



## MANZANAS AL VINO Y HELADO DE ALMENDRAS

### ***Ingredientes***

- 220gr de azúcar
- 1 litro de vino tinto
- 50 ml de coñac o brandy´
- 1 rama de canela
- 1 rama de laurel
- 1 rama de romero
- 1 rama de tomillo
- 2 manzanas Golden.

### ***Para el Helado.***

- 150 g de almendras fileteadas
- 1/2 litro de nata para montar
- 4 claras de huevo
- 125 gr. de azúcar
- 100 ml de licor de almendras

### ***Elaboración***

Reducir el azúcar, los alcoholes y las hierbas a fuego fuerte y luego bajar el fuego.  
Reducir hasta textura sirope.

Pelar las manzanas y sacar bolas con ayuda de un boleador.  
Introducir las bolas en el sipope y cocinar hasta que estén tiernas y no pierdan la forma.

### ***Para el Helado***

Tostar las almendras fileteadas en el horno y reservar.

Montar las claras a punto de nieve y añadir el azúcar hasta obtener un merengue.  
Añadir las almendras y el licor de almendras removiendo con suavidad.

Semimontar la nata e ir añadiendo poco a poco a la mezcla anterior sin dejar de batir.  
Introducir en la heladora.

Presentar las bolas de manzana con el sirope y el helado de almendras.



## MOUSSE DE PIÑA; COCO Y GEL DE RON

### ***Ingredientes***

- 400 gr de puré de piña fresca muy madura
- 60 gr de azúcar
- 5 hojas de gelatina
- 200 ml de crema de leche
- Ralladura de ½ limón

### ***Para el Cremoso de coco***

- 300 ml de leche de coco de alta calidad
- 80 ml de nata
- 40 g de azúcar
- 2 yemas
- 2 hojas de gelatina
- 20 gr de coco tostado

### ***Para el gel de ron***

- 100 ml de ron
- 100 ml de agua mineral
- 100 gr de azúcar
- 2 hojas de gelatina
- Zumo de medio limón

### ***Elaboración***

Triturar la piña y calentar una tercera parte del puré con el azúcar.  
Añadir la gelatina previamente hidratada y escurrida.  
Incorporar el resto del puré frío y añadir el ron y la ralladura de lima.

Enfriar e incorporar la nata semimontada mediante movimientos envolventes.  
Verter en moldes y congelar.

### ***Para el Cremoso de coco***

Calentar la leche de coco y la nata.  
Mezclar yemas y azúcar y preparar una inglesa.  
Añadir la gelatina hidratada y colar en caso de necesidad.  
Enfriar y colocar sobre la mousse.

### ***Para el gel de ron***

Mezclar agua, azúcar y el ron  
Llevar a ebullición durante 1 minuto.  
Bajar fuego y mantener unos 10 minutos hasta reducir a la mitad  
Apagar y añadir el zumo de limón.  
Entibiar y agregar la gelatina  
Refrigerar hasta gelificar.  
Triturar hasta obtener un gel liso y brillante.



## **PASTEL RIZADO CON CIRUELAS FRESCAS**

### ***Ingredientes***

- 8 Hojas de pasta filo 1 por persona
- 100 gr de mantequilla
- 4 huevos
- 400 gr de leche
- 100 gr de nata
- 50 gr de azúcar
- Piel de limón vainilla
- Azúcar glas
- 300 gr de ciruelas

### ***Elaboración***

Pintar las hojas de pasta filo con mantequilla fundida  
Plegar como un vano y enrollar colocando trozos de ciruela cortados entre el rollo.  
Rellenar moldes individuales y cocer al horno 20 min a 180°C.

Infusionar la nata y la leche con la piel de limón y la vainilla.  
Batir los huevos con el azúcar y escaldar con la leche infusionada.

Rellenar con esta mezcla las rosas de pasta filo y volver a hornear durante 15 min.  
Enfriar, desmoldar y espolvorear con azúcar glass.  
Decorar con una perla de ciruela pelada.



## **PUDDING DE CHOCOLATE BLANCO CON CREMA DE LIMON Y CEREZAS AL VINO**

### ***Ingredientes***

- 125 ml de leche
- 125 ml de crema de leche 35%
- 60 gr de chocolate blanco
- 2 yemas de huevo
- 20 gr de azúcar
- 40 gr de brioche o pan dulce

### ***Para la crema de limón***

- 120 ml de zumo de limón
- Ralladura de 1 limón
- 80 gr de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 80 gr de mantequilla

### ***Para las cerezas al vino***

- 100 gr de cerezas deshuesadas
- 100 ml de vino tinto
- 40 gr de azúcar
- ½ rama de canela
- Piel de naranja

### ***Elaboración***

Calentamos los lácteos, apagamos fuego y añadimos el chocolate troceado.  
Removemos hasta homogeneizar

Mezclamos las yemas de huevo con el azúcar y agregamos los lácteos y el pan troceado.  
Colocaremos en molde de flanera y cocemos al baño maria a 80 °C unos 18 minutos.  
Enfriar

### ***Para la crema de limón***

Mezclamos todos los ingredientes menos la mantequilla y cocemos al baño maria.  
Cuando haya espesado retiramos del fuego y colamos en caso de necesidad.  
Incorporamos los dados de mantequilla fría  
Colocar sobre el pudín

### ***Para las cerezas al vino***

Llevar a ebullición el vino y el azúcar con los aromas y enfriar  
Introducir en bolsa de vacío con las cerezas  
Sellar al vacío a máxima presión sin romper las cerezas  
Reservar en frío 8 horas.



## **PIÑA ROSTIZADA Y NATA DE COCO**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la piña***

- 2 un. Piña
- 300 gr. azúcar
- 6 gr. pimienta de Jamaica
- 6 ml. De Rhum
- 500 gr. agua
- 200 gr. pulpa de maracuyá
- 1 un. de vaina de vainilla

#### ***Para la nata de coco***

- 400 ml. de leche de coco en lata
- 40 gr. azúcar glas

#### ***Para la tuil***

- 10 gr. Harina floja
- 55 gr. Agua de coco
- 60 gr. Aceite de Girasol
- Una pizca de sal

### ***Elaboración***

#### ***Para la piña***

Pelar la piña, y cortar en rodajas de 1 cm y medio aproximadamente, con la ayuda de un cortante retirar el centro. Reservar los anillos  
Mezclar el agua, la pulpa de maracuyá y la vainilla entera previamente abierta. Integrar y reservar

En una olla de paredes bajas y amplias realizar un caramelo rubio con el azúcar, incorporar la pimienta de Jamaica. Una vez que el caramelo llega al color deseado, retirar del fuego y desglasar con el Rhum, introducir la piña sin superponerlas y volver al fuego medio. Dorar la piña por ambas caras, incorporar la mezcla de agua, maracuyá y vainilla. Bajar el fuego y cocinar por 10 a 15 min.  
Retirar y enfriar (también se puede servir tibio)

#### ***Para la nata de coco***

Meter la lata de leche coco en la nevera la noche anterior preferentemente  
También dispondremos en la nevera un bol grande y las varillas al menos 15 minutos antes de montar la leche de coco.  
Retirar la lata de coco con cuidado, sin agitarla ni inclinarla. En la parte de arriba quedará una capa sólida y en la de abajo una especie de agua la cual la reservaremos. La parte sólida poner en el bol  
Batir hasta obtener una consistencia similar a la nata montada. Agregar el azúcar glas tamizado y volver a batir durante al menos 2 minutos para integrar.

#### ***Para la tuil***

Mezclar los ingredientes y turmizar.  
En una sartén antiadherente caliente disponer una porción de mezcla y bajar el fuego cuando comience a evaporar el líquido. Retirar sobre papel de horno o silpac.