



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE MANZANA

Ingredientes

- *1k de manzanas*
- *2 huevos*
- *200ml de leche*
- *100g de azúcar*
- *100g harina*
- *Mantequilla para untar el molde*
- *Mermelada melocotón*
- *Canela en polvo*

Elaboración

Pelar y cortar en dados las manzanas.

Mezclar todos los ingredientes menos la mermelada y la mantequilla con la batidora eléctrica, introducir las manzanas y mezclar

Precalentar el horno 180°

En un molde de 24cm untado con mantequilla rellenar con la mezcla anterior. Hornear 45 min , enfriar y pintar con la mermelada rebajada con un poco de agua. Desmoldar.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de chocolate blanco
- 4 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

Para las cerezas

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno

Elaboración

Para la crema

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por partes. Ajustar de gusto con el limón y la ralladura. Reservar en frío.

Para las cerezas

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alagar cocción unos 5 minutos más. Retirar y enfriar.

Al pase

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta.



La mejor formación
está en la calidad

SORBETE DE FRUTOS ROJOS Y VAINILLA CON BIZCOCHO DE LIMON

Ingredientes

- 500gr de frutos rojos.
- 100gr de agua.
- 10gr de glucosa
- 1 vaina de vainilla
- 100gr de azúcar.
- 50gr de dextrosa.
- 7,5gr de estabilizante para sorbetes.

Para el Bizcocho.

- 100gr de mantequilla.
- 2 pieles de limón rallada
- 120gr de harina.
- 60 de azúcar glass.
- 5gr de impulsor.
- Pizca de sal
- 25gr de leche.
- 120gr de huevos.
- 65gr de glucosa.

Elaboración

Para el Bizcocho.

Derretir la mantequilla con las pieles ralladas de limón. Agregaremos los ingredientes secos y mezclaremos bien e incorporaremos el resto e integramos bien todo.

Encamisamos un molde y horneamos a 180° 15min. Reservamos y porcionamos.

Triturar los frutos rojos hasta obtener un puré y reservar.

Calentar el agua con el azúcar y la vaina de vainilla, antes de que hierva añadiremos la glucosa, la dextrosa y el estabilizante, lo integramos todo bien y a cuando esté a 85° le añadimos el puré de frutos rojos, mezclándolo todo bien, dejaremos reposar todo el tiempo posible.

Una vez frío añadimos a una sorbetera y texturizamos.

Pondremos en un plato una porción de bizcocho y encima una bola de sorbete de frutos rojos.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE LIMON Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 200 gr de galletas de chocolate
- 100 gr de mantequilla derretida
- 40 gr de coco rallado

Para la Crema

- 75 gr de mantequilla
- 200 ml de leche condensada
- 100 ml de limón
- 1 yogur
- 2 hojas de gelatina
- 90 gr de azúcar

Para la Cobertura

- 250 gr de cobertura de chocolate
- 50 gr de aceite de coco
- 20 gr de xilitol
- 30 gr de pasas hidratadas

Elaboración

Tostaremos el coco en una reductora hasta que adquiera color, añadiremos la mantequilla cortada en dados y las galletas troceadas.

Removemos a fuego muy suave un par de minutos y colocamos en la base de la copa de servicio.

Refrigerar hasta el siguiente paso.

Para la Crema

Calentaremos la leche condensada con el zumo de limón y el azúcar y mantendremos unos 10 minutos a fuego suave.

Retiramos del fuego y agregamos la mantequilla fría en dados y la gelatina. Dejamos entibiar un poco e incorporamos el yogur evitando batir en exceso.

Probamos de sabor y colocamos sobre la capa de galletas.

Refrigerar hasta el siguiente paso.

Para la Cobertura

Fundimos el chocolate al baño maria con el aceite de coco y el xilitol

Mezclamos bien e incorporamos las pasas hidratadas.

Verter sobre la capa anterior a unos 38 °C.

Dejar en frío hasta pase



La mejor formación
está en la calidad

PARFAIT DE CHOCOLATE CON KIKOS Y TEQUILA

Ingredientes

Para el Parfait de chocolate

- 150 gr Azúcar
- 160 gr de yemas
- 250 gr de cobertura de chocolate
- 50 gr de cacao en polvo
- 150 gr de nata montada

Para el Sorbete de lima+tequila

- 360 gr Agua
- 50 gr Base pro sorvet
- 150 gr Maltodextrina
- 60 gr de tequila
- 75 gr de zumo de lima

Para el Bizcocho de Kikos

- 160 gr de Kikos molidos
- 165 gr de azúcar
- 165 gr de mantequilla
- 4 huevos

Elaboración

Para el Parfait de chocolate

Hacemos un almíbar con el azúcar un poco de agua y unas gotas de zumo de limón a 117°C. Haremos una pasta bomba con este almíbar escaldando las yemas mientras montamos con batidoras de varillas hasta que este fría la preparación. Fundimos el chocolate y le añadimos el cacao. Le añadimos una parte de la nata semi montada. Seguidamente añadimos la ganache a la pasta bomba en dos tandas y acabamos incorporando el resto de nata semi montada. Ponemos en molde y congelamos.

Para el Sorbete de lima+tequila

Mezclar los sólidos y los líquidos por separado. Triturar con una minipimer. Dejar reposar la mezcla 1 hora. Volver a triturar y pasar a la heladora. Mantener en el congelador cubierto con papel de film

Para el Bizcocho de Kikos

Batimos el azúcar con la mantequilla. Una vez esta preparación esta esponjada le añadimos los huevos uno a uno sin dejar de batir. Incorporamos los kikos molidos con una espátula. Rellenamos un molde y lo cocemos a 180° durante 20 min.



La mejor formación
está en la calidad

PANNA COTTA DE VAINILLA CON PERAS

Ingredientes

- 100 gr de anacardos
- 1 c. de esencia de vainilla
- ¼ l de crema de leche
- Zumo de 1 limón
- 60 ml de sirope de arce
- 2 hojas de gelatina

Para las peras

- ½ l de agua
- 150 gr de azúcar
- Piel de 1 naranja
- 2 ramas de canela
- 3 clavos
- 2 anís estrellados
- 10 gr de jengibre fresco
- 3 vainas de cardamomo
- 15 gr de te negro
- 4 peras

Elaboración

Caramelizamos los anacardos con el sirope de arce y las tiras de naranja.

Añadimos la crema de leche, llevamos a ebullición, reduciremos fuego, añadimos el aroma de vainilla y dejamos reducir a fuego suave unos 10 minutos.

Apagamos fuego, retiramos la piel de naranja, añadimos el zumo y la gelatina y turmizamos.

Colocamos en las copas de servicio.

Para las peras

Pelamos las peras cortaremos a cuartos y descorazonamos.

Tostamos las especias y añadimos en el almíbar de agua y azúcar.

Añadimos el té y las peras.

Dejamos cocer a fuego suave unos 20 minutos.

Apagamos fuego y dejamos reposar toda la noche.

Colocamos las peras sobre el panacotta y añadimos el almíbar colado.



La mejor formación
está en la calidad

NARANJAS ROMANOFF

Ingredientes

- 4 naranjas
- 150 gr. de azúcar
- 200 ml. de crema de leche
- 3 yemas de huevo
- Menta fresca
- Chocolate troceado

Elaboración

Lavamos bien las naranjas. Les practicamos un corte en la parte superior. Reservamos.
Para el emplatado final utilizaremos esta porción de naranja como tapa.

Vaciamos las naranjas con la ayuda de una puntilla y exprimimos el zumo de los gajos. En un bol al baño María batimos la yema con el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea y de color blanquecino. Mezclamos las yemas anteriores con el zumo de naranja y la nata montada. Enfriamos en nevera durante 15 minutos.

Rellenamos las naranjas y les damos frío en el congelador.

Para el momento del pase servimos las naranjas decoradas con un par de hojas de menta y chocolate troceado. Tapamos las naranjas con las tapas reservadas.

Para dar estabilidad a la naranja le practicamos un corte en la parte inferior. Este corte debe ser muy fino y en ningún caso debe perforar la parte hueca de la naranja



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE LIMÓN CON DADOS DE FRESA Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

- *4 limones jugosos*
- *½ bote de leche condensada*
- *400 ml de crema de leche para montar (30 % M.G)*
- *100 gr de fresas*
- *6 nueces*
- *100 gr de azúcar*

Elaboración

Exprimir los limones y hacer un zumo, añadirle la leche condensada mezclándola hasta obtener una emulsión homogénea. Montar la nata a punto de nieve, mezclarla cuidadosamente con la preparación anterior. Reservar la mousse en nevera.

En una sartén pondremos azúcar a derretir, cuando esté a punto de caramelo mojaremos en ella las nueces. Dejar enfriar y picar en el mortero. Espolvorear ligeramente por encima de la mousse y decorarla con las fresas.

Presentar en vaso de coctel o similar.



La mejor formación
está en la calidad

MILHOJAS DE NATA Y FRESAS

Ingredientes

- *1 paquete de hojaldre fresco*
- *1 l de nata para montar*
- *200g de azúcar*
- *500g de fresas*
- *200ml de moscatel*

Elaboración

Cocer el hojaldre a 210° con el horno previamente caliente 10min

Cortar a dados y macerar 400g de fresas con el moscatel y reservar en frío.

Montar la nata con un batidor, añadir el azúcar al final y mezclamos bien.

Ecurrir las fresas y poner el moscatel macerado en vasos de chupito al congelador, las fresas escurridas mezclarlas con la nata y rellenamos el hojaldre haciendo capas, decorar con el resto de las fresas.

Servir con el chupito



La mejor formación
está en la calidad

VASOS DE MOUSSE DE FRESAS CON CRUMBLE DE TE VERDE NATCHA

Ingredientes

- 190 g. pulpa de fresas
- 120 g. de merengue italiano
- 240 g. de nata semimontada
- Zumo de limón

Para el merengue italiano

- 100 g. de azúcar
- 30 g. de agua
- 50 g. de claras

Para el Crumble de té verde Matcha

- 62'5 gr. de mantequilla fría (a daditos) + 62'5 gr. de azúcar glase
- 55 gr. almendra en polvo
- 62'5 gr. de harina + 10 gr. de té verde (tamizados juntos)

Elaboración

Realizar el merengue cociendo el agua con el azúcar a 120° C. a 114° C. empezar a montar las claras, volcar el almíbar y batir hasta enfriamiento

Triturar las fresas, añadir el merengue italiano y la nata semi-montada.
Poner la mousse en vasitos y llevar al congelador

Una vez la mousse este cuajada terminar con el crumble de té verde y daditos de fresa brillantados con gelatina neutra

Para el Crumble de té verde Matcha

Arenar todos los ingredientes formando grumos. Hornear a 170°c, 10-15 min. Enfriar en rejilla.



La mejor formación
está en la calidad

FRESAS A LA PLANCHA CON NATILLA DE LIMON

Ingredientes

- *½ kg de fresas*
- *50 gr de azúcar*
- *25 gr de mantequilla*
- *Hojas de menta*

Para las natillas de limón

- *110 gr de mantequilla*
- *110 gr de azúcar*
- *Zumo de 2 limones*
- *2 yemas de huevo*
- *50 gr de crema de leche*

Para las Galletas de limón

- *100 gr de mantequilla*
- *50 gr de azúcar*
- *Ralladura de 1/2 limón*
- *140 gr de harina*

Elaboración

Para las natillas de limón

Colocar al baño maría el azúcar, la mantequilla, el zumo de limón y la ralladura. Revolver hasta que se derrita. Añadir las yemas de huevo y batir vigorosamente hasta que adquiera consistencia cremosa unos 10 minutos.

Verter sobre un baño invertido y añadir la nata sedimentada.
Colocar en la copa de servicio

Para las Galletas de limón

Creumar la mantequilla con el azúcar y la ralladura de limón. Añadir la harina tamizada en tercios y hacer pequeñas bolas sobre la placa de horno. Dejar enfriar
Una vez frías chafar con un tenedor y hornear a 180 °C unos 12 a 15 minutos.
Dejar enfriar en rejilla

Para las fresas

Retirar 6 fresas y dejar cocer a fuego suave con la mantequilla y el azúcar. Pasar por chino a última hora.

Al pase marcar las fresas a la plancha con un poco de aceite hasta que adquieran color un par de minutos.
Colocar sobre la crema y decorar con un poco de salsa y hojas de menta.
Acompañar de la galleta



La mejor formación
está en la calidad

CRUMBLE DE FRAMBUESAS

Ingredientes

- 130 gr azúcar moreno
- 80 gr de harina
- 50 gr de almendra en polvo
- 80 gr de mantequilla
- 1,6 de sal
- 2 barquetas de frambuesas

Para el relleno

- 33 gr mantequilla
- 33 gr de nata
- 210 gr de chocolate blanco
- 25 gr de licor de frambuesas

Elaboración

Mezclar el azúcar moreno con la mantequilla. Añadir la harina y la almendra en polvo hasta que quede suelta y arenosa. Extender la masa en una bandeja plana forrada con papel. Cocer a 190 °C durante 15 min.

Trocear y volver a hornera 5 min.

Bajar el horno a 180° y cocer 5 min mas para que quede bien dorado.

Enfriar antes del acabado.

Cortar las frambuesas por la mitad envolverlos con el relleno de chocolate blanco haciendo una bolita.

Pasar la bolas por el crumble.

Para el relleno

Poner al fuego la nata y la mantequilla hasta que empiece a hervir. Apagar el fuego y añadir el chocolate y el licor. Batirlo y reservar en frio.



La mejor formación
está en la calidad

PUNDING DE COCO AL VAPOR CON LIMA

Ingredientes

- 175 gr de mantequilla
- 85 gr de azúcar
- 1 c.c.de extracto de vainilla
- 3 huevos
- 125 gr de harina
- 100 gr de coco rallado
- 1 c. c. de jengibre rallado

Para el Sirope de lima

- 75 gr de azúcar
- 150 gr de agua
- Zumo de ½ lima
- Piel de 1/2 lima
- 5 vainas de cardamomo

Elaboración

Cremaremos la mantequilla con el azúcar, el jengibre rallado y la vainilla. Debe quedar cremoso y ligero. Añadimos los huevos de uno en uno, asegurándonos que queden bien incorporados.

Agregamos el coco tostado y la harina tamizada en tercios. Incorporamos con lengua de abajo hacia arriba.

Colocamos en moldes engrasados con mantequilla y cocemos al vapor o al baño maría unos 25 a 35 minutos en función del molde.

Para el Sirope de lima

Tostamos el cardamomo y majamos al mortero con la ralladura de lima.

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y agregamos el polvo de cardamomo.

Dejamos infusionar tapado unos 10 minutos. Colamos añadimos el zumo de limón y llevamos a ebullición. Mantener 2 minutos y retirar. Dejar enfriar y corregir de sazón.

Al pase.

Colocamos en plato soper de postre una base con el sirope

Desmoldamos el budín y decoramos con nata y unas hojas de menta.



La mejor formación
está en la calidad

ESPUMA DE CHOCOLATE BLANCO CON CEREZAS

Ingredientes

Para la crema

- 120 gr de crema de leche de 35%
- 50 ml de leche
- 175 gr. de crema de leche
- 4 yemas de huevo
- Zumo de 1/2 limón
- 1 Yogurt griego

Para las cerezas

- 1/4 de cerezas
- 20 gr. mantequilla
- 50 gr. de azúcar moreno
- 100 ml de brandi

Elaboración

Herviremos la crema con la leche, retiramos del fuego y vertemos sobre el chocolate troceado. Mezclar. Blanquear las yemas de huevo al baño maría con el azúcar y agregar poco a poco la crema de chocolate. Entibiar y agregar el yogurt por partes. Ajustar de gusto con el limón. Colocar en sifón y reservar en frío.

Deshuesar las cerezas y rehogar en un poco de mantequilla a fuego suave unos 5 minutos. Añadir el azúcar y alagar cocción unos 5 minutos más. Flambear con el alcohol. Retirar y enfriar.

Colocar en copa las cerezas y cubrir con la crema. Decorar con menta y ralladura de limón



La mejor formación
está en la calidad

PASTELITO DE CHOCOLATE NEGRO Y BLANCO CON NATA Y MACEDONIA

Ingredientes

- 8 huevos
- 200 gr. de chocolate
- 2 CS de licor de naranja
- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 C.S de otro licor a elección
- 1 kiwi
- 6 fresas
- 1 plátano al punto
- 1 pera
- 2 naranjas

Para la nata chantilly trufada

- 500 gr. de nata montada
- Esencia de vainilla al gusto
- 1 C.S. de azúcar glas
- 150 gr. de cobertura de chocolate

Elaboración

Derretir los chocolates, añadir el licor de naranja, añadir los chocolate a las yemas de huevo, montar la clara a punto de nieve, mezclar con cuidado, extender con boquilla en dos bandejas de horno con papel sulfurizado diferentes, hornear 180° 12 minutos por separado.

Retirar, dejar enfriar, cortar con cortapastas de aro, reservar bases para montar el postre con base de chocolate negro y base de chocolate blanco intercalados.

Montar la nata al punto, añadir la esencia de vainilla y mezclar bien, reservar en un bol en la nevera.

Llevar la mitad de la nata a manga pastelera con boquilla para decorar las bases de chocolate. Derretir la cobertura de chocolate, dejar enfriar y mezclar con la otra mitad de la nata, decorar por encima de la última base con manga pastelera con boquilla.

Cortar la fruta a tamaño de macedonia, rellenar con estas las bases de chocolate con nata, exceptuando la última.

Con la fruta sobrante hacer un zumo con las 2 naranjas añadirle la fruta sobrante.

Poner en vaso de chupito con los bordes mojados en ron y untados en azúcar.



La mejor formación
está en la calidad

BOMBONES DE QUESO FRESCO (BY ARZAK)

Ingredientes

- 250g de chocolate negro(70%)
- 4 yemas de huevo
- 150g de queso fresco cremoso
- 40g azúcar
- Hojas de menta
- 1 pizca de cardamomo molido
- 6 tapones de corcho
- Papel film

Elaboración

Atemperar el chocolate, calentando al baño maria a 50°C, enfriarlo en el mármol a 27°C y volvemos a calentar subiéndolo a 32°C, el chocolate templado nos soporta temperaturas de hasta 25°C.

Filmar los tapones de corcho y bañarlos en el chocolate.
Dejamos enfriar, nos quedara un chupito de cobertura.

Mezclar las yemas, el queso fresco, el azúcar y la pizca de cardamomo molido, rellenar los chupitos y reservar en nevera hasta servir, decorar con una hoja de menta.



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 sobre en copa de cóctel o similar, sobre base de hielo pilé, acompañada de un chupito frío de sangría