



CREMA DE FRESAS CON HELADO DE QUESO AZUL

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 100 g azúcar
- 100 ml de zumo de limón Ralladura de un limón
- 50 g de mantequilla sin sal, a temperatura ambiente
- Una pizca de sal marina
- ¼ kg de fresas

Para el helado

- 125 gr de queso azul
- 200 gr de nata
- 50 gr de azúcar

Elaboración

En una olla al baño maria mezclar el azúcar, las yemas, sal, el zumo de limón y su ralladura. Calentar removiendo constantemente hasta llegar a 82°C. Añadir la mantequilla, mezclar y enfriar.

Limpiar las fresas y turmizar.
Mezclar cortando con la preparación anterior.

Para el helado

Turmizar la mitad de la nata con el queso azul.
Montar el resto con el azúcar y mezclar cortando a la preparación anterior.
Congelar hasta el pase.



PARFAIT DE PAPAYA, COCO, LIMA Y VAINILLA

Ingredientes

- 250 gr de papaya
- 60 gr de azúcar 3 yemas de huevo
- 2 hojas de gelatina
- 200 gr de crema de leche 35%
- Zumo y ralladura de ½ lima
- Gotas de aroma de vainilla

Para el Gel de maracuyá

- 80 gr de TPT
- 30 gr de pulpa de maracuyá
- 1 hoja de gelatina

Para el Granizado de lima y jengibre

- 150 ml de agua
- 40 gr de azúcar
- 30 ml de zumo de limón
- 5 gr de jengibre rallado

Para los Dados de coco

- 40 gr de coco
- 40 gr de leche condensada

Elaboración

Blanquear al baño maria las yemas con el azúcar

Añadir la gelatina y seguidamente el puré de papaya

Refrescar con la ralladura y el zumo y refrigerar hasta que adquiera consistencia.

Añadir en último momento la nata semimontada y colocar en la copa de servicio

Para el Gel de maracuyá

Turmizar el maracuyá con el almíbar una vez frio agregar la gelatina disuelta previamente hidratada

Refrigerar hasta pase

Para el Granizado de lima y jengibre

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar y refrigera.

Añadir el resto de ingredientes y congelar hasta pase.

Para los Dados de coco

Mezclar ambos componentes y refrigerar

Dar la forma deseada en el pase



BROWNIE RAW, MOUSSE DE COCO Y ALBARICOQUES CON CANELA

Ingredientes

- 150 gr de nueces
- 150 gr de dátiles
- 40 gr de cacao
- Sal
- 2 c.s de agua o bebida vegetal
- 7 albaricoques

Para la mousse

- 250 gr de leche de coco
- 1 c.s Jengibre rallado
- 250 de nata
- 70 de azúcar
- 3 hojas de gelatina

Elaboración

Para la mousse

Semimontar la nata, incorporar el azúcar, y terminar de montar.
Hidratar la gelatina sumergiendo en agua fría.
Fundir la gelatina en un poco de leche de coco calentada al microondas.
Mezclamos toda la leche de coco el jugo del jengibre rallado y la gelatina con nata.
Ponemos en manga y llevamos al abatidor.

Para el brownie

Triturar los frutos secos hasta que quede harina.
Añadir los dátiles sin hueso, el cacao y la sal.
Triturar hasta conseguir una masa homogénea, si está muy espesa se puede alargar con un poco de líquido.
Rellenar un molde forrado con papel de horno a un dedo de grosor.
Reposar 1 h en la nevera. Cortar a dados.
Decorar cubriendo con una nuez.

Partir los albaricoques por la mitad.
Pochar con mantequilla canela en rama y una c.s. de azúcar.
Voltear y cocer sin que pierdan su forma.
Servir el dado de brownie con la mouse de coco y el albaricoque.



PARFAIT DE CACAHUETE Y AVELLANA CON SALSA DE CAFÉ

Ingredientes

Para el Parfait de cacahuete y avellana

- 125 gr de mantequilla de cacahuete 100 % (sin azúcar)
- 75 gr de pasta de avellanas
- 4 yemas de huevo
- 60 gr de azúcar
- Pizca de sal fina
- 200 ml de crema de leche 35 % M.G.
- 1 hoja de gelatina

Para la salsa de café

- 2 tazas de café descafeinado
- 40 ml de agua
- 30 gr de azúcar moreno
- 20 gr de miel suave
- 20 gr de mantequilla fría
- 1 pizca de sal

Elaboración

Para el Parfait de cacahuete y avellana

Montar ligeramente la nata y reservar en frío.

Blanquear las yemas al baño maria con el azúcar

Fundir la gelatina hidratada e incorporarla a la mantequilla de cacahuete junto con el praliné de avellanas y la sal.

Mezclar con las yemas hasta obtener una masa homogénea.

Incorporar la nata montada en tres veces con movimientos envolventes.

Verter en moldes de servicio y congelar al menos 6 horas.

Para la salsa de café

Reducir el expreso con el agua y el azúcar a 1/3

Añadir la miel.

Retirar del fuego e incorporar la mantequilla emulsionando con una batidora de mano.

Enfriar.



MOUSSE DE VAINILLA, MELOCOTON MACERADO Y CROCANTE DE ALMENDRAS

Ingredientes

Para la mousse de vainilla

- 125 ml. Leche entera
- 125 ml. Nata (para la crema inglesa)
- 250 ml. Nata para montar
- 60 gr. Yemas de huevo
- 55 gr. Azúcar
- 1 un. Vaina de vainilla
- 4 gr. Gelatina neutra

Para la sopa fría de frutos rojos

- 200 gr. Fresas
- 150 gr. Frambuesas
- 30 gr. Azúcar glas
- 15 ml. Zumo de limón
- 30 ml. Agua

Para el Melocotón macerado

- 250 gr. Melocotón amarillo
- 1 un. Ralladura de lima
- 15 ml. Zumo de lima
- 15 gr. Azúcar moreno
- 6 un. Hojas de menta fresca

Para el Crocante de almendra

- 80 gr. Almendra laminada
- 40 gr. Azúcar
- 10 gr. Mantequilla
- Sal en escamas una pizca

Elaboración

Para la mousse de vainilla

Hidratar la gelatina en agua fría y reservar. Abrir la vaina de vainilla y raspar las semillas. Calentar la leche y los 125 g de nata con la vainilla hasta casi hervir. En otro cazo unir las yemas con el azúcar, verter la mezcla caliente sobre las yemas y devolver al fuego. Cocinar a 82 °C, removiendo constantemente. Incorporar la gelatina hidratada. Colar y atemperar. Montar los 250 g de nata a medio punto. Incorporarla con movimientos envolventes. Refrigerar hasta utilizar

Para la sopa fría de frutos rojos

Triturar todos los ingredientes. Colar por un tamiz fino y reservar muy fría.

Para el Melocotón macerado

Cortar el melocotón en dados pequeños. Añadir el resto de ingredientes y macerar 20-30 minutos en nevera

Para el Crocante de almendra

Fundir el azúcar lentamente en una sartén. Añadir la mantequilla. Incorporar las almendras laminadas. Extender sobre papel sulfurizado o silpac y dejar enfriar. Romper en fragmentos irregulares.



GELATINA DE UVA Y CREMA DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Para la Gelatina de uva

- 250 gr de uva blanca sin pepitas
- 20 ml de zumo de limón
- 18 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Para la Crema de albaricoque

- 300 gr de albaricoques maduros
- 40 gr de azúcar
- 25 gr de mantequilla
- 80 ml de crema de leche 35%
- Aroma de vainilla
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de zumo de limón

Para el Sorbete de yogur

- 250 gr de yogur griego
- 50 gr de agua
- 35 gr de azúcar
- 10 gr de glucosa

Elaboración

Para la Gelatina de uva

Triturar la uva con el azúcar y agregar la gelatina fundida previamente hidratada
Añadir el limón.

Verter en un molde y refrigerar durante 4 horas.

Para la Crema de albaricoque

Pelar y deshuesar los albaricoques

Saltearlos con la mantequilla.

Añadir el azúcar y cocinar hasta caramelizar ligeramente.

Incorporar la nata y la vainilla y cocer 5 minutos.

Triturar hasta obtener una crema muy fina.

Refrigerar

Para el Sorbete de yogur

Mezclar los ingredientes, madurar la mezcla durante 6 horas y mantecar hasta obtener una textura ligera y cremosa.



FLAN DE COCO, YOGURT Y QUESO FRESCO CON CULIS DE MANGO

Ingredientes

- 100 gr de coco rallado
- 250 gr de queso fresco
- 1 yogurt
- 125 ml de leche de coco
- 6 huevos
- Caramelo liquido
- 100 gr de azúcar
- Ralladura de 1 lima

Para el culis

- 125 gr de almíbar ligero
- 1 mango
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Tostar el coco en el horno o en una paella
Batir los huevos evitando que espumen
Mezclar la leche de coco con el yogurt, el azúcar y el queso fresco.
Juntar con los huevos batidos.
Pintar las flaneras con caramelo y espolvorear con coco rallado.
Verter el contenido y hornear a 160 °C unos 30 minutos.
Retirar dejar entibiar y refrigerar en nevera 2 horas.

Para el culis

Turmizar todos los ingredientes y colar.



BAVAROIS DE MANGO CON MANTEQUILLA DE NARANJA

Ingredientes

Para el Bavaois de mango

- 250 gr de puré de mango
- 45 gr de azúcar
- 3 Yemas de huevo
- 5 hojas de gelatina
- Zumo de lima: 20 g
- Ralladura fina de 1 lima
- 200 ml de crema de elche 35%

Para la Mantequilla de naranja

- Zumo de 2 naranjas
- Ralladura de 2 naranjas
- Zumo de 1/2 limón
- 90 gr de Azúcar
- 2 huevos
- 2 yemas
- 100 gr de mantequilla fría
- 1 hojas de gelatina

Elaboración

Para el Bavaois de mango

Hidratar la gelatina y reservar en frío

Blanquear las yemas con el azúcar, agregar el puré de mango y cocinar como una crema inglesa hasta 82-84 °C.

Añadir la gelatina escurrida.

Incorporar el zumo y la ralladura de lima.

Enfriar hasta 28-30 °C. e incorporar con movimientos envolventes la nata semimontada

Colocar en molde se servicio y refrigerar

Utilizar inmediatamente.

Para la Mantequilla de naranja

Mezclar zumos, ralladuras, huevos, yemas y azúcar y cocer removiendo constantemente hasta 82-84 °C.

Colar y enfriar hasta 45 °C.

Agregar la gelatina y emulsionar con la mantequilla fría cortada en dados usando una batidora de mano.

Refrigerar al menos 6 horas.



POSTRES DE MÚSICO

Ingredientes

- 80 gr azúcar
- 500 gr de leche
- Piel de naranja, canela
- 4 yemas
- 8 hojas de gelatina
- 500 gr de nata
- 200 gr de praliné de avellanas
- Melindros
- 300 ml Café
- 50 ml Frangelico
- Frutos secos para decorar
- 20 almendras
- 20 nueces
- 20 pasas

Elaboración

Hidratar las hojas de gelatina.

Preparar una crema inglesa.

Escaldar yemas con la leche infundada con piel de naranja y canela.

Cocer al baño María hasta alcanzar los 82°C. Retira del fuego.

Con la mitad de la crema escaldar el praliné y las hojas de gelatina.

Triturar a baja intensidad hasta que quede una textura lisa. Añadir el resto de la crema y enfriar.

Semimontar la nata hasta hacer picos al sacar la cuchara.

Incorporar la nata en dos tandas sobre la crema de avellanas.

Mantener en frío.

Rellenar el fondo de los vasitos con melindros sumergidos en una mezcla de café y Frangelico.

Rellenar los vasitos con mouse de avellana y congelar

Antes de servir decorar con frutos secos.



GELATINA DE YOGURT Y CHOCOLATE CON FRUTAS ROJAS

Ingredientes

Para el Pudín de yogur

- 250 gr yogur griego entero
- 100 ml nata 35%
- 60 ml leche entera
- 4 g azúcar
- 2 hojas de gelatina
- ½ vaina de vainilla
- ralladura fina de ½ limón
- pizca de sal

Para el Cremoso de chocolate

- 100 gr chocolate negro 70%
- 100 ml leche
- 100 ml crema de leche 35%
- 3 yemas
- 60 gr azúcar

Para la Compota de frutos rojos

- 250 gr de frutas rojas variadas
- 30 gr azúcar
- zumo de ½ limón

Elaboración

Para la Compota de frutos rojos

Cocinar durante 8–10 minutos a fuego suave, enfriar y reservar con algo de textura.

Para el Cremoso de chocolate

Preparar una crema inglesa y verter sobre el chocolate troceado
Emulsionar con batidora de mano, evitando incorporar excesivo aire.
Reposar una noche.

Para el Pudín de yogur

Hidratar la gelatina.
Calentar la leche, la nata, el azúcar y la vainilla hasta 65 °C. e incorporar la gelatina.
Verter sobre el yogur poco a poco, mezclando sin incorporar aire.
Añadir la ralladura de limón y la sal.
Llenar moldes de servicio
Refrigerar al menos 6 horas.



SOUFFLE HELADO DE LIMON

Ingredientes

Para el soufflé

- 60 gr. Yemas de huevo
- 90 gr. Azúcar
- 80 ml. Zumo de limón
- 1 un. Ralladura de limón
- 8 gr. Gelatina en hojas
- 90 gr. Claras de huevo
- 150 gr. Azúcar
- 45 ml. Agua
- 250 ml. Nata

Para el crumble de almendra y limón

- 80 gr Galletas tipo Digestive o galletas de avena
- 40 gr. Almendra tostada picada
- 30 gr. Mantequilla fundida
- 1 un. Ralladura de limón

Para terminar

- 80 gr. Frambuesas
- 60 gr. Arándanos

Elaboración

Para el soufflé

Preparar el molde cortando una tira de papel sulfurizado y colocarla alrededor del interior de aros de acero dejando que sobresalga unos 3 cm por encima del borde

Hidratar la gelatina y reservar. Realizar un aparato a bomba con las yemas y los 90 gr. de azúcar y la gelatina. Añadir el zumo y la ralladura de limón.

Realizar un merengue italiano con las claras los 150 gr. de azúcar el agua

Montar la nata a medio punto. Reservar en frío.

Incorporar primero el merengue con el aparato a bomba de forma envolvente. Finalmente incorporar la nata semimontada también con movimientos envolventes, procurando no perder el aire incorporado.

Llenar una manga pastelera con la mezcla.

Rellenar los aros y alisar ligeramente la superficie con una espátula.

Congelar durante al menos 6 horas.

Para el crumble de almendra y limón

Triturar ligeramente las galletas.

Añadir la almendra picada, la ralladura de limón y la mantequilla fundida.

Mezclar con las manos hasta obtener una textura arenosa.

Reservar en frío.

Para terminar

Decorar con las frutas frescas y el crumble.



VASITOS DE CREMA CHOCOLATE BLANCO Y FRESAS

Ingredientes

- 300 gr de chocolate blanco
- 200 ml de nata
- 2 yogur estilo griego
- 300 gr fresas

Elaboración

Limpiar y cortar a dados las fresas, en una sartén agregar 100 g de azúcar y cuando el caramelo empiece a coger color añadir los dados de fresa y dejar reducir . Enfriar.

En un bol poner el chocolate a fundir al baño maria , en otro bol poner el yogur y la nata y emulsionar con varillas seguidamente agregar el chocolate fundido y enfriar.

Picar unas hojas de menta

Poner la crema en vasitos y acompañar de las fresas y menta



CEREZAS CON CREMA Y SORBETE DE LIMON

Ingredientes

- 100 gr de cerezas
- 120 gr de azúcar
- 60 gr de zumo de limón
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de crema de leche
- 3 huevos

Para el Sorbete de limón

- 200 gr de azúcar
- 450 gr de agua
- 150 ml de zumo de limón

Elaboración

Llevar el agua y el azúcar con unas pieles de limón a ebullición, hasta disolver el azúcar.

Añadir el zumo de limón, mezclar y colar.

Colocar en un mantecadora hasta que adquiera consistencia de sorbete

Deshuesar las cerezas y calentar con unos 20 gr de mantequilla a fuego suave hasta que se ablanden y suelten jugo. Retirar y colocar en frío.

Calentar el zumo colado y el azúcar hasta disolver, evitando que hierva. Retirar y añadir los huevos batidos uno a uno moviendo con energía para evitar que coagulen.

Colocar de nuevo al fuego removiendo con espátula continuamente 5 minutos.

Cuando adquiera textura cremosa retirar del fuego y agregar la mantequilla y la crema de leche.

Retirar del fuego y refrigerar en la copa de servicio

Montaje

Colocar las cerezas atemperadas sobre la crema fría y acompañar de una bola de sorbete.



PIÑA COLADA ROCAFUENTE

Ingredientes

- 100 gr de azúcar
- 1 piña
- 30 gr de mantequilla
- 1 chorro de licor de coco o ron

Para el Helado de coco y jengibre

- 400 gr de leche de coco
- 100 gr de nata líquida
- 50 gr de azúcar
- 30 gr de jengibre
- 30 gr de procrema

Para la Espuma de coco

- 150 gr de nata
- 150 gr de leche de coco

Elaboración

Pelar la piña y cortar la mitad a daditos. La otra mitad cortar en tres partes y congelar. Caramelizar el azúcar en un cazo. Cuando coja color añadir la piña y el anís estrellado. Dejar que se ablande y añadir un chorro de licor y dejar reducir.

Para el Helado de coco y jengibre

Triturar la leche de coco, la nata, el azúcar, el procrema y el jugo del jengibre rallado y exprimido. Poner a la mantecadora hasta que coja cuerpo. Guardar en congelador tapado con film.

Para la Espuma de coco

Triturar la nata y la leche de coco provocando la entrada de aire en la crema.

Servir en vaso la piña y su almibar, una bola de helado, un poco de crema de coco y cubrir rallando la piña congelada por encima.



COMPOTA DE UVAS CON GRANIZADO DE MANGO, CREMA LIGERA DE VAINILLA Y GEL DE MOSCATEL

Ingredientes

Para la Compota de uvas

- 300 g de uvas blancas Moscatel sin pepitas
- 30 g de azúcar
- 20 ml de vino Moscatel
- Aroma de vainilla
- 1 tira fina de piel de limón
- 1 Pizca de sal
- Zumo de ½ limón

Para el Granizado de mango

- 350 g de pulpa de mango
- 80 ml de agua mineral
- 40 g de azúcar
- 25 ml de zumo de lima
- 10 ml de zumo de limón
- 3 g de jengibre fresco rallado

Para la Crema ligera de vainilla

- 250 ml de leche entera
- 100 ml de crema de leche 35%
- 3 yemas
- 45 g de azúcar
- Aroma de vainilla
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Para la Compota de uvas

En un cazo, cocinar el azúcar con el Moscatel, la vainilla y la piel de limón hasta obtener un almíbar ligero. Añadir las uvas y cocinar solo 4–5 minutos a fuego muy suave. Deben conservar su forma. Retirar del fuego, incorporar el zumo de limón y enfriar rápidamente.

Para el Granizado de mango

Preparar un almíbar, mezclar todos los ingredientes y triturar hasta obtener una mezcla completamente lisa. Madurar toda la noche y mantecar al día siguiente

Para la Crema ligera de vainilla

Elaborar una crema inglesa calentando la leche, la nata y la vainilla. Verter sobre las yemas mezcladas con el azúcar y cocinar a 82–83 °C, removiendo constantemente. Retirar del fuego, añadir la gelatina hidratada. Enfriar rápidamente y conservar en frío hasta pase



CHEESECAKE FRÍO DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Para la base

- 180 gr. Galletas Digestive
- 25 gr. Almendra molida
- 85 gr. Mantequilla fundida
- Sal una pizca

Para el relleno

- 300 gr Queso crema
- 200 gr. Queso batido
- 120 ml. Nata
- 85 gr. Azúcar
- 20 ml. Zumo de limón
- ½ un. Ralladura de limón
- 4 un. hoja de gelatina

Para la Compota de albaricoque

- 300 gr. Albaricoques maduros
- 35 gr. Azúcar
- 15 ml. Zumo de limón
- ½ un. Vaina de vainilla

Para terminar

- 5 un. de albaricoques firmes

Elaboración

Para la base

Triturar las galletas hasta obtener un polvo fino. Añadir la almendra molida y mezclar. Incorporar la mantequilla fundida y remover hasta conseguir una textura de arena húmeda. Cubrir la base del molde presionando firmemente con una cuchara. Refrigerar durante 30 minutos.

Para la Compota de albaricoque

Lavar y deshuesar los albaricoques. Cortarlos en dados pequeños y colocarlos en un cazo con el azúcar, el zumo de limón y la vainilla. Cocinar a fuego suave durante unos 15 minutos, removiendo de vez en cuando. Cuando la fruta esté tierna, retirar la vainilla y triturar ligeramente, dejando pequeños trozos para aportar textura. Enfriar.

Para el relleno

Hidratar las hojas en agua fría, y reservar en nevera. Calentar el zumo de limón sin que llegue a hervir.

Diluir la gelatina en el zumo

Batir el queso crema hasta que quede completamente liso. Añadir el queso batido y el azúcar. Incorporar el zumo con la gelatina. Montar la nata hasta que esté semimontada y agregarla poco a poco con movimientos envolventes.

Montaje

Verter la mitad de la crema sobre la base. Repartir la compota de albaricoque sin llegar a los bordes. Cubrir con el resto de la crema. Alisar con una espátula. Refrigerar al menos 6 horas.

Para terminar

Cortar los albaricoques frescos en gajos finos y colocarlos formando una espiral sobre la superficie.



SEMIFRIO DE COCO Y PIÑA

Ingredientes

- 400 ml de leche de coco
- 200 ml nata para montar
- 80 gr azúcar
- 4 hojas de gelatina
- 70 gr coco rallado
- Ralladura de lima
- Piña

Para la base

- 180 gr galletas digestive
- 50 gr coco rallado
- 80 gr mantequilla
- pizca de sal

Elaboración

Triturar las galletas, agregar el coco y la mantequilla con una pizca de sal
Remover bien hasta obtener una especie de tierra granulosa
Poner en vasitos en la base.

Hidratar la gelatina en agua fría.
Calentar sin que llegue a hervir la leche de coco junto con el azúcar
Ecurrir la gelatina y disolver en la leche remover bien, atemperar

Semimontar la nata y reservar en frío.
Añadir la leche suavemente e integrar con movimientos envolventes
Rellenar los vasos y terminar con la ralladura de lima y unos dados de piña o mango



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, fundir 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.



SOPA DULCE DE CEREZAS CON ESPUMA DE LIMÓN Y **PANNA COTTA DE VAINILLA**

Ingredientes

Para la Sopa dulce de cerezas

- 300 gr de cerezas maduras
- 40 gr de azúcar
- 80 ml de agua mineral
- 30 ml de zumo de limón
- ½ vaina de vainilla
- 1 anís estrellado
- 1 tira de piel de limón
- 1 g de sal fina

Para el Panna cotta de vainilla

- 300 ml de crema de leche 35%
- 70 ml de leche entera
- 35 gr de azúcar
- 3 hojas de gelatina
- Aroma de vainilla
- Una pizca de sal

Para la Espuma ligera de limón

- 150 ml de agua
- 90 ml de zumo de limón fresco
- 40 g de azúcar
- 40 ml de nata líquida
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Para el Panna cotta de vainilla

Hidratar la gelatina en agua muy fría.

Calentar la nata, la leche, el azúcar y la vainilla, reducir unos 10 minutos a fuego suave

Retirar del fuego e Incorporar la gelatina hidratada.

Verter en moldes de flanera y refrigerar un mínimo de 6 horas.

Para la Sopa dulce de cerezas

Deshuesar las cerezas y cocer durante 8 minutos con el resto de ingredientes menos el zumo de limón.

Retirar las especias y triturar hasta obtener una crema completamente lisa.

Pasar por un colador, añadir el zumo de limón y ajustar de sabor y consistencia

Enfriar rápidamente a 3 °C.

Para la Espuma ligera de limón

Calentar el agua con el azúcar e incorporar la gelatina hidratada.

Añadir el zumo de limón y la crema de leche.

Introducir en un sifón.

Cargar con una cápsula de N₂O.

Reposar dos horas en frío.



HELADO DE MELOCOTÓN Y NARANJA CON BURRATA Y ALBAHACA

Ingredientes

- 3 melocotones o nectarinas al punto de maduración
- 4 naranjas
- 30 gr de pro sorbete
- 1 burrata
- 3 ramas de hojas de albahaca
- 200 gr de Almíbar TxT
- 50 gr de vodka
- 1 paquete de Bizcocho de soletilla duro.

Elaboración

Exprimir las naranjas, pelar y cortar el melocotón.

Triturar bien fino con el prosorbet y añadir agua hasta conseguir 500 ml de mezcla.

Poner a la mantecadora hasta que este helado. Reservar en el congelador.

Preparar una almíbar con 100 gr de azúcar y 100 gr de agua. Llevar a ebullición hasta que el azúcar se disuelva.

Infusionar las hojas de albahaca y añadir el vodka. Triturar.

Desmenuzar la burrata y reservar en un recipiente.

Embeber los bizcochos de soletilla con el almíbar y cubrir el fondo de un vasito.

Sobre los bizcochos colocar un poco de burrata, encima el helado de melocotón y acabar con un poco de almíbar de albahaca.



SOPA DE CHOCOLATE BLANCO, HELADO DE CRACKERS Y GEL DE ALBARICOQUE

Ingredientes

Para la Sopa de chocolate blanco

- 150 gr de chocolate blanco (35-40 % manteca de cacao)
- 100 ml de leche fresca entera
- 150 ml de crema de leche 35%
- Aroma de vainilla
- 2 yemas de huevo
- 25 gr de azúcar
- 2 gr de sal fina
- Ralladura de ½ limón

Para el Helado de crackers

- 250 ml de leche
- 250 ml de nata
- 90 gr de crackers salados
- 70 gr de azúcar
- 30 gr de glucosa
- 5 yemas
- 30 gr de leche en polvo
- 2 gr de estabilizante para helados

Para el Gel de albaricoque

- 200 gr de puré de albaricoque
- 30 gr de azúcar
- zumo de 1/2 limón

Elaboración

Para la Sopa de chocolate blanco

Calentar la leche, la nata y la vainilla

Batir las yemas con el azúcar.

Verter la leche caliente sobre las yemas y cocinar como una crema removiendo constantemente.

Añadir el chocolate blanco picado y emulsionar hasta obtener una crema completamente lisa.

Incorporar la ralladura de limón y la sal.

Enfriar rápidamente

Para el Helado de crackers

Infundir los crackers durante 30 minutos en la leche y la nata calientes.

Preparar una base inglesa con las yemas, azúcar, glucosa, leche en polvo y estabilizante.

Madurar 12 horas.

Mantecar en heladora.

Para el Gel de albaricoque

Mezclar el puré con el azúcar

Hervir durante un minuto y añadir el zumo de limón y la gelatina hidratada

Enfriar completamente hasta que gelifique.

Triturar hasta obtener un gel brillante y muy fino.



MILHOJAS DE SESAMO NEGRO Y ALMENDRAS CON DIPLOMATA Y CIRUELAS GLASEADAS

Ingredientes

Para las Tejas de sésamo y almendra

- 100 gr. Clara de huevo
- 90 gr. Azúcar glas
- 40 gr. Harina de trigo floja
- 45 gr. Mantequilla fundida
- 60 gr. Almendra laminada
- 30 gr. Sésamo negro
- 1 pizca de sal

Para la crema diplomática ligera

- 250 ml. Leche
- 100 ml. Nata
- 60 gr. de yemas
- 60 gr. Azúcar
- 22 gr. Maicena
- c/n de vainilla
- 20 gr. Mantequilla
- 180 gr. Nata 35% MG muy fría
- 15 gr. Azúcar glas

Para las Ciruelas glaseadas

- 300 gr. Ciruelas rojas o amarillas
- 20 gr. Mantequilla
- 20 gr Miel de lavanda
- 10 ml. Zumo de limón
- 2 un. Tomillo limón fresco: 2 ramitas

Elaboración

Para las Tejas de sésamo y almendra

Mezclar las claras con el azúcar glas sin montar. Añadir la harina tamizada y la sal. Incorporar la mantequilla fundida. Agregar el sésamo negro y las almendras laminadas. Reposar la mezcla 10 minutos.

Calentar una sartén antiadherente. Extender una cucharada de masa formando un círculo fino de unos 10-12 cm. Cocinar a fuego medio 2-3 minutos, hasta que los bordes estén dorados.

Dar la vuelta con cuidado y cocinar 30-40 segundos más. Retirar y dejar enfriar sobre una rejilla.

Para la crema diplomática ligera

Realizar una crema pastelera calentando la nata con la vainilla. Unir las yemas con el azúcar y añadir la maicena. Verter la leche caliente poco a poco sobre las yemas. Cocinar hasta que espese. Añadir la mantequilla fuera del fuego, cubrir con film a piel y enfriar rápidamente.

Montar la nata con el azúcar glas hasta punto medio. Una vez fría la crema, alisarla con unas varillas e incorporar la nata montada con movimientos envolventes. Pasar a una manga pastelera con boquilla lisa.

Para las Ciruelas glaseadas

Cortar las ciruelas en gajos. Fundir la mantequilla, añadir la miel y cocinar unos segundos. Incorporar las ciruelas. Cocinar 2-3 minutos, añadir el zumo de limón y las hojas de tomillo. Enfriar.

Montaje

Colocar una teja como base, untar de crema diplomática, distribuir algunos gajos de ciruela. Colocar una segunda teja. Repetir la operación. Terminar con una tercera teja.



COPA DE QUESO FRESCO Y MANGO

Ingredientes

- 2 mangos
- 300 gr mascarpone
- 3 yogures
- 50 gr azúcar glass
- Zumo de 3 naranjas (150ml)
- 1 chorro de licor de naranja
- 6-8 bizcochos tipo soletilla

Elaboración

Mezclar el mango cortado a dados con el zumo de naranja y el licor , macerar,
Mezclar el mascarpone con los yogurt y el azúcar glass, batir con las varillas hasta que quede cremoso

Escurrir el mango que tenemos macerando, recuperando el zumo.

En una copa empapar los bizcochos con el zumo de naranja, poner el mango y la crema mascarpone formando capas