

Arroz con leche

Ingredientes:

- 6 cdas de arroz,
- 2 lts de leche,
- 9 cdas de azúcar,
- 2 huevos,
- una corteza de limón,
- un palo de canela,
- canela molida
- sal.

Elaboración:

En primer lugar, hay que poner el arroz en una cazuela antiadherente y añadir agua fría hasta que lo cubra, con una pizca de sal. A continuación, hay que poner el recipiente en el fuego y dejarlo hervir durante cinco minutos, o hasta que se haya consumido el agua. Después, es necesario echar leche en la cazuela hasta que cubra el arroz y bajar el fuego al mínimo, para, posteriormente, añadir el limón y la canela en rama. Todo ello debe ser removido constantemente para que el arroz se vaya poniendo cremoso, poco a poco. Seguidamente, hay que dejar que continúe cocinando a fuego muy lento e ir añadiendo leche progresivamente según ésta se vaya consumiendo. Es necesario remover a menudo y dejarlo en el fuego durante dos horas. Una vez que se haya añadido toda la leche se agrega el azúcar y se remueve todo bien. Cuando ya esté incorporada toda la leche, se añade el azúcar, se da unas vueltas más para que se reparta bien y se retira del fuego.

Presentación:

Este postre se debe servir siempre frío, en cuencos individuales, y es posible espolvorear canela por la superficie para decorar y dar sabor.

Batido de albaricoque y naranjas

Dificultad: Fácil

Plato: Postre

Ingredientes:

_200 gr. de albaricoques

_200 gr. de naranjas

_un poco de hielo triturado

Preparación:

· Lavar los albaricoques y cortarlos en dos, quitándoles las semillas. Pelar las naranjas y separar los gajos. Poner en la licuadora hasta que se conviertan en líquido. Conservar en el frigorífico hasta el momento de tomarlo; añadir entonces el hielo picado.

Batido de Plátano Chocolateado

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

- _300 gr. plátanos pelados
- _1 copita de brandy
- _100 gr. azúcar
- _100 gr. de chocolate a la taza
- _4 huevos
- _1 vaso de nata líquida
- _El zumo de 2 limones
- _Nata montada
- _Aceite y Menta

Preparación:

- Macerar los plátanos pelados y cortados en rodajas en el zumo de limón. Hacer un jarabe calentando el brandy y el azúcar, añadir el plátano y el chocolate y dejar que éste se deshaga.
- Colocarlo para batir, añadir los huevos uno a uno y el vaso de nata líquida. Cuajarlo en el horno durante 30 minutos de 160 a 170 grados, metiéndolo previamente en un molde aceitado.
- Por último, desmoldar y servirlo adornado con nata montada y menta.

Bizcocho

Ingredientes:

1 yogur de limón
1 bote de yogur de aceite
2 botes de yogur de azúcar
3 botes de yogur de harina
3 huevos
1 sobre de levadura
3 manzanas
mantequilla
harina
azúcar glas
guindas verdes



Elaboración:

En un bol bate los 3 huevos con el azúcar. Añade la harina con la levadura y mézclalo todo con ayuda de la batidora. Agrega, también, el yogur y el aceite batiéndolo todo muy bien.

Vierte la mezcla en un molde untado con mantequilla y harina e introduce después las manzanas peladas y troceadas. Mete el molde en el horno a 170° durante 30 o 35 minutos. Una vez hecho, desmóldalo y decóralo con las guindas y azúcar glas.

BIZCOCHO CASERO

Pag 21

INGREDIENTES:

6 huevos

240 g de harina

150 g de azucar

20 g de levadura en polvo

$\frac{1}{4}$ l de moscatel

PREPARACION

Se montan las claras a punto de nieve. Cuando están muy subidas se les añade el azucar, batiéndolas de nuevo hasta que estén muy fuertes, y se añaden las yemas, batiéndolo hasta que esté bien mezclado. Entonces, se añade la harina junto con la levadura, revolviendo bien con la espátula. Se vierte en el molde, engrasado con mantequilla (que extendemos con una brocha plana), y se cuece a 160° C durante 30 minutos. Una vez frio se emborracha con el moscatel.

BIZCOCHO CON MEMBRILLO

INGREDIENTES

eLABORACION:

Ayer hice un bizcocho de los normalitos, ya sabéis, el yogourt de limón y su medida en azúcar(2), harina(3) y aceite(1) y huevos (3).

Pues como todavía tengo membrillo del que hice a principio de temporada le puse trocitos dentro de la masa del bizcocho y al horno.

Receta tomada de KiliCarmen

BIZCOCHO CON PISTACHOS

INGREDIENTES

115 grs. de mantequilla,
155 grs. de azúcar,
ralladura de 1 naranja,
2 huevos,
300 grs. de harina,
1 sobre de Royal,
175 grs. de pistachos una vez pelados,
3 dl de zumo de naranja, a cucharadas de azúcar.

ALMIBAR

2 Dl de agua, 75g de azúcar, 2 cucharadas de Grand Marnier.

eLABORACION:

Trabajar la mantequilla con el azúcar hasta que blanquee. Agregar los huevos y continuar batiendo. Incorporar la harina y la levadura, el zumo de naranja y 100 grs. de pistachos picados. Mezclar y rellenar un molde de cake engrasado y hornear durante 10 minutos en horno precalentado a 220 ° C. Bajar la temperatura a 180 ° C y cocerlo 20 min. Más. Sacar y dejar enfriar en el molde 10 min.

Emborrachar generosamente con el almíbar y servir con el resto de pistachos desmenuzados y azúcar por encima.

Receta tomada de Archivo Trinidad Frasquet

BIZCOCHO DE CEBOLLA

INGREDIENTES

6 personas:

100 ml de aceite
1 cda. de aceite
100 ml de leche
1 cda de mostaza
4 huevos
1 cebolla
150 g de harina
2 cditas de levadura
sal y pimienta

eLABORACION:

Poner en la batidora el aceite, azúcar, leche, mostaza, yemas y cebolla en trozos. Triturar muy bien todo, retirar y mezclar de forma alternada con las claras a punto de nieve y la harina tamizada con la levadura. Aceitar y enharinar un molde de bizcocho de 20 cm de diámetro. Verter la mezcla y hornear a temperatura media unos 35 minutos. Retirar, dejar entibiar y desmoldar sobre rejilla.

Una vez fría, cortarla en capas y rellenar con distintas mezclas saladas, untando cada capa con mayonesa o salsa coctel.

Decorar a gusto y servir.

Para los que no son vegetarianos, el modo más práctico de decorarla es untarla toda con mayonesa y cubrirla con lonchas muy finas de jamón york. Rematar con una rosa de tomate y hojas de espinaca simulando las hojas de la rosa (también se pueden recortar de una hoja de lechuga).

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

BIZCOCHO DE LECHE Y CANELA

INGREDIENTES

4 huevos
150 g. de harina
150 g. de azúcar
1 cucharadita de levadura
1 lata pequeña de leche condensada
200 cc. de leche
1 brick de nata de 200 ml.
canela en polvo

eLABORACION:

Se bate en un cuenco la yema de los huevos con el azúcar hasta que esté bien cremosa, se añade la harina con la levadura tamizándola. Cuando esté bien mezclado se le añaden suavemente las claras montadas a punto de nieve. Esta preparación se pone en un molde enharinado y se mete a horno medio durante 20 m. más o menos.

Mientras se hornea, se mezcla en un bol la leche, la nata, la leche condensada y una cucharadita de canela.

Una vez cocido el bizcocho (y aun tibio), se pone sobre una rejilla y se le va echando esta preparación (yo lo pongo boca abajo para que quede bonito de vista) poco a poco, para que vaya absorbiendo el líquido y se empape bien. Meter en el frigorífico dos o tres horas antes de servir.

Receta tomada de portaldesevilla.com

Bizcocho de Limón

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

_1 yogur de limón

_3 huevos enteros

_1 sobre de levadura en polvo

_Azúcar en doble cantidad al recipiente del yogur

_Aceite de igual cantidad al recipiente del yogur

_Harina en triple cantidad al recipiente del yogur

Preparación:

- En el vaso de la batidora se echan la harina mezclada con la levadura el yogur, el azúcar, los huevos y el aceite, cuidando de respetar este orden. Se bate todo hasta formar una masa homogénea, que se verterá en un molde previamente engrasado y cuyo fondo estará protegido con un papel barba.
- El molde se tapa con una servilleta de papel y se introduce durante 6 minutos en el horno microondas, conectado al 100% de potencia. Un vez que ha pasado este tiempo, se ha de comprobar si está cocido pinchándolo con un palillo: si este no sale limpio se dejará cocer 2 ó 3 minutos mas.
- Una vez cocido, el bizcocho se desmolda y se cubre con crema de limón o mermelada.

BIZCOCHO DE NUECES PARA TARTA

INGREDIENTES

140 grs. de nueces molidas (pulverizadas)
140 grs. de azúcar lustre (glas) Pulverizar después de pesarla
5 huevos
20 grs. de harina de galletas María
1 vasito de ron
1 sobre de royal

eLABORACION:

Separar las claras de las yemas, mezclar estas con el azúcar, las nueces molidas la levadura y las galletas molidas. Trabajar bien y añadir las claras a punto de nieve con cuidado de que no se bajen. Verter la mezcla en un molde de paredes altas y bien engrasado. Cocer a horno moderado durante 30 minutos.

Nota: Este bizcocho es realmente exquisito y es la base de la tarta de moka de mi madre. Ella lo corta en tres capas y las unta de una crema de moka. No sabe demasiado a mantequilla. Te la doy, aunque sé que no te gusta la moka, pero así tienes la receta completa:

Crema: batir una yema con 50 grs. de azúcar lustre (glas) hasta que esté blanqueada y espesa, añadir 125 grs. de mantequilla blanda y cuando esté ligada la crema, añadir café soluble disuelto en ½ tacita de agua hirviendo.

Una vez untadas las capas y reconstruido el bizcocho, napar con la moka y decorar con nueces caramelizadas

Receta tomada de Archivo Trinidad Frasquet

Bizcocho en microondas

Ingredientes:

- 200 g de mantequilla,
- 200 g de harina,
- 100 g de azúcar,
- 4 huevos,
- 1 sobre de levadura,
- 2 cucharadas de Maicena.

Método: Mezcla, en un recipiente aparte, el azúcar con la mantequilla, previamente derretida, batiendo hasta que blanquee la mezcla. Incorpora un huevo completo y las yemas de los otros tres, sin dejar de batir. Mezcla aparte la harina, la maicena y la levadura, tamízala sobre la mezcla anterior, sin dejar de batir hasta que la mezcla sea homogénea. Levanta las claras que te quedan a punto de nieve fuerte, mézclalas con la masa usando movimientos envolventes. Vierte la masa en un molde para microondas, previamente untado con mantequilla. Horneas a máxima potencia durante 5 minutos. Desmoldar cuando todavía esté tibio. Si lo sacas y no está cocido del todo, lo vuelves a meter y lo vas horneando de minuto en minuto. En el micro no se baja la masa.

BIZCOCHO LETI

INGREDIENTES

- 200 grs. de mantequilla.
- 200 grs. de azúcar.
- 200 grs. de harina.
- 1 cucharadita de levadura.
- 1 tableta de chocolate negro.
- 3 yemas de huevo. (Guardar las claras para el punto de nieve)
- 1 huevo entero.
- 150 grs. de nueces picadas.

eLABORACION:

- 1.-Poner la mantequilla y el azúcar de forma de pomada, que quede blandito.
- 2.-Echar las 3 yemas y seguir batiendo.
- 3.-Añadir la harina y la levadura y batir de forma envolvente.
- 4.-Derretir el chocolate al baño María y agregarlo a la masa.
- 5.-Echar las nueces picadas y remover.
- 6.-Montar las claras a punto de nieve y añadirlas también, muy despacio, para que no se bajen.
- 7.- Enmantecar y enharinar un molde para bizcocho de la forma que deseemos.
- 8.- Introducir en horno precalentado a 180° (calor sólo por abajo) y mantener sin abrir la puerta del horno para nada unos 40 minutos. Pinchar, entonces, para ver si está hecho.
- 9.-Desmoldar cuando esté tibio.
- 10.- Servir con chocolate derretido, o sirope de chocolate. (opcional)

Receta tomada de portaldesevilla.com

BIZCOCHO PORTUGUES

INGREDIENTES

450 g de azucar
125 g de harina
1 cucharadita de levadura Royal
100 g de mantequilla
250 dl de leche
4 huevos
ralladura de 1 limón

eLABORACION:

En un bol se bate la mantequilla derretida con el azúcar, después se añaden los huevos enteros (sin la cáscara 18.gif), la leche y la ralladura de limón. Se bate un poco más hasta mezclarlo bien. Finalmente se añade la harina y la levadura y se bate hasta que queda una mezcla homogénea.

Cocerlo aproximadamente 30 ó 40 minutos en el horno previamente caliente (+ ó – 180 grados) en un molde muy bien untado con mantequilla y espolvoreado con harina.

Desmoldar siempre y únicamente cuando se haya enfriado completamente, porque si no, se puede romper.

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

BRAZO DE GITANO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

3 huevos
100 grs. harina
100 grs. azúcar
mantequilla

para el relleno:

1 tableta de chocolate Nestlé Postres
250 grs. nata montada
100 grs. azúcar
100 grs. mantequilla

eLABORACION:

Trabajar las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas, añadimos la harina, lo mezclamos bien e incorporamos con cuidado las claras a punto de nieve.

Forrar una placa de horno rectangular con un papel blanco untado con mantequilla, verter la masa y dejarlo cocer a horno regular hasta que el bizcocho esté dorado y firme al tacto. Desmoldarlo y enrollarlo con cuidado sobre sí mismo.

Fundir el chocolate en trozos, al baño maría, con 2 ó 3 cucharadas de agua, añadir el azúcar y la mantequilla en trocitos y mezclarlo bien, cuando esté tibio, incorporamos la nata.

Extendemos el bizcocho, repartimos por encima una capa de chocolate y lo enrollamos de nuevo, lo cubrimos con el resto del chocolate y dejamos enfriar.

CONSEJO: antes de que la cobertura se enfríe, dibujamos unas rayas con un tenedor.

Receta tomada de ForoMundoRecetas.com

Buñuelos de arroz a base de chocolate

Ingredientes

100 g de arroz
150 g de harina
2 huevos
125 g de azúcar
15 g de levadura en polvo
Canela al gusto
250 g de chocolate cobertura
25 g de mantequilla
Aceite para freír

Preparación

En una cacerola cocemos el arroz con $\frac{1}{2}$ l de agua, 25 g de azúcar y un poco de canela al gusto. Cuando está en su punto lo retiramos del fuego, lo echamos en un colador, lo pasamos por agua fría y lo reservamos. En un bol batimos los huevos con el azúcar restante, agregamos la harina con la levadura y la canela y lo batimos hasta que quede una masa fina. Añadimos el arroz, lo mezclamos bien con una espátula y lo dejamos reposar 10 minutos. Ponemos la sartén con bastante aceite al fuego, y, una vez que está caliente, vamos echando cucharaditas de masa. Cuando los buñuelos están dorados los sacamos y los colocamos en una fuente con papel absorbente. En un cazo ponemos el chocolate cortado menudito y la mantequilla, y lo calentamos al baño María. Cuando está diluido se bañan los buñuelos con él.

COCA DE CABELLO DE ANGEL.

INGREDIENTES

- 2 láminas de hojaldre fresco Buitoni
- 1 bote de cabello de ángel
(lo encontrareis con facilidad en Mercadona, junto con las mermeladas y confituras)
- Canela molida
- Ralladura de naranja
- Piñones

eLABORACION:

Colocar una de las bases de hojaldre en una placa de horno, pintar con huevo batido y rellenar con una capa fina de cabello de ángel.

Espolvorear con canela y ralladura de naranja.

Tapar con la otra base de hojaldre, colocar en medio de ésta una tira decorativa de cabello de ángel y los piñones.

Pintar con huevo batido y al horno a 170° durante 20-25 minutos

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

COCOS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

250 gr de chocolate (10 barritas) Nestlé postre

150 gr de coco rallado

1/2 bote de leche condensada

eLABORACION:

Fundir el chocolate al baño maría o en el micro con la leche condensada. Añadir 100 gr de coco rallado y mezclarlo bien. Dejarlo en el frigo hasta que la pasta se endurezca, unos 30 min.

Formar bolitas rebozarlas en el resto del coco y colocarlas en cápsulas de papel.

COMPACTO DE CACAO

Ingredientes

Leche

Agua

Cobertura de cacao 72%

Hojas de gelatina

Yemas

500 g

500 g

380 g

10 u

100 g

Proceso

Calentar la leche y el agua. Justo en el punto de ebullición diluir la gelatina.

Escaldar las yemas batidas y, por

último, escaldar el chocolate picado.

Reposar en molde y cortar.

COMPACTO DE HELADO DE CACAO CON EMULSIÓN DE LECHE DE OVEJA
EMULSIÓN DE LECHE DE OVEJA

Ingredientes

Leche de oveja

Gotas de cuajo

Nata

Azúcar

1.000 g

15 u

c.s.

c.s.

Proceso

Calentar la leche a 55° C y verterla en un recipiente con el cuajo puesto.

Reposar.

Una vez frío batir fuertemente la cuajada con la cantidad suficiente de nata para emulsionarlo y al punto de azúcar.

Compota de manzana a la naranja

Una manzana, una naranja, una cucharadita de miel y un limón.

Se pela la manzana y se corta en láminas. Se pone en un cazo con el zumo del medio limón y el zumo de la naranja y se cuece a fuego suave hasta que esté tierna. Se añade la miel y se sirve.

CONFITURA DE ROSAS Y VIOLETAS

Ingredientes

Azúcar

Agua

Rosas y violetas

Hoja de gelatina

100 g

100 g

20 g

1 u

Proceso

Elaborar por separado las dos confituras pero el proceso es el mismo. Poner a hervir el agua, las flores y 75 gramos de azúcar. Guardar el resto del azúcar para mezclarlo con la pectina que se incorporará al resto. Reducir hasta obtener la densidad deseada. Si se desea, añadir un poco de agua aromática de cada flor para potenciar el gusto.

Copa de la casa

Ingredientes:

- 1/2 brazo de gitano relleno de crema
- 4 - 6 bolas de helado
- 2 puñados de almendras garrapiñadas
- un puñado de fresas (silvestres)
- 16 - 24 cerezas
- 300 grs. De chocolate hecho



Elaboración:

Corta el brazo de gitano en rodajas y repártelas en el fondo de los platos o copas. Coloca en el centro las bolas de helado y vierte por encima el chocolate. Espolvorea con trocitos de almendras garrapiñadas y por ultimo, decora este postre con las cerezas y las fresas.

Copa de manzanas

Categoría: Postre

Ingredientes

• Gelatina dietética de frutas, 1 sobre • Queso blanco descremado, 1 pote de ¼ kg • Manzanas en puré, 2 • Esencia de vainilla y canela en polvo, cantidad necesaria.

Procedimiento

Quitar el exceso de líquido al puré de manzanas y mezclarlo con el queso blanco, la esencia de vainilla y la canela. Aparte, preparar la gelatina con menos agua de la indicada en las instrucciones del envase, llevar a la heladera hasta que enfríe sin que se solidifique totalmente y mezclar con los demás ingredientes de la preparación. Colocar en copas o budíneras individuales.

Otros

Origen: ELSitio.com

Información para servir

- Comensales: 4
- Grasas: g
- Calorías:

Copa helada de yogur

Se mezcla un yogur desnatado con dos cucharadas de avellanas picadas y una cucharadita de miel. Se pone en una copa y se deja en la nevera hasta el momento de servirlo.

Copas al yogur

Ingredientes:

3 yogures naturales
2 peras
2 melocotones
2 manzanas
100 g de cerezas
1 copita de Calisay
150 g de dulce de tomate

Preparación

Pelamos la fruta y la cortamos a trocitos, quitando las pipas, el corazón y el hueso de los melocotones cerezas. La ponemos en un bol con el azúcar y el licor y la dejamos macerar 1 hora en el frigorífico. Aparte, mezclamos los yogures con el dulce de tomate. En el momento de servir ponemos en boles individuales la fruta y echamos la crema por encima. Se sirve muy frío.

Copas confetín

Ingredientes:

6 bizcochos de soletilla
3\$ l de granizado de café
 $\frac{1}{2}$ l de nata líquida
100 g de azúcar
6 cucharadas de brandy
50 g de chocolate puro

Preparación

Se bate la nata con 100 g de azúcar hasta que esté esponjosa y consistente, se reserva en el frigorífico. Tendremos ya listo el granizado de café. Preparamos 6 copas, poniendo en cada una un bizcocho partido por la mitad, rociando con el brandy; después, repartimos el granizado en las copas y las adornamos con la nata, terminando en forma de montaña. Se espolvorean con el chocolate rallado y se introducen en el frigorífico hasta la hora de servir.

Copas de limón

Ingredientes:

1 tarrina de 250 g de queso cremoso

El zumo de tres limones

3 yogures naturales

$\frac{1}{4}$ l de leche condensada

100 g de almendra molida tostada

Preparación

Ponemos en un bol el zumo de limón, el queso, los yogures y l leche, y lo batimos todo hasta que quede una crema espumosa. Lo repartimos en las copas y lo metemos al frigorífico. En el momento de servir se espolvorean con la almendra molida. Se sirve muy frío.

Copas de merengue al chocolate

Ingredientes

6 claras de huevo

150 g de azúcar

150 g de chocolate de cobertura

6 cucharadas d chocolate líquido

2 cucharadas de zumo de limón

Preparación

Ponemos las claras en un bol, las batimos a punto de nieve fuerte, añadiendo el azúcar poco a poco, hasta que nos queden muy consistentes; entonces añadimos el limón. Calentamos el chocolate cortado a trocitos al baño María y, una vez diluido, se pone en una manga pastelera un cucharón de claras y otro de chocolate y se reparte en 6 copas. Se adorna con una cucharada de chocolate líquido por encima. Se meten al frigorífico hasta 1 hora de servir.

Corona de arroz a la naranja

Ingredientes

200 g de arroz
2 l de leche
200 g de azúcar
75 g de naranja confitada
150 g de mermelada de naranja dulce
1 vasito de azúcar
1 vasito de agua
 $\frac{1}{2}$ l de nata
1 cucharada de gelatina
Caramelo líquido

Preparación

Ponemos en una cacerola la leche y el arroz al fuego, se remueve con una cuchara de madera hasta que empieza a hervir, que cueza 15 minutos. Tras añadir 150 g de azúcar, se deja cocer 20 minutos más. Cortamos la naranja confitada muy menudita, dejando 6 rodajitas muy finas para adornar. Batimos la nata con 50 g de azúcar y reservamos. Cuando el arroz está en su punto lo retiramos del fuego, disolvemos la gelatina con medio vasito de agua, lo mezclamos con el arroz y lo dejamos enfriar media hora. Pasado el tiempo, le añadimos la naranja cortada y la nata, apartando un poco para adornar, y lo mezclamos bien con una espátula. Preparamos un molde redondo con un hueco en el centro, untamos con caramelo sin quemar, echamos el arroz y dejamos que se enfríe en el frigorífico. En un cazo ponemos el vasito de agua y el de azúcar al fuego, que cueza 10 minutos, le añadimos la mermelada, que cueza 5 minutos más, y lo pasamos por el chino. Una vez desmoldado el arroz en una fuente redonda, se echa por encima la salsa. Se adorna con rodajas de naranja y nata.

Crema al vino

Ingredientes:

$\frac{1}{4}$ l de vino blanco y dulce
200 g de azúcar
4 cucharadas de zumo de limón
6 yemas
200 g de nata montada
50 g de almendra picada

Preparación

En un cazo ponemos al fuego el vino, el azúcar y el limón, que hierva durante 5 minutos. En un bol batimos las yemas hasta que estén espumosas y añadimos el vino caliente poco a poco, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Se deja enfriar 20 minutos, tras lo cual agregamos la nata montada. Se mezcla bien y se pone en boles, que guardaremos en el frigorífico hasta la hora de servir. Se espolvorean con almendra picada.

Crema de almendras al yogur

Ingredientes:

4 yogures naturales

150 g de almendras molidas

$\frac{1}{4}$ l de nata líquida

150 g de azúcar lustre

1 copa de Cointreau

$\frac{1}{2}$ cucharadilla de canela en polvo

Preparación

Se pone la nata en un bol con el azúcar y se bate hasta que esté espumosa y espesa. Le añadimos entonces la almendra molida, la copa de Cointreau, los yogures y la canela. Se mezcla muy bien con la espátula y se introduce en el frigorífico. Esta crema sirve para acompañar frutas y para copas.

Crema de avellanas

Ingredientes:

150 g de avellanas tostadas y molidas

3 huevos

$\frac{1}{2}$ l de leche

$\frac{1}{4}$ l de nata líquida

150 g de azúcar

15 g de maizena

50 g de fideos de chocolate

Preparación

Ponemos en una cacerola la leche con el azúcar al fuego, hasta que hierva. En un bol batimos los huevos y, cuando están espumosos, añadimos la nata y lo batimos 5 minutos. Agregamos entonces las avellanas y la maizena, lo mezclamos muy bien y lo echamos poco a poco a la leche, que tendremos en el fuego, sin dejar de remover con una cuchara de madera. Se retira en cuanto espesa. Se vierte en boles individuales y se introduce en el frigorífico; al tiempo de servir se espolvorea con fideos de chocolate.

Crema de naranja

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ l de zumo de naranja

6 yemas

150 g de azúcar

20 g de maizena

1 copa de licor de naranja

Preparación

En una cacerola ponemos las yemas y el azúcar, se bate hasta que estén espumosas y se añade la maizena disuelta en el licor. Agregamos el zumo de naranja, lo batimos todo un par de minutos y lo ponemos al fuego, removiendo constantemente siempre hacia el mismo lado. Cuando espesa lo retiramos del fuego y lo dejamos enfriar. Se sirve con barquillos.

Crema de piña

Ingredientes:

1 k de piña en almíbar

$\frac{1}{4}$ l de leche

2 claras de huevo

150 g de azúcar

40 g de maizena

Preparación

En un cazo ponemos la leche al fuego para que hierva. En un bol montamos las claras a punto de nieve; cuando están consistentes añadimos 50 g de azúcar, batiendo 2 minutos más. Disolvemos la maizena con 4 cucharadas del almíbar de la piña y la echamos poco a poco a la leche hirviendo, sin parar de remover; cuando espesa se retira. Trituramos la piña con un poco de almíbar y, cuando está muy fina, la agregamos a la crema anterior. Se pone en boles individuales o en una fuente. La guardamos en el frigorífico hasta la hora de servir. Se puede adornar con caramelo líquido.

CREMA DE VAINILLA

Ingredientes

Nata

Azúcar

Yemas

Rama de vainilla

Hojas de gelatina

300 g

30 g

3 u

1 u

1 u

Proceso

Hervir la nata con la vainilla. Colar.

Incorporar los huevos y el azúcar.

Pasteurizar a 85° C y, aún caliente,
diluirlas hojas de gelatina,
previamente remojadas y escurridas.

Enfriar y reservar.

CREMA DE VAINILLA

Ingredientes

Crema de leche

Yemas

Azúcar

Vainas de vainilla

Hojas de gelatina

0,5 l

5 u

75 g

3 u

2 u

Proceso

Hervir la crema de leche con las vainas de vainilla y dejar infusionar durante dos horas. Una vez transcurrido este tiempo blanquear las yemas con el azúcar y hacer una crema inglesa agregándole la crema de leche. Cocer a 83° C. Colar y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Reservar en frío durante 12 horas. Montar con una batidora.

Crema especial de limón

Ingredientes:

El zumo de tres limones

5 huevos

100 g de mantequilla

250 g de azúcar

1 vaso de agua

Preparación

Ponemos el zumo de limón y el agua en un cazo al fuego con la mantequilla y 150 g de azúcar. Cuando empieza a hervir añadimos poco a poco las yemas batidas removiendo continuamente siempre al mismo lado; cuando espesa, se retira del fuego. Se montan las claras a punto de nieve fuerte, agregamos 100 g de azúcar y batimos de nuevo hasta que estén muy consistentes. Se añaden a la crema, mezclando bien con una espátula, se vierte en una fuente y se mete en el frigorífico. Se sirve fría.

Crema helada de chocolate

Ingredientes:

200 g de cacao

100 g de mantequilla

100 g de nata líquida

200 g de azúcar

4 huevos

1 l de leche

Preparación

En una cacerola ponemos la leche, (reservando un vaso), al fuego. En un bol echamos los huevos, la nata el cacao y el azúcar, se bate hasta que nos quede espumoso. Añadimos la leche reservada, mezclándolo todo muy bien, y vertemos poco a poco la mezcla en la leche hirviendo, tras lo cual agregamos la mantequilla; se remueve hasta que espese. Se retira y se pone en boles individuales o en una fuente honda; se introduce en el congelador durante dos horas. Se sirve con cubanitos.

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

Isaac Balaguer (Co-autor de Siglo 21)

SALSA DE YOGUR

Ingredientes

Yogur

Azúcar

c.s.

c.s.

Proceso

Mezclar bien y reservar en nevera con biberón.

CREMOSO DE FRAMBUESA

Ingredientes

Pulpa de frambuesa

Azúcar

Zumo de limón

Agar-agar

500 g

250 g

20 g

3 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.

Arrancar el hervor y verter en aros.

Reservar en la nevera.

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes

Nata

Leche

Yemas

Cobertura con leche del 40%

350 g

150 g

100 g

550 g

Proceso

Hacer una crema inglesa a 85° C.

Verter encima de la cobertura picada.

Emulsionar con el Turmix, colar y reservar en nevera para hacer luego las quenelles.

Crêpes de Manzana

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

_125 gr. de harina

_2 huevos

_160 gr. de mantequilla

_250 ml. de leche

_1 cucharada de azúcar

_1 pellizco de sal

_Manzanas

_Nata líquida

Preparación:

- Batir la harina, el azúcar, una pizca de sal, los huevos y la mantequilla derretida. Añadir la leche poco a poco. Dejar reposar la pasta obtenida unos minutos.
- En una sartén, derretir un poco de mantequilla y echar unas cucharadas de la masa anterior, cuando esté dorada, darle la vuelta. Repetir la operación hasta terminar la pasta.
- Pelar y cortar las manzanas. Cocer en una cazuela, con un poco de mantequilla derretida, las manzanas hasta que estén tiernas. Colocar unos trozos de manzanas sobre las crêpes y doblarlas por la mitad. Servir acompañadas de la nata montada.

CROCANT DE QUICOS

Ingredientes

Fondant

Azúcar

Glucosa

Polvo de quicos

300 g

225 g

200 g

250 g

Proceso

Hervir el fondant y la glucosa hasta 155° C. Mezclar el polvo de quicos y cocer hasta que coja color. Estirar rectángulos en un tapete de silicona. Calentar y estirarlos lo más finos posibles. Cortar tiras estrechas para formar círculos. Ir jugando con el horno para acabar de formar las piezas.

Acabado

Poner el cremoso de frambuesa en el centro. Disponer la sala de yogur alrededor, con el granillo de pistacho. Colocar el círculo de crocant de quicos. Por último, formar una quenelle de cremoso de chocolate y una decoración de frambuesa natural.

CRUJIENTE DE SÉSAMO

Ingredientes

Pasta filo

Azúcar

Mantequilla

Pimienta blanca

Sésamo

c.s.

c.s.

c.s.

c.s.

c.s.

Proceso

Estirar una placa de pasta filo, untarla con mantequilla pomada, espolvorear al gusto con azúcar y pimienta, tapar con otra placa. Repetir la operación.

Tapar de nuevo y espolvorear con sésamo. Tapar con una última placa y untar con mantequilla. Enrollar como si fueran palitos y hornear unos 7 minutos a 180° C.

CUAJADA DE MELOCOTON EN MICROONDAS

INGREDIENTES

350 g. de melocotones o albaricoques en conserva
3 huevos
1 1/2 de leche
120 de azucar
50 g. harina
30 g. mantequilla
50 g. almendras

eLABORACION:

Colocar la mantequilla en un bol y meterlo al microondas durante 1 minuto
Verter en un bol mayor y añadir la leche ,los huevos,el azucar,y la harina mezclando bien todos los ingredientes cada vez, antes de añadir el siguiente
Se obtendra una crema lisa
Enmantequillar una fuente un poco honda o un molde de tartaleta que sean refractarios.
colocar los albaricoques o melocotones sobre el fondo con la parte abombada hacia arriba
esparcir las almendras trituradas por encima y cubrir con la crema
cocer 8 minutos a un programa medio. parar
Volver a poner el horno esta vez a la potencia mayor unos 4 minutos
Servir tibio o frio

Receta tomada de Foro MundoRecetas.com

Delicias de otoño

- Cocción: 12 minutos.
- Reposo: 2 minutos.
- Recipiente aconsejado: bandeja de pyrex.

Ingredientes:

- manzanas golden, 400 gramos,
- peras kaiser, 300 gramos,
- piñones, 20 gramos,
- pasas, 30 gramos,
- leche, 100 gramos,
- azúcar de lustre, 70 gramos,
- un limón harina, 60 gramos.

Método: En una bandeja de pyrex ligeramente untada se dispone la fruta cortada a pedazos no demasiado pequeños. Llevar al microondas durante seis minutos a intensidad máxima. Entretanto se baten los huevos con el azúcar, se añade la harina y la corteza del limón rallada. Apartar la fruta del horno y esparcir sobre ella las pasas, previamente reblandecidas y los piñones, y verter el batido de huevo. Tapar con película. Poner la bandeja al horno durante otros seis minutos y dejar reposar dos minutos más. Servir el dulce frío, después de haberlo espolvoreado con azúcar de lustre.

Dulce de membrillo

Ingredientes:

- Membrillos,
- azúcar,
- limón.

Método:

1) Frotar los membrillos con un paño o papel de cocina para eliminar la pelusa que los recubre. Cortarlos, sin pelar, en gajos, aprovechando el máximo de pulpa, y ponerlos en agua fría con zumo de limón (1 limón por cada Kg. de membrillos). Poner al fuego, llevar a ebullición y cocer hasta que estén blandos (15-20 minutos). Poner en un escurridor y dejar escurrir a fondo durante varias horas.

2) Al cabo de este tiempo, triturarlos a fondo (se pueden pasar por pasapurés o chino para eliminar los posibles restos de pieles), pesar el puré obtenido y calcular 1 Kg. de azúcar por cada Kg. de puré de membrillo.

3) Poner el puré y el azúcar correspondiente en un recipiente amplio apto para microondas, no debiendo rebasar la mitad del recipiente (para que no se desborde) y mezclar a fondo con una cuchara de madera de mango largo. Meter al microondas a potencia media durante 15 minutos, al cabo de los cuales remover a fondo con la cuchara. Seguir cociendo en períodos de 15 minutos, removiendo a fondo cada vez (esto puede hacerse sin sacar el recipiente, con ayuda de la cuchara de mango largo). El dulce alcanza una temperatura muy alta y hay que tener cuidado al manipular el recipiente, que, por lo general, no suele tener asas, por lo que se imponen unas buenas manoplas que no resbalen. Al cabo de una hora aproximadamente, el dulce habrá adquirido un bonito color rojizo y habrá espesado considerablemente. Para verificar que está en su punto, remover con la cuchara, debiendo ésta dejar un surco visible; otra manera de verificarlo es dejar la cuchara dentro del dulce en posición vertical, debiendo mantenerse de pie.

4) Poner en moldes previamente preparados (pueden servir moldes de aluminio, tazones, cuencos, etc.) y dejar

enfriar. Si no hubiera alcanzado el punto adecuado y si se ha puesto en cuencos de cristal o de loza, éstos pueden introducirse nuevamente al microondas durante unos minutos, sin necesidad de poner el dulce de nuevo en el recipiente.

5) El dulce se conserva durante un año en el congelador, envuelto en papel vegetal y seguidamente en papel de aluminio fuerte.

ENSALADA DE LICHIS Y FLORES

Ingredientes

Lichi por plato

Flores c.s.

c.s.

c.s.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

En un plato soper o en una copa ancha colocar cuatro puntos de crema de jengibre, un lichi cortado en cuatro encima de cada punto, tres puntos de cada confitura, las flores en medio, una cucharada de granizado y encima la quenelle de sorbete. Colocar el caramelo de pimienta rosa sobre la elaboración.

Navideñas

Ensalada de Pollo y Trucha Ahumada

Dificultad: Fácil

Plato: Entrante

Ingredientes:

- _2 pechugas de pollo
- _200 gr. de trucha ahumada
- _1 lechuga rizada
- _8 aceitunas negras
- _8 cucharadas de aceite
- _4 cucharadas de vinagre
- _2 cucharadas de mostaza
- _La parte blanca de un apio
- _Aceite y Sal

Preparación:

· Lavar la lechuga y cortar las hojas en tiras. Asar las pechugas en un poco de aceite, deshuesar y cortar a tiritas muy finas. Cortar también la trucha, el apio y las aceitunas en tiras. Mezclar todo y aliñar con una salsa vinagreta preparada con el aceite, el vinagre, la mostaza y un poco de sal.

FLAN DE ALBARICOQUE

INGREDIENTES::

500 grs. De albaricoques sin piel ni hueso

200 grs. De azúcar

$\frac{1}{4}$ L. de nata líquida

6 huevos

caramelo líquido

unos trocitos de piña y plátano

PREPARACIÓN:

Se prepara una flanera con el caramelo y se reserva. En un bol ponemos los albaricoques con el azúcar, la nata y los huevos y lo batimos con la batidora de cuchilla hasta obtener una cremamuy fina. Lo echamos en la flanera y lo ponemos al baño María al horno precalentado a 175° durante 60 min. Se saca, se deja enfriar y se desmolda en una fuente honda. Se adorna con trocitos de piña y plátano alrededor.

FLAN DE ALMENDRAS

INGREDIENTES::

18 yemas

650 grs. De azúcar

$\frac{1}{2}$ L. de agua

1 cucharadita de canela en polvo

1 cucharadita de ralladura de limón

50 grs. De almendra tostada y molida

caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Echamos en un cazo el agua con el azúcar, lo ponemos al fuego y que hierva hasta que nos quede un almíbar espeso. Se reserva.

Batimos las yemas con las varillas, añadimos el almíbar templado, la canela, la ralladura de limón y la almendra. Lo mezclamos todo muy bien con una espátula de madera.

Se vierte en un molde untado de caramelo y se pone al baño María en el horno a 175° durante 45 min.

Se saca y se deja enfriar.

Flan de arroz con salsa de fresa

Ingredientes

150 g de arroz
1 l y $\frac{1}{2}$ de leche
3 yemas
2 claras
175 g de azúcar
1 cucharadita de vainilla
1 cucharada de gelatina
200 g de mermelada de fresas, o $\frac{1}{4}$ k de fresas
1 vasito de azúcar
1 vasito de agua
Caramelo líquido
Nata montada

Preparación

Ponemos en una cacerola la leche, el arroz y la vainilla al fuego, lo removemos y lo dejamos cocer 15 minutos desde que empieza a hervir. Tras añadir el azúcar, dejamos que hierva 20 minutos más. Una vez cocido, lo retiramos del fuego, echamos las yemas ligeramente batidas, las claras a punto de nieve, y lo mezclamos bien con una espátula. Disolvemos la gelatina con medio vasito de agua y la añadimos al arroz, mezclando bien. Tendremos preparada una flanera con caramelo, echamos el arroz y lo dejamos en el frigorífico 2 horas. Mientras, en un cazo ponemos el agua y el azúcar al fuego, que cuezan 10 minutos más; después se pasa por el chino par que quede fino. Desmoldamos el flan en una fuente y lo bañamos con la salsa. Se adorna con fresas y nata.

FLAN DE AVELLANAS

INGREDIENTES::

100 grs de avellanas
1 L. de leche
8 yemas y 3 claras
200 grs. De azúcar
1 copita de licor de avellana
caramelo líquido

PREPARACIÓN:

Escaldamos las avellanas 3 min. Para que se les quite mejor la piel. Una vez peladas, se pican en el mortero.

Las colocamos en un cazo con la leche al fuego, que cuezan durante 10 min. Las retiramos y las dejamos enfriar. Añadimos las yemas y 3 claras, el azúcar y el licor. Se bate todo con la batidora de cuchillas

Cuando está todo muy fino, lo echamos en una flanera que tendremos preparada con el caramelo.

Se pone al baño María al horno precalentado a 175° durante 50 min.

Se saca, se deja enfriar y se desmolda.

Flan de cava

Ingredientes:

- Una botella de cava (yo utilicé Mediterránea, un brut Nature de Codorniu que estaba de oferta en el Corte Inglés, no quería blasfemar demasiado...).
- Una ramita de canela.
- La corteza de un limón.
- Cinco cucharadas rasas de azúcar (cantidad a modificar según gustos).
- 7 huevos grandes u 8 medianos.

Método: Llevar el cava a ebullición con la canela, la piel del limón el azúcar, bajando el fuego al conseguirla y dejándolo unos 10-15 minutos para que los elementos sólidos desprendan sus esencias. Dejar enfriar otros 15 minutos (para que no coagule el huevo) y quitar la canela y la piel limonera. Verter suavemente sobre los huevos muy batidos. Disponer la mezcla en un molde caramelizado, y proceder a hacer el flan como de costumbre. (Yo lo hago en el microondas, 15 minutos al 75% de potencia de mi horno).

Enfriar, desmoldar y degustar.

Se puede acompañar de fresones, nata, kiwi, ..a gusto de quien lo deguste.

FLAN DE CHOCOLATE Y NATA

INGREDIENTES::

8 huevos

50 grs. De cacao en polvo

200 grs. De azúcar

1 L. de leche

250 grs. De nata montada

caramelo líquido

PREPARACIÓN :

En un bol batimos los huevos con el azúcar, cuando están espumosos, les agregamos el cacao y la leche. Se baten 2 min. Más y se echan en una flanera untada de caramelo.

Se pone al baño María en el horno a 175° durante 60 min.

Pasado este tiempo, lo sacamos y dejamos enfriar. Lo desmoldamos en una fuente redonda y lo adornamos con la nata.

Flan de Huevo

Ingredientes:

- 1/2 litro de leche,
- 100 g de azúcar,
- ralladura de un limón,
- 5 huevos y caramelo líquido.

Método: En un recipiente disolver el azúcar con la leche, agregar la ralladura de limón e incorpora los huevos batidos. Baña el interior de un molde, apto para microondas, con caramelo líquido y vierte en él la mezcla anterior. Introduce el molde en el microondas durante 14 minutos al 75% de potencia. Retíralo, déjalo reposar y enfriar, desmóldalo después y adórnalo con nata montada.

NOTA: una de las ventajas de microondas es que si no se ha cocido bien lo puedes volver a poner en el horno hasta que esté hecho, eso si, debes tener la precaución de añadir los minutos de cocción uno a uno.

FLAN DE MANZANA

INGREDIENTES

- 3 huevos
- 3 manzanas
- 1/4 litro de leche
- 50 gramos de mantequilla
- 3 cucharadas de harina
- 15 cucharadas de azúcar
- 1 cucharadita de levadura en polvo.

eLABORACION:

Se pone azúcar líquido en un molde para microondas, que cubra bien todo el fondo y se pelan y cortan las manzanas en gajos y se colocan ordenadamente en el molde sobre el caramelo.

El resto de ingredientes se baten y se vierten sobre las manzanas.

Metemos en el microondas el molde y ponemos a máxima temperatura durante 5 minutos; dejamos reposar 10 minutos y se desmolda al cabo de media hora

Receta tomada de KiliCarmen

Flan de zanahorias

Ingredientes para 4 personas:

- 750 gr. de zanahorias,
- 1 cebolla,
- estragón seco,
- 4 huevos,
- 1 vaso de nata o leche evaporada,
- 4 cucharadas de aceite,
- pan rallado.

Salsa Mornay:

- 1 cucharada de harina,
- 2 cucharadas de aceite,
- 1 vaso de leche,
- 2 cucharadas de queso rallado,
- sal,
- pimienta,
- ralladura de nuez moscada.

Método: Rapar y cortar las zanahorias en rodajas finas, pelar y picar la cebolla muy fina. Ponerlas con el aceite, sal y un poco de estragón en un recipiente tapado e introducirlo en el microondas 15 minutos al 100%- Ecurrirlas y reservar su jugo para la salsa. Mezclar la nata o leche evaporada con la leche y los huevos batidos, rectificar el punto de sal, unir con las zanahorias y llenar un molde engrasado y espolvoreado de pan rallado. Tapar con papel film y cocer en el microondas 15 minutos. Desmoldar en caliente y cubrirlo en su salsa.

Salsa Mornay: Calentar el aceite 20 segundos en el microondas y mezclar la harina. Volver a introducir y freír uno o dos minutos, y cuando empiece a hacer burbujas, añadir la mitad de la leche caliente y el jugo de las zanahorias, sazonar con sal, pimienta y nuez moscada, mezclar y cocer 4 minutos, moviendo cada minuto con las varillas. Rectificar de sal, añadir el queso y servir con el flan.

FLAN RÁPIDO

INGREDIENTES::

1 L. de leche
7 yemas
75 grs. De maizena
200 grs. De azúcar
1 cucharilla de vainilla
caramelo líquido
salsa de frutas

PREPARACIÓN:

En un cazo ponemos la leche, reservando una taza, le añadimos la vainilla y la colocamos al fuego. Cuando hierve, se retira.

En un bol batimos las yemas con el azúcar, cuando están espumosas, agregamos la maizena disuelta en la leche reservada; se mezcla bien con las yemas y se añade a la leche hervida.

Se pone al fuego y se remueve siempre hacia el mismo lado hasta que espese pero sin que llegue a hervir. Lo echamos en una flanera preparada con el caramelo, dejándola enfriar en el frigorífico durante 2 H.

Se desmolda en una fuente redonda y se adorna con salsa de frutas

Fondant de chocolate al microondas

Ingredientes:

- 400 gr. de azúcar,
- 250 gr. de mantequilla,
- 300 gr. de chocolate negro,
- 8 huevos,
- 100 gr. de harina.

Método: 1) Untar con mantequilla una fuente de Pírex o de horno, que quepa en el microondas.

2) Poner el chocolate troceado y la mantequilla en un cuenco e introducirlo al microondas a media potencia hasta que se derrita (unos 3 minutos), vigilando cada minuto. Remover.

3) En un cuenco amplio, batir los huevos y el azúcar hasta conseguir una mezcla pálida y esponjosa (se puede hacer con un batidor eléctrico).

4) Añadir la harina tamizada, poco a poco, removiendo con el batidor, y por último incorporar el chocolate derretido con la mantequilla. Mezclar a fondo.

5) Poner la mezcla en la fuente e introducir al microondas a máxima potencia durante 10 minutos. Dejar enfriar y meter al frigorífico durante 2 horas. Servir muy frío.

NOTA: Como todas las recetas nuevas que experimento, he hecho el postre con la mitad de los ingredientes y ha salido bastante copioso.

SUGERENCIAS: añadir a la preparación una cucharadita de extracto de vainilla, o un chorrito de ron o brandy, o unas nueces picadas (de esta manera se consigue una especie de "brownie" gigante).

Se puede acompañar de unas natillas muy ligeras y muy frías o nata montada. Para los adictos al chocolate, acompañar de salsa de chocolate caliente (con una pizca de canela y un "golpe" de pimienta negra), ¡el colmo del placer!

FRESON DESHIDRATADO

Ingredientes

Fresones deshidratados 100 g

NOTA

Este producto se puede encontrar en tiendas de productos dietéticos.

También se podría emplear otro fruto rojo deshidratado para “Fresa Instant”.

FRESON

Ingredientes

Fresones 300 g

Proceso

Limpiar y pelar el fresón. Cortar en cuartos.

Acabado

Montar el plato poniendo tres grupos de fresones, polvo de fresón, crema de vainilla y piel de lima. Colocar una quenelle de helado de nata en el centro.

En el momento del servicio, servir la sopa transparente bien caliente. La sopa, junto al polvo, da un aspecto rojizo al plato a medida que se va degustando.

GELATINA DE AGUA DE FLOR DE AZAHAR

Ingredientes

Agua de flor de azahar

Agar-agar 1 g

200 g

1 g

Proceso

Mezclar el agar-agar con un tercio del agua y llevar a ebullición. Mezclar con el resto y extender en una bandeja para que cubra 1,5 cm. Cuando cuaje, cortar a dados de 1,5 cm.

SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes

Albahaca fresca

Agua

Almíbar T.P.T.

Agar-agar

50 g

200 g

100 g

3 g

Proceso

Poner a hervir el agua. Escaldar las hojas de albahaca durante 20 segundos y enfriarlas rápidamente sumergiendo las hojas en agua y hielo. Una vez se haya enfriado el agua, mezclar el agua, el almíbar y las hojas de albahaca en el vaso americano. Colar y mezclar una parte con el agar-agar. Hervir, mezclar el resto y dejar cuajar. Pasar por el Mixer para romper la estructura y obtener una salsa.

Gelatina de frutas

Categoría: Postre

Ingredientes

2 sobres de grenetina 1/2 taza de agua (1) 1/2 taza de azúcar 1 taza de almíbar de frutas 2 tazas de agua (2) 1 trozo de cáscara de limón 4 cucharadas de vino blanco 1/2 lata de peras en almíbar 1/2 lata de duraznos en almíbar 400 g de frutas frescas al gusto

Procedimiento

Hidratar la grenetina en el agua (1). Poner en el fuego agua (2), azúcar, almíbar y añadir la cáscara de limón y el vino. Cuando hierva añadir la grenetina hidratada, revolver bien. Si se quiere puede ponerse un poco de color vegetal. Preparar el molde acomodando las frutas bien escurridas. Vaciar encima la gelatina fría. Refrigerar hasta que esté firme. Desmoldar. NOTA: Para acelerar el cuajado puede ponerse el molde en agua y hielo. Las frutas frescas pueden ser: mango, gajos de naranja o mandarina, melón, fresas, ciruela pasa, trozos de plátano y manzana pelada.

Otros

Tiempo: 2 horas
de la página www.nutrisa.com

Información para servir

- Comensales: 10
- Grasas: g
- Calorías: 102

GELATINA DE PIMIENTA ROSA

Ingredientes

Agua

Pimienta rosa

Agar-agar

Azúcar

0,25 l

3 g

0,5 g

30 g

Proceso

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Añadir la pimienta rosa, previamente triturada, y llevar a ebullición. Añadir el agar-agar en polvo y llevar, de nuevo, a ebullición. Colocar en una bandeja para que cuaje y cortar en dados de 3 x 3 cm. Reservar.

GRANIZADO DE MANDARINA

Ingredientes

Zumo de mandarina

Dextrosa

Azúcar invertido

Hojas de gelatina

Ralladura de mandarina

500 g

100 g

100 g

4 u

3 u

Proceso

Hervir una parte del zumo para diluir la dextrosa y el azúcar invertido.

Una vez que se haya diluido, añadir la ralladura de las tres mandarinas y tapar cinco minutos para que infusione.

Añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas.

Fundirlas bien y colar. Añadir el resto de zumo y reservar en el congelador a -20° C.

GELATINA DE JARABE DE ARCE

Ingredientes

Jarabe de arce

Agua

Hojas de gelatina

150 g

50 g

1,5 u

Proceso

Llevar a ebullición el jarabe de arce.

Añadir el agua y las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas.

GRANIZADO DE POMELO

Ingredientes

Zumo de pomelo

Dextrosa

Azúcar invertido

Hojas de gelatina

500 g

50 g

10 g

2 u

Proceso

Disolver los azúcares con una parte del zumo de pomelo, aún caliente añadir las hojas de gelatina, previamente hidratada, mezclar con el jugo restante y poner en el congelador a -16° C.

Helado de albaricoque

Ingredientes:

500 g de albaricoques maduros
 $\frac{1}{4}$ l de nata líquida
300 g de azúcar
3 claras de huevo
1 copa de licor de albaricoque

Preparación

Pelamos los albaricoques, los partimos por la mitad, los ponemos en un bol y echamos por encima 200 g de azúcar y la copa de licor; se batien con batidora de cuchilla y se reservan. Batimos la nata con 50 g de azúcar y reservamos también. En otro bol montamos las claras punto de nieve fuerte, añadimos 50 g de azúcar y seguimos batiendo hasta que queden muy consistentes. Las mezclamos muy bien con la nata y el albaricoque reservado, con la ayuda de unas varillas, y vertemos el helado en un molde; se introduce en el congelador 3 horas. Se sirve en copas adornadas con trocitos de albaricoque y bañadas con salsa de albaricoques.

Helado de Café con Bizcochos

Dificultad: Fácil

Plato: Postre

Ingredientes:

_1/4 l. de leche

_100 ml. de nata líquida

_50 gr. de café soluble

_150 gr. de azúcar

_Bizcochos

_Lenguas de gato

Preparación:

- Hacer una mezcla con el café y 100 gr. de azúcar, hasta que quede el polvo bien fino. Colocarlo en un cazo, junto con la leche, la nata líquida y el resto del azúcar.
- Poner a cocer hasta que espese un poco y a continuación pasar por el tamiz. Dejar enfriar y colocar en el congelador hasta que esté duro.
- Hacer bolitas y colocar en un plato. Decorar con los bizcochos y las lenguas de gato.

Helado de coco

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ l de leche

250 g de azúcar

300 g de nata líquida

4 claras de huevo

200 g de coco rallado

1 copa de licor de coco

Guindas

Preparación

En un cazo ponemos al fuego la leche con 150 g de azúcar y el coco, que cueza 15 minutos; añadimos el licor, lo retiramos del fuego y lo trituramos con batidora de cuchilla para que el coco quede fino; lo dejamos enfriar. Batimos la nata con el azúcar restante y reservamos. En otro bol montamos las claras a puntote nieve fuerte, y mezclamos la nata, las claras y la leche fría con una espátula de madera. Se vierte en un molde y se introduce en el congelador durante 2 horas. Se sirve en copas adornadas con guindas.

Helado de fresas

Ingredientes:

300 g de fresas

$\frac{1}{2}$ lata de nata

3 claras de huevo

150 g de azúcar

Preparación

Lavamos y limpiamos las fresas, las escurrimos, las trituramos con batidora de cuchillas y las reservamos. Batimos la nata con los 150 g de azúcar, cuando está muy espumosa y consistente te reserva. Montamos las claras a puntote nieve fuerte, las añadimos a la nata y agregamos las fresas pasadas por el chino. Se mezcla todo con una espátula, se echa en un molde y se introduce en el congelador 3 horas. Se sirve en copas.

Helado de limón

Ingredientes:

1 l de nata para montar
1 vaso de zumo de limón
400 g de azúcar
6 claras de huevo

Preparación

Se bate la nata con 200 g de azúcar y se reserva. En un recipiente se montan las claras a punto de nieve fuerte y se añade poco a poco el azúcar restante; se agrega la nata y se echa el zumo de limón, mezclándolo todo muy bien con las varillas; se vierte la mezcla en un molde y se mete en el congelador. Se sirve en copas adornadas con corteza de limón confitada o natural.

HELADO DE NATA

Ingredientes

Crema de leche

Leche

Leche desnatada

Yemas

Azúcar

Cremodan

0,7 l

0,2 l

100 g

8 u

150 g

4 g

Proceso

Blanquear las yemas con el azúcar, llevar a ebullición los líquidos y añadir las yemas y la leche en polvo. Cocer a 83° C. Añadir el Cremodan, colar y reservar en frío. Pasar por la heladora y guardar en el congelador.

Helado de piña

Ingredientes:

1 k y $\frac{1}{2}$ de piña natural

200 g de azúcar

$\frac{1}{4}$ l de nata líquida

3 claras de huevo

2 copas de licor de piña

Preparación

Limpiamos la piña, la cortamos en tocitos, la trituramos con 100 g de azúcar y la reservamos; batimos la nata con 100 g de azúcar y la reservamos también; montamos las claras a punto de nieve fuerte y añadimos l piña, la nata y el licor. Lo mezclamos muy bien con una espátula de madera, lo echamos en un molde y lo metemos en el congelador durante tres horas. Se sirve en copas anchas con lenguas de gato.

Helado de plátano y chocolate

Ingredientes:

50 g de cacao

6 plátanos

$\frac{1}{2}$ l de leche

250 g de azúcar

1 tableta de chocolate puro

4 claras

1 copa de licor de avellana

Preparación

En un bol ponemos los plátanos pelados y cortados a rodajas, , 150 g de azúcar, la leche, el cacao y el licor; se bate con batidora de cuchillas hasta obtener una crema fina. Montamos las claras a punto de nieve, añadimos 100 g de azúcar y seguimos batiendo hasta que nos queden muy consistentes. Lo añadimos a la crema anterior, mezclando con una espátula dejadera. Rallamos la tableta de chocolate y la añadimos también a la crema, le damos unas vueltas y echamos el helado en un molde; se introduce en el congelador durante tres horas.

HELADO DE TURRÓN

INGREDIENTES

100 gr. de almendras tostadas y trituradas en velocidades 5-7-9
150 gr. de azúcar
350 gr. de nata
UN limón
UNA tableta de -TURRÓN JIJONA

En el THERMOMIX, triturar las almendras en velocidades 5-7-9-. Se pone en el vaso del TH el turrón, el azúcar, la raspadura de limón y su zumo. En velocidad 6-8, se mezcla. Seguidamente se añade la nata (que debe estar montada, aunque se puede poner sin montar) y se mezcla bien en velocidades 5-7-9 Se saca, se vierte en el recipiente adecuado y se introduce en el congelador.

Helado mielín

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ l de nata líquida

6 huevos

4 cucharadas de miel

1 copa de brandy

150 g de azúcar

Preparación

En un bol batimos la nata con el azúcar y reservamos; en otro bol batimos las yemas con batidora de varillas hasta que estén muy espesas. Ponemos lambel en un cazo al baño María y, cuando esté diluida, la mezclamos con las yemas y el brandy sin parar de remover y agregamos todo a la nata. Se montan las claras a punto de nieve fuerte; se mezclan con el batido anterior con la ayuda de una espátula de madera y se echan en un molde; se mete al congelador durante 3 horas. Se sirve en copas.

HOJALDRE DULCE O SALADO

INGREDIENTES:

$\frac{1}{4}$ l de agua
 $\frac{1}{4}$ K de manteca vegetal
2 cucharadas de vinagre
una pizca de sal
harina (la que admita)

PREPARACION:

En un recipiente echamos la manteca vegetal, el agua, el vinagre y la sal; se va añadiendo harina hasta que se consigue una masa consistente y se deja reposar media hora. Transcurrido este tiempo, la pasamos al mármol, donde se estira con el rodillo y se pone encima una capa de manteca vegetal. Se espolvorea con harina y se dobla la masa de orillas a centro, estirando de nuevo con el rodillo (cinco veces). Se corta del tamaño que se prefiera y se mete a horno fuerte (200° C) durante 20 minutos. Se puede rellenar de dulce o salado.

Leche frita

Ingredientes:

3/4 l. de leche
1/4 l de nata líquida
50 gr. de mantequilla
6 yemas
200 gr. de azúcar
1 palo de canela
1 rodaja de corteza de limón
125 gr. de maizena
2 huevos
harina aceite
azúcar glás
canela en polvo

Preparación

En un cazo se pone la leche (reservando una taza), el azúcar, la canela, el vasito de nata, la rodaja de limón, que cueza durante 2 minutos. Pasado este tiempo, retiramos el palito de canela y la rodaja de limón, reservamos la leche. En la taza de leche que habíamos reservado, disolvemos la maizena y añadimos las yemas, las batimos de nuevo y lo añadimos a la leche reservada. Se acerca al fuego sin dejar de remover con una cuchara de madera hasta que espese, se le agregan 25 gr de mantequilla, le damos unas vueltas y se retira del fuego. Con el resto de la mantequilla se unta una fuente grande y honda, donde se echa la crema elaborada anteriormente; se deja enfriar. Una vez fría, la cortamos a cuadritos, de unos 6 cm. , los pasamos por harina y huevo batido y freimos en abundante aceite. Cuando están dorados se ponen en una fuente de cristal, se espolvorean con canela y azúcar glás.

Leche frita

Ingredientes:

1 l. de leche
240 gr. de harina floja
200 grs. de azucar glas
4 huevos
peladura de una naranja
1 palo de canela
1 racimo de grosellas
Para rebozar y freír:
harina
2 huevos
azúcar
canela
aceite virgen extra Hojiblanca



Elaboración:

En una cazuela amplia, pon a hervir la leche (reserva un poco) con la canela y la ralladura de naranja.

Tamiza la harina y el azucar glas, mézclalos en un bol, añade la leche reservada anteriormente y disuelve bien. Incorpora los huevos y bate hasta que quede una masa homogénea.

Cuela y vierte la leche al bol, bate bien y vuelve a pasar todo a la cazuela. Pon nuevamente al fuego y deja cocer, (sin dejar de batir) a fuego medio hasta que espese, 5 minutos aproximadamente.

Pasa la masa a una fuente amplia y baja y deja que se enfríe. Cuando este fría, corta en rectángulos, reboza con harina y huevo y frielos en una sartén con aceite. Escurre sobre un plato con papel de cocina absorbente.

Mezcla en un plato el azucar en grano con la canela en polvo y reboza los trozos de leche frita. Sirve en una bandeja y decora con un racimo de grosellas.

Consejo: Dos pequeños consejos. El primero respecto a la peladura de naranja, es importante que sea lo más fina posible. No hay que coger la parte blanca porque amargaría la leche. Y el segundo, para cortar los trozos de leche frita, será mucho más fácil si pasáis la hoja del cuchillo por agua fría.

Leche frita

Ingredientes (6 personas):

- ½ litro de leche,
- 3 cdas de mantequilla,
- 200 grs de harina,
- 250 grs de azúcar,
- 5 huevos,
- 1 palito de canela en rama,
- 1 corteza de limón,
- canela en polvo,
- aceite de oliva.

Elaboración:

Poner la leche al fuego, con la corteza del limón y la canela. Cuando empiece a hervir, retirarla del fuego y colarla con un colador fino. En otra cazuela, a fuego lento, fundir la mantequilla y añadir la harina, removiendo constantemente, para que no se hagan grumos. Añadir entonces la leche colada, poco a poco y moviéndolo continuamente, con una cuchara de palo. Después, verter tres yemas de huevo bien batidas, todo sin dejar de remover con energía, para conseguir una mezcla homogénea y evitar que se cuajen. Echar entonces el azúcar y continuar la cocción, a fuego muy lento, removiendo, hasta que la mezcla esté bastante espesa. En un molde rectangular, previamente engrasado con aceite, distribuir la crema de manera que tenga un espesor de unos 2 centímetros. Colocar el molde en sitio fresco y esperar a que solidifique. Posteriormente cortarla en cuadrados no muy grandes (5 cm).

Rebozar los cuadrados con huevo batido primero y después con harina. Poner al fuego una sartén con mucho aceite y, cuando esté muy caliente, freir los cuadrados hasta que estén dorados. Una vez escurridos, colocarlos en una bandeja y espolvorearlos con azúcar y canela en polvo.

Leche horneada

Ingredientes:

1 l de leche

200gr de azúcar

8 huevos

75 gr de mantequilla

la ralladura de un limón

una pizca de canela

Preparación

En un bol ponemos los huevos con el azúcar, se baten hasta que estén espumosos, se agregan la ralladura de limón y la canela, se bate un poco añadiendo la leche.

Untamos con la mantequilla una tartera de barro, echamos el batido y lo introducimos al horno, precalentándola 180°C, durante 30 m, que quede muy tostada.

Leche merengada

- * 90 g de leche en polvo desnatada,
- * 750 cc de agua,
- * sacarina,
- * 50 g de guindas
- * una clara de huevo,
- * canela en polvo,
- * ralladura de limón.

Se diluye la leche en su cantidad correspondiente de agua. Añadir la ralladura de limón y llevar la ebullición. Se retira del fuego y se añaden las gotas de sacarina. Esperar hasta que esté templado par añadir la clara batida a punto de nieve. Se mezcla con cuidado con la leche y se deja en el frigorífico y se sirve con canela y con una guinda.

Macedonia con frutas y yogur

Ingredientes

100 g de albaricoques
2 naranjas
1 manzana
1 pera
150 g de cerezas en almíbar
400 g de melón
3 yogures naturales
150 g de azúcar
1 copita de Cointreau

Preparación

Se pelan y se cortan las frutas; los albaricoques, naranjas y pera, trocitos pequeños; el melón con el utensilio que hay para el melón, en forma de bolitas; y las cerezas cortadas por la mitad. Se mezclan todas las frutas, se ponen en boles y se meten en el frigorífico. Aparte, se rallan las manzanas y se mezclan con el azúcar, los yogures y el licor. Cuando se saca se pone esta salsa de yogur por encima y se sirve enseguida.

Macedonia con sorpresa

Ingredientes

2 kiwis

2 melocotones

Media piña natural

2 plátanos

150 g de fresas

2 naranjas

Salsa de frambuesa (en salsas)

6 bolas de helado de limón

Preparación

Pelamos y cortamos todas las frutas a trocitos pequeños; las mezclamos bien y las distribuimos en 6 boles individuales; ponemos el fondo de frutas y colocamos encima una bola de helado, que cubrimos de fruta. Finalmente, se baña la macedonia con la salsa de frambuesa y se sirve enseguida.

Macedonia de frutas con miel y nata

Ingredientes

1 piña natural

200 g de fresas

3 plátanos

3 peras

6 cucharadas de miel

1º/4 lata de nata

El zumo de un limón

Preparación

Pelamos y cortamos la fruta en trocitos pequeños, la rociamos con el zumo de limón y la dejamos en el frigorífico 30 minutos. Una vez fría la macedonia, la distribuimos en boles y echamos una cucharada de miel en cada uno. Adornamos con la nata, puesta en una manga con boquilla rizada. Se sirve muy fría.

Macedonia de frutas

Pelar y picar una mandarina, medio plátano, un kiwi y una rodaja de piña. Sazonar con zumo de limón y edulcorante líquido. Acompañar con una rebanada de pan sueco untado con una cucharada de mantequilla o margarina ligera.

Macedonia de naranja y plátano

Ingredientes

4 plátanos

4 naranjas

150 g de azúcar

200 g de uvas

$\frac{1}{4}$ l de moscatel

Preparación

Pelamos las frutas, las cortamos a trocitos y las ponemos en un bol, lavando antes las uvas. Añadimos el azúcar y el moscatel, lo mezclamos bien y lo dejamos en maceración en el frigorífico 30 minutos. Se sirve la macedonia en boles individuales. Si se quiere se puede sustituir el azúcar por dos cucharadas de miel.

Macedonia de sandia y frutas

Ingredientes

500 g de sandia

2 melocotones

1 naranja

50 g de fresas

100 g de cerezas

$\frac{1}{2}$ l de zumo de naranja

1 copita de ron

200 g de azúcar glas

Preparación

Limpiamos la fruta y la cortamos a trocitos, menos la cerezas que se ponen enteras. Las ponemos en un bol, añadimos el ron y el zumo de naranja y se pone en el frigorífico a macerar 1 hora. Se sirve en boles individuales.

Macedonia en gelatina

Ingredientes

2 sobres de gelatina
3 kivi
4 melocotones en almíbar
6 ciruelas
15 cerezas
15 fresas
200 g de nata montada
300 g de azúcar
Caramelo líquido

Preparación

Pelamos las frutas y las cortamos: los kivi en redondo; los melocotones, a rodajas; las ciruelas, a trocitos; las cerezas, por la mitad; las fresas, a láminas; y los plátanos, a rodajas. Preparamos un sobre de gelatina según las instrucciones del mismo con 150 g de azúcar. En un molde redondo bañado de caramelo, pero sin quemar, ponemos una capa de gelatina a medio cuajar y otra de fruta salteada, y vamos alternando capa de gelatina y capa de fruta. Trastejarlo enfriar, preparamos el sobre que nos queda de gelatina y el azúcar restante, y seguimos el mismo procedimiento que antes, terminado con una capa de gelatina. Se mete en el frigorífico 2 horas. Pasado el tiempo, lo sacamos y ponemos en agua caliente unos instantes, tras lo cual se desmolda y se adorna con nata, al gusto.

Manjar blanco cubanillo

Ingredientes:

1 l de leche
150 gr de maizena
100 gr de azúcar
1 copa de licor de coco
40 gr de mantequilla
caramelo líquido
salsa de vainilla a la almendra

Preparación

Echamos la leche en una cacerola con el azúcar (reservando una taza), la ponemos al fuego. Cuando empieza a hervir mezclamos la maizena con la leche reservada y el licor y lo añadimos a la leche hirviendo, removiendo continuamente para el mismo lado. Cuando empieza a espesar le agregamos la mantequilla, que cueza 5 minutos. Lo retiramos del fuego. Tendremos un molde cuadrado bañado de caramelo sin quemar, lo echamos y lo dejamos enfriar; una vez frío, se desmolda y se corta a cuadritos. Se puede poner aparte salsa de vainilla a la almendra.

Manzana asada

Una manzana reineta, media taza de agua mezclada con edulcorante, canela, nuez moscada.

Precaliente el horno a 180°. Quite el corazón de la manzana y póngala en una fuente de horno. Mezcle el agua con la canela y la nuez moscada. Vierta la mezcla sobre la manzana y hornee durante 20 minutos. Deje enfriar.

Manzanas al Coñac

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

_4 manzanas

_1 vaso de coñac

_100 ml. de nata líquida

_50 gr. de azúcar

_Zumo de limón

Preparación:

- Pelar la manzana y reservar. Poner en una olla el coñac y añadir el zumo de limón, cuando rompa a hervir añadir la manzana y dejar cocer 15 minutos. Sacar la manzana del coñac y reservar. Colocar el coñac en la nevera durante 1 hora.
- En un bol hacer una salsa con la nata líquida y el coñac. Servir la manzana en un plato, bañada con la salsa preparada.

Melocotón a la romana

Pelar cuatro melocotones grandes y maduros. Quitar el hueso y cortarlos. Exprimir una naranja y echar 60 ml del zumo. Echar encima del preparado un yogur natural y enfriar la mezcla en la nevera tapado durante una hora. Pasado ese tiempo, salpicar con un poco de edulcorante la superficie.

Melocotón con yogur

Mezclar con un yogur natural un melocotón partido muy menudo y endulzar con una cucharadita de miel.

Melocotones al grill

Partir los melocotones a la mitad. Quitar el hueso y ensartarlos en un pincho. Poner cinco minutos bajo el grill caliente.

Melón helado al limón

Ingredientes:

3 melones de aproximadamente 150 g cada uno

Helado de limón(hecho aquí😊)

100 g de azúcar

2 copas de Cointreau

50 g de nuez picada

Preparación

Se lavan los melones y se cortan por la mitad; se quitan las pipas y se saca la carne e bolitas dejando la corteza interior lisa. Ponemos las bolitas en un bol a macerar con el azúcar y el licor durante 1 hora en el frigorífico. Se bate el helado con el jugo de macerar, se rellenan los melones con las bolitas y se cubre con el batido helado. Finalmente, se espolvorean con nuez picada.

Miel sobre Hojuelas

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

_Harina

_Huevo

_Aceite

_Sal

_Agua

_Miel de la Alcarria

Preparación:

- Hacer una papilla bien espesa con harina, huevo batido, aceite frito y frío, sal y agua en las cantidades que vaya pidiendo.
- De ella tomar una pequeña cantidad y extenderla, sobre un marmol o mesa espolvoreada de harina, con un rodillo de madera o una botella hasta dejar una fina lámina.
- Se corta en forma de hojuela y A la sartén, con aceite a punto de fritura, hasta que tomen un bonito color de oro viejo.
- Escurrirlas y ponerlas en una fuente.
- Bañarlas, ligeramente, con un perfumado chorrillo de miel de la Alcarria.

Mousse de chocolate

Ingredientes

250 g de chocolate puro
200 g de chocolate molido
100 g de mantequilla
3 huevos
200 g de nata líquida
1 copa de brandy

Preparación

En un bol ponemos las yemas con 100 g de azúcar y la mantequilla blanda, y lo batimos hasta que se forme una crema. Ponemos el chocolate a trocitos y el brandy al baño María, removiéndolo hasta que nos quede disuelto, lo retiramos y lo añadimos a las yemas. Batimos la nata con 100 g de azúcar hasta que esté esponjosa y espesa. Tras montar las claras a punto de nieve fuerte, las agregamos a la mezcla anterior. Se reserva un tazón de nata y añadimos la que nos queda a la mousse, dando unas vueltas con espátula. Finalmente, se vierte en copa, adornándolas con la nata reservada, y se introducen en el frigorífico hasta 1 hora de servir.

Mousse de Limón

Dificultad: Fácil

Plato: Postre

Ingredientes:

_1 bote de leche evaporada

_2 limones

_4 cucharadas soperas de azúcar

Preparación:

- Rallar la piel de los limones y hacer zumo con el resto.
- Echar en un bol la leche, la ralladura de los limones, el zumo y el azúcar. Batir bien todo y colocar en cuencos individuales. Introducir en la nevera hasta el momento de servir.

Mousse de Melón a la Frambuesa

Dificultad: Fácil

Plato: Postre

Ingredientes:

- _1 melón mediano
- _250 gr. de nata montada azucarada
- _4 cucharadas de licor dulce
- _50 gr. de almendras picadas
- _200 gr. de frambuesas o fresas

Preparación:

- Cortar uno de los casquetes del melón, eliminar las semillas y los filamentos y extraer delicadamente la pulpa. Pasarla por un colador.
- Ponerla en un recipiente junto con la nata, las almendras, el licor y las frambuesas lavadas y secas. Mezclar con cuidado.
- Llenar el melón con la mezcla preparada e introducirlo en el frigorífico hasta el momento de servir.

Mousse de turrón.

Ingredientes para 4 personas:

- 1 Tableta de Turrón de Jijona.
- 250 gramos de nata montada.
- 3 Huevos.

Para decorar:

- Dátiles.

Elaboración:

Separamos las claras de las yemas, cortamos el turrón en dados y lo batimos junto a las yemas y la nata. Baitmos bien hasta obtener una crema fina y homogénea, y reservamos la crema. Incorporamos las claras a punto de nieve con las barillas con cuidado y repartimos en cuatro copas. Dejamos enfriar en la nevera hasta la hora de servir, en ese momento adornamos con un dátil.

Muesli de plátano y canela

Cortar medio plátano en rodajas y mezclarlo con un vaso de yogur desnatado y 30 g de muesli. Añadir canela en polvo.

Natilla cuxhehe

Ingredientes:

3/4 l de leche

100 gr de harina de maiz

150 gr de azúcar

1 cucharadita de vainilla

nata montada

salsa de fresas

Preparación

Se pone en un cazo la leche (reservando una taza) al fuego hasta que hierva. En un bol mezclamos la harina, el azúcar y la vainilla, añadimos la leche reservada y batimos hasta que quede una crema fina. La agregamos a la leche hirviendo sin dejar de remover con una cuchara de madera, que cueza 5 minutos. Se retira y se vierte en boles individuales; se deja enfriar. Se sirve adornada con nata montada y salsa de fresas

Natilla de café

Ingredientes:

12 yemas
250 gr de azúcar
1l de leche
15 gr de café soluble
1 copa de brandy
nata montada
chocolate rallado

Preparación

Se ponen las yemas con el azúcar en un bol, batiéndolas hasta que nos queden espesas; se reservan. Ponemos la leche en un cazo al fuego para que hierva, cuando empieza a hervir le añadimos el café y la retiramos del fuego, que enfrie unos 10 min..Le agregamos las yemas poco a poco sin dejar de remover siempre para el mismo lado, hasta que espese. Le añadimos el brandy, le damos dos vueltas y lo vertemos en una fuente; se deja enfriar. Lo adornamos con nata montada y chocolate rallado.

Natilla de Navidad

Ingredientes:

1 l d kilo de piña
200 gr de azúcar molido
50 gr de maizena
6 yemas y 2 claras
1 l de leche
50 gr. de pasas de Corinto

Preparación

En un cazo ponemos la lecherón el azúcar a fuego suave, hasta que hierva. Echamos en un bol la piña cortada a trocitos con el almíbar, la batimos con batidora de cuchillas hasta que quede muy fina. Añadimos la maizena, disuelta en dos cucharadas de agua, 6 yemas y 2 claras, lo batimos todo hasta que nos quede una crema. Lo agregamos poco a poco a la leche sin retirarla del fuego y sin dejar de remover con una cuchara de madera, hasta que espese (no debe hervir). Se echa en boles individuales o en una fuente honda, adornando con las pasas de Corinto

Natilla de pera

Ingredientes:

6 peras de agua maduras

$\frac{3}{4}$ l de leche

200 gr de azúcar

6 huevos

1 copa de licor de avellana

1 vasito de agua

Yema hilada

Azúcar quemada

Preparación

Pelamos las peras, las cortamos a trocitos y las colocamos en un cazo con 50 gr de azúcar y el vasito de agua; las ponemos al fuego que cuezan 10 minutos, se retiran y se dejan enfriar. En un bol echamos los huevos y 150 gr de azúcar, se baten; añadimos la pera, el licor y lo seguimos batiendo hasta que nos quede una crema fina. Agregamos la leche y, tras darle unas vueltas, se pone en una cacerola, al fuego suave, sin dejar de remover con cuchara de madera (siempre al mismo sentido para que no se corte). Cuando espesa, se retira y se echa, bien en boles individuales, o en una fuente; se deja enfriar. Se adorna con yema hilada y azúcar quemada.

Natilla de San Martín de Porres

Ingredientes:

$\frac{3}{4}$ l de leche

8 yemas

250 gr de azúcar

1 cucharadita de vainilla

18 fresones

150 gr d chocolate negro

4 cucharadas de agua

Preparación

Ponemos en una cazuela leche a hervir con la vainilla. En un bol echamos las yemas y el azúcar, las batimos hasta que estén espesas y las añadimos a la leche hirviendo, removiendo siempre al mismo lado hasta que espese pero sin dejar que hierva. Se retira del fuego, se echa en 6 platos de postre y se deja que enfríe. Una vez frio, colocamos en el centro 3 fresones. En un cazo aparte se pone el chocolate a trocitos con el agua al baño Maria hasta que esté diluido. Dejamos enfriar un poco y adornamos la natilla vertiendo el chocolate por encima de los fresones. Se introduce en el frigorífico hasta el momento de servir.

Natillas

Ingredientes (6 personas):

- 1½ lts de leche,
- seis yemas de huevo,
- ocho cdas soperas de azúcar,
- la cáscara de un limón,
- dos ramas de canela,
- una cda soperas de maicena.

Elaboración:

En un cazo se pone al fuego la leche, seis cdas de azúcar, el limón y la canela. En un bol se baten las yemas junto con dos cdas de azúcar. La maicena se diluye con un poco de leche fría y se incorpora añade a las yemas y el azúcar. Una vez que la leche comience a hervir, se añaden las yemas previamente diluidas con un poco de leche de la misma cazuela. Una vez todo en el recipiente se deja cocer a fuego lento durante cinco minutos, pero removiendo continuamente con una cuchara de madera, evitando que se pegue. Retiramos las ramas de canela y el limón y se vierte en platos individuales. Dejar enfriar y decorar con canela molida espolvoreada por encima.

Nido de pájaros

Ingrediente

200 g de chocolate negro

100 g de chocolate blanco

50 g de cacahuetes

Preparación

En un cazo calentamos el chocolate negro cortado a trocitos al baño María hasta que se disuelva. En un mármol ponemos papel vegetal y, con una cucharilla, hacemos montoncitos, dejando que se extienda el chocolate; en el centro se ponen cuatro cacahuetes bañados de chocolate blanco. Para ello, se deshace antes el chocolate blanco al baño María. Cuando está diluido, lo ponemos en una manga pequeña con boquilla rizada y se dibujan alrededor como unas hierbas, para que parezca un nido. Una vez frío, se mete en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

NOUGAT DE PIMIENTA

Ingredientes

Glucosa líquida

Azúcar invertido

Fondant

Pimienta rosa molida

100 g

100 g

200 g

40 g

Proceso

Cocer la mezcla de azúcares hasta llegar a 160° C, retirar del fuego y dejar que baje la temperatura sin dejar de remover y una vez llegado a 140° C incorporar la pimienta rosa molida. Verter el caramelo sobre un papel sulfurizado, colocar otro encima y estirar con un rodillo. Para obtener un caramelo más delgado basta con calentar un poco en el horno entre dos tapetes de silicona y estirar con un rodillo. Al extraer el tapete se puede dar forma al caramelo durante unos segundos o simplemente romperlo cuando esté frío.

Papel a las Hierbas

Dificultad: Media

Plato: Segundo

Ingredientes:

- _2 pageles de 600 gr. cada uno
- _4 cucharadas de alcaparras
- _1 cucharada de hierbas aromáticas
- _1 cucharada de perejil picado
- _2 cucharadas de vinagre
- _1 dl. de aceite
- _1 limón
- _Sal
- _Pimienta

Preparación:

- Una vez limpios y desescamados los pescados, introducir dentro de cada uno de ellos las hierbas desleídas en el vinagre. Salpimentar.
- Untar dos hojas de papel con aceite y colocarlas en una fuente refractaria. Disponer encima de cada una un papel y verter sobre ellos las alcaparras y el perejil. Decorar con medias rodajas de limón y rociar con el resto del aceite. Cerrar los papeles herméticamente formando una bolsa.
- Introducir en el horno, a temperatura moderada y dejar cocer durante unos 20 minutos. Transcurrido este tiempo, sacar los pescados del papel y colocar en una fuente. Servir recién hechos

PAN CON CHOCOLATE OCUMARE A LA SAL

Ingredientes

Pan baguette

precocido congelado

T.P.T. azúcar/agua

Cobertura Ocumare

Sal Maldón

Pasta de cacao

1 u

c.s.

100 g

c.s.

10 g

Proceso

Cortar finas láminas a lo largo del pan semicongelado. Dar forma de lirio, dejando un tallo largo y estrecho y, en un extremo, la flor. Empapar con el tpt y hornear a 150° C hasta que esté dorado.

Nada más salir del horno, darle forma de manera que la flor haga de soporte y mantenga el equilibrio como si se tratara de un tallo.

A continuación, congelar. Fundir la cobertura con la pasta de cacao y bañar el pan congelado por la parte del tallo. Salpicarle cristales de sal.

Nota

Se puede conservar en el congelador.

PANACOTTA

INGREDIENTES

1 l. nata
60 gr. azúcar
1 vaina vainilla
1/2 ud. corteza de naranja
5 hoja gelatina

PARA LA SALSA

250 gr. frambuesa
25 gr. azúcar
zumو de limón (unas gotas)

ELABORACIÓN

Poner a remojo en agua fría las hojas de gelatina.

Poner en una cazuela a fuego medio todos los ingredientes menos la gelatina. Dejar que hierva unos 15 minutos. Retirar del fuego y añadir la gelatina que antes se habrá escurrido entre las manos. Remover la mezcla para que se disuelva bien la gelatina y colar.

Engrasar unas flaneras individuales con un poco de aceite vegetal y rellenar con la mezcla de nata y leche.

Dejar los flanes en la nevera durante unas horas para que se enfríen y se endurezcan. Desmoldarlos y servir con salsa de frambuesas.

Para hacer la salsa: Triturar los ingredientes y colar.

Pastel de Atún

Dificultad: Fácil

Plato: Segundo

Ingredientes:

_100 gr. de atún

_2 patatas

_50 gr. de mantequilla

_Tartaletas de pasta

_Salsa rosa

Preparación:

- Poner en una olla, con abundante agua con sal, las patatas sin pelar, y cocer durante 20 minutos.
- Mezclar el atún con la salsa rosa. Pelar las patatas y machacar junto con la mantequilla. Añadir a las patatas, el atún mezclado con la salsa rosa.
- Rellenar las tartaletas con la pasta obtenida y dejar enfriar en la nevera hasta el momento de servir.

PASTEL DE CHOCOLATE AL BRANDY

INGREDIENTES::

100 grs. De cacao puro
100 grs. De mantequilla
150 grs. De azúcar
6 huevos
150 grs. De harina
250 grs. De chocolate de cobertura
1 copa de brandy
20 grs. De levadura en polvo

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos los huevos con 100 grs. De azúcar, lo batimos hasta obtener una crema. Añadimos la mantequilla derretida, pero templada, echamos la harina mezclada con la levadura y el cacao y se agrega al batido anterior.

Se mezcla muy bien con espátula de madera, se echa en un molde que tendremos untado de mantequilla y se introduce al horno a 190° durante 30 min.

En un cazo ponemos el brandy, una copita de agua y los 50 grs. De azúcar. Se pone al fuego y que cueza 5 min.

Una vez cocido el bizcocho, se desmolda y se rocía con el jarabe.

Rallamos el chocolate, lo ponemos al baño María y, cuando esté totalmente diluido, se cubre el pastel, extendiéndolo con una espátula de acero.

Se mete en el frigorífico hasta que enfríe.

PASTEL DE CHOCOLATE Y NATA

INGREDIENTES::

250 grs. De chocolate de cobertura

300 grs. De nata líquida

150 grs. De azúcar

5 yemas y 3 claras

1 cucharada de gelatina

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos la nata y el azúcar, lo batimos hasta que esté muy espeso, añadimos las yemas y seguimos batiendo hasta que nos quede una crema. Se montan 3 claras a punto de nieve fuerte, se agregan a la crema anterior y se remueve bien con una espátula.

Disolvemos la gelatina en medio vasito de agua y la añadimos también a la mezcla. Lo colocamos en un molde y lo introducimos en el frigorífico durante 3 horas. Pasado este tiempo, lo desmoldamos.

Tendremos el chocolate negro diluido (ver pag. 23), con el que cubrimos todo el pastel. Introducir en el frigorífico hasta el momento de servir.

PASTEL DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

100 g de chocolate cobertura (chocolate negro)

100 g de azucar

75 g de mantequilla

3 huevos

75 g de harina

10 g de levadura (1cucharadita)

PREPARACION:

En un cazo derretimos el chocolate con un poco de agua, a fuego muy lento. Lo apartamos del fuego y añadimos la mantequilla, removiendo hasta que esté bien derretida. En un bol ponemos las yemas con el azucar, las batimos hasta que estén como una crema, las mezclamos con el chocolate, agregamos la harina mezclada con la levadura. Batimos las claras a punto de nieve y las echamos al preparado anterior. Engrasamos un molde untado de mantequilla, echamos el preparado y lo introducimos en el horno a 190 ° C durante 30 minutos.

PASTEL DE FRUTOS SECOS AL CHOCOLATE

INGREDIENTES::

6 huevos
100 grs. De cacao
100 grs. De harina
150 grs. De azúcar
50 grs. De almendras tostadas y picadas
15 grs. De levadura en polvo
50 grs. De pasas de Corinto
1 copa de ron

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos las yemas con el azúcar, lo batimos hasta obtener una crema y añadimos el ron. Se mezclan el cacao, la harina y la levadura y se agrega al batido. Montamos las claras a punto de nieve fuerte y las mezclamos con la pasta anterior, removiendo con una espátula de madera. Añadimos los frutos secos y las pasas, mezclando todo muy bien y lo echamos en un molde untado de mantequilla. Lo introducimos al horno precalentado a 200° durante 35 min., se saca y se deja enfriar.

Desmoldar y adornar con azúcar glas.

Pastel de Gelatina

Dificultad: Media

Plato: Primero

Ingredientes:

- _1/2 Kg. de zanahorias
- _1/2 Kg. de guisantes
- _150 gr. de jamón serrano
- _1 paquete de gelatina
- _Brotos de soja

Preparación:

- Pelar las zanahorias, cortar a trocitos y cocer en agua hirviendo junto con los guisantes. Preparar la gelatina siguiendo las instrucciones del paquete. Mojar un molde, verter en él un poco de gelatina y colocar algunos trozos de zanahoria, unos guisantes y unos trocitos de jamón. Colocar en la nevera y dejar que se cuaje un poco.
- Una vez cuajado, sacar de la nevera y seguir añadiendo el resto de zanahorias , guisantes y el jamón hasta llenar el molde. Volver a introducir en la nevera.
- Cuando esté frío, desmoldar sobre una fuente y adornar con los brotes de soj

PASTEL DE PLÁTANO

INGREDIENTES::

225 grs. De harina integral
20 grs. De levadura en polvo
2 cucharadas de aceite de girasol
50 grs. De mantequilla vegetal.
120 grs. De miel
3 plátanos
1 yogur natural.

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos el aceite, la mantequilla, la miel, los plátanos y el yogur y lo batimos con la batidora de cuchillas hasta que esté todo como una crema.

Sin dejar de batir, agregamos la harina mezclada con la levadura.

Tendremos un molde untado con mantequilla, echamos la pasta, lo introducimos al horno a 200° durante una hora.

Se desmolda caliente y se deja enfriar.

PASTEL DE QUESO CON CHOCOLATE

INGREDIENTES::

250 grs. De queso cremoso

150 grs. De azúcar

100 grs. De nata líquida

150 grs. De harina

6 huevos

crema de chocolate (ver: pag. 223)

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos el queso, el azúcar y la mantequilla, lo batimos hasta que esté como una crema, añadimos las yemas y la nata. Seguimos batiendo, agregamos la harina mezclándola muy bien.

Montamos las claras a punto de nieve muy duras, las mezclamos con la pasta anterior con una espátula de madera y echamos esta pasta en un molde untado de mantequilla. Lo introducimos al horno a 200° durante 50 min.

Se deja enfriar en el mismo horno.

Se saca, se desmolda y se baña con la crema de chocolate.

Pastel de Salmón a la Crema de Acelgas

Dificultad: Media

Plato: Segundo

Ingredientes:

_400 gr. de salmón fresco

_1 Kg. de acelgas

_5 huevos

_1 bote de nata

_1 limón

_Manteguilla

_Sal y pimienta

Preparación:

- Cortar el salmón en filetes no muy gruesos y sazonar con sal, pimienta y zumo de limón. Cocer 2 huevos y partir por la mitad. Elegir las hojas de acelga mas grandes, escaldar en agua hirviendo y forrar con ellas un molde previamente untado con mantequilla.
- Hervir el resto de las acelgas, escurrir y pasar por la batidora con 3 huevos y la nata hasta obtener una crema; salpimentar. Verter la mitad de la crema de acelgas en el molde, colocar una capa de filetes de salmón, los huevos duros, el resto de los filetes, y encima el resto de la crema de acelgas.
- Cocer al horno, al baño María, durante 45 minutos. Desmoldar y servir acompañado con una salsa holandesa o una bechamel clarita

Peras con Granadina

Dificultad: Fácil

Plato: Postre

Ingredientes:

_8 peras

_1 vaso de granadina

_200 gr. de azúcar

Preparación:

- Pelar las peras conservando los rabos. Poner en un cazo al fuego, el azúcar con un vaso de agua y cocer 10 minutos. Añadir la granadina y las peras. Cocer hasta que las peras estén tiernas.
- Retirar las frutas del fuego y dejar enfriar en el almíbar hasta el momento de servir.

Pestiños Alcarreños

Dificultad: Media

Plato: Postre

Ingredientes:

_Harina

_Manteca de cerdo

_Vino blanco

_Aguardiente de anís

_Sal

_Agua

_Aceite

Preparación:

- En una fuente de honda se pone, así como medio kilo de harina.
- Se hace un hoyo en el centro donde se echa una nuez de manteca de cerdo, fundida sin dejar que tome color, una chorretada de vino blanco dulce, un dedal de aguardiente de anís, la sal correspondiente y el agua que vaya pidiendo hasta hacer una masa que, sobada bien con las manos enharinadas, se deja en debidas condiciones.
- De ella se coge un poco: se pone sobre una mesa de mármol o madera enharinada y con un rodillo se va estirando hasta dejar una fina lámina.
- Con un cortapastas se va partiendo en tiras, de unos dos dedos a lo ancho por nueve a lo largo, y a la sartén cuando el aceite az

Postre bellavista

Tres melocotones naturales, agua, sacarina, una gota de esencia de naranja, mermelada de ciruela y de albaricoque dietética.

Preparar una fuente con los tres melocotones pelados y troceados longitudinalmente.

Preparar aparte el agua con dos cucharaditas de mermelada de albaricoque y otras dos de ciruela. Cocer durante 10 minutos y añadir una gota de esencia de naranja. Endulzar con unas gotas de sacarina. Mezclarlo bien y rociar la fuente.

Postre blanco al limón

Ingredientes:

1 l y $\frac{1}{2}$ de yogur líquido natural
200 g de azúcar
250 g de nata montada
25 g de almendra molida
2 cucharadas de ron blanco
30 g de gelatina natural

Preparación

En una cacerola ponemos el yogur con 200 g de azúcar al fuego. Cuando está caliente se retira; se diluye la gelatina con medio vaso de agua, el ron y la nata, y se agrega el yogur, mezclando muy bien. Tendremos preparado un molde redondo, echamos la mezcla y lo metemos en el congelador 2 horas. Pasado el tiempo, lo sacamos y lo ponemos unos instantes en agua templada, lo desmoldamos en una fuente redonda y lo espolvoreamos con almendra molida. Se sirve muy frío.

Postre de ángel

Ingredientes:

8 yemas

150 g de azúcar

100 g de nata líquida

$\frac{1}{4}$ l de agua

1/" cucharadita de vainilla

Caramelo líquido

Preparación

En un cazo ponemos el agua y el azúcar al fuego, que hierva 10 minutos. Batimos las yemas con la nata y la vainilla hasta que queden muy esponjosas y espesas; entonces se añade el almíbar- tibio-. Cuando está bien mezclado lo ponemos en un molde redondo untado de caramelo y lo metemos en el congelador unas tres horas. Se saca, se pasa por agua templada y se desmolda; se baña con salsa de naranja.

POSTRE DE MELOCOTON

INGREDIENTES

4huevos

1 bote de melocoton en almibar (grande)

1/2 l. de leche

4 cucharadas de azucar

5 bizcochos de " soletillas"

eLABORACION:

Se empapan los bizcochos con la leche y se trituran con el melocoton escurrido, se pone un poco del almibar (del melocoton) el azucar y la leche.

Se baten bien los huevos y se añaden.

Se vierte en un molde caramelizado y se introduce 13 min. en el microondas
potencia 100 % (maximo)

Se retira y se deja enfriar

Se adorna con nata montada y con medio melocot

prologo

- **HELADO DE BERGAMOTA**
- **ALMÍBAR DE VAINILLA**
- **GELATINA DE AGUA DE ROSAS**
- **GELATINA DE MIEL**
- **CREMA TIBIA DE MELOCOTÓN**
- **SORBETE DE ALBARICOQUES**
- **CRUJIENTE DE FRAMBUESA Y CARPACCIO DE FRESONES**
- **CREMA PASTELERA**
- **CARPACCIO DE FRESONES**
- **VIRUTAS CON CREMA DE LIMÓN**
- **CREMA DE LIMÓN**
- **SOPA DE FRESA Y HELADO DE FRAMBUESA**
- **HELADO DE FRAMBUESAS**
- **BASTONCILLOS DE ANIS**
- **GELATINA DE CAFE**
- **GELATINA DE COCO**
- **MALABARES DE PERA CON SABAYON DE CAMELO Y GRANIZADO DE VAINILLA Y CANELA**
- **PERA SALTEADA**
- **CREMA INGLESA DE PISTACHO**
- **SABAYON DE CAMELO**
- **SOPA DE CHOCOLATE CON PURÉ DE ZANAHORIA Y SORBETE DE COCO**
- **CALABAZA CRISTALIZADA**
- **GELATINA DE NARANJA**
- **COULIS DE FRESA**
- **BIZCOCHO DE ALMENDRA**
- **SOPA DE CHOCOLATE GUANAJA**
- **PIÑA MARINADA AL ANÍS ESTRELLADO**
- **RAVIOLI DE PASTA FILO CON AZÚCAR MUSCOVADO**
- **DULCE DE MEMBRILLO**
- **GELATINA DE MIEL**
- **MOUSSE DE CHOCOLATE**
- **TEJAS DE CAFÉ**
- **GRANIZADO DE CAFÉ**
- **PLÁTANO CAMELIZADO**
- **MOUSSE DE COCO**
- **CUJIENTE DE PRALINÉ**
- **SORBETE DE CHOCOLATE**
- **BAÑO DE CHOCOLATE**
- **BISCUIT GLACÉ DE PIÑONES, CON CÍTRICOS Y ROMER**

- **Crema de limón**
- **Gelatina de romero**
- **Biscuit glacé de piñones**
- **Crocant, nougatine o guirlache de piñones**
- **Sorbete de limón**
- **Mermelada de limón**
- **COMPOTA DE MANZANA**
- **PRALINÉ DE AVELLANAS**
- **HELADO DE CANELA**
- **SPECULOOS**
- **SOPA DE PERA Y OPORTO**
- **HELADO DE EUCALIPTUS**
- **MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO**
- **ESPUMA HELADA DE PRALINÉ**
- **ESPONJADO DE CREMA CATALANA**
- **HELADO DE CAMELO**
- **PAÑUELO DE CAMELO**
- **LIMÓN CONFITADO**
- **JALEA DE NARANJA**
- **BIZCOCHO SACHER**
- **SORBETE DE FRAMBUESA**
- **GRANIZADO DE OREJONES**
- **PURÉ DE OREJONES**
- **ALMIBAR DE RON**
- **CREMA INGLESA AL RON**
- **SALSA DE CACAO**
- **Helado de vainilla**
- **Hoja de vainilla**
- **Tubos de cacao**
- **Crema de limón**
- **Juliana de lima**
- **Reducción de vinagre**
- **Plátano caramelizado**
- **HELADO A LAS SIETE ESPECIAS**
- **PURÉ DE CASTAÑAS**
- **PERAS CONFITADAS**
- **PALITOS DE ALMENDRA**
- **MOLIDO DE PIPAS**
- **GRANIZADO DE CAFÉ**
- **INGLESA DE CARDAMOMO**
- **JALEA DE LIMÓN**
- **VINO DE NARANJA**

- **TARTELETA AL VINO DE NARANJA**
- **ESCARCHA DE POMELO ROSA**
- **POMELO ROSA CONFITADO**
- **Sablée Breton**
- **Mermelada de naranjas amargas**
- **MILHOJAS DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGUR**
- **HELADO DE YOGUR CON SALSA DE NARANJA**
- **HELADO DE YOGUR CON ARROZ SALVAJE Y FRUTOS SECOS**
- **Mousse de vainilla**
- **TOFFE PLÁTANO Y CHOCOLATE CALIENTE**
- **Chocolate con leche**
- **TÉ-TURRÓN**
- **Crujiente de turrón**
- **Mousse frambuesa-menta**
- **PRALINÉ AVELLANAS, SOPA PASIÓN Y ESPUMA KEFIR**
- **CAFÉ-BRIOCHE**
- **ESPUMA DE CREMA CATALANA**
- **Estofado de plátano a la naranja**
- **Gelatina de limón a la pimienta rosa**
- **Espuma de coco**

HELADO DE BERGAMOTA

Ingredientes

Nata

Leche

Estabilizante

Azúcar

Azúcar invertido

Dextrosa

Leche en polvo 1% m.g.

Zumo de bergamota

Ralladura de bergamota

150 g

300 g

3 g

30 g

45 g

45 g

18 g

60 g

2 u

Proceso

Hervir la leche, la nata y el azúcar invertido. Mezclar todo el resto y pasteurizar. Dejar madurar en la nevera 12 horas con la ralladura de las dos bergamotas. Colar, turbinar y, cuando la temperatura de la mezcla sea inferior a 0° C, añadir el zumo de manera que no se corte el helado. Reservar a -20° C.

Montaje

En un plato soperero, disponer tres gajos de mandarina, tres puntos de salsa, tres de albahaca, tres dados de gelatina y una punta de gelatina de arce. Encima, una cucharada soperera de granizado y, encima del granizado, una quenelle de helado. Encima del postre, rallar un poco de mandarina al momento de servir para que conserve el aroma.

ALMÍBAR DE VAINILLA

Ingredientes

Almíbar T.P.T.

Rama de vainilla de Tahití

100 g

1/4 u

Proceso

Pasar por el Turmix el almíbar con la rama de vainilla. Dejar en la nevera un mínimo de 12 horas. Colar y guardar en un biberón.

GELATINA DE AGUA DE ROSAS

Ingredientes

Agua de rosas

Agar-agar

100 g

50 g

Proceso

Calentar la mitad del agua de rosas con el agar-agar. Cuando empiece a hervir, añadir la otra mitad del agua y dejar enfriar en un recipiente de 0,5 cm de altura. Una vez frío, cortar en dados de 0,5 centímetros.

GELATINA DE MIEL

Ingredientes

Miel

Agua
Hojas de gelatina
300 g
200 g
2,5 u

Proceso

Caramelizar la miel, añadir agua el agua recién hervida en la que previamente se habrá fundido la gelatina. Dejar cuajar y guardar en una manga.

CREMA TIBIA DE MELOCOTÓN

Ingredientes

Melocotón
Almíbar T.P.T.
Mantequilla
500 g
150 g
125 g

Proceso

Poner a hervir el almíbar y añadir los melocotones ya pelados y cortados. Cuando estén bien cocidos, triturar en el vaso americano mientras se añade la mantequilla.

SORBETE DE ALBARICOQUES

Ingredientes

Jarabe base

Agua
Azúcar
Glucosa atomizada
Dextrosa
Azúcar invertido
Estabilizante

Proporción para sorbetes

Puré de albaricoques
Jarabe para sorbetes
1.000 g
1.000 g
160 g
240 g
90 g
40 g

1.000 g

500 g

Proceso

Hervir el agua con el azúcar invertido.

Mezclar todos los azúcares exceptuando 100 g de azúcar que se mezclarán con el estabilizante por separado.

Cuando hierva el agua, incorporar la mezcla de azúcares. Ya disueltos y a 80° C, añadir la mezcla de azúcar y el estabilizante. Pasar por el Turmix y dejar enfriar.

Mezclar el puré de albaricoques con 500 g de base de sorbete.

ACABADO

(Foto 1) Cortar unos dados de nísperos. Ponerlos en el centro de un plato sopero. Rociar con el almíbar de vainilla. Cortar la gelatina de agua de rosas en dados, colocar cuatro dados encima de los nísperos. Poner cuatro puntos de gelatina de miel con una cuchara en el plato. Picar un pétalo de rosa y echarlo por encima.

(Foto 2) Hacer una quenelle de sorbete y colocarla justo en el centro.

(Foto 3) Para terminar, pasar la crema caliente en una jarra para que se acabe el postre en la mesa.

CRUJIENTE DE FRAMBUESA Y CARPACCIO DE FRESONES

MASA CRUJIENTE

Ingredientes

Harina floja

Azúcar

Agua

Mantequilla pomada

200 g

25 g

100 g

240 g

Proceso

Hacer una masa con la harina, el azúcar, el agua y la mantequilla. Dejar reposar. Al día siguiente, extenderla muy fría encima de un papel sulfurizado o tapete de silicona. Pintar con yema y azúcar. Cocer al horno a 150° C durante 20 minutos. Dejar enfriar y cortar tres triángulos para el montaje del crujiente.

CREMA PASTELERA

Ingredientes

Leche

Vainilla

Piel de limón

Yemas

Azúcar

Maizena

250 g

c.s.

2 u

3 u

45 g

25 g

Proceso

Preparar la crema con la leche hirviendo, la vainilla y dos pieles de limón. Mezclar las yemas con el azúcar y añadir la Maizena. Mezclar con la leche y volver a hervir todo junto sin dejar de remover. Una vez cocida, reservar.

CARPACCIO DE FRESONES

Ingredientes

Fresones

300 g

Proceso

Para el carpaccio de fresones, cortar la fruta en láminas muy finas.

Montaje y acabado

Ingredientes

Frambuesas

Hojas de menta

Coulis o salsa

Crema pastelera

200 g

c.s.

c.s.

Montar el milhojas con la masa crujiente y disponerla por capas, intercalando crema pastelera y fruta. Sobre la última capa se espolvorea con azúcar lustre y se adorna con frutos

rojos.

Para el emplatado, colocar formando un círculo el carpaccio de fresones y, junto a estos, cuatro líneas de diversos azúcares: por ejemplo, azúcar muscovado dark, azúcar muscovado light, azúcar melaza y azúcar sémola con canela. Decorar con unas hojas de menta y añadir unas gotas de salsa al gusto.

VIRUTAS CON CREMA DE LIMÓN

VIRUTAS

Ingredientes

Azúcar lustre

Almendra en polvo

Harina floja

Claros

Zumo de limón

Ralladura de un limón

Granillo de almendra

Cobertura negra

185 g

50 g

165 g

75 g

75 g

c.s.

c.s.

c.s.

Proceso

Mezclar los ingredientes sólidos.

Añadir las claras y mezclar. Por último, incorporar el zumo de limón en varias veces. Escudillar con un cornet fino las virutas. Engranillar con granillo de almendra. Cocer a 200° C y formar las virutas. Bañar con cobertura negra fluida atemperada.

CREMA DE LIMÓN

Ingredientes

Zumo de limón

Azúcar

Huevos
Mantequilla
250 g
175 g
300 g
200 g

Proceso

Dar un pequeño hervor a todos los ingredientes menos la mantequilla. Cuando la mezcla esté a 35° C, mezclar la mantequilla a dados y emulsionar con el turmix. Guardar en la nevera. En un plato, colocar una pequeña cantidad de crema de limón con una o varias virutas y decorar con un toque de granillo de pistacho.

**SOPA DE FRESA Y HELADO DE FRAMBUESA
SOPA DE FRESAS**

Ingredientes

Fresas
Nata Líquida
Azúcar
Vinagre de Módena
250 g
100 g
50 g
10 g

Proceso

Cortar las fresas a dados y mezclar con el resto de ingredientes.

HELADO DE FRAMBUESAS

Ingredientes

Agua
Glucosa
Almíbar
Azúcar
Frambuesas
1.00 g
200 g
250 g
800 g
500 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y turbinar.

BASTONCILLOS DE ANIS

Ingredientes

Pasta filo

Azúcar

Anís

c.s.

c.s.

c.s.

Proceso

Azucarar la pasta filo y repartir unos granos de anís. Cocer entre dos placas de horno. Decorar con hojas de menta fresca.

GELATINA DE CAFE

Ingredientes

Café expreso

Agua

Azúcar

Hojas de gelatina

500 g

100 g

50 g

8 u

Proceso

Preparar un almíbar. Incorporar el café expreso y, a continuación, las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Fundirlas bien.

GELATINA DE COCO

Ingredientes

Pulpa de coco

Hojas de gelatina

500 g

5 u

Proceso

Fundir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas, con la pulpa de coco. Fundirlas bien.

MALABARES DE PERA CON SABAYON DE CAMELO Y

GRANIZADO DE VAINILLA Y CANELA

GRANIZADO DE VAINILLA Y CANELA

Ingredientes

Agua

Vainas de vainilla

Canela en rama

Azucar

1.000 g

2 u

1 u

150 g

Proceso

Preparar una infusión con los ingredientes. Congelar, triturar y reservar en frío.

PERA SALTEADA

Proceso

Cortar pera a dados y saltearlos con mantequilla, azúcar y limón. Montar entre dos aros y dejar enfriar.

CREMA INGLESA DE PISTACHO

Ingredientes

Leche

Nata

Azucar

Yemas de huevo

Pasta de pistacho

800 g

200 g

180 g

8 u

40 g

Proceso

Cocer a 85° C para preparar la crema inglesa, incorporando al final la pasta de pistacho para evitar que se queme.

SABAYON DE CAMELO

Ingredientes

Nata

Azucar

Yemas de huevo

1.000 g

175 g

8 u

Proceso

Cocer el azúcar a punto de caramelo, incorporar los restantes ingredientes y cocer a 85° C. Dejar enfriar.

Montaje

En el momento de emplatar colocar el aro de peras salteadas, en su interior rellenar con el sabayon de caramelo y en el centro del mismo colocar un poco del granizado de vainilla. Cubrir con un disco de cobertura mármol y decorar el plato con la crema inglesa de pistachos y pistachos caramelizados.

SOPA DE CHOCOLATE CON PURÉ DE ZANAHORIA Y SORBETE DE COCO

SOPA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata 54% M. G.

Cobertura Guanaja

Azucar

Agua

500 g

500 g

80 g

1.000 g

Proceso

Preparar con la nata, la cobertura y el azúcar una trufa. Incorporar al final el agua caliente, emulsionando bien para licuar la mezcla.

<http://www.apicius.es/recetas/sopachocopure/index.html> (1 of 2)18/09/2004 21:58:10

Bienvenido a Apicius. Magazine digital de gastronomía

SORBETE DE COCO

Ingredientes

Leche de coco

Glucosa

Azucar

Agua

2.000 g

200 g

400 g

800 g

Proceso

Mezclar los ingredientes y pasar a

mantecar a la turbinadora, reservar en frío.

PURÉ DE ZANAHORIA

Ingredientes

Zanahoria

Azúcar

Cardamomo

1.000 g

150 g

100 g

Proceso

Colocar la zanahoria envuelta en papel de aluminio en el horno y cocer hasta que quede blanda y podamos hacer un puré. Pasar por el termomix con el azúcar y el cardamomo para conseguir una pasta fina.

CALABAZA CRISTALIZADA

Proceso

Cortar tiras finas de calabaza con el cortafiambres y caramelizarlas al horno a 80° C, con un almíbar a 26° Bé.

Montaje

Colocar en el fondo del plato la sopa de chocolate, situar en un lado del plato servida con cuchara, una viruta del sorbete de coco, decorada con una tira de calabaza cristalizada. En el otro lado situar un poco del puré de zanahoria y servir.

GELATINA DE NARANJA

Ingredientes

Zumo de naranja

Hojas de gelatina

150 g

1 u

Proceso

Calentar el zumo de naranja y añadir la gelatina. Enfriar en copa.

COULIS DE FRESA

Ingredientes

Fresones

Azúcar

150 g

50 g

Proceso

Cocer junto al baño maría 1 hora y 30

minutos. Colar y enfriar

Acabado

Poner en la copa el coulis de fresa, los fresones y acabar con una quenelle de helado de vainilla.

BIZCOCHO DE ALMENDRA

Ingredientes

Yemas de huevo

Azucar

Harina fuerte

Tpt almendra

Claras de huevo

Azucar

Mantequilla

180 g

80 g

110 g

150 g

200 g

75 g

75 g

Proceso

Derretir la mantequilla y montar las claras con el azúcar. Montar a punto de cinta el resto de los ingredientes. Al final, mezclar un poco de pasta con la mantequilla, antes de mezclarla con el resto de la pasta. Añadir un poco de las claras montadas y después la harina tamizada, finalmente incorporar el resto de las claras montadas. Cocer en círculos en horno a 170-180° C.

Congelar y cortar en trocitos antes de pasarlos por el grill con azúcar glas para caramelizarlo bien.

SOPA DE CHOCOLATE GUANAJA

Ingredientes

Cobertura Guanaja

Grand Cru Valrhona

Leche entera

70%

500 g

1.600 g

Proceso

Hervir la leche y emulsionar con la cobertura picada. Cristalizarlo como mínimo una noche antes de servirlo.

**PIÑA MARINADA
AL ANÍS ESTRELLADO**

Ingredientes

Piña bien madura

Agua

Azúcar grano o moreno

Estrellas de anís

1 u

500 g

200 g

20 g

Proceso

Hervir el agua con el azúcar y hacer una infusión con el anís, durante 8-10 minutos. Cuando esté bien caliente echar sobre los trocitos de piña. Dejar madurar una noche en el frigorífico.

Montaje

Presentar en bol, echando en último lugar los trozos de bizcocho de almendra.

**RAVIOLI DE PASTA FILO
CON AZÚCAR
MUSCOVADO**

Ingredientes

Pasta filo

Queso Idiazábal

Azúcar muscovado

c.s.

c.s.

c.s.

Proceso

Extender una lámina de pasta filo y pintarla ligeramente con mantequilla fundida. A continuación, espolvorear azúcar muscovado y cubrir con otra lámina de pasta filo. Repetir la operación hasta tener cuatro capas de pasta filo. Cortar porciones cuadradas de 6 x 6 cm y colocar en su interior un

dado de queso Idiazábal. Cerrar el ravioli uniendo las cuatro puntas. Es importante que el ravioli quede bien cerrado; de lo contrario, al cocerlo se perdería el queso. Para finalizar, cocer a 220° C durante tres minutos.

DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes

Pulpa de membrillo

Azúcar

Pectina

500 g

500 g

15 g

Proceso

Proceder como para la elaboración de una mermelada. Colocar la pulpa de membrillo con 400 g de azúcar en el cazo eléctrico y llevarlo a ebullición. Incorporar el resto de azúcar mezclado con la pectina. Seguir cociendo durante un par de minutos sin dejar de remover. Volcar el dulce de membrillo en un recipiente y dejar enfriar por completo.

Nota

El membrillo es una fruta de temporada, por lo tanto, no siempre se encuentra en el mercado. En ese caso, existe la posibilidad de comprar el dulce de membrillo ya elaborado.

GELATINA DE MIEL

Ingredientes

Miel de romero

Agua

Hojas de gelatina

100 g

25 g

2 u

Proceso

Rebajar la miel con el agua. Hidratar la hoja de gelatina, escurrir y secar. Introducir en el agua con miel y fundir

en el microondas. Dejar gelificar en un recipiente.

MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata

Vainas Vainilla Bourbon

Yemas de huevo

Azúcar

Gelatina

1 l

2 u

10 u

175 g

4-5 h

Proceso

Poner a hervir la nata y la vainilla, abierta y bien rascada con cuchillo; aparte, mezclar yemas con el azúcar y blanquearlas, (batir un poco hasta lograr un color ligeramente blanquecino); poner a remojar la gelatina en agua fría.

Cuando la nata hierva, escaldar con este líquido la mezcla de yemas y azúcar y, por último, añadir la gelatina bien escurrida. Normalmente, en una crema, el espesor viene dado por la coagulación parcial de la yema (a 85° C). En este caso, esa función la cumple la gelatina.

El hecho de no volver al fuego para espesarla, hace que esta crema tenga una caducidad muy corta, tres o cuatro días máximo, ideal para la pastelería de restaurante, ya que fuerza a renovar la “mise en place” constantemente.

LA GELATINA

Yo recomendaría no hervirla, ya que a veces puede desarrollar aromas bastante desagradables a huesos de cerdo y ternera, de los que procede.

Aconsejaría sumergirlas en un líquido caliente, (en este caso, la crema de vainilla), así se deshará rápidamente, sin tocar el fuego directo.

Previamente a deshacerlas es imprescindible ponerlas en agua para hidratarlas (a este proceso se le denomina trempar la gelatina), eso si no se utiliza gelatina en

polvo. Es imprescindible tener en cuenta algunos aspectos concretos:

- 1 hoja de gelatina = 2 g de gelatina en polvo.
- El agua debe estar bien fría. Es de perogrullo, pero ¿cuántas veces en verano el agua del grifo ha salido templada y hemos sumergido las hojas de gelatina en ella? si hacemos esto la gelatina empezará a deshacerse y ya no tendremos 2 g de gelatina, sino menos, por lo que su poder espesante disminuirá.
- Fijaos que en la receta pone de 4 a 5 hojas. ¿De qué dependerá? Evidentemente, influirá en qué época del año estemos. En verano habrá que aumentar el número de hojas (a 5) y en invierno, disminuirlo. Es el mismo caso de la levadura, algo que saben muy bien los panaderos.
- Al pensar en gelatina, hay que eliminar de la mente esas imágenes de estructuras rígidas, plasticas.
- Dependiendo de su dosificación, se pueden confeccionar consistencias mucho más livianas, tales como salsas, cremas o sopas.
- La gelatina tan sólo debe utilizarse como una herramienta al servicio del sabor.
- La gelatina no es intrínsecamente buena ni mala, todo dependerá de su empleo y dosificación. Tan negativa es su utilización abusiva como su no uso por desconocimiento.

TEJAS DE CAFÉ

Proceso

Estirar una hoja de pasta phyllo y pintar con mantequilla líquida o con almíbar base (azúcar y agua a partes iguales). En el caso de que utilicemos mantequilla, espolvorear con azúcar grano.

Cortar en forma de triángulos, disponer en hoja de silicona, y espolvorear con café soluble (Nescafé).

Hornear 4-5 minutos a 210° C en el horno el azúcar caramelizado, por acción del calor, quedando la teja crujiente y brillante. El café se tostará, desarrollando matices amargos. Si hay demasiada mantequilla, azúcar o almíbar, la teja no caramelizará, teniendo un aspecto opaco nada atractivo.

GRANIZADO DE CAFÉ

Proceso

Hacer 1/2 litro de café bien cargado, no americano; añadir azúcar al gusto.

Os recomendaría que fuera bastante amargo, ya que el amargor del café debe ser el elemento que compense el exceso de azúcar del resto de los componentes del plato.

Congelar a -10, -12° C. No poner a un congelador a -20° C, ya que si no el granizado se quemará. Este fenómeno se observa cuando al rallarlo con una cuchara, el granizado resultante es blanco. Lo correcto es obtener unos cristales grandes y regulares.

PLÁTANO CARMELIZADO

Proceso

Pelar y cortar un plátano en 4 trozos, y estos a su vez en otros 4.

Hacer un caramelo a 160-170°C (azúcar+un dedo de agua+unas gotas de zumo de limón, para evitar la empanización).

Llegado al punto deseado añadir el plátano, dar un par de vueltas (puede ser que esté demasiado espeso y necesitemos añadir un poco de agua), hervir lentamente 3 o 4 minutos, evitando que el plátano se deshaga, y retirar.

¿Qué diferencia habrá entre un caramelo a 160 y 170° C?

El que esté a 170° C tendrá matices amargos (el caramelo está a punto de quemarse, desprendiendo un característico olor a almendra amarga), y el de 160° C será un caramelo más neutro.

Yo lo hago a 170° C ya que me interesa este matiz amargo.

Emplatado

Disponer en plato sopero una quenelle de crema de vainilla (con cuchara soper). Clavar en ella tres o cuatro tejas de café y, entre ellas, disponer trocitos de plátano caramelizado; alrededor un poco de caramelo de plátano (probarlo, veréis que sabe mucho a plátano).

Por último, poner el granizado de café encima de las tejas. Debe servirse al momento; de lo contrario, se deshará.

FUNCIÓN DE LOS ELEMENTOS

Aquí encontramos una asociación de tres elementos muy limpios en boca y de texturas bien diferenciadas.

Cremosa en forma de crema de vainilla Bourbon y crujiente en pasta Phyllo aromatizada con café, que una vez caramelizada en horno se rebela en suaves tonos amargos.

El café está representado por partida doble, ya que un granizado sin apenas dulzor compensa el exceso de azúcar que conlleva siempre caramelizar una fruta, y más en este caso el plátano, ya dulce de por sí.

Aportaciones

Crema de vainilla

1. Dulzor
2. Cremosidad

Café

1. Amargor
2. Crujiente-teja de Phyllo
3. Frío-granizado

Plátano

1. Dulzor
2. Amargor-pequeño matiz amargo proporcionado por el punto del caramelo.
3. Textura gelatinosa-propia del plátano

Básicamente el postre es un juego de dulces (crema de vainilla y plátano caramelizado) y amargos (granizado y tejas de café), siendo el conjunto en boca muy agradable.

Importante es la dosificación de cada uno de los tres elementos.

El equilibrio es muy frágil.

Tanto un exceso de dulzor como el amargor puede provocar que el postre quede absolutamente descompensado y, por lo tanto, que la sensación global sea agradable.

Por mucho que yo os lo explique, debéis montar el plato y probarlo.

Fiaros de vuestro paladar.

Conclusión:

Mi primer gran postre, según la unánime opinión de clientes y amigos, data de principios del 96.

Este tipo de postres, donde el número de elementos es mínimo (café+vainilla +plátano), es el paradigma de todo creador (en cualquier disciplina).

En este caso viene acompañado de una economía de medios evidente.

La técnica necesaria para realizarlo es mínima; ésta aparece absolutamente supeditada al paladar, al sabor.

Nunca he creído en los postres-espectáculo, donde la técnica es lo más relevante; son postres donde el alarde técnico se constituye en el eje central, en la razón de ser.

Esta tendencia enfocada más al lucimiento personal que al servicio del sabor, viene frecuentemente unida a la acumulación, al manierismo y finalmente al barroquismo más absurdo.

Para que el conjunto no se resienta, los sabores deben ser nítidos, y de equilibrio perfecto entre los ingredientes que lo integran. Como un pequeño detalle falle, todo puede caerse como un castillo de naipes.

MOUSSE DE COCO

Ingredientes

Pulpa de coco

Yemas

Azúcar

Gelatina

Nata montada

250 g

2 u

30 g

2 h

250 g

Proceso

Blanquear las yemas con el azúcar, llevar a ebullición la pulpa de coco.

Verter sobre las yemas, cocer a 85° C, añadir la gelatina, enfriar e incorporar la nata montada. Llenar unos moldes de flexipan.

CUJIENTE DE PRALINÉ

Ingredientes

Praliné
Cobertura de leche
Royaltine
200 g
70 g
100 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y extender sobre un tapete de silicona.

SORBETE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Agua
Azúcar
Cobertura Manjari
600 g
200 g
300 g

Proceso

Proceso
Hervir el agua con el azúcar y mezclar con el chocolate. A continuación, congelar.

BAÑO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata
Glucosa
Cobertura de Manjari
Jarabe (50% azúcar)
Pâte à glacer
350 g
100 g
100 g
200 g
450 g

Proceso

Hervir la nata con la glucosa y el jarabe. Mezclar con la cobertura y la Pâte à glacer.

Acabado

Llenar de mousse de chocolate unos moldes de flexipán redondos, incluir una pastilla de mousse de coco y acabar con un disco de crujiente. Congelar.

Calentar el baño de chocolate a unos 35° C. Bañar las bolas de mousse. Presentar con el sorbete.

BISCUIT GLACÉ DE PIÑONES, CON CÍTRICOS Y ROMERO

Praliné de piñones

Ingredientes

Piñones

Azúcar

1.000 g

640 g

Proceso

Existe mucha confusión en torno al término praliné. Este designa la pasta resultante de triturar frutos secos y azúcar, en una proporción que normalmente es del 50% de cada uno de los dos elementos.

Los frutos secos poseen un altísimo porcentaje de aceites vegetales, que al triturarse se liberan, formando con el azúcar una pasta a la que llamamos praliné.

Esta fórmula puede ser alterada en función de las necesidades del postre. Aquí pretendo que sea menos dulce, por lo tanto he disminuido la cantidad de azúcar.

Kumquat confitado

Proceso

Cortar el kumquat* en rodajas y despepitar. A continuación confitar lentamente en un almíbar elaborado con 1 l de agua y 400 g de azúcar, hasta que la piel esté blanda.

Sobre el praliné

Existen dos sistemas para preparar el praliné:

En seco: frutos secos tostados + azúcar y triturar = sabor neutro sin interferencias gustativas.

A partir de un crocant: primero debe elaborarse un crocant de frutos secos y una vez frío se tritura. Este praliné puede adquirir según caramelización un matiz más o

menos amargo.

Tanto en uno como en otro caso, los frutos secos deben estar tostados antes de utilizarlos ya que así desprenden más intensamente su sabor y aroma.

** El kumquat es un cítrico originario de china, similar a una naranja enana, que puede consumirse natural con su piel incluida, ya que esta es muy tierna y dulce, o bien confitada. Se utiliza en cocina para rellenos de aves.*

Crema de limón

Ingredientes

Agua

Zumo de limón

Ralladura de piel de limón

Yemas

Azúcar

Maizena

2 l

280 g

8 u

12 u

525 g

110 g

Proceso

Poner a hervir el agua con la ralladura de los limones. Aparte mezclar los restantes ingredientes.

Cuando el líquido hierva, añadir un poco a los ingredientes que hemos mezclado aparte, y verter en el cazo, espesar como una crema catalana ligera.

En realidad esta crema es muy parecida a una crema catalana, no tan sólo por su consistencia, sino también por su fórmula, ya que es como una crema catalana pero sustituyendo la leche por agua.

Con este cambio lo que se pretende es que el resultado final conserve al máximo el sabor de limón sin interferencia de notas lácteas.

Gelatina de romero

Ingredientes

Agua

Azúcar

Romero

Gelatina en hojas

1 l

100 g

40 g

5 u

Proceso

Infusionar el agua con el azúcar y el romero, incorporar al final la gelatina en hojas, previamente remojada y escurrida. Dejar enfriar.

Biscuit glacé de piñones

Ingredientes

Azúcar

Yemas

Praliné de piñones

Nata semimontada sin azúcar

80 g

8 u

125 g

560 g

Proceso

Preparar una pasta bomba (ver recuadro aparte), incorporar el praliné previamente ablandado con un poco de nata y al final la nata semimontada cuidadosamente para evitar que la mezcla se baje.

Todo lo expuesto y lo que se explica en el recuadro es lo ortodoxo pero, ¿qué pasaría si en vez de preparar el almíbar a 121° C lo hacemos a 115° C? Dicho de otro modo ¿en qué medida influye el punto del almíbar en el resultado final del biscuit glacé?

A mayor punto del almíbar, mayor densidad, es decir, que una elaboración en la que la temperatura del almíbar sea de 115° C será menos consistente, menos duro, se deshará antes, que en la preparada a 121° C.

Sobre el biscuit

Un biscuit lo componen:

- Pasta bomba
- Sabor (en este caso el praliné de piñones)
- Nata semimontada

A veces puede incluirse en su fórmula merengue italiano, pero no es lo habitual.

Crocant, nougatine o guirlache de piñones

Ingredientes

Agua

Glucosa

Azúcar

Piñones

175 g

500 g

400 g

Proceso

Preparar un caramelo con el agua, el azúcar y la glucosa, añadiendo unas gotas de zumo de limón, hasta el punto deseado (160-165° ±). A más punto del azúcar, mayor amargor fina.

Añadir los frutos secos tostados, remover y tirar la mezcla sobre una hoja de silicona. Disponer encima una hoja de tefal y estirar con el rodillo.

Normalmente los crocants se preparan muy finos, aquí no importa ya que después lo cortaremos en trocitos, que añadiremos al sorbete de limón como tropezón crujiente.

Emplatado

Disponer en el plato unos aros de kumquat confitado y encima la gelatina de romero rota con batidor para obtener una salsa.

Disponer una quenelle de sorbete de limón y crocant de piñones, bajo la cual habremos colocado un poco de mermelada de limón, (hay que ser prudentes con la cantidad de mermelada de limón ya que es un elemento que puede anular otros sabores o matices que queramos que destaquen).

Apoyaremos sobre la quenelle una porción de biscuit glacé de piñones. Para finalizar acabaremos con un cordón de crema de limón y un poco de polvo de romero por encima.

¡Qué aproveche!

Sorbete de limón

Ingredientes

Agua

Leche

Zumo de limón

Azúcar

Glucosa

Trimoline (azúcar invertido)

1/2 l

1/2 l

1/2 l

150 g

175 g

75 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en frío.

En invierno los azúcares deberán disolverse en el agua calentándola un poco para diluirlos.

Además de este detalle, en el momento de juntar los líquidos tendremos que tener en cuenta que si mezclamos la leche y el zumo de limón la leche se cortará, por lo tanto mezclaremos el limón con el agua y luego añadiremos la leche.

Pasar por la sorbetera y cuando salga de la máquina añadir trocitos de crocant de piñones.

Mermelada de limón

Ingredientes

Limón

Azúcar

Agua

Péctina de manzana

Azúcar 30 g

1.000 g

750 g

750 cc

30 g

30 g

Proceso

Cortar a rodajas los limones, previamente limpios, despepitados y cocer en agua hirviendo hasta que la piel de los limones esté blanda. Colar y tirar el agua, si por curiosidad la probáis veréis que es imbebible.

Cortar los limones a cuadraditos pequeños. Calentar el azúcar y el agua y añadir los limones, hervir durante 30-40 minutos a fuego muy lento hasta confitar. Añadir la mezcla azúcar mas

pectina y dejar hervir otros 10 minutos,
retirar y reservar.

Función de los elementos

Observais algún hilo conductor, una idea, un concepto, una sensación que haga de enlace entre todos los ingredientes del postre?

Fijaos, los ingredientes son piñones, cítricos y romero, ¿no os recuerda a un

<http://www.apicius.es/recetas/biscuit/index.html> (6 of 8)18/09/2004 21:58:47

Apicius. Magazine digital de gastronomía

bosque mediterráneo?

Pues esta es la idea global que los une.

Es un postre intemporal, de verano e invierno.

El piñon

Está presente en el biscuit y en el crocant.

Los frutos secos poseen un alto porcentaje de grasa vegetal, por lo que su ingesta es pesada y de elevado poder calórico (de aquí su faceta invernal).

Es un fruto seco caro, pero de un sabor muy personal y diferenciado.

Cítricos

Su presencia en el plato es abrumadora, se nos presentan en forma de:

- Mermelada de limón
- Crema de limón
- Kumquat confitado
- Sorbete de limón

¿Qué nos aportan?

Básicamente los cítricos aportan acidez, pero no sólo eso, sino que las cortezas de estos nos ofrecen amargor y, al ser confitados, dulzor.

Es decir que en la mermelada de limón y en el kumquat confitado tenemos tres de los sabores básicos:

- ácido
- dulce
- amargo

Romero

Hierba aromática típica del bosque mediterráneo, con connotaciones refrescantes.

Ejemplos:

- En zonas rurales se suele beber una infusión fría de romero y tomillo como refresco estival.
- En las colonias frescas el romero siempre está presente y además asociado a notas cítricas.

Esta asociación del romero con elementos cítricos es muy habitual no sólo en el campo de la perfumería, acordaros del pollo al horno donde habitualmente como elementos aromáticos se mezclan romero y rodajas de limón.

COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes

Manzanas

Azúcar
Mantequilla
Zum de limón
1.000 g
100 g
60 g
1u

Proceso

Limpiar las manzanas y cortarlas a daditos, hervir todos los ingredientes durante 30 minutos aproximadamente hasta conseguir la textura adecuada.

PRALINÉ DE AVELLANAS

Ingredientes

Avellanas tostadas
Azucar lustre
400 g
350 g

Proceso

Tostar las avellanas y triturarlas aún calientes, verterlas con el azúcar en el thermomix y emulsionar

HELADO DE CANELA

Ingredientes

Leche
Yemas
Azucar
Canela en rama
Ginebra
3 l
30 u
600 g
4 u
150 g

Proceso

Preparar una crema inglesa incorporando al final la ginebra turbinar y reservar en congelación.

SPECULOOS

(bastón de galleta de

canela)

Ingredientes

Azúcar

Mantequilla

Agua

Harina

Levadura

Canela

Huevos

800 g

325 g

150 g

1.250 g

15 g

25 g

16 2 u

Proceso

Mezclar los ingredientes en el orden

que aparecen en la receta extender

sobre silpat tiritas de esta masa y

hornear a 180° C

MONTAJE

Disponer en el fondo del plato un ccículo de queso fresco batido, colocar encima con cuchara dos tiras de praliné formando un dibujo de lágrima y unas cuantas avellanas garrapiñadas (**foto 1**). Situar encima un poco de compota de manzana tibia y encima una quenella de helado de canela-ginebra. Decorar con un speculoo

SOPA DE PERA

Y OPORTO

Ingredientes

Pera de Puigcerda

Azúcar Muscovado

Mantequilla

Zumo de limón

Oporto

1.000 g

40 g

20 g

20 g

60 g

Proceso

Limpiar las peras y trocearlas, hervir

todos los ingredientes durante 20

minutos aproximadamente y triturar

hasta conseguir la textura adecuada. Es

preferible dejar una textura
ligeramente basta ya que así se aprecia
mejor el juego de texturas

HELADO DE EUCALIPTUS

Ingredientes

Leche

Yemas

Azúcar

Eucaliptus en hoja

(aproximadamente 4
puñados)

Esencia de Eucaliptus

3 l

30 u

600 g

c.s.

9 gotas

Proceso

Preparar una crema inglesa
infusionada con las hojas de
eucaliptus, incorporando al final la
esencia de eucaliptus, turbinar y
reservar en congelación.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Yemas

Nata líquida

Azúcar

Gelatina

Chocolate manjari

Nata montada

60 g

250 g

30 g

3 hojas

300 g

400 g

Proceso

Con la nata líquida, las yemas y el
azúcar, hacer una crema inglesa, añadir

la gelatina, previamente remojada y escurrida, y el chocolate fundido; la mezcla tiene que estar a 45° C.
Dejar enfriar ligeramente, incorporar la nata montada floja.
Enmoldar en un cono, enfriar y reservar hasta el servicio.

Servicio

Un poco antes de servirlos, sacar de la nevera las tres mousse y desmoldearlas. Colocar en el centro del plato las tres piezas. El cono se decorará con un motivo elaborado con pasta de cigarrillo o crujiente de chocolate. La mousse de chocolate blanco puede decorarse con viruta de chocolate blanco o crujiente de chocolate, al gusto.

Acabaremos con un poco de jalea de jengibre en un lado del plato. La jalea se prepara infundiendo el jengibre en un almíbar y añadiendo gelatina o pectina en la cantidad deseada para que cuaje según la textura que queramos.

ESPUMA HELADA DE PRALINÉ

Ingredientes

Azúcar

Agua

Yemas

Gelatina

Praliné

Nata

150 g

120 g

8 u

2 hojas

60 g

500 g

Proceso

Cocer el agua y el azúcar hasta que alcancen los 122° C.

Aparte, batir las yemas en un bol, emulsionar con el almíbar, añadir la gelatina (previamente puesta en remojo y bien escurrida). Seguir emulsionando hasta su completo enfriamiento.

Añadir el praliné e incorporar con cuidado para que no se baje, la nata semi montada (**foto 1**).

Preparar moldes altos sobre aros con papel, verter la mezcla en ellos (**foto 2**) y congelar.

Foto 1 Foto 2

Emplatado

Colocar en el plato el tubo de espuma helada. Colocar en la parte superior un picadillo de frutos secos.

Aparte preparar con caramelo líquido un enrejado escudillado sobre tapete de

silicona de forma irregular, sobre el que esparciremos algunos frutos secos, nueces y avellanas, por ejemplo, para formar un enrejado decorativo. Acompañar de frutas engatinadas y frutos secos con algún detalle decorativo.

ESPONJADO DE CREMA CATALANA

Ingredientes

Leche
Nata Líquida
Azúcar
Piel de limón
Ramas de canela
Yemas
1.000 g
2.000 g
400 g
9 u
9 u
30 u

Proceso

Infundir leche con la nata, las pieles de limón y la canela.
Fundir el azúcar en seco, rebajarlo con la infusión una vez colada.
Incorporar las yemas y calentar a 82° C. Montar y reservar en frío

HELADO DE CAMELO

Ingredientes

Leche
Azúcar
Glucosa
Yemas
3.000 g
450 g
300 g
24 u

Proceso

Fundir en seco el azúcar.
Incorporar y mezclar la glucosa.
Rebajar con la leche e incorporar las yemas. Calentarlo a 82° C.
Pasar por la mantecadora.
Debemos tener en cuenta que este tipo de helado está equilibrado y

adaptado a las condiciones de un restaurante y no es adecuado para una larga conservación, como sería necesario en pastelería.

PAÑUELO DE CAMELO

Ingredientes

Azúcar

Glucosa

1.000 g

200 g

Proceso

Fundir en seco el azúcar y mezclarle la glucosa. Extenderlo sobre silpat y conservar en recipiente hermético con gel sílice. Antes de utilizarlo, calentar ligeramente para ablandarlo y darle la forma deseada.

LIMÓN CONFITADO

Ingredientes

Limón natural

Agua

Azúcar

Glucosa

10 u

1.000 g

500 g

100 g

Proceso

Hacer pequeños daditos con el limón.
Confitarlo a fuego mínimo, con el agua, el azúcar y la glucosa.
Ecurrir antes de utilizar.

JALEA DE NARANJA

Ingredientes

Jugo de naranja natural

Hojas de gelatina

1.000 g

4 u

Proceso

Mezclar y calentar hasta

conseguir la consistencia adecuada. Reservar hasta su utilización.

EMPLATADO

Colocar en el fondo de un plato hondo los dados de limón confitado y cubrir con la crema ligera de crema catalana.

Aparte preparar un pañuelo de caramelo en cuyo centro colocaremos una quenelle de helado de caramelo y colocar el conjunto sobre la crema ligera.

Esparcir trocitos de jalea de naranja en la superficie de la crema y espolvorear finalmente con un poco de canela en polvo.

BIZCOCHO SACHER

Ingredientes

Mantequilla

Azúcar lustre

Cobertura negra

Yemas de huevo

Claras de huevo

Azúcar

Harina floja

Almendra en polvo

360 g

160 g

360 g

520 g

520 g

160 g

200 g

80 g

Proceso

Esponjar la mantequilla con el azúcar lustre. Incorporar la cobertura fundida y esponjar.

Añadir al batido interior las yemas de huevo a intervalos.

Aparte, montar las claras y el azúcar y añadirlo a la mezcla anterior.

Finalmente incorporar la harina y la almendra en polvo tamizadas previamente.

Escudillar en moldes cónicos y cocer a 155° C durante 11 minutos aproximadamente.

SORBETE DE FRAMBUESA

Ingredientes

Pulpa de frambuesas

Glucosa

Azúcar invertido

Zumo de limón

1.000 g

150 g

50 g

c.s.

Proceso

Calentar ligeramente la pulpa de frambuesa con la glucosa hasta que esta esté completamente fundida.

Incorporar los ingredientes restantes y mantecar. Reservar en el congelador.

GRANIZADO DE OREJONES

Ingredientes

Agua

Orejones

Azúcar

Licor Curhi 100 g

1.000 g

250 g

50 g

100 g

Proceso

Hervir a fuego muy bajo durante dos minutos, el agua con el azúcar y los orejones.

Pasar por el turmix en caliente hasta conseguir un puré fino.

Colar por el chino, dejar enfriar e incorporar el licor.

Congelar.

PURÉ DE OREJONES

Ingredientes

Orejones

Azúcar

Agua

Zumo de limón

400 g

100 g

750 g

1/2 u

Proceso

Hervir todos los ingredientes a excepción del zumo de limón, durante dos minutos.

Pasar al termomix hasta conseguir un puré fino. Colar e incorporar el zumo de limón.

Reservar en frío.

ALMIBAR DE RON

Ingredientes

Ron

Agua

Azúcar

210 g

800 g

500 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en frío y reservar.

CREMA INGLESA AL RON

Ingredientes

Leche

Nata

Ron

Azúcar

Yemas de huevo

600 g

300 g

100 g

170 g

10 u

Proceso

Cocer todos los ingredientes, excepto el ron, a 82° C. Colar y dejar enfriar y cuando la crema esté tibia, incorporar el ron.

Reservar en frío.

SALSA DE CACAO

Ingredientes

Almíbar a 30° C

Glucosa

Mantequilla

Cobertura Mi-Amére

Cacao en polvo Plein Arôme

450 g

50 g

100 g

150 g

90 g

Proceso

Verter el almíbar caliente sobre el cacao en polvo. Incorporar a continuación la mantequilla fundida.

Incorporar al final la mantequilla troceada y emulsionar.

Helado de vainilla**Ingredientes**

Leche

Glucosa

Azúcar invertido

Azúcar

Estabilizante

Vainas de vainilla

Yemas

3.000 g

300 g

255 g

225 g

16 g

9 u

24 u

Proceso

Infusionar la leche y las vainas de vainilla.

Aparte, mezclar el azúcar con el estabilizante. Incorporarlos a la infusión y cocer a 82° C. Dejar enfriar.

Macerar durante 12 horas.

Turbinar o pasar por la mantecadora.

Hoja de vainilla

Ingredientes

Harina media fuerte

Sal

Agua

Mantequilla

Polvo de vainilla

1.000 g

30 g

550 g

800 g

260 g

Proceso

Hacer una pasta elástica con la harina, la sal y el agua.

Aparte habremos dejado secar vainas de vainilla usada y las reduciremos a polvo.

Incorporar a la primera mezcla la mantequilla y el polvo de vainas de vainilla.

Estirar la masa resultante y hacer 6 pliegues sencillos. Estirar y cortar pequeñas barritas. Cocer en horno sobre tapete de silicona a 180° C durante 6 minutos.

Tubos de cacao

Ingredientes

Leche

Aceite de girasol

Azúcar

Huevos

Harina

Almidón

Cacao en polvo Plein Arôme
de Cacao Barry

500 g

100 g

260 g

360 g

30 g

30 g

60 g

Proceso

Mezclar y cocer los ingrediente como si preparáramos una crema pastelera.

Emulsionar la mezcla en caliente.

Estirar una capa muy fina sobre tapete de silicona. Dejar que coja cuerpo durante 6 horas.

Cortar tiras para formar los tubos y cocer a 180° C durante 6 minutos. Formar los tubos a la salida del horno antes de que enfríen completamente.

Guardar en caja hermética con bolsitas de sílice para que no se reblandezcan.

Crema de limón**Ingredientes**

Zumo de limón

Huevos

Azúcar

250 g

250 g

250 g

Proceso

Cocer todo al baño maría hasta 82° C. Colar y conservar en frío.

Antes de emplatar, batir ligeramente esta crema para darle untuosidad.

Juliana de lima**Ingredientes**

Agua

Azúcar

Glucosa

Lima

1.000 g

500 g

100 g

20 g

Proceso

Pelar las limas y cortar la piel en juliana.

Cocerlas con los restantes ingredientes a fuego lento hasta que queden confitadas.

Reducción de vinagre

Ingredientes

Vinagre de Módena 1.000 g

Proceso

Calentar y reducir el vinagre al punto deseado, que será parecido al de un almíbar caramelizado.

Plátano caramelizado

Proceso

En el momento de emplatar, cortar medio plátano por la mitad , espolvorearlo con azúcar grano y caramelizarlo con la pala de quemar.

Emplatado

Sobre la juliana de lima colocar una quenelle de helado de limón, junto a este, sobre el plato situar una cucharada de crema de limón .

Colocar el plátano ya caramelizado y, junto a éste una quenelle de la gelatina de coco.

Decorar con un poco de la reducción de vinagre de Módena y decorar con las barritas de vainilla y el tubo de cacao.

Nota

Los helados que aparecen en esta elaboración y las siguientes están equilibrados y adaptados a su utilización en restaurante y no son adecuados para pastelería.

HELADO A LAS SIETE

ESPECIAS

Ingredientes

Leche

Azúcar invertido

Azúcar

Azúcar caramelizado

Enebro

Canela

Pimienta blanca

Jengibre

Vainas de vainilla

Coriandro

Anís estrellado

Estabilizante

3.000 g
200 g
100 g
350 g
25 g
15 g
20 g
30 g
3 u
25 g
20 g
14 g

Proceso

Caramelizar el azúcar y rebajarlo con la leche.

Mezclar azúcar y estabilizante.

Mezclar todo e infusionarlo.

Incorporar las yemas y hacerlo llegar a 82°C.

Colar y enfriar. Maceración 12 horas. Batir.

PURÉ DE CASTAÑAS

Ingredientes

Castañas cocidas

Agua

Azúcar

450 g

300 g

130 g

Proceso

Hervir todo al mínimo 2 minutos.

Refinarlo en el termomix. Enfriar, guardar en frío.

PERAS CONFITADAS

Ingredientes

Mantequilla

Peras

1.000 g

10 u

Proceso

Mantequilla tostada. Pelar las peras y cortarlas por la mitad.

Confitarlas 1 hora en el

microondas.

PALITOS DE ALMENDRA

Ingredientes

Palito de almendra

Azúcar

Agua

Mantequilla

200 g

60 g

30 g

5 g

Proceso

Hervir agua y azúcar. Incorporar la almendra semi tostada.

Caramelizarlo. Incorporar la mantequilla y estirar sobre silpat.

MOLIDO DE PIPAS

Ingredientes

Pipas

Jarabe 24°B

Harina floja

Sal Malbon

250 g

600 g

100 g

c.s.

Proceso

Triturar las pipas y hacer una pasta fina. Mezclar el jarabe y finalmente la harina. Espolvorerar con unos granos de sal Malbon.

Cocer a 160° C 10 minutos y a la salida del horno, antes de que se seque por completo, cortar las formas deseadas.

GRANIZADO DE CAFÉ

Ingredientes

Café de máquina

Azúcar

500 g

85 g

Proceso

Mezclar azúcar y café y congelarlo.

INGLESA DE CARDAMOMO

Ingredientes

Leche

Nata

Azúcar

Cardamomo

Yemas de huevo

800 g

200 g

170 g

10 g

8 u

Proceso

Infusionar leche, nata y cardamomo. Cocerlo todo a 82°C. Colar y enfriar. Conservar en frío.

Emplatado

En el centro del plato colocar un poco de puré de castañas, haciendo un rayado en diagonal, sobre este colocar la crema inglesa de cardamomo.

En el centro poner dos medias peras confitadas y espolvorear con palitos de almendra. Colocar sobre una de las mitades una quenelle de helado a las siete especias y sobre la otra mitad una quenelle de granizado de café.

JALEA DE LIMÓN

Ingredientes

Limonos amarillos

Limas

Hojas de gelatina

Almíbar a 30°

6 u

4 u

4 u

1 l

Proceso

Remojar y escurrir las hojas de gelatina. Preparar un almíbar a 30°. (Receta de base para 1 l de agua y 350 g de azúcar), fundir la gelatina en el almíbar incorporando el zumo de las frutas y dejar espesar hasta la consistencia deseada.

VINO DE NARANJA

Ingredientes

Aguardiente neutro

Vino rosado

Naranjas

Limón

Azúcar

Vaina de vainilla

2 dl

1 l

2 u

1/2 u

200 g

1 u

Proceso

Disponer en una cacerola el aguardiente neutro, el azúcar, el vino rosado, las naranjas, el limón y la vainilla.

Dar un hervor y dejar enfriar.

Conservar en la nevera. Esta bebida alcanza su máxima madurez al cabo de 45 días.

TARTELETA AL VINO DE NARANJA

Ingredientes

Harina

Manteca de cerdo

Mantequilla

Agua

Sal

Azúcar

Harina

Mantequilla

Vino de naranja

400 g

100 g

100 g

160 g

8 g

c. s.

c. s.

c. s.

c. s.

Proceso

Preparar una masa para fondos la víspera. Amasar en una cubeta, la harina, mantequilla y la manteca de cerdo y añadir poco a poco el agua y la sal.

Amasar la masa. Dejar reposar en la nevera envuelta en papel film.

Extender la masa a 1,5 con el laminador y formar la tartaleta.

Añadir la mezcla siguiente en el fondo del círculo (una cuchara sopera de zumo de pomelo, harina y mantequilla) y la escarcha de pomelo rosa.

Cocer en horno a 170° C y, a media cocción, mojar con el vino.

Una vez cocido, colocar sobre una reja.

ESCARCHA DE POMELO

ROSA

Ingredientes

Azúcar

Piel de pomelo

400 g

1 u

Proceso

Esta escarcha nos servirá para el relleno de la tartaleta.

Caramelizaremos la piel del pomelo durante 48 horas con el azúcar en la estufa. Lo

trituraremos hasta reducirlo a polvo y lo tamizaremos

reservándolo en la estufa, hasta su utilización.

POMELO ROSA CONFITADO

Ingredientes

Pomelos rosa tipo Florida

Agua

Azúcar

Tomillo limonero en rama

2 u

1 l

200 g

2 u

Proceso

Cortar el pomelo a cuartos.

Blanquear la fruta 2 veces y preparar un almíbar con 1 l de agua y 200 g de azúcar.

Poner los cuartos de pomelo, dar un hervor y parar. Repetir la operación 4 veces añadiendo a cada cocción 200 g de azúcar.

Reservar en frío.

PRESENTACIÓN

Colocar la jalea de limón en un bol frío que se servirá sobre hielo.

Colocar encima los cuartos de pomelo escurridos, 1 ramito de tomillo limonero en flor. Aparte, en un plato pequeño, poner la tartaleta y servirla tibia.

Se puede proponer un sorbete de limón para acompañar la degustación de este plato.

Sablée Breton

Ingredientes

Mantequilla

Harina

Sal

Yemas de huevo

Azúcar

Levadura química

Vainilla en polvo

500 g

600 g

10 g

8 u

400 g

40 g

20 g

Proceso

La masa del sablée debe prepararse la víspera y, una vez preparada, dejarla reposar en frío durante una noche.

Para su elaboración, cortar la mantequilla, trabajarla con la harina y la sal hasta obtener una masa homogénea. Blanquear las

yemas con el azúcar, verter sobre la masa, añadir la levadura y la vainilla. Acabar de amasar con la mano, reservar en papel film en frío.

Mermelada de naranjas amargas

Ingredientes

Nata líquida

Naranjas (carta)

Azúcar

Nappage neutro

Glucosa

1 l

15 u

1 kg

300 g

50 g

Proceso

Cortar las naranjas a cuartos.

Recuperar el zumo.

Aparte, preparar un caramelo con el azúcar sin añadir líquidos (de este modo se evita el amargor).

Añadir el zumo de naranja, reducir un poco, colocar los cuartos de cítricos. Cubrir con film, reservar en frío y dejar en maceración toda la noche.

Picar la mermelada de naranjas, montar la nata líquida.

Perfumarla con la mermelada.

Preparar un baño neutro. Mezclar en el baño, la glucosa, un poco de agua fría hasta obtener una masa blanda.

Montaje

En un círculo de 10 cm o 6,5 cm de diámetro, montar el Tian al revés. Colocar el círculo sobre una hoja de papel de misma medida.

Colocar los cuartos de naranja escurridos en el fondo del círculo. Rellenar con nata líquida perfumada con naranja. Alisar a nivel del círculo. Reservar en frío.

Extender la masa Sablée a 1,5 cm de grosor. Cortar círculos del mismo tamaño del Tian. Cocer en horno ventilado a 180° C.

Extender mermelada de naranja amargas sobre el sablée y pegarlo sobre el Tian.

Dar la vuelta al Tian, glasear con brillo neutro.

Emplatado

Colocar en medio de un gran plato llano. Decorar con un hilo de reducción de caramelo y un poco mermelada de naranjas amargas alrededor.

MILHOJAS DE CHOCOLATE CON HELADO DE YOGUR

Ingredientes

(para 4 raciones)

Bolas de helado de yogur

Óvalos de cobertura negra

Óvalos de cobertura de leche

Óvalos de cobertura blanca

Salsa inglesa

8 u

4 u

4 u

4 u

300 g

Proceso

Tener las bolas de helado ya boleadas y guardadas sobre plástico en el congelador. En el momento de servir, poner un oval de cobertura en el fondo del plato, una bola de helado encima, otro oval, otra bola y otro oval.

Acompañar el postre con una salsa inglesa o unas natillas.

HELADO DE YOGUR CON SALSA DE NARANJA

Ingredientes

(para 4 raciones)

Bolas de helado de yogur

Zumo de naranja

Maizena

Azúcar

Naranjas medianas

8 u

1/2 l

c.s

100 g

2 u

Proceso

Poner las bolas del helado en moldes semiesféricos y guardarlas

en el congelador.

Para la salsa o coulis, pondremos el zumo de naranja a hervir junto con el azúcar y lo ligeramos con un poco de maizena; cuando esté tibio, reforzarlo con un poco de aroma de naranja.

HELADO DE YOGUR CON ARROZ SALVAJE Y FRUTOS SECOS

Ingredientes

(para 4 raciones)

Bolas de helado de yogur

Coulis de fresa o de frambuesa

Arroz salvaje o integral

Frutos secos

Zumo de naranja

Ron

Azúcar

Fruta tropical para base

8 u

250 g

100 g

100 g

1l

200 cc

100 g

c.s

Proceso

Poner a macerar los frutos secos con el ron. Aparte, cocer el arroz salvaje (tipo de arroz de norteamérica o integral) con el zumo de naranja, el azúcar y, si se quiere, con cualquier aroma. Una vez hervido el arroz y enfriado mezclarlo con los frutos secos previamente escurridos. Para el coulis, hervir 200 g de pulpa de fresa o frambuesa con 50 g de azúcar y, una vez cocido, pasarlo por el chino.

Mousse de vainilla

Ingredientes

Leche

Nata
Azúcar
Vainas de vainilla
Hojas gelatina
Nata batida
250 g
250 g
50 g
3 u
3 u
500 g

Proceso

Preparar una mousse de la forma habitual incorporando antes de enmoldarla daditos de plum-cake de naranja.

Montaje

Llenar el molde con la mousse y cerrar con una capa de bizcocho de almendra. Congelar, desmoldear y alisar con un lustreado blanco. Decorar con una tira de cobertura negra.

TOFFE PLÁTANO Y CHOCOLATE CALIENTE

Toffé plátano

Ingredientes

Azúcar
Glucosa
Nata
Plátano
200 g
150 g
400 g
1 kg

Proceso

Caramelizar el azúcar y la glucosa e incorporar la nata y los plátanos. Cocer durante unos 5 minutos
Chocolate con leche

Chocolate con leche

Ingredientes

Leche
Nata
Cobertura leche
Canel, Pimienta Jamaica
10 g

100 g

150 g

c.s.

Proceso

Calentar la leche y la nata e incorporar la leche, mezclar hasta que quede completamente diluída y especiar.

Montaje

Servir en copa, colocando en el fondo el toffé de plátano, esparcir unos piñones

TÉ-TURRÓN

Mousse de chocolate-té

Ingredientes

Nata

Leche

Yemas

Azúcar

Cobertura al 64% de cacao

Nata batida

(infusionada con 50 g té cocktail de verano)

500 g

500 g

200 g

100 g

900 g

1.800 g

Proceso

Infusionar la nata batida con 50 g de te cocktail de verano. Proceder luego a preparar una mousse de la forma habitual.

<http://www.apicius.es/recetas/fours/index.html> (2 of 4)18/09/2004 21:59:37

Apicius. Magazine digital de gastronomía

Crujiente de turrón

Ingredientes

Harina almendra tostada

Fondant

Glucosa

Miel

275 g

200 g

100 g

100 g

Proceso

Preparar láminas finas de crujiente de turrón y darles cocción a 160°C y dar la forma deseada. En este caso tubos rectangulares.

Montaje

Rellenar los tubos de crujiente con la mousse y decorar con tiras de cobertura negra.

FRAMBUESA-MENTA**Mousse frambuesa-menta****Ingredientes**

Pulpa frambuesa

Hojas menta

Merengue

Nata batida

200 g

10 g

150 g

300 g

Proceso

Infundirla pulpa de frambuesa con las hojas de menta durante 24 horas. Transcurrido este tiempo preparar una mousse .

Montaje

Disponer en el fondo del molde una capa de bizcochos de soletilla. Llenar hasta la mitad con la mousse y colocar otra capa de bizcocho. Terminar de llenar y congelar. Desmoldar y bañar con lustreado de frambuesa. Decorar con una hoja de menta fresca.

PRALINÉ AVELLANAS, SOPA PASIÓN Y ESPUMA KEFIR**Sopa pasión****Ingredientes**

Pulpa de fruta de la pasión

Azúcar

Agar-agar

1 kg

100 g

5 g

Praliné avellanas**Ingredientes**

Avellanas tostadas

Azúcar lustre

100 g

60 g

Proceso

Caramelizar todo junto, congelar y pasar por el thermomix.

Espuma kefir

Ingredientes

Kefir

Nata Líquida

Azúcar

800 g

200 g

150 g

Proceso

Mezclar, colar y verter en un sifón Isi, poner dos cargas de gas, enfriar y reservar.

Montaje

Colocar en el fondo de la copa el praliné de avellanas. Verter encima una capa fina de la sopa de fruta de la pasión.

Terminar de llenar con la espuma de kefir escudillada con el sifón.

CAFÉ-BRIOCHE

Mousse chocolate-café

Ingredientes

Café soluble

Nata

Leche

Yemas

Azúcar

Cobertura 60%

Nata batida

40 g

500 g

500 g

200 g

100 g

900 g

1.800 g

Proceso

Preparar una infusión con la leche y el café, proceder luego a leborar una mousse de la forma habitual.

Montaje

En el fondo de un molde disponer una capa fina de brioche.Llenar hasta el borde

con la mousse chocolate-café, alisar y congelar.
Desmoldear y bañar con un lustreado de cobertura negra. Decorar con un poco de hoja de oro y tiras de cobertura negra.

ESPUMA DE CREMA CATALANA

El sifón para montar espumas y mousses fue un descubrimiento del taller de cocina de El Bulli, de la mano de Ferràn Adrià su utilización se ha generalizado en toda la cocina nacional e internacional. La receta que presentamos, ofrecida por International Cooking Concepts, S. A., la firma que distribuye en España el sifon iSi, se un ejemplo de las posibilidades de este pequeño pero funcional utensilio.

Ingredientes

Nata

Leche

Azúcar

yemas

Harina

Canela en rama

Vaina de vainilla

Piel de limón

Piel de naranja

2 l

2 l

50 g

10 u

15 g

1 u

1 u

3 u

1 u

Proceso

Infusionar durante 5 minutos la leche hervida con la vainilla, la canela, la naranja y el limón.

Aparte, trabajar y blanquear las yemas con el azúcar y la harina.

Añadir la infusión al conjunto anterior y cocerlo todo a fuego muy lento para que desaparezca el sabor a harina.

Una vez cocida la crema pasarla por un colador y dejarla enfriar.

Llenar el sifón y cargarlo.

Escudillar con el sifón, utilizando una boquilla rizada, y presentar si

lo deseamos quemando un poco de azúcar grano en la superficie.

Estofado de plátano a la naranja

Ingredientes

Plátano

Jarabe oscuro

Puré de frambuesa

1 u

225 cc

25 g

Proceso

Cortar cuadrados de plátano de unos 3 mm de lado. Poner en una sartén el jarabe oscuro y dejarlo reducir. Saltear en él el plátano y descaramelizar incorporando el puré de frambuesa.

Gelatina de limón a la pimienta

rosa

Ingredientes

Zumo de limón

Agua

Jarabe

Hoja de gelatina

50 cc

50 cc

50 cc

1/4

Proceso

Calentar el agua en un cazo y deshacer en ella el cuarto de hoja de gelatina. Incorporar el jarabe y el zumo de limón.

Dejar enfriar y cuajar en la nevera.

Espuma de coco

Ingredientes

Puré de coco “Sicolý”

Agua

Hojas de gelatina

250 g

50 cc

1 u

Proceso

Colar el puré de coco y añadirle el agua a la pulpa que haya quedado. Ponerla en un cazo a fuego lento y añadir y diluir la hoja de gelatina. Incorporar la leche del coco, dejar cuajar y llenar el sifón.

Montaje

Poner una cucharada pequeña de estofado de plátano en el fondo de un vaso. Colocar encima 10-12 fresitas de bosque y, sobre éstas, una cucharada pequeña de gelatina de limón espolvoreada con un poco de pimienta rosa. Justo en el momento preciso del pase escudillaremos encima la espuma de coco con ayuda del sifón.

FLAN CASERO AL MICROONDAS

Comensales: 6

Ingredientes

100 gr. de azúcar

400 ml. de leche

3 huevos

Pan rallado

Caramelo

Hacemos el caramelo en un molde para microondas con una cucharada de azúcar y 3 de agua y metemos 5 min. en el microondas.

Dejamos enfriar unos minutos mientras batimos todos los ingredientes en un bol, los añadimos y metemos unos 10 min en el microondas. También podremos hacer flanes individuales con moldes pequeños.

FLAN DE HUEVO (MICROONDAS)

Comensales: 4

Ingredientes

500 ml. leche

5 cucharadas azúcar

5 huevos

caramelo líquido.

Disuelve el azúcar en la leche. Bate los huevos e incorpóralos. Unta un molde con caramelo y agrégale la mezcla. Hornea 20 minutos a temperatura media.

FLAN DE ALMENDRAS AL MICROONDAS

Comensales: 4

Ingredientes

100 gr. de almendras crudas molidas

4 huevos

1 bote pequeño de leche condensada

Vainilla

100 gr. de azúcar

1 vaso de agua (o 1/2 litro de leche entera)

Mezclaremos las yemas de huevo con la leche condensada, añadiremos las almendras y el vaso de agua o la leche entera, batiremos muy bien, recomiendo en batidora.

Después de bien batido adicionaremos las claras de los huevos batidas a punto de nieve, mezclando a mano.

Tendremos el molde para flan caramelizado, verteremos la crema de almendras y coceremos sin tapar en el horno microondas a máxima potencia.

Decorar con almendras peladas, guindas y nata montada.

Según la densidad de las almendras quizá a los 10 minutos no este cuajado del todo, deberán darse en tal caso 4 ó 5 minutos más de cocción.

TARTA DE FRUTAS FRESCAS

Comensales: 4

Ingredientes

450 gr. de galletas María Fontaneda
80 gr. de mantequilla ablandada
3 huevos
3 quesitos frescos
2 yogures naturales
10 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de harina de maíz
1/2 sobre de levadura
1/2 limón rallado
canela en polvo
fruta fresca para el relleno

Triturar las galletas con un rodillo o en el robot y mezclarlas con la mantequilla y un huevo hasta formar una pasta. Engrasar un molde de tarta, verter sobre éste la pasta preparada y cubrir el fondo y los lados formando una canastilla.

Mezclar todos los ingredientes restantes en la batidora, excepto las frutas y verter sobre la canastilla preparada. Introducir en el microondas al 75% de su potencia durante 15 minutos. Retirar y dejar enfriar.

Por último cubrir la tarta con las frutas y adornar al gusto.

TARTA DE PIÑA EN MICROONDAS

Comensales: 4

Ingredientes

4 huevos
1 yogur de piña
2 vasos de yogur llenos de azúcar
1 vaso de yogur lleno de harina

1 sobre de levadura
1 cucharada de margarina
1 lata de piña pequeña
caramelo líquido

En un molde para microondas se pone en el fondo caramelo líquido o sirope del sabor que más nos guste. Se baten con la batidora todos los ingredientes y se añaden al molde. Se introduce en el microondas a máxima potencia 2 minutos.

Al terminar la cocción se vierte por encima el almíbar de la piña. Esta tarta también se puede variar utilizando melocotón o cualquier otra fruta que nos guste.

TARTA DE QUESO AL MICROONDAS

Comensales: 4

Ingredientes

400 grs. de queso Philadelphia
400 ml. de nata
4 huevos frescos
100 - 125 grs. de azúcar
Mermelada de fresa o frambuesa

Se baten los huevos y se mezclan con el queso de untar, el azúcar y la nata. Para que el queso se mezcle bien, meter un par de minutos en el microondas.

La mezcla se pone en el microondas al máximo y se remueve cada 1 o 2 minutos. Esto, se hará porque en el microondas, se cuajará antes por los lados que por el centro.

Esta operación se repetirá hasta que consigamos una textura parecida a las natillas pero un poco más espesa. (No es muy importante que salgan algunas burbujas, puesto que luego las taparemos con la mermelada).

Una vez conseguida la textura deseada, se pone en otro recipiente menos profundo y se vuelve a hornear otro par de

minutos. Se deja enfriar y antes de servir, cubrir con la mermelada.

TARTA DE QUESO CON FRUTAS AL MICROONDAS

Comensales: 4

Ingredientes

1 Paquete de Galletas María
60 gr de mantequilla blanda
3 huevos
1 tarrina de queso
2 Yogures naturales
2 Cucharadas de maicena
Kiwis, frutas variadas...
Mermelada (fresa o melocotón)

Se trituran las galletas y se mezclan con la mantequilla (previamente derretida) y un huevo hasta formar una pasta. Se forra un molde con un plástico especial microondas y se le añade la pasta conseguida anteriormente. Se mezclan los demás ingredientes y se vierten sobre la pasta.

Se pone el microondas a toda potencia durante 13 minutos. Una vez hecha se le añade la mermelada y la fruta. Enfriar. Nota: El plástico es opcional, sólo si se quiere sacar la tarta del molde porque es más fácil.

TARTA DE QUESO PARA MICROONDAS

Comensales: 6

Ingredientes

1/2 l. de leche
1 brik de nata
1 sobre de cuajada
6 cucharadas soperas colmadas de azúcar

3 huevos
1 tarrina de queso Philadelphia
caramelo para untar el molde

Se mezclan todos los ingredientes en la batidora, menos el caramelo con el que se untara un recipiente especial para microondas. Cuando la mezcla sea homogénea se echa al recipiente y se introduce en el microondas a máxima potencia de 10 a 15 minutos dependiendo de la potencia de su microondas. Se saca y se deja enfriar.

MOUSSE DE ATÚN (MICROONDAS)

Comensales: 4

Ingredientes

2 latas atún
leche en polvo
2 cucharadas de tomate frito
4 huevos
sal
pimienta

Mezcla y bate bien todos los ingredientes. Engrasa un molde no muy alto con mantequilla y vierte en él la mezcla. Hornea 15 minutos a temperatura media.

Desmolda cuando esté tibio y coloca en una bandeja sobre una cama de salsa rosa. Adorna con gambas.



PASTEL DE PIÑA

INGREDIENTES MASA:

- 250 g Harina
- 1 Huevo
- 100 g Azúcar
- 1 cucharadita de levadura
- 75 g Mantequilla aproximadamente
- 1 bote de Piña
- Fresas / Kiwi

Se amasa y se estira subiendo el borde. Se pone encima la Piña y las fresas/kiwi según el gusto.

Se echa con cuidado la crema que se describe a continuación, procurando cubrir todos los huecos.

INGREDIENTES CREMA:

- 1 Huevo
- 2 cucharadas de Nata Líquida
- 45 g Azúcar
- 2 cucharadas de Ron

Se bate el huevo y se añaden el resto de ingredientes homogeneizando la mezcla...

¡AL HORNO!



TARTA DE QUESO FRÍA

Molde desmontable.

INGREDIENTES BASE:

- 1 Paquete de Galletas María Oro
- 200 g de Mantequilla

Se derrite la mantequilla y se añaden las galletas bien trituradas. Se colocan en el molde extendiéndolas con la ayuda de una cuchara y procurando que no queden huecos.

INGREDIENTES PASTEL:

- 1 Tarrina de queso Philadelphia
- 1 Brik de nata de 500 ml
- 7 cucharadas de Azúcar
- 3 vasos de leche
- 4 sobres de Cuajada Royal

En una tarterera se echan 2 vasos de leche con 7 cucharadas de azúcar; a continuación se añade el Brik de nata junto con el queso que se va echando cucharada a cucharada.

En 1 vaso de leche se disuelven los 4 sobres de cuajada, que se añaden a la tarterera una vez que el queso se haya desecho e hierva. Se debe remover durante todo el tiempo.

Cuando esté bien espeso se echa en la base.

¡ES RECOMENDABLE QUE REPOSE TODA LA NOCHE EN LA NEVERA!

A la mañana siguiente se añade Gelatina de fresa al día siguiente. Se debe esperar de 3-4 horas para que cuaje la gelatina y...

¡A LA NEVERA!





FLAN DE QUESO

INGREDIENTES:

- 1 Brik Nata líquida de 500 g
- $\frac{1}{2}$ Vaso Azúcar
- 1 tarrina de queso Philadelphia
- 1 Vaso de Leche
- 1 sobre Cuajada
- Caramelo
- Galletas

Se mezcla: nata, azúcar y queso en una tartera removiendo continuamente, cuando hierva se incorpora “un vaso de leche con un sobre de cuajada” y se continua removiendo.

Se echa la mezcla en un molde caramelizado y encima se ponen galletas

¡A LA NEVERA!



PASTEL DE QUESO HORNO

INGREDIENTES:

- 4 Huevos
- 5 quesitos ó 5 cucharadas grandes de Queso Philadelphia
- 1 Brik Nata líquida de 250 g
- 1 Yogurt Natural
- 1 Yogurt Harina
- 1 Yogurt Azúcar
- 1 Cucharadita Levadurita

Se mezcla todo con la batidora y se mete al horno.

¡AL HORNO!





OREJAS

INGREDIENTES:

- 500 g Harina
- 1 pizca de sal
- 2 cucharaditas Levadura
- Rayadura de Limón
- 50-75 g Mantequilla
- 2 Huevos

Estirar y freír.

¡AL HORNO!



Refresco de pera con helado

Ingredientes:

$\frac{1}{2}$ l de zumo de naranja
6 peras conferencia
4 yogures de pera
150 g de azúcar

Preparación

Pelamos las peras y las cortamos a trocitos, quitándoles el corazón. Las ponemos en un bol con el zumo de naranja y el azúcar, las batimos muy bien y, tras añadir los yogures, batimos de nuevo. Lo guardamos en el frigorífico unas 2 horas. Es un estupendo refresco para los pequeños.

SORBETE DE CACAO

Ingredientes

Agua

Cobertura de cacao 72%

Orujo

Azúcar

Estabilizante

Azúcar invertido

Cacao en polvo

Dextrosa

500 g

50 g

100 g

20 g

200 g

50 g

50 g

Proceso

Hervir el agua y escaldar el resto de los productos. Reposar durante 12 horas y turbinar en la sorbetera. Retirar a - 8° C.

SORBETE DE LICHIS

Ingredientes

Puré de lichis

Azúcar

Estabilizante

Glucosa atomizada

Dextrosa

Azúcar invertido

500 g

100 g

3 g

15 g

25 g

10 g

Proceso

Hervir el agua con el azúcar invertido, mientras se mezcla el azúcar y el estabilizante y se añade al agua. Subir a 85° C y rápidamente bajar la temperatura para que pasteurice.

Mezclar el puré con la ayuda de un turmix y dejar madurar la mezcla 24 horas. Turbinar y mantener a -16° C.

TARTA AL MELOCOTÓN

INGREDIENTES::

1 lata de melocotón

4 claras

100 grs. De azúcar

1 copita de licor de melocotón

30 grs. De gelatina neutra.

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos las claras y las montamos a punto de nieve fuerte, le añadimos el azúcar y seguimos batiendo hasta que estén muy consistentes.

Ponemos el melocotón (reservando dos mitades) en el vaso de batir, añadiendo la gelatina disuelta en agua templada. Lo batimos hasta formar una crema que agregamos a las claras.

Lo mezclamos bien y lo echamos en un molde redondo y lo metemos en el frigorífico durante 2 horas.

Tras desmoldarlo, lo adornamos con el melocotón reservado cortado a rodajas en forma de flor

Tarta de arroz con manzana

Ingredientes

500 g de manzanas
3 huevos
200 g de azúcar
100 g de harina
150 g de arroz
1 cucharada de levadura
 $\frac{1}{2}$ l de agua
1 vasito de aceite

Preparación

Cocemos al arroz con el agua y 50 g de azúcar. Pelamos las manzanas, las cortamos en 4 trozos, les quitamos el corazón y las pepitas, las cortamos en rodajas finas y las reservamos. En un bol batimos los huevos con 150 g de azúcar, añadimos el aceite, la harina con la levadura, lo batimos todo y agregamos las manzanas; se tritura con la batidora todo junto. Tras añadir el arroz, se mezcla con una espátula y se echa en un molde untado de mantequilla. Lo introducimos al horno a 200° durante 55 minutos.

TARTA DE MAGDALENAS

INGREDIENTES

1/2 l. de leche

5 magdalenas

1 corteza de limon

1 sobre de flan (chino o el que sea)

PARA EL CAMELO

4 cucharadas de agua

4 cucharadas de azucar

eLABORACION:

Se pone el agua con el azucar al microondas durante 6 m.

cuando empieza a tomar color se saca (esto se debe hacer en algun recipiente tipo Pyrex)

Se baña el molde con el caramelo.

Calentar la leche con la corteza del limon durante 2 m.

En el molde caramelizado se pone una capa de las magdalenas cortadas por la mitad

Mezclamos la leche caliente con el sobre del flan

Lo metemos al microondas 5 m.

Cuando empieza a hervir se saca

Se bate y se vierte por encima de las magdalenas

Se introduce en el microondas durante 7 m.

Se desmolda cuando esta frio

Tarta de manzana

Ingredientes:

6 - 8 manzanas
100 gr. de mantequilla
200 gr. de hojaldre
200 gr. de crema pastelera
Mermelada de melocotón



Elaboración:

Estira bien la plancha de hojaldre hasta que este muy fina y del tamaño de una placa de horno.

Con el reverso de un cuchillo, haz unas muescas por todo el borde.

Después, extiende sobre ella la crema pero dejando un margen libre de plancha de 1,5 cm. Aproximadamente.

Pela las manzanas y filetéalas . Coloca los trozos sobre la crema y unas nueces de mantequilla por encima.

Hornea unos 30 minutos -dependiendo del grosor y tipo de las manzanas - a horno medio.

Por ultimo, da brillo a la tarta con la mermelada de melocotón. Puedes tomarla fría o caliente.

TARTA DE NATA Y LIMÓN

INGREDIENTES::

$\frac{1}{2}$ L. de nata

100 grs. De azúcar

1 sobre de gelatina de limón

25 grs. De fideos de chocolate

$\frac{1}{2}$ L. de agua

PREPARACIÓN:

Para preparar el bizcocho, seguir los pasos indicados en el bizcocho casero (pag 21).

En un vaso con 2 cucharadas de agua disolvemos la gelatina. En un cazo ponemos el

$\frac{1}{2}$ L. de agua hasta que hierva, echamos la gelatina, dejándolo enfriar.

A continuación, batimos la nata con el azúcar en un recipiente y reservamos.

Cortamos el bizcocho en tres bases. Se pone la primera base y se echa una capa de nata y otra muy fina de gelatina, y se repite el proceso con las bases restantes.

Una vez terminada, se cubre la base y costados con nata y se adorna con fideos de chocolate.

TARTA DE NAVIDAD

INGREDIENTES::

350 grs. De almendra molida
550 grs. De azúcar molida
100 grs. De manteca de cerdo
270 grs. De harina
300 grs. De frutas confitadas
150 grs. De cabello de ángel
12 huevos
canela al gusto
ralladura de naranja

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos los huevos y el azúcar y lo batimos hasta que quede una crema. Agregamos la manteca de cerdo derretida pero fría y seguimos batiendo. Añadimos la harina mezclada con la almendra y las frutas cortadas muy menuditas. Si gusta, se echa canela y ralladura de naranja.

Lo mezclamos todo con una espátula de madera.

Tendremos un molde preparado, untado de aceite y con papel vegetal, echamos la mitad de la pasta y ponemos una capita muy fina de cabello de ángel. Después echamos el resto de la pasta y encima ponemos el resto de cabello de ángel. Lo introducimos al horno a 200°, aproximadamente 50 min. Hasta que esté cocido.

TARTA DE QUESO Y LIMÓN

INGREDIENTES::

200 grs. De queso Danone

250 grs. De nata líquida

el zumo de 3 limones

1 sobre de gelatina de limón

100 grs. De azúcar

unas rodajas de limón confitado

PREPARACIÓN:

Para la masa. Seguir los pasos indicados en el hojaldre (ver pag.22)

En un recipiente, batimos el queso, la nata, el zumo de los limones colado y la gelatina previamente preparada. Las claras se baten a punto de nieve muy consistente, se añade el azúcar y se agregan al batido, mezclándolas con una espátula. Echamos todo encima del hojaldre y lo guardamos en la nevera. Se puede adornar con rodajas de limón confitado.

TARTA POLACA

INGREDIENTES::

3 yemas
400 grs. De harina
250 grs. De azúcar
125 grs. De mantequilla
50 grs. De nata líquida
30 grs. De levadura en polvo
2 plátanos
2 manzanas o 2 peras
6 ciruelas
3 rodajas de piña
6 guindas

PREPARACIÓN:

En un bol ponemos la harina mezclada con la levadura, se hace en el centro un hueco y se echan allí las yemas, la mantequilla blanda, el azúcar y la nata. Se amasa todo muy bien hasta que nos quede una masa fina que se deja reposar 30 min. En el frigorífico.

Pelamos la fruta (pera, manzana...) quitando las pipas y el corazón y cortándola en rodajas finas. La piña se corta a trocitos, las guindas en cuartos y las ciruelas por la mitad. Ponemos la masa en un marmol y la estiramos con el rodillo, dejando un grosor de 1 cm. Preparamos una bandeja de horno con papel vegetal, ponemos la masa y repartimos las frutas por encima espolvoreándolas de azúcar. Lo introducimos al horno precalentado a 200° durante 30 min. Se saca y se deja enfriar.

TARTA SONRISA DE ELISABET

INGREDIENTES::

Para el bizcocho:

6 huevos
150 grs. De cacao en polvo
150 grs. De mantequilla
200 grs. De azúcar
100 grs. De maizena
100 grs. De harina
20 grs. De levadura en polvo

Para el relleno:

200 grs. De azúcar
250 grs. De chocolate blanco
4 yemas
150 grs. De mantequilla
150 grs. De almendra molida
1 copita de whisky

PREPARACIÓN:

Para el bizcocho:

Ponemos en un bol el azúcar las yemas y la mantequilla derretida pero fría. Lo batimos hasta obtener una crema; se reserva. Montamos las claras a punto de nieve fuerte, las mezclamos con las yemas y agregamos la maizena previamente mezclada con la harina, el cacao y la levadura.

Se mezcla con una espátula y se echa en un molde untado con mantequilla. Lo introducimos al horno precalentado a 200° durante 35 min. Se saca, se deja enfriar y lo cortaremos en 3 bases.

Para el relleno:

Ponemos el chocolate en un cazo al baño María con el azúcar y el whisky. Cuando esté todo líquido, se retira del fuego y se deja enfriar un poco. Añadimos la mantequilla y las yemas, removiendo muy bien hasta obtener una crema fina. Se reserva. Batimos la nata con el azúcar, que nos quede esponjosa y dura, se mezcla con la crema anterior y, por último, se agrega la almendra molida, dando unas vueltas con una espátula de madera para que nos quede fina.

Tomamos una de las bases del bizcocho y la colocamos en una fuente redonda. Extendemos una capa de crema y repetimos la operación con el resto de las bases. Cubrimos la superficie y los laterales de la tarta con el resto de la crema y decoramos con virutas de chocolate negro.

Tocinillo de cielo

4 yemas de huevo, media cucharadita de algaén, 50 g de fructosa, sacarina, un cuarto de litro de agua.

Añadir al agua la fructosa y media cucharadita de algaén. Cocer durante 10 o 15 minutos y endulzar con la sacarina. Cuando esté templado, se van añadiendo poco a poco las yemas previamente batidas y se mezcla hasta la total homogeneidad. Se echa en un molde ligeramente caramelizado con fructosa y se pone al baño maría durante 30 minutos o en la olla exprés durante cinco minutos tapado con un papel de aluminio para que no entre agua.

Trufas de café

Ingredientes

150 g de azúcar glas
250 g de chocolate con leche
100 g de mantequilla
1 cucharada de café soluble
2 cucharadas de ron
30 g de cacao en polvo

Preparación

En un cazo ponemos el chocolate al fuego al baño María, hasta que esté diluido. Tras retirarlo del fuego, añadimos la mantequilla, el azúcar y el café soluble disuelto en el ron. Se trabaja con una espátula hasta que nos quede una pasta fina, que dejamos dos horas en el frigorífico. Pasado este tiempo, la sacamos y hacemos unas bolitas, que pasamos por el cacao. Por último, las colocamos en papeles rizados y las metemos en el frigorífico hasta el momento de servir.

Trufas de chocolate

Ingredientes

100 g de mantequilla
200 g de chocolate de cobertura
200 g de azúcar glas
75 g de nata montada
2 cucharadas de brandy
150 g de cacao puro

Preparación

Ponemos el chocolate a trocitos en un cazo al baño María. Cuando está diluido se retira, se añaden la mantequilla y el azúcar y se mezclan muy bien con la espátula. Una vez templado, agregamos el brandy, la nata y el cacao, mezclándolo con la espátula; lo dejamos enfriar en el frigorífico 2 ó 3 horas. Pasado el tiempo, se saca la papa y se forman unas bolas, que se bañan en el cacao. Finalmente, se ponen en papeles rizados y se guardan en el frigorífico hasta el momento de servir.

Turrón de chocolate

Ingredientes

350 g de chocolate negro
50 g de almendras tostadas
50 g de avellanas tostadas
50 g de nueces tostadas
50 g de pasas de Corinto

Preparación

Cortamos el chocolate a trocitos y lo colocamos en un cazo al baño María. Cuando esté diluido añadimos los frutos secos, mezclando todo con una espátula. Echamos esta mezcla en un molde de 20 cm. De largo por 10 de ancho, en cuyo fondo hemos puesto papel vegetal; se espolvorean las pasas por encima y se deja enfriar en el frigorífico. Se sirve cortado a trozos cuadrados.

Yemas de Santa Teresa

4 yemas de huevo, media cucharadita de alga tén, sacarina, 20 g de fructosa, ralladura de limón

Se baten perfectamente las yemas y se añade la raspadura de limón, la media cucharadita de alga tén y las pastillas de sacarina, se mezcla todo perfectamente y se acerca al fuego que debe ser muy suave, sin dejar de remover hasta que se forme una crema espesa y homogénea (cinco minutos). Se deja enfriar y se pone en el congelador para que se endurezcan un poco. Se saca y se hacen bolas y se rebozan con fructosa y se colocan en moldes de papel.