



La mejor formación
está en la calidad

BANDA DE HIGOS Y CREMA DE MENTA

Ingredientes

Para la plancha

- 4 huevos
- 125 gr. De azúcar
- 75 gr. De harina

Para la Crema de menta

- 300 ml. De leche
- 3 yemas de huevo
- 120 gr. De azúcar
- 20 gr. De maicena
- 20 hojas de menta o hierbabuena

Otros

- 8 higos

Elaboración

Para la plancha

Desclarar los huevos

Blanquear las yemas de huevo con la mitad del azúcar hasta que espumen. Montar un merengue con las claras y la otra mitad de azúcar. Mezclar cortando y añadir la harina tamizada cortando.

Escudillar en plancha y Hornear a 200 °C unos 5 minutos.

Para la Crema de menta

Llevar a ebullición la leche con las hojas de menta. Mezclar las yemas, azúcar y la maicena. Verter la leche sobre las yemas y mezclar. Colocar de nuevo al fuego y llevar a ebullición. Mezclar y homogeneizar con lengua. Retirar del fuego y pasar por chino. Abatir temperatura rápidamente.

Montaje

Cortar la planchas en tres trozos rectangulares de 20*10 aprox.

Colocar los higos cortados en rodajas de 1/2 cm y cubrir con la crema

Añadir azúcar y quemar.

GALLETAS SABLÉ+CREMOSO DE HINOJO Y MASCARPONE E HIGOS

Ingredientes

Para las Tartaletas

- 240 g Harina de trigo (para todo uso)
- 35 g Almendra molida muy fina (Harina de almendra)
- 95 g Azúcar glas
- 120 g Mantequilla sin sal
- Una pizca de sal
- 1 huevo entero (talla L), frío

Para el Cremoso de mascarpone e hinojo

- 120 g leche
- 1c.c de Semillas de hinojo machacadas
- 2 Yemas de huevo
- 25 g Azúcar granulado
- 2 g Gelatina
- 200gr de mascarpone
- 12 higos

Elaboración

Para las Tartaletas

Mezclar las harinas con el azúcar y la mantequilla fría y cortada a daditos hasta conseguir miguitas. Añadir el huevo. Trabajar hasta hacer una bola lisa.
Estirar entre papel de horno y enfriar al congelador.
Cortar con el cortapastas. Cocer al horno 160 °C 15 min.

Para el Cremoso de mascarpone e hinojo

Hidratar la gelatina en agua muy fría, escurrir el exceso de agua, y reservar a un lado. En una cacerola, llevar a ebullición la leche con el hinojo, retirar del fuego y dejar reposar, infundir unos 10 minutos.
Verter la preparación, sobre las yemas de huevo. Calentar al baño María hasta los 82°C.
Retirar del fuego y añadir la gelatina a la crema caliente, para que se disuelva.
Añadimos el mascarpone, batimos suavemente. Rellenamos una manga pastelera y dejar enfriar hasta que gelifique.

Repartir la crema de mascarpone sobre las galletas y coronar con un higo pelado partido por la mitad.



La mejor formación
está en la calidad

PASTEL DE HIGOS Y CREMA CATALANA

Ingredientes

Para la Plancha

- 4 huevos
- 125 gr. De azúcar
- 75 gr. De harina

Para la Crema

- 300 ml. De leche
- 3 yemas de huevo
- 120 gr. De azúcar
- 20 gr. De maicena
- Rama de canela
- Piel de naranja
- Vainilla

Otros

- 8 higos

Elaboración

Para la Plancha

Blanquear los huevos con el azúcar hasta que espumen.
Añadir la harina tamizada cortando.
Escudillar en plancha y hornear a 200 °C unos 5 minutos.

Para la Crema

Llevar a ebullición la leche con los aromas.
Mezclar las yemas, azúcar y la maicena. Verter la leche sobre las yemas y mezclar.
Colocar de nuevo al fuego y llevar a ebullición.
Mezclar y homogeneizar con lengua. Retirar del fuego y pasar por chino.
Abatir temperatura rápidamente.

Montaje

Troquelear la plancha en forma circular. Colocar los higos cortados en cuartos y bañar con la crema.
Añadir azúcar y quemar



La mejor formación
está en la calidad

TARTA TATIN CON NATA MONTADA

Ingredientes

- *1 lámina de pasta brisa*
- *5 manzanas Golden*
- *Una nuez de mantequilla*
- *150 gr. de azúcar blanco*
- *Crema de leche*
- *1 brick de crema de leche de 30% M.G.*

Elaboración

Pelar, retirar el centro de las manzanas, cortar a cuartos, derretir el azúcar en una sartén, añadir la mantequilla, derretir.

Añadir la manzana troceada, caramelizar un instante, retirar del fuego y forrar enseguida con la pasta brisa de la manera indicada, llevar al horno precalentado 180°. Dejar cocinar hasta que la masa tome color, retirar del horno, voltear al momento y presentar en el plato.

Espolvorear con azúcar las manzanas si fuera necesario y quemar con soplete.

Acompañar con nata montada.



La mejor formación
está en la calidad

HELADO DE HIGOS

Ingredientes

- 250 g de higos frescos
- 200 ml de nata líquida
- 500 ml de leche
- 4 huevos
- 150 g de azúcar

Elaboración

Pelar los 200 g de higos (reservar 50g para decorar) ,trocear y poner en un cazo con 50 g de azúcar.

Cocer y sin parar de remover con una espátula para obtener un puré, cuando empiece a hacer burbujas, apartar del fuego y enfriar.

Hervir la leche.

Separar las yemas de las claras y en un bol blanqueamos las yemas con 100 g de azúcar.(hasta doblar volumen), añadimos la leche despacio y sin parar de remover, volver al fuego y subimos a 83° sin dejar de mezclar.

Retirar del fuego y enfriar la crema.

Una vez frío, mezclar con el puré de higos y la nata , introducir en la heladera

Servir en copas o barquillos de galleta y decorar con el resto de higos y una hoja de menta.



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.*

Guarnición

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

Elaboración

Montar los huevos con el azúcar.
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, tapar la paella y bajar el fuego, dejar que sude.

Servir un trozo de pastel con una cucharada de pera picante



La mejor formación
está en la calidad

SORBETE DE GRANADA CON PASTELITO DE BONIATO

Ingredientes

- 230 gr harina
- 6 gr Levadura royal
- 10 gr Bicarbonato
- 6 gr Canela
- 1clavo
- 1 grano de pimienta de Jamaica
- 175 gr. Azúcar
- 150 gr Aceite de girasol
- 4 Huevos
- 250 gr boniato rallado
- 125 gr Nueces

Para el Sorbete de naranja

- 250 gr de zumo de granada 4 granadas
- 50 gr Base prosorbet sosa
- 250 gr de zumo de naranja 2 naranjas
- 100 gr de azucar glass
- 100 gr de mantequilla
- 200gr de queso crema

Elaboración

Tamizar la harina con el royal y la levadura.

Montar por separado las yemas y las claras con la mitad de azúcar cada una.

Incorporar la harina el boniato y las especias. Encamisar un molde de plum cake forrado de papel de horno.

Cocer al horno 30 min a 180°C.

Para el Sorbete de naranja

Licuar las naranjas y la granada. Batir el jugo junto con los demás ingredientes. Pasar por la mantecadora.

Batimos la mantequilla co el azúcar 5 min, añadimos el queso crema y batimos 5 minutos más.

Cortamos el pastel de boniato.

Encima ponemos un poco de crema de queso fresco y al lado servimos una bola de sorbete de granada.

COPA DE CHOCOLATE BLANCO, JENGIBRE Y LIMA CON FRESAS A LA PIMIENTA

Ingredientes

- 200gr de chocolate blanco.
- 100gr de crema de leche.
- Piel de 2 limas.
- Un trozo de jengibre fresco.
- 80gr de azúcar
- 1 hoja de gelatina.

Para las fresas a la pimienta

- 250 gr fresones
- 6 cucharadas soperas de azúcar
- Zumo de 4 naranjas
- Brandy
- 20 granos de pimienta verde
- 4 hojas de menta para decorar
- 2 nueces grandes de mantequilla

Elaboración

Pondremos a infundir la leche con el azúcar, las pieles de las limas y el trozo de jengibre, llevamos a ebullición, tapamos y dejamos fuera del fuego hasta enfriar otra vez.

Cortamos el chocolate blanco a trozos.

Volvemos a calentar otra vez la leche ligeramente y vertemos sobre los trozos de chocolate removemos hasta integrar bien la ganache, dejamos atemperar y añadimos la hoja de gelatina hidratada.

Reservamos en frío.

Lavamos bien los fresones secamos y reservamos

En una sartén ponemos la mantequilla dejamos que se derrita, añadimos los granos de pimienta, dejamos que aromaticen añadimos el brandy y flambeamos

Añadimos el zumo de naranja y el azúcar, dejamos unos minutos, hasta que empiece a formar el almíbar, cuando el almíbar tome forma añadimos los fresones y dejamos que se hagan, cuando el almíbar tome el tono de los fresones es que están hechos.

Montaje

Pondremos en la base de una copa, las fresas, sacamos del frío la ganache de chocolate blanco, removemos si fuese necesario, montamos encima de las fresas, volvemos al frío y dejamos estabilizar completamente.

Decoraremos con pieles de cítricos rallados por encima.



La mejor formación
está en la calidad

CHUCHOS DE CREMA

Ingredientes

- 400 g harina fuerza
- 50g mantequilla
- 50 g azúcar
- 10 g levadura fresca
- 50cl leche
- 4 huevos
- 500 cl agua
- aceite freir
- 1 chupito de orujo hierbas o anís
- 1 limón

Para la crema pastelera

- 750 cl leche
- 3 huevos
- 100 g azúcar
- 40 g maizena
- 1 rama canela
- 1 piel de limón

Elaboración

En un bol añadir la levadura con la leche templada, añadir 150 g de harina y formar una bola, dejar reposar hasta doblar volumen.

En otro bol introducir el resto de harina, los huevos, el azúcar, la mantequilla fundida, la copa de licor, la ralladura de limón y el agua templada. Agregar la masa de levadura y amasar bien, tapar y dejar reposar 30 min.

Para la crema pastelera

En un cazo infusionar la leche con el limón y la canela cuando empiece a hervir retirar del fuego, en un bol agregar los huevos, el azúcar y la maizena, batir y añadir la leche infusionada

Con la ayuda de un colador, volver al fuego hasta espesar sin dejar de remover. reservar.

Cortar la masa en porciones y estirar con la ayuda de unos bastones enrollar y freír en abundante aceite, escurrir y rellenar con la crema pastelera.

Rebozar con azúcar y canela en polvo.