



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE DE CHOCOLATE NARANJA Y NUECES

Ingredientes

- 225 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro rallado
- 150 ml de agua
- 300 gr de harina de repostería
- 2 cucharaditas de levadura en polvo
- 275 gr de azúcar
- 150 gr de nata
- 2 huevos batidos
- 25 gr de nueces
- La ralladura de 2 naranjas

Para la cobertura de chocolate

- 200 gr de chocolate negro
- 6 cucharadas de agua
- 3 cucharadas de nata
- 100 gr de mantequilla

Elaboración

Engrasamos una bandeja de repostería de 30x30, depende de como queramos que sea de grueso el brownie.

Untamos con mantequilla y espolvoreamos con harina.

Introducir en un bol el chocolate rallado o en trozos pequeños con el agua, la nata y la mantequilla. Poner al baño maria a temperatura baja.

Tamizamos la harina y la levadura en polvo en un cuenco y añadimos el azúcar. Verter la mezcla del chocolate caliente encima. Mezclamos con movimientos envolventes hasta conseguir una pasta homogénea y al mezclar incorpora los huevos, las nueces y las naranjas ralladas.

Verter la mezcla en la bandeja y cocer el brownie en el horno precalentado a 180° grados durante 20 minutos. Enfriar.

Para la cobertura de chocolate

En un bol poner el chocolate, la nata, el agua y la mantequilla. Lo calentamos a baño maria a temperatura baja, luego batimos la mezcla con una espátula y dejamos enfriar. Aplicamos la cobertura con una espátula en el bizcocho cuando este frío y metemos en la nevera para que quede una capa de chocolate dura, decoramos con nueces.



La mejor formación
está en la calidad

SATANDAGI DE CHOCOLATE CON NATA, ALMENDRAS Y PISTACHOS

Ingredientes

- 2 yemas de huevo.
- 50gr de azucar glass
- 130ml de leche.
- 160 de harina.
- 3 claras de huevo.

Para la ganache.

- 150gr de chocolate negro.
- 150ml de nata para montar.

Para la nata de frutos secos.

- 125 gr Pistachos sin cáscara .
- 200gr de nata para montar.
- 125gr de almendra granillo.
- 50gr azucar glass

Elaboración

Batir las 2 yemas con 20gr de azucar glass en un bol, sin dejar de batir incorporar la leche, después la harina tamizada poco a poco

En otro bol batimos las claras y el resto del azucar para hacer un merengue, juntar amalgamando con lengua pastelera las dos masas. Reservar en frio.

Para la ganache.

Calentamos la nata en un cazo hasta hervir, la apartamos y fuera del fuego añadimos el chocolate a trozos removemos bien hasta integrar bien la ganache. Reservar en frio en otro bol, una vez haya estabilizado por frio con un cuchara hacer porciones y ponerlas a congelar en el congelador. Reservar

Para la nata.

Pelar los pistachos y trocearlos finamente, juntarlos con la almendra granillo, montaremos la nata y añadiremos el azucar glass en dos tandas, una vez montada le añadiremos los frutos secos. Integramos bien con lengua.

Calentaremos para freir aceite de girasol a 160°, pincharemos con un brocheta cada bola de ganache congelada y sujetando la brocheta sumergiremos en la masa cubriendo totalmente.

Sumergir en el aceite caliente y freir 2 min, retirar y escurrir en papel.

Servir los buñuelos junto a la nata de frutos secos.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE VAINILLA Y CHOCOLATE

Ingredientes

- 5 hojas de gelatina
- 1 vaina de vainilla
- 1 piel de limón
- 300 ml de leche
- 60 gr de azúcar
- 4 yemas de huevo
- 150 gr de azúcar
- ½ l de crema de leche

Para la Salsa de chocolate

- 100 gr de chocolate
- 100 ml de leche
- 100 ml de agua

Elaboración

Hidrataremos las hojas de gelatina en agua y mantenemos en frío.

Llevamos a ebullición la leche, reduciremos fuego y añadimos el azúcar, la piel de limón y la vaina de vainilla. Mantendremos unos 15 minutos.

Colamos y añadimos las hojas de gelatina escurridas.

Dejar entibiar.

Blanqueamos al baño maría las yemas de huevo con el azúcar e incorporamos a la leche una vez entibiada.

Semi montamos la nata e incorporamos en tercios a la preparación anterior.

Colocar en la copa de servicio y refrigerar unas 2 horas.

Para la Salsa de chocolate

Llevar a ebullición el agua y la leche. Retirar del fuego y agregar el chocolate troceado.

Dejar enfriar.



La mejor formación
está en la calidad

MOCHI DE CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes

- 50 g. de harina de arroz.
- 150 ml. de agua.
- Maicena.
- 150 ml. de nata.
- 200 g. de chocolate.
- 30 g. de nueces

Elaboración

Trocear el chocolate y reservarlo. Llevar la nata a ebullición y verterla sobre el chocolate. Mezclar para que el chocolate se funda e incorporar las nueces troceadas. Tapar con papel film y reservar en nevera para que endurezca. En un cazo, poner la harina de arroz, el agua y el azúcar. Calentar a fuego lento mientras se remueve hasta que quede una masa pegajosa y compacta. Verter la masa sobre el mármol espolvoreado con maicena y dejar que atempere.

Porcionar la masa y aplastarla un poco con la mano. Rellenar el centro con la crema de chocolate y cerrar para que quede una bola



La mejor formación
está en la calidad

PLÁTANO EN JUGO DE LIMA Y CANEL DE MASCARPONE CON GELATINA DE MENTA

Ingredientes

- 2 plátanos
- 1 lima
- 3 C.S de azúcar
- 6 C.S de agua

Para la Gelatina de menta y lima

- 200 gr de agua
- 75 gr de azúcar
- 1 bandeja de hojas de menta
- C/S de sumo de lima
- 3 hojas de gelatina neutra

Para la Cannel de mascarpone

- 1 bandeja de queso mascarpone
- 1 bric de 200 gr. de nata para montar
- C/S de azúcar lustre

Elaboración

Poner el agua y el azúcar a diluirla fuego en un cazo, enfriar. Rallar la piel de lima en este almíbar. Extraer el jugo de la lima, adicionar a la preparación.

Cortar rodajas de plátano, añadirlas al almíbar y dejar reposar en nevera durante 1/2 ó 1 hora. Servir en un bol utilizando el almíbar como salsa base del plato.

Para la Gelatina de menta y lima

Poner las hojas de gelatina en remojo, reservar. Preparar un almíbar con el agua y el azúcar, añadir las hojas de menta bien picadas, llevar al fuego e infusionar, añadir un poco de zumo de lima a esta preparación y dejar infusionar de nuevo. Llevar de nuevo al fuego y añadir ahora la gelatina escurrida cuando la preparación alcance la temperatura adecuada, verter la preparación en un fondo plano y dejar gelatinizar para luego cortar dados pequeños. Reservar en nevera.

Para la Cannel de mascarpone

Verter el queso mascarpone en un bol, añadir un poco de crema de leche y mezclar para darle un poco más de cremosidad al queso, endulzar con un poco de azúcar glas y preparar la cannel para el palto.

Presentar en un bol con el plátano, el jugo de lima, la gelatina, y la cannel, decorar el plato añadiendo un poco de ralladura de piel de lima por encima



La mejor formación
está en la calidad

BAKLAVAS DE CHOCOLATE

Ingredientes

- 80g de nueces peladas
- 80g avellanas
- Ralladura de 1 naranja
- ½ cc de cardamomo molida
- 1 cc de canela
- 100g chocolate negro
- 100g de mantequilla
- 12 hojas de masa filo

Para el almíbar

- 200g azúcar
- 100 agua
- 2 cucharadas miel
- ½ naranja zumo

Elaboración

Picar los frutos secos, el chocolate y la ralladura de naranja con la ayuda de la thermomix o similar (sin que llegue a ser polvo)

Poner una hoja de pasta filo, pintar con mantequilla, repetir la operación hasta 4 veces.

Tendremos 3 bases con 4 capas cada una .

Repartir los frutos en las 3 bases repartiendo de extremo a extremo como si hiciéramos un brazo de gitano.

Enrollamos y pintamos con la mantequilla, hornear 20min a 180°

Mientras hacer el almíbar a fuego fuerte y cuando empiece a hervir bajar el fuego, rociar el jarabe a los baklavas recién sacados del horno y dejamos reposar.



La mejor formación
está en la calidad

EMPANADILLAS DULCES

Ingredientes

- 200 gr de harina
- 100 gr de maicena
- 200 gr de agua
- 8 gr de impulsor químico
- Pizca de sal

Rellano

- 100 gr de nueces
- 1 c de canela en polvo
- 40 gr de azúcar
- Pizca de nuez moscada

Almíbar

- 200 gr de azúcar
- 100 gr de agua
- 1 c.2.d e agua de azahar
- Zumo de ½ limón

Elaboración

Tamizar la harina y turmizar 30 segundos con el resto de ingredientes.

Mantener en frío en nevera unos 30 minutos.

Coceremos las empanadillas sobre una sartén antiadherente precalentada como si fueran creps. Verteremos poco a poco sobre la sartén hasta obtener una diámetro de 8 a 10 cm y 2 mm de grosor. Mantendremos unos 3 minutos, hasta que estén doradas sin dar la vuelta.

Retirar

Elaboración relleno.

Trocear las nueces y mezclar con el resto de ingredientes.

Rellenar las tortitas cerrar como empanadilla y hornear a 180 °C unos 10 minutos.

Retirar y sumergir en el almíbar

Elaboración almíbar

Llevaremos ebullición el agua con el azúcar. Reducir y mantener 1 minuto.

Retiramos del fuego añadimos el limón y repetimos operación.

Volvemos a retirar del fuego y añadimos el agua de azahar repetimos operación.

Retirar y enfriar

Untar o sumergir en el almíbar según gusto personal



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL EXÓTICO DE MANGO

Ingredientes

Para la masa

- 200 grs de harina
- 100 grs de mantequilla pomada
- 1 yema y una pizca de sal

Para la Crema de mango

- 5 hojas de gelatina
- 600 grs de mango maduros (ó 200 grs de mermelada de mango)
- 120 grs de azúcar
- 50 ml de vino blanco
- 300 grs nata
- 150 grs de yogurth natural

Para la gelatina de fruta

- 125 ml de néctar de mango
- 2 hojas de gelatina

Elaboración

Para la masa

Forma un volcán con la harina y la sal, en el centro añade la mantequilla cortada en trocitos y la yema. Integra todo, si necesitas humedécete las manos. Deja reposar en la nevera una hora, luego extiende sobre el mármol, colocamos en un molde cuadrado y horneamos 10 minutos en horno pre-calentado a 200°. Enfriamos y reservamos.

Para la Crema de mango

Coloca las hojas de gelatina en una fuente con agua fría e hidratamos. Trituramos la pulpa del mango, (necesitamos al menos unos 200 grs de pulpa). Cocinamos la pulpa de fruta con el vino y azúcar unos 10 minutos o hasta que se haya reducido. Añadir la gelatina que estará blandita y disolverla completamente. Dejar enfriar la mezcla revolviéndola de vez en cuando. Batimos la nata líquida y agregamos el yogurth y luego la mezcla de fruta, revolver muy bien y colocarla sobre la masa quebrada y sin retirarla del molde. Enfriar en nevera

Para la gelatina de fruta

Diluir la gelatina con el néctar y calentar hasta disolver bien, dejar enfriar un poco pero sin que llegue a solidificarse. Luego, cuando el mousse ya esté duro se coloca encima



La mejor formación
está en la calidad

HELADO DE COCO Y JENGIBRE CON SALSA TOFFE DE PLATANO Y RON.

Ingredientes

- 400gr de leche de coco.
- 240ml de crema de leche.
- 85gr de azúcar.
- 30gr de glucosa.
- ½ cucharadita de sal.
- 3 yemas de huevo.
- 1 trozo de jengibre fresco.
- 1 cucharadita de extracto de vainilla.

Para el Toffè

- 75gr de azúcar moreno.
- 75ml de ron añejo.
- 60gr de mantequilla troceada.
- 1/2cucharadita de canela en polvo.
- 1/2cucharadita de nuez moscada.
- 60ml de crema de leche.
- 3 plátanos ligeramente maduros.

Elaboración

Pelar y cortar a trozos el jengibre

Pondremos a calentar en un cazo todos los ingredientes excepto las yemas de huevo. Coceremos a fuego medio unos 10 min para que se disuelva el azúcar y se infusione el jengibre, retiraremos del fuego y reservaremos tapado unos 10 min mas.

Montaremos bien las yemas e iremos vertiendo la crema de coco colada en ellas, removiendo constantemente, una vez integrado volveremos al fuego y coceremos hasta los 82°, enfriaremos con un baño de agua/hielo e introduciremos la mezcla en la heladora.

Para el Toffè

En una sote hacemos un caramelo con el azúcar y el ron, sin apartar del fuego añadimos la mantequilla a trozos, una vez integrada le tiramos la canela en polvo y la nuez moscada, añadimos la crema de leche poco a poco removiendo constantemente, añadimos los plátanos a rodajas de ½ centímetro aprox, cocinamos todo bien hasta que los plátanos estén bien cocidos pero que no pierdan su forma. Reservaremos.

Montaje

Pondremos en el fondo de una copa el toffe de base con una bola de helado encima.



La mejor formación
está en la calidad

CHUTNEY CON GALLETAS DE COCO

Ingredientes

- 2 manzanas
- 100 gr de uva
- 80 gr de azúcar moreno
- 1 hojas de gelatina
- 10 gr de jengibre
- 1 c. de bolas de pimienta
- 8 hojas de menta
- Zumo de 1 lima
- 100 ml de ron

Para las galletas

- 200 gr de harina floja
- 100 gr de mantequilla
- 80 gr de azúcar lustre
- 80 gr de azúcar
- 80 gr de coco rallado
- 1 clara de huevo

Elaboración

Para las galletas

Arenamos la mantequilla fría cortada en dados con el azúcar lustre y el coco tostado. Incorporamos la clara y mezclamos con cuidado.

Hacemos un cilindro, rebozamos con el azúcar y envolvemos en film. Reservar en frío 30 minutos.

Cortar discos de ½ cm y hornear a 200 °C unos 10 minutos.

Para el chutney

Pelamos las manzanas y cortamos en dados.

Partimos las uvas por la mitad y retiramos las semillas. Regamos con el zumo de limón, el ron y la pimienta tostada y molida. Agregar las hojas de menta picadas y el jengibre rallado.

Agregamos 200 ml de agua y el azúcar moreno

Llevamos a ebullición y mantenemos a cocción baja unos 5 minutos.

Retiramos del fuego y agregamos la hoja de gelatina previamente hidratada

Reservar en frío hasta pase



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE QUESO JAPONES

Ingredientes

- 250g de queso crema Philadelphia
- 6 yemas de huevo
- 140g de azúcar
- 60g de mantequilla
- 100 ml de leche entera
- 1 cucharada zumo de limón
- 1 cucharadita de ralladura de limón (opcional)
- 60 g de harina
- 20g de harina de maíz
- 1/4 cucharadita de sal
- 2 cucharaditas de extracto de vainilla (opcional)
- 6 claras de huevo
- 1/4 cucharadita de cremor tártaro
- 70g de azúcar

Elaboración

Precalear el horno a 200°C calor superior e inferior, sin ventilador

Encamisar el molde y cubrir el fondo con el papel de horno.

Batir el queso crema hasta que esté suave sobre un baño de agua caliente.

Agregar las yemas y batir

Añadir la mitad del azúcar (70 g) y batir

Calentar la leche y la mantequilla en el microondas y batir.

Añadir la vainilla, la sal, el jugo de limón, la ralladura de limón y batir

Retirar del baño de agua, tamizar la harina y la maizena e incorporar a la mezcla.

Semimontar las claras a baja velocidad, añadir el cremor tartaro y el resto de azúcar.

Batir hasta conseguir picos de merengue.

Integrar en 3 veces las claras montadas.

Rellenar el molde y dar toques para liberar las burbujas de aire.

Hornear en el piso más bajo del horno durante 18 minutos.

Bajar el horno a 160°C durante 12 minutos.

Apagar el horno y dejar el pastel dentro 30 minutos.

Abrir la puerta del horno ligeramente al final de la cocción durante 10 minutos para que la torta se enfríe.



La mejor formación
está en la calidad

PLATANO, COCO Y REQUESON

Ingredientes

- 2 plátanos
- 40 gr de coco
- 1 l de leche fresca
- 100 ml de ron
- ¼ l de leche de coco
- 20 gr de maicena
- ¼ l de zumo de piña
- 50 gr de cobertura de chocolate
- 10 gr. de mantequilla
- Hojas de menta

Elaboración

Cortaremos el plátano en diagonal en rodajas de ½ cm.

Doramos en la mantequilla con el azúcar 2 minutos. Flameamos con el ron, reduciremos y mojamos con la leche de coco. Llevamos a ebullición, reduciremos fuego y mantenemos cocción unos 3 minutos y retiramos. Dejamos enfriar y ajustar de gusto y consistencia

Cortamos unas tiras de masa y rellenamos.

Pintamos con mantequilla y espolvoreamos con coco rallado.

Hornear a 200 °C unos 5 minutos.

Para el Queso fresco

Mezclar la leche con el zumo de ½ limón y llevar a ebullición. Dejar escurrir.

Para la Crema de piña

Disolver el zumo de piña con la maicena y llevar a ebullición.

Retirar del fuego y dejar enfriar.

Montaje

Colocar una base de crema de piña. Poner un poco de queso fresco y un triángulo de plátano.

Trocear unos tiras de chocolate y decorar con menta.



La mejor formación
está en la calidad

MAGDALENAS CON PIÑA, COCO Y CHOCOLATE

Ingredientes

- *150 gr. de cobertura de chocolate*
- *100 gr. de piña natural troceada*
- *4 C.S. de coco rallado*
- *3 huevos*
- *180 gr. de harina*
- *60 gr. de azúcar glasé*
- *1 yogur griego*
- *1 sobre de levadura en polvo*
- *50 gr. de mantequilla*

Elaboración

Precalentar el horno a 200° C.

Trocear el chocolate a tamaño de pepitas.

Mezclar el yogur con los huevos, el azúcar, la mantequilla derretida, el coco, la levadura y la harina mezclada y tamizada.

Agregar el chocolate troceado y mezclar todo, removiendo con suavidad.

Colocar los trozos de piña en los moldes vertiendo por encima la preparación anterior.

Llevar al horno y cocinar durante aproximadamente 18 minutos, hasta que las magdalenas estén ligeramente doradas.



La mejor formación
está en la calidad

MOUSSE DE MANGO CON CRAMBEL DE ESPECIAS Y FRESITAS DEL BOSQUE

Ingredientes

- 2 mangos
- Azúcar
- ½ litro de nata montada
- Fresitas del bosque o similar
- Hojas de menta

Para el Crumble de especias

- 100 gr 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

Elaboración

Pelar, cortar y triturar el mango, añadir azúcar y triturar más. 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.

Dependiendo de la textura de la mouse presentaremos en copa o en cannel acompañada del crambel de especias, decoraremos con fresitas y hojas de menta



La mejor formación
está en la calidad

PIÑA ESPECIADA, COCO Y JENGIBRE

Ingredientes

- *1/3 de piña*
- *250 gr de azúcar*
- *1 vaina de vainilla*
- *1 c. de jengibre rallado*
- *1 c.s.de menta picada*
- *1 piezas de clavo de olor*
- *Una vuelta de molinillo de pimienta*
- *2 anises estrellado*

Para el Jengibre

- *20 gr de jengibre*
- *200 gr de azúcar*
- *200 agua*

Para el Sorbete de coco

- *½ l de leche de coco*
- *100 ml de agua*
- *75 gr de glucosa o miel*
- *40 gr de azúcar lustre*
- *50 ml de ron*
- *Ralladura de ½ lima*
- *Pro sorbete s/c/p*

Elaboración

Pelamos la piña y cortamos macedonia retirando el tronco central.

Fundimos el azúcar en una reductora añadimos todos los aromas, Cuando empiece a caramelizar añadimos unos 100 ml de agua caliente e incorporamos la piña.

Mantenemos unos 5 minutos. Retiramos y dejamos enfriar.

Para el Jengibre

Cortamos el jengibre en láminas finas y escaldamos 3 veces un minuto

Preparamos un almíbar con el agua y el azúcar y mantenemos el jengibre unos 10 minutos.

Retirar y dejar enfriar

Para el Sorbete de coco

Llevaremos e ebullición la leche de coco y el agua. Disolvemos la glucosa, el azúcar y el estabilizante.

Añadimos el ron. Dejamos madurar toda la noche y mantecamos al día siguiente añadiendo la ralladura de lima.

Montaje

Colocamos una base de piña con el sorbete de coco.

Decorar con las láminas de jengibre.



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y COCACOLA CON TOFFE CREMOSO DE MANDARINA

Ingredientes

- 250 gr. de harina
- 200 gr. de azúcar
- 3 c.s.de cacao en polvo
- 16 gr. de levadura
- 250 gr. de mantequilla
- 250 ml. de coca cola
- 125 ml. de leche
- 3 huevos
- Vainilla

Para la Cobertura

- 200 gr. de chocolate
- 200 ml. de nata líquida
- 65 gr. de mantequilla
- 2 c.s. de coca cola
- 1 hoja de gelatina

Para el toffe de mandarina

- 115 gr. de azúcar
- 85 gr. de zumo de mandarina o naranja
- 10 gr. de piel de mandarina
- 100 gr. de huevos
- 118 gr. de mantequilla
- 1 hoja de gelatina

Elaboración

Blanqueamos los huevos con el azúcar. Tamizamos la harina junto con la levadura, el cacao en polvo y la vainilla. Derretimos la mantequilla, a fuego no muy fuerte y cuando esté líquida añadimos la coca-cola, la dejamos que se mezcle bien unos minutos, seguidamente añadimos la leche y mezclamos bien unos segundos más, lo retiramos del fuego y la añadimos a la mezcla de huevos. Incorporamos la harina tamizada y lo mezclamos suavemente hasta tener una masa homogénea.

Ponemos la masa en un molde, previamente encamisado y lo introducimos en el horno a 180 durante 35 – 40 minutos aproximadamente.

Para la Cobertura

Calentar la nata y escaldamos el chocolate, añadir la coca-cola y la gelatina derretida un segundo en el microondas. A 40 ° C añadir la mantequilla, remover hasta que todo esté bien mezclado.

Para el toffe de mandarina

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con el zumo de mandarina caliente y la piel. Verter encima de los huevos y cocer el conjunto a la inglesa hasta 85° C. Añadir la hoja de gelatina. Enfriar hasta unos 40/50°C e incorporar la mantequilla pomada. Alisar con el túrmix. Reservar en frío



La mejor formación
está en la calidad

BUDIN DE CHOCOLATE Y CACAHUETE

Ingredientes

- 200 gr de chocolate
- 200 gr de mantequilla
- 100 gr de leche en polvo
- 4 huevos
- 125 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla de cacahuete
- 50 gr de harina
- Nata para acompañar
- 8 piezas de cardamomo

Elaboración

Tostar las semillas de cardamomo en una reductora y añadir la mantequilla, el chocolate troceado y la leche en polvo. Remover a fuego muy suave o baño maria hasta homogeneizar la mezcla. Retirar del fuego y entibiar.
Calentar la mantequilla de cacahuete y batirla con las yemas de huevo e incorporar la harina tamizada al final
Montar las claras de huevo con el azúcar
Añadir las yemas de huevo a la preparación de chocolate y por último las claras de huevo a la preparación anterior

Colocar en moldes individuales y cocer al baño maria a 160 °C unos 20 a 25 minutos.
Acompañarlos de nata montada.



La mejor formación
está en la calidad

ROLLITO DE PRIMAVERA DE PLÁTANO

Ingredientes

- 5 hojas de pasta brik o rollito de primavera
- 4 plátanos
- 150 gr. de azúcar
- 30 gr. de mantequilla
- 30 gr. de nata líquida
- 1 c.s. de ron
- Chocolate rallado
- Almendras fileteadas
- Menta fresca
- Huevo

Para el Sorbete de mango

- 500 gr de pulpa de mango
- 300 ml de agua
- 150 gr de azúcar
- 2 c.s de zumo de limón
- 40 gr de glucosa
- 50 gr de prosorbet

Elaboración

Cortar el plátano en rodajas. En una sartén, poner azúcar y un poco de agua para hacer un caramelo. Añadir la mantequilla y cuando esté bien mezclada con el caramelo, añadir la nata. Cocer el plátano, cortado en rodajas, en esta salsa añadiendo el ron para aromatizar.

Extendemos las hojas de brik y las rellenamos de plátano con unas hojas de menta y virutas de chocolate. Enrollar los rollitos y pintarlos con huevo batido. Espolvorear con almendra fileteada y freír en abundante aceite a 180°. Servir el rollito caliente con una bola de helado de vainilla al lado.

Para el Sorbete de mango

Calentar el agua y diluir la glucosa. Pelar el mango y triturar junto con todos los ingredientes. Pasar por la mantecadora.



La mejor formación
está en la calidad

FRESAS CON CHOCOLATE

Ingredientes

Para la arena

- 2 huevos
- 80 gr de azúcar
- 90 gr de harina
- 200 gr de mantequilla
- 200 gr de chocolate negro

Para el Cremoso de chocolate

- 1/4 l de nata
- 3 yemas
- 1 huevo
- 60 gr de azúcar
- 2 yogur
- ¼ kg de chocolate blanco
- 2 hojas de gelatina
- 100 gr de fresas

Para el crujiente de sésamo

- 50 gr de glucosa
- 50 gr de azúcar isomalt
- 20 gr de sésamo

Elaboración

Para la arena

Blanqueamos los huevos con el azúcar.

Derretimos la mantequilla con el chocolate y añadimos con cuidado a la preparación de huevos blanqueados. Incorporamos la harina tamizada cortando.

Colocamos en moldes individuales de aro y horneamos unos 12 a 15 minutos a 190 °C

Para el Cremoso de chocolate

Blanqueamos los huevos con las yemas y el azúcar.

Llevamos la crema a ebullición y añadimos al blanqueado.

Ponemos en una reductora al fuego hasta que adquieran consistencia.

Retiramos del fuego, agregamos la gelatina previamente hidratada y el chocolate troceado.

Dejamos enfriar e incorporamos el yogur con cuidado y reservamos en frío.

Para el crujiente de sésamo

Fundimos el azúcar y la glucosa al fuego.

Antes de que adquieran color espolvorear con el sésamo y estirar sobre una placa. Dejar enfriar.

Al pase

Troceamos las fresas y colocamos sobre el bizcocho desmigado.

Cubrimos con el cremoso de chocolate.



La mejor formación
está en la calidad

BROWNIE CON PERAS Y JENGIBRE

Ingredientes

- 240 gr. Chocolate de cobertura
- 180 gr. de mantequilla
- 310 gr. de azúcar
- 3 huevos
- 180 gr. de harina
- ¼ c.s. de levadura royal
- 100 gr. de nueces
- Aroma de vainilla

Para la Guarnición

- 3 peras
- 1 c.c. de jengibre
- 2c.s.. de azúcar

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar. Después añadir la mantequilla fundida con el chocolate. Agregar la harina y la levadura tamizada. Incorporar las nueces. Encamisar un molde y cocer al horno 30 min. a 180°C.

Cortar la pera a daditos. Saltearla en una paella junto con el jengibre picado.

Añadir el azúcar y tapar la paella. Bajar el fuego dejar que sude.

Servir un trozo de pastel con una cucharada de pera picante



La mejor formación
está en la calidad

TRUFAS DE CHOCOLATE, TÉ MATCHA Y COCO RALLADO

Ingredientes

- *1dl de leche de coco*
- *1 c.p. de aceite de coco*
- *1 C.S. de jarabe de arce*
- *1 ½ C.S. de té matcha en polvo*
- *250 g. de chocolate negro (más del 85% de cacao)*
- *60 gr. de mantequilla*
- *C/S de coco rallado*

Elaboración

En un cazo, durante poco tiempo, calentar al baño María el aceite de coco junto con la leche, añadir el té matcha y desleír en la preparación, añadir el jarabe de arce, añadir la mantequilla y desleír todo.

Aparte derretir el chocolate al baño María y añadir a la preparación anterior, mezclar bien y dejar reposar. A continuación, cambiar la preparación de recipiente y llevar a nevera o congelador el tiempo necesario. Seguidamente, cuando la preparación tenga la consistencia adecuada, formar bolas y pasar por el coco rallado, refrigerar en nevera para mantener la consistencia.

Se pueden presentar en moldes de magdalena o similar.



La mejor formación
está en la calidad

DORAYAKI DE MARACUYÁ

Ingredientes

- 210g de huevo (3 o 4) según tamaño
- 90 g de azúcar
- 20g de miel
- 135g de agua
- 1,5g de sal
- 350g de harina floja
- 1 sobre de sal

Para la Compota

- 60g de azúcar
- 400g de maracuyá
- 6g de pectina

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar y la miel a media velocidad hasta obtener un batido esponjoso agregar el agua y la sal y seguir batiendo. Una vez bien mezclado agregar la harina y la levadura previamente tamizados y añadir al batido anterior mezclando con suavidad. Dejar reposar 30 min en la nevera

Poner en una manga pastelera y poner una sartén al fuego no muy fuerte unos 40g de masa, cocer por las 2 caras, teniendo en cuenta que necesitamos 2 tortas por dorayaki.

Para la Compota

Pelar y poner en un cazo el maracuyá a fuego lento a 40° agregar el azúcar y la pectina sin dejar de remover con unas varillas, al empezar a hervir se irá espesando, retirar del fuego y dejar enfriar.

Rellenar los dorayakis.



La mejor formación
está en la calidad

GALLETAS CON TE CHAY

Ingredientes

- 100 g de almendra molida
- 300 g de harina
- 180 g de mantequilla
- 1 huevo
- 130 g de azúcar
- 1 cucharada de leche
- un pellizco de sal.

Para adornar (opcional)

- Cerezas confitadas
- Almendra granillo
- Fideos de chocolate
- Chocolate fundido de repostería

Para el té

- 7 te
- 300 dl. leche
- 1 l agua
- Jengibre
- Cardamomo
- Canela

Elaboración

En un bol ponemos la harina, la almendra, 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 milímetros. Envolvemos cada trozo estirado encima de una bandeja y refrigeramos durante media hora.

Precalentamos el horno a 160 grados. Vamos cortando nuestras pastas y decorándolas con fideos de chocolate, cerezas confitadas y almendra granillo según nos guste. Horneamos durante veinte minutos.

Para el té

Pelar y rallar un trozo de jengibre. Hervir 1 l de agua al fuego y cocer el jengibre un par de minutos. Machacar 8 semillas de cardamomo y añadir las al agua con una rama de canela. Añadir 3dl de leche y 6 sobres de té. Calentar hasta que hierva y dejar reposar 6 min. Servir con azúcar moreno o miel



La mejor formación
está en la calidad

BIZCOCHO SACHER CHOCO-MANGO CON SORBETE.

Ingredientes

- 100 gr. de harina
- 7 huevos
- 175 gr. de azúcar
- 175 gr. de mantequilla
- 50 gr. de almendras molidas
- 150gr mango fresco (brunoise)
- 175 gr. de chocolate cobertura.

Para el Sorbete de mango

- 400gr de mango.
- 100gr de agua.
- 10gr de glucosa.
- 80gr de azúcar.
- 1 limon.
- 50gr de dextrosa.
- 8gr de estabilizante para sorbetes.

Para el Caramelo.

- 100gr de glucosa.
- 100gr de azúcar.

Elaboración

Batir enérgicamente la mantequilla y el azúcar. Añadir las yemas de huevo una a una sin dejar de remover. Fundir al baño maría el chocolate amargo y juntarlo a la masa anterior. Incorporaremos el mango cortado en brunoise.

En un bol mezclar la harina con las almendras molidas e incorporarlo a la mezcla sin dejar de remover.

Incorporar finalmente las claras batidas a punto de nieve.

Encamisar un molde y verter la masa. Cocer en el horno a temperatura de 180° durante unos 40 minutos.

Trituraremos el mango cortado a trozos con túrmix hasta obtener un puré, reservaremos.

Pondremos en un cazo el agua y el azúcar, cuando esta se disuelva por completo, añadiremos el zumo de un limón, la glucosa, dextrosa y el estabilizante, dejaremos atemperar y mezclaremos con el pure. Lo enfriaremos con baño inverso rápidamente y lo pondremos a mantecar en la maquina. Reservaremos.

Haremos un caramelo con el azúcar y la glucosa, retiraremos del fuego dejaremos atemperar y realizaremos hilos finos de caramelo sobre un papel absorbente.

Pondremos el bizcocho cortado, encima el sorbete y decoraremos con el caramelo.



La mejor formación
está en la calidad

RAVIOLIS DE PIÑA CON HELADO DE YOGUR

Ingredientes

- 200 gr de piña
- 50 gr de mantequilla
- 50 gr de azúcar moreno
- Hojas de pasta filo

Para el helado de yogur

- 400 gr de piña
- 2 yogur
- 80 gr de azúcar
- 2 claras de huevo
- 2 c.s.de menta picada
- Estabilizante s/c/p

Elaboración

Pelamos y cortamos la piña en macedonia. Doramos 5 minutos con la mantequilla y el azúcar. Retirar del fuego y dejamos enfriar. Probar de sazón y aromatizar si es necesario.

Cortar unas tiras de pasta de 3 cm de ancho por 10 de largo.
Formar una cruz y rellenar.
Cerrar pintando con mantequilla y espolvorear con azúcar.
Reservar en frío hasta pase

Para el helado de yogur

Pelamos la piña y cortamos en macedonia.
Trituramos la piña con la mitad del azúcar y los estabilizantes. Añadimos el yogur
Batimos las claras a punto de nieve con la otra mitad del azúcar
Mezclamos el conjunto y dejamos madurar toda la noche.
Mantecamos al día siguiente.

Al pase

Hornear a 210 °C unos 3 minutos.
Acompañar con el helado.



La mejor formación
está en la calidad

SOPA FRIA DE MELON Y YOGURT

Ingredientes

- *1 melón*
- *2 mangos*
- *4 yogures*
- *4 ciruelas*
- *1 cucharada de zumo de limón*

Elaboración

Pelar el melón, partirlo en dos, hacer bolitas con la pulpa de una de las mitades y reservarlas, colocar la otra mitad en un vaso triturador, sumar los yogures, una pizca de sal, el zumo de limón y las hojas de menta al gusto.

Trituramos con la batidora reservamos en la nevera 1 hora como mínimo.

Pelamos el mango y hacemos bolitas con la pulpa, lavar ciruelas y cortar en gajos, colocamos la sopa de melón en un vaso con tapa y acompañamos con la bolitas de melón, mango y gajo de ciruela, decoramos con el resto de menta.



La mejor formación
está en la calidad

HOJALDRE CON MASCARPONE Y CHUTNEY DE FRESAS CON ESPECIAS

Ingredientes

- *1 lámina de hojaldre sin estirar*
- *1 huevo*
- *1 bandeja de queso mascarpone*
- *1 c.p. de jarabe de arce*

Para el chutney de fresas

- *60 gr de cebolla roja*
- *15 gr de jengibre*
- *100 gr de azúcar moreno*
- *½ c.c. de canela en polvo*
- *2 clavos de olor machacados*
- *40 gr de vinagre de manzana*
- *20 gr de vinagre de Módena*
- *50 gr de agua*
- *Sal al gusto*
- *400 gr de fresas*

Elaboración

Pelar y picar cebolla en brunoise, pelar jengibre y picar fino.

Limpiar las fresas, cortar a dados, llevar a un bol, añadir azúcar, reservar filmado en nevera.

Poner al fuego un sauter, añadir cebolla roja, añadir el jengibre, cocinar un instante, añadir el resto de ingredientes y al minuto, añadir las fresas troceadas, tapar la sauter y cocinar todo, removiendo de tanto en tanto a fuego medio bajo aproximadamente durante 20 minutos. Controlar la reducción de jugos o líquidos para que no lo haya demasiado. Si conviene, rectificar líquidos. Reservar tapado.

Cortar y marcar el hojaldre para obtener un recipiente, llevar a bandeja de horno precalentado 200°, hornear y bajar temperatura, continuar horneado hasta que la masa esté al punto, recortar hojaldre para retirar tapa, rellenar con el mascarpone, regar con un poco de jarabe de arce o similar, añadir Chutney por encima procurando que tenga vuelo.



La mejor formación
está en la calidad

BOMBAS DE CREMA DE CAFÉ Y FRUTAS DEL BOSQUE

Ingredientes

- *1 bandeja de frutas del bosque variadas*

Para la Masa bomba (masa choux)

- *250 ml de agua*
- *100 manteca de cerdo*
- *Sal*
- *150 harina fuerza*
- *4 o 5 huevos*

Para la Crema de café

- *200g azúcar*
- *1l de leche*
- *8 yemas de huevo*
- *45g maicena*
- *1 rama canela*
- *1 piel limón*
- *2 c soperas café soluble*

Elaboración

Infusionar la leche con el limón y la canela, cuando empiece a hervir retirar

Reservar un vaso de leche para deshacer la maicena y el café soluble.

Blanquear las yemas con el azúcar, agregar la leche con la maicena y café y seguir mezclando. Colar la leche infusionada y la agregamos al bol de las yemas y azúcar, mezclamos bien y lo llevamos al fuego muy lento hasta que empiece a espesar y haga burbujas. Enfriar.

Batir la crema pastelera y llenar una manga pastelera reservar.

En un cazo hervir el agua junto con la manteca y la sal retirar del fuego y verter la harina tamizada de golpe y mezclar, cuando este tibia agregar 1 a 1 los huevos hasta conseguir una masa homogénea.

Poner en una manga pastelera y hacer bolas sobre un papel sulfurizado.

Precalentar el horno a 220° y cuando los pongamos lo bajamos a 180° 25min comprobar que estén bien hechos y dejar en el horno con la puerta abierta.

Cortar la parte de arriba de la bomba y rellenar con la crema pastelera y decorar con frutas del bosque.