



## **CANUTILLO RELLENO DE MOUSE DE CHOCOLATE CON LECHE**

### ***Ingredientes***

#### ***Para el cremoso***

- 300 gr de chocolate con leche
- 300 gr de nata montada
- 200 gr de Crema inglesa

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

- 250 gr de leche
- 250 gr de nata
- 50 gr de azúcar
- 100 gr de yemas

#### ***Para la Pasta de cigarrillos de cacao***

- 100 gr de azúcar lustre
- 100 gr de mantequilla
- 80 gr de harina
- 20 gr de cacao
- 100 gr de claras

### ***Elaboración***

Preparar una crema inglesa . Añadir 200 gr de crema caliente sobre el chocolate y fundirlo.  
Cuando la mezcla llegue a 40 °C incorporar la nata montada. Rellenar una manga pastelera y enfriar.

#### ***Para la Pasta de cigarrillos de cacao***

Fundir la mantequilla, añadir el azúcar lustre y la harina previamente tamizada junto al cacao.  
Poco a poco añadir las yemas. Estirar la masa con paletina sobre silicona.  
Cocer a 200°- 210° y enrollar sobre cilindros metálicos.  
Rellenar los cilindros con cremoso de chocolate. Decorar con frutos secos

## **XUXOS FLAMBEADOS AL RON RELLENOS DE CREMA CON HELADO DE VAINILLA**

### ***Ingredientes***

- *Bollitos tiernos de leche*
- *Azúcar*

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

- *90 gr. de azúcar*
- *50 gr de Maizena*
- *½ litro de leche*
- *3 huevos*
- *1 trozo de canela en rama*
- *Corteza de limón*
- *Esencia de vainilla*

### ***Para el helado de vainilla***

- *5 yemas de huevo*
- *90 gr de azúcar*
- *1 vaina o esencia de vainilla*
- *500 gr de nata para montar*

### ***Elaboración***

Infusionar la leche con la canela, la corteza de limón y la esencia de vainilla. En un bol, blanquear yemas con el azúcar, añadir maizena y mezclar bien, escaldar esta preparación con la leche infusionada, llevar al fuego en un cazo y espesar, dejar reposar y enfriar tapada a la piel.

Hacer un sabayón con las yemas de huevo, el azúcar y la vainilla, agregar la nata montada y llevar a congelador.

## **EMPANADA DE MANZANA, PERA Y CANELA**

### ***Ingredientes***

- 2 láminas de hojaldre
- 1 k de manzanas Reinetas
- 2 peras pequeñas
- 150 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela en polvo
- 1 cucharadita de pimienta negra molida, y nuez moscada
- 1 cucharada de esencia de vainilla líquida
- 1 huevo
- 1 cucharada de leche entera
- La ralladura de medio limón y naranja

### ***Elaboración***

Pelamos y descorazonamos la fruta y la cortamos en tamaño de 1cm

En un recipiente para microondas introducimos los trozos de fruta, 2 cucharadas de azúcar, una de canela, nuez moscada y pimienta negra recién molida, añadimos también una cucharada de esencia de vainilla y removemos con las manos para que mezclen bien todos los ingredientes.

Introducimos en el microondas a máxima potencia 10 minutos

Sobre el molde o placa cubierta de papel para hornear extendemos una lámina de hojaldre. Pinchamos con tenedor varias veces para evitar que suba la base.

Rellenamos con la mezcla de manzanas, peras, especias y azúcar, aplanando con una cuchara y cubriendo toda la base de hojaldre excepto los lados. Acabamos rallando un poco de limón y naranja por encima de la compota.

Cubrimos con la segunda lámina de hojaldre y cerramos los bordes apretando con los dedos para que quede bien sellada.

Pinchamos con tenedor toda la superficie y pincelamos con el huevo batido mezclado con un poco de leche y unas cucharadas del líquido que tenemos reservado de la fruta.

Espolvoreamos con azúcar toda la superficie para que forme costra al hornear.

Introducimos en horno precalentado a 220° y horneamos a 180 o 200° unos 20-25 minutos, hasta quede bien dorada



## **BOLSITA DE CREP RELLENO DE CEREZAS CON MERMELADA DE NARANJA Y MIEL**

### ***Ingredientes***

- 100 gr de harina tamizada
- 250 gr de leche
- Cacao en polvo (Opcional)
- Mantequilla derretida
- 1 huevo
- Una pizca de sal

### ***Para el relleno de cerezas***

- 1 magdalena de tamaño mediano
- 1 bandeja de cerezas
- 2 CS de agua
- 1 lima
- Azúcar
- 1 bric de crema de leche para montar

### ***Para la salsa de mermelada de naranja y miel***

- Mermelada de naranja o similar
- C/S de miel
- Azúcar

### ***Elaboración***

Mezclar ingredientes en un bol, remover para formar una masa ligeramente densa. Verter en sartén de crepes, cocinar y reservar.

Poner las cerezas en un cazo a cocinar junto con el agua, un poco de azúcar blanquilla y ralladura de lima, cocinar a fuego suave, remover y formar una compota, retirar del fuego y dejar enfriar.

Cortar rodajas de magdalena. Montar la nata a punto de nieve.

Mezclar un poco de mermelada de naranja con la miel, emulsionar hasta obtener una textura de salsa, reservar.