



La mejor formación  
está en la calidad

## COCA DE VIDRE

### *Ingredientes*

- *½ kg. de harina fuerza*
- *15 gr. de sal*
- *15 gr. de azúcar*
- *50 gr. de mantequilla*
- *30 gr. de levadura de panadero*
- *75 ml. de leche*
- *100 ml de aceite de girasol*
- *100 gr. de piñones*
- *100 ml de anís dulce*

### *Elaboración*

Deshacer la levadura con la leche.

Añadir un poco de anís y un poco de aceite.

Añadir la sal, el azúcar y la mantequilla.

Incorporar harina hasta que la masa quede fina y elástica, que no se rompa al estirarse.

Dejarla tapada 15 minutos en un paño. Pasado este tiempo hacer 4 bolas con la masa. Redondearlas bien hasta que queden la más finas posibles y dejarlas reposar unos 10 minutos más.

Estirar las bolas y darles forma alargada de unos 15 a 18 cm. Con ayuda de un pincel pintar con aceite por encima y colocar piñones por encima, dejarla reposar 10 minutos. Espolvorearlas con azúcar abundante para que queden crujientes.

Marcarlas con los dedos haciendo pequeños hoyos para que el aceite penetre bien en la masa.

Hornear a 220 °C unos 10 minutos hasta que estén crujientes.

Una vez fuera del horno dejar enfriar sobre una reja.

## CANNOLLI RELLENAS DE QUESO RICOTTA

### *Ingredientes*

- 250 gr. harina
- 30 gr. vinagre de vino
- 30 gr. vino Marsala u Oporto
- 30 gr. azúcar glass
- 1 cdita. Canela
- 1 cdita. Sal
- 5 gr. cacao puro
- 1 huevo + 1 para sellar
- 50 gr. manteca de cerdo

### *Para el relleno.*

- 750 gr. queso ricotta
- 300 gr. azúcar
- Perlas de chocolate
- Azúcar glass para decorar
- Aceite de oliva virgen suave o aceite de girasol para freír
- Moldes para cañas

### *Elaboración*

En un bol grande mezclamos la harina, el vinagre, el vino, el azúcar molido, la canela, la sal, el cacao, el huevo y la manteca de cerdo a temperatura ambiente. Inicialmente vamos integrando los ingredientes con un tenedor y luego con las manos, amasando hasta que podamos formar una masa manejable y nada pegajosa.

Formamos una bola y envolvemos la masa en papel film. Dejamos reposar la masa durante 1 hora en la nevera.

Mezclamos el queso con el azúcar y batimos hasta que se forme una crema. Ponemos la mezcla en un colador y con la ayuda de una cuchara presionamos hasta que toda la crema pase por el colador, así tendremos la mezcla mucho más fina y lisa. Si queremos añadirle perlas de chocolate este sería el momento.

Guardamos la crema en el frigo hasta el momento de utilizarla.

Sobre una superficie previamente enharinada extendemos la masa con un rodillo, como de 2 o 3 mm. Cortamos del tamaño de unos 12 cm. de largo la masa. Envolvemos los moldes de cañas o conos con las porciones de masa y utilizamos un huevo batido para sellar las cañas.

En una paellera honda calentamos abundante aceite para freír. Vamos añadiendo los cannoli en tandas friéndolos por ambos lados. La única dificultad de este dulce está en la temperatura del aceite, ya que si está poco caliente la masa se queda como cruda, nada crujiente. Sin embargo si el aceite está muy caliente se nos dorarán muy rápidamente y quedarán crudos por dentro. Echamos a la sartén de pocos en pocos. Cuando estén dorados sacamos los cannoli a un papel absorbente para retirar el exceso de aceite y reservamos en una fuente. Esperamos a que los cannoli estén templados para retirarles el molde metálico

Introducimos la crema en una manga pastelera con una boquilla redonda y grande y vamos rellenando las cañas por ambos lados



La mejor formación  
está en la calidad

## **PASTEL DEVONSHIRE**

### ***Ingredientes***

- 4 manzanas
- 150 gr de azúcar moreno
- 200 gr de mantequilla
- 60 gr de pasas
- 2 huevos
- 100 gr de pan seco
- 1 c. de canela en polvo
- 30 gr de maicena
- Azúcar para decorar

### ***Elaboración***

Hidratamos las pasas.

Pelamos las manzanas y cortamos en rodajas finas.

Doramos en un poco de mantequilla un par de minutos y añadimos el azúcar moreno.

Mojamos con agua hasta cubrir, tapamos y dejamos cocer unos 10 minutos.

Dejamos evaporar el agua y turmizamos el conjunto con la mantequilla. Añadimos las pasas escurridas, la maicena, las yemas blanqueadas y la canela en polvo.

Montamos las claras a punto de nieve y agregamos cortando a la preparación anterior.

Colocamos en el molde de Cake encamisado y horneamos a 160 °C unos 45 minutos.

Dejar enfriar en el molde y decorar con azúcar lustre



La mejor formación  
está en la calidad

## **TARTA DE AVELLANAS CON RICOTTA**

### ***Ingredientes***

- *130 gr de avellanas tostadas*
- *115 gr de mantequilla pomada*
- *150 gr de azúcar + 2 c.s.*
- *4 huevos grandes*
- *50 gr de harina*
- *130 gr de ricotta*
- *Ralladura de ½ limón*
- *250 gr de chocolate negro*
- *200 gr de nata líquida*
- *70 gr de almendra granillo*

### ***Elaboración***

Batir el azúcar con la mantequilla pomada.

Añadir las yemas de huevo y seguir batiendo 3 minutos más. A continuación incorporar la harina.

En otro cuenco batir el queso ricotta con la ralladura de limón. Añadimos las avellanas picadas pequeñas.

Juntar el contenido de los dos recipientes.

Batir las claras de huevo con 2 c.s. de azúcar. Integrar a la masa anterior.

Encamisar un molde de horno y cocer a 190°C durante 30 min.

Hacemos una trufa fundiendo el chocolate con la nata.

Cuando tengamos una textura lisa y brillante añadimos las almendras granillo.

Cuando la tarta este fría la cubrimos con la trufa de almendras.

## CRUMBLE DE MANZANA

### *Ingredientes*

- 4 manzanas
- 40 gr de pasas
- 80 gr de azúcar
- 50 ml de sidra
- Zumo de ½ limón
- 2 clavos de olor
- 1 c de canela
- 1 rama de canela
- 100 gr de harina
- 70 gr de mantequilla
- Pizca de sal
- 80 gr de almendra molida o granillo

### *Elaboración*

Lavamos las manzanas, descorazonamos y pelamos. Cortaremos en rodajas de 2 mm y las rehogamos con las pasas hidratadas, la mitad del azúcar, la sidra, el zumo de limón, la canela y piel de limón. Añadimos el clavo de olor tostado y molido y dejamos cocer unos 10 minutos tapado.

Pintamos una base de molde con mantequilla y espolvoreamos con azúcar.

Colocamos el relleno por toda la base y regamos con el líquido de cocción reducido, retirando los sólidos.

Mezclamos la harina tamizada con la harina de almendras, la salsa, 50 gr de azúcar y la mantequilla fría cortada en dados.

Arenamos y cubrimos la superficie de la manzana.

Podemos acabar de cubrir con almendra laminada y horneamos a 160 °C unos 20 minutos.

Retiramos y dejamos enfriar.

Espolvoreamos con azúcar lustre

Acompañamos con un poco de crema inglesa.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BAKLAVA**

### ***Ingredientes***

- 3 láminas de hojaldre.
- 100 g. de azúcar.
- 100 g. de piñones.
- 150 g. de nueces.
- 150 g. de almendras.
- 150 g. de avellanas.
- 60 g. de miel.
- 200 ml. de agua.
- 100 g. de azúcar
- 1 rama de canela.
- 1 c.c. de vainilla.
- 1 clavo de olor.
- 1 limón.
- Canela en polvo.
- Aceite.

### ***Elaboración***

En una olla poner el azúcar, el agua, el zumo de limón, la piel de limón, la canela en rama, la vainilla y el clavo de olor. Llevar a ebullición y cuando el azúcar se haya disuelto añadir la miel, remover hasta que se disuelva y cocer a fuego bajo durante 15 minutos. Retirar del fuego, colar y reservar.

Estirar un poco el hojaldre, pincharlo y reservar.

Tostar las almendras y las avellanas y trocearlas en el mortero con las nueces.

Mezclar con el azúcar, una pizca de canela en polvo y  $\frac{3}{4}$  partes de los piñones.

Cubrir una bandeja de horno con papel sulfurizado, pintarlo con un poco de aceite y alternar capas de hojaldre pintadas con aceite, la mezcla de los frutos secos y el almíbar.

Acabar con una capa de hojaldre pintada con aceite y decorar con el resto de los frutos secos y los piñones.

Cuadrar los bordes para que queden rectos, hornear a 175°C durante 30 minutos y luego gratinar durante un par de minutos. Retirar del horno y rápidamente regarlo con el resto del almíbar.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TIRA DE HOJALDRE RELLENA DE CREMA Y FRUTOS ROJOS**

### ***Ingredientes***

- *1 lámina de hojaldre*

#### ***Para la crema***

- *½ l. de leche entera*
- *4 yemas de huevo*
- *60 gr. de azúcar blanco*
- *45 gr. de maicena*
- *Raspadura de naranja y de limón*
- *1 C.S. de anís*

#### ***Para los frutos rojos***

- *1 bandeja de moras*
- *1 bandeja de frambuesas*
- *1 bandeja arándanos*
- *C/S de azúcar lustre*
- *200 cl de agua*
- *80 gr. de azúcar blanco*

### ***Elaboración***

Recortar rectángulos de hojaldre, marcar los márgenes, pintar con huevo la parte superior, llevar al horno precalentado y hornear hasta que la masa esté en su punto. Retirar y dejar enfriar sobre rejilla.

Elaborar una crema anisada con los ingredientes indicados, reservar para enfriar. Rellenar el hojaldre con la crema. Reservar.

Preparar un almíbar un poco espeso, bañar en él los frutos rojos, retirar y pasar por azúcar lustre. Colocar los frutos rojos almibarados sobre la crema.



La mejor formación  
está en la calidad

## **BIZCOCHO DE NATA Y FRESAS**

### ***Ingredientes***

- 4 huevos (250g)
- 120g harina
- 120g azúcar
  
- 1l de nata para montar
- 50g azúcar
- 1k fresas

### ***Elaboración***

Precalentar el horno a 170°

Separar las claras de las yemas, batir las claras con las varillas cuando empiece a espumar añadir la mitad del azúcar sin dejar de batir. Reservar cuando estén montadas.

Con el resto de azúcar y las yemas batir hasta blanquear, añadir la harina tamizada y mezclar con espátula con movimientos envolventes y alternar con las claras montadas.

Pintar un molde con mantequilla y espolvorear con harina de 20 cm

Hornear 35 / 40 min a 160° C, enfriar.

Mientras montar la nata y añadir 50g de azúcar, lavar y cortar las fresas según queramos decorar y secar.

Cortar el bizcocho en tres y rellenar de nata cada capa, recubrir con nata y decorar con las fresas.





La mejor formación  
está en la calidad

## **LIONESAS RELLENAS DE NATA**

### ***Ingredientes***

- 250 ml. de agua
- 100 g. de mantequilla
- 150 gr. de harina tamizada
- 1 c.c de sal
- 1 c.c de azúcar
- 4 huevos

### ***Elaboración***

Hervir el agua con la mantequilla troceada, la sal y el azúcar, cuando empiece a hervir añadir la harina de golpe y remover con una cuchara de madera hasta que se despegue de los bordes de la olla.

Calentar un minuto sin que llegue a hervir para que la harina acabe de cocinarse.

Pasar la masa a un bol, dejar enfriar y añadir los huevos de uno en uno hasta que se integren.

Ponemos la masa en una manga pastelera con una boquilla estrellada.

Hacemos las lionesas, las pintamos con huevo y las cocemos al horno a 200° C 10 minutos hasta que se desarrollen, después bajamos el horno a 180 ° C. y cocemos durante 15 minutos.

Montamos la nata la nata en su punto y añadir el azúcar glas. Poner en manga



La mejor formación  
está en la calidad

## **HELADO DE YOGUR CON SABLÉ BRETON Y FRUTA ROJA**

### ***Ingredientes***

- *Pipas peladas de calabaza o girasol*
- *1 barqueta de fruta roja (arándanos, frambuesa, moras..)*

#### ***Para la sable bretón***

- *300 gr. harina*
- *2 c.c. de levadura química*
- *150 g de azúcar*
- *1/2 cucharadita de flor de sal o sal gruesa*
- *150 g de mantequilla a temperatura ambiente*
- *4 yemas de huevo*
- *agua necesaria*
- *1 yema extra, leche para pincelar*

#### ***Para el Helado de yogur***

- *300 gr de yogur griego*
- *50 gr de procrema Sosa*
- *200 nata líquida*
- *2 c.s de yopol Esencia de yogur en polvo*

### ***Elaboración***

#### ***Para la sable bretón***

Mezclamos en un bol la harina, levadura, sal, azúcar. Añadimos la mantequilla y frotamos hasta conseguir miguitas. Después incorporamos las yemas. Podemos añadir un poquito de agua. Dejamos reposar en nevera 1 hora. Cocemos las galletas al horno precalentado a 180°C durante 15 min.

#### ***Para el Helado de yogur***

Batimos todos los ingredientes hasta que quede una textura lisa. Pasamos por la heladora. Conservamos en el congelador hasta el servicio.

Servimos el helado con las galletas los frutos rojos y las pipas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **RECETA DE CREME BRULÉE DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGUR**

### ***Ingredientes***

#### ***Para la Creme brulée***

- 300 gr. de crema de leche
- 100 gr. de leche
- 50 gr de cobertura chocolate
- 25 gr de cacao
- 100 gr. de azúcar
- 6 yemas de huevo

#### ***Para el helado de yogur y miel***

- 20 gr de yopol
- 40 gr de crema de leche
- 1/2 l de leche
- 35 gr de dextrosa
- 65 gr de azúcar
- 25 gr de miel
- 3 hojas de gelatina
- Estabilizante S.C.P.

### ***Elaboración***

#### ***Para la Creme brulée***

Batiremos las yemas de huevo con el azúcar.

Llevamos a ebullición la nata y la leche con el cacao. Retiramos del fuego y agregamos la cobertura. Vertemos sobre los huevos con el azúcar, mezclamos y volvemos a colocar al fuego, manteniendo hasta los 80°C.

Retiramos y colocamos en los moldes de cocción.

Horneamos al baño maría (con agua fría) durante unos 15 a 20 minutos a 170 °C.

Retirar y dejar enfriar.

#### ***Para el helado de yogur y miel***

Calentar todos los ingredientes menos la gelatina hasta ebullición.

Apagar fuego y añadir la gelatina disolviendo bien.

Dejar reposar toda la noche y mantecar al día siguiente.



La mejor formación  
está en la calidad

## **HELADO DE YOGUR GRIEGO CON NUECES, PEPINO, LIMA Y MENTA**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el Helado de yogur***

- 300 gr de yogur griego
- 50 gr de procrema Sosa
- 200 nata líquida
- 2 c.s de yopol Esencia de yogur en polvo

#### ***Para las Galletas de nueces***

- 100 g de nueces
- 50 gr de nueces para decorar
- 300 g de harina
- 180 g de mantequilla
- 1 huevo
- 130 g de azúcar
- 1 cucharada de Leche
- un pellizco de sal
- 2 pepinos
- 2 limas
- menta

### ***Elaboración***

Trituramos las nueces con la harina dentro de la termomix.

En un bol ponemos la harina, el azúcar y la sal.

Mezclamos con un tenedor o unas varillas hasta que se unan los ingredientes.

Agregamos la mantequilla a temperatura ambiente en trozos y vamos desmigándola con la punta de los dedos entre los ingredientes sólidos.

Añadimos el huevo batido y mezclamos, amasando ligeramente hasta formar una masa húmeda pero no pegajosa. Hacemos una bola de masa.

Cortamos la bola a la mitad y extendemos una parte de la masa entre dos papeles de cocina dejando un grosor de 0,5 ml.

Colocamos sobre una bandeja y refrigeramos durante media hora.

Precalentamos el horno a 160 grados.

Vamos cortando nuestras pastas y decorándolas con trozos de nueces. Horneamos durante veinte minutos.

#### ***Para el Helado de yogur***

Batimos todos los ingredientes hasta que quede una textura lisa.

Pasamos por la heladora. Conservamos en el congelador hasta el servicio.

Pelamos los pepinos y les sacamos las pepitas. Los cortamos a daditos regulares y los aliñamos con el zumo de las limas y la menta picada.

Serviremos el helado con una galleta y el pepino como si fuera fruta confitada.



La mejor formación  
está en la calidad

## **TORTA AUSTRIACA DE CHOCOLATE**

### ***Ingredientes***

- 225 gr. de mantequilla
- 150 gr. de azúcar moreno
- 4 yemas y 4 claras separadas
- 200 gr. de cacao en polvo
- 1/4 kg de frutos secos
- 50 gr. de azúcar refinado

### ***Elaboración***

Reduciremos la mantequilla y el azúcar, añadiremos las yemas de huevo y lo batiremos todo.  
Agregaremos el cacao y los frutos secos molidos y batiremos hasta mezclar.  
Batiremos en un bol aparte las claras de huevo hasta que estén firmes.  
Añadiremos el azúcar refinado seguiremos batiendo.  
Con ayuda de una espátula incorporaremos a la mezcla de chocolate en varias fases.  
Pondremos la masa en un molde y coceremos a 160 °C unos 45 minutos.



La mejor formación  
está en la calidad

## **FALSO TIRAMISÚ DE MELOCOTÓN CON CRAMBEL DE CAFÉ Y ESPECIAS**

### ***Ingredientes***

- *1 bote de melocotón en almíbar*
- *2 yogures griegos*
- *4 C. S de azúcar*
- *1 bandeja de queso mascarpone*
- *Nata montada*

### ***Para el Crambel***

- *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 blanca molida*
- *2 gr. de jengibre en polvo*
- *1 café*

### ***Elaboración***

En un bol mezclar con cuidado el yogur con el mascarpone y el azúcar.  
Montar y mezclar la nata. Reposar en nevera.

Pelar y cortar unos cuadraditos de melocotón, reservar.

Mezclar todos los ingredientes del crambel 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. Mojar con un poco de café.

Depositar en la base del plato un poco del crambel, rellenar con parte del tiramisú y trocitos de melocotón, volver a espolvorear con crambel y añadir una segunda capa de tiramisú.  
Espolvorear con un poco de crambel por encima.



La mejor formación  
está en la calidad

## VERSIÓN DEL MEL I MATÓ

### *Ingredientes*

- 175g de requesón
- 150g de miel
- 500 ml de leche
- 100 ml nata para montar
- 150g azúcar
- 3 hojas de gelatina
- 3 yemas de huevo
- 3 claras de huevo
- Frambuesas
- Pasas
- Piñones
- Menta

### *Elaboración*

Poner a remojo las hojas de gelatina

En un bol mezclar el requesón con la nata hasta tener una crema fina, montar las claras a punto de nieve con el azúcar e incorporarlas a la crema anterior. Escurrir y disolver la gelatina, añadimos a la crema, mezclar bien y poner en moldes individuales. Enfriar 6 horas.

En un cazo diluir la miel junto con la leche y sin que llegue a hervir agregar las yemas, cocer sin dejar de remover hasta obtener una crema. Enfriar y pasar a la mantecadora de helados.

Desmoldar el requesón, poner pasas y piñones encima y un hilo de miel.

Hacer una bola de helado, decorar con una hoja de menta y unas frambuesas.



La mejor formación  
está en la calidad

## **PUDING ITALIANO DE PERAS**

### ***Ingredientes***

- 4 peras
- ¼ l de almíbar tpt.
- 1 rama de canela
- Pile de limón
- 8 magdalenas
- 50 ml de ron
- 200 ml de crema de leche
- 200 ml de leche
- 100 gr de azúcar
- 6 huevos
- Aroma de vainilla

### ***Elaboración***

Pelamos las peras y cortamos en mitades. Coceremos en el almíbar aromatizado unos 20 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Troceamos las magdalenas y mojamos en el alcohol. Cubrir el molde de servicio.

Llevamos a ebullición la leche y la crema de leche, añadimos el azúcar, reducimos temperatura y escaldamos los huevos batidos. Mantener a baja temperatura removiendo hasta que adquiera algo de consistencia. Ajustamos de dulzor.

Cubrimos las magdalenas. Incorporamos en horno al baño maría unos 10 minutos.

Retiramos y cubrimos con la pera fileteada.

Acabamos de rellenar con un poco más crema y alargamos cocción unos 5 minutos más. Retirar y dejar enfriar.