



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y VINO TINTO CON CREMA CHANTILLY DE CARAMELO Y SALSA DE VINO

Ingredientes

Para el bizcocho

- 4 huevos
- 200 gr. de azúcar
- 200 gr. de mantequilla pomada
- 3 c.s de cacao en polvo
- 110 gr. de vino tinto
- 200 gr de harina
- 8 g. de impulsor

Para la crema chantilly de caramelo

- 145 g de azúcar
- 6 g de jarabe de glucosa
- 70 g de nata
- 3 hojas y media de gelatina
- 420 g de nata montada

Para la salsa de vino

- 500 g. de vino tinto
- 100 g. de azúcar

Elaboración

Fundir la mantequilla y mezclarla con el vino tinto.

Blanquear los huevos con el azúcar, añadir la mantequilla fundida con el vino. Tamizar la harina con el cacao en polvo y el impulsor y añadirlo a la mezcla anterior en dos veces. Encamisar un molde. Verter la mezcla y cocer en el horno precalentado a 180° C. unos 25 a 30 minutos.

Para la crema chantilly de caramelo

Calentar la nata líquida y el jarabe. Hacer un caramelo en seco con el azúcar y luego, desglasar con la mezcla de nata caliente y jarabe de glucosa.

Añadir la gelatina en la base del caramelo caliente. Dejar enfriar antes de agregar la nata previamente montada en otro recipiente.

Para la salsa de vino

En un cazo poner el vino y el azúcar y dejar reducir a textura salsa

Acabados

En un plato poner un poco de salsa de vino, encima un rectángulo de bizcocho y encima rosetones de nata



La mejor formación
está en la calidad

TARTA DE FRESAS Y CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

- *¼ kg de chocolate blanco*
- *400 ml de crema agria*
- *2 huevos*
- *2 yemas*
- *200 gr de fresas*
- *100 ml de tpt. con jengibre*

Para la masa sucrée

- *170 gr de harina*
- *5 gr de sal*
- *115 gr de mantequilla*
- *40 gr de azúcar*
- *1 huevo*
- *1 c de azúcar avainillado*

Elaboración

Para la masa sucrée

Tamizamos la harina y añadiremos el azúcar y el azúcar avainillado.
Incorporamos la mantequilla fría cortada a dados y arenamos hasta obtener una masa grumosa.
Incorporamos el huevo batido y amasamos unos pocos minutos hasta obtener una masa homogénea.
Estiramos un grosor de 3 mm y forramos el molde encamisado.
Refrigeramos tapado unos 30 minutos.

Para el relleno

Precalentaremos el horno a 160 °C y extendemos la masa sobre el molde encamisado.
Horneamos en blanco a 160 °C unos 10 minutos.
Retiramos y dejamos enfriar
Fundiremos el chocolate al baño maria, retiramos del fuego y agregamos la crema agria y los huevos y yemas batidos.
Mezclamos bien y colocamos sobre la base de la tarta
Volvemos a colocar en el horno durante unos 20 minutos.
Retiramos y dejamos enfriar
Colocamos las fresas limpias y abiertas por la mitad y regamos con el tpt. de jengibre.



La mejor formación
está en la calidad

CANUTILLOS FRITOS RELLENOS DE CREMA DE PRALINE DE AVELLANAS

Ingredientes

- *¼ de l de leche*
- *Piel de naranja*
- *1 dl de aceite*
- *Una pizca de sal*
- *½ kg de harina*

Para la Crema praliné de avellana

- *800 gr de leche*
- *200 gr de nata*
- *8 yemas*
- *Piel de limón*
- *Canela*
- *80 gr de maicena*
- *250 gr de praliné de avellanas*
- *100 gr de azúcar*

Elaboración

Calentamos en una olla el aceite y la cascara de naranja. Dejamos enfriar y retiramos la piel de naranja. Añadimos la leche, la sal y la harina. Mezclamos hasta que la masa quede lisa pero no dura. Se deja reposar en el frigorífico envuelta en papel de film, durante media hora. Se estira la masa con el rodillo, utilizando aceite en lugar de la harina que se suele usar para estirar.

Se deja la masa lo más fina posible. Se cortan tiras de 2 cm. de ancho por 20 cm de largo y se van enrollando sobre los moldes, empezando por la punta del cono.

Se fríen los canutillos en abundante aceite bien caliente, se sacan bien doraditos en un paño, para que escurran toda la grasa.

Infusionamos la nata y la leche con la rama de canela y la piel de limón.

Mezclamos las 8 yemas con el azúcar y la maicena. Añadimos la leche infusionada y cocemos, removiendo con una lengua, lenta pero constantemente hasta que espese. Añadimos el praliné de avellana y rellenamos una manga con boquilla estrellada. Dejamos enfriar.

Se rellenan los canutillos y se espolvorean de azúcar glas.



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

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.

Para los financiers:

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 financier y cocer a 190 ° C. 14 minutos.



La mejor formación
está en la calidad

CRÊPES SUZETTE CON HELADO DE VAINILLA Y NATA MONTADA

Ingredientes

- 60 gr. de mantequilla
- 40 gr. de azúcar
- Zumo de naranja (1 ó 2 naranjas según tamaño)
- C/S de licor tiple seco o anaranjado.
- 1 bola de helado de vainilla p.p.
- Masa de crepes
- 1 bric de crema de leche 30% M.G.

Elaboración

Hacer los crepes y reservar.

Hacer el helado y reservar en congelador.

Montar nata y reservar en nevera.

En una sartén derretir la mantequilla, añadir el azúcar, el zumo de naranja y el licor, diluir y reducir.

Mojar los crepes y poner en el plato en forma de triángulo junto con el helado de vainilla colocado en su interior, regar con su jugo.

Acompañar con una cannel de nata montada.



La mejor formación
está en la calidad

COPA DE MASCARPONE Y FRESAS

Ingredientes

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

Para el Bizcocho soletilla

- 3 huevos
- 90g de harina
- 110g azúcar
- Pizca de sal

Elaboración

En un bol mezclar las fresas con el zumo de naranja y el licor, en otro bol mezclar el mascarpone con los yogures y el azúcar glass, batir con las varillas hasta que quede cremoso

Para el Bizcocho soletilla

Separar las claras de las yemas, montar las claras a punto de nieve y una pizca de sal

En un bol blanquear las yemas con el azúcar con las varillas eléctricas e ir agregando las claras montadas poco a poco y con suavidad , rellenar una manga disponer en un papel de horno y hornear 175° 15 min

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



La mejor formación
está en la calidad

PANA COTTA DE QUESO FRESCO CON COULIS DE MANGO

Ingredientes

Para el Pannacotta

- 200 gr. de queso fresco
- 400 gr. de crema de leche
- Piel de 1/2 limón
- 150 gr. de azúcar
- 1 c.c. de vainilla líquida
- 3 hojas de gelatina

Para el Culis

- 1 mango
- 200 ml. de agua
- 200 gr. de azúcar
- Zumo de 1/2 limón

Elaboración

Para el Pannacotta

Hidratamos las hojas de gelatina y reservar.

Pondremos a reducir a la mitad la crema de leche a fuego suave con la piel de limón. En último momento disolvemos el azúcar hasta su total disolución y deshacemos las hojas de gelatina. Retirar la piel de limón. Añadir el queso fresco triturado con un poco de la crema de leche reducida y mezclar con la preparación anterior. Colocar en molde de flanera y dejar enfriar en refrigerador unas 2 horas. Desmoldar y colocar en plato.

Para el Culis

Preparar un almíbar con el agua y el azúcar. Enfriar y añadir el zumo de limón.

Pelar la fruta y triturar con el almíbar. Colar repetidamente y reservar.

Decorar la pana cota



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE MANGO CON CRUMBEL DE ESPECIAS Y FRESITAS DEL BOSQUE

Ingredientes

Para la Mousse

- 2 mangos
- Azúcar
- ½ litro de nata montada
- 2 hojas de gelatina.

Para el Crumble de especias

- 100 r de almendra en polvo
- 80 gr. de mantequilla fría
- 85 gr. de harina
- 100 gr. de azúcar
- 6 gr. de canela molida
- 2 gr. de nuez moscada
- 1 g de clavo de olor
- 1 gr. de cardamomo
- 1 gr. de pimienta molida (blanca)
- 2 gr. de jengibre en polvo

Decoración

- Fresitas del bosque o similar
- Hojas de menta

Elaboración

Pelar, cortar y cocinar lentamente el mango junto con el azúcar, cuando tenga textura de confitura, añadimos la gelatina hidratada y turmizamos.

Montar la nata y mezclar con el culí de mango, verter en copa y reservar en nevera hasta el servicio.

Mezclar todos los ingredientes del crumble y amasar mediante arenado un poco grueso, romper los trozos más grandes. Poner en bandeja de horno, 160° durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Presentaremos en copa o en canel acompañada del crumble de especias, las fresitas y las hojas de menta.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y MASCARPONE

Ingredientes

- 3 huevos
- 80 gr de azúcar
- 150 ml de crema de leche de 35%
- ¼ kg de mascarpone
- 50 gr de cobertura de chocolate
- 20 gr de cacao en polvo
- 40 gr de almendras troceadas
- 40 gr de licor de avellanas

Para el Crumble

- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 10 gr de cacao
- 75 gr de harina.

Elaboración

Para el Crumble

Tamizamos la harina con el cacao, añadimos el azúcar y la mantequilla en dados.

Arenamos hasta obtener una masa granulosa. Refrigeramos unos 30 min y horneamos a 180 °C unos 8 minutos Retirar y enfriar.

Para el bizcocho

Batimos las yemas con la mitad del azúcar.

Batimos la nata con el mascarpone y agregamos cortando a la preparación anterior. Incorporamos el cacao, el chocolate troceado y las almendras. Mezclamos con cuidado y aromatizamos con el licor.

Montamos las claras con el azúcar restante e incorporamos cortando a la preparación anterior.

Colocamos en tazas de café con leche y horneamos al baño maria unos 30 minutos a 180 °C.

Retiramos y dejamos enfriar. Decorar con el crumble y azúcar lustre.



La mejor formación
está en la calidad

PANNA COTTA DE TURRON Y CACAO

Ingredientes

Para la panna cotta

- 100 gr de turrón de jijona
- 20 gr de cacao
- ½ l de crema de leche de 35 %
- 3 hojas de gelatina

Para los bizcochos de soletilla

- 3 huevos
- 90g de harina
- 110g azúcar
- Pizca de sal

Elaboración

Para los bizcochos de soletilla

Separar las claras de las yemas, montar las claras a punto de nieve y una pizca de sal

En un bol blanquear las yemas con el azúcar con las varillas eléctricas e ir agregando las claras montadas poco a poco y con suavidad, rellenar una manga disponer en un papel de horno y hornear 175° 15 min

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

Para la panna cotta

Hidratamos las hojas de gelatina

Llevamos a ebullición la nata, reduciremos fuego y deshacemos el turrón y disolvemos el cacao. Mantenemos unos 15 minutos a fuego suave, retiramos e incorporamos la gelatina previamente humedecida.

Mezclamos y colocamos en la copa de servicio con una base de melindro.



La mejor formación
está en la calidad

TIRAMISÚ

Ingredientes

- 15 Melindros
- 5 cafés largos
- 1 chorrito de amareto y o vino de marsala

Para la Crema de mascarpone

- 500gr. de Mascarpone
- 4 yemas
- 150 gr. de azúcar

Elaboración

Para la Crema de mascarpone

Blanqueamos las yemas con el azúcar. Añadimos el mascarpone y seguimos batiendo con las varillas. Si queremos que la masa quede más suave podemos incorporar la claras montadas con 100gr. de azúcar.

Mojamos los melindros con café y los colocamos en una bandeja. Encima ponemos la crema de mascarpone y espolvoreamos cacao.



La mejor formación
está en la calidad

COPA DE YOGUR GRIEGO SOBRE GELATINA DE LICOR Y FRESAS

Ingredientes

- 2 yogures griegos
- 1 bote de leche de coco
- 300 gr de fresas del tiempo
- C/S de licor moscatel o similar
- 2 C.S de azúcar blanquilla
- 2 hojas de gelatina neutra
- Hojas de menta
- C/S de azúcar moreno

Elaboración

Lavar, cortar a la mitad en longitudinal y poner las fresas en un bol, espolvorear con azúcar y regar con el licor, dejar madurar. En su momento separar el jugo de las fresas y colar. Separar una cantidad determinada de fresas para decorar y otra para elaborar la gelatina de fresas.

Triturar la mitad de las fresas junto con el jugo obtenido, llevar a un cazo y calentar a temperatura indicada, añadir gelatina hidratada y diluir bien, verter en copa de presentación y añadir fresas reservadas procurando que queden cubiertas con la gelatina, dejar enfriar en nevera.

Una vez que la gelatina esté bien adherida a los bordes de la copa, mojar los bordes de la copa en agua, mojar después en azúcar moreno,

Mezclar 2 CS de leche de coco con el yogur, reservar.

Recuperar copa de fresas gelatinizadas, añadir C/S de yogur con coco, decorar con hojita de menta.



La mejor formación
está en la calidad

BUÑUELOS DE MANZANA

Ingredientes

- 500g de harina
- 2 manzanas
- 150g de azúcar
- 100ml de anís
- 1 pizca de sal
- 3 huevos
- 1 limón
- 50g de mantequilla
- 150ml de leche
- 15g de levadura royal
- 4 cucharaditas de matalafulla
- Aceite para freír

Elaboración

Mezclar todos los ingredientes dejando para el final la harina tamizada y la levadura, seguimos amasando hasta tener una masa homogénea.

Freír en abundante aceite en un recipiente hondo con la ayuda de 2 cucharas o una manga pastelera.
Pulverizar con anís y rebozar en azúcar y canela.



La mejor formación
está en la calidad

PLUM CAKE DE PLÁTANO

Ingredientes

- 75 g. de mantequilla
- 90 g. de azúcar moreno o blanco
- 2 huevos
- 120 g. de harina
- 8 g. de impulsor
- 200 g. de plátanos
- 13 g. de ron
- 1 cucharada de miel
- 30 g. de mantequilla

Para el streudel

- 20 g. de harina
- 20 g. de harina de almendra
- 20 g. de azúcar glas
- 20 g. de mantequilla
- Pizca sal

Elaboración

Partimos los plátanos por la mitad y los caramelizamos con el azúcar y la miel durante 1 minuto.

Crema la mantequilla pomada con el azúcar, añadir los huevos de uno en uno, el ron y la harina tamizada con el impulsor y finalmente los plátanos cortados en macedonia.

Cocer en molde cake, encamisado, a 160 ° C. durante 35 a 40 minutos.

Trabajar todos los ingredientes del streudel por el método de arenado, colocar encima del cake y cocer.



La mejor formación
está en la calidad

TARTELETA DE CREMA DE LIMA Y MERENGUE.

Ingredientes

Para la masa sablè.

- 120gr de azúcar.
- 112gr de mantequilla
- 11gr de levadura de sobre.
- 60gr de yemas.
- 170gr de harina.
- Ralladura de lima.
- Pizca de sal.

Para la Crema de lima.

- Ralladura de 3 limas.
- Zumo de 4 limas.
- 2 huevos.
- 150gr de azúcar.
- 50gr de maicena.
- 350gr. de agua.

Para el Merengue.

- 5 claras de huevo.
- 50gr de azúcar glassè.

Elaboración

Integramos a mano los la harina, la levadura, la sal y la ralladura con la mantequilla pomada hasta que quede bien suelto todo, le añadimos las yemas batidas con el azúcar y mezclamos bien hasta integrar bien la masa, no debemos amasar mucho para no generar gluten. Hacer una bola y filmarla, reservar en frio 15 min.

Estiraremos la masa sobre 2 papeles de horno. Encamisar un molde tipo tartaleta y lo cubriremos de masa. Pincharemos la base para que no suba y le pondremos algún peso. Coceremos en blanco 180° unos 10-12 min.

Para la Crema de lima.

Integramos bien batiendo, los huevos, el azúcar, el zumo de lima y la ralladura. Lo añadimos todo al agua y mezclamos, por ultimo disolvemos la maicena en un poco de ese mismo agua fría, la añadimos, lo llevamos al fuego y vamos removiendo hasta que espese, a unos 85°, cuando esté, lo reservaremos en frio hasta que estabilice.

Para el Merengue.

Montaremos las claras con varillas eléctricas, cuando estén semimontadas iremos añadiendo el azúcar glassè en 2 o tres tandas, hasta acabar de montar. No reservar, trabajar directamente una vez estén a punto de nieve.

Acabado.

Sacar la masa del molde, rellenar de crema de lima, volver al frio si fuese necesario y por ultimo pondremos el merengue en manga decoraremos por encima, les pasaremos un soplete para caramelizar.



La mejor formación
está en la calidad

BUÑUELOS DE CARNAVAL

Ingredientes

- 4 huevos
- Ralladura de 1/2 naranja y limón
- 125 gr de harina aprox
- 100 gr de azúcar
- 100 ml de leche
- 100 ml de agua con gas
- Pizca de sal

Acabados

- 100 ml de azúcar lustre
- 1 c.s.de canela

Elaboración

Separar las yemas de las claras. Batir las yemas con la mitad del azúcar. Añadir la harina tamizada con una pizca de sal cortando. Incorporar las ralladuras y verter lentamente la leche tibia en la preparación. Montar las claras con la otra mitad del azúcar e incorporar cortando a la preparación anterior.

Con ayuda de dos cucharas freír por inmersión en aceite bien caliente. Retirar cuando estén dorados y escurrir en papel absorbente

Retirar y mojar con un poco de anís y rebozar con azúcar y canela.



La mejor formación
está en la calidad

COMPOTA DE PERAS AL VINO CON MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO Y TEJAS DE ALMENDRAS

Ingredientes

- 4 peras
- 2 dl de vino tinto
- 1 c.s de canela
- 1 trozo de jengibre
- Semillas de Anis

Para la Mousse

- 200 gr. de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 150 gr de nata montada
- 2 huevos

Para las galletas

- 135 grs. de azúcar glas
- 100 grs. De mantequilla
- 30 grs. de glucosa
- 150 grs. de almendra laminada

Elaboración

Pelar las peras. Cortarlas por la mitad, sacar el corazón y ponerlas en un cazo con el vino y las especias.
Cocer hasta reducir el vino a la mitad.

Para la Mousse

Fundir el chocolate blanco al baño maria. Montar por separado nata y claras a punto de nieve. Hidratar las hojas de gelatina y deshacerlas con un poco de nata caliente que incorporaremos al chocolate blanco.
Añadir las yemas, la nata montada y las claras.
Rellenar un molde forrado con papel de film. Ponemos al abatidor para congelar.
Cortamos como si fuera un corte de helado.

Para las galletas

Calentamos en un cazo la mantequilla, la glucosa y el azúcar. Cuando empiece a hervir agregamos la almendra laminada.
Extendemos la masa entre dos papeles siliconados, la cocemos en el horno a 160° C durante 18 minutos.
Dejamos reposar y una vez fría, la rompemos en trozos irregulares.



La mejor formación
está en la calidad

FRESAS CON SABAYON DE VERMUT

Ingredientes

Para el sabayón

- 200 gr de fresas
- 4 yemas de huevo
- 160 gr de azúcar
- 100 ml de vermut
- 100 gr de mantequilla

Para el Crumble

- 50 gr de avellanas
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de harina

Elaboración

Para el Crumble

Tamizamos la harina y mezclamos con las avellanas troceadas y el azúcar.
Cortamos la mantequilla en dados y arenamos hasta obtener una textura parecida a pan rallado.
Refrigeramos 20 minutos y horneamos a 180 °C unos 10 minutos.
Retirar y dejar enfriar

Para el sabayón

Blanquear las yemas con el azúcar el baño maria hasta que espumen, añadir el licor. Seguir batiendo unos 5 minutos, apagar fuego e introducir la mantequilla fría en dados.
Seguir batiendo y reservar en tibio hasta pase.

Al pase.

Colocar una base de crumble y las fresas abiertas por la mitad encima.
Bañar con el sabayón



La mejor formación
está en la calidad

BRIOUATES

Ingredientes

- 300 gr. de almendra molida
- 100 gr. de almendra
- 100 gr. de azúcar
- 100 gr. de mantequilla
- 50 gr. de miel
- Agua
- Agua de azahar y canela en polvo
- 3 huevos
- Aceite de girasol
- 1 Paquete de pasta filo
- Pistachos para decorar
- Miel para bañar briouates
- Infusión de té rojo

Elaboración

Cortamos las almendras en macedonia y las salteamos en una sartén, con dos gotas de aceite oliva, a fuego fuerte hasta que doren. Reservamos en papel absorbente de cocina.

Mezclamos las almendras molidas con la mantequilla pomada. Añadimos el azúcar y el agua de azahar. Mezclamos bien con espátula. Incorporamos los huevos batidos y la almendra cortada en macedonia, la miel y homogeneizamos la preparación hasta obtener una masa moldeable.

Cortamos las hojas filo en rectángulos de 15cm x 5cm Colocamos una bola con el relleno en el extremo inferior del rectángulo de hoja filo. La plegamos en triangulo a derecha e izquierda, alternativamente, hasta el final de la hoja. Batimos un huevo y sellamos la Briouate.

Opción 1:

Le damos frio a la Briouate en el congelador durante 15 minutos y freímos en abundante aceite de girasol. Reservamos en papel absorbente. Derretimos la miel con el agua al microondas o en el horno hasta obtener una consistencia liquida. Bañamos en miel las Briouates. Espolvoreamos con la canela y decoramos con el pistacho y la almendra cortada en macedonia.

Opción 2:

Pintamos las Briouates con huevo batido y horneamos a 180° durante 4 minutos. Retiramos la bandeja del horno y volteamos las Briouates. Pintamos con huevo esta cara y horneamos durante 3 minutos. Acabamos la Briouate siguiendo las indicaciones de la opción 1.

Presentamos las Briouates con unas hojas de menta y un té rojo.



La mejor formación
está en la calidad

TORTELL DE HOJALDRE RELLENO DE MOUSSE DE LIMÓN CON FRESAS TROCEADAS Y NUECES AL CARAMELO

Ingredientes

- *1 lámina de masa de hojaldre sin estirar*
- *1 huevo*
- *3 limones jugosos*
- *1 bote pequeño de leche condensada*
- *500 ml de crema de leche para montar (30 % M.G)*
- *C/S de fresas del tiempo*
- *5 nueces peladas*
- *100 gr de azúcar*
- *Azúcar glasé*

Elaboración

Cortar el hojaldre según se indique, pintar con huevo y llevar al horno precalentado, primero a temperatura alta y luego a temperatura suave. Abrir el hojaldre como si fuera un bocadillo. Reservar para rellenar al pase.

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 trocear a mano o picar en el mortero.

Rellenar la base del hojaldre con la mousse de limón, poner encima la cantidad deseada de fresas y nueces troceadas, cubrir la mousse con su tapa de hojaldre, espolvorear por encima con azúcar glasé y llevar al plato



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE ZANAHORIA

Ingredientes

- 250 de zanahorias
- 200g harina
- 200g azúcar
- 4 huevos
- 125ml aceite suave
- 1 sobre levadura en polvo
- 1 cucharada canela
- 1 pizca de sal

Elaboración

Mezclar los huevos con el azúcar incorporar la zanahoria rayada fina agregamos el aceite y seguimos mezclando, por ultimo añadir la harina tamizada la levadura, la canela y la sal. Reposar 20 min

Forrar el molde de horno con mantequilla y harina y rellenar . Hornear a 180° unos 35 min



La mejor formación
está en la calidad

MANZANA RELLENA DE SU COMPOTA CON CREMA CATALANA Y NATA MONTADA

Ingredientes

- *1 manzana Golden por persona*

Para la compota

- *La pulpa de las manzana*
- *Una décima parte de su peso de mantequilla*
- *Un poco de vino blanco seco*
- *1 c.c de azúcar*

Para la crema catalana

- *½ litro de leche*
- *3 yemas de huevo*
- *90 gr. de azúcar*
- *30 gr. de almidón (Maizena)*
- *Piel de limón*
- *Canela en rama*

Para la Nata chantilly

- *300 gr. de nata para montar*
- *Azúcar glasee*
- *Vainilla o esencia de vainilla*

Elaboración

Cortar una tapa de la manzana, hacer unas 4 bolitas con la cucharilla de tornear y reservar, vaciar el resto de la pulpa sin romper la manzana y hornear ligeramente pintadas con mantequilla, ron y azúcar glasé. Reservar.

Pelar, retirar pepitas y cortar la manzana, poner en un cazó junto con la mantequilla, el azúcar y el vino blanco cocinar junto hasta obtener una compota. Reservar.

Para la crema catalana

Poner la leche en un cazo y añadir las yemas de huevo batidas. Mezclar azúcar y almidón y añadir a la leche, añadir piel de limón y la canela en rama. Llevar a fuego suave y cocinar sin dejar de remover la preparación con varilla hasta que espese. Colar y dejar enfriar

Para la Nata chantilly

Poner el bol de montar la nata en el congelador. Verter la nata y montar, añadir la vainilla o esencia de vainilla. Reservar en nevera. Espolvorear con azúcar glasé en el momento de servir.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE NARANJA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 2 huevos.
- 60 g. de azúcar.
- 40 g. de harina.
- 10 g. de maicena.
- 5 g. de cacao en polvo.
- 1 pizca de sal.

Para la mousse

- 200 ml. de zumo de naranja.
- 115 g. de azúcar.
- 3 huevos.
- 1 pizca de sal.
- 6 hojas de gelatina.
- 200 g. de creme fraiche.
- 60 ml. de nata.
- 30 g. de azúcar glas.
- Ralladura de una naranja.
- 15 ml. de cointreau.

Elaboración

Para el bizcocho

Montar las yemas con el azúcar. Incorporar la harina, la maicena y el cacao tamizados con la sal. Montar las claras y añadirles poco a poco. Encamisar un molde con mantequilla y harina, verter la masa. Hornear a 170°C durante 8 minutos. Desmoldar y dejar enfriar. Cortar el bizcocho con aros y reservar.

Para la mousse

Calentar el zumo con el cointreau y añadir las hojas de gelatina hidratadas. Retirar de fuego y atemperar.

Montar las yemas con el azúcar hasta que doblen de volumen. Añadir la ralladura de naranja y montar durante un minuto.

Montar las claras y reservarlas en nevera.

Mezclar la creme fraiche con la nata y el azúcar glas y semimontarlo.

Mezclar el zumo frío con las yemas. Cuando esté integrado añadir poco a poco la mezcla de nata y creme.

Incorporar las claras montadas.

Colocar el bizcocho en molde y envolverlo con una tira de plástico, rellenar el molde de mousse y dejar que endurezca en nevera.



La mejor formación
está en la calidad

PASTELITO DE MELINDROS CON CREMA PASTELERA, KIWI, FRESAS Y MENTA

Ingredientes

- 1 bandeja de fresas del tiempo
- 2 kiwis
- 1 bandeja de hojas de menta

Para los Melindros

- 75 gr de yemas de huevo
- 230gr de clara de huevo
- 160 gr. de azúcar glas
- 190 gr. de harina floja

Para la Crema pastelera

- 250 ml de Leche
- 50 gr. de azúcar
- 2 yemas de huevo
- ½ rama de vainilla
- 20 gr. de maizena

Elaboración

Para los Melindros

Blanquear y montar las yemas de huevo junto con 50 gr de claras y 100 gr de azúcar, una vez montado añadir la harina

Montar a punto de nieve el resto de claras y a medio montar ir incorporando el resto de azúcar glas sin dejar de montar. Añadir la segunda preparación a la primera de manera cuidadosa y con movimientos envolventes.

Llevar a manga pastelera con boquilla redonda, poner papel de horno en bandeja y formar piezas de melindro sobre este. Hornear a 180° durante 12 minutos aproximadamente.

Espolvorear con azúcar glas por encima una vez saquemos la masa del horno.

Para la Crema pastelera

Poner la leche en un cazo a calentar, repelar la vaina de vainilla y añadir a la leche, infusionar.

Poner las yemas de huevo en un bol, añadir el azúcar y blanquear, añadir la maicena. Cuando la leche llegue a ebullición, verter sobre esta preparación, mezclar bien y volver a llevar al cazo, levantar temperatura removiendo con varilla hasta que de nuevo alcance ebullición, cocinar 1 minuto, trasladar a otro recipiente en frío, tapar con papel film a la piel y dejar enfriar.

Lavar y cortar las fresas pelar y cortar el kiwi y reservar junto con las hojas de menta.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE YOGURT

Ingredientes

- 250 g de galletas de avena
- 100g mantequilla
- 8 hojas de gelatina
- 100g leche condensada
- 4 yogurts griegos
- 250ml de nata

Elaboración

Triturar las galletas y mezclar con la mantequilla pomada, forrar un molde de 20 cm y reservamos en la nevera.

Poner las hojas de gelatina en remojo 8 min

Calentar la leche condensada, escurrir la gelatina y mezclar con la leche condensada enérgicamente para que se deshagan bien y seguidamente juntamos con el yogurt.

Montamos la nata y la añadimos con la mezcla anterior con movimientos de abajo hacia arriba

Rellenar el molde con la base de galleta y enfriar en nevera 6hr.