



MOUSSE DE NARANJA CON CHOCOLATE BLANCO Y KIKOS

Ingredientes

- 100 gr de chocolate blanco de postres
- 50 gr de kikos
- 2 Naranjas
- 250 ml de nata para montar
- 6 hojas de gelatina neutra
- 3 Huevos
- 4 c.s. de azúcar
- 2 c.s. de coñac
- 2 c.s. de triple seco

Elaboración

Para la Teja de chocolate blanco

Fundir 75 gr de chocolate blanco en un cazo a fuego suave. Incorporar el resto de chocolate y los kikos picados. Extender la preparación sobre una hoja de papel vegetal y dejar endurecer.

Para la Mousse

Lavar las naranjas y rallar la piel de una de ellas.
Hacer zumo con ellas y reservar.

Montar la nata y refrigerar

Hidratar con agua fría la gelatina durante 10 minutos.

Calentar a fuego suave los alcoholes y la ralladura de naranja. Apagar el fuego e incorporar la gelatina.

Añadir el zumo de naranja una vez esté templada la mezcla. Dejar enfriar.

Batir las yemas con el azúcar, añadir los líquidos gelatinados.

Montar las claras a punto de nieve.

Incorporar la nata montada a la mezcla de licores y mezclar, agregar las claras con movimientos envolventes.

Llenar los moldes de silicona y refrigerar al menos 2 horas.

Decorar con chocolate blanco y kikos.



BLANCO DE COCO Y PLATANO

Ingredientes

- 300 ml de leche de coco
- 150 ml de leche condensada
- 1 cascara de limón
- ½ limón
- 3 hojas de gelatina

Para la crema de plátano

- 3 plátanos
- 50 gr de azúcar moreno
- 50 ml de ron

Para el merengue

- 3 claras de huevo
- 90 gr de azúcar
- 30 gr de coco rallado

Elaboración

Pondremos en una reductora la leche condensada, la ralladura y el zumo de limón colado
Coceremos a fuego suave 10 minutos y agregamos la leche de coco.
Llevar a ebullición, reducir fuego y cocer unos 10 minutos más
Retirar del fuego y añadir la gelatina previamente hidratada.
Remover bien y dejar atemperar.

Para la crema de plátano

Pelar y trocear los plátanos
Dorar en un poco de mantequilla unos 5 minutos y caramelizar con el azúcar.
Reducir el ron a la mitad y turmizar el conjunto.
Colocar en la base de la copa y refrigerar
Cubrir con la crema de coco y volver refrigerar.

Para el merengue

Preparar un merengue suizo y añadir al final con movimientos envolventes el coco rallado.
Disponer encima y quemar al pase con soplete.



PASTELILLOS CRUJIENTES DE NARANJA Y PISTACHO

Ingredientes

- 1kg de naranjas
- 150 gr sémola de trigo
- 50 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla
- 100 gr de pistacho
- 40 gr de azúcar
- 6 yemas
- Vainilla
- 10 hojas de pasta filo
- Mantequilla
- 100 gr de chocolate
- 50 gr de leche

Elaboración

Pelar las naranjas y reservar la piel. Exprimir las naranjas.

Completar el zumo de naranja con agua hasta llegar a 1l.

Infusionar el zumo con vainilla. Añadir la sémola y cocinar 10 min. Remover constantemente con unas varillas.

Retirar del fuego y añadir la mantequilla.

Caramelizar los pistachos. Apagar el fuego, añadir una punta de mantequilla y extender sobre un papel de horno. Enfriar y cortar los pistachos por la mitad.

Incorporar las yemas y los pistachos a la sémola.

Forrar un molde con 6 capas de masa filo untadas con mantequilla.

La masa debe sobresalir por los bordes.

Rellenar con la crema de naranja.

Cerrar los lados sobre la crema y cubrir con 2 capas más de pasta filo untada con mantequilla.

Hornear a 180°C 30 min hasta que quede dorada.

Escaldar 3 veces las pieles de naranja cortadas a juliana.

Hervir 5 min en un almíbar TxT.

Fundir el chocolate con la leche.

Desmoldar, espolvorear con azúcar glas y cortar a rectángulos.

Decorar con juliana de naranja y cordón de chocolate.



PASTELES DE LIMON

Ingredientes

Para la base

- 100 gr de galletas
- 50 gr de mantequilla

Para el relleno

- 50 gr de mantequilla
- 3 huevos
- 175 gr de azúcar
- Ralladura de 2 limones
- Pizca de sal
- 75 ml de crema de leche 35%
- 140 gr de harina floja
- 5 gr de impulsor químico
- 50 ml de ron dorado
- 80 gr de mermelada de albaricoque o melocotón

Para el Glaseado

- 80 gr de azúcar lustre
- Zumo de 1 limón

Elaboración

Para la base

Trocear las galletas y amasar con la mantequilla pomada
Cubrir la base del molde con un grosor máximo de ½ cm. Refrigerar

Para el relleno

Blanqueamos los huevos con el azúcar y la ralladura de limón.
Sin dejar de batir incorporamos al hilo la crema de leche

Tamizar la harina con el impulsor y la sal. En un cuenco y añadir a la preparación anterior en tres tiempos con movimientos envolventes

Añadimos el ron y mezclamos.

Derretimos la mantequilla al baño maria e incorporamos con movimientos envolventes

Volcamos sobre los moldes de 6/8 cm y horneamos unos 18 minutos a 180°C

Retiramos y subimos el horno a 220°C

Pintamos los pasteles con la mermelada y horneamos 2 minutos.

Retiramos y decoraremos con el glaseado

Para el Glaseado

Batir y azúcar con el zumo de limón y refrigerar.



CASSATA AL HORNO

Ingredientes

Para la masa Frolla

- 250 gr. de harina de repostería
- 75 gr. de azúcar glas
- 120 gr. de mantequilla
- 2 un. de huevo
- 3 gr. de levadura química
- Una pizca de sal
- 1 un. de limon
- c/n de esencia de vainilla

Para el relleno

- 225 gr. de ricota
- 225 gr. de queso mato
- 50 gr. de azúcar
- 70 gr. de chips de chocolate
- 1 un. Naranja
- 130 gr. De galletas de vainilla
- c/n de azúcar glas y canela para decorar

Elaboración

Para la masa Frolla

Mezclar la harina y el azúcar glas tamizada, una pizca de sal y la levadura.
Agrega la mantequilla fría cortada en cubos y trabajar la masa.
Añadir los huevos con la ralladura de limón y la esencia de vainilla.

Estirar la masa de 2 mm de espesor sobre dos papeles sulfurizados y refrigerar por 20 min.
Sobre el molde previamente enmantecado y enharinado, cubrir la base dejando borde y pinchar con tenedor la superficie, espolvorear la mitad de las galletas molidas a groso modo, introducir el relleno, espolvorear la otra mitad de galletas, cubrir con el resto de la masa y cerrar. Pinchar la masa.
Cocinar en horno 180°C por 35 min. Retirar enfriar y terminar formando un enrejado con el azúcar glas y la canela

Para el relleno

Mezclar la ricota con el mato y escurrir.
En un bol unir con el azúcar, la ralladura de una naranja y los chips de chocolate.



BUÑUELOS DE L'EMPORDÀ

Ingredients

- 300 gr Harina
 - 75 gr azúcar
 - 3 g sal
 - 7 gr matafaluga o anís seco
 - 30 gr manteca de cerdo
 - 2 huevos
 - piel de limón
 - 15 gr levadura fresca
 - 125 ml leche tibia
-
- 300 g nata montar
 - 50g azúcar

Elaboración

Infusionar la leche junto con la matafaluga o anís seco y una rama de canela .

Mezclar la harina, el azúcar, la manteca y la levadura y amasar.

Añadir la leche tibia y colada, añadir los huevos de 1 en 1 hasta obtener una masa homogénea.

Dejar reposar la masa 1h o hasta doblar volumen

Hacer porciones en forma de bola de la medida deseada

Calentar el aceite y freír, con la ayuda de los dedos hacer un agujero, rociar de anís y rebozar en azúcar en caliente para que coja el azúcar.

Montar la nata agregar el azúcar

Poner en la manga pastelera, abrir los buñuelos por la mitad y rellenar.



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
- Azúcar glass para decorar
- Aceite de girasol para freír
- Moldes para cañas

Para el Relleno

- 750 gr. queso ricotta
- 300 gr. azúcar
- Perlas de chocolate

Elaboración

Mezclar la harina, el vinagre, el vino, el azúcar molido, la canela, la sal, el cacao, el huevo y la manteca de cerdo. Amasar hasta formar una masa manejable y nada pegajosa.

Formar una bola y envolver en film. Reposar 1 hora en la nevera.

Batir el queso con el azúcar hasta que se forme una crema. Poner la mezcla en un colador y con una cuchara presionar para que pase por el colador, añadir las perlas de chocolate. Reservar en nevera.

Sobre una superficie enharinada extender la masa con un rodillo, como de 2 o 3 mm. Cortar del tamaño de unos 12 cm. de largo. Envolver los moldes de cañas o conos y sellar con huevo batido.

Freír los cannoli por tandas, poner en papel absorbente y reservar.
Retirar el molde metálico

Introducir la crema en una manga pastelera con una boquilla redonda y grande y rellenar los cannoli



TARTA DE CIRUELAS AL RON

Ingredientes

Para la masa sucrée

- $\frac{1}{4}$ kg de harina floja
- 125 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar
- 1 huevo
- Pizca de sal

Para el relleno

- 200 gr de ciruelas secas
- 100 ml de agua
- 100 gr de azúcar moreno
- 100 ml de ron dorado
- 2 tiras de piel de naranja
- $\frac{1}{2}$ rama de canela

Para el Franchipán

- $\frac{1}{4}$ l de leche
- 2 yemas de huevo
- 125 gr de almendra molida
- 10 gr de maicena
- 90 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Para la masa sucrée

Tamizamos la harina y añadimos el azúcar y pizca de sal, añadimos la mantequilla fría en dados y arenamos. Incorporamos el huevo batido y formamos una masa homogénea sin amasar en exceso. Hacer una bola y refrigerar un mínimo de 1 hora. Forramos un molde de quiche engrasado y horneamos en blanco a 160 °C unos 10 minutos.

Para el relleno

Preparamos un almíbar con el agua, el azúcar y los aromas. Apagamos, introduciremos el ron y las ciruelas. Infundir un mínimo de 4 horas.

Para el Franchipán

Llevamos a ebullición los lácteos y verterlos al hilo sobre las yemas, la maicena y la harina. Volvemos al fuego y llevamos a ebullición removiendo continuamente. Una vez espese retiramos del fuego y agregamos las almendras. Atemperamos y añadimos el huevo batido y la mantequilla fría en dados.

Acabado

Verter el franchipán y las ciruelas escurridas. Hornear a 180 °C unos 15 minutos. Retirar y dejar enfriar. Reducir el almíbar hasta que adquiera consistencia. Decorar por encima al pase.



CROSTATA DE LIMÓN Y ALBAHACA

Ingredientes

- 300 gr de harina
- 150 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar
- 1 huevo
- Una pizca de sal

Para la crema

- 3 limones
- 15 hojas de albahaca
- Agua
- 100 gr de azúcar
- 4 yemas
- 40 gr de maizena

Elaboración

Frotar la harina con la mantequilla cortada a daditos hasta conseguir una arena.

Añadir el azúcar el huevo y la sal.

Hacer una bola y dejar reposar.

Estirar y cubrir un molde encamisado.

Pinchar el fondo y hornear a 180° C hasta que esté dorada.

Retirar enfriar.

Para la crema

Infusionar el zumo de 2 limones con la piel de 1 limón, la albahaca y completar con agua hasta llegar a ½ l.

Mezclar las yemas con el azúcar y la maizena.

Colar la infusión sobre las yemas y devolver la crema a la olla. Cocina hasta que espese.

Rellenar la masa y decorar con rodajas de limón en almíbar TxT.



PASTEL BRETON DE COCO

Ingredientes

- 180 gr de mantequilla
- 4 yemas de huevo
- 140 gr de azúcar
- 150 gr de harina
- 75 gr de coco rallado

Para el Glaseado

- 1 clara de huevo
- 20 gr de azúcar

Para el Franchipán de coco

- ¼ l de leche de coco
- 2 yemas de huevo
- 125 gr de coco
- 10 gr de maicena
- 90 gr de azúcar
- 50 gr de mantequilla

Elaboración

Blanqueamos las yemas de huevo con el azúcar y una pizca de sal.

Batimos la mantequilla pomada con un poco de ron hasta que este cremosa e incorporamos las yemas de huevo.

Tamizamos la harina e incorporamos a la preparación anterior con movimientos envolventes junto con el coco rallado

Engrasamos unos moldes metalizados de 6/8 cm de diámetro y rellenamos con la masa en una altura de un centímetro y medio.

Cubrimos con la glasa de azúcar y clara.

Horneamos a 170 °C unos 12 minutos y rellenamos con el franchipán.

Acabamos de hornear unos 8 minutos más

Retirar y dejar enfriar

Desmoldar.

Para el Franchipán de coco

Llevamos a ebullición la leche de coco y verternos al hilo sobre las yemas, la maicena y el azúcar

Volvemos al fuego y llevamos a ebullición removiendo continuamente.

Una vez espese retiramos del fuego y agregamos el coco rallado

Atemperamos y añadimos el huevo batido y la mantequilla fría en dados.



LEMONOPITA

Ingredientes

Para el bizcocho

- 375 gr. de masa filo
- 185 gr de azúcar
- 4 un. de huevo
- 3 un. ralladura de limones
- 3 ml. de esencia de vainilla
- 125 ml de aceite de oliva
- 250 gr. de yogur griego
- 6 gr de levadura química

Para el jarabe

- 220 gr. de azúcar
- 4 un. de limón
- 375 ml. de agua
- 1 un. de rama de canela

Elaboración

Para el bizcocho

Enmantecar y enharinar el molde. Reservar en frío

Cortar los rollos de masa filo en tiras de 1 ½ cm estirar sobre una placa de horno y secar a 120°C 40 min. aprox. Retirar y subir el horno a 180°C

En el bol de la batidora mezclar los huevos con el azúcar y batir a punto letra. Incorporar la ralladura de limones, la esencia, el yogur, el aceite de oliva y la levadura química

Por último, unir con la masa filo y volcar en el molde.

Esparcir rodajas finas de limón y cocinar por 40 min. o hasta comprobar cocción.

Retirar y realizar múltiples orificios con un palillo, rociar con el almíbar de forma uniforme y dejar enfriar antes de consumir.

Para el jarabe

Mezclar los ingredientes, llevar a fuego medio hasta que rompa hervor y dejar por 4 min. para que espese levemente. Retirar y dejar atemperar



PASTEL NUECES Y ALMENDRASCARAMELIZADAS

Ingredientes

Para la masa quebrada

- 250 gr harina
- 40 gr azúcar glas
- 1 yema de huevo
- 125 gr mantequilla

Para el relleno

- 600 ml leche
- 5 yemas huevo
- 80 gr azúcar
- 45 gr maizena
- piel de ½ limón
- 1 rama canela
- nueces
- almendras laminadas

Elaboración

Para la masa quebrada

Poner todos los ingredientes en un bol , amasar hasta integrar, sin amasar más de la cuenta.

Formar una bola, cubrir y dejar reposar.

Estirar y forrar un molde de 22cm

Para el relleno

Infusionar la leche junto la piel de limón y la canela en un cazo hasta que hierva , dejar atemperar

En un bol poner las yemas el azúcar y la maizena mezclar bien, cuando la leche esté templada agregar a esta mezcla sin dejar de batir, seguidamente llevar al fuego otra vez hasta que espese la crema, cubrir y enfriar .

Garrapiñar las nueces con azúcar

Poner la crema en la base de la tarta y cubrir con los frutos secos.

Pintar con azúcar disuelto.