



PASTEL DE MANZANA

Ingredientes

- 5 manzanas golden
- 40 gr de almendra molida
- 20 gr de harina
- 40 gr de azúcar moreno
- 1 huevo

Elaboración

Limpiar, pelar y descorazonar las manzanas
Pasar por mandolina o cuchillo para obtener un corte muy fino.
Reservar

Mezclar la almendra, la canela y el azúcar moreno
Batir 1 huevo y agregar la preparación anterior, mezclar.
Engrasar un molde de cake y colocar capas alternativas de manzana y la mezcla que hemos elaborado.

Hornear a 160 1C 50 minutos.
Retirar y dejar enfriar bien antes de desmoldar

Acompañar de una crema.



SABLE BRETON CON CREMA DE CITRICOS

Ingredientes

Para la sable Bretón

- 120 gr de azúcar
- 125 gr de mantequilla
- 3 yemas
- 170 gr de harina floja
- 10 gr de impulsor químico
- Pizca de sal

Para la Crema de cítricos

- 2 limones
- 1 naranja
- 1 pomelo rosa
- Piel de limón y naranja
- 4 huevos
- 140 gr de azúcar
- 45 gr de mantequilla
- 20 gr de maicena

Elaboración

Para la Crema de cítricos

Mezclar los zumos de los cítricos con la mitad del azúcar y las pieles.
Llevar a ebullición

Mezclar la otra mitad del azúcar con la maicena y añadir los huevo batidos y verter los zumos.
Colocar el cuenco al baño maria y remover hasta que adquiera consistencia.
Retirar del fuego y agregar la mantequilla troceada cuando este a unos 50 °C

Para la sable Bretón

Crema la mantequilla pomada con el azúcar
Ir añadiendo las yemas de huevo una a una
Tamizar la harina con el impulsor y la sal.
Incorporar a la mezcla anterior en tercios con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea

Colocar en los moldes y hornear 190 °C unos 13 minutos.
Retirar y enfriar.



BIZCOCHO DE CACAO Y RATAFÍA CON POSTRES DE MUSICO

Ingredientes

- 300 gr de harina de trigo
- 5 gr de levadura en polvo
- 5 gr bicarbonato de sodio
- 5 gr de sal
- 30 gr de cacao en polvo (sin azúcar)
- 300 gr de azúcar
- 150 ml de mantequilla
- 2 huevos
- 240 ml leche
- 1 c.s. zumo de limón
- 1c.s de vinagre de manzana
- 100 ml de Ratafia
- 150 almíbar TxT

Para el relleno

- 125 gr de leche
- 125 gr de nata líquida
- 35 gr de azúcar
- 100 chocolate de cobertura
- 50 gr de avellanas o almendras
- 50 gr de azúcar
- 2 yemas

Elaboración

Precalentamos el horno a 165°C

Juntamos la leche, el zumo de limón.

En un bol mediano, tamizamos la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, el cacao en polvo, la sal. Batimos con las varillas el azúcar y la mantequilla pomada hasta que quede una crema lisa y esponjosa.

Añadimos un huevo, batimos y cuando esté integrado añadimos el siguiente.

Después agredamos la leche cortada y el vinagre.

Juntamos los ingredientes secos mezclando con una lengua.

Vertemos la masa en el molde forrado. Rellenamos 3 cm de grosor.

Horneamos la tarta en la bandeja del medio del horno unos 30-40 minutos,

Desmoldamos encima de una rejilla para terminar de enfriar.

Cortamos el bizcocho a lingotes y emborrachamos con almíbar y ratafia.

Para el relleno

Preparamos un praliné de frutos secos triturando, en frío, los frutos secos caramelizados con un 50% del peso en azúcar.

Hervimos nata, leche y azúcar. Cuando la leche hierva escaldamos las yemas batidas. Comprobamos si la temperatura llega a 82 °C. Si no volvemos a poner la mezcla al fuego sobre un baño maría hasta que la consigamos. Integrar la gelatina hidratada y echar la crema sobre el chocolate en 2 tandas. Trabajamos el chocolate con una lengua de gato para que se funda. Después incorporar el praliné de almendra o avellana.

Cuando la crema esté homogénea rellenar una manga con boquilla. Poner a enfriar.

Servir un lingote de tarta de caco con un cilindro de crema y 4 trozos de almendra.



BIZCOCHO CON CREMA DE CHOCOLATE Y NUECES

Ingredientes

- 8 claras de huevo
- 120 gr de azúcar
- 4 yemas
- 70 gr de mantequilla

Para la Crema de chocolate, caramelo y nueces

- 120 gr de azúcar
- 40 gr de glucosa
- 2 cs.de miel
- 150 ml de crema de leche 35%
- 80 gr de cobertura chocolate 70%
- 100 gr de nueces
- Ralladura de limón y naranja

Elaboración

Para la Crema de chocolate, caramelo y nueces

Fundir la glucosa, la miel y el azúcar en una reductora hasta que adquiera color rubio, removiendo continuamente
Incorporar poco a poco la crema de leche caliente y mezclar
Hervir unos 3 minutos
Verter sobre un cuenco y añadir el chocolate troceado.
Una vez fundido añadir las nueces y las ralladuras

Para el bizcocho

Montar las claras con la mitad del azúcar a punto de nieve

Blanquear las yemas con la otra mitad e incorporarlas al merengue con movimientos envolventes
Añadir la mantequilla pomada con batidor justo lo necesario

Estirar en dos placas de 1 cm de grosor y hornear a 210 °C 8 minutos.
Retirar y troquelar del tamaño deseado

Montar tres capas intercalando la crema



LINGOTE DE FRUTAS DEL BOSQUE CON PISTACHOS Y CREMA DE MASCARPONE

Ingredientes

- 150gr de frutas del bosque
- 100gr de harina
- 100gr de azúcar
- 75gr de mantequilla
- 50 gr de pistachos
- Zumo de media naranja
- Menta fresca

Para la crema de mascarpone salada

- 1 tarrina de mascarpone
- ¼ de su peso en crema de leche
- C.n de kikos molidos

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos los moldes con la forma del lingote y los congelamos.

Reservamos varias frutas del bosque para decorar.

Troceamos las frutas del bosque y las deshidratamos en el horno durante 4 minutos, las volteamos y 4 minutos más. Reservamos.

En un bol metálico mezclamos, con la ayuda de una máquina de varillas, el azúcar con la mantequilla pomada. Añadimos en tres veces la harina tamizada, el zumo de naranja y trabajamos la masa hasta obtener una consistencia densa.

Mezclamos los pistachos picado sy las frutas del bosque con la masa, rellenamos el molde y horneamos durante 20 minutos.

Reservamos y entibiamos.

Para la crema de mascarpone salada

En una reductora calentamos a fuego bajo durante 8 minutos el mascarpone con la crema de leche.

Densificamos con los kikos hasta obtener una consistencia napable. Reservamos.

Presentamos el lingote napado con la crema de mascarpone y decoramos con frutas del bosque y una hoja de menta.



TARTA DE CASTAÑAS SAN MARTIÑO

Ingredientes

- 250 g castañas cocidas y peladas
- 200 ml leche
- 150 g almendra picada
- 4 huevos
- 200 g azúcar
- 180 g mantequilla pomada
- 100 g harina repostería
- 10 g levadura royal
- azúcar glass

Elaboración

Precalentar el horno 180°

En un cazo poner la leche junto con las castañas peladas y troceadas, cocer 15 min a fuego medio retirar del fuego y triturar con la turmix.

Separar las yemas de las claras (reservar las claras en la nevera).

En un bol poner la mantequilla pomada junto con 170g de azúcar y las yemas de huevo, batir hasta obtener una crema homogénea, añadir la crema de castañas que teníamos reservada y seguimos batiendo. Reservar

En un bol grande añadir la harina, la levadura y la almendra y vamos incorporando la crema anterior poco a poco. Montar las claras con el azúcar restante y las añadimos con cuidado en movimientos suaves y envolventes.

Encamisar un molde de unos 20 cm y horneamos 35 min aprox a 180°

Decorar con azúcar glass



CRÈME BRÛLÉE DE CHOCOLATE BLANCO Y HABA TONKA

Ingredientes

Para la crème brûlée

- 250 ml. Nata
- 125 ml. leche
- 125 gr. chocolate blanco
- 5 un de yemas
- 60 gr. azúcar
- 1 un. de haba tonka
- 150 gr. de azúcar rubia para espolvorear

Para acompañar

- 150 gr. de arándanos
- Hojas de menta para decorar

Gel de limón

- 150 ml de zumo de limón
- 100 gr. de agua
- 10 gr. de agua
- 7 gr. de agar-agar

Elaboración

Para la crème brûlée

Precalentamos el horno a 100 °C

Picamos el chocolate blanco y reservamos en un bol junto con el haba tonca finamente rallado

En un cazo mezclamos la nata con la leche y llevamos a ebullición suave. Retiramos y volcamos sobre el chocolate, tapamos con film y reservamos 3 minutos. Retiramos el film y mezclamos con lengua.

En otro bol mezclamos con varillas las yemas con el azúcar sin incorporar demasiado aire

Unimos la preparación de chocolate a las yemas con el azúcar. Filtramos en un colador de malla fina y vertemos en moldes individuales aptos para horno.

Hornear a 100°C por 30 min. Retiramos y enfriamos

Espolvoreamos la superficie con una capa de azúcar y con la ayuda de un soplete quemamos.

Acompañamos con arándanos frescos y gel de limón

Para el gel de limón

Llevar a ebullición la mitad del zumo de limón con el azúcar, el agua y el agar-agar.

Retirar, agregar el resto del zumo y dejar enfriar.

Turmizar para formar el gel. Reservar en una manga pastelera hasta el momento de servir



PUDIN DE LIMON

Ingredientes

- *50 gr de mantequilla*
- *¼ kg de azúcar*
- *Ralladura fina de 1 limón*
- *2 huevos*
- *60 gr de harina*
- *5 gr de impulsor*
- *150 ml de leche*
- *150 ml de crema de leche 35%*
- *Zumo de 2 limones*

Elaboración

Cremamos la mantequilla con 200 gr de azúcar y la ralladura de limón.
Añadimos las yemas una a una hasta que hayan sido absorbidas.

Iremos incorporando harina y leche alternativamente en 3 tiempos con movimientos envolventes hasta obtener una masa homogénea y al final el zumo de limón.

Montamos las claras a punto de nieve con el resto de azúcar e incorporamos a la preparación anterior en 3 tiempos con movimientos envolventes.

Colocaremos en moldes de cocción y hornearmos a 160 °C entre 25 y 55 minutos en función del molde hasta que haya cuajado.

Dejar entibiar antes de desmoldar

Decorar con azúcar lustre



NATILLAS DE CALABAZA ASADA CON SPECULOOS

Ingredientes

- 500gr. de calabaza
- 1 patata
- 100gr. de almendrina
- 200gr. de nata
- Par las galletas
- 100 g de mantequilla
- 100 gr de azúcar moscovado dark
- 200 g de harina
- 1 huevo fresco
- 2 g de sal
- 2 gr de levadura royal
- 0.5 gr de nuez moscada
- 0,5 gr de jengibre en polvo
- 0.5 gr de canela
- 1 gr de pimienta recién molida
- Piel de ½ naranja rallada

Elaboración

Pelar la calabaza y cortarla a cuadrados.

Ponerla al horno en una plata tapada con azúcar y un poco de agua durante 30 min a 250°C.

Cocer la patata en agua hirviendo.

Cuando esté tierna triturar con la almendrina, la calabaza y añadir la nata hasta que quede una consistencia cremosa. Repartir en tarritos y enfriar.

Blanquear, batiendo con las varillas, la mantequilla con los azúcares.

Incorporar el huevo.

Añadir el resto de ingredientes, trabajar la masa hasta que esté homogénea.

Estirar la masa entre dos papeles de horno.

La masa debe quedar regular y fina.

Congelar la masa estirada.

Cortar la masa con el cortapastas.

Hornear a 150 °C durante 20 min.



FLAN DE BONIATO CON BAÑO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Para el flan

- *½ l. de leche*
- *125 gr. De boniato*
- *80 gr. de azúcar*
- *Piel de Naranja y canela*
- *4 huevos*
- *Caramelo liquido*

Para el Baño de chocolate

- *100 gr. de azúcar*
- *100 ml. De agua*
- *100 gr. De cobertura de chocolate*

Elaboración

Pelar y trocear el boniato.

Rehogar en un poco de mantequilla y añadir el azúcar cuando esté tierno.

Mojar con la leche caliente y añadir los aromas. Mantener unos 10 minutos infundiendo.

Retirar los aromas y turmizar.

Añadir los huevos batidos y ajustar de gusto.

Pintar las flaneras con caramelo y verter el contenido.

Hornear al baño María unos 20 minutos a 180 °C. hasta que el flan haya cuajado. Retirar y enfriar.

Cubrir una vez frío con el baño.

Para el Baño de chocolate

Preparar el baño María y llevar a 105 -110 °C.

Retirar del fuego y deshacer el chocolate troceado.

Dejar enfriar



SOUFLE DE NARANJA AL COINTREAU

Ingredientes

- *Zumo de una naranja*
- *75gr de harina*
- *50gr de azúcar*
- *50gr de mantequilla pomada*
- *225gr de leche*
- *4 huevos*
- *C.n de cointreau*
- *Harina y mantequilla para encamisar*

Elaboración

Precalentamos el horno a 180 grados.

Encamisamos el ramequin.

Elaboramos una bechamel en una reductora, derritiendo la mantequilla, incorporamos la harina y la cocinamos durante 3 minutos sin parar de remover usando un batidor de mano.

Añadimos el cointreau, las yemas, la leche y el zumo de naranja sobre la preparación anterior y continuamos removiendo hasta que espese. Reservamos y entibiamos.

Semi montamos con la ayuda de una máquina de varillas las claras, añadimos el azúcar y llevamos a punto de nieve. Las incorporamos, en 3 veces, con movimientos envolventes.

Rellenamos el ramequin.

Horneamos durante 20 minutos.



PERAS EN ALMIBAR CON CURCUMA Y PANNA COTTA

Ingredientes

- *4 peras blanquilla*
- *100 cl de leche entera*
- *400 cl de nata*
- *100 gr. Azúcar*
- *6 láminas de gelatina neutra*
- *1 cucharadita de cúrcuma en polvo*
- *1 cc canela polvo*
- *Almendras granillo tostadas*
- *Miel*
- *1 cucharada de esencia de vainilla*

Elaboración

Poner las láminas de gelatina en remojo.

En un cazo poner la nata , la leche y el azúcar al fuego sin que llegue a hervir. Reservar

Ecurrir la gelatina y disolver en la leche.

Pasar a flaneras de silicona y enfriar.

En un cazo poner las peras con la mitad de agua y vino blanco hasta cubrir , añadir 100 de azúcar y dos cucharadas de miel ,la curcuma y canela ,hervir 30 min aprox.

Desmoldar la panna cotta, cortar la pera por la mitad y añadir las almendras



DUO DE OTOÑO

Ingredientes

Para la crema de caqui

- 250 gr. de pure de caqui
- 30 gr. zumo de limón
- 200 gr. de azúcar
- 50 ml. de agua
- 15 gr. de gelatina
- 200 gr. de nata

Para los caquis caramelizados

- 2 un de caquis
- 80 gr. de azúcar
- 35 gr. de mantequilla

Para la mousse de castañas

- 250 gr. de nata
- 250 gr. de leche
- 100 gr. de yemas
- 50 gr. de azúcar
- 2 un. hojas de gelatina
- 300 gr. de praliné de castañas
- 400 gr. De nata semi montada

Para el praliné de castañas

- 200 gr. de castañas
- 150 gr. de azúcar
- 150 gr. de agua

Otros

- 200 gr. de galletas de chocolate trituradas
- 100 gr. de castañas

Elaboración

Para la crema de caqui

Pelar y cortar los caquis. Triturar en Thermomix con el zumo de limón.

Hidratamos la gelatina

Formar un almibar con el azúcar y el agua a 118°, retiramos y fundimos la gelatina.

Incorporamos al pure de caquis

Montamos la nata a medio punto y unimos de forma envolvente a la preparación anterior

Para los caquis caramelizados

Cortar los caquis en cubos de 2 cm aprox.

Realizar un caramelo rubio claro con el azúcar, incorporar la mantequilla, introducir los caquis y caramelizar. Retirar y reservar.

Para la mousse de castañas

Hacer un caramelo rubio con los 150 gr de azúcar y el agua. Introducir las castañas e impregnar bien.

Retiramos y volcamos sobre un tapete de silicona. Una vez frio trituramos en Thermomix

Hidratamos la gelatina

Realizamos una crema inglesa a 80° con los 250 gr. de nata, la leche, las yemas y el azúcar. Retiramos, fundimos la gelatina e incorporamos con el praliné de castañas. Atemperamos y unimos a los 400 gr. de nata semimontada de forma envolvente

En un vaso pondremos una base de galletas de chocolate trituradas, seguimos con una porción de mousse de castaña, caquis caramelizados y crema de caquis, terminaremos con galletas trituradas y castañas picadas.

TARTA FLAMEADA DE CREMA DE QUESO GRUYERE DULCE

Ingredientes

- *¼ kg de harina floja*
- *80 gr de azúcar*
- *125 gr de mantequilla*
- *1 huevo*

Para la crema de queso

- *150 ml de leche*
- *150 ml de crema de leche 35%*
- *100 gr de queso gruyere rallado*
- *10 gr de maicena*
- *4 yemas de huevo*
- *160 gr de azúcar*

Elaboración

Tamizamos la harina y mezclamos con el azúcar y una pizca de sal
Añadimos los dados de mantequilla fría y arenamos hasta obtener una masa migosa
Añadimos el huevo batido y amalgamamos hasta obtener una masa homogénea.
Enfilmamos y reservar 30 minutos en frío.

Estirar y forrar un molde de quiche
Hornear en blanco a 160°C unos 10 minutos.
Retirar y enfriar

Para la crema de queso

Llevar a ebullición los lácteos
Mezclar sin batir las yemas de huevo con la mitad del azúcar y la maicena
Verter los lácteos encima y volver al fuego.
Llevar a ebullición, mantener 30 segundos y bajar fuego.
Remover hasta que la crema empiece a adquirir consistencia.

Añadir el queso y remover 30 segundos
Verter sobre la tarta y alisar.
Espolvorear con el resto de azúcar.
Hornear unos 10 minutos más a 180 °C, hasta que el azúcar caramelize
Retirar y dejar enfriar.

BUDIN DE NAVIDAD CON FRUTAS ROJAS

Ingredientes

- 150 ml. de crema de leche
- 100 ml de leche
- 9 huevos
- 12 rebanadas de pan de molde
- 175 gr. de cobertura de chocolate
- 150 gr. de azúcar
- 75 gr. de mantequilla
- 75 gr. de maicena

Para la Mermelada de frutos rojos

- 200 gr de frutas rojas
- 75 ml de agua
- 75 gr de azúcar
- Piel e naranja y limón
- 3 clavos de olor
- ½ rama de canela

Elaboración

Llevaremos a ebullición lo lácteos, atemperaremos a 60° C y añadimos la mantequilla y el chocolate troceado.
Entibiamos

Mezclamos los huevos con el azúcar e incorporamos la maicena en 3 partes.

Añadimos a la mezcla anterior

Cortaremos el pan del tamaño del molde y humedecemos con una mezcla de 100 ml de leche y 50 gr de azúcar

Encaminamos el molde de corona con mantequilla y colocamos las rebanadas de pan

Rellenamos con la preparación anterior

Coceremos al baño María unos 30 minutos a 180 °C.

Dejar reposar y rellenar el interior con la mermelada

Para la Mermelada de frutos rojos

Preparamos un almíbar con los aromas y llevamos a ebullición.

Reducimos fuego al mínimo y añadimos las frutas rojas

Mantener a fuego suave unos 30 minutos y apagar,.

Dejar reposar toda la noche en frío.