



La mejor formación
está en la calidad

PASTELILLO DE QUESO CON HIGO AZUCARADO Y MEMBRILLO

Ingredientes

Para la Base

- *Galleta*
- *Mantequilla*
- *Azúcar*

Para el Queso

- *Queso mascarpone*
- *Azúcar*
- *Nata montada*
- *2 C.S de zumo de naranja*

Otros

- *Higos*
- *Membrillo*

Elaboración

Machacar la galleta, añadir la mantequilla pomada y el azúcar y ligar una masa que utilizaremos como base del pastelillo. Poner la preparación en la base de aro del pastelillo.

Mezclar el queso mascarpone con el zumo, el azúcar y la nata montada procurando que quede relativamente denso. Si se desea se puede gelatinizar. Poner en manga pastelera y rellenar con esta preparación el molde de aro que tenemos reservado.

Pelar el higo y pasar por azúcar glase. Disponer encima del pastelillo antes de retirar el molde. Decorar la base del plato con salsa caramelo y con una hojita de menta.



La mejor formación
está en la calidad

CREMA QUEMADA DE MATO CON MANZANA SALTEADA

Ingredientes

- 2 manzanas golden o reineta
- Zumo y piel de 1/2 limón
- 1 rama de canela
- 20 gr. de mantequilla
- 80 gr. de azúcar moreno

Para la crema quemada

- 2 yemas de huevo
- 60 gr. de azúcar
- Zumo de 1/2 limón
- 200 gr. de mató

Elaboración

Pelamos y descorazonamos la manzana.

Cortamos en cubos de 1 cm. y regamos con zumo de limón.

Fundimos la mantequilla en una sartén y salteamos un par de minutos la manzana con la canela y la piel de limón.

Añadimos el azúcar y dejamos que funda a fuego suave. Mantener unos 5 minutos más a fuego suave.

Retirar y colocar en el plato hondo de postre donde lo vayamos a servir. Reservar en frío.

Para la crema quemada

Espumamos al baño maría el azúcar con las yemas de huevo y el zumo de limón. Cuando hayan adquirido consistencia cremosa añadimos el queso fresco triturado con un poco de crema de leche y seguimos mezclando a baño maría.

Retiramos y cubrimos la fruta con la crema. Dejar enfriar en nevera.

En momento de pase, cubrir con azúcar y quemar con pala o soplete.