



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 adquiriera consistencia de sorbete

Para el Sorbete de limón

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 uso 5 minutos.

Cuando adquiriera 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.



GRANIZADOS DE FRESAS CON VINO TINTO

Ingredientes

- 100 gr de fresas
- 1 rama de canela
- 6 bolas de pimienta
- 3 clavos de olor
- 2 tiras de piel de naranja
- 2 tiras de piel de limón
- Zumo de 1 naranja
- Zumo de ½ limón
- Gotas de vainilla líquida
- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar
- 300 ml de vino tinto

Para el Cremoso de chocolate

- ½ hoja de gelatina
- 150 gr de cobertura de chocolate 70%
- 120 ml de leche
- 225 de crema de leche

Elaboración

Preparar un almíbar con el agua, el azúcar y los aromas.

Llevar a ebullición e introducir las fresas cortadas en mitad o cuartos en función del tamaño.

Mantener unos 5 minutos y apagar

Reservar en frío

Retirar las fresas y colar sólidos

Añadir el resto de componentes y mantecar hasta obtener consistencia de granizado.

Reservar en congelador hasta pase

Para el Cremoso de chocolate

Llevar a ebullición la leche y añadir la gelatina previamente hidratada.

Verter sobre el chocolate troceado y emulsionar dando vueltas hasta que se derrita.

Bajar temperatura a 40 °C y añadir la crema de leche montada en movimientos envolventes.

Refrigerar hasta pase.

Montaje

Colocar una pequeña quenelle de cremoso acompañando de las fresas

Al pase servir una pequeña cantidad de sorbete.



RED VELVET

Ingredientes

- 300 gr de harina de trigo
- 5 gr de levadura en polvo
- 5 gr bicarbonato de sodio
- 5 gr de sal
- 30 gr de cacao en polvo (sin azúcar)
- 300 gr de azúcar
- 150 ml de mantequilla
- 2 huevos
- 240 ml leche
- 1 c.s. de extracto de vainilla
- 1 c.s. zumo de limón
- 1 c.s de vinagre de manzana
- 1 c.s de colorante rojo

Para el relleno de queso fresco

- 500 ml de queso cremoso (Philadelphia)
- 150 gr de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 c.c. de extracto de vainilla
- 200 gr de azúcar glacé
- 1 bandeja de frambuesas

Elaboración

Precalentamos el horno a 165°C

Juntamos la leche, el zumo de limón y el colorante rojo. Diluimos batiendo con varillas pequeñas.

En un bol mediano, añadimos la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, el cacao en polvo, la sal y tamizamos..

En un bol grande, combinamos el azúcar y la mantequilla pomada.

Batimos con las varillas mecánicas hasta que quede una crema lisa y esponjosa.

Añadimos un huevo, batimos y cuando esté integrado añadimos el siguiente.

Después agregamos la leche cortada y la vainilla y el vinagre.

Juntamos los ingredientes secos mezclando con una lengua.

Elegimos 3 moldes del mismo diámetro.

Recortamos 3 círculos de papel de horno del tamaño de la base del molde.

Recortamos 3 cintas para cubrir las paredes del molde.

Vertemos la masa en los 3 moldes forrados.

Horneamos las tartas en la bandeja del medio del horno unos 30-40 minutos,

La dejamos enfriar en el molde hasta que podemos tocar el molde sin quemarnos.

Desmoldamos encima de una rejilla para terminar de enfriar.

Batimos la mantequilla pomada con el azúcar y la vainilla. Cuando esté integrado el azúcar añadimos el queso crema y seguimos batiendo con las varillas. Cubrimos las tartas con relleno de queso fresco y las colocamos una sobre otra.

Podemos decorar con frambuesas.



CHOCOLATE CON CEREZAS

Ingredientes

Para el chocolate con nata

- 100 gr de chocolate blanco
- 40 gr de whisky
- 200 gr de crema de leche de 35%

Para la Crema de chocolate

- 400 ml de leche
- 50 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 20 gr de maicena
- 20 gr de cacao en polvo

Para la Salsa de cerezas

- 150 gr de cerezas
- Zumo de 1 limón
- 60 gr de azúcar

Elaboración

Para la Crema de chocolate

Llevaremos a ebullición la leche con 2/3 de azúcar
Aparte batimos las yemas con el resto de azúcar y maicena.
Cuando arranque hervido retiramos del fuego la leche y agregamos el cacao.
Mezclamos bien y vertemos sobre las yemas al hilo.
Batimos enérgicamente y volvemos al fuego.
Mezclamos unos 30 segundos hasta que vuelva a hervir y retiramos del fuego.
Colocar en un cuenco y refrigerar enfilado.

Para la Salsa de cerezas

Deshuamos las cerezas y ponemos al fuego con el azúcar, hasta que suelten jugo.
Añadimos el zumo de limón y llevamos a ebullición Turmizamos y ajustamos de sabor. Refrigerar.

Para el chocolate con nata

Para el chocolate reduciremos el whisky a la mitad a fuego suave y agregaremos la crema de leche y el chocolate blanco troceado.
Mantenemos unos 5 minutos a fuego suave y retiramos.

Montaje

Colocamos una base de crema de chocolate, encima la nata con chocolate blanco y acabamos con el culis de cerezas



EMPANADILLAS DE FRUTA CON PACHARAN

Ingredientes

- *1 Paquete de obleas de empanadillas*
- *2 manzanas bien maduras*
- *1 puñado de pasas*
- *1 puñado de arándanos deshidratados*
- *200 ml de pacharán*
- *una c/s de azúcar moreno*
- *Canela*
- *2 magdalenas durillas (o cualquier resto de brioche)*
- *Perlas de chocolate negro*
- *Azúcar y canela*
- *Huevo batido*

Elaboración

Pelar y cortar la manzana a trozos pequeño.

Poner a remojo, las pasas y los arándanos con el pacharán para que vayan hidratándose.

Mezclar las manzanas con las pasas y arándanos y el licor.

Añadir el azúcar moreno y una cucharada de café de canela.

Poner la mezcla, a fuego suave y dejar que se mezclen y cuezan un poco todos los ingredientes durante unos 15 minutos.

Retirar del fuego y deja enfriar.

Una vez fría la mezcla, añadir las perlas de chocolate y las magdalenas desmenuzadas en trocitos.

En una fuente de horno y con papel parafinado o una base de silicona estirar las obleas

Poner una cucharada sopera del relleno en cada una de ellas.

Tapar con otra oblea y aprieta firmemente los bordes para cerrar y que no se escape el relleno.

Pintar con huevo batido y añade un puñadito de azúcar mezclada con canela por encima.

Hornear en un horno precalentado a 180° durante unos 15-20 minutos



HELADO DE TARTA DE QUESO

Ingredientes

Para el helado

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

Para el crunch galleta

- 8 galletas
- 1 cs azúcar
- q cs mantequilla

Para la mermelada de fresa

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

Elaboración

Para el crunch galleta

Derretir la mantequilla, agregar el azúcar y las galletas trituradas, mezclar y reservar.

Para la mermelada de fresa

Poner en un cazo las fresas, el limón y el azúcar, cocer 35/40 min removiendo de vez en cuando. Cuando empiece a espesar apagar y enfriar.

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

Cuando esté el helado ir agregando un poco de mermelada de fresa.

Servir en bols con el crunch de galleta y mermelada



PANNACOTA DE FRAMBUESAS CON SORBETE DE REMOLACHA

Ingredientes

Para la pannacotta

- 250 gr de frambuesas
- 200 ml de crema de leche 35%
- 50 gr de leche
- 100 gr de azúcar
- 4 hojas de gelatina

Para la Compota de remolacha y frambuesas

- 150 gr de remolacha
- 150 gr de remolacha
- 80 gr de azúcar
- 4 gr de pectina NH
- Zumo de ½ limón

Para el Sorbete de remolacha

- 100 gr de remolacha
- 200 gr de chocolate blanco
- 180 gr de agua
- 160 gr de leche
- 50 gr de estabilizante 14 gr de dextrosa
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Para el Sorbete de remolacha

Fundir el chocolate blanco troceado con la leche al baño maría. Añadir el resto de ingredientes y turmizar. Dejar madurar toda la noche y mantecar al día siguiente.

Para la Compota de remolacha y frambuesas

Introducir la remolacha troceada y las frambuesas con 60 gr de azúcar en una reductora unos 15 minutos. Agregar el resto de azúcar y la pectina. Llevar a ebullición y agregar el limón. Mezclar y refrigerar hasta pase.

Para la pannacotta

Introducir todos los ingredientes menos la gelatina en una reductora y cocinar a fuego suave unos 20 minutos. Disolver la gelatina previamente hidratada y color en moldes de servicio.

Refrigerar unas 8 horas.



PASTEL DE PISTACHOS CON CREMA DE LIMÓN Y MENTA

Ingredientes

- 250 gr. de pistachos pelados
- 200 gr. de azúcar
- 4 huevos
- 100 gr. de mantequilla

Para la crema de limón Lemon curd

- 4 de huevos,
- 200 gr de azúcar,
- 200 gr de zumo de limón
- la ralladura de un limón
- 30 grs de mantequilla.
- 200 gr de agua
- 10 ramas de menta
- 1 hojas de gelatina

Elaboración

Montamos los huevos con el azúcar hasta que queden bien esponjosos.

Incorporar la mantequilla fundida y pistacho picado.

Encamisar un molde y cocer al horno durante 20 min. a 180°C.

Mezclamos todos los ingredientes en un bol que calentaremos al baño María hasta que la crema espese, 83 °C.

Cuando haya espesado retiramos enseguida del fuego y el mismo bol lo ponemos en otra olla pero con agua fría, baño inverso. Le añadimos el trocito de mantequilla y lo removemos muy bien. Guardamos en la nevera

Hidratamos las hojas de gelatina.

Preparamos una infusión de menta.

Batimos la infusión con las hojas de gelatina. Enfriamos.

Servimos el pastel con la crema de limón y la salsa menta.



ARROZ CON LECHE, CHOCOLATE Y CAFÉ

Ingredientes

Para la crema de arroz

- *1/2 l de leche*
- *80 g de arroz*
- *65 g de azúcar*
- *1 cucharada de mantequilla*
- *1 palo de canela Cáscara de limón*
- *3 hojas de gelatina*

Para las perlas de café

- *100 ml de café*
- *1 gr de agar agar*
- *200 ml de aceite de girasol*

Para la crema de chocolate

- *1/4 l de leche*
- *20 gr de cacao*
- *20 gr de azúcar*
- *3 yemas de huevo*

Elaboración

Para la crema de arroz

Poner en un cazo la leche, y añadir un palo de canela, el azúcar y la cáscara de limón. Cocemos 4 minutos a fuego bajo, Echamos el arroz y ponemos a fuego medio-bajo. Ir removiendo de vez en cuando. Cuando esté cocido el arroz retirar el palo de canela y la cáscara de limón. En este punto estará casi sin caldo. Echar la cucharada de mantequilla. Dar vueltas con unas varillas a fuego muy bajo hasta que se forme una crema. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Colocar en molde y dejar enfriar. El tiempo dependerá del tipo de arroz, pero fácilmente nos llevará unos 20-25 minutos hacerla.

Para las perlas de café

Ajustar el café de gusto

Mezclar el café y el agar en frío y llevar a ebullición removiendo continuamente

Colocar en un gotero y tirar gotitas sobre un recipiente con el aceite de girasol bien frío.

Para la crema de chocolate

Batir las yemas con el azúcar y el cacao.

Llevar a ebullición la leche y escaldar sobre la preparación anterior.

Volver a fuego suave unos 5 minutos removiendo continuamente hasta pasteurizar y adquiera cierta textura.

Retirar del fuego y calentar al pase.

Montaje

Colocar el molde de arroz en el centro del plato y colocar unas perlas encima.

Salsear con el chocolate caliente



MOUSSE DE LIMÓN CON FRESITAS Y CRUJIENTE DE NUECES

Ingredientes

- 4 limones
- 1/2 bote de leche condensada
- 400 ml. de crema de leche para montar (30% M.G.)
- Fresitas del bosque
- 5 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 fresitas.

Presentar en copa de coctel



PASTEL MOUSSE DE LIMÓN

Ingredientes

- 200 gr galletas
- 100 gr mantequilla
- 6 hojas de gelatina neutra
- 3 claras de huevo
- 500 ml nata
- 125 gr azúcar
- 3 limones
- gelatina polvo sabor limón

Elaboración

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría.

Triturar las galletas, cortar la mantequilla en dados y mezclar hasta obtener una pasta.
Poner en un molde y aplastar formando una base.

Montar las claras de huevo a medio montar agregar la mitad de azúcar y seguir montando hasta llegar a punto de nieve
Montar la nata igual que las claras y a medio montar agregar el resto de azúcar. Reservar los 2 en la nevera.

Rallar los limones y luego exprimir. Llevar al fuego hasta que empiece a hervir

Añadir la gelatina bien escurrida y mezclar bien, dejar atemperar.

Mezclar las claras y la nata con suavidad en movimientos envolventes

Añadir las ralladuras y el limón con la gelatina.

Mezclar bien con suavidad.

Rellenar el molde y alisar.



PANA COTA DE YOGURT CON CEREZAS AL VINO

Ingredientes

- 2 yogurt griego
- 200 ml. de crema de leche de 35%
- 2 hojas de gelatina
- 80 g. de azúcar

Para las cerezas al vino

- ¼ l. de vino
- 125 gr. de azúcar
- 40 gr. de glucosa
- Piel de naranja y limón
- 1 rama de canela

Elaboración

Llevar a ebullición la crema de leche y reducir a fuego bajo unos 15 minutos.
Disolverle el azúcar y la gelatina previamente hidratada.
Entibiar y mezclar el yogurt.
Colocar en los moldes o copas de servicio y estabilizar en frío unas 4 horas.

Para las cerezas al vino

Preparamos un almíbar con todos los ingredientes. Llevamos a ebullición, colocamos las cerezas deshuesadas y dejamos cocer a fuego suave uso 10 minutos.
Apagar fuego y dejar reposar toda la noche en frío.
Retirar las cerezas y reducir al almíbar a fuego suave hasta que adquiera consistencia.
Enfriar

Montaje

Colocar las cerezas sobre el panacota y mojar con el almíbar bien frío.



HELADO DE NUEZ CAMELIZADA CON MOUSSE DE QUESO

Ingredientes

Para el helado de nuez

- 100 gr de nueces caramelizadas
- 200 gr de leche
- 200 gr de crema de leche
- 110 gr de azúcar
- 3 gr de sal
- 30 gr de pro crema

Para la Mousse de requesón

- ¼ kg de requesón
- 50 ml de leche
- 3 hojas de gelatina
- 200 ml de crema de leche 35%

Elaboración

Para la Mousse de requesón

Hidratar las hojas de gelatina y diluir en la leche caliente

Por otro lado montar la nata y agregar el requesón.

Añadir la leche con la gelatina y mezclar bien cortando con lengua

Colocar en manga y rellenar en moldes pequeños.

Refrigerar unas 4 horas.

Desmoldar y acompañar de una bola de helado de nuez y unas nueces caramelizadas

Para el helado de nuez

Llevar a ebullición los lácteos y agregar el azúcar, la sal y el estabilizante.

Abatir temperatura y turmizar con las nueces caramelizadas

Dejar reposar toda la noche y mantecar al día siguiente.



TARTA DE CEREZAS

Ingredientes

Para la base

- 200gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 1 huevo
- 2 c.s. de azúcar
- Ralladura de limón

Para el relleno

- 600gr de cerezas
- 60gr. de azúcar
- 6 c.s. de miel
- 10 c.s de kirsh
- 6 huevos
- 200 gr mascarpone
- 4 Dl de nata para montar.

Elaboración

Para la base

Mezclar la harina con la mantequilla formando migas.
Añadir el huevo y el azúcar y la ralladura de limón.
Mezclar formando una bola fina y uniforme
Encamisar un molde de 20 cm de diámetro y forrar con la masa estirada.
Pinchamos el fondo con un tenedor.
Ponemos papel de horno sobre la masa y rellenamos con garbanzos
Precocemos al horno 10 min a 180°C.

Para el relleno

Sacamos los huesos de las cerezas.
Batimos el azúcar con el mascarpone.
Añadimos la miel, el kirsh, y los tres huevos.
Batimos hasta que quede homogénea. Rellenamos el molde y colocamos las cerezas.
Meter al horno a 180° C durante 35 min.
Decorar con nata montada.



ARROZ CON LECHE Y CEREZAS

Ingredientes

Para el arroz con leche

- ½ l de leche
- 40 g de arroz de grano redondo
- 30 g de mantequilla
- 50 g de azúcar
- 1 cáscara de limón
- 1 rama de Canela
- 20 ml de pacharán

Para las Cerezas glaseadas en su jugo

- 200 g de cerezas
- 40 g de azúcar
- 100 ml de vino tinto

Para la Crema de queso

- 25 g de queso Philadelphia
- 75 ml de leche
- 40 ml de nata
- 100 g de azúcar
- 125 g de queso fresco

Elaboración

Para las Cerezas glaseadas en su jugo

Abrir las cerezas y quitarles el hueso. Reservar 100 g.

Poner el resto de las cerezas al fuego en una cazuela con el vino tinto y reducir a la mitad.

Pasar todo por la batidora de vaso y dejar cocer durante 5 minutos más. Colar la salsa.

Echar el azúcar en la sartén y hacer un caramelo rubio, añadir las cerezas reservadas, dar unas vueltas con la espátula y volcar la salsa de cereza y el vino tinto.

Dejar cocer unos minutos, para que se funda bien el caramelo y se glaseen las cerezas.

No tienen que quedar muy cocidas.

Para la Crema de queso

Calentar la leche y el azúcar y fuera del fuego mezclar el resto de ingredientes.

Guardarla muy fría y batirla justo antes de comer.

Servirla con las cerezas.

Para el arroz con leche

Hervir la leche con la canela y la cáscara de limón.

Cuando rompa a hervir, retirar los aromas y añadir el arroz.

Remover durante 15 minutos aproximadamente. Ha de tener un hervor muy suave y continuo.

Añadir la mantequilla y remover otros 15 minutos a fuego muy suave. Finalmente, subir ligeramente el fuego, añadir el azúcar y los alcoholes, removiendo continuamente, para que no se agarre.

Dejar templar y distribuirlo en boles o en tazas.

Si se enfría en la nevera, sacarlo con la suficiente antelación como para que no esté muy frío al comerlo.

Montaje

Disponer la crema de queso sobre el arroz y cubrir con la salsa de cerezas



NATILLAS DE CHOCOLATE CON NATA Y CÍTRICOS

Ingredientes

- *½ litro de leche*
- *1 rama de vainilla*
- *4 yemas de huevo*
- *180 gr de azúcar*
- *150 gr de cobertura de chocolate*
- *Unas cucharadas de agua*

Para la nata de cítricos

- *100 gr de agua*
- *100 gr de azúcar*
- *1 limón*
- *½ naranja*
- *½ pomelo*
- *1 dl de nata para montar*
- *2 claras montadas a punto de nieve*

Elaboración

Derretir el chocolate con el agua.
Hervir la leche con la vainilla.
Blanquear las yemas con el azúcar.
Verter la leche hirviendo sobre las yemas y remover bien.
Añadir el chocolate derretido y mezclar.
Ponemos la mezcla al fuego hasta que llegue a 83°C.
Rellenamos las copas y las ponemos a enfriar.

Para la nata de cítricos

Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y las cortezas de los cítricos cortadas a juliana.
Montar la nata añadiendo poco a poco el almíbar en frío.
Agregar las claras montadas a punto de nieve.
Reservar en un sitio frío.
Rellenar las copas de chocolate con la nata y decorar con las pieles de cítricos.



COCA DE SANT JOAN

Ingredients

- 125 g. de harina fuerte
- 125 g. de harina floja
- 20 g. de levadura fresca
- 40 g. de mantequilla
- 40 g. de azúcar
- 6 g. de sal
- 1 huevos
- 55/60 ml. de agua aprox.
- 7 ml. de agua de azahar
- 7 ml. de anís del mono
- 15 g. de anís
- Ralladura de piel de limón
- Ralladura de piel de naranja

Para la decoración

- Piñones
- Fruta confitada
- Azúcar escarchado
- Crema pastelera

Elaboración

Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla.

Cuando la masa empieza a tener cierta elasticidad le incorporamos la mantequilla.

Amasamos hasta que este elástica.

Dejamos reposar la masa, filmada con film encima del mármol de 15 a 20 minutos.

Boleamos y formamos las cocas en forma ovalada, con un rodillo, no pueden quedar muy delgadas.

Las colocamos en las bandejas encima de papel de horno untado con aceite de oliva, la pintamos con huevo, colocamos las frutas y los piñones o la crema pastelera.

Dejamos fermentar en un lugar cálido lejos de las corrientes, de 35 ° C y un 75 % de humedad.

Una vez la masa ha subido su tamaño, volvemos a pintar con cuidado de no pintar las frutas, espolvoreamos con azúcar y cocemos a 190 ° C. con aire 15 a 20 minutos aprox. dependiendo del tamaño de la coca



TORTITAS DE CEREZAS CON MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para la Mousse

- 200 gr de cobertura 70% de chocolate
- 20 ml de licor de naranja
- 40 ml de zumo de naranja
- 3 huevos
- 20 gr de azúcar
- 30 gr de miel
- 200 gr de crema de leche 35%

Para las tortitas

- 125 gr de harina floja
- Pizca de sal
- 1 huevos
- 180 ml de leche
- 40 gr de mantequilla
- 8 gr de impulsor
- 40 gr de azúcar
- Cacao para decorar

Elaboración

Para la Mousse

Trocear el chocolate y fundir al baño maría.

Añadir al hilo el licor y el zumo de naranja y emulsionar con espátula

Blanquear los huevos con el azúcar y la miel al baño maría unos 10 minutos hasta conseguir una masa estable. Incorporar el chocolate a la mezcla anterior con espátula y movimientos envolventes y dejar entibiar a 20 °C

Montar la nata e incorporar en tercios con movimiento envolvente.

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.

Mantener en frío hasta pase.

Deshuesar y caramelizar las cerezas e incorporar a la masa con la levadura

Dorar en sartén



PARFAIT DE DOS CHOCOLATES

Ingredientes

Para la Base de Parfait

- 150 g de azúcar
- 100 ml de agua
- 5 yemas de huevos grandes

Acabado.

- 100 g de chocolate negro
- 150 g de chocolate con leche troceado
- 300 ml de nata espesa ligeramente batida
- 200 g de cerezas

Elaboración

Para la Base de Parfait

Preparar un almíbar a fuego lento con el agua y el azúcar.

Una vez preparado subir fuego y hervir unos 8 minutos hasta obtener un almíbar espeso pero que no forme bola

Mientras batir las yemas de huevo con una batidora eléctrica hasta que estén fluidas y esponjosas.

Agregar con cuidado el almíbar caliente batiendo vigorosamente hasta que la mezcla este espesa, brillante y haya aumentado al triple de su volumen.

Dejar enfriar y reservar

Fundir al baño maria los chocolate por separado y dejar enfriar a unos 18 /20 °C y agregar la mitad de la base en los dos chocolates con movientes envolventes

Montar la nata a punto de nieve y repartir en los boles de chocolate de la misma manera.

Deshuesar y caramelizar las cerezas y colocar en la base de una taza

Cubrir con el parfait y congelar un mínimo de 4 horas



TORTITAS CON HELADO DE CEREZAS Y LAVANDA

Ingredientes

Para la masa

- 200gr. de harina de trigo
- 4 huevos
- 100gr. de azúcar
- 2 c.s. de miel
- 1 sobre de levadura en polvo
- 160 ml de agua

Para el Helado de cerezas y lavanda

- 400 gr de nata
- 300 gr de cerezas
- 1c.s lavanda
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de procrema

Elaboración

Tamizar la harina. Batir el huevo, agregar el azúcar y la miel, seguir mezclando.
Añadir la harina y la levadura, mezclar e ir añadiendo el agua poco a poco.
Dejar reposar 30 min. a temperatura ambiente.

Hacer las tortitas de unos 5 cm en una plancha, marcar primero por un lado hasta que se formen burbujitas y entonces darles la vuelta para que se hagan por el otro lado.
Disponer en un plato cubierto con un plato para que mantenga el calor.

Llevar a ebullición la nata y el azúcar.
Infusionar la lavanda durante 5 min.

Triturar las cerezas sin hueso con la thermomix.
Añadir el procrema y la infusión de nata y volver a triturar. Pasar a la mantecadora.

Servir el helado entre dos tortitas.



PARFAIT DE LIMON

Ingredientes

- 3 yemas de huevo
- 80 gr de azúcar
- Zumo de 2 limones
- Ralladura de ½ limón
- 1 hoja de gelatina
- 100 ml de nata

Para la Crema de limón

- 1 huevo
- 3 yemas
- 220 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- 150 gr de zumo de limón
- Ralladura de limón

Elaboración

Llevamos a ebullición la crema de leche, retiramos del fuego y disolvemos la hoja de gelatina previamente hidratada. Blanqueamos al baño maría las yemas de huevo con el azúcar hasta que adquieran consistencia, añadiendo el zumo de limón al hilo y seguimos batiendo.

Retiramos del fuego agregamos la crema de leche con la gelatina. Espolvorear con la piel de limón y colocamos en el vaso de servicio. Colocar en el congelador.

Para la Crema de limón

Colocar todos los ingredientes menos la mantequilla al baño maría y mezclar hasta que espese. Retirar del baño maría e introducir la mantequilla troceada. Remover hasta mezclar y refrigerar hasta pase.



HELADO DE MANZANILLA Y ANÍS CON SOPA DE MANZANA Y APIO

Ingredientes

Para la sopa de manzana

- 3 manzanas ácidas
- 1/2 limón
- 100 ml de tpt.
- 1/2 rama de apio sin hojas

Para el helado de manzanilla y anís

- 475 gr de leche
- 100 ml de crema de leche 35%
- 100 gr de azúcar
- 6 yemas de huevo
- 100 gr de dextrosa
- 4 bolsas de manzanillas
- 50 gr de licor de anís
- 35 gr de leche en polvo

Elaboración

Para el helado de manzanilla y anís

Llevar a ebullición los lácteos e incorporar la manzanilla y el resto de azúcares.

Dejar infusionar 30 minutos y restirar las bolsas.

Volver a ebullición y añadir el anís

Batir los huevos y verter al hilo la preparación sobre los huevos batidos.

Volver al fuego y remover unos 10 minutos a hasta que adquiera consistencia de crema ligera.

Retirar y dejar madurar toda la noche.

Mantecar al día siguiente.

Para la sopa de manzana

Licuar dos manzanas y media con el apio y añadir el zumo de 1/2 limón

Preparar el tpt. con las pieles del limón y dejar reposar infusionar 1 hora.

Añadir la mitad del TPT a la preparación anterior y probar de gusto.

Reservar bien frío hasta pase.



VASITOS DE COCO Y RON

Ingredientes

- 50 gr de coco rallado
- 3 yemas
- 2 huevos
- 80 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- 300 ml de crema de leche 35%
- 50 cl. de ron negro
- 1 c. de canela en polvo
- 50 gr de almendra troceada
- Frutos rojos para decorar

Elaboración

Tostaremos el coco en seco unos 2/3 minutos y retiramos

Montaremos al baño maría las yemas y los huevos con el azúcar 83 °C hasta que blanqueen y espumen.

Retiraremos 1/3 de la crema y añadimos el ron y el coco rallado

A los otros 2/3 les añadimos la gelatina y cuando esté bien disuelta retiramos del baño e incorporamos a la mezcla anterior.

Montamos la crema de leche a punto de nieve y mezclamos en movimientos envolventes.

Colocamos en tazas de servicio y refrigeramos toda la noche

Al pase

Tostamos las almendras con su mismo peso en azúcar y colocamos encima

Decorar con unas frutas rojas



CREMA DE CACAO CON PERAS Y CRUJIENTE DE SÉSAMO

Ingredientes

- 200 gr agua
- 40 gr azúcar
- 80 gr cacao
- 160gr nata
- 2 gr sal
- 1 c.s. de jengibre rallado
- 5 Hojas de gelatina
- 12 peras de san juan
- 500 ml de vino blanco
- 50 gr de azúcar
- Semillas de anís
- canela
- mantequilla

Para el Crujiente de sésamo

- 60 Fondant
- 40 Glucosa
- 100 gr de Sésamo tostado

Elaboración

Llevar a ebullición el agua, el jengibre, el azúcar, el cacao y la sal.
Hidratar las hojas de gelatina. Fundirlas en la crema de cacao.
Añadir la nata. Tapar y enfriar mínimo 2 h.
Romper la gelificación batiendo con unas varillas o un minipimer a bajas revoluciones.
Rellenar una manga pastelera.

Cocinar las peras de san Juan con el vino azúcar y anís.

Para el Crujiente de sésamo

Llevar a ebullición suavemente el fondant y la glucosa hasta que llegue a 150°C
Mezclar el sésamo tostado. Estirar el caramelo entre dos hojas de silpat con un rodillo.
Si la temperatura es baja para dar fluidez al caramelo podemos calentar sobre una plancha o al horno.

Hacemos una circunferencia con la crema de cacao del tamaño del diámetro de la pera.
En el centro ponemos una pera y apoyamos un crujiente de sésamo a modo de galleta.



CREMOSO DE VAINILLA Y ALMENDRA CON HELADO DE MIEL

Ingredientes

- *½ l de crema de leche 35%*
- *6 yemas de huevo*
- *65 gr de azúcar*
- *1 cc.cd e vainilla*
- *3 hojas de gelatina*
- *50 gr de almendras*

Para el helado de miel

- *475 gr de leche*
- *100 ml de crema de leche 35%*
- *120 ml de miel*
- *6 yemas de huevo*
- *100 gr de dextrosa*
- *30 gr de azúcar*
- *35 gr de leche en polvo*

Elaboración

Para el helado de miel

Llevar a ebullición los lácteos e incorporar la miel y el resto de azúcares.

Batir los huevos y verter al hilo la preparación sobre los huevos batidos.

Volver al fuego y remover unos 10 minutos a hasta que adquiera consistencia de crema ligera.

Retirar y dejar madurar toda la noche.

Mantecar al día siguiente.

Para el cremoso de vainilla

Preparamos una crema inglesa con las yemas, el azúcar y la nata.

Añadimos la gelatina previamente hidratada y disolvemos bien.

Tostar las almendras y triturar con un poco de aceite de girasol

Incorporar y dejar gelificar en frío

A momento de pase batir con varillas y colocar en la copa de servicio.



TARTA RÁPIDA DE QUESO MASCARPONE Y MANGO

Ingredientes

- *1 paquete de galletas María*
- *Mantequilla pomada*
- *Azúcar*
- *2 bandejas de queso mascarpone*
- *1 mango maduro*
- *TPT de agua y ron*
- *C/S de azúcar*
- *1 rama o esencia de vainilla*
- *1 clavo de olor*
- *Canela en rama*
- *Azúcar*
- *Azúcar moreno.*
- *1 bandeja de moras o de frambuesa*

Elaboración

Pomar la mantequilla y reservar fuera de la nevera

Turmizar las galletas

Poner en un bol la mantequilla y galletas e incorporar azúcar al gusto, mezclar bien.

Utilizar como base de un molde de aro del tamaño deseado.

Rellenar el molde con base de galleta con el mascarpone escurrido de suero.

Preparar un almíbar de agua, ron y azúcar acompañado de las especias.

Cortar el mango para utilizarlo como tapa del queso mascarpone, infusionar en el almíbar.

Reducir el almíbar a textura de salsa y reservar.

Montar tapa del mascarpone. Espolvorear con azúcar moreno y quemar con soplete.

Decorar finalmente el plato poniendo encima de cada pastelito una mora o una frambuesa.



MOUSSE DE CHUFA Y PISTACHOS

Ingredientes

- 200 ml horchata de chufa
- 200 ml nata
- 2 yemas
- 50 g azúcar
- 5 láminas de gelatina
- 1 paquete fartons

Elaboración

Poner las hojas de gelatina en remojo con agua fría.

En un cazo calentar la horchata sin que llegue a hervir junto con el azúcar, agregar la gelatina ya hidratada y disolver. Reservar.

Blanquear las yemas hasta doblar volumen y en otro bol montar la nata

Añadir las yemas a la horchata ya templada y batiendo bien la mezcla, seguidamente añadir la nata montada con la ayuda de una lengua y movimientos suaves a la mousse

Cuando esté bien mezclado verter en molde.

Cortar los fartons a la medida a modo de cubrir la base y congelar 6h.

Desmoldar dándole la vuelta, decorar con canela, pistachos picados y azúcar glass.