MINI BUÑUELOS DE CHOCOLATE Y CREMA INGLESA

Ingredientes

Para los buñuelos

- *250 gr de harina*
- *10 gr de levadura química*
- *50 gr de azúcar*
- *2 huevos*
- *Aceite para freír*

Para la Salsa de chocolate

- *125 ml de leche*
- *125 ml de crema de leche*
- *100 gr de chocolate*

Para la Salsa crema

- *3 yemas de huevo*
- *15 gr de maicena*
- *60 gr de azúcar*
- *300 ml de leche*
- *1 rama de canela*
- *Elaboración*
- *Para los buñuelos*

Elaboración

Mezclar la harina tamizada con la levadura y el azúcar
Añadir los huevos batidos y mezclar.
Alargar con unos 50 ml de leche poco a poco hasta formar una masa homogénea que se pueda manipular
Estirar sobre una superficie enharinada con un grosor de ½ cm y cortar con un corta pasta de 4 a 6 cm de diámetro.
Introducir en aceite a 160 ºC hasta que estén cocidos y dorados

Para la Salsa de chocolate

Llevar a ebullición la leche y la crema de leche.
Apagar el fuego e introducir el chocolate troceado.
Mezclar y entibiar

Para la Salsa crema

Llevar a ebullición la leche con la canela
Mezclar yemas de huevo, con azúcar y maicena
Verter la leche tibia y volver al fuego.
Llevar a ebullición y apagar fuego y remover con lengua hasta que espese.
Ajustar consistencia con un poco más de leche en caso de necesidad.

Montaje

Ensartar los buñuelos con una brocheta y bañar uno con crema y otro con chocolate.

BUÑUELOS DE BONIATO CON CREMA DE KAKI

Ingredientes

- *400 g de boniato.*
- *60 gr de azúcar*
- *50 gr de almendra molida*
- *Ralladura de naranja*
- *Pizca de canela*
- *200 gr de harina*
- *2 huevos*
- *100 ml de cerveza*
- *Pizca de sal*

Para la Crema de kaki y vainilla

- *500 g de kaki maduro.*
- *50 g de azúcar.*
- *zumo de ½ naranja.*
- *zumo de ½ limón.*
- *Aroma de de vainilla.*
- *1 Hoja de gelatina.*
- *40 g de mantequilla fría.*

Elaboración

Asar los boniatos enteros a 180 °C hasta que estén completamente tiernos.
Pelar y triturar hasta conseguir un puré muy fino.
Dejar enfriar y añadir la almendra molida tostada, la ralladura y la canela. Formar bolas
Batir las yemas con el azúcar y añadir la harina tamizada.
Mojar con la cerveza hasta obtener una mesa densa.
Reservar en frio hasta fritura

Montar las claras blandas e incorporar a la preparación anterior en movimientos envolventes.
Enharinar las bolas de boniato y sumergir en la masa.
Freír por inmersión 1 minuto hasta que esté dorada.
Retirar y colocar en papel absorbente
Espolvorear con azúcar glass.

Para la Crema de kaki y vainilla

Pelar los kakis y retirar las partes duras.
Triturar la pulpa hasta conseguir un puré homogéneo.
Calentar el puré con el azúcar, el zumo de naranja y la vainilla cocinando suavemente durante 5-8 minutos.

Retirar del fuego e incorporar la gelatina previamente hidratada y el zumo de limón

Emulsionar con la mantequilla fría.
Triturar y pasar por un colador fino.

HELADO DE PANELLET DE PIÑONES CON CRUMBLE DE BONIATO

Ingredientes

- *300 gr de nata*
- *200 gr de leche*
- *4 yemas*
- *canela y ralladura de piel de limón*
- *100 gr de Harina de almendra*
- *50 gr azúcar*
- *20 gr agua*
- *25 gr de piñones*
- *3 boniatos medianos*

Para el crumble

- *100 gr de harina*
- *25 gr de cacao*
- *75 gr de azúcar*
- *75 gr de mantequilla*
- *punta de sal*

Elaboración

Infusionar la canela y la piel de limón con la nata y la leche.
Tostar los piñones sobre una sartén a fuego suave controlando que no se quemen.

Preparar una crema inglesa vertiendo la leche infusionada sobre las yemas.
Cocer, removiendo con lengua, al baño maría hasta alcanzar 83ºC.

Preparar un almíbar con el azúcar y el agua. Escaldar la harina de almendras con el almíbar.
Amasar y diluir con la crema inglesa. Añadir los piñones enteros.
Llevar a la mantecadora. Reservar en un bol tapado en el congelador.

Para el crumble

Mezclar los ingredientes secos en un bol ancho.
Añadir la mantequilla cortada a daditos y frotar con los dedos hasta conseguir una arena.
Distribuir las miguitas sobre un papel de horno y cocer a 180ºC durante 12-15 min. Dejar enfriar.

Cocer el boniato al horno. Pelar y cortar en rodajas. Cubrir con crumble.

Servir una base de boniato con crumble tibio y una bola de helado de piñones encima.

DUOMO DE CASTAÑAS RELLENO DE CARAMELO SALADO Y ESPUMA DE CAFÉ

Ingredientes

Para la Crema de castaña

- *200 gr. Puré de castañas*
- *150 gr. Nata*
- *100 ml. Leche*
- *45 gr. Azúcar*
- *5 gr. Gelatina*
- *½ vaina Vainilla*

Para el Corazón de caramelo salado

- *80 gr Azúcar*
- *80 gr. Nata caliente*
- *25 gr. Mantequilla*
- *1 gr. Sal Maldon*

Para la Espuma de café

- *100 ml. Espresso*
- *150 ml. Nata*
- *100 ml. Leche*
- *30 gr. Azúcar*
- *2 gr.Gelatina*

Elaboración

Para la Crema de castaña

Calentar leche, nata, azúcar y vainilla. Añadir el puré de castañas. Triturar. Incorporar la gelatina hidratada. Colar. Verter en moldes semiesféricos. Congelar.

Para el Corazón de caramelo salado

Hacer un caramelo seco con el azúcar. Añadir progresivamente la nata caliente. Incorporar la mantequilla. Añadir la sal. Enfriar. Formar pequeñas porciones y congelarlas.
Colocar el caramelo congelado en el centro de las semiesferas de castaña y unir dos mitades.

Para la Espuma de café

Calentar leche, nata y azúcar. Añadir el café. Incorporar la gelatina hidratada. Colar. Introducir en un sifón. Cargar con 1 cápsula de N_2O. Mantener refrigerado.

Montaje

Colocar la semiesfera de castaña en el centro del plato. Rodear con la espuma de café y terminar con unas pequeñas virutas de castaña tostada.

LINGOTE DE CHOCOLATE NEGRO CON CORAZÓN CREMOSO DE CASTAÑA Y TIERRA DE CACAO

Ingredientes

Para la Mousse de chocolate

- *150 g Chocolate negro*
- *250ml Nata*
- *2 Yemas de huevo*
- *30 g Azúcar*
- *4 hojas Gelatina*

Para el Corazón cremoso de castaña

- *120 g Puré de castañas*
- *40 ml Nata*
- *15 g Azúcar*

Para la Tierra de cacao

- *20 g Cacao en polvo*
- *30 g Harina*
- *30 g Azúcar*
- *25 g Mantequilla*
- *200 g chocolate cobertura poner al baño maria*

Elaboración

Para el Corazón cremoso de castaña

Calentar el puré de castañas junto con la nata y el azúcar. Mezclar hasta conseguir una crema homogénea. Introducir en moldes pequeños de inserción y congelar.

Para la Mousse de chocolate

Fundir el chocolate negro al baño María. Calentar una parte de la nata.
Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la nata caliente poco a poco.
Cocinar suavemente hasta obtener una crema inglesa. Incorporar la gelatina previamente hidratada y escurrida. Añadir el chocolate fundido y emulsionar.
Dejar templar e incorporar el resto de la nata semimontada con movimientos envolventes.

Rellenar los moldes de lingote hasta la mitad, colocar el corazón congelado de castaña en el centro y cubrir con el resto de mousse. Alisar y congelar hasta que estén completamente firmes.

Para la Tierra de cacao

Mezclar el cacao, harina, azúcar y mantequilla hasta obtener una textura granulada.
Hornear a 160 °C durante 15 minutos. Dejar enfriar.

Desmoldar los lingotes y cubrir con la cobertura de chocolate y dejar descongelar en nevera.
Colocar en el plato acompañado de la tierra de cacao, creando diferentes texturas alrededor del lingote.