



RECETAS RECOPILACIÓN DE BEHBEH



BEHBEH. Recetas tomadas de mundorecetas.com y otras páginas de internet

Abril 06.

¿Y quien es la recopiladora?

Alguien a quien no le gusta la cocina, una corriente madre trabajadora dentro y fuera de casa que hasta hace año y medio no tenía moldes de repostería, ni siliconas, ni aparato de hacer croquetas, ni termomix, ni rosquillero, ni máquina de hacer pan, ni de cortar embutidos....

Una persona que de repente se vió, por un diagnóstico médico, teniendo que preparar pan y galletas para su hijo celiaco, teniendo que descubrir la cocina, los alimentos, las etiquetas de los productos... y que abrió un ficherito para ir guardando aquellos que encontraba por Internet y que tarde o temprano tendría que preparar.

Pues en este maremagnum, ya hay 12 fotos mias, prueba de receta realizada y como me quedan aún por delante muchos cumpleaños y fiestas que celebrar en mi casa, seguro que muchas más se harán realidad.

Mi familia no lo cree, conociendo mi no-pasión por la cocina desde siempre, pero..... la vida da muchas vueltas, lo mismo el próximo volumen se llame: cocina creativa de behbeh.

Y aquí quedan 171 recetas. No todas son sin gluten, pero su grado creativo merecen que alguien consiga una buena imitación celiaca.

DEDICADO A:

.....tantas personas que resulta difícil nombrar al primero.

A CarlosValencia, por su ignorada aportación a este recetario con todas sus obras maestras y parte de sus conocimientos sobre química en la cocina.

A Cool y a Marigui, grandes aportadoras al mundillo de la cocina y repostería sin gluten y amigas.

A mis buenos amigos, Tenaglia, Ol.mar, chapones, famalap, aifani...y siento dejar a algunos por el camino sin nombrar, pero también algunas amistades se han ido quedando por el camino, a veces los silencios duelen más que las palabras.

A Roberto, que ajeno a este mundillo del sin gluten me ha prestado gran ayuda en varios momentos.

A Faraona, a quien no conozco, pero que ha realizado grandes adaptaciones de recetas termomix a la celiarquía.

A mis compañeros de trabajo, conejillos de indias en mis primeros experimentos reposteros (pero ahora ya son ellos los que demandan)

A todos aquellos que no nombro y que descubrirán aquí alguna receta suya, gracias por prestármela sin consentimiento y si alguien se encuentra por ello molesto, recordarle que internet es un gran mercado global, un lugar de intercambio y ofrecimiento, en el que dejamos de ser dueños de los nuestro cuando nos convertimos en copropietarios de todo.

....y al trigo, la avena, la cebada y el centeno = GLUTEN.

iiiiiiQué complicada es la vida sin ellos!!!!

Cuestiones básicas para una repostería sin gluten (S/G).

Algunas de estas recetas no son aptas para celíacos, aún que sí adaptables.

La repostería sin gluten utiliza como ingredientes principales las harinas de arroz (Marca Nomen) o la maicena, aparte de las harinas ya especiales sin gluten (Proceli, beiker, Schart, Adpan,...). Estas harinas especiales también se diferencian si su uso será para panadería o bollería.

La repostería sin gluten tampoco utiliza los mágicos polvos Royal o Potax, medio sobre de esto se cambia por una pareja de sobres de gaseosa o gasificantes (Hacendado, el tigre, la banderita...), o una cucharadita rasa de bicarbonato o sal de frutas.

Para panes, sí es apta la levadura fresca de panadería o los sobres de levadura seca para pan de maicena.

Los sin gluten decoramos nuestras obras con lacasitos (no otra marca) o fideos de chocolate valor. También podemos utilizar cualquier marca de nata para repostería (sin embargo, en la nata para cocinar somos más caprichosillos y no nos sirven todas las marcas).

La gelatina en polvo de sabores o los sobres de cuajada tampoco nos están permitidos, pero sabemos sustituirlos por las hojas de gelatina neutra, acompañadas de zumo natural de frutas.

La repostería sin gluten evita los aditivos, es una repostería de productos naturales, sin aditivos, sin conservantes y sin colorantes (y por supuesto, sin gluten)

iiiiiiBuen provecho!!!!

B

BAGUETTE SIN GLUTEN DE FARAONA	156
BAVAROIS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS	117
BIZCOCHITOS DE MANDARINA	59
BIZCOCHO CON PIÑONES	158
BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN GLUTEN EN MICROONDAS	166
BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y HARINA DE ARROZ	105
BIZCOCHO DE CLARAS	67
BIZCOCHO DE HARINA DE ARROZ	157
BIZCOCHO DE LIMON SIN GLUTEN	156
BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE	32
BIZCOCHO DE NESQUIK	64
BIZCOCHO DE NUECES CON CREMA DE CAFE	83
BIZCOCHO DE YOGURT	104
BIZCOCHO DE YOGURT CON PIÑA	84
BIZCOCHO SIN HARINA EN MICROONDAS	159
BIZCOCHUELO	154
BIZCOFLAN	144
BLANCO Y NEGRO	125
BLONDIES DE CACAHUETE Y CHOCOLATE	74
BOMBONES CAPUCHINO	130
BRAZO DE GITANO	106
BRAZO DE GITANO (OTRO)	138
BRAZO DE GITANO CON NATA Y FRESAS	71
BROWNIE CON NUECES Y LICOR	79
BROWNIE DE BOIR AL MICROONDAS	162
BROWNIES	159
BUÑUELOS PIGNATELLI	150

C

CAKE DE LIMON Y SEMILLAS DE AMAPOLA	73
CARAMELO LÍQUIDO	158
CESTAS DE CHOCOLATE CON YOGUR GRIEGO Y FRESAS	42
CESTOS DE CHOCOLATE	43

Ch

CHURROS Marga	157
CHURROS SIN GLUTEN	149

C

COBERTURAS Y TARTAS INFANTILES	87
COCA DE LLANDA O COCA BOBA	146
CONOS DE CHOCOLATE	65
COOKIES SIN GLUTEN	164
CORONA DE CHOCOLATE Y REQUESON	128
CORONA SALADA	51
CREMA CATALANA CON FRUTAS NATURALES	151
CREMA DE LIMON AL MICRO	82
CREPS	58
CUIDADO CON LOS TURRONES	28

D

DONUTS	53
--------	----

E

EMPANADILLAS SIN GLUTEN	152
ESPIRALES DE JAMON Y QUESO	69
ESPIRALES Y BOLLOS SUIZOS	148

F

FLAN DE CAFÉ (bierecana)	50
FLAN DE CHOCOLATE AL MICROONDAS	113
FLAN DE LECHE CONDENSADA	101
FLAN DE NARANJA	8
FLAN DE PERAS AL CHOCOLATE	130
FLAN DE QUESO AL CARAMELO	114
FLAN DE TURRON	107
FLAN DE TURRON (OTRO)	140
FLAN DE TURRON 2	108
FLAN DE YOGUR CON QUESO A LA HECHI	109
FONDUE DE CHOCOLATE	122

G

GALLETAS BLANCO Y NEGRO	62
GALLETAS DE ARROZ	140
GALLETAS DE COOL	139
GALLETAS DE CRISTAL	56
GALLETAS SALADAS DELICIOSAS	63
GOMINOLAS CASERAS	165

J

JARABE DE FRAMBUESAS	113
----------------------	-----

L

LINGOTE DE CHOCOLATE	49
LIONESAS	22

M

MADALENAS SIN GLUTEN	149
MAGDALENAS TENY	167
MAGDALENAS TRIKITRÍ	160
MASA HOJALDRADA DE EMPANADA	20
MERENGUES DE CHOCOLATE Y AVELLANAS	131
MERITOS	30
MOUSSE DE CHOCOLATE	125
MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO	23
MOUSSE DE CHOCOLATE Y BIZCOCHO DE NUEZ	33
MOUSSE DE FRESAS	60
MOUSSE DE MELOCOTON	110
MOUSSE DE REQUESON	110
MOUSSE DE VINO TINTO	114
MOUSSE DE YOGURT	112

O

OREJAS DE CARNAVAL (mariajo68)	78
--------------------------------	----

P

PAN BLANCO SIN GLUTEN DE FARAONA	155
PAN DE HAMBURGUESA O MEDIASNOCHES DE FARAONA	155
PANECILLOS RAPIDOS SIN GLUTEN	166
PANELLETS	29
PANNA COTTA (NATA COCIDA)	112
PASTEL A LA GALLETA DE EMMANUELLE	117
PASTEL BAGDAD	129
PASTEL DE CHOCOLATE	121

PASTEL DE CHOCOLATE Y COCO-----	132
PASTEL DE MANZANA-----	97
PASTEL DE PESTO Y PIÑONES -----	75
PASTEL TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE -----	124
PASTELITOS DE COOL-----	55
PASTELITOS DE NUEZ -----	133
PASTELITOS SANDIAS-----	29
PIRAMIDE TRES CHOCOLATES -----	122
PIRAMIDES DE CHOCOLATE -----	77
PLANCHAS DE BIZCOCHO SIN GLUTEN-----	138
PLUM CAKE SIN GLUTEN-----	153
POSTRE TIPO PETIT SUISSE-----	82
PROFITEROLES -----	141
PUDIN DE LA ABUELA -----	145
PUDIN DE LIMON-----	111

Q

QUESADA (Carlos Valencia) -----	81
---------------------------------	----

R

RATONCITOS DE MAZAPAN-----	44
REDONDITOS DE DOS CHOCOLATES-----	48
ROSAS DE NUBE-----	46
ROSAS DEL DESIERTO (Carlosvalencia)-----	72
ROSCO BICOLOR-----	70
ROSCÓN CELÍACOS -----	142

S

SACHER ALMENDRADO -----	123
SARAS DE CHOCOLATE-----	134
SIROPES DE FRESA, LIMON Y NARANJA-----	143
SORPRESA DE CAFE -----	50
SOUFFLE DE PLATANOS -----	111

T

TARTA ALEMANA DE MANZANA-----	133
TARTA AMERICANA DE ZANAHORIAS-----	68
TARTA CERDITA -----	17
Tarta de calabaza: -----	9
TARTA DE CHOCOLATE -----	98
tarta de chocolate fácil-----	16
TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS-----	161

TARTA DE FLAN-----	95
TARTA DE FRESA-----	12
TARTA DE FRUTAS-----	36
TARTA DE LAURA-----	57
Tarta de limón-----	11
TARTA DE LIMON Y CHOCOLATE-----	80
TARTA DE MANDARINAS-----	7
TARTA de MANGO -----	14
TARTA DE MANZANA PARA NOVATOS-----	160
TARTA DE MANZANA SOR BERNARDA -----	163
Tarta de manzana y crema socorrida -----	15
TARTA DE MANZANAS A LA CANELA-----	21
TARTA DE MOUSSE DE LECHE MERENGADA -----	99
TARTA DE MOUSSE DE MOKA-----	41
TARTA DE NATA-----	20
TARTA DE ORUJO -----	97
TARTA DE PIÑA-----	13, 136
TARTA DE QUESO CON LECHE CONDENSADA -	136
TARTA DE QUESO Y CAFE-----	42
TARTA DE QUESO Y YOGUR AL MICROONDAS-	118
TARTA DE QUESO" DIFERENTE"-----	119
TARTA DE REQUESON Y MANZANA -----	120
TARTA DE YOGUR-----	98
TARTA DE YOGURT LIGHT-----	104
TARTA DOS CHOCOLATES -----	10
TARTA DOS COLORES -----	96
TARTA ESTRELLAS -----	24
TARTA FACIL DE CHOCOLATE RELLENA DE CREMA O CREMA DE CHOCOLATE -----	100
TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE de MARTHA --	135
TARTA MOUSSE DE LIMÓN-----	18
TARTA RATONES COLORAOS (YEMA CREMA -----	25
TARTA SACHER -----	26
TARTA SAN MARCOS-----	37
TARTA TRES CHOCOLATES-----	102
TARTA TRES PISOS DE CHOCOLATE -----	115
TARTELETA DE TRUFA -----	127
TIRAMISÚ-----	19, 137
TIRAMISU 1 -----	137
TIRAMISÚ 2 -----	85
TIRAMISU DE CHOCOLATE -----	126
TRIANGULOS DE MANTEQUILLA CON TROCITOS DE CHOCOLATE-----	76
TRUFAS AL RON -----	126
TRUFAS DE CHOCOLATE -----	124
TRUFAS DE CHOCOLATE (sussi)-----	147
TURRON O BOMBONES DE CHOCOLATE CRUJIENTE SIN GLUTEN -----	162

TARTA DE MANDARINAS (S/G)

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.



ELABORACIÓN:

Pelar las mandarinas y quitarle las pepitas (si tienen). Es importante que al pelarlas les quitemos el máximo posible de la "pielecita" 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 éste 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 sí sale limpio ya está).

Después, para la decoración, yo lo que he hecho es una gelatina de cava, que es eso que veis alrededor. 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.

Lo de arriba son unas hojitas de chocolate, unas hojitas de mandarina y unos gajos haciendo una flor.

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. En la siguiente receta os pongo otro flan que me parece interesante.

FLAN DE NARANJA (S/G)

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.

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.

TARTA DE DORITA

INGREDIENTES

1 litro de nata de montar
1 paquete de flan Royal (8 raciones)
1 tableta de 250 grs de chocolate con leche con almendras
caramelo líquido

Se vierte en un recipiente a fuego lento el litro de nata y el sobre de flan. Remover y cuando esté caliente se añade la tableta de chocolate troceada y se sigue removiendo para que se deshaga. Se continúa removiendo hasta que hierva.

Untamos el molde con el caramelo líquido y vertemos la mezcla. Dejamos enfriar en el frigorífico hasta que cuaje y esté fresquito



TARTA DE CALABAZA (S/G):

INGREDIENTES:

- una calabaza de 500 grs.
- azúcar moreno 125 grs.
- 400 ml. de nata .
- 2 huevos.
- 1 cucharada de canela en polvo.
- un poco de jengibre en polvo.

Para la base:

- galletas (ej.: Gullón 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, 200º 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 DOS CHOCOLATES

INGREDIENTES:

Para el bizcocho:

- 100 g de azúcar.
- 4 huevos.
- 2 cucharadas de cacao.
- 1 cucharada de café.

Para la parte blanca:

- 100 gr. de chocolate blanco normal.
- 90 gr. de azúcar.
- 1 sobre de cuajada.
- 500 gr. de líquidos.

Para el mousse:

- 200 ml. de nata.
- 150 g (6 barritas) de chocolate para fundir (Nestlé postres, papel marrón).
- 75 g 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 (más o menos tiene que tener un centímetro y medio de espesor)

Yo os aconsejo que cada cual haga su receta de bizcocho, esa que sabes que te sale bien, o en su defecto la base de galletas y margarina.

La base de bizcocho 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. (si lo hacéis con galletas, saltaos este paso).

Bueno después hacemos lo de la famosa tarta de mariajosé, con el chocolate blanco que todos sabéis.

Y luego hacemos esta especie de mousse:

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 y montar 2 claras a punto de nieve; mezclarlo de forma envolvente, con cuidado que no se bajen mucho. Verter sobre la mezcla del chocolate blanco. Cuando haya enfriado un tiempo en la nevera ya podéis decorar.

Yo lo hice con las pepitas de cobertura del chocolate blanco y los típicos fideos de chocolate.

TARTA DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- 1 lata de leche evaporada (410 g.).
- 500 grs. de queso Quark o queso de Burgos.
- 170 grs. de azúcar.
- zumo de 1 limón.
- 2 cucharadas de agar-agar (ó 1 sobre de gelatina neutra o un sobre de cuajada).



Para decorar

- 1 sobre de gelatina de limón.

Para la base:

- bizcochos desmenuzados (la Filo), pero podéis hacerlo como queráis: con galletas, con plancha de bizcocho, etc.
- un poco de margarina.

ELABORACIÓN:

Hacemos la tarta de la base triturando los bizcochos y mezclando con la margarina derretida. Forramos el molde.

En un poco de leche, que pondremos al fuego, deshacer el agar-agar removiendo hasta que se disuelva (o 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 esté 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 más de un sobre.

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.

TARTA DE FRESA

INGREDIENTES:

- ½ Kg. de fresas.
- 125 grs. de azúcar.
- 1 bote de leche ideal de 410 grs.
- 200 ml. de nata (yo uso la nata vegetal).
- 3 cucharadas de agar-agar en polvo (ó 1 sobre de gelatina neutra).
- 1 sobre de gelatina de fresa.



Para la base:

- unas galletas (de las buenas).
- 2 cucharadas de mantequilla o margarina (yo utilizo la de girasol).

ELABORACIÓN:

Se hace la base de la tarta mezclando las galletas trituradas (insisto, de las buenas, porque 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 y, a continuación, en un cazo ponemos la leche; cuando esté caliente disolvemos el agar-agar (o la otra opción, que es la gelatina neutra). Mientras tanto, 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 y, cuando esté a temperatura ambiente, lo metemos en el frigorífico hasta que cuaje un poco.

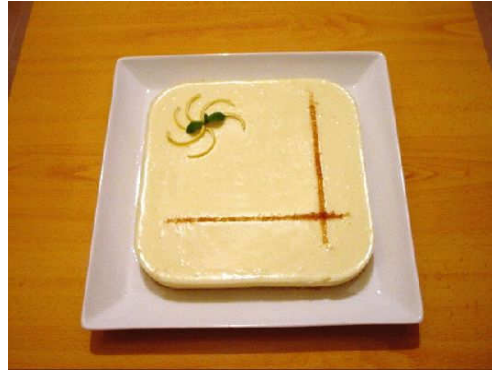
Preparamos la capa de arriba diluyendo la gelatina de fresa (según indique el sobre); yo os aconsejo poner menos agua que la que indica, así la capa de arriba no queda tan gruesa.

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 y con unas tiras de piel de naranja y unas hojas de menta.

TARTA DE PIÑA

INGREDIENTES:

- 1 kilo de piña de lata en su jugo o al natural, no en almíbar.
- 200 grs. de azúcar.
- 200 grs. de nata (yo puse nata vegetal).
- 1 limón grande.
- 2 cucharadas de agar-agar (o un sobre de gelatina neutra).
- galletas trituradas, plancha de bizcocho o bizcochos ("La Filo" de Mercadona) desmenuzados (bueno, una base a vuestro gusto).



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 o la gelatina en el jugo de piña caliente (el líquido que quedó en la lata). Tras esto, lo agregamos al puré de piña removiendo rápidamente. Finalmente, incorporamos la nata.

Lo vertemos en un molde (en el que habremos puesto las galletas trituradas con la mantequilla o la plancha de bizcocho o los bizcochos desmenuzados) y lo dejamos en la nevera. No lo sacaremos de la nevera hasta que esté cuajado.

Adornamos la tarta como se nos ocurra y, ya está. Para servirlo, lo desmoldamos.

CONSEJO:

Es recomendable elaborar la tarta un día antes.

TARTA DE MANGO

INGREDIENTES:

- 3 mangos.
- 2 cucharadas de azúcar morena (esto es al gusto de cada cual).
- 200 grs. de nata (yo puse nata vegetal).
- el zumo de 2 naranjas.
- 2 cucharadas de agar-agar (ó 1 sobre de gelatina neutra).
- 1 cucharada de canela en polvo.
- una pizca de jengibre.
- bizcochos (la filo de Mercadona) desmenuzados, u otra base, a vuestro gusto.



ELABORACIÓN:

Pelamos y trituramos los mangos (guardar un poco para la decoración) en la batidora junto al azúcar, la canela y el jengibre; lo batimos hasta obtener un puré. Por otro lado, disolvemos el agar- agar o 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 está...

SUGERENCIAS:

Para adornar le va bien el kiwi, la piña, la naranja... Yo, como no tenía 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 reservé, cortadas con un cortapastas, y una rodaja de naranja..., ... bueno, a vuestro gusto.

TARTA DE MANZANA Y CREMA SOCORRIDA.

INGREDIENTES:

- 2 ó 3 manzanas reinetas (depende del tamaño).

Para la crema:

- 1 litro de batido de vainilla (Choleck).
- 200 ml. de nata.
- 50 grs. de harina.
- 50 grs. de maicena.
- 100 grs. de azúcar.
- la corteza de 1 limón.
- 2 tronquitos de canela en rama.

Para la base:

- Galletas Digestive o Marías normales.
- 50 grs. de mantequilla.

Para dar brillo:

- 2 cucharadas de mermelada de melocotón ó albaricoque.
- 2 cucharadas de agua.



ELABORACIÓN:

Comenzamos triturando las galletas y mezclándolas con la mantequilla, previamente derretida, y forramos la base del molde con esta masa.

Ahora, para la crema, ponemos el batido de vainilla (menos un vaso que reservamos) y la nata al fuego junto con la canela y la piel del limón (que retorceremos un poco, esto es muy importante porque así el aroma es mucho más intenso); lo mantendremos a fuego bajo unos minutos hasta que se mezclen bien todos los sabores.

Aparte mezclamos bien la harina, la maicena y el azúcar, y le añadimos el vaso de batido frío que habíamos reservado; mezclamos todo bien para que no queden grumos. Colamos la mezcla de leche y nata para sacar la piel del limón y las canelas(o lo sacáis con una espumadera), que ya habrán dejado su sabor. Volvemos a colocar sobre el fuego (calor bajo) y vertemos la mezcla de harina, maicena, azúcar y batido (lo frío) y, sin dejar de remover despacio, esperamos que vaya espesando hasta que tenga aspecto de crema espesita. Retirar del fuego y seguir removiendo un poco. La ponemos sobre la base de galletas, la extendemos con unos movimientos y dejamos que se vaya enfriando un poco (no tarda mucho).

Calentamos el horno a 200ª, (fuego sólo en la parte de abajo)

Calentamos la mermelada y las dos cucharadas de agua hasta que quede una especie de almíbar espeso, esto es para darle brillo a la tarta, con la ayuda de una brocha, y evitar que se oxide la manzana, pues esta clase de manzana (reinata) oscurece con rapidez.

Descorazonamos y pelamos una manzana y la vamos cortando en lonchitas finas, que vamos poniendo sobre la crema y que vamos pintando con la mermelada para que no se oxide; luego repetimos lo mismo con la siguiente manzana, hasta completar la superficie de la tarta; nos aseguramos que esté pintada toda la superficie con la mermelada y la metemos al horno, una media hora, y luego unos 2 ó 3 minutos de grill, hasta que veamos que la manzana le salen unos puntitos tostaditos ¡cuidado de no descuidarse o se os quemará!

Sacarla del horno y dejar que enfríe; cuando este fría la podéis poner en el frigorífico.

TARTA DE CHOCOLATE FÁCIL

INGREDIENTES:

- 800 ml. de batido de chocolate.
- 200 ml. de nata.
- 60 grs. de Maizena.
- 60 grs. de harina.
- 75 grs. de azúcar.
- 2 cucharadas de café soluble (opcional)

Para decorar:

- 4 ó 5 galletas "OREO".
- agujeros de filipinos blancos.
- unos rizos de chocolate.

Para la base:

- galletas Digestive.
- mantequilla o margarina.



Como siempre, empezamos por triturar las galletas y las mezclamos con la mantequilla derretida para hacer la base.

Ahora le toca a la crema; ¿os acordáis de la crema socorrida de la tarta de manzana?, pues esta es la versión con chocolate. Ponemos a calentar la nata y el batido de chocolate menos un vaso que reservamos. Mezclamos la Maizena, la harina, el azúcar y el café soluble y le añadimos el vaso de batido que habíamos reservado, mezclamos bien para que no queden grumos y esto se lo añadimos a la mezcla de batido y nata caliente; iremos removiendo la mezcla sin parar hasta que vaya espesando. Cuando haya espesado lo suficiente, lo vertemos sobre la base de las galletas, nivelamos la crema con unos golpecitos o ayudados por una cuchara o espátula y dejamos que enfríe.

Cogemos las galletas oreo, las abrimos por la mitad y quitamos la crema blanca, cogemos las galletas y las trituramos hasta conseguir un polvo que, con la ayuda de un colador, esparciremos por la superficie de la crema una vez este fría. Ponemos unos agujeros de filipinos (bolitas blancas) o conguitos (bolitas negras) y unos rizos de chocolate (como siempre digo, decorad a vuestro gusto)

TARTA CERDITA

INGREDIENTES:

Una base de tarta (o un bizcocho casero).

Para el relleno:

- 600 ml de batido de fresa.
- 60 grs. de harina.
- 60 grs. de Maizena.
- 50 grs. de azúcar (o al gusto de cada uno).

Para la cobertura:

- 600 ml de batido de fresa.
- 60 grs. de harina.
- 60 grs. de Maizena.
- 50 grs. de azúcar.
- 2 cucharadas de gelatina de fresa.



ELABORACIÓN:

Para la tarta necesitamos una base de tarta (de las que venden hechas) o la haremos nosotr@s con la receta que más nos guste. Si la base es comprada reservaremos una de las tres capas para más tarde.

Ahora procedemos a partir el bizcocho por la mitad para poder empaparlo y que quede más jugoso. Yo lo he hecho poniendo al fuego mermelada de fresa y un poquito de agua hasta obtener una especie de almíbar que, con la ayuda de un pincel, se le da al bizcocho que hemos pinchado con un tenedor para que el almíbar penetre mejor

Relleno: ponemos el batido a calentar, menos un poco que reservamos. Mezclamos la harina, la Maizena y el azúcar y le añadimos el batido frío que hemos reservado, mezclándolo todo muy bien para que no queden grumos.

Una vez este todo bien mezclado se lo añadimos al resto de batido caliente y removemos hasta que espese y obtengamos la textura de una crema densa.

Una vez tenemos el relleno un poco templado lo ponemos sobre la base la tarta. Le pondremos la otra parte del bizcocho, que también empaparemos con el almíbar.

Con la capa que habíamos reservado de la base de tarta, hacemos la nariz las orejas y las patas del cerdito. Otra opción que nos puede valer para esto es utilizar bizcochitos redondos, conchas o tortas del Alcázar que son unos tipos de pastas que podemos encontrar fácilmente en la sección de bollería del súper.

Cobertura: cuando tengamos hecho todo esto haremos la cobertura de la tarta. Un truco para que cuando bañemos la tarta no se nos mueva es pinchar unos palillos en la nariz y en cada oreja así lo sujetamos a la base y evitamos que se muevan.

Ponemos la tarta sobre un plato o rejilla (la del horno, por ejemplo) o algo que la levante unos centímetros y ponemos una bandeja o fuente debajo para que cuando la bañemos caiga el sobrante; las patas ahora también las podemos separar, ya las juntaremos cuando estén bañadas. Yo he hecho lo mismo que para el relleno pero añadiéndole dos cucharadas de gelatina de fresa.

Cuando tengamos la cobertura hecha, y sin dejar que se enfríe mucho (pues se espesa más) la volcamos sobre la nariz del cerdito, dejando que vaya cayendo por toda la tarta, las orejas y los laterales de la tarta; nos ayudamos con una espátula o cuchara para extender bien la crema. Cuando esté totalmente cubierta y más o menos definidas las orejas y nariz la dejamos que vaya enfriando un poco y la crema se solidifica y ya no gotea. Retiramos la tarta y la pasamos a la bandeja donde la presentaremos definitivamente y pasamos a decorarla. Yo lo he hecho con "chuches" que no tengo ni idea como se llaman, unos cordoncitos de gominola rojo para bordear las orejas; con el clásico regaliz rojo he cortado unos trocitos para las pestañas; ojos y nariz con conguitos; las pezuñas con algo blanco; y el lazo con la cara de un ladrillito de regaliz.

TARTA MOUSSE DE LIMÓN

INGREDIENTES:

- 3 huevos.
- 3 cucharadas de azúcar.
- 250 grs. de nata.
- un poco más de medio sobre de gelatina neutra.
- 1/3 vaso de zumo de limón (al gusto de cada cual).
- la ralladura de la piel de 1 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.
- un poco de mantequilla.



ELABORACIÓN:

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, porque, si no, predominará 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 hilos de caramelo líquido, o como a vosotr@s os guste más.

CONSEJO:

Cuidado con pasarse con el zumo de limón, pues os quedará 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; así no hay peligro de que quede ácida.

TIRAMISÚ

INGREDIENTES:

- 1/3 vaso de azúcar.
- 400 ml. de nata.
- 250 grs. de queso Mascarpone.
- café cargado para mojar los bizcochos.
- 1 chorrito de licor (preferible Amaretto), opcional.
- 3 huevos.
- cacao puro en polvo sin azúcar.
- bizcochos blandos de soletilla o unas tortas del Alcázar. Si utilizas las tortas, hay que quitarles el azúcar que llevan encima.



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 frigo 24 horas

CONSEJO:

Para mí el secreto está 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.

TARTA DE NATA (S/G)

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 SIN GLUTEN para la base.
- 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 trituradas. Meter en el frigorífico y una vez que haya cuajado se adorna con canela molida o galletas trituradas

MASA HOJALDRADA DE EMPANADA

14 cucharadas de aceite
14 cucharadas de leche
una pizca de sal
1/4 de harina aproximadamente

Instrucciones:

poner todo 10 segundos vel. 6. cuando termine 1 minuto velocidad espiga.
mirar si esta bien de harina sino añadir un poco mas.

dividir la masa en dos partes. ponerla entre dos plasticos, y estirla con el rodillo . montar la empanada, y horno 30 minutos aproximadamente a 190°.

TARTA DE MANZANAS A LA CANELA

INGREDIENTES

Para la masa:

- 150 grs. de harina.
- 75 grs. de mantequilla.
- 1 huevo.

Para el relleno:

- 4 manzanas.
- 150 grs. de azúcar.
- 1 brik (200 ml) de nata.
- 1 clara de huevo.
- 1 limón.
- 2 cucharadas de harina.
- 1 cucharada de canela (o a gusto).

Mezclar la harina, la mantequilla y el huevo hasta tener una masa bien ligada. Dejar en la nevera 30 min. Estirlarla y forrar un molde de tarta. Pintar la masa con la clara de huevo, así no empapa con el agua que sueltan las manzanas.

Meter al horno unos 10 min. a 180°; mientras tanto, pelar las manzanas, cortarlas en rodajas finas y rociarlas con zumo de limón.

Hacer una mezcla con la harina, el azúcar y la canela. Pasar por ella las manzanas y colocarlas en la base de la tarta y formar capas, cubrir con la nata y meter a horno medio durante unos 40 min.

LIONESAS

INGREDIENTES:

- 150 grs. de harina.
- 100 grs. de mantequilla.
- 4 huevos.
- 1 cucharadita de azúcar.
- una pizca de sal.



ELABORACIÓN:

Eche en un cazo 2,5 dl. de agua con la mantequilla, el azúcar y la sal, y lleve a ebullición sobre fuego medio, de forma que cuando empiece a borbotear, la mantequilla se haya disuelto; en ese momento, retire el cazo del fuego y eche la harina tamizada como una lluvia, removiendo.

Devuelva el cazo al fuego y bata vigorosamente la mezcla con una cuchara de madera; en poco tiempo, la masa se volverá suave y consistente y se despegará de las paredes del cazo. Retírela del fuego y déjela enfriar (para acelerar el proceso, sumerja el cazo en agua fría).

Bata aparte los huevos e incorpórelos, poco a poco, a la mezcla fría, removiendo enérgicamente. La masa está a punto cuando forme una especie de cinta al dejarla caer de una cuchara de madera.

Hornear a 200° durante 25 minutos (aproximadamente).

Al prepararla, conviene recordar algunas reglas: respetar las cantidades indicadas, echar la harina en el agua al comienzo de la ebullición e incorporar los huevos batidos, poco a poco, cuando la mezcla este fría.

CONSEJOS:

No todos los huevos son del mismo tamaño; por ello, al añadir a la masa la última parte de los huevos batidos, compruebe que la consistencia no sea demasiado blanda; si, por el contrario, estuviese seca, añádale otra yema. Los huevos no han de utilizarse demasiado fríos.

Ahora hay que rellenarlas y lo hice con nata muy montada y azúcar y para que todas no fueran igual a una parte de la nata le añadí cacao puro en polvo sin azúcar (valor) y quedó una trufa buenísima, y nada pesada, y después a parte de esta misma trufa le añadí café soluble.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO (S/G)

INGREDIENTES:

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

PREPARACIÓN:



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 las Mousses 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.

TARTA ESTRELLAS (S/G)

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
2 cucharadas de azúcar glass
medio sobre de gelatina neutra
400 ml de nata

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.

Cuando ya este rellena y un tiempo en el frigo le damos la vuelta y desmoldamos.

Son planchas de las de brazo de gitano una con sabor de vainilla la blanca y otra añadiendo cacao en polvo .

La blanca se corta en redondo y la de choco a tiras de 6 cmt. de ancho por el largo que necesite la medida del circulo, con un cortapastas intercambiamos las estrellitas .

con el molde de aro montamos la parte redonda, ponemos en el lateral del molde las tiras de bizcocho de chocolatey rellenamos con el relleno que queramosyo mousse de moka.

yo he hecho más cantidad , ya que la tarta es grande y alta.

TARTA RATONES COLORAOS (YEMA CREMA) (S/G)



1/2 VASITO DE AGUA
250 GRS. DE AZÚCAR
1 CUACHARADA DE MAIZENA
2 CUCHARADAS DE LECHE
4 HUEVOS
ZUMO DE 1/2 LIMÓN
30 GRS. DE MANTEQUILLA

Ponemos en un cazo el agua, el azúcar y el zumo del limón, cocer hasta que se haga un almíbar. Aparte diluimos la maizena en la leche y mezclamos con los huevos batidos. Agregamos el almíbar a la mezcla de huevos y maizena y la volvemos a poner al fuego hasta que espese.

Añadir la mantequilla y remover hasta que esté bien incorporada.

Enfriar antes de trabajar.

Luego se pone encima del bizcocho se espolvorea bien de azúcar y a quemar.

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

Tenemos que hacer un mazapan:

Almedras 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 homogenea.

Yo he repartido la masa en dos y a una de las partes le añado rayadura de limón y a la otra coco, esto va a gustos.

Si quisieramos ratoncitos oscuros seria 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 sirva para las orejitas y las colas.

Si hacemos ratoncitos oscuros , las orejitas y la cola pueden ser claras y no necesitan colorantes. 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 fideito 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.

TARTA SACHER



Ingredientes:

Ingredientes para el bizcocho:

- 50 g. de cacao puro
- 130 g. de harina.
- 1 cucharadita de azúcar vainillado.
- 2 cucharaditas de levadura Royal.

Instrucciones:

Precalentar el horno a 180°

Poner en el vaso bien seco, la harina, el cacao, la levadura, el azúcar vainillado y la sal.

Pulverizar durante 20 segundos en velocidad máxima.

Verter en un cuenco y reservar.

Poner la mariposa en las cuchillas y agregar los huevos y el azúcar.

Programar 5 minutos, 40°, velocidad 3, cuando termine el tiempo, repetir la operación pero sin temperatura.

Mientras tanto, engrasar y enharinar un molde alto de 24 cm. de diámetro.

Cuando termine el tiempo de la TH, añadir la mantequilla y la mezcla de harina y cacao que tenemos preparada y mezclar todo 4 segundos en velocidad 1.

Terminar de mezclarlo todo con la espátula, quitando la mariposa y con movimientos envolventes y suaves.

Verter la mezcla en el molde que tenemos preparado e introducirlo en el horno previamente precalentado a 180° durante 25 minutos proximadamente, pinchar en el centro para comprobar que está cocido, la aguja tiene que salir limpia.

Desmoldar sobre una rejilla y dejarlo enfriar.

Una vez frío, cortarlo por la mitad horizontalmente, y si se desea, hacerlo en tres partes.

Bañarlo con el almíbar que se explica a continuación con la ayuda de una cuchara.

Rellenar con la mermelada de albaricoque.

- Un pellizco de sal
- 160 g. de azúcar.
- 120 g. de mantequilla.
- 4 huevos.

Para el relleno:

- Mermelada de naranja, fresa, frambuesa o albaricoque

Para el almíbar:

- 100 gramos de azúcar.
- 1 Vaso de vino de agua.
- Ron

Para la cobertura:

- 200 gramos de chocolate fondant.
- 200 ml. de nata líquida.
- 75 gramos de mantequilla.

Colocar la rejilla sobre un plato o una fuente.

Cubrir con la cobertura de chocolate que se describe más adelante y dejar enfriar en el frigorífico durante unas horas.

El plato se coloca debajo para que caiga el chocolate de la cobertura.

PREPARACIÓN DEL almíbar: Poner en el vaso el agua y el azúcar, programar 10 minutos, 100°, velocidad 1, una vez haya terminado, añadir el licor y mezclar.

La mermelada del relleno es conveniente pasarla por la thermomix unos segundos en velocidad 5-7-9-progresivo para que quede muy fina.

PREPARACIÓN DE LA COBERTURA: Poner la nata en el vaso y programar 5 minutos 100° 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.



CUIDADO CON LOS TURRONES

Tendemos a llamar turrón a algo que su textura es parecida, pero los ingredientes no son exactamente los propios, pero bueno mientras no haya riesgo para la SALUD, todo esta bien a mi entender.....no vamos a entrar en polémicas, aunque esto es fácil de solucionar simplemente documentándonos un poquito.

He visto en alguna receta de turrón de yema, que se le añade a la receta las yemas en crudo sin pasar por ningún tipo de cocción, lo cual creo que puede ser peligroso.

La única forma que yo conozco de eliminar la temida salmonelosis es pasar la yema de huevo a una temperatura superior a los 70 °

Por eso cuando yo en alguna receta (léase los ratoncitos de mazapán) he utilizado clara de huevo y no ha pasado por el horno, he utilizado claras de huevo pasteurizadas y otras veces se ha comentado lo de la albúmina de huevo en polvo, que es la clara de huevo libre de cualquier bacteria y en polvo, lo que permite su mejor conservación y larga duración, también existen yemas pasteurizadas.....pero como estas quizá no sean fáciles de encontrar el riesgo se evita simplemente cociendo las yemas.

Otra cosa que me ha llamado la atención es que algunas cajitas que he visto para los turrones están hechas en mi opinión con un material poco adecuado, pues este material esta fabricado a base de chapas de madera y colas, lo cual pueden desprender vapores nada recomendables para uso alimentario. Creo que se podría utilizar madera sin barnices ni colas.

PASTELITOS SANDIAS



se hace el mazapan , ya sabeisalmendra molida , azúcar glass y una clara de huevo.....se amasa todo y ya esta la masa.

Esto es un poco de la masa, que he aplastado como si fuera a hacer una galleta, queda un circulo.....lo parto por la mitad y en la parte mas ancha lo dejo más finito (seria la parte de arriba de la rodaja de sandia)

He puesto en un papel albal una gotita de colorante verde (de los de vahiné que van tres y son de uso alimentario) y he hecho rodar la rodaja sobre la gotita.....ya tenemos la cascara verde.

Luego me separo de la raya verde unos milímetros y pinto el resto con el colorante rojo.

Luego he troceado unas pepitas de chocolate que incrusto haciendo un poco de presion y ya esta.

PANELLETS (S/G)



Solo tienes que mezclar almendras , azúcar glass y una clara y eso es la base , luego les vas añadiendo los sabores que tu quieras

Estos son de piñones, limón, almendras, café, chocolate y coco.

MERITOS



Empezamos por encamisar los moldes con mantequilla y espolvoreados de harina, hacemos la mezcla

100 grs maizena
75 grs harina normal
175 grs de azúcar. (yo le he añadido una cucharadita de azúcar avainillado)
175 grs de mantequilla.
3 huevos.
8 g de levadura en polvo.(yo les pongo 3 pares de sobrecitos de gasificante para repostería, que es lo mismo pero con menos química)
Almíbar clarito con un toque de licor para el calado (aquí usaremos los que más nos gusten)

Yo he montado los huevos con el azúcar hasta que quede una masa esponjosa, se añade la mantequilla y seguimos batiendo y por ultimo la harina, la maizena y el gasificante previamente mezclados que se lo podéis añadir a la masa anterior a través de un colador metálico tamizándola, (yo lo hago con un cacharro especial que hay, una especie de lata con asa y un aspa en el medio y que tiene un gatillo) esto hace que no se produzcan grumos y a la vez introducimos más aire en la masa con lo cual nos quedara más esponjosa.

Recordad que los moldes se rellenan más o menos por la mitad (luego sube mucho)

Dependiendo del horno nos tardaran más o menos pero sobre unos 12 a 15 minutos.

Si los queréis de chocolate también, separáis un poco de masa y le añadís unas cucharadas de cacao en polvo sin azúcar o lo que queráis (colacao, nesquik, pero recordad que esto lleva azúcar y tendréis que rebajar el azúcar en la mezcla anterior)



Una vez horneados y desmoldados con mucho cuidado, recortamos los sobrantes de masa (cortamos el culo) para que nos queden planitos y de paso vamos comiendo

Aquí veis que los he hecho de distintos sabores y formas, normales, choco, café, canela

y ahora tenemos que hacer el almíbar, ya sabéis azúcar y agua en un cazo y al fuego hasta que espese un poco, un almíbar denso..... retiráis del fuego y le añadís al almíbar el licor que queráis

Yo en algunos le he añadido solo agua de azahar al almíbar. En otros un poquito de nescafé disuelto en unas cucharaditas de whisky

En otros un chorrito de amaretto (para los de almendras)

Bueno un sin fin de combinaciones Cointreau, Calvados, ron o cucharaditas de mermelada disueltas en el almíbar para dar un toque frutal



introducimos el MERlto y lo dejamos que empape el licor (veréis como sube el almíbar)efecto esponja. Lo sacáis y le dais la vuelta sobre una rejilla para que el almíbar se distribuya por todo el bizcocho

Ponemos el almíbar en un cuenco y ponemos como medio centímetro de almíbar en el recipiente tipo el que veis en la foto o tazón,

Así con cada una de los almíbares que hayáis preparado.

Aquí ya preparados para pasarlos a los papelitos que harán de base.

Otra opción es que los podéis partir por la mitad y rellenar de cosas como crema, trufa, nata, mermeladas y todo lo que se os ocurra

y ya los decoramos como mas nos guste , con cosas que tengamos por casa, coco, fideitos de choco, azúcar glass, cacao en polvo, mermeladas, almendras tostaditas, guindas confitadas, glasa y todo lo que se os ocurra.

BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE

Es el típico bizcocho de naranja y al que le he añadido chocolate derretido a una parte de la masa para que quede de dos colores el interior y luego cubierto de un baño de chocolate . decorado con naranja confitada , Physalis y rodajitas de Kumkuats.

Me quedo tipo los cakes de Mildred o como se llamen, esos que son más compactos , yo creo que debido a que la naranja era muy grande y al añadido del chocolate.....pero de sabor buenísimo.

Ingredientes:

1 naranja entera de piel fina, si la piel es gorda sacar la piel a tiritas finas, luego pelar la naranja para quitar todo lo blanco

150 gr. de azúcar

3 huevos

70 gr. de aceite

170 gr. de harina

1 sobre de levadura Royal

Todo pesado en la Th

Instrucciones:

Triturar la naranja con el azúcar 2 minutos en vel. 5.

Poner la mariposa y añadir los huevos. Programar 4 minutos, 40°, vel. 2 1/2.

Añadir el aceite y 10 seg. en vel. 2 1/2.

Quitar la mariposa y añadir la harina con la levadura 6 seg., vel. 5.

Poner en molde de corona y al horno a 180° calor arriba y abajo con turbo, unos 20 minutos.

Nota: por encima le podemos poner azúcar glas, o bien [bañarlo](#) con un [almíbar](#) de naranja, adornarlo con ruedas de naranjas caramelizadas.

Almíbar: 150 g de azúcar, 50 g de zumo de naranja. Un buen chorreón de zumo de limón.

Ponemos todo en la Th 4' 100° velc. 4

Para caramelizar la naranja, ponemos en una sartén azúcar y un chorrito de agua deshacemos y ponemos al fuego ponemos las ruedas de naranja hasta que caramelicen.



MOUSSE DE CHOCOLATE Y BIZCOCHO DE NUEZ

Bizcocho de nuez:

Ingredientes:

150g de mantequilla
110g de azúcar glass
150g de yemas
250g de claras
80g de azúcar
60g de harina
250g de nueces molidas y picadas.

Elaboración

Mezclar la mantequilla (temperatura ambiente) con el azúcar glass y las yemas, añadir las claras montadas con el azúcar e incorporar la harina tamizada y las nueces molidas(picar unas cuantas en trocitos más grandes a modo de tropezones).

Hornear a 200 °C durante aproximadamente 15 minutos.

Mousse de chocolate.

300g de chocolate de cobertura negra
1 litro de nata
1 hoja de gelatina (7 g aproximadamente)
2 claras de huevo
1 cucharada de azúcar

Poner a remojo la hoja de gelatina unos minutos y cuando este blanda la fundimos en unas cucharadas de nata caliente.

Montar el resto de la nata pero que no quede muy dura, SEMIMONTADA.

Montar las claras con el azúcar a punto de nieve.

Fundir la cobertura y añadir la gelatina disuelta.

Añadirle un tercio de la nata a la cobertura de chocolate y mezclar enérgicamente para que se haga más fluida y a continuación ir añadiendo el resto de nata semimontada y las claras a punto de nieve de forma envolvente con la ayuda de una espátula.

Glaseado negro

175ml de nata
200g de cobertura negra.
25g jarabe de glucosa.

Poner a hervir la nata y la glucosa, añadirle la cobertura negra y remover hasta obtener una crema sin grumos.

Colar y dejar enfriar.

Cuando la vamos a utilizar la calentamos un poco 40º más o menos.

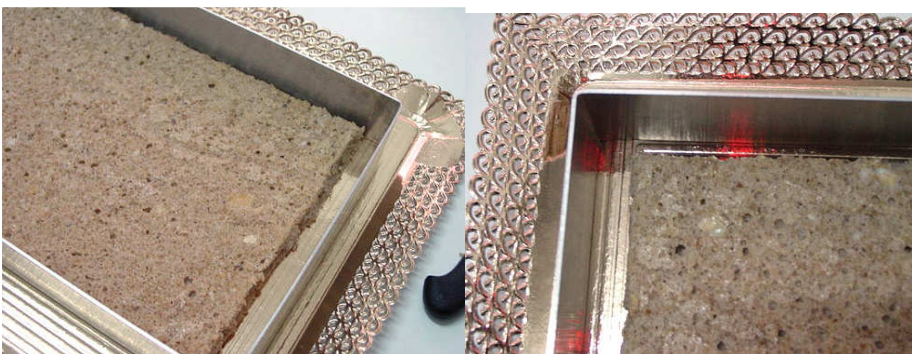
Bueno, empezamos haciendo la plancha de bizcocho de un centímetro de grosor aproximadamente.

Yo he utilizado una bandeja-molde cuadrado de 30X40cmts,lo digo por que sale una plancha- bizcocho grandecita



Ya veis los agujeros que le hice en plan PSICOSIS para saber si esta horneado (15 ó 20 minutos serán suficientes, no tiene que quedar muy seco)

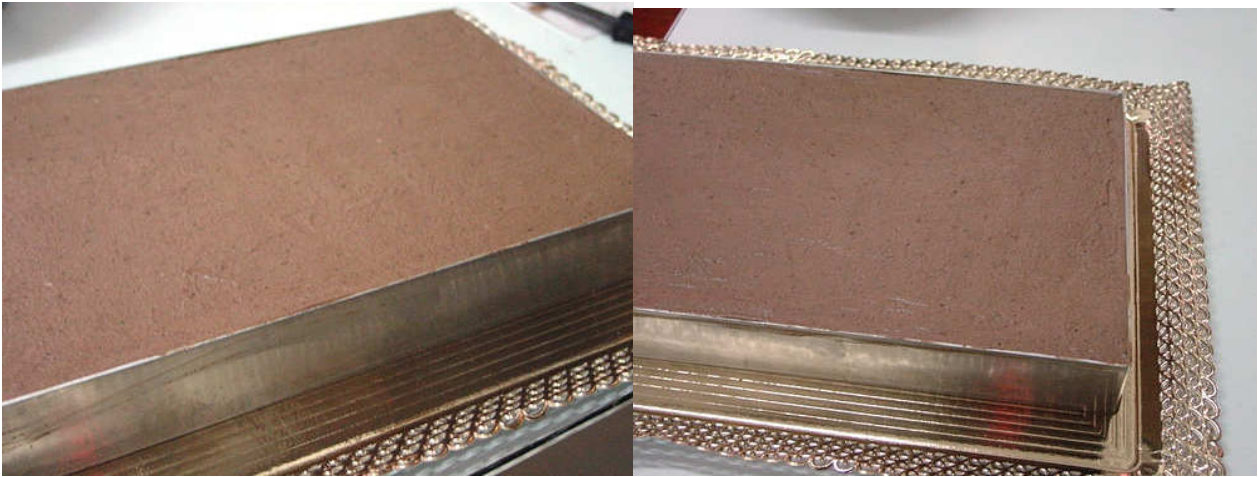
Una vez frio el bizcocho cortamos la plancha a la medida y forma que queramos hacer la tarta (redonda, cuadrada, rectangular....) y la colocamos sobre la fuente, bandeja o plato en que se presentara.



Como veis en la foto no es que me he quedado corto con respecto al molde-aroes una forma que se suele hacer para que no se vea el bizcocho una vez terminada la tarta.

Es decir que la plancha de bizcocho tiene un centímetro menos todo alrededor que el molde que vamos a usar (esto es optativo, podéis pasar perfectamente y hacerlo del mismo tamaño, no influye en el sabor

Preparamos el mousse y lo ponemos sobre el bizcocho, alisamos la superficie y metemos al frigo para que coja consistencia



Cuando haya cogido unas horitas de frío, ya esta preparada para ponerle el glaseado negro que se lo añadimos a una temperatura no muy caliente, unos 40° aproximadamente.

Una vez le hemos puesto el glaseado negro solo queda adornarla al gusto de cada cual, en este caso le puse un Physalis, unas frambuesas y unas virutas hechas con la técnica del acetato retorcido.

Y aquí el resultado final.



TARTA DE FRUTAS

base de galletitas y mantequilla
crema pastelera (yo hago la del batido)
capita fina de gelatina de manzana(vale cualquiera) es para aislar la fruta de la crema, el kiwi provoca una reaccion con los lacteos.
frutas al gusto
dar brillo con la gelatina de manzana.

Para la base:

Galletas digestive o marías normales
50 grs. mantequilla

Para la crema:

1 litro de batido de vainilla (Choleck)
200 ml de nata
50 gr de harina
50 gr de maicena
100 gr de azúcar
la corteza de un limón
2 tronquitos de canela en rama

Comenzamos triturando las galletas y mezclándolas con la mantequilla previamente derretida y forramos la base del molde con esta masa.

Ahora para la crema ponemos el batido de vainilla (menos un vaso que reservamos), y la nata al fuego junto con la canela y la piel del limón (que retorceremos un poco, esto es muy importante porque así el aroma es mucho más intenso)lo mantendremos a fuego bajo unos minutos hasta que se mezclen bien todos los sabores.

Aparte mezclamos la harina, la maicena y el azúcar, y mezclamos bien y le añadimos el vaso de batido frío que habíamos reservado, mezclamos todo bien para que no queden grumos.

Ahora colamos la mezcla de leche y nata para sacar la piel del limón y las canelas(o lo sacáis con una espumadera)que ya habrán dejado su sabor. Volvemos a colocar sobre el fuego (calor bajo) y vertemos la mezcla de harina, maicena, azúcar y batido(lo frío) y sin dejar de remover despacio esperamos que vaya espesando hasta que tenga aspecto de crema espesa. Retirar del fuego y seguir removiendo un poco, la ponemos sobre la base de galletas, la extendemos con unos movimientos y dejamos que se vaya enfriando un poco (no tarda mucho).

Despues de poner la crema le pones una capa finita, simplemente para aislar la crema del kiwi, el kiwi tiene una enzima llamada Actinidina que con el paso de las horas descompone las proteínas lacteas.

Si no le pones kiwi a la tarta esta capita de gelatina no hace falta .

Y luego cuando ya tienes la fruta puesta le das con un brochita un poco de gelatina para el brillo de la fruta y que no se oxide y coja color oscuro.

Puedes hacerla tambien con mermelada disuelta en un poco de agua .



TARTA SAN MARCOS

Bizcocho:

5 huevos

250 gr azúcar

250 gr harina.

Batir los huevos y el azúcar hasta que esté blanquecina e ir añadiendo la harina tamizada poco a poco. Meter al horno previamente caliente a 190° durante 30 minutos.

Yema crema

125 agua

375 gr. Azúcar

8 yemas batidas + 15 gr. de maicena

zumo 1/2 limón

Vainilla

Calentar el agua con el azúcar a temperatura media, echar la vainilla a la que previamente se le hace una incisión a lo largo y sacar el contenido echarlo todo al agua. Cuando hierva quitar del fuego,

Montaje

Dividir el Bizcocho en tres partes. Bañar (misma cantidad de agua, azúcar y ron) Humedecer una parte y poner la nata con el cacao. Poner la siguiente (en este caso la 3ª) humedecer y poner la nata. Poner la otra capa y sobre esta la yema y azúcar para quemar.

Bela puso otra receta de yema tostada , os la pongo por si quereis menos huevos

cuando esté un poco fría (que no hierva) echar las yemas previamente batidas, remover hasta que empiece a hervir de nuevo. Colar por el chino. Reservar

Nata

1/2 litro de nata (yo necesite más)

80 gr. Azúcar

cacao en polvo

Montar la nata con el azúcar.

Dividir la nata en dos. A 1 parte ponerle cacao en polvo.



CREMA DE YEMA

1/2 VASITO DE AGUA

250 GRS. DE AZÚCAR

1 CUACHARADA DE MAIZENA

2 CUCHARADAS DE LECHE

4 HUEVOS

ZUMO DE 1/2 LIMÓN

30 GRS. DE MANTEQUILLA

Preparación:

Ponemos en un cazo el agua, el azúcar y el zumo del limón, cocer hasta que se haga un almíbar.

Aparte diluimos la maizena en la leche y mezclamos con los huevos batidos. Agregamos el almíbar a la mezcla de huevos y maizena y la volvemos a poner al fuego hasta que espese.

Añadir la mantequilla y remover hasta que esté bien incorporada.

Enfriar antes de trabajar.

Luego se pone encima del bizcocho se espolvorea bien de azúcar y a quemar.

Paso a paso:

1º Hacemos el bizcocho, por cierto sale un superbizcochon y cuando se temple lo desmoldamos



Una vez desmoldado le damos la vuelta para que la parte más plana nos quede en la parte de arriba.

Partimos el bizcocho en tres partes iguales con la ayuda de un cuchillo de sierra o el sistema del hilo (el que mejor os salga)



Ahora ya acomodamos la primera base sobre la fuente en que la vamos a servir y así nos evitamos luego el riesgo de destrozos si la manipulamos de un plato a otro

Ahora tenemos que calar(empapar) el bizcocho con el almíbar que hemos

preparado con agua azúcar y ron (podéis utilizar el licor que más os guste, yo le puse whisky) yo procuro que el almíbar me quede denso, que no quede muy aguado para que no se baje y agüe los rellenos y que no este muy caliente,al enfriar espesa. Un buen método es hacerlo con una pistola de esas de pulverizar. Tiene que estar empapadito pero no encharcado.....bueno sabéis lo que quiero decir.....



Ahora ponemos la capa de nata montada sin llegar a los bordes, luego con la presión de la capa siguiente expande y se reparte.

Luego ponemos otra capa de bizcochola bañamos con almíbar y le ponemos la capa de trufa (se me olvido hacer la foto) y luego la ultima capa de bizcocho igualmente bañada de almíbar.

Ahora yo he utilizado un aro para nivelar la capa de la yema tostada (todavía no esta tostada)

Subo el borde del aro unos milímetros por encima de la tarta, vierto la yema y con la ayuda de un cuchillo largo nivelo la yema apoyando el cuchillo por el borde del aro(me explico?)......así queda planito totalmente y no resbala por los lados



Ahora con la ayuda de un soplete o pala de quemar haremos la yema tostada.

Espolvoreamos azúcar por la superficie de la tarta (yo le puse azúcar moreno) y con la ayuda del soplete o pala quemamos ese azúcar hasta que

quede el tono tostadito (eso va a gustos en cuanto a cantidad de azúcar y tiempo de quemado, si le ponéis mucho azúcar y utilizáis la pala os puede quedar demasiado crujiente (tipo cristal) y no es agradable esta textura yo lo hice con el soplete para poder controlar mejor el quemado y no estropear la superficie.



Ahora ya quitamos el aro y repartimos un poco de nata que hemos reservado por el exterior de la tarta, para que se nos queden pegadas las almendras fileteadas que previamente tostaremos en una sartén hasta que cojan un poquito de color

Retiramos los sobrantes de almendra del plato y volvemos a ponerlas en los huecos que falten hasta que quede bien cubierto. Ahora solo nos queda decorar la superficie de la tarta, yo lo hice con trufa, por que se me olvido reservar algo de nata para ello, pero eso ya es a vuestro gusto



TARTA DE 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

2 cucharadas de azúcar glass

medio sobre de gelatina neutra

400 ml de nata

- bizcochos o galletas trituradas
para la base

-cacao en polvo sin azúcar para
decorar

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 DE QUESO Y CAFE

Ingredientes:

- 1 paquete de galletas tipo María
- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr de azúcar.
- 350 g de queso tipo burgos
- 2 láminas de gelatina o cola de pez sin sabor
- 1 taza de café fuerte
- 4 huevos



Elaboración:

Colocar las galletas dentro de una bolsita de plástico y aplastarlas con un rodillo de madera hasta que queden bien trituraditas. Colocarlas en un bol y añadir la mantequilla derretida y el azúcar hasta formar una pasta. Forrar un molde redondo con esta masa.

Mezclar las hojas de gelatina con el café fuerte y llevarlo al baño María. Batir muy suavemente el queso con las yemas, la gelatina de café y azúcar. Incorporar finalmente 2 claras a punto de nieve y remover. Echar en el molde y enfriar en la nevera.

CESTAS DE CHOCOLATE CON YOGUR GRIEGO Y FRESAS (S/G)



haces una cremita con fresas naturales , la pones en el fondo de la cesta , después un yogurt griego y adornas con una fresa , pero le puedes poner lo que tu quieras, es simplemente un postre fácil,

CESTOS DE CHOCOLATE (S/G)

Aquí podéis ver algunos ejemplos de moldes que podemos utilizar



Empezamos derritiendo la cobertura de chocolate, yo lo hago al baño maría , pues es recomendable que el chocolate no alcance más de 40º . 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, también podemos utilizar los famosos moldes de silicona, que desmoldan muy fácilmente



aquí tenéis ejemplos de distintos moldes, listos para rellenar con lo que vuestra imaginación os diga
es importante recordar que hay que guardarlos en el frigo hasta el momento de usarlos, si no el chocolate se vuelve parduzco y sin brillo y puede derretirse si hace calor

RATONCITOS DE MAZAPAN S/G)

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 homogenea.



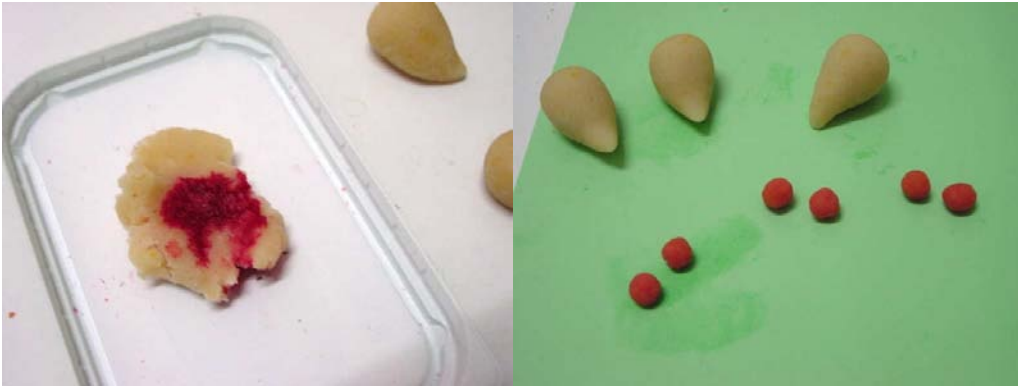
Yo he repartido la masa en dos y a una de las partes le añado rayadura de limón y a la otra coco, esto va a gustos.

Si quisieramos ratoncitos oscuros seria 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 servira para las orejitas y las colas.

Si hacemos ratoncitos oscuros , las orejitas y la cola pueden ser claras y no necesitan colorantes.



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 fideito 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.



ROSAS DE NUBE

Corten las nubes en rodajas finitas



Se enrolla uno para formar el botón.



A un lado del botón se pone el primer pétalo, a lo largo, y así hasta tres.



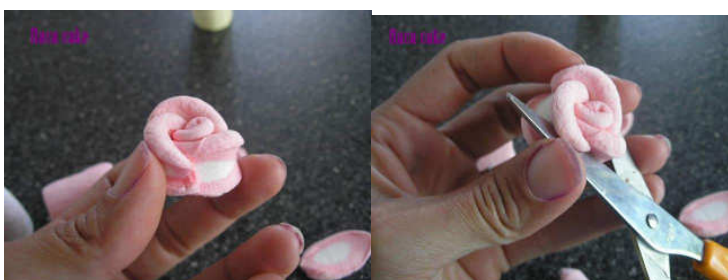
El segundo que salga de encima del primero



Y el tercero también, pero que termine debajo del primero



Aquí está lista.



Y ahora viene el truco... la rosa se corta por la mitad y se sacan dos.



Aquí están listas. Para las hojas, solo se cortan los redondeles,



REDONDITOS DE DOS CHOCOLATES (S/G)

tenia chocolate y no sabia que hacer y me ha salido esto
he deshecho 1 tableta de chocolate de postres nestle, al baño maria y ido poniendo en la cubetere de goma, la he puesto un rato en el congelador, para que se pusiera duro el chocolate



con 1 brik de nata y 1 tableta de chocolate blanco he hecho la capa blanca

he sacado del congelador y he puesto la capa blanca encima de la negra, aplanando con una cucharilla



he vuelto a poner en el congelador un rato y he puesto mas chocolate negro encima

hay que apretar bien la capa blanca si no sale desigual



LINGOTE DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Papel de burbujas, de los de embalar

200 g de chocolate postres Nestlé

Ingredientes para el relleno:

200 g de nata líquida

300 g de chocolate postres Nestlé

300 g de chocolate con leche Nestlé

100 g de Brandy(yo le pongo menos por los niños)

100 g de avellanas

100 de guindas en almíbar escurridas

100 g de almendras crudas

100 g de pasas maceradas en el Brandy

70 g de galletas muy tostadas troceadas con la mano



Fundir el chocolate: con el vaso y las cuchillas bien secos eche los 200 g de chocolate troceado y programe 10 segundos en velocidad máxima. A continuación programe 4 minutos, 40°, velocidad 3.

Forre un molde de plum cake con el papel de burbujas, sujételo al molde por fuera con papel celo y rápidamente pinte todo el fondo y paredes del molde con el chocolate fundido, haciendo una capa gruesa. Póngalo en el frigorífico para que se endurezca, no en el congelador.

Preparación:

Sin lavar el vaso después de fundir el primer chocolate, eche la nata líquida y programe 5 minutos, 100°, velocidad 2. Añada los dos chocolates troceados y muévelo en velocidad 1 para que se deshaga poco a poco. Vaya subiendo a velocidades más altas lentamente hasta que vea que se ha fundido el chocolate. Cuando esté todo listo, bata en velocidad 3 unos segundos, incorpore el Brandy con las pasas y todo el resto de frutos secos, guindas y las galletas troceadas. Mezcle todo bien con la espátula hasta que la mezcla sea homogénea. Saque el molde de la nevera (ya estará el chocolate duro en el papel), y rellénelo con la mezcla que tenemos en el vaso. Tápelos con el papel que sobresale del molde y déjelo de un día para otro en el frigorífico. Volcarlo en una bandeja con una blanda quitando el papel burbuja con cuidado. Se guarda en el frigorífico hasta el momento de servirlo.

FLAN DE CAFÉ (biercana)

Este flan se hace con nata Pascual, si lo haces con otra no quedará igual.

* 1/2 l de nata Pascual

* 1/2 l de café

* 1 paquete de flan Royal (de 8 raciones)

Poner la nata en el vaso (separando un vasito para diluir el flan) Programar 7m. 100° vl 3 cuando la nata este caliente, añadir el preparado del flan por el brocal y dejar hasta que se complete el tiempo

Una vez disuelto el flan añadir el café y seguir removiendo cuando acabe, poner en un molde. Dejar enfriar y meter en la nevera.

Hacerlo de un día para otro (a las muy golosas, añadir un poquito mas de azúcar)

Si no teneis thermomix....no hay problema...calentad la nata, sin que llege a hervir...separando un vasito (fria) para diluir el flan ...el resto es igual



tienes que llevarla a ebullicion...pero, no dejarla hervir... la calientas y cuando este apunto de hervir, le hechas el vaso con el flan diluido y lo remueves bien, luego le pones el cafe (puede ser descafeinado)

ya veras como te sale bien...pero no te olvides que tiene que ser con nata pascual, de lo contrario no salen los dos colores (comprobado)

SORPRESA DE CAFE

Ingredientes:

1 flan de 8 raciones

1 litro de nata liquida

250 cc. de cafe

125 cc. de visqui

caramelo liquido

Calentamos la nata, disolvemos el sobre de flan en el café y agregamos a la nata. Añadimos el licor, removemos bien y volcamos en un molde previamente caramelizado. Lo cubrimos con un film transparente para que no forme capa dura y dejamos en el frigorífico unas dos horas.

CORONA SALADA

150 g de leche
1 pizca de sal
50 g de azucar si lo haces con
relleno dulce
50 g mantequilla blanda
3 yemas de huevo
20 g de levadura prensada
400 g harina aprosimadamente
2 cucharadas azucar vainillada si
fuera para dulce, o 1 cucharadita
de sal si es para salado



Preparacion:

Vierta en el vaso la leche, la sal, (el azucar si es para dulce), la mantequilla y programe 1 minuto a 40°(37°) en velocidad 2 (3).

Añada las yemas y la levadura y mezcle unos segundos en vel. 2.

Agregue la harina, programe 15 seg en vel 6 y despues amase durante 2 (1) minutos vel Espiga .

Estire la masa formando un rectangulo, pintelo con mantequilla fundida y añada el releno elegido. Despues sigue la receta como te he puesto en el reportaje.

Entre parentesis te he puesto las velocidades como se hace con la th-31

Os voy a poner el paso a paso para hacer la corona salada rellena , que yo en este caso la he relleno de queso y beicon, el relleno va a gusto de cada persona, tambien se puede rellenar con cosas dulces....

hacemos la masa y la ponemos entre dos plasticos para manejarla mejor, quitamos el plastico superior, la untamos bien de mantequilla y ponemos el rellenos elegido



ahora vamos haciendo un rulo con cuidado untamos con agua el borde de la masa para que se pegue bien, nos vamos ayudando del plastico cuando lo vamos enrollando, de esta manera se hace muy bien



lo pasamos a la bandeja del horno encima de papel vegetal y le damos la forma de una corona , le hacemos unos cortes con un cuchillo o unas tijeras sin llegar al final del rollo

ahora vamos girando los trozos que hemos cortado, poniendo la parte del relleno hacia arriba



untamos con clara de huevo y volvemos a poner mas queso rallado lo metemos en el horno con un cuenco con agua temperatura 50° para que vuelva a subir la masa, antes no lo he dicho la masa antes de prepararla la he dejado fermentar hasta doblar su volumen...



Aquí ya ha vuelto a doblar casi su volumen, ya esta lista para hornear, 20-25 minutos temperatura 180° , esto de pende del horno, la primera vez estar pendientes y cuando se vea dorado se saca del horno.

ya horneado, cuando este dorado se saca, no dejarlo mas pues se queda mas seco y no tan jugoso...

DONUTS

Hoy toca como hacer los donut , para que te queden bien no tienes que tener prisa ya que segun mi receta tiene que subir la masa dos veces, pero el resultado es mas jugoso y duran blandos 3 dias, si es que dejan algunos... os pongo el paso a paso...

Ingredientes:

leche 100 ml
mantequilla 90 gr
azucar 70 gr
huevo 1
sal 1 cucharadita rasa
canela 1 pizca al gusto
aroma de vainilla al gusto
harina 480 a 500 gr.
levadura fresca 1 taco entero (40 gr.)
chocolate para glasear

Instrucciones:

Ponemos la leche, mantequilla y el azucar en el vaso del thermomix 2 minutos temperatura 50º velocidad 3. Cuando termina añadimos el huevo , la levadura, sal ,canela y vainilla, ponemos 6 segundos velocidad 4. Añadimos la mitad de la harina 4 segundo vel 6 , despues añadimos el resto y ponemos otros 6 segundos velocidad 6. cuando termine el tiempo amasamos en velocidad espiga 2 minutos.

comprobamos que la masa ha quedado hecha una bola separada de las paredes del vaso, y la tapamos, dejamos que doble su volumen. cuando haya subido la amasamos en velocidad espiga 30 segundos para quitarle el aire.

La ponemos entre dos plasticos y estiramos con el rodillo hasta dejarlo como de 1/2 cm., vamos haciendo la forma de los donut con un vaso y con un tapon de una botella del agujero; por ejemplo; dejamos que la masa vuelva a subir otra vez y los vamos friendo en aceite de girasol, con el fuego a la mitad de potencia para que no se quemen y se hagan bien por dentro, escurrimos en papel absorbente, y glaseamos como mas nos guste...



asi os debe de quedar la masa , mirad como se queda separada de los bordes eso indica que esta en su punto
aqui la he dejado que lebara, la puse delante de la ventana que entraba el sol y el 20 minutos subio



estirada entre 2 plasticos es la mejor manera de estirla sin pelearte con la masa y el rodillo
formando los donut, la masa que sobra se vuelve a estirar y seguimos haciendo mas, no se aprecia muy bien pero la masa sigue estando encima del plastico, de esta manera no se pegan a la encimera



aqui estan subiendo otra vez, de esta manera quedan mas esponjosos y friéndolos a una temperatura media mi vitroceramica tiene del 1 al 12, y yo lo pongo en el 5,1/5 de esta manera no se queman y se hacen bien por dentro sino la masa quedaria cruda por dentro



ya glaseados, en casa les pirra el chocolate..... y listos para comer, bien tapaditos en la encimera pues a mi gato tambien le gusta el chocolate.

PASTELITOS DE COOL (S/G)



225 gr de harina (como ya sabeis yo de arroz)
125 gr de azucar
100 ml leche
50 ml aceite
2 huevos
2 papeles de gaseosa

Para los rellenos:

Hay 3 sabores: chocolate, café y fresa: muy facilitos

Café> crema rápida de 250 ml de leche, un sobre de nescafe, azucar al gusto y 19 gr de maizena.

Chocolate> crema rapida de 250 ml de leche, 1 barrita de nestle postres, azucar al gusto y 19 gr de maizena.

Fresa> 250 batido de fresa y 19 gr de maizena

Con esta mezcla se rellenan 2 plum cake, para que quede la altura justa de un pastelillo, asi que si no teneis 2 plum cake pues dividir las cantidades a la mitas, con 1 salen una docena de pastelillos.

Horneais el bizcocho a 180° durante 20 minutos, lo enfriais en la rejilla.

Para las natillas de por encima, las he hecho con flan chino, la cantidad para 1 plum cake es de 100 ml de leche y como el sobre trae 5 gr de preparado de flan pues 1 gr.

Hay 2 maneras de realizar este proceso, o bien haceis la natilla dejais que cuaje y dais la vuelta al molde si es de silicona para colocarlo con sumo cuidado encima del bizcocho o haceis la natilla, MUY IMPORTANTE, esperais a que espese algo para colocar la plancha del bizcocho, si no el bizcocho empapa toda la natilla y no queda cuajado arriba.

Para hacer los pastelillos, dividi el plum cake en 3 en vez de poner las tirillas que veis en la foto.

El almibar para emborrachar lo hice con 1 vaso de azucar con medio de agua. En el otro post me preguntaba que con que habia hecho los dibujos, ya lo veis en la foto, simples bolsas de bocadillo.

GALLETAS DE CRISTAL (S/G)

- 200 g de harina (o poner 250 de harina si no se tiene de arroz)
- 50 harina de arroz
- 125 g de mantequilla muy fría
- 110 g de azúcar
- 1 huevo
- ralladura de limón
- 1 pizca de sal
- caramelos de colores

Horno precalentado a 180°.

Poner en el vaso de la TH en este orden: las harinas , la mantequilla en trocitos pequeños, el azúcar, la sal, el aroma y el huevo. Mezclar 15 segundos a velocidad 6 hasta que vea que está bien amasado.

Dejar enfriar en el frigo al menos 4 horas

Extienda la masa entre dos papeles vegetales en una plancha de 3/4 cm de grosor y corte en formas deseadas y volver a cortar con otro cortador el motivo central y separa.

Pasarlas a la bandeja para el horno. Poner el caramelo triturado en el centro. Hornear 10 minutos.

Dejar enfriar antes de retirarlas de la bandeja

Si el caramelo es pequeño o el motivo central grande no hace falta triturar el caramelo.



TARTA DE LAURA (S/G)



Poner el azúcar y la corteza de naranja, (solo la parte amarilla) y hacerlo glass en velocidades 5-10.

Añadir los huevos y programar 1 minuto, 37 grados velocidad 4.

Poner el zumo de mandarina, el aceite y mezclar en vel 4.

Añadir la harina y la levadura y subir la velocidad a 5 unos segundos.

Terminar de mezclar con la espátula.

Verter la mezcla en un molde, yo he utilizado uno de aluminio y lo forro con papel folio por dentro.

Espolvoreo azúcar y canela por encima y al horno...

el exterior es nata mezclada con requesón para que no pierda consistencia...

CREPS (S/G)

INGREDIENTES:

300 ml. de leche

2 huevos

un pellizco de sal

1 chorreoncillo de aceite de oliva

50 grs de harina Proceli

50 grs de harina de trigo sarraceno

PROCEDIMIENTO:

Prepare la masa con una batidora o robot de cocina poniendo la leche, los huevos, la sal y el aceite en el vaso y mezclando bien. Luego agregue la harina y mezcle de nuevo unos segundos.

Dejar reposar la masa 30 minutos.

Si al finalizar el reposo está demasiado densa añadir algo mas de leche.

Calentar una sartén antiadherente y poner un poco de mantequilla. Ir haciendo una a una dejando que la masa cuaje bien

Yo he rellenado las nuestras con su sofrito de puerro y champiñones y las del peque con jamon de york y queso. Un vez montadas las nuestras les he añadido queso rallado. Las he metido al horno unos 10 minutos a 180º con el horno arriba y abajo para que se fundiera bien el queso



BIZCOCHITOS DE MANDARINA (S/G)

INGREDIENTES:

2 mandarinas enteras, con piel y sin pepitas

2 huevos

250 g de azúcar

100 g de aceite de girasol

220 g de harina

Esencia de vainilla

2 PAREJAS GASIFICANTE

PREPARACION:

Poner en la th las mandarinas a trozos, los huevos, la esencia de vainilla y el azúcar.

Programar 1m. 50° vel 4

Echar el aceite y mezclar unos segundos al 4

Por último añadir la harina y la levadura y mezclar bien

Engrasar un molde y poner al horno unos 30 m. +/- a 180°

MOUSSE DE FRESAS



Hice la típica plancha de bizcocho para brazo gitano ya sabéis

Plancha de bizcocho:

- * 3 huevos
- * 100 grs. azúcar
- * 100 grs. de harina

Para TH

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

Programe 2 minutos, temperatura 40°, 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....), 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

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 Bol 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. 40°, 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 almíbar (sin pasarse).

- Ecurrimos 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 nada, esto 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 homogéneo, pero 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 consistencia . La 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)

GALLETAS BLANCO Y NEGRO (S/G)

250 gr chocolate negro
55 gr de mantequilla
100 gr de azúcar
2 huevos medianos
210 gr de harina
1 pareja gasificantes
1 pizca de sal
1 c. café de vainilla en polvo
azúcar glass

Fundir el chocolate al baño maría o bien en el microondas. Añadir la mantequilla.

Batir el azúcar y los huevos hasta que doblen el volumen y adquieran un tono palido (PONER LA MARIPOSA y mezclar 3 minutos a vel 3). Añadir la vainilla y mezclar con el chocolate y la mantequilla. (unos segundo a vel 3)

Tamizar la harina con la levadura y la sal, y añadir a la mezcla anterior, sin trabajarla demasiado, solo hasta que estén unidas.

(QUITAR LA MARIPOSA Añadir los ingredientes tamizados y mezclar 2 o 3 veces llevando le mando al 3 ½ hasta que quede una masa homogénea)

Poner en el frigo durante 1 hora.

Forma pequeña bolas y pasar por azúcar glass hasta que estén bien cubiertas, y ponerlas en la placa del horno algo separadas. Precalentar el horno a 170° C y hornear durante 10 min. hasta que craquelan. Deben quedar crujientes por fuera y muy blanditas por dentro.

Enfriar sobre una rejilla.

(La verdadera presencia es en redondo, como trufas. Yo preparé la mitad de la recta con los sobres de gasificantes completos y resultó excesivo. Crecieron demasiado las bolas y se aplanaron por el peso)

Fuente:Nancy Baggett



GALLETAS SALADAS DELICIOSAS (S/G)

1 Paso

150 g de leche

50 g de aceite de oliva

1 huevo grande

1/2 pareja de gasificantes

2 paso

300 g aproximadamente harina proceli

Preparacion

1 Ponga todos los ingrediente del paso uno en el vaso y mezcle 30 segundos, velocidad 4 (reservar un poquito de huevo batido para pindelarlas)

2 Anada la harina y progame 30 segundo en velocidad 6 y a continuacion 1 minuto en velocidad espiga

3 saque la masa del vaso pincele dos laminas de papel de horno con aceite.ponga la masa entremedias y estirela muy fina.

4 Corte las galletas a su gusto y haga palitos con ayuda de una manga pastelera con una boquilla lisa y muy finita, pinche las galletas con un tenedor, pincelas con huevo batido, espolvoree con sal y coloquelas sobre una bandeja de horno. Precaliente el este a 180 y hornee durante 8 o 10 minutos aproximadamente. Hasta que se doren

Me olvidaba: las que están a la dcha tiene sal de ajo, otras orégano, otras queso picadito..... ¡¡¡¡¡de vicio!!!!



BIZCOCHO DE NESQUIK (S/G)



INGREDIENTES

200grs Nesquik

150 grs de azucar

200 grs de harina (130 harina de arroz y 70 de maizena)

4 huevos

150 grs de mantequilla

1 1/2 cubilete de leche o nata (yo puse nata)

2 sobres dobles de gasificante de Mercadona

En un bol mezclamos las harinas, los gasificantes y el Nesquik

En el vaso de la thermomix ponemos el azucar y los huevos durante 2 minutos velocidad 3 1/2. Añadir la mantequilla y poner 3 minutos velocidad 3 1/2. Añadir la nata y mezclar unos segundos. Poner lo que teníamos reservado en el vaso (harinas, gasificantes y Nesquik) y programar 30 segundos velocidad 4.

En el horno precalentado a 180° poner en un molde engrasado y enharinado. A los 20 minutos bajar la temperatura a 160°. Debe estar una hora en total.

CONOS DE CHOCOLATE (S/G)



Todos los que veis están hechos con una hoja de acetato (las de transparencias)

Le dais la forma de cornete y le poneis un poquito de celo
el chocolate es nestlé postres y lo derretí en el microondas a intervalos de 30 segundos (he utilizado 100gr para esos cornetes)
ahora es donde viene el quid de la cuestión, para rellenar bien las paredes, teneis que hacer esto:

cogeis una cucharada de choco y lo echais al fondo del cornete, lo estrujais y sube por igual ¿me entendéis??? y luego al frigo
para quitar el cornete, rajé el celo con una aguja y sale perfecto

Relleno de trufa:

la misma cantidad de nata que de cobertura de chocolate.

La nata se pone a hervir y cuando ya ha alcanzado el hervor se le añade la cobertura picadita y se retira del fuego, se remueve para que la cobertura se deshaga bien y se deja que enfrie y esto tiene que tener unas 24 horas de reposo en el frigo.

Esto anterior es una trufa cocida.

Si lo que queremos es una especie de nata con sabor a chocolate pero en bueno.

Entonces necesitamos lo que se llama una trufa ligera.

Entonces tienes que hacer lo mismo que en la formula de antes y aparte montar el doble de nata aparte, pero que no este muy dura.

Por ejemplo.

1ª trufa

200ml de nata (un brick pequeño)

200g. de cobertura de chocolate.

Ya sabes hervir y añadir la cobertura y dejar reposar 24 h. en el frigo. Al día siguiente la sacas y la calientas un poco hasta dejarla casi liquida, pero que no este excesivamente caliente.

Ahora se coge el doble de cantidad de nata que la trufa anterior (antes teníamos 400g. total.....ahora necesitamos 800g de nata) y la tenemos que montar, pero que no quede muy dura , es lo que se llama nata semimontada.

Entonces cuando la primera mezcla esta a una temperatura casi ambiente le añadimos una porción de la nata semimontada removemos energicamente para que se mezcle muy bien(además esto hará que baje la temperatura) y el resto de la nata semimontada se le añade ya con cuidado con una espátula de forma envolvente.
es lo que se llama trufa 5x1.

Como las cantidades que te he puesto antes puede parecer mucha trufa lo puedes hacer con con un brick de nata de medio litro, es decir

1ª trufa:

100g nata

100g. cobertura.

2ª fase :

SEMIMontar 400g

TOTAL: 500 g. de nata y 100g de cobertura.

como veras no se le añade azúcar , por que la cobertura ya lleva. Si lo hicieras con nata y cacao en polvo , habria que añadirle azúcar , ya que el cacao en polvo no lleva,.....pero no es ni sombra de como queda con la cobertura.

BIZCOCHO DE CLARAS (S/G)



INGREDIENTES:

8 o 9 claras de huevo (30 grs más o menos)
Zumo de 1 limón y la piel finita (solo la parte amarilla)
150 grs de harina de arroz
100 grs de maizena
300 grs de azúcar
1 sobre doble de gasificante
100 grs de mantequilla

PREPARACIÓN

Pesar la harina y reservar.

Poner en el vaso de la thermomix limpio y seco, el azúcar y pulverizarlo durante 1 minutos en velocidades 5-7-9 progresivo. Añadir la piel del limón y repetir la operación.

Añadir la mantequilla y el zumo y programar 1 minuto 40º velocidad 3 (Se puede sustituir la mantequilla por aceite, en ese caso no se pone temperatura). Sacar y reservar.

Con el vaso bien limpio y seco se pone la mariposa, y se echan las claras, un pellizco de sal y unas gotitas de limón y se programa 1 minuto por clara (yo puse 8, pues 8 minutos) en velocidad 3 1/2, sin poner el cubilete (para que se monten bien firmes)

Cuando pare la máquina, se vuelve a programar la misma velocidad (3 1/2) y se va añadiendo la mezcla lentamente, sin mariposa.

Mezclar el gasificante con la harina y añadir al vaso. Programar 6 segundos en velocidad 5.

Se vierte la mezcla en un molde engrasado y enharinado y al horno a 180º (calor abajo) 30 minutos. Y..... listo para comer.

TARTA AMERICANA DE ZANAHORIAS (S/G)



cuales 75 grs de harina de
arroz y 50 de Maizena)
150 gr. de azúcar
1 sobre doble de gasificante
del Mercadona
una pizca de sal
1/2 cucharadita de canela
1/2 cucharadita de vainilla (yo le
puse unas gotitas de una
esencia de vainilla que compré
en herboristería)
80 gr de aceite
250 gr. de zanahoria rallada o
picada
150 gr. de nueces picadas
50 gr. de almendras picadas o
pasas (yo puse nueces)
4 huevos

Ingredientes

125 gr. de harina (de los

Forrar la base de un molde desmontable con papel de horno, engrasar y enharinar

Mezclar en un bol la harina, polvo de hornear, bicarbonato, sal, canela y la vainilla. Mezclar aparte el aceite, la zanahoria rallada, las nueces y las almendras picadas (o pasas), separar las yemas de las claras y batir las yemas con la mitad del azúcar, hasta que blanqueen, montar las claras a punto de nieve con el resto del azúcar

Mezclar todos los ingredientes y añadirle las yemas, con una espátula de goma sin batir. Agregarle, poco a poco las claras montadas moviendo de abajo arriba, para que la masa coja aire, cuando este todo bien mezclado, colocar en el molde preparado y llevar a horno moderado (175-180) durante 50-60 minutos aproximadamente



ESPIRALES DE JAMON Y QUESO (S/G)



1º PASO

150 grs de leche

100 gr de mantequilla

100 grs de azucar.

30 grs de levadura prensada fresca
(yo le puse el cubito entero de
Mercadona)

1 pellizco de sal

2º PASO

3 yemas de huevo

30 grs de leche en polvo

3º PASO

350 grs. aprox. de harina PROCELI

MASA DE BRIOCHE

PREPARACIÓN:

1. Ponga todos los ingredientes del paso 1 en el vaso y programe 1 min., 40°, velocidad 4.
2. Añada los ingredientes del paso 2 y programe 15 segundos en velocidad 6.
3. Incorpore la harina y amase 15 segundos en velocidad 6. A continuación programe 2 min. en velocidad espiga.

Ahora lo que hago es extenderla, ponerle por encima el relleno al gusto (en este caso jamon de york picadito y lonchas de queso), lo enrollas y lo cortas en rodajas con una tijera. Lo pones en capsulas de magdalenas y dejas que doblen el volumen. Lo pintas con huevo y al horno precalentado a 180, hasta que tu veas que están (15 minutos mas o menos). Y listo.

ROSCO BICOLOR (S/G)

INGREDIENTES

1 yogur de limón
1 medida de yogur de aceite de oliva
3 medidas de yogur de azúcar
2 medidas de yogur de harina de maíz precocida P.A.N
1 medida de yogur de maizena
4 huevos
1 sobre de gasificante

125 grs de chocolate Nestlé postres



PREPARACIÓN

Mezclar todo bien en el robot de cocina menos el chocolate. Este se tiene que derretir en el micro (con cuidado de que no se queme) o al baño María. La mezcla se divide entre dos y en la mitad se le pone el chocolate derretido y se mezcla bien. En un molde engrasado y enharinado se van echando las dos mezclas intercalandolas. Hornear a 180° con calor abajo durante 35 minutos aproximadamente. Opcionalmente al estar frio se le puede dar un poco de brillo

Brillo:

Coges mermelada o confitura (del sabor que tu piensas que le va a ir bien), en esta caso es de albaricoque y la calientas en un cazo hasta que coja consistencia de almibar ligero. Entonces y en caliente, le das con cuidadito (y si es posible con una brocha de silicona), por encima. No pongas demasiado, solo un poco para dar brillo, porque si no además de mucho sabor quedará muy pegajoso.

BRAZO DE GITANO CON NATA Y FRESAS (S/G)



INGREDIENTES

MASA: 250 g de Mix A Schär, 7 huevos, 3 cucharadas de azúcar, una pizca de sal. RELLENO: 300 g de fresas frescas, 0,5 l de nata a batir, 100 g de azúcar

ELABORACIÓN

MASA: Batir las claras de huevo con la sal. La mezcla estará a punto cuando el corte de un cuchillo permanece visible.

Agregar, mezclando, yemas de huevo y azúcar alternativamente; añadir seguidamente el preparado para pastelería tamizado.

Preparar una bandeja con papel para horno y distribuir uniformemente la mezcla obtenida.

Cocer en el horno ya caliente.

Dejar enfriar sobre un paño de cocina espolvoreado con azúcar (utilizar el azúcar en polvo vainillado Schär) y enrollarlo cuando aún esté caliente con ayuda del paño.

RELLENO: Chafar con un tenedor alrededor de 200 g de fresas.

Batir la nata con el azúcar, separando una taza en una manga de pastelero y mezclando el resto con las fresas molidas.

Extender la nata de fresa sobre el brazo y enrollarlo.

Cubrir con nata y fresas..

ROSAS DEL DESIERTO (Carlosvalencia) (S/G)

Logicamente puedes dividir la receta.

1000g. de cobertura de leche (una tableta de 250gr.chocolates nestlé)

50g. Manteca de cacao (Una cucharada de mantequilla)

400g cereales de desayuno (maiz inflado) (200gr)

Fundir la cobertura de leche a 50°.

Mezclar la manteca de cacao con la cobertura fundida.

Añadir los cereales .

Colocar en moldes adecuados de forma irregular.

Dar un golpe de frio en el congelador..

Observaciones

- La cobertura debe mezclarse en caliente con los cereales.
- Al introducir el producto en el congelador inmediatamente, conseguimos el atemperado de la cobertura automaticamente.



CAKE DE LIMON Y SEMILLAS DE AMAPOLA (S/G)

La receta en sus dos versiones, tradicional y thermomix

INGREDIENTES:



180 grs de harina Proceli (panificable sin gluten)
1 sobre doble de gasificante de Mercadona+1 sobre de bicarbonato sodico
3 huevos
170 grs de azucar
150 grs de mantequilla (punto pomada)
2 limones
1 cucharada sopera de semillas de amapola

TRADICIONAL

Calentamos el horno a 180°

Lavamos los limones. Rallamos fina la corteza de uno y exprimimos los dos para extraer el zumo. En un cuenco, batimos los huevos y el azucar. Cuando la mezcla doble el volumen y esté espumosa, añadimos poco a poco la harina y la mantequilla en punto pomada.

Incorporamos cuidadosamente la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón.

Mezclamos sin batir hasta obtener una preparación homogénea. La ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado.

Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo, lo dejamos enfriar.

THERMOMIX

Calentamos el horno a 180°

Lavamos los limones. Rallamos fina la corteza de uno y exprimimos los dos para extraer el zumo. En el vaso ponemos los huevos y el azucar y emulsionamos unos segundos en velocidad 6. Añadimos la harina de 50 en 50 gramos dando golpes en velocidad 6. Seguidamente incorporamos la mantequilla en punto pomada también en la misma velocidad.

Incorporamos la levadura, el bicarbonato sódico, las semillas de amapola, y la corteza y el zumo de limón y ponemos unos segundos en velocidad 4. Ponemos dentro de un molde de cake untado con mantequilla y enharinado.

Lo cocemos en el horno 35 minutos. Antes de desmoldarlo lo dejamos enfriar.

BLONDIES DE CACAHUETE Y CHOCOLATE (S/G)

Es una receta muy especial, primero porque engorda mogollón y segundo porque está más buena todavía. No es nada difícil, así que no teneis excusa para hacerla y contarme que os parece, vale?

Ahí va la receta

INGREDIENTES:

175 grs de mantequilla salada en punto pomada
300 grs de azucar mascabado (sin refinar)
150 grs de azucar glass
3 huevos y una yema
100 grs de mantequilla de cacahuete crunchy (con trocitos)
250 grs de harina de arroz
150 grs de maizena
1 sobre doble de gasificante
250 grs de pepitas de chocolate

Calentar a 180° el horno. Untar con mantequilla una fuente rectangular
Batir la mantequilla y los azucares hasta que la mezcla se vuelva blanquecina y esponjosa.

Añadir los huevos, uno a uno, sin dejar de batir. Añadir la mantequilla de cacahuete, las harinas y la levadura (estas últimas tamizadas) y mezclar en velocidad muy bien. Añadir las pepitas de chocolate y verter la mezcla en la fuente.

Cocer alrededor de 50 minutos. Deben quedar blando y esponjoso por dentro y crujiente por fuera.

Nota: las que tengan la thermomix pueden utilizarla perfectamente para ir mezclando los ingredientes.



PASTEL DE PESTO Y PIÑONES (S/G)



Ingredientes:

180 grs de harina Proceli
(panificable sin gluten)
1 sobre de gasificante de
Mercadona+ 1 sobre de
bicarbonato sodico

3 huevos
100grs de gruyere rallado
3 cucharadas soperas de aceite de
oliva
1/2 vaso de leche
1 puñado de piñones
pesto
una pizca de sal y pimienta

Para el pesto:

3 manojos grandes de albahaca
2 dientes de ajo
50 grs de piñones
4 cucharadas soperas de
parmesano recién rallado
1/2 vaso de aceite de oliva
sal gorda (yo he utilizado Maldon)

Preparación para el pesto:

Pasamos por la thermomix en velocidad 6 las hojas de albahaca, los ajos, los piñones y lo salamos con la sal gruesa. Incorporamos el parmesano y, a continuación el aceite, y mezclamos cuidadosamente

Precalentamos el horno a 180°

En un cuenco, mezclamos la harina con el gasificante y el bicarbonato. En la thermomix en velocidad 6 mezclamos los huevos con el aceite y la leche. Salpimentamos y vamos echando la mezcla de harina y levadura, poco a poco, y vamos mezclando dando golpes en velocidad 3. Añadimos el gruyere rallado, el pesto y los piñones, y lo volvemos a mezclar.

Ponemos la mezcla en un molde de cake, untado con mantequilla y con harina. Lo cocemos en el horno una media hora. Antes de desmoldarlo lo dejamos enfriar.

Nota: como la harina sin gluten apenas "pesa", luego se viene un poco abajo

TRIANGULOS DE MANTEQUILLA CON TROCITOS DE CHOCOLATE (S/G)

Esta receta queda muy bien para desayunar. Si conoceis las galletas francesas (palets bretons), que son de mantequilla, os podeis hacer una idea del resultado. Se parecen bastante en sabor y textura

INGREDIENTES:

115 grs de mantequilla en dados y un poco más para engrasar.

80 grs de harina de arroz

35 grs de maizena

55 grs de harina de maiz precocida P.A.N.

55 grs de azucar glass

40 grs de trocitos de chocolate negro

PREPARACION:

1. Precaliente el horno a 160°. Engrase con mantequilla un molde para tartas acanalado de unos 20-23 cms de diámetro

Tamice los tres tipos de harina sobre un cuenco grande. Añada el azucar y despues la mantequilla y trabaje hasta que la pasta empiece a estar ligada.

2. Depósitela sobre el molde preparado y, presionando, extiendala uniformemente por la base. Pinche la pasta varias veces con un tenedor. Esparza por encima los trocitos de chocolate y presione ligeramente para que se hundan un poco en la pasta.

3. Cueza la torta unos 30 min o hasta que esté hecha, pero no dorada. Señale las 8 porciones triangulares con un cuchillo afilado. Deje que se entibie en el molde unos 10 min antes de desmoldar.



PIRAMIDES DE CHOCOLATE (S/G)

Ingredientes:

150 grs de chocolate negro

150 grs de chocolate blanco (Torrás no tiene gluten)

1 paquete de galletas cookies (con pepitas de chocolate) (yo utilicé Mercadona sin gluten)

70 grs de mantequilla salada

200 grs de nata de repostería (35% materia grasa)

Derretir la mantequilla y mezclar con las galletas trituradas. Poner en el molde y al frigorífico a dejar que se enfríe.

En dos cazos llevar a ebullición 100 grs de nata para un chocolate y 100 grs de nata para otro. Fuera del fuego, echar cada chocolate en un cazo y mezclar hasta derretir. Terminar de llenar los moldes y a la nevera para que termine de enfriar. Y, este es el resultado,



OREJAS DE CARNAVAL (mariajo68) (S/G)

350gr. de harina(Mix B de Shar)

1 huevo

1/2 vaso de agua templada

1/4 vaso de anis

50 gr. de mantequilla

una pizca de sal

ralladura de limón

Mezclar la mantequilla con el agua y el huevo.

Luego añadir el anis.

Despues la harina y amasar como para el pan.

Coger un poco de masa con las manos de harina y estirlarla con el rodillo en el mármol también espolvoreado de harina, en rectangulos apróximadamente de 7X10 cm, cuanto mas finos mejor. Al echarlas en la sartén hacer un metido en el medio para dar la forma de las orejas. El aceite(abundante) tiene que estar bien caliente pero con cuidado de que no se queme(si fuese asi hay que colarlo).

Yo uso aceite de oliva, pongo la vitro primero al 6(maxima potencia en mi vitroceramica), y luego para ir haciendolas al 4 aproximadamente. Cuando tomen color por un lado se les da la vuelta y cuando se sacan se les echa azúcar yo el azúcar lo uso normal otra gente glas, también se les puede echar miel.

Paciencia si se rompe la masa yo la vuelvo a amasar con las manos y la vuelvo a estirar.

Si no os salen las orejas no os preocupeis yo no tiro nada, haceis rosquillas y tambien estan muy buenas, las rosquillas al sacarlas yo las meto en azúcar glas.

Otro truco yo las rosquillas las bañe en chocolate nestle para postres, y ya tenía unos donetes estupendos, sanos y buenismos.



BROWNIE CON NUECES Y LICOR (S/G)

INGREDIENTES:

- 200 gr de chocolate negro (Nestlé postres).
- 200 gr de azúcar.
- 4 huevos.
- 100 gr de mantequilla.
- 50 gr de harina Adpan.
- 100 gr de nueces.
- 1 cucharadita de vainilla (si encuentras alguna apta, claro).
- 1 pareja de sobres gasificantes repostería Hacendado.
- Opcionalmente: licor (yo le he puesto un buen chorro, se me fue la mano, de Ron Pampero, que creo que es apto, uyyyy)
- Acompañar con helado de vainilla.

ELABORACIÓN:

- Horno precalentado a 170 °
- Fundir el chocolate junto con la mantequilla.
- Mezclar los huevos (clara y yema) con el azúcar, batir bien.
 - Añadir la vainilla, batir.
 - Introducir el chocolate con la mantequilla fundidos, batir bien.
 - Añadir poco a poco la harina a la mezcla anterior. Yo la añadía mientras seguía batiendo (con las varillas).
 - Añadir la levadura y finalmente las nueces picadas (no del todo, trocitos pequeños).
 - Colocar la mezcla en el molde previamente untado de mantequilla para facilitar el desmolde.
 - Horno a 170 ° unos 25 a 30 minutos.



TARTA DE LIMON Y CHOCOLATE (S/G)

Para la masa:

150g de harina, 2 yemas de huevo, 30 gr. de almendra en polvo, 90g de mantequilla, 25g de azúcar glacé, 1 pizca de sal, 1 pizca de azúcar avainillado.

Mezclar todos los ingredientes, forrar un molde con papel sulfurizado, poner la masa, pinchar con un tenedor para que no suba y al horno a 165° unos 15 ó 20 minutos.

la parte de limón:

3 huevos enteros, 150g de azúcar en polvo, 2 yemas de huevo, el zumo de 2 limones, la piel de un limón rallada y 150g de nata líquida de 35%.

Mezclar los huevos, las yemas y el azúcar, echar el zumo de limón y la piel rallada y por último la nata líquida.

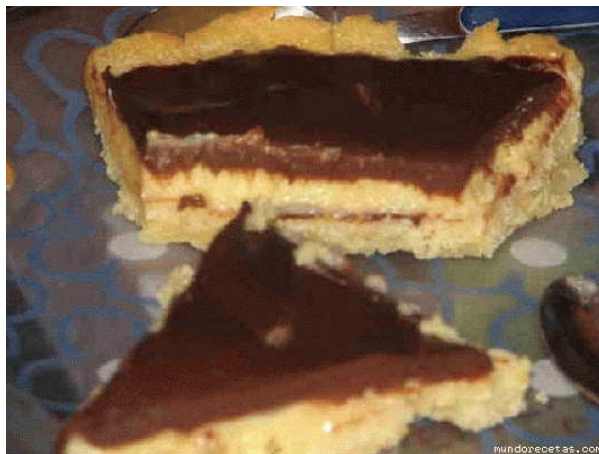
Cuando la masa ya esté fría, echar la parte de masa de limón y poner al horno unos 40 minutos a 150°, hasta que la masa se vea compacta.

Dejar enfriar.

Cobertura de chocolate:

130g de nata líquida 35%, 100g de chocolate postres.

Hervir la cobertura hasta que espese y echarla por encima de la tarta, dejar enfriar y refrigerar.



QUESADA (Carlos Valencia)

Ingredientes:

1 yogur natural.
1 bote pequeño de nata líquida.
300 gr. de requesón.
1 medida del bote de yogur de harina.
2 medidas del bote de yogur de leche.
2 medidas del bote de yogur de azúcar.
3 quesitos (el caserío, la vaca que ríe....)
3 huevos.

Preparación:

Poner todos los ingredientes en el vaso del thermomix y batir unos segundos en vel. 6 e introducir en el horno precalentado.
Si coge pronto color y aun falta un poco, cubrirla con papel de aluminio.
HORNO A 180°, APROXIMÁDAMENTE DE 1 HORA A HORA Y CUARTO (con una hora fue suficiente, quizá debía haberla tapado con aluminio para que no se dorara tanto).



POSTRE TIPO PETIT SUISSE

INGREDIENTES:

1 TARRINA DE QUESO TIPO PHILADELPHIA DE 200 GR.
1 TARRINA DE NATA DE 200 GR.
1 SOBRE DE GELATINA DE SABOR (LIMON, FRESA, PIÑA....)
100 GR. DE AZUCAR.
500 GR. DE LECHE FRESCA.

PREPARACION:

PON 250 GR. DE LECHE EN EL VASO DEL THERMOMIX Y CALIENTA 5 MINUTOS A 50 GRADOS EN VELOCIDAD 2.
AÑADE LA GELATINA Y MEZCLA 10 SEGUNDOS EN VELOCIDAD 4.
AÑADE EL QUESO, LA NATA, EL AZUCAR Y 250 GR. DE LECHE Y MEZCLAR 20 SEGUNDOS EN VELOCIDAD 4 Y LLEVA A VELOCIDAD 10 UNOS SEGUNDOS PARA REFINAR.

NOTA: CONTROLA QUE QUEDE ESPESITO CON UN POCO DE MAS TEMPERATURA O UNA O DOS CUCHARADAS MAS DE GELATINA. YO LE AÑADI UN PAR DE CUCHARADAS DE GELATINA.

CREMA DE LIMON AL MICRO (S/G)

3 huevos
300 gr. de zumo de limón (150 de agua y 150 de limón)
250 gr. de azucar
20 gr. de maizena
ralladura de un limón

Mezclamos los ingredientes y al micor a máxima potencia,, a los 2 minutos más o menos, yo la he sacado la he batido un poco con las varillas y la he colado, la he vuelto a meter al micro hasta que hace chup chup y vemos que espesa. Otro varillazo y lista.

BIZCOCHO DE NUECES CON CREMA DE CAFE



2 cucharadas de postre de nescafé
1 cdtida de vainilla en polvo.
25gr de mantequilla derretida

Crema de café:

250gr de leche
2 huevos
50gr de azúcar
1 cucharadita de nescafé
40gr de harina
40gr de mantequilla

Bizcocho:

125gr de harina
2 cucharadas de café de levadura
Royal
160gr de nueces picadas finas
4 huevos
150gr de azúcar

Glaseado:

200gr de azucar
175gr de agua
200gr de chocolate de cobertura

Precalentar el horno a 170°. Engrasar un molde redondo de unos 24cm o de plumcake. Tamizar las harina con la levadura.

Picar las nueces en la th. 15seg. V.5. Mezclarlas con la harina y levadura.Reservar. Colocar la mariposa, los huevos, el azúcar y el nescafé. 3 minutos.Temp 40° v.3 Cuando pare, programar 3 minutos más sin temperatura, para que esponje la mezcla.

Bajar a v.1 e ir incorporando poco a poco el bol que tenemos reservado de harina, levadura y nueces. Echar la mantequilla, que ya tendremos derretida y la cucharita de vainilla. Seguir mezclando unos segundos y volcar en el molde engrasado. Al horno durante unos 35 ó 40 minutos a 170°

Enfriar sobre una rejilla y cortarlo por la mitad.

Para la crema:

En una cazuela llevar a la ebullición 250gr de leche y una cucharita de nescafé. Mientras en la th, batir los huevos y el azucar con la mariposa 2 minutos a v.3. Echar la harina, 10 seg.v.2. Volcar la leche hirviendo de golpe y programar 15 segundos. v 1 1/2. Programar 3,30 minutos. Tem.90° v.1.

Cuando faltan los últimos 30segundos, colocar la mitad de la mantequilla (20gr). Dejar enfriar.

Trabajar los otros 20gr de mantequilla o derretirla un poco, hasta punto pomada, verter sobre la crema, batir hasta conseguir una crema ligera y homogénea. Colocar la crema fría sobre la plancha de bizcocho y tapar.

Para el glaseado:

Hervir el azúcar con el agua hasta que llegue a 110°

Retirar del fuego y añadir la cobertura trozada. Remover hasta que se funda y que quede cremoso.

Colar y verter sobre el bizcocho. Decorar con nueces

BIZCOCHO DE YOGURT CON PIÑA



Típico bizcocho de yogurt. En el fondo se le pone caramelo liquido y las rodajitas pequeñas de piña y unas guindas en los "bujeritos".....ahhhhhhhh!!!! y el yogurt se le puede poner de piña tb



TIRAMISÚ 2



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 na
3 huevos
cacao puro en polvo sin azúcar
Bizcochos tipo Savoiardi, esos que son duritos creo que se llaman bizcochos al huevo
3 hojas de gelatina

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 frigo 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 maria 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 frigo 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 frigo el cacao se humedece y se oscurece.

Yo en este he utilizado dos tipos de cacao en polvo sin azúcar de diferentes tonalidadesutilizando 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.

COBERTURAS Y TARTAS INFANTILES

COBERTURA DE MANTEQUILLA

Para unas 2 tazas (lo suficiente para cubrir la parte de arriba y de los lados de una tarta de 20 cm de diámetro).

125g de mantequilla reblandecida
una pizca de sal
580g azúcar glacé
1 huevo
1 cucharadita de extracto de vainilla
2 cucharadas de leche

Bate la mantequilla hasta que quede ligera. Añade sal y parte del azúcar gradualmente, mezclándolo tras cada adición. Luego, añade el huevo y la vainilla, mezclando bien. Añade el resto del azúcar, alternándolo con la leche hasta conseguir una consistencia suficiente para untar. Bátelo tras cada adición hasta que quede suave.

COBERTURA DE MERENGUE:

Muy ligera. Se tiñe bien, y se puede aplicar con cuchara, cuchillo o manga pastelera.

4 claras de huevo
100g azúcar
200ml de agua

Hierve el agua con el azúcar hasta que forme un sirope, alrededor de 5-8 minutos. Ten cuidado que no se queme. Déjalo enfriar un poquito. Bate las claras de huevo hasta que queden firmes, y poco a poco añade el sirope, siempre batiendo. Conservar en la nevera.

COBERTURA ?GANACHE? DE CHOCOLATE

250g chocolate de postre
250ml nata líquida

Corta el chocolate en pedacitos (yo lo hago en el robot) y déjalos en un cuenco mediano. Calienta la nata en una cacerola o en el microondas (¡pero sin que llegue a hervir!) y viértela encima del chocolate. Déjalo reposar 5 minutos, y luego bate (preferiblemente con una batidora eléctrica) hasta que la mezcla quede homogénea y espesa, con textura de leche condensada.

COBERTURA DE CHOCOLATE CON DULCE DE LECHE:

Muy suave y sabrosa. Perfecto para tartas, como cobertura y como relleno.

500g dulce de leche
250g chocolate de postre
100g mantequilla

Derrite los ingredientes en un baño de maría. Listo. Fácil, ¿no?

COBERTURA DE CHOCOLATE CARAMELO:

Fácil y sabroso: Se puede usar para cubrir una tarta o como relleno.

Necesitas:

100g chocolate
250g mantequilla
150g leche condensada

Derrite juntos la mantequilla y el chocolate en una cacerola gruesa o en un baño de maría. Añade la leche condensada y mezcla bien. Parecerá muy líquido, pero no te preocupes - se espesará a medida que se enfríe.

COBERTURA BLANCA:(VA A APARECER EN MÁS DE UNA RECETA..)

Ideal para decorar galletas y magdalenas. Queda muy lisa, se tiñe fácilmente, y se puede aplicar con una cuchara o cuchillo, o con una manga pastelera.

azúcar glacé, entre 150g a 250g, según la cantidad que necesitas
unas gotas de zumo de limón y/o agua

Mezcla los dos ingredientes hasta que la cobertura esté lisa. ¡Más fácil no puede ser! Luego unta la cobertura con un cuchillo o cuchara, o útilízala para aplicar detalles con una manga pastelera. (Nota: Es fácil fabricar tu propia manga pastelera con papel o una bolsa de plástico con un orificio en una esquina). Si dejas la cobertura al aire, se le formará una "crosta" (por la evaporación del líquido), pero no pasa nada, simplemente vuelve a mezclar la cobertura con una cuchara

PARA LAS "PRINCESAS" DE LA CASA..

Tarta castillo Cubre un bizcocho rectangular con cobertura de mantequilla y pega a los lados galletas cuadradas para simular los muros. Con conos de helado invertidos crea algunas torres, y decora con Lacasitos®, flores de azúcar o bolitas plateadas.

• Tarta corona Coloca cucuruchos de helado boca abajo encima de un bizcocho redondo, para formar una corona real. Cúbrela con cobertura de

mantequilla o merengue, y decóralo con gominolas, Lacasitos®, perlitas plateadas, fruta confitada, etc. •

PLAYA..

- Tarta playa Prepara un bizcocho cuadrado o redondo, y cúbrelo con cobertura de mantequilla teñida de azul. Apila migas de bizcocho o magdalena en una esquina, para formar una playa. Coloca nuestros pinchos parasol o pinchos palmera en la "playa", o unas figuritas de peces tropicales y otros animales marinos. Calcule el número de figuritas para que cada niño reciba una con su trozo de tarta.

- Tarta castillo de arena Da forma al castillo con un bizcocho rectangular, unas magdalenas y cucuruchos de helado. Cubre todo con cobertura de mantequilla, y esparce con azúcar moreno. Coloca alrededor unas figuras de peces, una pelota de playa pequeña, piedrecitas, ¡lo que se te ocurra!

- Tarta cangrejo Utiliza un bizcocho redondo para el cuerpo y uno rectangular recortado para formar las patas y las pinzas. Cúbrelo con cobertura de mantequilla o merengue de color naranja, con pastillas de chocolate o caramelos para los ojos. Esparce azúcar moreno alrededor en la bandeja para simular arena.

PIRATAS...

- Tarta Pirata. Es bastante fácil realizar una tarta pirata. Se necesita un bizcocho redondo, cubierto de una cobertura de un color naranja claro (tono piel). Con cobertura roja se puede crear un "pañuelo" cubriendo la parte superior de la cabeza, y también la boca, cobertura de chocolate puede hacer el pelo, la barba y el parche en el ojo. Cobertura blanca y un caramelo azul puede hacer el otro ojo.

- El barco pirata Prepara un bizcocho redondo y córtalo por la mitad. Coloca los dos semicírculos juntos para formar un semicírculo ancho, cortando un poco la parte curvada para que sirva de base. Cúbrelo con cobertura de chocolate. Simula los ojos de buey de los camarotes con galletitas redondas. El timón también puede ser una galleta. Los barquillos en forma de canutillo (con los que suelen servirse los helados en copa) pueden hacer las veces de cañones. Los palillos para pinchos morunos harán de mástiles. Pégales velas blancas de cartulina o retales de sábana desgarrados. No te olvides de la bandera pirata (sobre un trozo de cartulina negra, dibujando la caravela con pintura o cera blanca).

- La isla del tesoro Prepara un bizcocho, y cúbrelo con cobertura de mantequilla teñida de azul. Amontona en una de las esquinas migas de

bizcocho, magdalenas o galletas para formar una "isla". Coloca en esta isla unos piratas de juguete, y en el "agua" unos tiburones.

- Tarta sol Un bizcocho redondo se puede convertir en un sol cubriéndolo con cobertura teñida de amarillo y rodeándolo con cucuruchos para helados.

- Tarta pony ¡Convierte dos bizcochos redondos (uno más pequeño que el otro) en un pony precioso! Corta un trozo curvado del bizcocho pequeño para que el bizcocho encaje al lado del grande (éste será el hocico). Cubre los dos bizcochos con cobertura del color del pony preferido de la cumpleañera, y crea el pelo con merengue teñido. Los ojos pueden ser gominolas o pastillas de chocolate.

Tarta corazón. Haz una tarta con forma de corazón (se puede adquirir los moldes en grandes almacenes y algunas ferreterías), y decóralo con cobertura rosa. Con cobertura de color amarillo, dibuja algunas flores en el borde. Con cobertura blanca teñida de color lavanda, escribe ¿Feliz Cumpleaños? en el centro.

- Tarta Piolín Convierte un bizcocho redondo o rectangular en un bizcocho Piolín recortando los bordes para formar la cara. Cubre con cobertura de mantequilla o cobertura blanca teñida de amarillo, y crea los ojos con chocolate blanco o cobertura blanca y chocolate fundido o cobertura negra. Se puede formar el pico con cobertura naranja.

- Tarta mariposa Prepara un bizcocho redondo y córtalo por la mitad. Dale a los dos semicírculos la vuelta y junta los lados curvados, formando alas. Decóralo con cobertura de colores, Lacasitos®, fideos de colores, caramelos blandos, ¡lo que se te ocurra! Si quieres, puedes cortar los bordes de las alas para que tengan forma, y también puedes utilizar un rollo fino de bizcocho para el cuerpo (añadiendo palitos de chocolate o regaliz para las antenas). Queda bonito si lo rodeas con coco rallado teñido de verde.

- Césped Decora una mousse de limón con coco rallado teñido de colorante verde.

HULK..

- Tarta Hulk Esta es muy sencilla: un bizcocho redondo cubierto con cobertura verde y ojos realizados con cobertura blanca y un poco de chocolate derretido o cobertura negra. Tiñe el blanco de los ojos con un poco de colorante rojo.

- Tarta pared Corta un bizcocho de chocolate por la mitad de forma irregular, estilo zig-zag. Decora los dos trozos con cobertura rojo y cobertura blanca para simular los ladrillos de una pared rota.

- Magdalenas Hulk Lo mismo que arriba, pero magdalenas en vez de un bizcocho. En vez de una tarta, podrás servir una bandeja de magdalenas, con velas en las magdalenas centrales.

Tarta Mickey Prepara dos bizcochos redondos. Uno servirá como la cara de Mickey, el otro se recortará en dos círculos para las orejas. Decora con cobertura negra o cobertura de chocolate (lo más oscuro posible), y cobertura blanca teñida con un poco de amarillo y rojo (para conseguir una naranja pálida). Utiliza chocolate blanco y negro para los ojos y la nariz, y una cinta de regaliz para la boca.

- Gorro Mickey Prepara un bizcocho de chocolate, añadiendo dos cucharaditas más de levadura a la masa antes de hornearlo. Esta causará que se levante más, cogiendo forma de cúpula. Prepara otro bizcocho con la receta normal. De éste, recorta dos círculos de 15-20cm de diámetro. Estos servirán de orejas, mientras el bizcocho "levantado" sirve como base del gorro. Recorta parte del lado inferior de las orejas, para amoldarlo a la base del gorro. Cubre todo con cobertura negra o ganache de chocolate

Tarta colmena Convierte un bizcocho redondo en una colmena con cobertura de mantequilla, sin color o teñido con un poquito de colorante amarillo. Márcalo con rayas con la parte plana de un cuchillo. Es bastante sencillo confeccionar unas abejas con chocolate derretido y una manga pastelera - encima de un trozo de papel de cera o papel aluminio, forma un óvalo pequeño para el cuerpo y dos círculos pequeños a cada lado para las alas.

Tarta mariposa Prepara un bizcocho redondo, córtalo por la mitad, y dale a los dos semicírculos la vuelta, junta los lados curvados, formando alas. Decóralo con cobertura de colores, Lacasitos®, fideos de colores, caramelos blandos, ¡lo que se te ocurra! Si quieres, puedes cortar los bordes de las alas para que tengan forma, y también puedes utilizar un rollo fino de bizcocho para el cuerpo, añadiendo palitos de chocolate o regaliz para las antenas. Queda bonito si lo rodeas con coco rallado teñido de verde.

PARA LAS NIÑAS..

Tarta flor Necesitas un bizcocho redondo y pequeño, y varias magdalenas. Coloca las magdalenas alrededor del bizcocho, formando los pétalos. Cubre el centro con cobertura de un color alegre, y los pétalos con cobertura de otro color. Adorna la tarta con golosinas o Lacasitos®, y rodéala con flores de cartulina o de verdad.

- Tarta jardín Cubre un bizcocho cuadrado o redondo con cobertura de mantequilla teñida de verde. Decórala con golosinas de colores formando

flores. También se puede decorar con flores de verdad (ten en cuenta que se marchitan pronto).

- En vez de una tarta, crea una pirámide con magdalenas decoradas con cobertura rosa y fideos de colores o bolitas plateadas de azúcar. Adorna la bandeja con flores naturales o con mariposas de papel.

- Magdalenas mariposa Corta la parte superior de la magdalena (la "cúpula"), divídela en dos mitades, invierte las mitades (para que la "cúpula" esté cara abajo y los bordes curvados de las mitades se estén tocando) para formar alas de mariposa. Pégalas a la base de la magdalena con cobertura de mantequilla, e inserta dos trozos de regaliz para las antenas.

- Magdalenas bichitos Cubre magdalenas con coberturas de varios colores, palillos de regaliz y botones de chocolate o Lacasitos® para los ojos.

LA GRANJA!

- Tarta vaca Para hacer una tarta disfrazada de vaca, sólo tienes que ponerle una cobertura blanca con manchas de chocolate, o cobertura de chocolate con manchas de chocolate blanco.

- Tarta cerdito Cubre un bizcocho redondo con cobertura de mantequilla teñida de rosa. Unas magdalenas recortadas pueden servir para el hocico y las orejas, y unos círculos de chocolate blanco con puntos de chocolate oscuro para los ojos. Si quieres añadir una boca, puedes hacerlo con chocolate rallado o una tira de regaliz. Conseguirás un cerdito muy dulce.

- Tarta granja Prepara un bizcocho de chocolate rectangular como base. Cúbrela con cobertura de chocolate. Una magdalena disfrazado con cobertura de mantequilla puede servir como almiar o granero. Esparce rectángulos con coco rallado teñido de verde, otras áreas pueden tener "lechugas" de bombones o caramelos verdes, puedes crear unas cuantas flores ensartando gominolas en palillos, puedes simular patatas con cacahuètes, etc. Rodea la tarta con una verja de galletas de palillo.

SOBRE FÚTBOL..

- Tarta campo de fútbol Un bizcocho rectangular con cobertura verde. Las líneas del campo se pueden hacer con cobertura blanca o chocolate blanco derretido y una manga pastelera o una bolsa de plástico con un orificio en una esquina. Luego decórala con velas en forma de jugadores de fútbol.

- Una tarta redonda con cobertura verde, adornada con velas en forma de pelotas de fútbol.

FÓRMULA 1..

Tarta coche Coloca un un bizcocho de chocolate pequeño y rectangular encima de otro más grande para la forma del coche, y cúbrelo con cobertura del color que quieras. Galletas rectangulares o cobertura blanca puedan servir como ventanas. Donuts pueden servir como ruedas. Queda bonito cubrir la base con coco rallado teñido de verde.

- Tarta circuito Necesitas dos bizcochos redondos, sin la parte central (como un donut). Colocalos juntos, para que parezca un circuito en forma de 8. Divide los "huecos" en dos mitades, y colócalos en el circuito con el centro hacía abajo (parte curvada hacía arriba), formando colinas en el circuito. Cubre toda la tarta con cobertura gris o verde. Cubre los laterales con migas de galletas de chocolate.

- Tarta bandera Decora una tarta como la característica bandera a cuadros blancos (cobertura blanca o chocolate blanco) y negros (cobertura negro o chocolate oscuro).

- Rueda de repuesto Haz un pastel en forma de neumático con un bizcocho redondo sin la parte central (como un donut grande). Cúbrelo con cobertura de color gris oscuro o negro. Con la ayuda de un punzón o cuchillo, realiza en la cobertura los dibujos típicos que tienen las llantas de una rueda. En el interior del pastel-rueda puedes poner un plato de cartón forrado de papel de aluminio, con un mensaje de felicitación.

DINOSAURIOS..

- Paisaje con dinosaurio Adorna una tarta rectangular con hojas verdes de parra o hiedra y pequeños dinosaurios de juguete. La vela también podría ser un dinosaurio.

- Volcán ¡Fácil e impactante! Una "montaña" de helado (hecho en un cuenco de vidrio o directamente del tarro) con sirope de fresa para la lava. Adórnala con una luz de bengala para un efecto "explosivo".

- Tarta dimetrodon Necesitas dos bizcochos redondos, uno más pequeño que el otro. Convierte el bizcocho más grande en una tarta ovalada, guardando las medialunas cortadas - una servirá como la cola. Divide el bizcocho más pequeño en dos semicírculos, y coloca uno verticalmente encima del bizcocho ovalado (éste es la cresta). Recorta el otro semicírculo en cuatro patas, colócalas, quita un poco del bizcocho ovalado para formar la cabeza, coloca la cola (una de las medialunas) y cubre todo con cobertura de

mantequilla o merengue teñido de verde para el cuerpo y varios colores para la cresta. Haz unos ojos de gominolas o chocolate.

LA PASCUA..

Tarta huevo de Pascua Puedes fácilmente recortar un bizcocho redondo en forma de un huevo. Cúbrela con colorante de color pastel (amarillo, azul, rosa) y decora con caramelos, Lacasitos®, cerezas confitadas, etc.

- Tarta nido Haz un hueco en un bizcocho redondo para formar el nido. Cúbrela con cobertura de chocolate y esparce encima mucho chocolate rallado o virutas de chocolate (se pueden hacer con un rallador o pelador). Llena el hueco con muchos huevos de chocolate.

- Tarta corderito Puedes convertir un bizcocho redondo en la cara de un corderito con cobertura color melocotón (para la cara), cobertura merengue o nata montada (para la cabeza y las orejas), y unos botones y palitos de chocolate o regaliz (para los ojos, la nariz y la boca).

- La tarta jardín Necesitas un bizcocho cuadrado o redondo cubierto con cobertura verde y coco rallado teñido de verde. Se decora con flores hechas de caramelos blandos de colores. ¡Sería gracioso incluir también unas "judías" (las de gelatina) o caramelos en forma de huevo simulando huevos de Pascua escondidos!

de ANIMALES...

Tarta león Decora un bizcocho redondo con cobertura de mantequilla. Realiza la melena y el hocico con merengue teñido amarillo. Con sirope de chocolate, o chocolate derretido, realiza los ojos y la nariz. Unos palillos de chocolate pueden servir como bigote.

- Tarta serpiente Con uno o dos bizcochos en forma de aro (como donuts gigantes, hay moldes especiales para estos y también los venden ya hechas en muchas pastelerías) puedes hacer una tarta serpiente muy graciosa. Corta los aros por la mitad, para obtener semicírculos. Junta los semicírculos en forma de "S". Cubre todo con cobertura verde, y decora con caramelos, golosinas o galletas.

- Tarta mono Esta tarta se hace con un bizcocho redondo, con una magdalena dividida en dos para formar las orejas. Se decora con cobertura de chocolate de varios tonos (chocolate blanco para la cara, chocolate de leche para el pelo y chocolate oscuro para los ojos y la boca).

- Magdalenas rana Decora magdalenas con cobertura verde. Crea los ojos con cobertura blanca y negra (algunos supermercados grandes y tiendas

especializadas como Taste of America llevan cobertura de colores en tubos, listo para decorar).

Tarta castillo e helado. Una tarta de helado sencilla pero impactante. Perfecto para una fiesta de helado, una fiesta de princesa o de playa, o ¡cualquier ocasión veraniega!

Invierte un tarro de helado en un plato grande, cúbrelo con una toalla caliente y con cuidado retira el cartón o plástico. Cubre el "castillo" con azúcar moreno mezclado con un poco de canela para dar un efecto de ladrillo, esparce alrededor "arena" de migas de galletas, coloca una bandera casera (papel y un palillo de dientes) y un puentecito (una galleta rectangular). Si tienes acceso a golosinas en forma de piedras (las hay en algunas tiendas especializadas), colócalas alrededor encima de la arena. También quedan fenomenal cualquier golosina decorativa que se te ocurra. ¡Una sorpresa muy fácil!

TARTA DE FLAN

1 litro de leche
500 grs. de azúcar
1 paquete de galletas tipo Maria (200 gr aprox)
125 grs. de almendras tostadas molidas
6 huevos

Se mezclan las almendras y las galletas trituradas con los huevos batidos, el azúcar y la leche.

Se unta un molde con mantequilla y se pone en el horno al baño María.

180° 1 hora

Para mayor seguridad, pinchar con una aguja y si sale seca ya lo tenéis.



se mezcla todo junto, parece increíble pero el horno y el baño María se encargan de que el resultado sea el que ves.

TARTA DOS COLORES

Un litro de nata
una tableta de chocolate (yo usé la de nestle postres)
una lata grande de leche condensada
2 sobres de gelatina neutra
4 cucharadas de azúcar (o alguna mas si sois muy golosos)
galletas tipo maria trituradas con la batidora
un poquito de coñac
un poquito de café
un poquito de agua para disolver las gelatinas.

Primeramente se trituran las galletas, se empapan con el coñac y el café , mezclamos bien, y esa es la base de la tarta. Lo extendemos en un molde (yo usé uno desmontable).

A continuación se mezclan tres vasos de nata con la mitad de la leche condensada y se pone a calentar. Disolvemos mientras un sobre de gelatina en un poco de agua caliente y se lo agregamos a la mezcla. Removemos hasta que comience a hervir. Retiramos del fuego y vertemos encima de la base. Una vez ha enfriado un poco se mete al frigo unas 2 horas hasta que haya cuajado.

Después mezclamos el resto de la nata sobrante con el resto de la leche condensada y lo ponemos a calentar. Mientras deshacemos el chocolate con el azúcar en un poco de leche ,(se puede hacer en el micro), por otro lado disolvemos el otro sobre de gelatina igual que hicimos en la primera preparación , y vertemos todo sobre la mezcla que esta calentando.

Removemos con cuidado de que no se queme y cuando comience a hervir, retiramos del fuego. Vertemos sobre la primera parte que habiamos hecho y metemos de nuevo al frigo hasta que se cuaje y enfrie perfectamente.



TARTA DE ORUJO (S/G)

- 4 yemas de huevo
- 100 gr. de azúcar
- 80 gr. de leche
- 5 hojas de gelatina
- 50 gr. de orujo
- 600 gr. de nata
- fondo tarta (pasta brisa, bizcocho, galletas, etc.)

Se monta la nata con la mitad del azúcar, a continuación se pone en remojo la gelatina en un poco de leche.

Ponemos al fuego la leche, las yemas y el azúcar restante, cuando vemos que empieza a calentar, le añadimos el orujo y la gelatina, removemos bien y lo dejamos enfriar un poco, antes de que enfíe del todo se lo añadimos a la nata, lo echamos en el molde que tenemos forrado con la base que hemos elegido y lo metemos en la nevera unas horas hasta que cuaje.

Se puede decorar con almibar hecho con azúcar moreno y unas gotas de orujo, chocolate molido y nata montada alrededor o trufa (nata montada con chocolate)

PASTEL DE MANZANA

- 2 yogures naturales.
- 2 vasos de azúcar (de los del yogur).
- 1 copa de anís.
- 1 vaso de harina.
- 1 vaso de aceite.
- 5 huevos.
- ralladura de 1 limón.
- 5 manzanas agrias (de buen tamaño)
- 1 sobre de levadura.

Batir todo muy bien batido(es muy importante) yo lo voy poniendo todo en la batidora de vaso.

Poner en el molde enharinado y cocer en el horno ,precalentado a 180°C. Lo del tiempo no se porque pero no siempre me tarda lo mismo, Hoy ha estado 40 minutos, de todos modos lo pinchamos y vemos como va a partir de la media hora. Es estupenda para comer fresquita .



TARTA DE CHOCOLATE (S/G)

250 grs. de chocolate
150 grs. de mantequilla.
100 grs. de almendras molidas.
100 grs. de azúcar.
3 huevos.

Fundir 100 grs. de chocolate con 100 grs de mantequilla. Betir las yemas con el azúcar, hasta que esten cremosas. Añadir las almendras y el chocolate fundido y por ultimo incorporar las claras a punto de nieve.

Verterlo en un molde untado con mantequilla y enharinado y cocerlo a horno medio durante 35 minutos aproximadamente.

Fundir el reston del chocolate con la mantequilla y cubrir el bizcocho(que habiamos dejado enfriar)

Decorar al gusto y ACOMER!

TARTA DE YOGUR

4 YOGURES DESNATADOS NATURALES

4 HUEVOS

2 CUCHARADAS DE EDULCORANTE LÍQUIDO

2 REBANADAS DE PAN DE MOLDE SIN CORTEZA

CANELA(UNA CUCHARADITA DE MOKA PARA LA MASA Y APARTE PARA ESPOLVEREAR)



BATIR TODOS LOS INGREDIENTES CON BATIDORA Y PONER EN UNA BANDEJA DE CRISTAL; ESPOLVOREAR POR ENCIMA CANELA. METER EN EL MICROONDAS UNOS 10 MINUTOS AL MÁXIMO, DEPENDIENDO DE LA POTENCIA DEL APARATO.

SALE UN ESTILO A LA DE QUESO..

TARTA DE MOUSSE DE LECHE MERENGADA



-70gr Mantequilla sin sal

Mousse de Leche Merengada:

-600gr. nata montada

-5 Claras montadas a punto de nieve

-5 hojas de gelatina

-380gr. de leche condensada

-200gr leche entera

-1 rama canela

-Cáscara de 1 limón

-Ralladura de 1 limón

-Canela molida

Ingredientes:

Base:

-250gr. Galletas tipo Napolitanas

Preparación:

Base:

Triturar las galletas, añadir la mantequilla fundida y mezclar. Poner sobre la base de un molde desmoldable apretando bien en el fondo y mientras se hace la Mousse meter en el congelador.

Mousse de Leche Merengada:

Rehidratar la gelatina en agua fría.

En un bol calentar la leche normal con la cáscara de 1 limón y 1 rama de canela. Colar y añadir la gelatina y disolver. Verter la leche condensada y mover bien. Dejar entibiar.

Montar las claras con 1 pizca de sal (hasta que estén bien montadas), añadir la ralladura de limón y un poco de canela molida, mientras se sigue montando. Verter las claras al bol con las leches (que estará templado) y mover con cuidado.

Por último incorporar la nata montada a la mezcla anterior, integrándola con movimientos envolventes para que no se baje.

Probar por si le falta canela o azúcar.

Verter la mousse sobre la base y meter al frigorífico durante 6h como mín.

TARTA FACIL DE CHOCOLATE RELLENA DE CREMA O CREMA DE CHOCOLATE (S/G)

Un bizcocho, el que más os guste..... o mejor os salga..... o el primero que pilleis . Ejemplo.

1 yogur natural o de limon
el vaso de yogur lleno de aceite
el vaso de yogur lleno de azucar (2 veces)
el vaso de yogur lleno de harina (3 veces)
1 sobre de levadura o tres pares de sobres de gasificante para reposteria.
la ralladura de un limon
3 huevos

180º una media hora más o menos.
yo lo he hecho en moldes de albal . He repartido la masa en dos partes y a una le he añadido cacao puro en polvo de Valor.

Asi tenemos dos bizcochos uno de choco y otro normal

los partimos por la mitad y rellenamos de lo que mas os guste.... crema pastelera , nata , trufa , crema de chocolate, yo los he rellenado de "crema socorrida" que es muy rapida de hacer (verdad Mafalda???)

cubrimos con la otra parte de bizcocho y decoramos como más os guste. Yo lo he hecho con fideitos de choco y coco rallado (hidratado).



Para la crema:

1 litro de batido de vainilla (Choleck, cacaolat, etc)
200 ml de nata
50 gr de harina
50 gr de maicena
100 gr de azúcar
la corteza de un limón
2 tronquitos de canela en rama

Ahora para la crema ponemos el batido de vainilla (menos un vaso que reservamos), y la nata al fuego junto con la canela y la piel del limón (que retorceremos un poco, esto es muy importante porque así el aroma es mucho más intenso) lo mantendremos a fuego bajo unos minutos hasta que se mezclen bien todos los sabores.

Aparte mezclamos la harina, la maicena y el azúcar, y mezclamos bien y le añadimos el vaso de batido frío que habíamos reservado, mezclamos todo bien para que no queden grumos.

Ahora colamos la mezcla de leche y nata para sacar la piel del limón y las canelas (o lo sacáis con una espumadera) que ya habrán dejado su sabor. Volvemos a colocar sobre el fuego (calor bajo) y vertemos la mezcla de harina, maicena, azúcar y batido (lo frío) y sin dejar de remover despacio esperamos que vaya espesando hasta que tenga aspecto de crema espesita.

la versión crema con chocolate. Ponemos a calentar la nata y el batido de chocolate menos un vaso que reservamos. Mezclamos la maizena, la harina, el azúcar y el café soluble y le añadimos el vaso de batido que habíamos reservado, mezclamos bien para que no queden grumos y esto se lo añadimos a la mezcla de batido y nata caliente; iremos removiendo la mezcla sin parar hasta que vaya espesando. Cuando haya espesado lo suficiente, lo vertemos sobre la base de las galletas, nivelamos la crema con unos golpecitos o ayudados por una cuchara o espátula y dejamos que enfríe

FLAN DE LECHE CONDENSADA

Ingredientes:

1 bote pequeño de leche condensada

El mismo bote de leche fresca

4 huevos

Sirope de caramelo

En una flanera se ponen los ingredientes una vez que se han mezclado bien y se pone al baño María unos 20 minutos. Una vez frío se desmolda y se adorna con el sirope. También se le puede añadir nata montada.

TARTA TRES CHOCOLATES (S/G)

Es la adaptación de una tarta de mundo recetas (si veis allí las fotos comprendereis qu la mia es una mala imitación). Cambié el sobre de cuajada por hojas de gelatina en la proporción del líquido y..funcionó. En realidad, creo que el truco estuvo en el molde, uno de silicona tipo pizza pero con algo de altura, porque fue fácil desmoldarlo.

Receta de mundo recetas:

INGREDIENTES

150 g de chocolate negro
150 g de chococolate con leche
150 g de chocolate blanco
450 g de azúcar
1 litro de nata
1/2 litro de leche
3 sobres de cuajada

eLABORACION:

Mezclé la nata con la leche y lo repartí en tres porciones de medio litro cada una.

Cubrí el fondo de un molde desmontable con una mezcla de galletas María pulverizadas y mantequilla fundida bien mezclada. Se va extendiendo con los nudillos hasta que cubra todo el fondo.

Se pone medio litro de nata con el chocolate negro, 150 g de azúcar y un sobre de cuajada en le vaso de la Thermomix, 7 minutos, a 90º, velocidad 5. Se vuelca sobre la masa de galletas. Se deja enfriar y cuajar.

Hacemos lo mismo con otro medio litro de nata, 150 g de azúcar el chocolate con leche y otro sobre de cuajada. Volvamos con cuidado sobre la capa de chocolate negro ya cuajada. Dejamos cuajar.

Lo mismo con el resto de nata, de azúcar, el otro sobre de cuajada y chocolate blanco y lo vertemos sobre la capa de chocolate con leche.

A la nevera con ella y para desmoldar se puede hacer cuando esté ya cuajada, dejando la base del molde desmontable o, como hago yo, congelando la tarta y desmoldándola completamente, la adorno y dejo descongelar en el frigo.

Es muy vistosa y muy rica.

SIN TH

Para la base:

Se trituran las galletas (un pqte. Marías). Se añade la mantequilla troceada 60 g. y un chorrito de leche y se mezcla

Se vierte sobre un molde desmontable, esparciéndola muy bien por toda su base, y se mete en el frigorífico para que se endurezca

Calentar la leche con la nata, azúcar, cuajada y chocolate a fuego suave y mover poco a poco para que no se pegue.

Cuando el chocolate esté derretido subir un poco el fuego sin que llegue a hervir. Cuando esté más cuajado se retira y se echa al recipiente de la tarta.

Luego hacer la siguiente capa y en ese transcurso de tiempo la anterior capa ya se habrá cuajado de manera que puedes echarla, así sucesivamente.

Dejar toda la noche y desmoldar al día siguiente

Mi adaptación: para ir enfriando las capas la metía en el congelador cuando estaba tibia y la sacaba al ratito. Al final, siguiendo consejo de ese foro, la dejé congelar del todo y fue muy fácil desmoldarla.

Con esta receta y unos moldes pequeños de silicona de alcampo (en Ferrol ya no quedan, los agoté yo) para hacer tartaletas, voy a tener siempre en el congelador mini tartas, así cuando tenga que ir a un cumple, tachán, descongelo una y tarta al momento.

Los ratones son de mazapán. En el foro de mundo recetas están preciosos y perfectos, los míos...son así. Llevan 100 gr de almendra molida, 100 gr de azúcar glas y una clara de huevo, pero a mi masa le sobraba algo de clara.



BIZCOCHO DE YOGURT (S/G)

INGREDIENTES:

1 yogur
1 vaso yogur de aceite
2 vasos yogur de azúcar
3 vasos de yogur de harina (Adpan o proceli)
3 huevos
1 sobre de soda (esos que son uno azul y uno blanco, creo que se llama así, uno de cada)

PREPARACIÓN:

Se le puede echar una cucharadita de chocolate en polvo
Se bate todo y al horno /- 20 min a 180°C

TARTA DE YOGURT LIGHT

Ingredientes:

- 1 paquete de galletas tipo María (100 gr.) picadas finas
- 250 gr. de mermelada sin azúcar de fresa
- 2 y 1/2 cucharaditas de gelatina en polvo sin sabor o 5 hojas de colas de pez.
- 2 yogures desnatados sabor a fresa
- 2 tarrinas de queso cremoso light (tipo Philadelphia)
- 1 y 1/2 taza de fresas en torocitos pequeños
- 25 gotas de edulcorante líquido (puedes poner sacarina granulada)



Elaboración:

Mezclar las galletas picadas con la mermelada de fresa y forrar presionando el fondo de un molde desmontable.

Disolver la gelatina en polvo sin sabor en media taza de agua caliente y dejar entibiar.

Mezclar el yogur con el queso y los trocitos de fresa. Añadir poco a poco la gelatina tibia, agregar el edulcorante y mezclar bien.

Verter sobre el molde con galletas y meter en el frigorífico unos 30 minutos aproximadamente para que cuaje. Servir frío.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y HARINA DE ARROZ (S/G)

- 4 huevos
- azucar (el mismo peso de los huevos sin cáscara)
- Chocolate de postres Nestlé (el mismo peso)
- Mantequilla (el mismo peso)
- Harina de arroz nomen (el mismo peso)
- 2 parejas sobres gasificante mercadota

Los huevos pesaban 230 gr, no tenía chocolate Nestlé y utilicé un resto de tableta de valor y el resto cacao en polvo de valor. Mantequilla y de harina utilicé un paquete de 250 gr de harina de arroz Nomen. En levadura puse dos sobrecitos de los gasificantes para repostería de mercadona.

PREPARACION:

En un recipiente pesar los huevos (sin cáscara).

Rallar el mismo peso de los huevos, pero de chocolate a velocidades 5,7 y 9 durante unos 15 segundos y reservar.

Poner en el vaso los huevos con el azúcar y programar 5 minutos, temperatura 40°, velocidad 5. Al terminar programar 2 minutos más pero ya sin temperatura. Añadir al vaso la mantequilla que deberá de estar blandita y batir unos segundos hasta que todo quede bien mezclado. Añadir entonces el chocolate molido y batir de nuevo.

Mezclar la levadura con la harina y con la máquina en marcha ir echando cucharada a cucharada la harina por el bocal.

Cuando todo esté bien mezclado verter la masa en un molde previamente engrasado y dejar cocer en el horno precalentado a 150°C unos 45-50 minutos. No os paseis porque se quedará un poco seco.

Desmoldar y dejar que se termine de enfriar sobre una rejilla.



BRAZO DE GITANO (S/G)

Ingredientes:

4 huevos grandes

100 grs. de azúcar

100 grs. de harina (yo usé ADPAN)

Elaboración:

Separar las yemas de las claras. batir las yemas con la mitad del azúcar. Montar las claras a punto de nieve y, cuando estén casi montadas, añadir el resto del azúcar y batir un poco más. agregar las claras a las yemas y mezclar con cuidado. Añadir la harina tamizada y mezclar con ayuda de una espátula con movimientos envolventes. Verter la masa sobre una placa de horno (de las rectangulares) cubierta con papel de horno (yo uso el de albal) y hornear a 160° unos 8-10 minutos (colocar la placa en la mitad del horno). Volcar el bizcocho aun caliente sobre un paño bien espolvoreado con azúcar glas. Dejar enfriar un poco y cubrir con crema, nata, trufa... enrollar ayudándonos con el paño.

Decorar y servir.

Yo lo rellené con trufa, y el resultado:

La trufa la hice yo, saqué la receta del choc. Nestlé postres:

175 grs. (7 barritas) de cho. Nestlé postres

1/4 l. de nata para montar

Fundir el choc. troceado en la nata y dejar enfriar en el refrigerador, cuando esté fría montar como si fuera nata.



FLAN DE TURRON

Te pongo la receta por si te sirve; la leche evaporada la puedes sustituir por leche normal, sale mucho más denso con la evaporada así que, si lo prefieres más ligerito, le pones leche normal, y el tiempo de cocción en el horno al baño maría depende mucho del molde.

Ingredientes.

1 Bote de leche condensada mediano
1 Bote de leche evaporada
6 huevos
3/4 Tableta de turrón de Jijona
chorrito de vainilla

Elaboración:

Poner el turrón troceado en el vaso batidor junto a los huevos y el chorrito de vainilla, batir hasta que esté todo mezclado.

A continuación añade la leche condensada y bátelo hasta mezclarlo y cuando esté añade la leche evaporada y vuelve a batir todo hasta que veas que está todo bien mezclado.

Lo pones en un recipiente de horno caramelizado al baño maría y esperas unos 45 minutos más o menos (yo le meto un palillo y si sale seco es que está).

Os pongo la foto del flan de turrón que hice anoche para mi cena, es muy sencillo de hacer y no lleva más de 5 minutos en prepararlo así que venga un besillo a tod@s.



FLAN DE TURRON 2

1 Tableta de turron jijona
piñones
1 Litro de nata liquida para cocinar
1 Flan royal 8 raciones
1 Vaso leche
azucar

Se pone la leche en un caldero y se disuelve en ella el flan, se le añade la nata y el turrón previamente desmenuzado muy pequeño.

Se pone el caldero al fuego hasta que hierva unos minutos y se deshaga del todo el turrón. Se prueba de azúcar y si se desea se le puede añadir una o dos cucharadas de azúcar al gusto. Se carameliza un y se vierte encima la preparación del turrón, se deja en el frigorífico hasta que cuaje.

FLAN CON GALLETAS

3 huevos
2 vasos de leche
1 vaso de azúcar
12 ó 14 galletas

Pasarlo todo por la batidora poner en un cuenco con azúcar quemada (caramelo) ponerlo en el microondas a potencia media 10 minutos cuando se enfrie desmoldar



El recipiente tiene que ser de cristal, y no hace falta taparlo, lo que si hay es que cogerle el truco a cada microondas, ya que ninguno es igual. El mio por ejemplo lo de la potencia tiene una rayita, giras el boton y tiene dos rayitas vuelves a girar el boton y tiene tres rayitas; entonces yo lo pongo donde tiene dos rayitas unos 10 minutos

FLAN DE YOGUR CON QUESO A LA HECHI



Ingredientes

1 vaso leche desnatada
2 sacarinas
1 sobre gelatina royal neutra
1 yogur fruta (al gusto de cada una)
2 quesitos asturiana light

Elaboración

Se pone en la batidora el queso, yogur, leche se bate un poquito. Calentamos 1/2 vaso de agua y le añadimos la gelatina y la sacarina se mueve bien con una cucharilla. Añadimos esta mezcla a la de la batidora y batimos.

Se pone todo en una tartera con tapa (para los olores y que se conserve mejor) y a la neverita 3-4h.

Sale grande como para 2 veces o 3 depende de lo golosas que seáis jejeje
Le podéis poner trocitos de frutas que vienen bien las vitaminas.

LA HE ADORNADO CON UN POQUITO DE SIROPE DE CHOCOLATE. Los trocitos de fruta son del Mix de frutas del tiempo, marca Hacendado, porque las frutas frescas deben estar muy secas para que no estropeen las gelatinas con su jugo. El yogur era desnatado edulcorado, natural

YO LE PONDRÍA MÁS EDULCORANTE LA PRÓXIMA VEZ: UNA CUCHARADA DE EDULCORANTE LÍQUIDO Y UN POQUITO DE CANELA.

MOUSSE DE MELOCOTON (S/G)



1 bote de melocotón
3 cucharadas de leche condensada
3 huevos
Zumo de limón
Nata montada

Se bate bien batido el melocotón con la leche, las yemas y el zumo. Las claras se montan a punto de nieve y se mezclan con mucho cuidado. Cuando está mezclado se coloca en un molde o en copas donde se vaya a servir y se mete en la nevera hasta la hora de comerlo. se puede adornar con trocitos de melocotón, una ramita de menta, con nata montada...etc

MOUSSE DE REQUESON



250 g de requesón
2 limones
3 huevos
6 cucharadas de leche condensada

Batir el queso, con las yemas, el zumo y la ralladura de los limones. Montar las claras de huevo a punto de nieve fuerte, mezclarlo todo con mucho cuidado. Colocarlo en copas y meter en la nevera unas cuantas horas. En el momento de comerlo adornarlo con virutas de chocolate o con barquillos

PUDIN DE LIMON (S/G)



6 huevos
4 yogures de limón
1 bote de leche condensada
pequeño
200 ml de leche
azucar
frutas escarchadas

caramelizar un molde con el azucar, mezclar todos los ingredientes batiéndolos con una batidora, ponerlos en el molde e introducirlos durante 35 a 40 minutos al baño maría en el horno a temperatura media, dejar enfriar, desmoldar y adornar, servirlo frío.

SOUFFLE DE PLATANOS (S/G)



6 platanos
3 huevos
Un poco de mantequilla
Azucar

Pelar y partir los platanos, batirlos bien; por otra parte separar las claras de los huevos y batirlas bien a punto de nieve muy dura, añadiéndoles unas cucharaditas de azucar con cuidado, cuando estén a medio montar. Cuando ya estén se juntan con los platanos, mezclandolo todo con mucho cuidado, y se colocan en un molde para horno, engrasado con mantequilla. Dejandolo cocer 25 minutos en el horno caliente. Servirlo rapidamente. Se puede acompañar de trozos de frutas

MOUSSE DE YOGURT (S/G)

4 yogures naturales
3 huevos
Canela en polvo
4 cucharadas azúcar glass
½ naranja

Mezclar y batir el yogur con el azúcar. Añadir las yemas y reservar las claras. Agregar el zumo de naranja y la piel rallada. Montar las claras a punto de nieve junto con una cucharada de azúcar glas. Mezclar parte de las claras con el preparado anterior, repartir en copas y decorarlas con el resto de las claras, espolvorear con canela y guardar en la nevera hasta el momento de servir

PANNA COTTA (NATA COCIDA) (S/G)

Las cantidades son para cuatro moldes individuales de los de flan, también lo puedes poner en otro tipo de molde.

Ingredientes:

- 1/2 litro de nata líquida. (de postres)
- 75 gr. azúcar
- 1 vaina de vainilla
- 3 hojas de cola de pescado (gelatina)

Nota:

- Como la vainilla es muy cara, lo que yo hago es poner unos 60 gr. de azúcar y el resto hasta 75 de azúcar vainillado.
- Se puede usar gelatina neutra en polvo (serían unos 7 gr.) en lugar de cola de pescado, pero no queda igual de rica.

Poner a cocer la nata con el azúcar unos 10 o 15 minutos a fuego suave. Si se usa vaina de vainilla, entonces echas la nata, el azúcar y la vaina, a la que le habrás hecho una incisión a lo largo

Mientras cortas las hojas de gelatina en tres trozos cada una la pones en un recipiente, cubriéndola con agua fría, y la dejas 5 minutos la pones en un recipiente, cubriéndola con agua fría, y la dejas 5 minutos. Untas los moldes con mantequilla, para que luego se desmolde bien. Pones la mezcla en los moldes, dejas templar y a la nevera, hasta que cuaje. Yo lo suelo dejar de un día para otro.

JARABE DE FRAMBUESAS (S/G)

Ingredientes:

100 gr. Frambuesas

40 gr. Azucar

Ponemos las frambuesas y el azucar al fuego Dejamos que se deshagan las frambuesas y reducimos un poquito
Colamos para quitar las pepitas
listo.



A la hora de servir, lo desmoldamos y echamos un poco de jarabe por encima. Yo suelo llevar luego el jarabe a la mesa para que cada uno se ponga lo que quiera.

FLAN DE CHOCOLATE AL MICROONDAS (S/G)



he cogido media tableta de chocolate y la he deshecho con una tazon grande de leche, en un bol he batido tres huevos y cuatro cucharadas de azucar lo he mezclado todo y en un molde de microondas lo he puesto 8 minutos al maximo y ese ha sido el resultado

MOUSSE DE VINO TINTO (S/G)

- 1 taza de vino tinto de buena calidad
- 3 claras de huevo
- 3-4 cucharadas soperas de azúcar (al gusto)
- Almendras fileteadas para decorar



Elaboración:

En un cazo poner a hervir el vino con el azúcar hasta conseguir un almíbar un poco espesito. En un bol levantar las claras a punto de nieve dura y verter poco a poco el almíbar, sin dejar de remover. Mezclar de forma envolvente con cuidado para que no se bajen las claras.

Dejar enfriar e introducir en el frigorífico al menos dos horas antes de servir.

Acompañar con almendras fileteadas

FLAN DE QUESO AL CARAMELO (S/G)



- 1 vaso de nata líquida
- 1 vaso de leche
- 200 gr. de queso crema tipo Quark
- 2 láminas de gelatina o cola de pez
- 4 cucharadas soperas de azúcar (o al gusto)

Para el caramelo: medio vasito de agua y 3 cucharadas soperas de azúcar

Elaboración:

En un bol mezclar la nata con el queso. Disolver la gelatina con la leche en un cazo al fuego a temperatura suave. Cuando esté completamente disuelto, añadir la mezcla del queso anterior sin dejar de remover para que no se pegue. Si vemos que la masa queda grumosa podemos utilizar la batidora.

En otro cazo preparamos el caramelo: mezclar el agua con el azúcar y cuando empiece a tostarse verterlo en una flanera o molde redondo.

A continuación incorporar la crema de queso y dejar enfriar en la nevera

TARTA TRES PISOS DE CHOCOLATE (S/G)



INGREDIENTES para el BIZCOCHO BASE:

- 4 huevos
- 100 gr. de azúcar
- 200 gr. de harina para repostería Adpan
- 50 gr. de almendra molida
- 1 sobre doble de gasificante para repostería hacendado.

-un poco de mantequilla y harina (s/g) para el molde

INGREDIENTES para la CREMA PASTELERA:

- 4 ud. de yema de huevo
- 1 cuchara sopera de maizena
- 4 cucharas soperas de azúcar
- 1/2 l. de leche

-un poco de canela o vainilla

RELLENO y DECORACIÓN:

- Un poquito de vino dulce
- Crema Pastelera
- Chocolate para cubrir
- Láminas de Almendra
- Azúcar Glass

ELABORACIÓN del BIZCOCHO BASE:

Separar las claras de las yemas y montarlas por separado.

Para montar las yemas bátelas con la mitad del azúcar ayudándote de una varilla durante unos 15 min. Para que monten mejor, las puedes poner cerca del fuego (pero nunca sobre él). Se notará que están montadas porque blanquean, doblan el volumen y espuman.

Monta las claras a punto de nieve. Puedes echar un chorrito de zumo de limón para que se levanten mejor.

Añade al final el resto del azúcar y sigue batiendo unos 5 min.

A continuación, mezcla las claras y las yemas montadas.

Después, agrega la harina espolvoreándola poco a poco y mezclando con cuidado para que no se desmonte, añade también la almendra molida y el gasificante.

Unta un molde con mantequilla y espolvoréalo con harina. Echa la mezcla y hornéalo a 175° durante 40 min. (los tiempos y la temperatura varía según los hornos, estos datos son orientativos).

Desmolda el bizcocho en caliente y colócalo sobre una rejilla. Cuando enfríe divide en tres capas.



ELABORACIÓN de la CREMA PASTELERA:

Batir las yemas con el azúcar y la harina e ir añadiendo, poco a poco, la leche. Llevar al microondas durante 5 min. a 780 W.

Batir y llevar de nuevo al microondas durante 2 min. a 450 W.

Volver a batir y dejar enfriar.

RELLENO Y DECORACIÓN:

Colocar la última capa del bizcocho sobre un plato y emborracharla con un poquito de vino dulce, cubrir la superficie con la crema pastelera, poner la segunda capa de bizcocho y volver a cubrir con la crema, añadir la última capa.

Fundir el chocolate y cubrir todo el exterior del bizcocho con él. Echar por encima las láminas de almendra y espolvorear con azúcar glass.

Meter en la nevera.

PASTEL A LA GALLETA DE EMMANUELLE



Ingredientes:

150grs. de galletas ,maría.

40 grs. de merengue, he montado una clara con parte del azúcar de la receta.

2 huevos ligeramente batidos.

150 grs. de azúcar ,lo puse glass,para suavizar, nunca lo hice con el normal.

50 grs, de cacao en polvo , mezclé 25 de valor negro y 25 de NESQUIK.

100 grs. de chocolate negro.

300 grs. de mantequilla.

Con los dedo partir en trocitos muy pequeños la galleta ,procurando que se desmigue lo menos posible,las mezclamos con el merengue.

Fundir el chocolate negro con la mantequilla en el micro o al baño María y dejar enfriar. Añadir los huevos, el azúcar y el cacao, mezclar todo con cuidado y poner en un molde que habremos forrado con plástico de cocina , lo apretamos un poco y lo metemos en el frigorífico al menos 6 horas, mejor si es toda la noche, lo servimos frío y cortado en rodajas finas...espero que os guste.....un bico

BAVAROIS DE CHOCOLATE Y ALMENDRAS (S/G)

-200 gr de chocolate fondant

-1 bote de leche condensada

50 gr de almendra molida

4 huevos

4 hojas de gelatina

Nata montada

Fideos de chocolate

Disolver la leche condensada en $\frac{1}{4}$ litro de agua hirviendo.

Añadir el chocolate troceado y remover hasta que esté fundido.

Pasar las hojas de gelatina por agua fria y agregarlas al chocolate

Cocer unos minutos y colar

Mezclar las yemas con las almendras molidas y el chocolate e incorporar las claras montadas a punto de nieve fuerte. Verter en un molde de corona untado con mantequilla y dejar en el frigorifico hasta que esté cuajado.

Servir la bavaroise decorada con nata y fideos de chocolate

TARTA DE QUESO Y YOGUR AL MICROONDAS (S/G)

fácil y rápida de hacer, pues está hecha en el micro. Y el resultado ha sido estupendo.



3 huevos
3 yogures naturales
1 tarrina de queso cremoso
1 cucharada de Maizena
8 cucharadas de azúcar

Para caramelizar el molde
4 cucharadas de azúcar
3 cucharadas de agua

Poner en un molde apto para el microondas el azúcar y el agua, y dejar 6 minutos a máxima potencia o hasta que se caramelicé. Distribuir bien el caramelo por las paredes del molde.

Batir los demás ingredientes, puedes ser con la batidora. Poner la mezcla en el molde (el caramelo estará frío). Tapar con plástico de cocina. Introducir en el microondas 13 minutos al máximo de potencia.

Dejar enfriar, volcarlo en una fuente y servir con el caramelo, nata o mermelada de frutas.

Está buenísimo. ¡Ah, mi micro tiene 600 de potencia,

TARTA DE QUESO" DIFERENTE" (S/G)

Esta tarta la he hecho con ,, Queso de Burgos 0% sin sal, nata liquida, azúcar, gelatina, mermelada de fresa light, hojaldre.

Primero he batido el queso, la nata y el azúcar . Despues he incorporado las hojas de gelatina , lo he puesto en un molde con papel film para poder desmoldarlo bien, y lo he metido al frigo hasta que ha cuajado.



Mientras, la mermelada la he puesto en el fuego con un poco de agua para deshacerla un poco, y le he puesto 3 hojas de gelatina tambien.

La ha hechado encima del queso, estaba todavia un poco caliente y se me ha mezclado un poquito.

Despues he hecho una base galletas molidas con mantequilla

Luego he desmoldado la tarta encima de la base de galletas, le he puesto un poco de canela y listo.



las cantidades son.

Una tarrina de queso fresco (Yo lo he puesto de Burgos) de 250 gr.

1 brick de nata de 200 ml.

Azúcar, le puse 4 cucharadas y no me ha salido muy dulce, si tu la quieres mas dulce pues le pones un poco mas de azúcar.

Mermelada un frasco pequeño.

4 hojas de gelatina, para la mezcla del queso y nata

2 hojas para la mermelada, se me quedo un poco liquida, asi que si quieres le puedes poner otra más.

Masa de galletas trituradas mezcladas con mantequilla, para la base, y canela en polvo.

La gelatina que he puesto es de hojas, al queso con la nata, le puse 4 hojas. Primero las corte en 4 trozos cada una y las puse en un plato con agua fria, durante 5 minutos, Luego puse en el fuego un cacito con un chorrito de leche, (no mucha), lo justo para poder disolver las gelatinas en ella. Calente la leche un poquito, (muy poco) solo templarla y deshice las gelatinas en la leche, y lo incorpore a la mezcla del queso con la nata.

Con la mermelada hice casi igual, solo que en vez de poner leche, puse la mermelada con un poco de agua y cuando se calentó, le eche la gelatina hidratada.

TARTA DE REQUESON Y MANZANA

Ingredientes:

- Elaboración de la masa:
 - 1 paquete y medio de galletas tipo María
 - 1/2 taza de mantequilla
 - 2 cucharadas de azúcar
 - Elaboración del relleno:
 - 300 gr. de requesón
 - 4 manzanas
 - 3 huevos
 - 5 cucharadas de azúcar
 - 1 yogur natural
 - El zumo de medio limón
 - La ralladura de 1 limón
 - 1 cucharada de harina de maiz
- Maizena



Elaboración:

Primero prepararemos la masa: Meter las galletas en una bolsita y pasarle el rodillo por encima para machacarlas bien. Deben quedar muy picaditas.

En un bol mezclar trabajar la mantequilla a temperatura ambiente con el azúcar hasta que quede como una crema. Agregar entonces las galletas picadas y seguir trabajando hasta que la masa quede uniforme y con cierta consistencia. Forrar con esta masa un molde circular previamente enmantecado y reservar.

Elaboración del relleno:

Pelar las manzanas, descorazonarlas y cortarlas a filetes finos. Ponerlas en un cazo con el zumo de limón, un chorrito de agua y 3 cucharadas de azúcar. Cocinarlas hasta que estén tiernas.

Con la ayuda de la batidora, mezclar el requesón con el yogur, las yemas de los huevos, la harina de maiz y las dos cucharadas de azúcar restantes.

En otro bol levantar las claras a punto de nieve dura y unir las suavemente y con movimientos envolventes con la mezcla anterior.

Disponer en el molde forrado de galletas las manzanas cocidas y encima la mezcla del requesón.

Introducir en el horno previamente precalentado durante unos 45 minutos a temperatura de 180-200°.

Retirar del horno y esperar a que se enfríe.

PASTEL DE CHOCOLATE



Nueva

Ingredientes:

- 250 g (10 barritas) de Chocolate Nestlé Postres
 - 1/2 l de nata para montar
 - 200 ml (1 vaso) de leche
 - 150 g de turrón de jijona
 - 24 bizcochos de soletilla
 - 1 copita de coñac
-
- Cobertura:
 - 100 g (4 barritas) de Chocolate Nestlé Postres
 - 100 g (1/2 vaso) de nata para montar
 - 50 g de mantequilla

Preparación

Poner la mitad de la nata en un cazo al fuego con el chocolate troceado y dejarlo a fuego suave, removiendo continuamente hasta obtener una crema fina; añadir el coñac y dejarla en el frigorífico durante dos horas.

Montar la trufa con las barillas eléctricas; montar también el resto de la nata y mezclarla con el turrón desmenuzado.

Bañar los bizcochos en la leche.

Forrar un molde rectangular con film de cocina y llenarlo con capas alternadas de bizcochos, trufa y nata con turrón. Finalizar con una capa de bizcochos

Cobertura: calentar la nata hasta que empiece a hervir y, fuera del fuego,

Añadir el chocolate troceado y la mantequilla. Removerlo hasta obtener una crema homogénea. Cubrir el pastel y dejarlo en el frigorífico hasta que la cobertura se haya endurecido.

- Presentación: Adornar el pastel con frambuesas y hojitas de menta.
- Cocción: 15 minutos.
- Preparación: 50 minutos

PIRAMIDE TRES CHOCOLATES



Ingredientes:

- 150 g (6 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES

Preparación

Calienta ligeramente las claras con el azúcar hasta que éste se disuelva y móntalas a punto de nieve. Funde, por separado, los 3 tipos de chocolate con 200 ml (1 vaso) de nata cada uno. Añade a cada chocolate 2 hojas de gelatina, pasadas por agua fría, mézclalo bien e incorpora un tercio del merengue a cada preparación.

Vierte la preparación de chocolate blanco en un molde en forma de pirámide previamente humedecido y déjala en el refrigerador hasta que empiece a cuajarse. Vierte la preparación de chocolate con leche, déjala enfriar hasta que cuaje y añádele la preparación de chocolate sin leche.

Déjalo en el refrigerador durante 2 ó 3 horas más y desmóldalo.

Una buena idea para presentarlo es decorarlo la superficie (chocolate blanco) con un chorrito de chocolate fundido.

FONDUE DE CHOCOLATE (S/G)



Ingredientes:

- 300 g (12 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 400 ml (2 vasos) de nata líquida
- 2 cucharadas de coñac frutas (mini-bananas, kumquats, alquequenjes, fresones)

Fundir, al baño maría, el chocolate troceado con la nata y el coñac.

Verterlo en un recipiente de fondue, ponerlo sobre el hornillo y mantenerlo caliente a fuego muy suave. Servir aparte la fruta muy fría.

SACHER ALMENDRADO



Ingredientes:

- 150 g (6 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar
- 100 g almendras molidas
- 4 huevos
- 1 sobre de levadura en polvo
- Cobertura:
- 100 g (4 barritas) de Chocolate NESTLÉ POSTRES
- 100 ml (1/2 vaso) de nata para montar
- 50 g de mantequilla

Preparación

Fundir el chocolate troceado con la mantequilla.

Batir las yemas en el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido, las almendras y la levadura e incorporar las claras montadas a punto de nieve.

Verterlo en un molde enharinado y cocerlo en el horno, a 180° C de temperatura, durante 30 minutos, aproximadamente.

Cobertura: Calentar la nata hasta que empiece a hervir y, fuera del fuego, añadir el chocolate troceado y la mantequilla. Batirlo hasta obtener una crema homogénea.

Cubrir el bizcocho y dejarlo en el refrigerador hasta que la cobertura se haya endurecido.

Decorar el pastel con unas hojitas de boj hechas con mazapan coloreado.

Cocción: 40 minutos.

Preparación: 30 minutos.

TRUFAS DE CHOCOLATE (S/G)



- 200 g (8 barritas) de Chocolate NESTLÉ POSTRES
- 200 g de nata montada
- 100 g de mantequilla
- 5 cucharadas de azúcar
- 3 yemas de huevo
- fideos de chocolate

- Fundir el chocolate troceado al baño maría con el azúcar y la mantequilla. Cuando esté tibio, añadir las yemas y la nata, mezclarlo bien y dejarlo en el congelador hasta que se haya endurecido.
- Formar bolitas y rebozarlas con fideos de chocolate.
- Servir las trufas en cápsulas de papel rizado.
- Cocción: 15 minutos.
- Preparación: 30 minutos.

PASTEL TRES TEXTURAS DE CHOCOLATE (S/G)



- 300 g (12 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 250 g de nata montada
- 125 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 5 huevos

- Fundir 250 g (10 barritas) de chocolate troceado con la mantequilla, al baño maría o en el microondas.
- Batir las yemas en el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido y las claras montadas a punto de nieve y mezclarlo cuidadosamente.
- Separarlo en dos partes y dejarlo en el refrigerador durante 15 minutos.
- Verter una de las partes en un molde de bizcocho, previamente enharinado, y cocerlo a horno medio (180° C) durante 15 minutos, aproximadamente.
- Dejarlo enfriar. Añadir la nata a la parte reservada y verterlo sobre el bizcocho.
- Fundir el chocolate restante (2 barritas) al baño María o en el microondas; ponerlo en una manga pastelera de boquilla muy fina y decorar la superficie de pastel con un enrejado muy fino.

MOUSSE DE CHOCOLATE (S/G)



Ingredientes:

- 250 g (10 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 200 g de nata montada
- 100 g de azúcar
- 3 huevos

Funde el chocolate troceado, al baño maría o en el microondas, y déjalo enfriar. Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añade el chocolate fundido e incorpora la nata y las claras montadas a punto de nieve. Reparte la mousse en boles y déjalos en el refrigerador durante 2 ó 3 horas. Puedes servir la mousse adornada con unos rulos de chocolate.

BLANCO Y NEGRO



Ingredientes:

- 250 g (10 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 175 g de mantequilla
- 175 g de azúcar
- 6 huevos
- 2 cucharadas de licor de naranja
- 1 cucharada de Nescafé
- Nata montada

Preparación

- Funde, al baño maría, el chocolate troceado con 100 ml (1/2 vaso) de agua, el Nescafé y el licor de naranja. Bate las yemas con el azúcar y la mantequilla ablandada hasta obtener una mezcla cremosa. Añade el chocolate fundido e incorpora las claras montadas a punto de nieve.

- Viértelo en un molde semiesférico, previamente enharinado, y cuécelo en el horno, al baño maría, durante 1 hora y 45 minutos, aproximadamente. Extráelo del molde cuando esté frío y cúbrelo totalmente con nata montada.

TIRAMISU DE CHOCOLATE (S/G)



- 100 g de azúcar
- 25 g de mantequilla
- 3 huevos
- 1 cucharadas de canela
- Crema:
- 300 g de mascarpone
- 100 g de azúcar
- 3 huevos
- 2 hojas de gelatina
- cacao en polvo

Ingredientes:

- 100 g (4 barritas) de chocolate
- NESTLÉ POSTRES

- Bizcocho: Fundir el chocolate troceado con la mantequilla al baño maría o en el microondas.
- Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el chocolate fundido y la canela, e incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde, previamente enharinado, y cocerlo a horno medio (180° C) hasta que esté firme al tacto (de 15 a 20 minutos).
- Dejarlo enfriar.
- Crema: Batir las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añadir el mascarpone y la gelatina, previamente disuelta en un poco de agua caliente y mezclarlo bien.

TRUFAS AL RON (S/G)



Ingredientes:

- 300 g (12 barritas) de Chocolate
- NESTLÉ POSTRES
- 200 ml (1 vaso) de nata para montar
 - 100 ml (1/2 vaso) de ron
 - cacao en polvo sin azúcar

Preparación

- Fundir el chocolate troceado, al baño maría o en el microondas; añadir la nata y el ron y mezclarlo bien.
- Dejarlo en el refrigerador hasta que la mezcla se haya endurecido.
- Formar bolitas y rebozarlas con el cacao.

TARTELETA DE TRUFA



Ingredientes:

- 200 g (8 barritas) de NESTLÉ POSTRES
- 300 ml (un vaso y medio) de nata para montar
- 1 lámina de pasta brisa BUITONI
- 50 g de azúcar lustre

Forrar un molde de tarta con la lámina de pasta brisa, pincharla varias veces con un tenedor y cocerla a horno fuerte (200° C) hasta que esté dorada (20 minutos, aproximadamente).

Calentar la nata con el azúcar, retirarla del fuego y añadir 150 g (6 barritas) de chocolate troceado; removerlo hasta que el chocolate esté fundido y dejarlo en el refrigerador.

Cuando esté muy frío, montarlo con una batidora eléctrica.

Preparar un caramelo clarito con el resto del azúcar y un poco de agua.

Fundir el resto del chocolate al baño maría y mezclarlo con el caramelo.

Rellenar la tartaleta con la trufa muy fría.

Con ayuda de una manga pastelera, adornar la superficie con un enrejado de chocolate y caramelo.

Cocción:40 minutos.. preparación:25 minutos.

CORONA DE CHOCOLATE Y REQUESON (S/G)



- 200 g (8 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 250 g (1 tarrina) de queso fresco tipo "speisequark"
- 200 g de nata montada
- 4 huevos
- 4 cucharadas de azúcar
- 5 hojas de gelatina
- Azúcar para caramelizar el molde

- Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añade la nata y las claras montadas a punto de nieve y separa la crema en dos partes.

Agrega a una de ellas el queso fresco y 3 hojas de gelatina disueltas en un poco de agua caliente y mézclalo todo bien.

Viértelo en un molde caramelizado y déjalo en el refrigerador hasta que la crema esté ligeramente cuajada. Funde el chocolate troceado al baño maría o en el microondas. Añade las dos hojas de gelatina restantes, mézclalo todo hasta que se disuelva y déjalo enfriar.

Incorpóralo al resto de la crema y viértelo en el molde sobre la mezcla de queso. Déjalo de nuevo en el refrigerador durante 2 ó 3 horas (hasta que esté bien cuajado).

Cuando saques la corona del molde puedes espolvorearla con virutas de chocolate o chocolate rallado.

PASTEL BAGDAD



- 200 g (8 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 30-40 galletas rectangulares
- 300 g de nata montada
- 100 ml (1/2 vaso) de café
- 50 ml (1/4 vaso) de coñac
- 3 huevos
- 3 cucharadas de azúcar

Funde el chocolate troceado al baño maría o en el microondas. Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas; añade el chocolate fundido, mézclalo bien e incorpora las claras montadas a punto de nieve.

Mezcla el café con el coñac, baña ligeramente las galletas en esta mezcla y cubre con parte de ellas la base y las paredes de un molde rectangular untado con mantequilla.

Llévalo con capas alternadas de mousse de chocolate, nata y galletas y déjalo en el refrigerador unas horas antes de desmoldarlo.

Para mejorar la presentación cubre el pastel con mousse de chocolate y adórnalo con nata.

FLAN DE PERAS AL CHOCOLATE (S/G)



Ingredientes:

- 150 g (6 barritas) de chocolate

NESTLÉ POSTRES

- 400 ml (2 vasos) de leche
- 250 g de azúcar
- 3 huevos
- 3 peras
- 1 palito de canela
- Azúcar para caramelizar el molde

- Pela las peras y cuécelas, enteras, en un poco de agua con 50 g de azúcar y la canela hasta que estén tiernas. Corta una pera en láminas finas y las otras dos en trocitos regulares. Funde el chocolate troceado en la leche y, cuando esté tibio, añade los huevos batidos, el resto del azúcar y los trocitos de pera.

Viértelo en un molde alargado, previamente caramelizado, y cuece el flan en el horno, al baño maría, hasta que esté cuajado (una hora, aproximadamente). Déjalo enfriar y desmóldalo.

Si quieres mejorar la presentación, puedes adornar el flan con láminas de pera reservadas.

BOMBONES CAPUCHINO



- 250 g (10 barritas) de Chocolate NESTLÉ POSTRES

- 200 g de nata
- 150 g (10 barritas) de Chocolate Extrafino con Leche NESTLÉ
- 100 g de azúcar
- 2 cucharadas de NESCAFÉ

Calentar la nata; retirarla del fuego y añadirle el café soluble, el azúcar y el chocolate Nestlé Postres troceado. Removerlo hasta obtener una crema fina y dejarla enfriar para que se solidifique.

Fundir el chocolate con leche en el microondas o al baño maría.

Formar bolitas con la crema de chocolate y café, del tamaño de una canica, y bañarlas en el chocolate con leche. Dejarlas en el refrigerador durante 2 ó 3 horas.

Si se prefiere un sabor más dulce, los bombones pueden rebozarse con azúcar lustre.

MERENGUES DE CHOCOLATE Y AVELLANAS



- 250 g (10 barritas) de NESTLÉ POSTRES
- 200 g de azúcar
- 200 g de avellanas tostadas
- 50 g de mantequilla
- 4 claras de huevo
- 1 1/2 cucharadas de cacao en polvo
- 1 cucharada de levadura en polvo
- sal

Montar las claras a punto de nieve con una pizca de sal y de azúcar.

Picar las avellanas y rallar 150g (6 barritas) de chocolate.

Mezclar las avellanas con el chocolate rallado, el cacao y la levadura e incorporar las claras montadas. Ponerlo en una manga pastelera con boquilla rizada grande y formar porciones sobre una bandeja de horno previamente untada con mantequilla.

Cocerlas a horno suave (150° C), durante 15 ó 20 minutos.

Fundir el resto del chocolate con la mantequilla y dejarlo enfriar.

Formar los merengues uniéndolos de dos en dos con el chocolate fundido.

Cocción: 25 minutos. Preparación: 30 minutos.

PASTEL DE CHOCOLATE Y COCO



- 200 g (8 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- 400 g de nata montada
- 350 g de bizcochos de soletilla
- ¼ l de leche
- 150 g de azúcar
- 100 g de mantequilla
- 100 g de coco rallado
- 4 huevos
- 50 ml (1/4 vaso) de ron
- cacao en polvo y virutas de coco

Preparación

Funde el chocolate troceado con la mantequilla. Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añade el chocolate fundido, el coco rallado y la nata, mézclalo bien e incorpora las claras montadas a punto de nieve. Déjalo enfriar.

Mezcla la leche con el ron. Forra un molde rectangular con film plástico y llénalo con capas alternadas de bizcochos mojados en la leche y de mousse de chocolate, reservando un poco de la mousse para cubrir el pastel. Déjalo en el refrigerador durante unas horas.

Desmoldea el pastel y cúbrelo con la mousse que has reservado.

Si quieres mejorar la presentación, puedes espolvorear el pastel con cacao en polvo y adornarlo con virutas de coco.

PASTELITOS DE NUEZ (S/G)



- 150 g (6 barritas) de chocolate NESTLÉ POSTRES
- ½ kg de nueces (peso neto)

- 200 g de azúcar
- 150 g de mantequilla
- 5 huevos
- nueces para decorar

- Cobertura:
 - 200 g (8 barritas) de Chocolate NESTLÉ POSTRES
 - 200 ml (1 vaso) de nata para montar
 - 100 g de mantequilla

Funde el chocolate troceado con la mantequilla. Bate las yemas con el azúcar hasta que estén cremosas. Añade las nueces picadas y el chocolate fundido, mézclalo bien e incorpora las claras montadas a punto de nieve. Viértelo en un molde rectangular enharinado y cuécelo a horno medio (180° C), durante 30 minutos. Desmoldea el bizcocho y déjalo enfriar.

Cobertura:

Calienta la nata hasta que empiece a hervir; retírala del fuego y añade el chocolate troceado y la mantequilla. Mézclalo hasta que el chocolate esté fundido y cubre el bizcocho alisándolo con una espátula.

Déjalo en el refrigerador hasta que la cobertura se endurezca y córtalo en cuadraditos.

Puedes adornar cada pastelito con un trozo de nuez.

TARTA ALEMANA DE MANZANA (S/G)

En vez de la receta que viene en el libro he hecho la de la coca boba.



SARAS DE CHOCOLATE



- 100 g (4 barritas) de Chocolate NESTLÉ POSTRES

- 100 g de almendras crudas molidas

- 100 g de mantequilla

- 100 g de azúcar

-125 g de harina

- 4 huevos

- 2 cucharaditas de levadura en polvo

- Cobertura:

- 150 g de mantequilla

- 150 g de azúcar

- 100 g de almendras crudas fileteadas

Bizcocho: Batir las yemas con el azúcar hasta que estén muy cremosas; añadir el chocolate fundido, al baño maría o en el microondas.

Por último, incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde de bizcocho rectangular enharinado y cocerlo a horno medio, previamente calentado, durante 30 minutos, aproximadamente.

- Cobertura: Preparar un almíbar clarito con el azúcar y 75 ml de agua.

Cuando este casi frío, mezclarlo con la mantequilla muy blanda y trabajarlo hasta obtener una crema fina.

Poner las almendras fileteadas en una bandeja de horno y gratinarlas unos minutos para que se doren ligeramente.

Desmoldar el bizcocho y cortarlo en porciones regulares.

Cubrirlas con la crema de mantequilla y luego las almendras fileteadas y dejarlas unas horas en el refrigerador para que la crema se endurezca.

Cocción: 35 minutos.- Preparación:30 minutos.

TARTA MOUSSE DE CHOCOLATE de MARTHA (S/G)

Ingredientes:

12 galletas cookies de chocolate sin gluten
50gr. de mantequilla derretida
2 terrinas de 300 gr. de queso Philadelphia
1 bote pequeño de leche condensada
1/2 tableta de chocolate puro
1 taza de nata montada

Elaboración:

Poner las galletas dentro de una bolsita y con la ayuda de un rodillo aplastarlas hasta que queden reducidas a migas. Colocarlas en un bol y amasarlas junto con la mantequilla derretida. Forrar con esta pasta la base de un molde para tartas rectangular.

En otro bol batir con la ayuda de una batidora las tarrinas de queso con la leche condensada. Añadir el chocolate derretido al baño maría y a continuación la nata montada. Mezclar todo con la mano realizando movimientos envolventes hasta que la mezcla sea homogénea.

Verter la mousse sobre la base de galletas. Cubrir con papel de aluminio y meterlo en el congelador unas 6-8 horas.

20 minutos antes de servir, sacarlo del congelador para que se ablande un poco. Cortar la tarta en porciones individuales, decoradas al gusto (tiras de chocolate, fideos de chocolate,...)

Conservar el resto de la tarta que sobre de nuevo en el congelador.

TARTA DE PIÑA



- 1 bote de leche condensada
- 150 g de galletas María
- 1/2 vaso de jerez dulce (si hay niños se suprime y se puede poner un licor sin alcohol)
- 1 bote de 800 g de piña tropical en almíbar
- 80 g de mantequilla
- 3 huevos

Se muelen las galletas y se mezclan con la mantequilla derretida y el jerez, se forra con esta pasta un molde. En un bol se mezclan la leche, los huevos, y la piña partida en trocitos reservando 3 rodajas. Se mete en el horno precalentado a unos 180° ó 190° durante 30 a 35 minutos. Unos 5 minutos antes de sacarlo se adorna con la piña reservada y se deja hasta el final, comprobar que está hecha, pinchando con la punta de un cuchillo y que salga limpio. Se le pone un poco de caramelo por encima de las rodajas. Se puede hacer melocotón en almíbar

TARTA DE QUESO CON LECHE CONDENSADA (S/G)



- 3 huevos
- 250 g de queso de Burgos (queso fresco)
- 1 bote pequeño de leche condensada
- 1 yogur natural
- la medida del yogur de leche

Se bate todo junto en la batidora. Se forra un molde con papel de hornos, se vierte todo en él y se pone en el horno precalentado a 170° durante 45 minutos, si queda pálido se gratina un poco. Meter en la nevera. Se puede acompañar con mermelada o gelatina de sabores

TIRAMISÚ



- 1 tarrina de queso mascarpone
- 150 g de bizcochos de soletilla
- 1 taza de café
- 2 cucharadas de brabdy
- un chorrito de licor de avellanas
- 4 cucharadas de azucar
- 3 huevos
- cacao puro en polvo

Batir las yemas con el azucar, añadir el queso y seguir batiendo, a continuación poner las claras montadas a punto de nieve lo más duro posible y remover con cuidado todo para no bajarlo. En un bol poner el café y los licores. En un molde de cristal colocar una capa de bizcochos, por encima echarle unas cucharadas de café, y encima poner una capa de la crema que hemos preparado,

poner otra capa de bizcochos, remojar y más crema, así hasta acabar con todos los ingredientes pero terminando con la crema, espolvorear con el cacao y dejarlo unas cuantas horas en el frigorífico.

TIRAMISU 1



- Cacao puro en polvo
- 3 tarrinas de queso mascarpone
- galletas rectangulares
- 1 vaso de café con leche con dos cucharaditas de azucar
- 9 cucharadas soperas de azucar

Utilizamos un molde rectangular, lo espolvoreamos con el cacao (utilizar un colador para que no queden grumos) dejamos una capa fina. A continuación bañamos las galletas con el cafe con leche, no mucho porque se rompen pero si las mojamos poco quedara una tarta reseca, las colocamos en el molde. Despues cogemos las tarrinas de queso y las echamos en un molde con 9 cucharadas soperas de azucar, y removemos hasta que el azucar se disuelva. Ponemos la siguiente capa de queso. Cuando quede bien uniforme repetimos con el cacao y de nuevo con las galletas, seguimos haciendo pisos hasta que no quede queso. Y una vez acabado espolvoreamos cacao dejando una capa mas gordita

PLANCHAS DE BIZCOCHO SIN GLUTEN

Para las planchas de bizcocho no hay que echar levadura ni gasificantes. Si bates bien los huevos sube lo suficiente.

La receta que yo uso es:

Para uno pequeñito utiliza 2 huevos, 60 gr de azucar y 60 gr de harina de arroz.

Si quieres mas cantidad pues agrega, la medida que yo uso es por 1 huevo, 30 gr de azucar y 30 gr de harina.

BRAZO DE GITANO(OTRO)

Los brazos de gitano tambien son sin gluten, como ya he dicho los hago solo de 1 huevo + 30 gr de azucar, mezclalo hasta que suba 3 veces su tamaño y luego 30 gr de harina de arroz.

Si quieres hacerlo mas grande pues multiplica las cantidades, por ejemplo 2 huevos, 60 gr azucar y 60 gr de harina de arroz.

Mira hemos merendado uno con mousse de chocolate, te pongo la foto de lo que ha quedado, se monta la nata con azucar y se le añade 2 cucharadas de chocolate en polvo.



Para el brazo de gitano te explico :¿conoces los recipientes de albal que venden en pack de 3? ya han puesto fotos por ahí alguna vez, si no los conoces les fotografio.

Sale un brazo de gitano chiquitito, vamos que si se juntan 4 a merendar se acaba en una sentada, yo tengo un horno pequeñito del tamaño de un microondas por eso lo hago tan chiquitin, si tuviera que encender el horno grande para una cosa tan pequeña no me compensaria.

Bates 1 huevo con 30 gr de azucar hasta que lo veas cremosito. Añades 30 gr de harina y lo bates hasta que se mezcle bien la harina.

Pones en el fondo del recipiente papel vegetal y echas la mezcla, quedará como medio cm de grosor.

Precalientas el horno a 175°, arriba y abajo, lo pones encima de la rejilla en el medio del horno y cuando veas que se dora lo sacas.

GALLETAS DE COOL (S/G)

Despues de hacer muchos experimentos con las harinas, te diré que la harina de arroz es un poco basta y la maizena es demasiado fina ¿vale?

si haces las galletas con maizena, se desmoronan todas y los niños no pueden comerselas porque no tienen el cuidado que tenemos nosotros así que a los pobres al cogerlas se les rompen todas...

Si las haces con harina de arroz quedan demasiado granulosas, lo mismo que ocurre con la harina de maiz (no la maizena que ya viene refinada) sino la normal, por eso despues de muchos experimentos decidí mezclar las dos harinas.

Se expanden un poquillo pero estoy satisfecha con el resultado.

Te pongo la receta tal y como yo la hago:

125 gr. de mantequilla

125 gr. de azúcar glass

Unas gotitas de extracto de vainilla liquida y una cucharadita de canela..

1 huevos

una pizca de sal

125 gr. de harina de arroz

125 gr. de maizena

Si quieres hacer otras pocas con otro sabor puedes echarle a la mitad de la masa la raspadura de un limon

Salen 2 placas de horno con estas cantidades, pongo el horno arriba y abajo a 180° meto las 2 placas en el horno, cuando veo que las de arriba se han dorado, intercambio las bandejas para que se doren las de abajo

Para conservarlas las meto en tupper de los chinos de plástico duro, te pongo una foto de las que acabo de sacar del horno para mi hija:



la textura se parece mas a galleta, duritas, yo las hago en el horno mas bajas de temperatura a 175-180° y las tengo mas de 10 min.

GALLETAS DE ARROZ (S/G)

150 gr de harina de arroz

la mitad del peso en harina de azucar impalpable y mantequilla, en este caso 75 gr de mantequilla y 75 gr de azucar.

1 huevo

5 gotas de aroma de vainilla (o lo que querais para aromatizar)

1 chorrito de leche (como unos 10 gr)

Mezclais la mantequilla, el azucar y el huevo hasta que quede a espumosa.

Añadis la harina y lo mezclais bien (con un tenedor por ejemplo)

Meteis la masa al frigorifico 1/2 hora para que repose

Dais forma con la pistola y horneais a 190° unos 10 minutos



FLAN DE TURRON (OTRO)



1/2 l. de leche

1/2 l de nata

1 tableta de turron blando

Flan en polvo, tipo el chino, potax...

equivalente a 8 raciones

Caramelo para el molde

Triturar el turron 15 seg a vel 5-7-9

añadir el resto de ingredientes mezclar unos segundos a vel 6.

Poner 8 minutos 100° vel 6.

Poner el caramelo en el molde y echar la mezcla.

Dejar enfriar y a la nevera

PROFITEROLES

125 gr. de harina
100 gr. de mantequilla
300 gr. de nata
200 gr. azúcar
300 ml. de agua
3-4 huevos
2 plátanos
un chorrito de zumo de limón
una pizca de sal
hojas de menta
grosellas

Coloca los plátanos en una bandeja de horno y ásalos con la piel a 170° C durante 10 minutos. Una vez asados, pélalos y machácalos en un plato con la ayuda de un tenedor. Monta la nata, mézclala con el puré de plátano y reserva.

Para hacer la masa, pon a calentar el agua (250 ml.) en una cazuela con la mantequilla y una pizca de sal. Cuando se disuelva, agrega la harina y remueve con una varilla manual. Retira del fuego e incorpora los huevos de uno en uno, sin dejar de batir con una varilla manual.

Introduce la masa en una manga pastelera con un boquilla rizada y coloca pequeñas porciones alargados sobre una placa de horno forrada con papel de hornear. Cocínalos en el horno a 180-200° C, durante 15-20 minutos. Retíralos del horno, déjalos templar, ábrelos con una puntilla y rellénalos con la crema de plátano.

Pon el resto del agua (50 ml.) en una sartén, agrega el azúcar y un chorrito de zumo de limón. Funde a fuego suave hasta conseguir un caramelo oscuro y baña los relámpagos. Sirve en una fuente amplia y decora con unas hojas de menta y unas grosellas.

ROSCÓN CELÍACOS



Ingredientes:

400 gr. de harina Proceli
130 gr de azúcar
2 huevos
125 gr. de leche
40 dl. De aceite
Ralladura de limón
Ralladura de naranja
Zumo de una naranja
40 gr de levadura prensada
Una chispa de sal
Agua de azahar (si le gusta al niño)
1 cucharada de vinagre. (Se me olvidó, pero dice mi amigo el repostero que ayuda porque hace el efecto del gluten)

Preparación

Poner en el vaso el azúcar y las pieles de naranja y limón y tritarlo. Reservar.

Poner en el vaso la leche, el aceite y el zumo de naranja y programar 1 min. 40º velocidad 2. (En la TM-31 poner 37º minuto y medio y evel. 2)

Añadir los huevos y mezclar en velocidad 2.

Añadir la harina, azúcar, levadura y sal y mezclar unos segundos en velocidad 6. Amasar 6 minutos en velocidad espiga.

Dejar reposar en el vaso tapado una hora.

Sacar la masa y quitarle el aire. Formar el roscón y ponerle por encima huevo batido. Ahora es el momento de ponerle las frutas (sin gluten) y ponerle azúcar humedecida.

Dejarlo tapado hasta que doble su volumen y meterlo al horno a 200º. Una media hora, depende de cada horno.

Como es para ella sola he dividido la receta en 4 así que es un rosconcito chiquito, para que os hagais una idea está en un plato de postre, 100 gr de harina.

SIROPES DE FRESA, LIMON Y NARANJA (S/G)

Para aromatizar yogures naturales

Se ralla la cascara sin la parte blanquecina y se hace el zumo.

Lo pesas y echas el mismo peso de azucar.

Lo pones a hervir como 7 ó 10 min hasta que reduzca un poco y veas que va cogiendo consistencia, teniendo en cuenta que cuando se enfríe todavía quedará mas espeso.

Lo cueles por un colador y lo dejas enfriar en la nevera.

El sirope de fresa:

Pesas las fresas y echas en un cazo el peso de las fresas en azucar y un poquito de agua, lo pones a calentar mientras fileteas las fresas y las incorporas, lo cueces igual que los otros siropes y lo cueles por el colador aplastando con la cuchara para que salga bien el jugo de la fresa. Lo dejas enfriar en la nevera y listo...

Sirope de limón o naranja:



Sirope de fresa:



BIZCOFLAN (S/G).



INGREDIENTES

PARA EL FLAN:

4 huevos
500 g de leche
120 g de azúcar
1 cdta. de azúcar vainillada

PARA EL BIZCOCHO:

hacer un bizcocho “sin” que nos salga bien (La plancha del brazo de gitano estaría bien)

3 huevos
90 g de azúcar
90 g de harina

PARA EL CARAMELO:

6 cucharadas de azúcar
Unas gotas de zumo de limón

Verter en un molde rectangular el azúcar y el zumo de limón y poner a fuego hasta que se forme un caramelo (yo lo compro ya hecho y me ahorro este paso: Caramelo líquido Royal). Reservar.

Poner en el vaso todos los ingredientes del flan y mezclar 10 seg, vel 3. Poner la mezcla en el molde caramelizado.

Poner la mariposa. Agregar al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programar 5 min a 40°C, vel 3. Cuando termine, programar 5 min. vel 3 sin temperatura. Añadir la harina y programar 4 seg, vel 1 y terminar de mezclar con espátula.

Verter delicadamente esta mezcla sobre el flan.

Poner agua en un recipiente donde quepa el molde y cocinar baño María, siempre que se hace algo al baño maria hay que precalentar el agua, que hierva, y empezar a contar el tiempo a partir del momento en que se mete el molde en el agua caliente. Meter en el horno precalentado a 180 °C durante 20 ó 30', yo lo he dejado 50 min. Dejar enfriar y desmoldar. Adornar con nata montada, o al gusto.

De todos modos, teneis que tener en cuenta que cada horno es diferente y los tiempos no son los mismos para todos.

También he tenido que poner ALBAL encima del bizcocho a los 10' por que se me quemaba.

Para que el bizcocho no quede seco se le añade un almibar con un poco de licor a la fuente donde se va a servir y se deja unas horas para que empape, está mucho más jugoso y más rico.

Es mejor hacerlo de un día para otro y no desmoldarlo hasta el día siguiente y estando bien frío.

Deciros que lo hice con leche de soja en vez de leche de vaca, ya que no me sienta muy bién, y sabe igualito, también hago las natillas y la crema pastelera con leche de soja y no hay apenas diferencia de sabor.

PUDIN DE LA ABUELA (S/G)

Cuando no sepais que hacer con el pan duro.....

100 gr de pan duro

100 ml leche

1 cucharadita de mantequilla

1 HUEVO

ralladura de medio limon

1 cucharadita de coñac

pasas o fruta escarchada

1 cucharada sopera de azucar (podeis ponerle más o menos al gusto)
(para las cucharadas de mantequilla y coñac hay que utilizar las pequeñas de café, equivale más o menos a 5ml)

Hay que utilizar un molde de aluminio, tiene que ser uno que se pueda cerrar con tapa, son moldes tipo fiambrrera con dos pestañitas por los lados para dejarlo bien cerrado.

En el molde se quema un poco de azucar en el fuego para caramelizarla y se mueve el molde para extender el caramelo por las paredes del molde.

Se mezcla bien el pan, leche, azucar, mantequilla, ralladura de limon y coñac, hasta que el pan quede bien empapado y deshecho, si no quereis mancharos las manos podeis utilizar un tenedor, pero no lo batais que quedaría demasidado disuelto.

Se echan las pasas o fruta y se remueve con un tenedor.

Se vuelca todo esto en el molde (que ya tiene el azucar caramelizada).

Se pone en la olla express y se cubre hasta la mitad del molde con agua. Se cierra bien la olla, cuando empieza a hervir se deja media hora al mínimo.



COCA DE LLANDA O COCA BOBA (S/G)

Introducción:

El consumo y la elaboración de este producto es general en toda nuestra Comunidad Valenciana, tanto a nivel comercial como casero.

Recibe el nombre del molde rectangular de hojalata en que la cocinan. Aunque tienen recetas similares, según las comarcas, reciben nombres diferentes: en la provincia de Alicante le llaman "coca boba" y "coca secreta"; en la de Castellón, "coca malfeta" y "coca mida", y en la de Valencia, "coca de llanda" y "coca de mida".

Nosotros utilizamos solo la mitad de las medidas pues para nuestra llanda es la medida perfecta de 20x31 cm.

Ingredientes:

- Azúcar: 125 gr.
- Harina: 225 gr. USAR HARINA DE ARROZ
- Leche: 250 gr.
- Aceite: 125 gr.
- Huevos: 2.
- Gaseosas de papel: 2.
- 1/2 Limón rallado.

Instrucciones:

Los ingredientes se baten todos junto con la batidora, se ponen en el molde con papel y por encima azúcar y al horno durante 30 minutos a 180°. No abrir el horno durante la cocción si no se baja. Nosotros utilizamos solo la mitad de las medidas pues para nuestra llanda es la medida perfecta de 20x31 cm.

Es la receta que puso dario pero he sustituido la harina por harina de arroz.

Queda espectacular...



Hice la coca con sobres de armisen, y aunque no les saqué una foto queda muchísimo mejor que con los gasificantes del mercadona, sube muchísimo más en el centro, no queda tan plana como con estos.

TRUFAS DE CHOCOLATE (sussi)

Ingredientes:

- *500 gr. de galletas M^a
- *2 Tabletas de chocolate sin leche Valor
- *2 Huevos
- *1 Copita de coñac
- *Unos 50 gr. de mantequilla
- *3/4 de un vaso de leche
- *Fideos de chocolate
- *Cacao en polvo

Preparación:

Triturar las galletas con la th y reservar.

Poner un cazo al fuego con la leche y la mantequilla cuando esté caliente, pero sin hervir, añadir el chocolate poco a poco y remover hasta que se disuelva

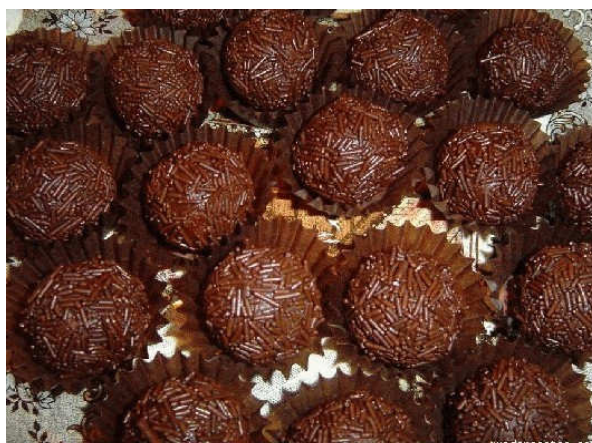
Retirar del fuego y añadir las yemas y remover, después el coñac y las claras a punto de nieve

Mezclar bien pero con cuidado. Volcar el chocolate en el bol de las galletas

Remover bien hasta que las galletas se empapen completamente

Meterlo en la nevera o en el congelador para que la masa se endurezca y poder hacer las bolas.

Poner los fideos de chocolate en un bol o en un tazón e ir pasando las bolas de forma que queden cubiertas por los fideos o por el chocolate en polvo.



ESPIRALES Y BOLLOS SUIZOS (S/G)

Bueno pues no me podia quedar atrás con la receta y ahí va...

250 gr harina panificable (en mi caso proceli sin gluten)

50 gr manteca de cerdo

10 gr levadura fresca

25 gr azucar

50 ml leche

50 ml agua

1 huevo

Para el relleno pavo y queso en lonchas.

Se calienta la manteca hasta dejarla casi liquida. Se temple la leche y el agua.

Se baten bien el agua, la leche, el azucar, la levadura, la manteca de cerdo y el huevo.

Se hace un volcan con la harina y se incorpora todo el liquido anterior.

Para las espirales ya sabeis el procedimiento y los bollos suizos no teneis mas que hacer bollos de 50 gr. los poneis los primeros a fermentar, mientras haceis las espirales, lo meteis todo junto a fermentar en el horno y lo cocéis a 190°.

15 minutos las espirales y 20 min los bollos, o sea que sacais las espirales y dejais otros 5 min los bollos suizos. Los dejais reposar con el horno apagado otros 5 minutos.

Las espirales:



Los bollos suizos: los pinté con leche y azucar...

MADALENAS SIN GLUTEN

Ingredientes.

3 huevos de 60-65 g

140 g de azúcar

50 cc de leche

100 cc de aceite

ralladura de limón

150 g de harina especial sin gluten

2 cucharaditas rasas de levadura en polvo

Preparación.

Batir los huevos enteros con el azúcar hasta que aumenten el doble de su volumen y adquieran una densidad que nos permita hacer dibujo. (Esta operación es mucho más fácil y rápida si se realiza con una batidora eléctrica).

Añadir a mano la leche, el aceite y la ralladura de limón mezclando lo justo. Incorporar finalmente con mucho cuidado y suavidad la harina junto a la levadura tamizadas.

Rellenar las 3/4 partes de los moldes y cocer en fuego precalentado a 180-200 °C durante 15 minutos.

CHURROS SIN GLUTEN

Ingredientes.

250g de harina especial sin gluten

1 litro de agua

25g de mantequilla

1 pedacito de vainilla en rama

1 pedacito de piel de limón

azúcar

sal

aceite

Preparación.

Colocar en el fuego un cazo con agua y un poco de mantequilla, una cucharadita de azúcar, un poco de sal, un pedacito de vainilla en rama y un pedacito de piel de limón. Cuando empiece a hervir, retirar la piel del limón, la vainilla y añadir de golpe la harina -previamente tamizada-, trabajarlo mucho con una espátula de madera hasta que se note una pasta bien ligada. Retirar y colocar la pasta en una manga pastelera con boquilla rizada grande; moldear los churros y ponerlos en una freidora con mucho aceite caliente hasta que queden dorados. Escurrir bien y azucararlos.

BUÑUELOS PIGNATELLI (S/G)

Ingredientes.

125 g de harina especial sin gluten

100 g de mantequilla

4 huevos pequeños

50 g de queso rallado

75 g de jamón

5 filetes de anchoa

25 g de almendras crudas

sal

aceite

Preparación.

Poner en un cazo 1/4 l. de agua fría con la mantequilla a trozos y una pizca de sal. Colocar sobre el fuego y revolver a menudo a fin de que se deshaga la mantequilla antes de que hierva el agua, a punto de que arranque el hervor, batir con el batidor sólo unos segundos y a continuación echar la harina tamizada de una vez. Revolver una vez con el batidor vivamente y terminar de revolver con la espátula o cuchara de madera, hasta el punto en que quede una pasta unida y compacta que se desprenda del cazo.

A continuación, fuera del fuego, añadir dos huevos enteros y trabajarlos con espátula de madera hasta que la pasta vuelva a unirse luego poner los otros dos trabajando igualmente la pasta que debe quedar correosa, de forma que al agarrarla con la espátula y dejarla caer le cueste desprenderse.

Cortar el jamón y las anchoas a trocitos muy pequeñitos y las almendras sin piel a tiras. Mezclar el jamón, las almendras, las anchoas y el queso rallado con la pasta y echarla a cucharadas pequeñas en una sartén con abundante aceite, no muy caliente, dejándolas dorar poco a poco.

CREMA CATALANA CON FRUTAS NATURALES (S/G)

Ingredientes.

6 yemas de huevo

190 gs. de azúcar

25 gs. de harina de maíz

¾ l. de leche

Canela en rama

1 trozo de piel de limón

Azúcar

Frutas : 1 mango, ½ melón, fresas, kiwi, mandarina...

Preparación:

Crema Catalana.

Poner las yemas de los huevos con el azúcar en un cazo y trabajar con una espátula de madera para blanquear. Incorporar la harina de maíz. Verter la leche hirviendo previamente perfumada con la canela y la piel de limón. Poner la crema en el fuego y seguir removiendo con un batidor hasta el punto en que arranque el hervor.

Retirar, remover unos segundos más fuera del fuego para que baje la temperatura y verter en los mismos recipientes donde queramos servirla. Espolvorear con azúcar y quemar con la pala 15 minutos antes de servir. Pelar o lavar las frutas según clase y cortar en gajos, láminas o bolitas para darles formas diferentes.

Acabado.

Colocar las frutas intercaladas por colores en un lado del plato de servicio donde hemos colocado la crema y servir.

EMPANADILLAS SIN GLUTEN

Ingredientes.

Masa:

225 gr. de harina especial sin gluten
1 cdta. de bicarbonato para pastelería
1 huevo
100 gr. de mantequilla
3 cdas. de agua
Una pizca de sal

Relleno:

1 huevo
125 gr. de atún en aceite de oliva
50 gr. de aceitunas verdes
Un poco de salsa de tomate

Preparación.

Masa: Tamizar en forma de volcán la harina especial sin gluten junto con el bicarbonato encima del mármol o mesa de trabajo. Poner en el centro el resto de ingredientes y trabajar primero con la ayuda de un tenedor y seguidamente con las manos hasta formar una masa fina y compacta. Formar una bola y reposar 10 minutos. Estirar con rodillo y cortar círculos del diámetro deseado con la ayuda de un cortapastas.

Colocar el relleno a un lado del círculo, mojar los bordes con un poco de agua y cerrar doblando por la mitad, apretando bien para que quede cerrado y no se abra al freír. Freír en abundante aceite caliente.

Relleno: Poner agua en un cazo a hervir y cocer el huevo durante 12 minutos. Escurrir, refrescar, pelar y picar.

Mezclar el atún desmigado con el huevo duro picado, las aceitunas también cortadas muy pequeñas y ligar con un poco de salsa de tomate espesa.

Otra receta:

1/2 kg de harina (mitad panificable / mitad repostería)
50 gr de aceite
50 ml de agua
50 ml de vino blanco
1 huevo
5 gr de sal

Hacer, rellenar y freir u hornear.

PLUM CAKE SIN GLUTEN

150 g. de harina especial sin gluten
125 g. de azúcar
100 g. de pasas de Corinto
12 g. de levadura química
125 g. de mantequilla o margarina
1 limón
3 huevos
100 g. de fruta confitada variada
Ron o Coñac
Mantequilla para untar el molde
Harina especial sin gluten para enharinar las pasas y frutas confitadas

Encender el horno a 180°.

Poner las pasas en remojo con una copita de ron.

Cortar las frutas confitadas en dados de medio centímetro.

Untar el molde de mantequilla.

Poner la mantequilla en el fuego hasta que quede como pomada blanda, poner el azúcar y los huevos enteros, de uno en uno, mezclar enérgicamente y añadir la piel rallada del limón.

Pasar la harina y la levadura por un tamiz y añadir poco a poco dentro de la masa y dar vueltas para que se mezcle bien.

Añadir las pasas, escurridas y enharinadas ligeramente, así como las frutas confitadas también enharinadas. Así evitaremos que se queden en el fondo una vez dentro del molde.

Llenar el molde de cake con la masa y cocer en el horno a 180°, durante 1'15 h. aprox.

Dejar enfriar el plum-cake antes de desmoldarlo.

Se puede adornar con azúcar glass por encima o con cerezas confitadas

BIZCOCHUELO (S/G)

4 huevos

- 4 cucharadas de azúcar
- esencia de vainilla
- 4 cucharadas de fécula de maíz
- 4 cucharadas de leche en polvo
- 2 cucharadas de harina de arroz
- 2 cucharaditas de polvo leudante
- 1 cucharada de azúcar

Batir los huevos. En cuanto se mezclaron y empiezan a espumar incorporá el azúcar. Seguir batiendo...batiendo....batiendo....Sí, batiendo MUCHO. A último momento agregá la esencia.

2. Incorporar las harinas y el polvo de hornear ya mezclados, de a poco y con suaves movimientos envolventes.

3. Colocar la preparación en un molde de 20cm. (mejor si es savarin) enmantecado y enharinado con harina de arroz.

4. Colocar en horno precalentado. Hornear unos 45 minutos.

otra torta

Yemas 5

- Claros batidas a nieve 5
- Azúcar una taza (recuerde que se usa una taza de cuarto litro)
- Aceite (que no contenga oliva) 5 cucharadas
- Ralladura de un limón grande
- Jugo de medio limón
- Fecula de maiz 1 taza y media
- Polvo para hornear(permitido para celiacos)
- Cremor tártaro: media cucharadita-
- Manteca para el molde

1)Batir las yemas con el azúcar hasta que estén bien espumosas

2)Incorpore mientras seguís batiendo, la ralladura del limón, el jugo del limón y el aceite agregandolo de a poco. Seguir batiendo hasta que este todo bien mezclado-

3)Mezclá al batido la fécula de maíz bien tamizada con el cremor tártaro y el polvo de hornear. Hacelo suavemente con un batidor de alambre, para dispersar bien la harina.

4) Dejá descansar el batidor

5) Agregá las claras batidas a nieve,mezclando suavemente con el mismo batidor o cuchara de madera y con movimientos envolventes-

5)Verté el batido en un molde de 22cm. enmantecado, sin enharinar.

6)Cociná la torta 3 minutos en horno caliente y luego reducir la temperatura y continuar la cocción hasta que la torta empiece a separarse de las paredes del molde (unos 35 minutos)

Volvé a levantar al máximo la temperatura del horno unos segundos más para dorar la superficie. Desmoldar y si querés espolvoreala con azúcar impalpable tamizada-

¿En lugar de azúcar impalpable preferís cubrir la torta con unazucarado simple?

Tamizá en un bols 1/2 k de azúcar impalpable y Le vas agregando jugo de limon de a poquito hasta obtener un baño que corra por sí solo pero suficientemente espeso para cubrir bien. Si esta muy flojo agregale más azúcar; si está muy duro aflojalo con un poquito mas de jugo.

PAN DE HAMBURGUESA O MEDIASNOCHES DE FARAONA (S/G)

Ingredientes

350 gr. De leche

2 sobres de levadura de panadería seca o 40 gr. de levadura prensada

una chispa de sal

30 gr de azúcar.

50 gr. De aceite de girasol

1 huevo

500 gr. de harina PROCELI.

1 huevo para barnizar.

Preparación:

Vierta la leche, el azúcar, la sal y el aceite en el vaso del TH y programe 1 minuto, 40° velocidad 2. Añada el huevo y la levadura (si es seca). Si es prensada la ponemos con la harina y mezcle unos segundos en velocidad 2. Agregue la harina, programe 6 minutos en velocidad espiga. Abrigue el vaso y deje reposar una hora. Sacar del vaso y amasar un poco para sacar el aire. Dejar reposar 10 minutos y formar los panes. Poner un cuenco con agua al lado para ir mojándose las manos para formar los panes. Pinte la superficie con huevo, deje reposar 30 minutos e introduzca en el horno precalentado a 200° y hornear de 15 a 20´ bajando la temperatura a 180°

PAN BLANCO SIN GLUTEN DE FARAONA

500 g de harina proceli y schar B (mitad y mitad).-,1 sobre y medio de levadura seca o 30 g de levadura fresca, 20 g de mantequilla o aceite de girasol, 500 gr. de agua, una chispa de sal y una cucharadita de azúcar.

Preparación

Vierta el agua, el aceite, la sal y el azúcar en el vaso de la Thermomix y programe 2 minutos, temperatura 37° velocidad 2. Agregue la mitad de la harina y la levadura y programe 8 segundos en velocidad 6. Añada el resto de la harina y amase a velocidad espiga 5 minutos.

Ponga la masa en un molde y alise bien la superficie, pulverice con agua o barnícela con una mezcla de agua y aceite.

Déjela reposar abrigada media hora para que doble su volumen. Introdúzcala en el horno precalentado a 200° y hornee unos 25 ó 30 minutos. No se olvide colocar un cuenco lleno de agua (de material refractario) en el horno.

BAGUETTE SIN GLUTEN DE FARAONA

Ingredientes:

500 gr. de harina Proceli, 1 sobre de levadura seca o 20 g de levadura fresca, 350 ml de agua tibia. Sal y una cucharadita de azúcar

Preparación:

Poner en el vaso de la TH el agua, la sal y el azúcar. Programar 2 minutos 40º velocidad 1.

Añadir la harina y hacer un hoyo en ella y poner la levadura. Amasar 6 minutos en velocidad espiga.

Abrigar bien el vaso y dejar reposar una hora (en verano 45 minutos).

Sacar la masa y amasar para quitar el aire. Dejar reposar 10 minutos. Formar las baguetes y dejarlas reposar tapadas media hora.

Introducir en el horno precalentado a 200º y al sacarlas del horno barnizarlas con agua y aceite.

No olvide poner el cuenco con agua en el horno.

Para trabajarla mejor, poneros al lado un cuenco con agua y mojaros las manos para formar los panes, así lo haréis con mucha facilidad

BIZCOCHO DE LIMON SIN GLUTEN

Ingredientes

3 huevos.- 200 gr. de azúcar

1 yogur de limón y ralladura de limón.

1 vaso de aceite de girasol.

2 vasos de maicena.

2 sobres dobles de gaseosas "El Tigre".

* El vaso de yogur sirve de medida.

Preparación

Batimos los huevos, azúcar 1 minuto, 50º velocidad 4, añadimos el yogur, mezclamos, y más tarde el aceite y la maicena con la levadura, mezclar 6 segundos en velocidad 5. Verter la mezcla en un molde barnizado con mantequilla y dejar en el horno a 150 grados hasta que suba.

BIZCOCHO DE HARINA DE ARROZ (S/G)

Ingredientes:

125 gr. de harina de arroz

110 gr. de azúcar

110 de mantequilla

2 huevos

1 cucharadita de aroma de vainilla

1 sobre de levadura

Preparación:

Yo le puse en lugar de levadura las gaseosas “El Tigre” , un sobre de cada y salió muy bien. Como variaciones se le podía poner 1 cucharada de cacao sin gluten si lo queremos con sabor de chocolate o ralladura de limón y zumo de limón para sabor limón, yo le puse algo más de una cucharada de Nesquik y la verdad es que estoy contenta con el resultado, sobre todo por lo esponjoso que es.

Lo que hice fue poner la mantequilla con el azúcar en el vaso lo batí un poco, añadí los dos huevos batí y después la harina, las gaseosas, el aroma de vainilla y el Nesquik batí otro poco y al horno previamente precalentado a 180° durante 25 minutos.

CHURROS (S/G)

Ingredientes:

400 gr. De leche

100 gr. De agua

320 gr. De harina (yo pongo 240 gr. De Schar B y 80 gr. De schar C, pero puede ser toda de schar B)

una pizca de sal.

Poner el líquido con la sal, programar 6 minutos, 90°, velocidad 5 y cuando hierva, quitar la temperatura y añadir la harina poniéndola a velocidad 6. Dejar reposar unos 5 minutos y ponerla en la churrera.

Como salen bastantes, una buena idea es ir poniendo churros en bandejas y congelarlos y cuando estén congelados pasarlos a bolsas y así los tenemos listos para consumir cuando apetezcan.

BIZCOCHO CON PIÑONES

- 1 Yogurt natural.
 - 4 Huevos.
 - 220 gr. de Harina.
 - 240 gr. de Azúcar.
 - 110 gr., de Aceite de Girasol.
 - 1/2 Sobre de Levadura. (para la harina sin gluten un sobre de POTAX)
- Para adornar:
- 3 Huevos.
 - 300 gr. de piñones.
 - Azúcar.

Preparación:

Poner en el vaso del Thermomix los huevos y el azúcar y programas 1 minuto, 40º velocidad 4. Añadir el yogur y el aceite y batir unos segundos en velocidad 4. Añadir la harina y la levadura y mezclar 5 segundos en velocidad 6.

Forramos una placa de horno con papel de horno o untado con mantequilla y enharinado, Vertemos la masa y la extendemos. Tendremos precalentado el horno a 180º y cocemos la masa de 10 a 15 minutos. Transcurrido este tiempo lo sacamos del horno y lo dejamos enfriar.

Para decorarlo, batimos 4 huevos (o tres, según tamaño)y cubrimos el bizcocho, a continuación espolvoreamos generosamente con azúcar y lo cubrimos con los piñones. Gratinamos a temperatura suave para que se doren los piñones pero también se cuaje el huevo. Lo sacamos del horno, lo dejamos enfriar y lo servimos cortado en cuadrados

CARAMELO LÍQUIDO

Receta de Eduardo Perales

Ingredientes:

1 kilo de azúcar,
400 de agua
cremor cant/sufic.

Fundir el azúcar en seco, hasta que esté líquido y sin grumos.

Una vez está el caramelo, le añadimos los 400 de agua hervida al máximo.(incorporar el agua en pequeños intervalos sin dejar de remover).

Una vez incorporada toda el agua, dejamos reposar entre 2 y 5 minutos y llevamos a ebullición hasta 112º. Una vez frío a temperatura ambiente, ya se puede utilizar, en flanes, dar color a la nata o cremas

BROWNIES (S/G)

200 gr. de chocolate Nestlé postres (8 barritas)

100 gr. de azúcar

75 gr. de harina

75 gr. de nueces ya peladas

3 huevos

2 sobres de gaseosas “El Tigre”

100 gr. de mantequilla

Preparación:

Rallar las nueces en velocidades 5-7-9 y reservar

Rallar el chocolate y reservar.

En el vaso del TH ponéis el azúcar y los huevos y programáis 1 minuto, 40º velocidad 4.

Añadir la mantequilla y el chocolate y programar unos segundos en velocidad 4 para que se haga una crema, añadir las nueces ralladas y mezclar

Por último poned la harina con la levadura y mezclar 5 seg. en velocidad 6

Verter la mezcla en un molde cuadrado (enharinado y enmantequillado), no demasiado grande, y meter al horno precalentado a 180º.

Si tenéis aire, mejor lo ponéis a los 5 minutos de estar en el horno, se esponja más. en unos 25 minutos está listo

Lo podéis servir como tarta o bien cortado a cuadraditos y servidos en cápsulas

BIZCOCHO SIN HARINA EN MICROONDAS (S/G)



INGREDIENTES:

- 1 yogurt

Microondas a 750 w, 9 minutos.

- 1 vaso yogurt de cacao (usé valr en polvo)
- 1 vaso yogurt de azúcar
- 1/2 vaso yogurt de aceite
- 1 sobre levadura (usé 1 de mercadona para repostería (en realidad son dos, blanco y violeta), pero la próxima vez pondré dos)
- 3 huevos (para bizcochos en microondas es preferible mezclar primero las yemas y añadir las claras batidas a punto de nieve, yo no lo hice)

MAGDALENAS TRIKITRÍ SIN GLUTEN

300 de Harina SCHAR C
250 de Azúcar
250 de Aceite
125 de Leche
2 sobres de gaseosas "El Tigre"
3 huevos
La ralladura de 1 limón
Una pizca de sal

Preparación:

Poner el azúcar en el vaso y hacer glass con la ralladura de limón. Agregar los huevos y poner la mariposa. Programe 7 Minutos a 40° Velocidad 3. Cuando este, quite la temperatura y bata otros 6 minutos en velocidad 3. Añada los ingredientes restantes (menos la harina, levadura y una pizca de sal) y programe 3 minutos velocidad 2. Quite la mariposa, y añada la harina, levadura y sal y bata unos 6 segundos en velocidad 5. Terminar de mezclar con la espátula. Ponga en moldecitos de papel, lleve solo hasta la mitad. Espolvoree por encima con azúcar y deje reposar un buen rato mientras se calienta el horno por ejemplo. Introduzca la bandeja en el horno precalentado a 200° y baje la temperatura a 180° hornee primero solo por la parte de abajo unos 10 minutos y luego encienda el grill otros 10 minutos al faltar 3 minutos ponga el aire (si lo tiene). Si no tiene abajo sólo ponerlo a 175° y a los 5 minutos el aire, si lo tiene.

TARTA DE MANZANA PARA NOVATOS (S/G)

250gr de azucar
6 huevos gorditos
200gr de harina
3 manzanas gordas
250 gr de leche
No lleva levadura ni mantequilla o aceite

Batir los huevos como para tortilla, incorporar el azucar, luego la leche, después la harina y por último la manzana pelada y cortada a lonchas. Mientras hacemos el paso anterior ponemos el horno a calentar a 200°. Verter la mezcla en un molde untado en mantequilla o aceite y espolvorearlo con harina para que no se pegue. Introducir en el horno a temperatura 180° durante 25/30 minutos. Cuando ya esté cuajada lo sacamos un poco y lo espolvoreamos con azucar. Volver a introducir en el horno hasta que el azucar se caramelize un poco.

TARTA DE CHOCOLATE Y GALLETAS

- Media tableta de chocolate puro a la taza (yo use Valor)
- Una tarrina de 250 g de margarina Flora
- 4 huevos
- 200-250 g de azúcar más o menos
- Galletas cuadradas
- Leche entera

ELABORACION:

Trocear la media tableta de chocolate y poner al fuego. Retirar antes de que este totalmente fundida y trabajarla con el calor residual porque sino se queda muy liquido. Fuera del fuego ya, añadir la margarina.

Nota: Esta mezcla no tiene que quedar muy liquida así que si el chocolate esta muy caliente esperar un poco para añadir la margarina y si una vez añadida queda muy liquido, meter al frigo o incluso al congelador un poco antes de añadir al resto de ingredientes.

Aparte, separar las claras y las yemas de los huevos. Montar las claras a punto de nieve y añadirles el azúcar.

Mezclar las claras montadas, las yemas y el chocolate y ya tenemos la crema.

Para montar la tarta:

Ir mojando las galletas en leche, que no queden muy empapadas que sino se deshacen, y poner una capa de galletas y otra de crema. Dejar suficiente crema para cubrir al final la tarta bien por todos los lados. Decorar con lo que se quiera

Nota: si cuando la esteis montando notais que se separan las galletas y se desparrama un poco, meterlo a la nevera y luego la vuelveis a compactar.

BROWNIE DE BOIR AL MICROONDAS

3 huevos
125 azucar
3 cucharadas de leche
125chocolate
125 mantequilla
medio sobre levadura
80g harina
50g nueces

fundir chocolate con mantequilla al micro mezclar bien, reservar
batir 3 huevos con el azucar con un batidor de mano, echar las 3 cuchara de leche y medio sobre levadura ahora
el chocolate con la mantequilla que no este muy caliente
mezclar y la harina remover con una lengua que se incorpore todo
poner las nueces a trozitos al molde engrasado con mantequilla y harina, el molde que no sea muy grande
y ahora al micro 5 minutos a maxima potencia el mio es de 800
si es mas pues 4 y medio y lo mas importante dejar reposar 5 minutps dentro del micro

TURRON O BOMBONES DE CHOCOLATE CRUJIENTE SIN GLUTEN



100 g de manteca blanca de cerdo
300 g de chocolate con leche
250 g de chocolate de postres nestle
120 g de arroz inflado (cereales-crispis)

Vierta en le vaso la manteca de cerdo 3 o 4 minutos hasta que se derrita a velocidad 2 a unos 70°.

Se le añade el chocolate negro y después el chocolate con leche a 40° un minuto y medio a velocidad progresiva 5-6-7-9, después se le pone la mariposa y se le va echando el arroz inflado a velocidad 1 y sin temperatura. Se pasa todo a un molde y a enfriar a temperatura ambiente

TARTA DE MANZANA SOR BERNARDA (S/G)

INGREDIENTES:

160 grs de harina de arroz
120 grs de maizena
1 sobre doble de gasificante de Mercadona
200 grs de azucar
100 gr de mantequilla fria
3 manzanas golden en finas rodajas
300 cc de leche)
2 huevos
esencia de vainilla, canela y raspadura de limón
50 grs de azucar para cubrir.

Mezclar en un bowl harina, gasificante, canela, raspadura de limón y azucar, incorporar mantequilla cortada y unir la preparacion formando una mezcla arenosa.

Enmantecar y enharinar una fuente de vidrio para horno y colocar la mitad de la mezcla arenosa.

Ubicar las rodajas de manzana y cubrir con la mitad restante de la mezcla.

Batir aparte los huevos, la leche y la esencia.

Verter sobre la preparación.(yo con una aguja de hacer punto, pincho y "abro" la preparacion apenas para que se vaya filtrando este ligue para todos lados)

Una vez que se absorvio el liquido, espolvorear con azucar.

Cocinar en horno moderado aproximadamente 50 minutos. Nos va a parecer que no se unira todo.....pero se une y sale riquisima



Es una tarta original porque el resultado no es ni de bizcocho ni de puding. Para una merienda con cafelito es ideal

COOKIES SIN GLUTEN

INGREDIENTES:

110grs de harina sin gluten

100 grs de mantequilla (no pongais margarina, y que esté a temperatura ambiente)

90 grs de azúcar blanco

80 grs de azúcar moreno

1 huevo

1 pizca de sal (a mi se me ha olvidado y están buenas)

1 sobre blanco/azul de gaseosas

1 cucharadita pequeña de vainilla

100 grs de chocolate nestle postres picado (con trocitos del tamaño de lentejas como muy grandes)

125 grs de almendras picadas

PREPARACIÓN:

Mezclamos bien la mantequilla con las dos clases de azúcar. Añadimos la harina mezclada con la levadura, el huevo, la sal, y la vainilla. Agregamos el chocolate y las almendras. Formamos bolitas con las manos (un poco más grandes que una nuez de California) las ponemos sobre un silpat o papel vegetal en el horno precalentado a 170° (bastantes separadas porque luego se chafan) durante 10 o 15 minutos. Dejar enfriar sin tocarlas, es importante.

Salen todas éstas:



GOMINOLAS CASERAS

INGREDIENTES:

7 cucharadas de gelatina sin sabor

- 3 tazas de azúcar
- 2 tazas de agua
- 1 taza de gelatina con sabor
- azúcar para decorar

termomix:

Poner en el vaso el azúcar, la gelatina neutra y el agua, programar 5 minutos, temperatura 90, velocidad 2.

Añadir la gelatina de sabor y programar 5 minutos, temperatura 90°, velocidad 2.

Pues aqui teneis la prueba de lo que se puede hacer con los sobres de gelatina de sabores mandarán y unos moldes pequeños de galletas



Mandarín (carrefour) es la única gelatina en polvo que podemos usar , pero solo la hay de sabores (creo), así que adapté la receta y la preparé según las instrucciones de la caja. La haces de víspera y vuelcas la gelatina en una bandeja humedecida, con algo de altura. Al día siguiente ya tienes la masa para cortar y rebozar en azúcar.

Por cierto, salen muchísimas, bastantes más que la foto, pero ya llevan días hechas y están tan frescas.

PANECILLOS RAPIDOS SIN GLUTEN



Ingredientes:

250g. harina Procelli (Mercadona)
250g. harina arroz Nomen
4 huevos
600cc. bebida de soja o leche
4 gaseosas de papel
sal
aceite

Se mezclan con la batidora los líquidos (huevos, soja, sal y un chorro de aceite) y se añaden las harinas, previamente mezcladas con las gaseosas de papel. Se bate todo bien hasta que adquiere una consistencia esponjosa. Cubro una bandeja de horno con papel vegetal, y voy poniendo la masa con una cuchara, haciendo la forma del panecillo. Como es tan esponjosa, se puede poner con la cuchara, y no tengo que amasarla con las manos. Para quitar los picos, los pincelo con agua, y luego los espolvoreo con hierbas (ésto es a gusto del consumidor).

También se pueden hacer panecillos "preñados"; los relleno con chorizo, taquitos de jamón, queso, ...lo que queráis. Son comodísimos para comer fuera de casa.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN GLUTEN EN MICROONDAS



Ingredientes:

- 110 gr de harina para pastelería
- 110 gr de azúcar
- 110 de mantequilla o margarina
- 3 huevos
- 1 cucharada de cacao puro

Se unta un molde alargado y alto de cristal de margarina. Poner todos los ingredientes en un bol y batir bien durante unos minutos, con una batidora eléctrica o con una cuchara de madera, hasta obtener una masa suave y homogénea.

Verter la masa en el molde y poner en el centro del horno durante 8 minutos a 600W. Dejar reposar antes de sacar del molde. Sacarlo del microondas, desmoldarlo y dejarlo enfriar.

MAGDALENAS TENY (S/G)

Ingredientes

* 200 gr harina Adpan (repostería). La compro en Eroski-Consumer (no la tienen en todos sus establecimientos).

130 gr de azúcar.

150 gr de huevo (vienen a ser 3 huevos medianos. Poner menos clara). Lo que hago es poner los 3 huevos en un plato, primero escojo las 3 yemas y luego voy añadiendo la clara hasta que haga 150 gr en total.

125 ml de aceite de oliva.

ralladura de limón.

levadura: hasta ahora hemos usado Schär (unos 3 / 5 gr).

Horno precalentado a 200 °. Uso la posición (Turbo)

Se introducen todos los ingredientes en un bol y se amasan con la batidora de varillas.

Repartir esta masa en los moldes (salen unas 14/16 magdalenas con moldes nº 8 que compro en el Mercadona). Dejar 1/ 2 hora reposando para que actúe la levadura. Esto último es un descubrimiento reciente (no meterlas directamente, sino dejar reposar)

Introducir la bandeja con las magdalenas en el horno y bajar a 170°.

Se ve cuándo están hechas. No abras el horno porque bajarán de golpe. Más o menos unos 15 minutos pues si te pasas se quedarán demasiado hechas.

Observaciones:

Las fotos que te adjunto corresponden a magdalenas hechas con esta receta. Han salido muy buenas y esponjosas. Duran perfectamente una semana si las guardas dentro de una caja metálica. Si compras o tienes harina Adpan, verás que detrás vienen varias recetas. Nosotros seguimos la receta de magdalenas que viene en el paquete aunque hemos cambiado: menos azúcar, más huevo y añadimos un poquito de levadura que no se especifica en el paquete. Además en la elaboración, ya ves que no nos complicamos e introducimos todos los ingredientes a la vez.

