

Recopilación Recetas
sín gluten
de
CARLOS VALENCIA



*“Gracias Carlos por tu magnífico
trabajo y por tu interés
para con nosotros”*

Índice

Tarta de mandarina o naranja.....	3
Tarta de flan de limón.....	4
Tarta de mousse de limón.....	5
Tarta de piña.....	6
Tarta de mango.....	6
Tarta de fresa.....	7
Tarta Mousse de fresa "Pájaro".....	7
Tarta de Mousse de Moka.....	9
Tarta Sacher.....	10
Tarta marditos roedores.....	11
Cesta de chocolate con yogurt griego y fresas.....	11
Crema pastelera.....	13
Flan de café.....	13
Flan de naranja.....	14
Mix de dos chocolates.....	14
Mousse de chocolate blanco.....	16
Panna Cotta.....	17
Panna Cotta 2.....	18
Gelatina de mascabado.....	19
Panellets.....	19
Papitas.....	20
Pudín de Albaricoques.....	20
Tarta de calabaza.....	21
Tarta de nata.....	22
Tiramisú.....	23
Tiramisú 2.....	24
Trufas.....	27

TARTA DE MANDARINA O NARANJA

AYER ME REGALARON MANDARINAS Y PENSEPORQUE NO?
Y HOY ME HE PUESTO MANOS A LA OBRA Y ESTE ES EL RESULTADO.....



Tarta de mandarinas:

Es una receta hecha sobre la marcha, y consiste en hacer un flan en este caso de mandarina, y yo os aconsejo que cada cual haga su receta de flan añadiendo el zumo de las mandarinas yo lo he hecho así:

INGREDIENTES:

2 vasos y medio de zumo de mandarina

200 grs. De azúcar

8 huevos

el jugo de medio limón

· piel de limón

· piel de 2 mandarinas

para el caramelo

_azúcar

_ zumo de mandarina

.....

para la decoración

gelatina de cava

hojas de chocolate

unos gajos de mandarina

.....

_Pelar las mandarinas y quitarle las pepitas si tienen es importante que al pelarlas les quitemos el máximo posible de la "pielcita" esa blanca que tienen, pues eso amarga y en bastante desagradable.

Trituramos los gajos en la batidora le añadimos el jugo de medio limón y las pieles de medio limón y de dos mandarinas previamente lavadas y sin lo blanco (recordad que amarga)

Aparte mezclamos los huevos con el azúcar hasta que este se disuelva

Y después le añadimos la mezcla de las mandarinas

Hacemos el caramelo, poniendo un poco de zumo de mandarina y el azúcar en un cazo al fuego y moviendo hasta que tome la consistencia de caramelo

Forramos el molde y cuando haya enfriado un poco verteremos la mezcla, lo ponemos al baño María como cualquier flan y a esperar que cuaje (ya sabéis lo del palillo pinchar y si sale limpio ya esta)

Después para la decoración yo lo que he hecho es una gelatina de cava

Que es eso que veis alrededor, que después de hecha, lo que se hace es romperla con un tenedor, la podéis hacer de lo que queráis por ejemplo de grand marnier , de cointreau, etc.

Y lo de arriba son unas hojitas de chocolate y también unas hojitas de mandarina y unos gajos haciendo una flor y ya esta

MI CONSEJO:

Haced vuestra receta de flan como acostumbréis a hacerlo añadiendo el jugo de mandarina o naranja (el de naranja es más fácil, no tiene pepitas y son más fáciles de pelar y tienen mas sabor

aquí os pongo otra receta que me parece interesante a ver si luego la hago y os digo que tal:

Flan de naranja

Ingredientes

- ½ lata de leche condensada
- ½ lata de crema de leche
- 75 gramos de queso crema
- ½ vaso de jugo de naranja colado sin semillas
- 10 gramos de gelatina sin sabor disuelta en un poco de agua.

· Preparación

- 1- Mezcle la leche condensada, la crema de leche y el queso crema muy bien. 2- Luego agregue el jugo de naranja y la gelatina sin sabor disuelta en agua. Mezcle todo muy bien.
- 3- Vacíe la mezcla en un molde caramelizado, lleve a refrigeración por espacio de tres horas o la víspera.
- 4- Desmolde, decore al gusto y sirva.

TARTA DE FLAN DE LIMON



la receta:

Tarta de limón.

Ingredientes.

1 lata de leche evaporada (410grs.)

500 gras. De queso Quark (yo he utilizado un quark 0,2 de materia grasa marca EXQUISA) vale cualquiera o queso de burgos

170 grs. De azúcar

zumo de un limón

2 cucharadas de agar- agar ó (1 sobre de gelatina neutra)

para decorar

1 sobre de gelatina de limón, la hacemos con gelatina neutra y zumo de limón

para la base:

bizcochos desmenuzados, pero podéis hacerlo como queráis, con galletas con plancha de bizcocho etc.sin gluten desde luego

Un poco de margarina

PREPARACIÓN

Hacemos la tarta de la base triturando los bizcochos y mezclar con la margarina derretida y forramos el molde.

En un poco de leche que pondremos al fuego deshacer el agar- agar removiendo hasta que se disuelva (la gelatina neutra o cuajada si no tenéis agar- agar) dejar que enfríe un poco y después en la batidora mezclar todo, el queso, la leche evaporada, el azúcar y el zumo de limón (esto es muy personal la cantidad que le guste a cada cual), batir enérgicamente para que coja aire (ya sabéis las burbujitas que salen) y verter la mezcla sobre la base, lo metemos al frigo para que vaya cuajando

Cuando pase un tiempo preparamos la gelatina de limón en menos cantidad de agua que la que indica el sobre.

Cuando este casi fría, la volcamos sobre la tarta con mucho cuidado

(podéis ayudaros con una cuchara).

la otra opción (la forma individual) es cuajar la gelatina en un recipiente aparte que quede de un centímetro de espesor más o menos y después de cuajada deshacer con un tenedor la gelatina y espolvorear encima en este caso si queréis decorar la tarta grande así; tendréis que hacer mas de un sobre.

Bueno y el resto de decoración un poco lo que tengáis por casa... rodajitas de limón, trocitos de piel de limón y de naranja, unas hojas de limonero o alguna flor, menta etc.

Bueno lo que se os ocurra

Y ya esta un postre fresco y ligero.

Yo como siempre os aconsejo que hagáis vuestra receta preferida de tarta de limón

TARTA DE MOUSSE DE LIMON



Ingredientes:

- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar
- 250 gr. de nata
- un poco más de medio sobre de gelatina neutra
- 1/3 vaso de zumo de limón (esto va un poco al gusto de cada cual)
- la ralladura de la piel de un limón
- 3 cucharadas de mermelada de albaricoque
- 1 cucharada de zumo de limón
- Caramelo líquido

Para la base de tarta:

- Bizcochos de soletilla triturados, plancha de bizcocho o galletas trituradas sin gluten
- Un poco de mantequilla

Preparación:

Para la base de la tarta, mezclamos los bizcochos de soletilla triturados (LA FILO, de Mercadona) y la mantequilla o las galletas o la plancha de bizcocho, la cuestión es que sea una base que sea muy suave de sabor, por que si no predominara sobre la suavidad del mousse de limón.

-En un cazo, calentamos el zumo de limón, y disolvemos la gelatina.

-Batimos las claras a punto de nieve y reservamos

-Batimos las yemas con el azúcar hasta que blanqueen, y agregamos la gelatina disuelta en el zumo sin dejar de batir.

Añadimos la nata montada y la ralladura de piel de limón, mezclamos bien, e incorporamos las claras montadas con movimientos envolventes, despacio para que no se bajen mucho.

Forramos un molde desmontable con la base de la tarta que hemos hecho anteriormente, y vertemos encima el mousse de limón.

Introducimos en el frigorífico hasta que esté cuajado.

Calentamos la mermelada de albaricoque con la cucharada de zumo de limón, lo colamos y cubrimos con ello la superficie de la tarta. Desmoldamos y decoramos con unas rodajitas de limón y unos hilitos de caramelo líquido o como a vosotr@s os guste más.

Consejo: cuidado con pasarse con el zumo de limón pues os quedara muy ácida y tendréis que añadirle más azúcar para compensar (engorda más) si queréis potenciarla de sabor lo podéis hacer con la ralladura de la piel de limón no hay peligro de que quede ácida.

TARTA DE PIÑA



TARTA DE PIÑA

Ingredientes:

- piña de lata, 1 kilo(en SU JUGO AL NATURAL NO EN ALMIBAR)
- azúcar, 200 gramos
- nata, 200gramos (yo puse nata vegetal)
- limón grande, 1 unidad
- DOS CUCHARADAS DE AGAR- AGAR Ó (SOBRE DE GELATINA NEUTRA
- GALLETAS TRITURADAS, PLANCHA DE BIZCOCHO O BIZCOCHOS DESMENUZADOS, BUENO UNA BASE A VUESTRO GUSTO.sin gluten

Elaboración

Lo primero que debemos hacer es poner en la batidora las rodajas de piña escurridas y troceadas, el azúcar y el zumo de limón y lo batimos hasta obtener un puré. Por otro lado, disolvemos el agar- agar ó la gelatina en el jugo de piña caliente (el líquido que quedo en la lata). Tras esto, lo agregamos al puré de piña removiendo rápidamente. Finalmente, incorporamos la nata.

Lo vertemos en un molde que habremos puesto las galletas trituradas con la mantequilla o la plancha de bizcocho o los bizcocho desmenuzados y lo dejamos en la nevera y no lo sacaremos de esto hasta que este cuajado.

Adornamos la tarta como se nos ocurra y ya esta.

Para servirlo lo desmoldamos y, como consejo, es recomendable elaborar la tarta un día antes.

ligeritano? y facilisima

TARTA DE MANGO



TARTA de MANGO

ingredientes:

- 3 mangos
- 2 cucharadas de azúcar morena (bueno esto es al gusto de cada cual)
- nata, 200gramos (yo puse nata vegetal)
- el zumo de 2 naranjas
- dos cucharadas de agar- agar ó (sobre de gelatina neutra)
- Una cucharada de canela en polvo.
- Una pizca de jengibre
- bizcochos desmenuzados, bueno una base a vuestro gusto.sin gluten

Elaboración

Pelamos y trituramos los mangos (guardar un poco para la decoración) en la batidora junto al azúcar la canela el jengibre, y lo batimos hasta obtener un puré. Por otro lado, disolvemos el agar- agar ó la gelatina en el zumo de naranja caliente. Tras esto, lo agregamos al puré de mango removiendo rápidamente. Finalmente, incorporamos la nata líquida y mezclamos de nuevo.

verter sobre la base hecha con los bizcochos desmenuzados y aplastados sobre el fondo (yo no le he puesto mantequilla) y recomendaría que no le pongáis ninguna base, pues el mango es muy suave y las galletas le taparían el sabor

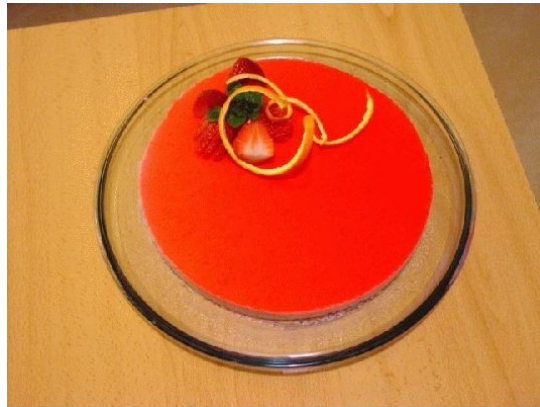
Se queda perfectamente cuajado, no tengáis miedo.

decoramos la tarta y ya esta

sugerencias: para adornar le va bien el kiwi, la piña, la naranja. yo como no tenia a mano le he hecho una gelatina de mistela (es un vino dulce tipo moscatel) que después se tritura con un tenedor y unas estrellitas de mango, de un trozo que reserve ,cortadas con un cortapastas y una rodaja de naranja.....

.....bueno a vuestro gusto.

Tarta de fresa.



y la receta es esta
TARTA DE FRESA:

Ingredientes:

½ Kg de fresas
125 grs. Azúcar
1 bote de leche ideal 410 grs.
200 ml. de nata
3 cucharadas de agar –agar en polvo (opción b: sobre de gelatina neutra)
1 sobre de gelatina de fresa gelatina neutra con un zumo o batido de fresas
para la base:
unas galletas (pero de las buenas)
2 cucharadas de mantequilla o margarina(yo utilizo la de girasol)

Se hace la base de la tarta mezclando las galletas trituradas (insisto de las buenas, por que las marías normales tienen demasiado sabor y enmascaran demasiado el sabor del resto de los ingredientes en este caso las fresas) con la margarina de girasol fundida, Forramos la base del molde.

A continuación en un cazo ponemos la leche y cuando este caliente disolvemos el agar –agar (o la otra opción que es la gelatina neutra) Mientras trituramos las fresas junto con el azúcar y la nata

Una vez templada la leche y el agar agar se lo añadimos a la mezcla de fresas.

Lo vertemos sobre la base de las galletas, cuando este a temperatura ambiente lo metemos en el frigorífico que cuaje un poco.

Mientras preparar la capa de arriba diluyendo la gelatina de fresa (según indique el sobre) yo os aconsejo poner menos agua que la que indica así la capa de arriba no queda tan gruesa.

Verter la gelatina sobre la mezcla que ya teníamos en el frigo cuajada y esperar a que solidifique, entonces decorar con alguna fresa que hemos reservado cortadita en lonchas

Unas tiras de piel de naranja y unas hojas de menta

solo tiene que quedar una capita de un 1 ó 1.5 milímetros de espesor esto es solo decoración y además tiene ese sabor artificial de fresa.....no te pases con la capita

Mi consejo es zumo de las fresas naturales(azucar al gusto)con gelatina neutra .

TARTA MOUSSE DE FRESAS "PÁJARO"

Es un mousse de fresas de la variedad "pájaro" son unas fresas, bueno fresones que tienen bastante sabor comparado con lo que normalmente se encuentra por ahí, que amenudo no saben a nada y son solo agua





Hice la típica plancha de bizcocho para brazo gitano ya sabéis

Plancha de bizcocho:

- * 3 huevos
- * 100 grs. azúcar
- * 100 grs. de harina de arroz (ó 65 gr maizena y 35gr harina arroz)

Para TH

Ponga la mariposa en las cuchillas y vierta en el vaso los huevos y el azúcar.

Programa 2 minutos, temperatura 40º, velocidad 3. Deje sin programar temperatura y bata otros 2 minutos a la misma velocidad para que esponje.

Incorpore la harina y programe 5 segundos a velocidad 3. y al horno unos 10 min.

La base interesa que no tenga mucho sabor sino predominara sobre el sabor de las fresas (por eso no utilice galletas ni bizcochitos la Filo).....ahora lo humedecí un poco con zumo de mandarina, vale igual naranja (por aquello de que las fresas con el zumo de naranja están buenas.... no?????).....como también a una de las dos tartas le rallé unas virutas de chocolate muy finitas sobre el bizcocho (por aquello de las fresas con chocolate).

Bueno ahora hacemos el mousse.

Yo hice más cantidad claro.....pero para una tarta normal yo creo que estas cantidades son suficientes.

- 3/4 de kilo de fresas + las que necesitemos para decorar la tarta (que tengan sabor)
- 150grs de azúcar(esto un poco al gusto de cada cual,
- 400ml de nata
- 3 hojas de gelatina (de las de Vahine ó un poco menos del sobre de la de Royal)
- 3 claras

Lavar, secar y quitarles el rabito a las fresas y partirlas en cuartos.....las ponemos en un Bowl y les echamos el azúcar por arriba y una cucharada de zumo de limón y lo dejamos reposar unas horas.

Montamos las claras a punto de nieve con unas gotas de limón (reservamos)

Para TH: Montar las claras, con mariposa, 3 min. 40º, vel. 3. Reservamos

Montar la nata, pero que no quede muy duralo que se llama nata semimontada.....en la th.....semimontamos la nata con la mariposa y a vel. 3 sin temperatura y comprobando que no quede muy dura y reservamos

.....Aquí si queréis le podéis añadir a la nata un par de cucharadas de azúcar glass mientras se monta(pero entonces quitar un poco de azúcar de las fresas)

Trituramos las fresas con el azúcar hasta obtener una crema y luego yo lo pasé por un colador metálico para eliminar las pequeñas pepitas de las fresas y que la crema quede mucho más suave.

poner las gelatinas a remojo en agua unos minutos hasta que se reblandezcan (las disolveremos en unas 4 cucharadas de leche caliente para que se deshagan)

Bueno resumiendo y abreviando

Tenemos:

- una base
- _unas claras montadas a punto de nieve
- _una nata semimontada (NO LIQUIDA)
- _una crema de fresas azucarada
- _.....y una gelatina en remojo a la espera de montar la tarta.

Montamos

_Ponemos la base de la tarta en la fuente con aro ó molde que vayamos a utilizar.

_ Bañamos la base con el zumo de naranja o un poco de almibar (sin pasarse)

_Escrubimos las hojas de gelatina que teníamos en remojo y las disolvemos en las 4 cucharadas de leche caliente.

_ Una vez bien disueltas las hojas de gelatina se la añadimos al puré de fresas y mezclamos bien en un bowl.

_ Seguidamente le añadimos un tercio de la nata y un tercio de las claras montas y mezclamos sin miedo alguno y que la mezcla quede homogénea.....ahora no tenéis que tener miedo de que se baje ni nadaesto lo hago para que esa mezcla sea más ligera de consistencia

_ Volvemos a añadirle otro tercio de nata y otro poco de claras montadas y ahora lo vamos mezclando con más cuidado intentando que quede homogéneopero con más cuidado que la primera vez.....y ya por ultimo el tercio restante de nata y el resto de claras montadas con mucho cuidado.....pero que no nos queden bultitos (como pelotitas de las claras).....hasta que veáis que la mezcla es homogénea pero ligera.

YA ESTÁ..... lo vertemos sobre la base de bizcocho y al frigo hasta que coja consistenciala dejamos unas horitas en el frigo y cuando este bien cuajadita ya podemos decorarla como se quiera.

Si optamos por la capa de gelatina de arriba.....ya sabéis.....varias opciones

La gelatina de fresa que venden..... o hacerla nosotros mismos mucho más buena con fresas naturales ó mermelada rebajadita con un poco de agua y pasada por un colador para que quede muy fina y un poco de gelatina neutra.

El proceso ya lo sabéis. hacer la gelatina.....dejar enfriar casi a temperatura ambiente y con mucho cuidado y ayudándonos de un cucharón vuelto del revés lo vertemos sobre la tarta para evitar que se nos haga un agujero o marca en la tarta(bueno esto cada uno tiene su técnica).....yo recomiendo que la capa de arriba no tenga mucho grosorun milímetro o milímetro y medio(pero esto es muy personal)

TARTA DE MOUSSE DE MOKA



Tarta mousse de moka

INGREDIENTES:

220 grs de chocolate de cobertura blanco
 3 yemas de huevo
 3 ó 4 cucharadas de café instantáneo (depende de lo que os guste el café)
 2 cucharadas de whisky o licor apto
 2 cucharadas de azúcar glass
 medio sobre de gelatina neutra
 400 ml de nata

- bizcochos o galletas trituradas para la base sin gluten
 -cacao en polvo sin azúcar para decorar (cacao valor en polvo)

Troceamos la cobertura en pequeños trozos, si son gotas de las de "valor" no hace falta y las colocamos en un cazo y añadimos las yemas de huevo, el café instantáneo, el whisky y el azúcar glass, calentamos la mezcla removiéndola sin parar hasta obtener una mezcla homogénea. (No vale probar esta mezcla porque sino no terminaremos la tarta, esta que te)

Ahora con unas cucharadas de nata caliente disolvemos la gelatina y se la añadimos a la mezcla anterior y dejamos que se temple. Montamos el resto de la nata y lo mezclamos con la crema anterior con cuidado y de forma envolvente.

Vertemos sobre la base de la tarta y al frigo mejor prepararla con un día de antelación, la decoramos con cacao en polvo sin azúcar y ya esta.

Queda una especie de mousse de una textura fina y muy rica

Es de las que más les ha gustado a mis devoradores de tartas.

Yo os aconsejo que la base no tenga mucho sabor, para no perder el gusto de la mousse, yo lo he hecho con bizcochos triturados "LA FILO" de venta en mercadona triturados sin mantequilla ni nada, eso sí bien presionados sobre el fondo del molde y queda como la típica plancha de bizcocho de brazo de gitano finita y de textura agradable.

Otra opción es preparar solo la mousse y ponerla en copas individuales o cacharros bonitos que tengamos por casa

TARTA SACHER



PREPARACIÓN DE LA COBERTURA:

100gr chocolate nestlé postres

100ml de nata para montar y 50gr de mantequilla

Poner la nata en el vaso y programar 5 minutos 100º velocidad 1, cuando comience a hervir, sin parar la máquina pero sin temperatura, echar el chocolate en trocitos por el bocal para que se vaya derritiendo, una vez derretido, agregar la mantequilla y con cuidado vaya aumentando la velocidad para que quede todo bien mezclado, esta preparación la tiene que poner sobre el bizcocho cuando aún esté caliente, ya que es la forma de que quede toda la superficie lisa.

Preparación bizcocho

INGREDIENTES

150gr chocolate nestlé postres

100gr mantequilla 100gr azúcar 100gr almendras molidas

4 huevos

1 sobre de levadura en polvo O GASIFICANTE

PREPARACIÓN

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla. Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido; las almendras y la levadura e incorporar las claras a punto de nieve.

Verterlo en un molde enharinado y cocerlo en el horno a 180°C durante 30 minutos aprox.

Consejo: cubrir la tarta con una mermelada de fresa o frambuesas o rellenar de nata antes de verter la cobertura

Pues aquí lo tienes

TARTA MARDITOS ROEDORES



La tarta es la Sacher Y ratoncitos de mazapan

LOS RATONCITOS DE MAZAPAN

Estos son los pasos que he hecho para hacer los ratoncitos .

Tenemos que hacer un mazapan:

Almendras molidas 100grs

Azúcar glass 100grs.

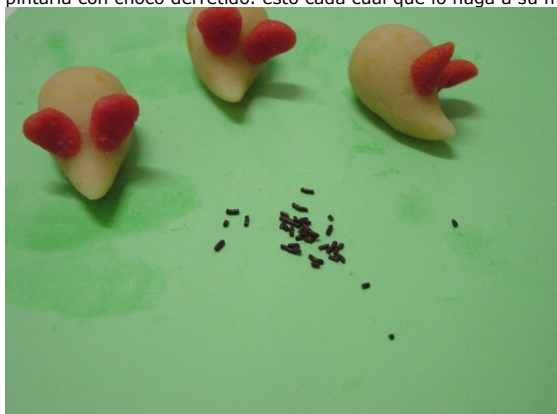
1 clara de huevo.

Para saborizar : ralladura de limón ó coco (yo he hecho de los dos sabores)

Comenzamos mezclando la almendra muy molida y el azúcar glass (esto..... la almendra y el azúcar lo podeis triturar en la TH) ahora le añadimos una clara de huevo y procedemos a amasarlo , hasta conseguir una pasta suave y homogénea.(clara de huevo pasteurizada un chorrito pequeñito) Si quisieramos ratoncitos oscuros sería la hora de añadirle cacao o café soluble disuelto en una gotita de agua

Es importante que la masa que no estemos utilizando en ese momento o si nos sobra la envolvamos en papel film para que no se reseque. Separamos un poco de masa y le añadimos el colorante alimentario(en este caso le he puesto una gota de colorante rojo y otra amarilla, eso al gusto, de la casa vahiné. que nos servirá para las orejitas y las colas.

Si hacemos ratoncitos oscuros , las orejitas y la cola pueden ser claras y no necesitan colorante cogemos porciones de masa y hacemos una especie de perita como en la foto, dos bolitas rojas aplastadas seran las orejas y otra un poco mas grande una vez estirada sera la cola Se las pegamos presionando un poquito con cuidado como en la foto para los ojos , yo he utilizado fideos de chocolate. Primero con un mondadientes redondo se marca el agujerito y después con unas pinzas, le introducimos un fideo y presionamos, la nariz basta con pintarla con choco derretido. esto cada cual que lo haga a su manera.



Le pegamos la colita y ya los tenemos.



CESTA DE CHOCOLATE CON YOGURT GRIEGO Y FRESAS

INGREDIENTES

- coulis de fresas
- un yogurt griego

Para las cestas:

- chocolate cobertura

Para decorar:

- Fresas



PASO A PASO

Moldes que se pueden utilizar:



Empezamos derritiendo la cobertura de chocolate, yo lo hago al baño maría , pues es recomendable que el chocolate no alcance más de 40°. Una vez tenemos el chocolate fundido, con la ayuda de un pincel vamos pintando una capa fina por todo el molde, y a continuación lo metemos en el congelador hasta que la capa se solidifique (3 ó 4 minutos) sacamos de nuevo el molde y le volvemos a dar otra capa de chocolate y lo volvemos a meter al congelador, así sucesivamente hasta conseguir el espesor deseado (2 o 3 milímetros o lo que queráis)

Una vez conseguido el espesor deseado y que el chocolate este bien sólido desmoldamos.



Es importante recordar que hay que guardarlos en el frigorífico hasta el momento de usarlos, si no el chocolate se vuelve parduzco y sin brillo y puede derretirse si hace calor.

Para el relleno hacemos un coulis con fresas naturales, y se pone en el fondo de la cesta, después un yogurt griego y se adorna con una fresa o con lo que guste.

CREMA PASTELERA

INGREDIENTES

- 425 grs. de leche
- 425 grs. de azúcar
- 1 u. piel de limón
- 1 u. canela en rama.
-
- 45 grs. de Maizena
- 4 u yemas de huevo
- 75 grs. de leche

ELABORACIÓN

Se mezclan todos los ingredientes (menos la Maizena, las yemas de huevo y la leche del final) removiendo hasta que comience a hervir.

Se retira la crema de la fuente de calor y se mezcla removiendo, suavemente, con los restantes ingredientes.

Pasar por el chino para sacar la canela y la piel del limón.

Poner de nuevo al fuego y remover hasta que espese y coja la textura que queramos.

FLAN DE CAFÉ

INGREDIENTES

- 1/2 l de nata pascual
- 1 vaso de café (de cafetera)
- 1 paquete de flan royal, flan apto8 raciones)
- 1 cucharadita de gelatina(2 hojas)

ELABORACION



Disolver en un litro de nata el preparado de flan royal de 8 flanes en frio, cuando ya no hay grumos lo ponemos a calentar y removemos hasta que hierva, le añadimos la cucharadita de gelatina neutra(o dos hojas de gelatina) y lo ultimo el café, lo viertes en los moldes y lo dejás que enfríe, cuando este a temperatura ambiente lo metes en el frigorífico y hasta la hora de tomar.



FLAN DE NARANJA

INGREDIENTES

- ½ lata de leche condensada
- ½ lata de crema de leche
- 75 gramos de queso crema
- ½ vaso de jugo de naranja colado sin semillas
- 10 gramos de gelatina sin sabor disuelta en un poco de agua(1 sobre)

ELABORACIÓN

Mezcle la leche condensada, la crema de leche y el queso crema muy bien. Luego agregue el jugo de naranja y la gelatina sin sabor disuelta en agua. Mezcle todo muy bien. Vacíe la mezcla en un molde caramelizado, lleve a refrigeración por espacio de tres horas o la víspera. Desmolde, decore al gusto y sirva.

MIX DE DOS CHOCOLATES

INGREDIENTES

Bizcocho:

- 100 g de azúcar
- 4 huevos
- 2 cucharadas de cacao



- 1 cucharada de café

Chocolate blanco:

- 100 grs. de choco blanco normal
- 90 grs. de azúcar
- 1 sobre de cuajada o gelatina(para medio litro)
- 500 grs. de líquidos

Mouse:

- 200 ml. de nata
- 150 grs. (6 barritas) de chocolate para fundir (nestlé postres papel marrón)
- 75 grs. de azúcar
- 4 huevos

ELABORACIÓN

BIZCOCHO

Montar las claras a punto de nieve fuerte con el azúcar; por otra parte batir las yemas hasta que queden esponjosas, añadir el cacao y el café soluble tamizados y mezclarlo con las claras muy suavemente para evitar que las claras bajen. Verterlo en un molde enharinado, y cocerlo a 180°, previamente calentado, durante 30 minutos.

Si os ha quedado muy gordito partirlo por la mitad mas o menos tiene que tener un centímetro y medio.

Yo os aconsejo que cada cual haga su receta de bizcocho, esa que sabes que te sale bien y ya esta, o en su defecto lo de siempre y muy socorrido la base de galletas y margarina la base es para sustentar la tarta.

Luego para que quede jugosito cogemos un poco de mermelada de albaricoque diluida en un poco de agua (una o dos cucharadas y con la ayuda de un pincel empapamos el bizcocho un poco.

CHOCOLATE BLANCO

En una olla ponemos el chocolate blanco, el azúcar, la nata y la leche (se puede añadir una cosa o las dos) y un sobre de cuajada, ponemos al fuego sin parar de mover con unas varillas hasta que espese sin que hierva.

MOUSSE

Poner el azúcar en un cazo al fuego y cuando empiece a caramelizarse verter la mitad de la nata y cocerlo a fuego suave hasta que el caramelo se funda, añadir las yemas poco a poco cocerlo durante 2 ó 3 minutos removiendo continuamente y agregar el chocolate en trocitos, apartarlo del fuego y removerlo hasta que el chocolate esté fundido y quede una pasta fina, añadir el resto de la nata y mezclar bien, dejar que se enfríe un poco.

Ahora montar 2 claras a punto de nieve y mezclarlo de forma envolvente con cuidado que no se bajen mucho.

Montaje

Verter el chocolate blanco sobre la base de bizcocho y enfriarlo un tiempo en el frigorífico.

Verter la Mousse sobre la mezcla del chocolate blanco una vez haya enfriado, y se pasa a decorar con las pepitas de cobertura del chocolate blanco y los típicos fideitos de chocolate de valor.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES:

- 250 gr. de cobertura de chocolate blanco
- 4 claras de huevo
- 3 yemas de huevo
- 80 cl. de nata

ELABORACIÓN



La preparación de la Mousse de chocolate y de la mayoría de Mousses es muy sencilla. Empezaremos realizando una especie de trufa cocida con la nata y la cobertura de chocolate.

Pondremos la nata en un cazo y en ese recipiente calentaremos la nata, llevando a ebullición. Cuando la nata levante el hervor apagaremos el fuego, ya que si mantenemos el mismo calor, la nata espumará y se nos derramará.

Introduciremos la cobertura de chocolate en la nata y utilizando una varilla iremos removiendo la mezcla constantemente para que la cobertura no se estríe y no se formen hilos.

Aparte, emulsionaremos las yemas de huevo al baño maría. Para emulsionar las yemas batiremos constantemente utilizando una varilla y controlando que no haya un exceso de calor en las yemas. Una vez realizado este proceso las introduciremos poco a poco a la mezcla de trufa.

También aparte, montaremos las claras a punto de nieve, con el resto del azúcar. Las claras montadas servirán de base para mezclar el resto de ingredientes. Poco a poco introduciremos la trufa, en las claras a punto de nieve, removiendo los ingredientes con una “lengua” o con una espátula de arriba hacia abajo.

Llegado a este punto, en que ya tendremos mezclados todos los ingredientes, solamente nos faltará colocar la Mousse en sus respectivos moldes y guardarlos en la nevera. No es necesario guardarlos en el congelador, aunque también se pueden guardar siempre que estén bien tapados. Es aconsejable consumirlos en un periodo inferior a 3 días.

PANNA COTTA

INGREDIENTES

- 250ml de nata
- 250 de leche
- 100gr. de azúcar
- 1 sobre de gelatina(medio litro)
- 1 vaina de vainilla
- un chorrito de licor al gusto (opcional).



ELABORACIÓN

Calentar la leche, la nata y el azúcar e infusionar la vaina de vainilla, cuando hayan pasado unos minutos y la vaina haya soltado su sabor se apaga el fuego y a los dos minutos se le añade la gelatina, remover para que se disuelva bien y luego se pone en moldecitos individuales (yo use el de el queso Mascarpone de Mercadona, en la versión individual) se deja cuajar y se preparan los coulis o salsitas que se quieran utilizar (frambuesas, arañadnos, physalis, fruta de pasión, lemon curd etc.

Receta de los coulis

El mismo peso de fruta que de azúcar lo ponemos en un cacharro al fuego y hasta que reduzca (tritramos la fruta y colamos si es necesario) Pero en mi modesta opinión no es nada del otro mundo (lo de la nata). Lo que tiene que estar rico son las salsitas.

CONSEJO

Yo os recomiendo que hagáis una pequeñita (bric de nata de 200ml) y la probéis para ver si os gusta, eso si es un postre espectacular de presentación .

Yo lo que haría hincapié en que lo blanco (nata) tenga saborcito a algo sin dominar, pero con saborcito (yo hasta le pondría un poco de Phyladelphia aunque no sea muy ortodoxo).

PANNA COTTA 2

INGREDIENTES

- 1 tarrina de queso Philadelphia de 200grs
- 1/2 litro de nata líquida
- 1/2litro de leche
- 1 sobres de gelatina gelita
- 1/2 vaso de azúcar (tipo a los de Nocilla).

ELABORACIÓN

Poner la leche a calentar (menos un poquito que reservamos). Cuando ya está caliente añadir el queso, batimos con la minipimer y cuando está bien mezclado añadir la nata

A continuación el sobre de gelatina, lo disolvemos en un poco de leche fría (la que antes teníamos reservada)

Una vez disuelta añadir a la mezcla anterior y por último incorporar el azúcar. Poner al fuego hasta que comience a hervir removiendo continuamente y el azúcar se haya disuelto bien

Repartir en moldes individuales o en uno solo y dejamos que cuaje (cuando este a temperatura ambiente lo metemos al frigorífico, de un día para otro, esta más bueno).

Y después hacemos como la panna cotta es decir haces varios coulis de frutas para acompañar.

Otro adorno sería que en el fondo del plato pusiéramos una gelatina de azúcar mascavado y desmoldar el postre encima de esta gelatina.

Gelatina de mascabado

INGREDIENTES

- 2,5 dl de agua (un cuarto de litro de agua) 100 grs. De azúcar 1,25 hojas de gelatina (Hoja y cuarto)

ELABORACIÓN

Se diluye el azúcar en el agua, se calienta parte de ese líquido. Se agregan y funden las hojas de gelatina remojadas. Este líquido se vierte sobre el plato donde se vaya a servir el postre y se deja cuajar. Esta gelatina tiene un color marrón muy chulo.

PANELLETS

INGREDIENTES

- 1 kg. de azúcar
- 1 kg. de almendras molidas
- $\frac{3}{4}$ kg. de boniatos o patatas
- 2 o 3 yemas de huevo
- 1 tub. esencia de limón

ELABORACIÓN

Se hierven los boniatos o patatas con un poco de sal y se hace un pure espeso. Una vez frío el puré se mezcla con el azúcar, las yemas, la esencia y las almendras, todo esto se deja reposar.

Al día siguiente se hacen los panellets.

Se le añaden los sabores que mas nos gusten, piñones, limón, almendras, café, chocolate, coco etc., y se hornean.



PAPITAS

INGREDIENTES

- 1 lata de leche condensada (397g)
- 200 grs. de leche en polvo.
- 300 grs. de azúcar glass.

ELABORACIÓN

Mezclar en un bowl la leche condensada y la leche en polvo, ayudándonos de una cuchara de palo y cuando tome algo de consistencia ir añadiendo el azúcar glass.

Reservar 50 grs. aproximadamente de azúcar glass para espolvorearse de vez en cuando las manos para poder trabajar mejor la masa.



PUDIN DE ALBARICOQUES

INGREDIENTES

- 12 albaricoques más o menos
- 4 huevos
- 4 rebanadas de pan de molde S/G
- 2 dl. De nata
- 150 ml. Mistela
(vale cualquier vino dulce).
- 3 dl. De leche
- 100 grs. De azúcar
- 1 vaina de vainilla
- caramelo



- 50 grs. De almendras molidas

Para decorar:

- Almendras fileteadas
- Nata montada

ELABORACION

Macerar el pan y los albaricoques sin hueso en la Mistela durante una hora. Calentar la nata, la leche, el azúcar y la vaina abierta. Quitar del fuego, tapar y dejar reposar. Cuando la nata atempere, retirar la vainilla. Mezclar con los huevos y las almendras. Precalentar el horno a 180°. Cubrimos con caramelo el fondo de un molde, sacamos los albaricoques y el pan de la maceración. Repartimos dentro del molde y echar encima el batido de huevos. Lo ponemos al baño María hasta que cuaje. Sacamos del horno y dejamos enfriar.

Por ultimo desmoldamos y decoramos con unas almendras fileteadas (muchas, pues el contraste de sabores es muy bueno), que tostaremos en una sartén.

Y con nata montada.

TARTA DE CALABAZA

INGREDIENTES

- una calabaza de 500 grs.
- azúcar moreno 125 grs.
- 400 ml. de nata (yo la uso vegetal).
- 2 huevos
- 1 cucharada de canela en polvo
- un poco de jengibre en polvo

Para la base:

- galletas sin gluten.
- 60 grs. de mantequilla



ELABORACIÓN

Partimos la calabaza y sacamos las pepitas. No hay que desaprovecharlas, pues tostaditas están riquísimas, además de tener muchas propiedades

beneficiosas para la salud, y algunas se convertirán en las tartas del próximo año.

Después tenemos que asar la calabaza en el horno (donde yo vivo se pueden llevar a los hornos donde venden pan y te las asan por 1 euro; yo la llevo y así no estoy pendiente del horno, que tardará por lo menos 2 horas, o más). También tenéis la opción de comprarla asada (por lo menos aquí, en Valencia, te las venden en los hornos y también en Mercadona, creo). Ahora hacemos la base de la tarta con las galletas trituradas y la mantequilla fundida. Yo procuro que quede finita.

A continuación, en un recipiente ponemos la calabaza (sin la piel, se entiende), el azúcar moreno, la nata, los huevos la canela y el jengibre, y con la batidora lo trituramos todo hasta obtener una pasta homogénea (procurad que le entre aire, eso de las burbujitas, ya sabéis, cuando se mueve la batidora arriba y abajo).

Luego vertemos dicha mezcla sobre la base de las galletas y la metemos al horno, 200° unos 35 minutos, hasta que se cuaje. Ya sabéis que cada horno es un mundo y cada molde también. Pasado este tiempo ya está; la sacamos del horno y adornamos la tarta con lo que queramos: almendras fileteadas o piñones tostaditos en una sartén con una gotita de aceite; esta combinación me gusta más, bien tostaditos pero sin llegar a quemarse, el contraste es fabuloso.

TARTA DE NATA

INGREDIENTES

- 6 láminas de cola de pescado
- 1 lata de leche condensada pequeña
- 1/2 litro de nata para montar
- 100 grs. de leche caliente para disolver la cola de pescado
- galletas para la base sin gluten
- canela molida

ELABORACION

Se rallan las galletas necesarias como para poner en la base de un molde a velocidad 5-7-9. Se trocea la gelatina y se disuelve en la leche caliente. Poner la mariposa en el vaso, echar la nata y montarla a velocidad 3 (el tiempo depende de la marca de la nata); cuando esté montada, se pone a velocidad 1 y se añade la leche condensada y la gelatina con la máquina en marcha (para echar la gelatina poner un colador pequeño en el bocal por si quedara algún grumo sin disolver) y mezclar durante unos segundos. Una vez bien mezclado, se echa en un molde que previamente hemos cubierto con las galletas

trituras. Meter en el frigorífico y una vez que haya cuajado se adorna con canela molida o galletas trituradas.

TIRAMISÚ

INGREDIENTES

- 1/3 vaso de azúcar
- 400 ml. de nata
- 250 grs. de queso Mascarpone
- café cargadito para mojar los bizcochos
- 1 chorrito de licor (preferible Amaretto), opcional
- 3 huevos
- cacao puro en polvo sin azúcar
- bizcochos blandos de soletilla sin gluten



ELABORACIÓN

El secreto está en montar la nata (debe estar fría y a ser posible en un recipiente metálico frío) hasta que quede compacta. Yo os recomiendo que si no os queda algo durita la nata, que la compréis hecha, si no los resultados no serán los óptimos.

Yo pongo la nata 35% M.G. en un recipiente metálico, en el congelador para que se enfríe mucho, pero no se congele, unos 10 minutos aproximadamente; la saco y le añado una pizca de estabilizante para natas, y empiezo a montar; cuando va tomando cuerpo, le añado la mitad del azúcar, pero glass (triturado en un molinillo de café), así se evita encontrarse los granos del azúcar en la nata.

Separar las claras y las yemas de los huevos y montar las claras a punto de nieve (mejor si se echan unas gotas de limón o vinagre).

Mezclar bien con la batidora las yemas de huevo añadiendo el resto del azúcar hasta que obtengamos una mezcla más clarita y nos aseguremos que el azúcar se haya disuelto bien; después le añadimos el queso Mascarpone y seguimos mezclando hasta que quede una crema homogénea.

Cuando el queso y las yemas estén mezclados, juntar con la nata montada y las claras a punto de nieve y mezclar todo bien, pero despacio.

En el café caliente disolver una cucharada del chocolate en polvo y echar un chorrito del licor.

Mojar muy ligeramente los bizcochos en el café sin dejar que se empapen y disponer la mitad de ellos cubriendo el fondo de una fuente. (Yo esta operación la hago poniendo los bizcochos o tortas del alcázar sobre el fondo y con la ayuda de una jeringa, sin aguja voy echando la mezcla de café, cacao y licor y así controlo más la cantidad que quiero darles; además, no corro el peligro de que se rompan al pasarlos de un recipiente a otro).

Echar la mitad de la mezcla sobre los bizcochos cubriéndolos uniformemente (yo lo hago ayudándome de una manga pastelera).

Poner una nueva capa de bizcochos mojados ligeramente sobre la mezcla (la misma operación de la jeringa).

Echar el resto de la mezcla sobre la segunda capa de bizcochos

Espolvorear bien el chocolate en polvo sobre la mezcla (yo lo hago con el típico colador).

Dejar reposar en el frigorífico 24 horas

CONSEJO

Para mí el secreto esta en que no se baje la nata y así, al día siguiente, cuando desmoldes no te encuentres con la sorpresa de que el Tiramisú tiene vida propia y se desparrama. Lo digo por experiencia, que también me ha ocurrido.

TIRAMISÚ 2

INGREDIENTES

- 1/3 vaso de azúcar
- 400ml de nata
- 250 grs. de queso Mascarpone 500gr
- café cargadito para mojar los bizcochos
- 1 chorrito de licor (preferible Amaretto) opcional, sino lo pones no pasa nada
- 3 huevos
- cacao puro en polvo sin azúcar
- Bizcochos tipo Savoiardi, esos que son duritos sin gluten
- Hojas de gelatina (para medio litro)



ELABORACION

El secreto esta en montar la nata (debe estar fría y a ser posible en un recipiente metálico frío) hasta que quede compacta. Yo os recomiendo que si no os queda algo durita la nata que la compréis hecha, sino los resultados no serán los óptimos

Bueno yo os digo como lo hago yo, pongo la nata 35% M.G. en un recipiente metálico, en el congelador para que se enfríe mucho, pero no se congele unos 10 minutos aproximadamente, la saco y le añado una pizca de estabilizante para natas y empiezo a montar cuando va tomando cuerpo le añado la mitad del azúcar pero glass (triturado en un molinillo de café) así se evita encontrarse los granos del azúcar en la nata.

Separar las claras y las yemas de los huevos

Montar las claras a punto de nieve (mejor si se echan unas gotas de limón o vinagre)

Mezclar bien con la batidora las yemas de huevo añadiendo el resto del azúcar hasta que obtengamos una mezcla más clarita y nos aseguremos que el azúcar se habrá disuelto bien y después le añadimos el queso Mascarpone y seguimos mezclando hasta que quede una crema homogénea.

Cuando el queso y las yemas estén mezclados juntar con la nata montada y las claras a punto de nieve y mezclar todo bien, pero despacio.

En el café caliente disolver una cucharada del chocolate en polvo y echar un chorrito del licor.

Mojar muy ligeramente los bizcochos en el café sin dejar que se empapen y disponer la mitad de ellos cubriendo el fondo de una fuente. (Yo esta operación la hago poniendo los bizcochos o tortas del alcázar sobre el fondo y con la ayuda de una jeringa, sin aguja voy echando la mezcla de café, cacao y licor y así controlo más la cantidad que quiero darles y además no corro el peligro de que se rompan al pasarlos de un recipiente a otro ¿no sé si me explico?

Echar la mitad de la mezcla sobre los bizcochos cubriéndolos uniformemente (yo lo hago ayudándome de una manga pastelera)

Poner una nueva capa de bizcochos mojados ligeramente sobre la mezcla (la misma operación de la jeringa).

Echar el resto de la mezcla sobre la segunda capa de bizcochos

Espolvorear bien el chocolate en polvo sobre la mezcla (yo lo hago con el típico colador)

Dejar reposar en el frigorífico 24 horas

Bueno, los bizcochos yo los he partido por la mitad, para que no quedaran tan gordos, empapé cuanto apenas los bizcochos partidos por la mitad (por la parte más dura) en el café mezclado con el Amareto, que puse en un plato y puse la primera capa, una vez puestos ya en la fuente con la cara de bizcocho durita tocando la fuente, ahora con el spray MISTO o cualquier pulverizador repito la operación por la cara de arriba del bizcocho, así me aseguro que se empapan bien, lo justo y además no corro el riesgo de que se me rompan

La crema esta vez la he hecho de otra forma y mucho más sencilla.

Nata semimontada y reservar.

Los huevos montados con el azúcar en un bowl al baño maría hasta que su volumen aumente y nos quede como una crema bastante consistente y esponjosa, se le añade la gelatina que previamente la remoje en agua hasta que se queda blandita y luego la disuelvo en tres cucharaditas de leche hasta que se disuelve (no las eche directamente sobre los huevos para que se deshicieran por que los huevos no alcanzan la suficiente temperatura para que la gelatina se disuelva y podrían quedar grumos.....por eso lo hice con la leche), luego le añadí el queso Mascarpone que previamente lo he tenido a temperatura ambiente y lo he batido un poco para facilitar que se mezcle mejor con la crema de los huevos, sacar del fuego y dejar templar hasta que esto tenga más o menos la temperatura ambiente, en este momento se le añade la nata semimontada y ya tenemos la mezcla hecha.

Ponemos una capa de crema sobre la primera capa de bizcochos que teníamos puesto en la fuente, repetimos la operación con otra capa de bizcochos y volvemos a poner otra capa de crema, terminamos alisando la superficie con la espátula y metemos al frigorífico para que vaya solidificando (mejor prepararlo con un día de antelación, así los sabores se asientan y esta mucho más rico...por lo general es una regla que vale para casi todas las tartas, NO DECORAR CON CACAO hasta el momento de servir, pues sí lo hiciéramos en el mismo momento que hemos hecho el pastel al meterlo en el frigorífico el cacao se humedece y se oscurece.

Yo en este he utilizado dos tipos de cacao en polvo sin azúcar de diferentes tonalidades, utilizando la técnica de la plantilla hecha con el folio

Para el pequeñito es el mismo sistema , pero cuando monto los bizcochitos los recorto más pequeños que el aro donde se montan , para que luego al

desmoldar no se ven los pisos o capas que al no quedar perfectos afean un poco la presentación del postre al ser tan pequeño, pero los lleva igualmente.

La decoración la hice con una placa de choco, realizada con la tapa de la terrina del queso, ya sabéis fundir, verter sobre la tapa, que quede finita y dejar que endurezca.

la rejilla esta hecha sobre un acetato con la ayuda de un cornet y que cuando empieza a solidificar se forma un circulo con el acetato y nos queda redondeado.

las bolitas blancas son agujeros de filipinos.



TRUFAS

INGREDIENTES

- 250 gr. cobertura de chocolate blanco en gotas Valor
- 125 gr. de nata líquida
- 50 gr. de Cointreau (opcional).

INGREDIENTES PARA BAÑAR Y DECORAR

- Cobertura blanca, leche o negra 70% en gotas 250 gr. (Valor).
- Cacao puro en polvo sin azúcar 250 grs. (Valor) o Fideos 225 grs. (Valor).

ELABORACIÓN

La nata se pone a hervir. Cuando empiece a hervir se retira del fuego y se le añade la cobertura de chocolate blanco. Se remueve hasta que la pasta quede fina e integrada.

Se deja enfriar a temperatura ambiente hasta que esté tibia. Una vez se haya enfriado se le añade el Cointreau y se remueve.

Se pone en un bol y a la nevera. Conviene dejarla reposar un día.

Se saca de la nevera y se bate con una batidora de varillas, a fin de esponjar la trufa. Entonces con una manga pastelera se depositan pequeñas porciones, a modo de trufas, sobre un papel. Estas ya se pueden poner en el congelador, de esta manera se podrán trabajar mejor.

Una vez están frías, teniendo cobertura (*) deshecha: blanca, leche o negra 70%, las trufas se bañan en la cobertura líquida y se pasan por (**) el Cacao puro Sin Azúcar o los Fideos de chocolate.

Deben guardarse en el congelador hasta su consumo. Aconsejable sacar 15 minutos antes de su consumo.

NOTA: La cobertura de chocolate blanco no debe rebasar los 45/50° C al fundirla.

CONSEJO

Fundir al baño maría, no dejar de remover y si empieza a espesarse, retirar del fuego.

Se pone una capa de hojaldre redonda, y se pincha con un tenedor, menos el borde unos 3 cm. se introduce el cabello de ángel sin llegar a los 3 centímetros del borde, y se pinta el borde con huevo.

*****Cedido por **Carlos Valencia** para **CeliacOnline.org*******



