poner un poco de la crema de limón encima.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE COCO CON PIÑA ESTREUSEL DE CACAO

Ingredientes

- 250g de leche de coco
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 500 gr de piña

Para el estreusel de cacao

- 60g mantequilla
- 50g de azúcar
- 85g de harina
- 25g de cacao
- Una pizca de sal

Elaboración

Montamos la nata, a la mitad le incorporamos el azúcar y montamos un poco mas.

Ablandamos la gelatina en agua.

En un poco de leche de coco calentada al microondas deshacemos la gelatina. Mezclamos toda la leche de coco y la gelatina con nata.

Cortamos la piña a dados y la salteamos con un poco de azúcar. La repartimos en vasitos y la cubriremos con la mouse de coco.

Lo ponemos a la nevera dos horas para que cuaje.

Para el estreusel de cacao

Mezclamos todos los ingredientes haciendo una bola. Envolvemos en film y congelamos. Cuando esté dura la rallaremos encima de una placa de horno forrada con papel. Horneamos a 180° 10 min.

Una vez cocida espolvoreamos encima de la mouse



La mejor formación
está en la calidad

PAN CON ACEITE Y CHOCOLATE

Ingredientes

Para el crujiente de pan

- Pan de molde
- Almíbar tpt

Para el Helado de aceite de oliva

- 350 gr de leche
- 150 ml de crema de leche
- 75 gr de azúcar
- 1 hojas de gelatina
- 140 ml de aceite de oliva

Para la Mousse de chocolate

- 3 huevos
- 150 gr de chocolate
- 60 gr de azúcar

Elaboración

Cortar el pan de molde en tres tiras y estirar con rodillo.
Pintar con el almíbar y hornear a 120 °C hasta que este crujiente.

Para el Helado de aceite de oliva

Juntar los lácteos con el azúcar y llevaremos a ebullición. Retiramos del fuego y añadimos la gelatina
Bajamos temperatura a 18 °C y añadimos el aceite de oliva
Mantecamos en heladora

Para la Mousse de chocolate

Blanqueamos las yemas con la mitad del azúcar. Retiramos y añadimos el chocolate fundido
Incorporamos cortando y retiramos del baño maría.
Montar las claras al baño maría con el resto de azúcar e incorporar cortando a la preparación anterior.
Colocar en la copa de servicio y acompañar del helado.
Clavar al pase un crujiente de pan.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA QUEMADA DE MATO CON MANZANA SALTEADA

Ingredientes

- 2 manzanas golden o reineta
- Zumo y piel de 1/2 limón
- 1 rama de canela
- 20 gr. de mantequilla
- 80 gr. de azúcar moreno

Para la crema quemada

- 2 yemas de huevo
- 60 gr. de azúcar
- Zumo de 1/2 limón
- 200 gr. de mató

Elaboración

Pelamos y descorazonamos la manzana.

Cortamos en cubos de 1 cm. y regamos con zumo de limón.

Fundimos la mantequilla en una sartén y salteamos un par de minutos la manzana con la canela y la piel de limón.

Añadimos el azúcar y dejamos que funda a fuego suave. Mantener unos 5 minutos más a fuego suave.

Retirar y colocar en el plato hondo de postre donde lo vayamos a servir. Reservar en frío.

Para la crema quemada

Espumamos al baño maria el azúcar con las yemas de huevo y el zumo de limón. Cuando hayan adquirido consistencia cremosa añadimos el queso fresco triturado con un poco de crema de leche y seguimos mezclando a baño maria. Retiramos y cubrimos la fruta con la crema. Dejar enfriar en nevera.

En momento de pase, cubrir con azúcar y quemar con pala o soplete.



La mejor formación
está en la calidad

SORBETE DE MELOCOTON CON REDUCCION DE VINO TINTO

Ingredientes

- 500 gr de melocotones blancos
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de prosorbet
- 300ml de vino tinto
- Piel de naranja
- 1 c.c de hinojo molido
- 200 gr de galletas
- 50gr de aceite de coco
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Pelar los melocotones, trocearlos y triturarlos junto con el azúcar y el prosorbet. Poner a la mantecadora.

Preparar una reducción de vino tinto con hinojo y piel de naranja y 10 % de azúcar.

Triturar la galleta con la mantequilla y el aceite de coco. Estirar sobre papel de horno.

Enfriar a la nevera y cortar con un cortapastas.

Servir el helado sobre la galleta con un poco de reducción de vino tinto.



La mejor formación
está en la calidad

PERAS CAMELIZADAS CON TORTITAS

Ingredientes

- 3 peras
- 60 gr de azúcar
- Piel de limón
- 1 rama de canela
- 200 ml de crema de leche

Para las tortitas

- ¼ l de harina
- Pizca de sal
- 2 huevos
- 375 ml de leche
- 75 gr de mantequilla
- 15 gr de impulsor
- 80 gr de azúcar

Otros

- Frutas rojas

Elaboración

Pelar las peras y cortar en octavos

Dorar en un poco de mantequilla al fuego unos 5 minutos con los aromas. Añadir el azúcar y caramelizar.

Cremar con la nata caliente, llevar a ebullición y dejar cocer a fuego suave 5 minutos

Retirar del fuego y enfriar

Para las tortitas

Tamizar la harina, batir los huevos, fundir la mantequilla y juntar el conjunto, salvo el impulsor en un robot. Batir 30 segundos hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar en frío una hora.

Al pase

Añadir la levadura a la masa y batir 30 segundos

En sartén antiadherente preparar las tortitas de unos 8 cm de diámetro.

Acompañar de las peras frías y decorar con unas hojas de menta y frutas rojas.



La mejor formación
está en la calidad

SABAYÓN DE CEREZAS AL VINO DULCE

Ingredientes

- 200 gr. de cerezas
- 1/2 l. de vino tinto
- 100 gr. de azúcar
- 1 Rama de canela
- 2 clavo de olor
- Piel de limón

Para el sabayón

- 3 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 100 ml. de moscatel
- Azúcar lustre

Elaboración

Deshuesamos las cerezas y colocaremos en un cazo con el resto de ingredientes y coceremos durante aproximadamente 15 min. Dejaremos reposar para que absorba bien los aromas.

Para el sabayón

En un bol montaremos al baño María las yemas con el azúcar sin dejar de batir, cuando tengamos una textura bien blanca y esponjosa le añadiremos el vino sin dejar de remover.

En un plato sopero ponemos las cerezas y encima el sabayón, espolvoreamos de azúcar lustre y quemamos.
Servimos inmediatamente



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE FRÍA DE TRES LECHEs CON ALMENDRA CRUJIENTE

Ingredientes

- *1 lata pequeña de leche condensada*
- *1 bric de leche evaporada o en polvo*
- *1 bric de crema de leche*
- *Esencia de vainilla*
- *1 paquetito de galletas María*
- *Almendra granillo*
- *1 Bote de salsa caramelo*

Elaboración

En un bol, mezclar leche condensada con la C/S de leche evaporada o en polvo, mezclar bien, probar sabor y reservar en nevera.

En otro bol, montar nata hasta, añadir esta preparación a la anterior y mezclar bien, procurando que tome cuerpo. Verter todo en un bol y reservar en nevera para que este fría al momento del servicio.

Espolvorear galleta troceada, almendra granillo en la base del recipiente de presentación, añadir la mousse de 3 leches, decorar con la salsa caramelo.



La mejor formación
está en la calidad

“DALKI CASERO “ CON OREOS

Ingredientes

- *1 paquete de oreos*
- *750ml de leche*
- *100g azúcar*
- *55g de maicena*
- *50g de cacao en polvo*
- *250g de nata para montar*
- *60g azúcar glass*

Elaboración

Disolver la maicena con la leche, agregar el cacao y el azúcar y batir para que no queden grumos.
Llevar al fuego suave y sin dejar de mover hasta que espese.
Poner en vasos y enfriar.

Montar la nata a velocidad alta y cuando falte poco añadir el azúcar glass

Una vez fría la crema poner la nata por encima
Picar las galletas oreo y espolvorear encima de la nata.



La mejor formación
está en la calidad

ZURRACAPOTE DE SAN FERMÍN

Ingredientes

- *0'5 l de helado de nata medio derretido*
- *3 cuajadas de leche de oveja*
- *1 pizca de leche*
- *Baileys o Frangélico o licor de avellanas*
- *1 pizca de miel*

Elaboración

Batir los ingredientes en la batidora de vaso americana. Servir bien frío



La mejor formación
está en la calidad

CARLOTAS INDIVIDUALES

Ingredientes

- 200 gr de melindros
- 100 gr. de mantequilla
- 1 c. de canela
- 50 gr de azúcar moreno
- 500 gr. de fruta del tiempo

Elaboración

Este postre clásico de frutas y migas fritas se cuece en moldes individuales como los ramekins de tamaño estándar o moldes individuales de soufflé. Utilice frutas de calidad para obtener mejores resultados. Sirva las carlotas escandinavas frías y acompañadas de helado o crema batida.

Deshacer los melindros secos o rotos hasta obtener migas. Fría las migas y la canela con la mantequilla hasta que resulten doradas y crujientes. Luego añada el azúcar moreno y cuézalo unos segundos más.

Aparte cocer las frutas hasta que formen una pulpa gruesa (pero no puré), añadiendo el azúcar necesario hasta que quede al gusto (podemos aromatizar de alguna manera).

Forrar la base de los ramekines o moldes para soufflé con papel sulfurizado.

Llenarlos con una base migas y posteriormente la fruta terminando siempre con una base de migas. Déjelos enfriar, tápelos y guárdelos varias horas en la nevera.

Para servir, pase un cuchillo por los laterales con cuidado de no romper las migas y vuélquelos en un plato, retirando el papel sulfurizado y acompañando con una crema al gusto.



La mejor formación
está en la calidad

FLAN DE QUESO FRESCO CON COULIS DE FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- 300 gr. de queso fresco
- 150 gr. de leche condensada
- 2 huevos
- 2 yemas de huevo
- Ralladura de naranja y limón
- Caramelo líquido

Para el coulis

- 100 gr. de azúcar
- 100 ml de agua
- 100 gr. de frutas rojas
- Zumo de 1/2 limón
- Piel de naranja y limón

Elaboración

Juntaremos todos los ingredientes en una batidora y mezclamos.

Colocar en la flanera previamente pintada con caramelo y cocer a 160 °C unos 40 minutos en baño maría retirar y dejar enfriar.

Para el coulis

Preparamos un almibar con el agua y el azúcar, añadimos las pieles y los frutos rojos. Mantenemos cocción unos 5 minutos hasta que la fruta de deshaga.

Retirar las pieles y turmizar. Colar repetidamente hasta obtener una textura limpia. Añadir unas gotas de zumo de limón para acidular.



La mejor formación
está en la calidad

HELADO AL MINUTO CON CREPS SUZETTE

Ingredientes

- 300 gr de nata
- 100 gr de leche
- 100 gr de leche condensada
- 1 plátano
- Frambuesas o moras
- Galletas

Para la Masa de la crep

- 250 gr. de harina tamizada
- 100 gr. de azúcar en polvo
- Una pizca de sal fina
- 3 huevos.
- 750cl. de leche.

Para la Salsa

- 50gr. Azúcar
- 50gr. mantequilla
- Piel de naranja y limón,
- 2 dl. Grand Marnier , triple seco

Elaboración

Mezclar la harina, el azúcar y la sal. Mezclar los huevos uno a uno y añadir la leche poco a poco. Perfumar con vainilla y licor de naranja. Cocer la masa en sartenes pequeñas, de base gruesa. Dejar aparte las crepes.

Poner una baldosa de mármol al congelador. Mezclar los líquidos de la base de helado. Picar sobre la baldosa, con dos espátulas, los ingredientes elegidos para el helado. Añadir un chorrito de base de helado y estirar hasta que esté congelado.

Hacer un rollo de helado con la espátula. Guardar en un congelador antes de servir.

En una sartén, preparar una salsa con azúcar, mantequilla, piel de naranja y limón, Grand Marnier u otro licor de naranja. Reducir la salsa.



La mejor formación
está en la calidad

MUSELINA DE MANZANA AL RON

Ingredientes

- 2 manzanas
- 60 gr de azúcar
- Zumo de ½ limón
- 1 rama de canela
- 3 claras de huevo
- 100 ml de nata

Para el Sabayón de ron

- 125 ml de ron
- 3 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar

Elaboración

Pelamos, descorazonamos y cortamos la manzana en macedonia.

Dorar unos 5 minutos en un poco de mantequilla con una rama de canela. Cuando empiece a estar tierna añadir el azúcar y el zumo de limón y mantener unos 5 minutos más y cremar con la nata.

Llevar a ebullición y turmizar el conjunto. Reservar en frío

Montar las claras al baño maría e incorporar cortando a la preparación anterior.

Colocar en copa de servicio y reservar en frío hasta pase.

Para el sabayón

Blanquear las yemas de huevo al baño maría hasta que estén densas y espumosas. Agregar al hilo el ron sin parar de batir. Reservar en frío hasta pase



La mejor formación
está en la calidad

MELÓN EN MANZANILLA Y MENTA CON MOJITO DE SPRITE

Ingredientes

- 200 gr. de melón
- 35 gr. de zumo de lima
- 15 gr. de vino Manzanilla.
- 2 c.c. de azúcar moreno
- 6 hojas de menta
- 1 rodaja de lima
- C.S. de bebida sprite
- Hielo pilé

Elaboración

Poner el melón cortado a triángulos en bolsa de vacío acompañado del zumo de lima y la manzanilla. Osmotizar. En caso de no disponer de máquina de envasado al vacío, dejar macerar el melón en vino y zumo durante 2 horas. En un recipiente adecuado poner el azúcar, la menta y la lima, chafar con la mano de mortero. Verter la preparación en el vaso de servicio del mojito, añadir hielo pilé y el sprite bien frío



La mejor formación
está en la calidad

GRIOTTES FRÍAS CON CREMA DE VAINILLA Y NATA QUEMADA

Ingredientes

- *1 bandeja de cerezas del tiempo*
- *250 gr. de agua*
- *100 gr. de azúcar*
- *C/S de ron*

Para la crema de vainilla

- *3 yemas de huevo*
- *60 gr. de azúcar*
- *C/S de esencia de vainilla*
- *500 gr. de crema de leche*

Para la Nata

- *250 gr. de crema de leche*
- *C/S de azúcar glas*

Elaboración

Lavar y deshuesar las cerezas, confitar en un almíbar con el agua, azúcar y ron, enfriar y reservar.

Montar la nata y reservar.

Hacer un sabayón con las yemas y el azúcar, añadir esencia de vainilla reservar en nevera bien fría.

Poner las griottes en un recipiente hondo junto con una parte de su jugo, cubrir con la crema de vainilla por encima, añadir la nata, espolvorear inmediatamente con azúcar glas, quemar al momento con soplete.



La mejor formación
está en la calidad

TIRAMISSU

Ingredientes

- 500g queso mascarpone
- 140g azúcar glass
- 6 huevos
- 1 vaso de café
- 4 cc Amaretto
- Cacao en polvo
- Bizcochos de soletilla secos
- 1 pellizco de sal

Elaboración

Separar las yemas de las claras

Calentar una olla de agua sin que llegue a hervir

En un bol montar las yemas junto con 100g de azúcar, cuando empiece a espumar seguimos batiendo al baño maria hasta doblar su tamaño he incorporamos el amaretto poco a poco, sacamos del baño maria y seguimos en frío hasta tener una crema esponjosa (esta crema es conocida como sabayon)

Batir el mascarpone y lo mezclamos a la crema suavemente para que no se baje. Reservar en frío

Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y el resto de azúcar que incorporamos poco a poco. Una vez listo agregar a la crema de queso con mucho cuidado y movimientos envolventes.

Hacer café y bañar los bizcochos, hacer capas de bizcocho y crema, encima acabar con cacao en polvo.



La mejor formación
está en la calidad

MACERADO DE FRUTAS EN SANGRIA DE VERANO

Ingredientes

- 1 litro de vino tinto
- ½ litro de gaseosa
- 100 ml de Cointreau o licor de naranja
- Otros licores al gusto
- 5 C.S de azúcar
- 1 c.p de nuez moscada
- 1 rama de canela
- 1 gajo de lima con piel
- 1 gajo de naranja con piel

Para la Fruta

- ½ sandía
- 1 piña
- Fresas
- 2 manzanas
- 2 naranjas
- 2 albaricoques
- 2 peras blanquillas

Elaboración

Elaborar una sangría con los ingredientes indicados en la receta, degustar para poner en su punto de sabor y añadir cubitos de hielo si se desea enfriar más deprisa, guardar en nevera.

Pelar y cortar las frutas a cubos, gajos o cuartos y macerar en la sangría preparada anteriormente. Reservar en nevera durante unas horas para enfriar.

Colar la sangría y guardar en frío, reservar las frutas para presentar como macedonia. Se pueden presentar en copa de cóctel o similar, sobre base de hielo pilé, acompañada de un chupito frío de sangría.



La mejor formación
está en la calidad

PERAS ESCALFADAS CON ESPUMA DE COCO

Ingredientes

- 4 peras
- 1 naranja
- ¼ kg de azúcar
- 50 gr de jengibre
- 1 vaina de vainilla
- 2 ramas de canela

Para la espuma de coco

- 300 ml de leche de coco
- 175 ml de leche
- 25 ml de ron
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Pelamos las peras y cortamos en cuartos

Limpiamos las naranjas y cortamos en octavos sin pelar.

Pelamos el jengibre y cortamos en rodajas

Prepararemos un almíbar con los aromas y llevamos a ebullición. Reduciremos fuego y agregamos las peras y la naranja.

Mantendremos cocción suave unos 20 minutos.

Apagamos y dejamos reposar en el líquido unas 24 horas.

Para la espuma de coco

Calentaremos la leche con la leche de coco hasta llevar a ebullición. Disolvemos las hojas de gelatina previamente hidratadas y añadimos azúcar y limón hasta ajustar el gusto.

Colocamos en sifón y dejamos reposar 4 horas.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE CAFE CON FRESAS

Ingredientes

- 150 gr de chocolate blanco
- ¼ l de crema de leche
- 100 ml de leche
- 1 c.c. De café descafeinado
- 1 hoja de gelatina

Para la Espuma de fresas

- ¼ kg de fresas
- 100 ml de crema de leche
- 100 ml de leche
- 50 ml de licor de naranja
- ½ limón
- 3 hojas de gelatina

Elaboración

Llevamos a ebullición la leche y disolvemos el café, agregamos el chocolate troceado y la hoja de gelatina previamente hidratada.

Semi montamos la nata e incorporamos cortando a la preparación anterior.

Colocar en copa de servicio y refrigerar unas 4 horas.

Al pase decorar con unas fresas naturales.

Para la Espuma de fresas

Turmizar las fresas con la leche y el licor.

Colar por malla fina. Calentar una parte de la crema de leche y disolver la gelatina previamente hidratada.

Agregar a la preparación anterior y ajustar con el zumo de limón colado.

Colocar en sifón y reservar en frío 4 horas.



La mejor formación
está en la calidad

MANZANA CARAMELIZADA CON GALLETA Y HELADO DE QUESO FRESCO

Ingredientes

- 4 manzanas
- 100 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- Galletas María
- 250 gr de queso Philadelphia
- 250 gr de nata
- 50 gr de procrema
- Romero

Elaboración

Pelar la manzana y cortar a dados.

Preparar un caramelo claro, añadir la mantequilla y la manzana. Cocer hasta que esté tierna. Reservar.

Poner el queso en un recipiente tapado con film y ahumar.

Mezclar con nata, procrema, romero y poner a la mantecadora.

Cortar las galletas a trocitos. Servir la manzana espolvoreada de galleta y una bola de helado de queso fresco.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE NARANJA A LA NARANJA

Ingredientes

Para la crema de naranja

- 2 naranjas grandes
- 1 limón
- 5 hojas de gelatina
- 3 yemas de huevo
- 100 gr de azúcar
- 2 yogures
- 200 ml de crema de leche

Para la naranja

- 2 naranjas
- 1 rama de canela
- 2 clavos de olor
- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- Piel de naranja

Elaboración

Para la crema de naranja

Exprimir los zumos de fruta y colar.

Blanquear las yemas de huevo con el azúcar al baño maría hasta que estén espumosos.

Incorporar las hojas de gelatina, mezclar bien y retirar del fuego.

Dejar entibiar y añadir los zumos y posteriormente el yogur sin batir en exceso.

Semi montar la nata e incorporar.

Colocar en los recipientes de servicio y decorar con la naranja y chocolate troceado.

Para la naranja

Pelar las naranjas al vivo y colocar en un bol

Cortar la piel de naranja en juliana y escaldar 3 veces en agua hirviendo. Parar cocción.

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y añadir la canela los clavos de olor y la piel de naranja.

Mantener 5 minutos a fuego bajo y dejar enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE AGUACATE CON NATA HELADA Y NUEZ CAMELIZADA

Ingredientes

- 2 aguacates
- 200 ml. de nata para montar
- 1 cucharada de zumo de limón
- 3 cucharadas soperas de azúcar

Elaboración

Triturar la pulpa del aguacate y añadir el limón para evitar oxidación

Poner las varillas y el cuenco donde se vaya a montar la nata un rato en el congelador.

Batimos un poco, hasta que coge la nata algo de consistencia y entonces vamos añadiendo el azúcar, poco a poco. Terminamos de montar

Añadimos la mitad de la nata al triturado de aguacate. El resto de la nata la ponemos al congelador.

Servir la crema de aguacate en copas, encima poner una cucharada de nata helada, decorar con nueces caramelizadas



La mejor formación
está en la calidad

COPA DE JUGO DE SANDÍA CON INFUSIÓN DE MENTA, JENGIBRE Y LIMA

Ingredientes

- 750 gr. de pulpa de sandía
- 125 gr. de agua
- Licor al gusto
- 50 gr. de azúcar
- Hojas de menta
- 1 lima
- 1 C.S. de jarabe de arce o similar
- 1 trozo de raíz de jengibre fresco
- Una pizca de canela en polvo
- Pajitas de colores

Elaboración

Recortar triángulos pequeños de sandía que luego podemos clavar en el borde de la copa de servicio, reservar en nevera, bien fríos.

Preparar un almíbar de agua con licor, azúcar y hojas de menta, infusionar todo durante un momento a fuego suave, dejar enfriar y reservar.

Retirar semilla de la pulpa de la sandía, llevar a vaso de túrmix y mixar fino, añadir el almíbar frío y mezclar, mixar para que todo quede bien mezclado, añadir el zumo de media lima, el jarabe de arce, el jengibre picado y mixar de nuevo para obtener un líquido refrescante de sabor agradable, rectificar.

Se puede guardar en congelador para obtener un granizado o en nevera para consumir como bebida en una copa o vaso. Espolvorear por encima la piel rallada de la lima, decorar con los triángulos de sandía reservados y un par de hojas de menta

Para darle un toque un tanto especial, se le puede añadir una pizca de canela en polvo.



La mejor formación
está en la calidad

CREPS CON HELADO Y SALSA TOFFE

Ingredientes

- 250cl de leche
- 125g harina
- 2 huevos
- 2 cs de azúcar
- 2 cs mantequilla derretida

Para el Helado de nata

- 60g claras
- 400cl de nata
- 150g azúcar glas

Para la Salsa toffe

- 200g azúcar
- 1 chorro de Agua
- 300g nata líquida

Elaboración

Mezclar los ingredientes de la masa de crep todo junto y triturar, dejar reposar 30 min. Hacer en sartén plana. Reservar.

Montar las claras con una pizca de sal y agregar 50 gr de azúcar poco a poco hasta obtener un merengue. Reservar en frío.

Montar la nata, añadir 100 gr de azúcar cuando este prácticamente montada, agregar con cuidado el merengue e introducir en la heladora.

Finalmente hacer la salsa de toffe, fundir el azúcar con un poco de agua cuando empiece a coger color añadir la nata y mezclar bien, reducir hasta obtener una salsa de caramelo.

Rellenar las creps con el helado y salsear con el toffe.