

Recetas de postres, dulces y mermeladas



Este es el tercer recopilatorio de recetas de postres, dulces
y mermeladas, perteneciente a las publicadas durante el año
2013 en el **blog L'Exquisit.**

Espero que las disfrutéis

Sonia

POSTRES, DULCES Y MERMELADAS

Pág. 4 Bica blanca

Pág. 5 Bizcocho de avellanas y almendras con crema de limón

Pág. 6 Bocadito de crema catalana al café

Pág. 8 Bocaditos de chocolate y crema de tiramisú

Pág. 10 Brioche con frutas confitadas y almendras

Pág. 12 Brioches de boniato

Pág. 14 Cake de plátano y crumble con chocolate caliente

Pág. 16 Capricho fresco de queso y naranja

Pág. 18 Coca de azúcar y almendras

Pág. 20 Copa helada al café

Pág. 21 Corazón de mascarpone y fresas {idea para San Valentín}

Pág. 23 Corazones de bizcocho y fresa {idea para San Valentín}

Pág. 25 Crema de café, chocolate y mascarpone

Pág. 27 Crujiente de hojaldre con naranja y canela

Pág. 28 Hangop y dos sugerencias

Pág. 29 Helado de café

Pág. 30 Helado de mandarinas

Pág. 31 Le misérable {pastel belga}

Pág. 33 Magdalenas {mini} con aceite de oliva

Pág. 35 Milhojas de crema

Pág. 36 Plátano con chocolate crujiente y frutos secos

Pág. 37 Plátanos especiados con mascarpone

Pág. 38 Sandwich de nutella

Pág. 39 Semifrío de yogur a la vainilla con mango

Pág. 40 Tarta {holandesa} de crema

Pág. 42 Tarta de chocolate especiada con frosting de calabaza {idea para Halloween}

Pág. 44 Tarta de chocolate rellena de queso al chocolate {paso a paso}

Pág. 46 Tarta de fresas y mascarpone

Pág. 47 Tarta de manzanas y almendras

Pág. 49 Tarta helada de vainilla, café y chocolate

Pág. 50 Tarta individual de chocolate y mandarinas

Pág. 51 Tartaleta de crema de jijona y chocolate

Pág. 53 Tartita de "crema" con frutos rojos al caramelo

Pág. 55 Tentación de chocolate y fresa

Pág. 56 Trenza de canela (con paso a paso)

Pág. 58 Trifle de café, chocolate y crema

Pág. 60 Turrón de chocolate y cereales

Pág. 61 Vasito de mango a los dos chocolates

Pág. 62 Vasito de tres chocolate con nata

Abreviaturas:

c/s cucharada sopera

c/p cucharita de postre

c/c cucharita de café

BICA BLANCA



Ingredientes (8 personas, molde 25x20 cm.):

5 claras de huevo
220 grs. azúcar
200 grs. harina (puede ser espelta)
200 ml. nata (+35% M.G.)
1 c/c esencia de vainilla
5 c/s azúcar + 1 c/c canela molida, para
espolvorear

Preparación:

Batir la nata a punto de nieve. Reservar. Batir las claras a punto de nieve. Un poco antes de terminar agregar el azúcar y la esencia de vainilla y seguir batiendo hasta que quede bien mezclado.

Con la ayuda de un tamizador y una espátula de silicona, incorporar poco a poco la harina a la mezcla de claras y azúcar. Cuando esté bien mezclado, añadir la nata con movimientos envolventes.

Disponer la mezcla en el molde forrado con papel sulfurizado, espolvorear con la mezcla de azúcar y canela y hornear a 180 grados durante 35-40 minutos, hasta que al introducir un palillo de madera, éste salga limpio.

Retirar del horno, dejar reposar 5 minutos, desmoldar y dejar enfriar encima de una rejilla.



BIZCOCHO DE AVELLANAS Y ALMENDRAS CON CREMA DE LIMÓN



Ingredientes (4 personas):

5 claras de huevo
125 grs. avellanas molidas
25 grs. azúcar
115 grs. azúcar glas
50 grs. harina de almendras
300 grs. lemon curd (crema de limón)
200 grs. queso mascarpone
Azúcar glas, para espolvorear

Preparación:

Montar las claras a punto de nieve, incorporar, por este orden, el azúcar, las avellanas molidas, la harina de almendras y el azúcar glas. Disponer la mezcla en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado (debe quedar una capa fina de aprox. 0,5 cm., un rectángulo de 30x35 cm.)

Hornear a 180 grados durante 12-15 minutos, justo antes que los bordes estén tostados. Sacar del horno y poner, en la misma bandeja, sobre una rejilla. Tapar con un trapo húmedo durante 10 minutos. Quitar el trapo, dar la vuelta sobre la rejilla (para quitar de la bandeja sin que se rompa) y dejar enfriar completamente.

Sacar 20 círculos del bizcocho con un aro de emplatar de 6 cm. Mezclar la crema de limón con el mascarpone. Poner una cucharada de crema sobre 4 círculos de bizcocho y repetir hasta tener 4 torres con 5 círculos de bizcocho.

Espolvorear con azúcar glas justo antes de servir.

BOCADITO DE CREMA CATALANA AL CAFÉ

Ingredientes para la base (aprox. 15 unid.):

40 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
8 grs. azúcar de vainilla
40 grs. azúcar glas
1 huevo XL
75 grs. harina
1/4 c/c impulsor o levadura química (tipo Royal)
20 ml. café (frío)

Ingredientes para la crema:

250 ml. leche
1,5 c/s maizena
50 grs. azúcar
8 grs. azúcar de vainilla
3 yemas de huevo M

5 c/s azúcar glas, para el acabado

Preparación de la base:

Batir con las varillas la mantequilla, el azúcar de vainilla y el azúcar glas, hasta obtener una mezcla blanquecina. Agregar el huevo y batir. Incorporar la harina tamizada con el impulsor y a continuación añadir el café. Disponer la mezcla en un molde de 18x18 cm. Hornear a 160 grados durante 8 minutos.

BOCADITO DE CREMA CATALANA AL CAFÉ

Mientras, preparar la crema:

Diluir la maizena con 2 c/s de leche fría. Llevar el resto de la leche a ebullición, agregar la mezcla de maizena y dejar hervir un minuto. Retirar del fuego.

Batir en un cuenco las yemas con el azúcar de vainilla. Incorporarlo, batiendo, en el cazo con leche.

Retirar la base del horno y echar - con mucho cuidado * - la crema encima del bizcocho horneado. Hornear de nuevo 20 minutos. Dejar enfriar dentro del molde, sobre una rejilla.



BOCADITOS DE CHOCOLATE Y CREMA DE TIRAMISÚ

Ingredientes (molde 20x30 cm.):

250 grs. mantequilla
250 ml. cerveza Guinness
75 grs. cacao (no azucarado)
2 huevos M
150 grs. crème fraîche
1 c/s extracto de vainilla
275 grs. harina
2 c/c impulsor (levadura química tipo Royal)
350 grs. azúcar

Ingredientes de la crema de tiramisú:

1 yema de huevo
1 clara de huevo
3 grs. azúcar de vainilla
15 grs. azúcar
160 grs. mascarpone
1 hoja de gelatina
Cacao en polvo

Preparación de la crema:

Hidratar la gelatina en un cuenco con agua fría.

Batir la clara hasta punto de nieve con 1 c/c azúcar.

Batir las yemas con el resto del de azúcar y el azúcar de vainilla. Batir el mascarpone con las yemas. Calentar una cucharada de agua en el microondas y mezclar con la gelatina escurrida y agregarla a la crema. Incorporar la clara con una espátula de silicona. Dejar enfriar durante dos horas en la nevera, así será más fácil cubrir los bocaditos.



BOCADITOS DE CHOCOLATE Y CREMA DE TIRAMISÚ

Preparación del bizcocho:

Calentar la mantequilla y la cerveza en un cazo y mezclar con el cacao, echándolo poco a poco a través de un colador, para que no se formen grumos. Calentar a fuego bajo hasta que esté bien mezclado. Dejar enfriar 10 minutos.

Batir los huevos con la crème fraîche y el extracto. Incorporar la harina tamizada con el impulsor y agregar entonces el azúcar y la mezcla de cerveza. Disponer la mezcla en un molde forrado con papel sulfurizado y hornearlo a 180 grados durante 75 minutos, hasta que al introducir un palillo de madera, éste salga limpio.

Dejar enfriar la tarta dentro del molde durante 15 minutos. Entonces desmoldar y dejar enfriar completamente encima de una rejilla.

Con la ayuda de un descorazonador de manzanas, sacar los bocaditos del molde. Cortarlos por la mitad y disponerlos en una bandeja. Con la ayuda de una manga pastelera, cubrirlos de la crema de tiramisú. Espolvorear con cacao en polvo.



BRIOCHE CON FRUTAS CONFITADAS Y ALMENDRAS

Ingredientes:

250 grs. harina
2 c/s azúcar
8 grs. azúcar de vainilla
5 grs. levadura instantánea de panadero (ó 12 grs. levadura fresca ó 5 grs. levadura seca)
35 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
65 grs. quark (queso fresco, requesón)
2 huevos
50 grs. fruta confitada, cortada pequeña
25 grs. pasas blancas (o negras)
35 grs. almendras laminadas (+2 c/s para decorar)
La ralladura de una naranja (o 1 c/s polvo de naranja)
2 c/s leche, para pintar los bollitos
Azúcar glas, para el acabado

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, azúcar de vainilla y levadura) e incorporar la mantequilla, el quark y los huevos. Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida). Agregar entonces la fruta confitada, las pasas, las almendras y la ralladura.



BRIOCHE CON FRUTAS CONFITADAS Y ALMENDRAS

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Dividir la masa en 12 porciones iguales (aprox. 50 grs.) y ponerlos sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado formando un círculo, tal como se muestra en la foto. Tapar con el trapo húmedo y dejar reposar 90 minutos.

Pintar con la leche y repartir las almendras laminadas por encima. Hornear a 190 grados durante 15-18 minutos, hasta que estén dorados. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Antes de servir, espolvorear con azúcar glas.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada*

BRIOCHES DE BONIATO

Ingredientes (20 unid.):

700 grs. harina
10 grs. levadura instantánea de panadero (o
28 grs. levadura fresca o 11 grs. levadura
seca*)
55 grs. azúcar
8 grs. sal
3 huevos XL
1 boniato (aprox. 350 grs.)
50 grs. mantequilla

1 clara de huevo, para pintar

Preparación:

Pinchar el boniato con un tenedor y ponerlo en el microondas a máxima potencia durante 8 minutos. Cortarlo por la mitad, a lo largo, y con la ayuda de una cuchara retirar la pulpa.

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, sal y levadura) e incorporar los huevos, el boniato y la mantequilla. Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y dividir la masa en 20 porciones iguales. Bolear y disponerlas en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado. Tapar con el trapo y dejar reposar 30 minutos.



BRIOCHES DE BONIATO



En el caso que queráis hacerlas con la forma de la foto, después de reposar los 30 minutos, hacer 8 cortes con la ayuda de unas tijeras o un cuchillo afilado. Pintar con la clara de huevo batida.

Hornear a 180 grados durante 15 minutos, hasta que estén doradas. Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *:* si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada

Sugerencias: la cantidad de harina a utilizar depende de cómo sea de grande el boniato y que esté acepte más o menos harina. Es mejor dejar una cantidad para ir añadiendo al final del amasado

Se pueden congelar una vez que estén fríos.



CAKE DE PLÁTANO Y CRUMBLE CON CHOCOLATE CALIENTE



Ingredientes (18 muffins o un cake alargado):

120 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
75 grs. azúcar
½ c/c extracto de vainilla
40 grs. crema de cacahuete
3 plátanos
3 huevos XL
245 grs. harina
20 grs. copos de avena
2,5 c/c bicarbonato sódico
Una pizca de canela
180 ml. suero de leche

Ingredientes para el crumble:

100 grs. mantequilla, fría, cortada a daditos
100 grs. harina
80 grs. azúcar (moreno)
Una pizca de canela
Gotas de chocolate, para calentar y servir como acompañamiento

Preparación:

Batir la mantequilla con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Triturar los plátanos, agregar la vainilla, la crema de cacahuete, los huevos y la mezcla de mantequilla. En un cuenco mezclar la harina con los copos de avena, el bicarbonato y la canela. Con las varillas, incorporar el suero de leche a la mezcla de plátanos y añadir, poco a poco, la harina. Tapar con film transparente y reservar en la nevera una noche.

Precalentar el horno a 200 grados.



CAKE DE PLÁTANO Y CRUMBLE CON CHOCOLATE CALIENTE



Preparar el crumble, mezclando con los dedos todos los ingredientes.

Repartir la mezcla de la nevera en los moldes de muffins, llegando a las $\frac{3}{4}$ partes, distribuir el crumble encima. (en caso que lo queráis servir aparte, como en la primera imagen, hornear el crumble sobre papel sulfurizado a 175 grados durante 10 minutos, hasta que se vea dorado)

Bajar la temperatura del horno a 175 grados y hornear 30-35 minutos.

Si os inclináis por la versión cake, poner la mezcla en un molde forrado con papel sulfurizado, sin el crumble y hornear a 175 grados durante 40-45 minutos. Comprobar con un palillo si está hecho: debe salir limpio al insertarlo en el centro. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Para servir el cake: cortar una porción, servirla en el plato junto a un cuenco con el crumble y otro cuenco con chocolate caliente, para que cada comensal se sirva a su antojo.

Sugerencias: utilizar moldes de papel dentro de un molde rígido de muffins, para evitar que se expandan a lo ancho en lugar de subir el copete (que sube poco debido al crumble)

El suero de leche lo podemos preparar fácilmente en casa mezclando 170 ml. de leche con 1 cucharada soperas de zumo de limón. Dejamos reposar 10 minutos y estará listo.

Los muffins y el cake se pueden congelar, así como el crumble.

CAPRICO FRESCO DE QUESO Y NARANJA

Ingredientes (4 personas):

2 naranjas
200 grs. azúcar
2 c/s Grand Marnier
1 huevo M
1 yema de huevo M
2 hojas de gelatina (ó agar-agar)
250 grs. ricotta
250 ml. nata (35% M.G.)

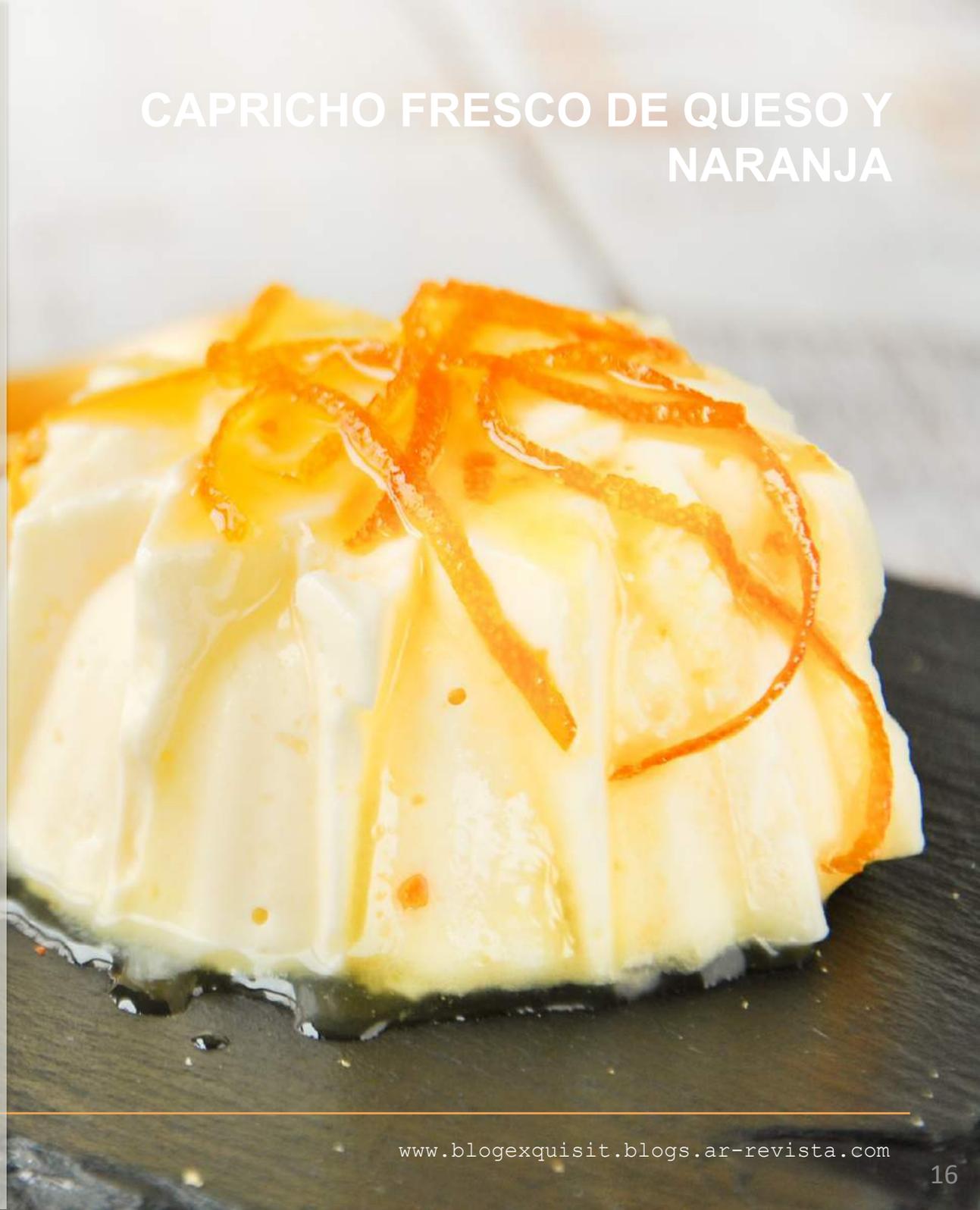
Preparación:

Con un acanalador (*), quitar la piel de una naranja. Rallar la piel de la otra naranja.

Exprimir la dos naranjas y llevar 100 ml. del zumo a ebullición en un cazo junto 100 grs. de azúcar y las tiras de naranja. Bajar el fuego y dejar cocer 10 minutos. Retirar del fuego y dejar enfriar. Verter el Grand Marnier y remover. Reservar fuera de la nevera.

Hidratar dos hojas de gelatina en agua fría durante 10 minutos.

Batir el huevo y la yema con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Incorporar la ricotta. Calentar 3 c/s del líquido de las naranjas (sin la piel) y mezclar con la gelatina escurrida. Añadir a la mezcla de huevos.



CAPRICO FRESCO DE QUESO Y NARANJA

Montar la nata y agregarla a la ricotta, añadir la ralladura de naranja.

Repartir la mezcla en cuatro ramequines o moldes de silicona.

Reservar en la nevera durante una noche. Servir con el resto de tiras de naranja y verter el líquido por encima.

*Nota *: si no tenéis acanalador, pelar la parte naranja de la piel y luego con el cuchillo cortar tiras*



COCA DE AZÚCAR Y ALMENDRAS

Ingredientes (2 unid.):

250 grs. harina
5 grs. sal
12 grs. azúcar
5 grs. levadura instantánea de panadero (o 30 grs. levadura fresca ó 3 grs. levadura seca*)
20 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
1 huevo XL
½ c/c extracto de vainilla
80 ml. agua

Ingredientes para el acabado:

30 ml. leche
10 grs. azúcar glas
2 c/s almendras (bastoncitos)
2-3 c/s azúcar normal

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, sal y levadura) e incorporar la mantequilla, el huevo, la vainilla y el agua (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)



COCA DE AZÚCAR Y ALMENDRAS

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y dividir en dos porciones iguales. Estirar, con la ayuda del rodillo, hasta formar dos cocas alargadas. Tapar con film transparente pintado con aceite y dejar reposar 2-3 horas (debe duplicar el tamaño).

Pintar con la mezcla de leche y azúcar glas, espolvorear las almendras y terminar con el azúcar normal.

Hornear a 180 grados durante 18-20 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *: si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de agua templada*



Ingredientes (4 personas):

300 ml. leche
200 ml. nata (35% M.G.)
1 vaina de vainilla, abierta
4 yemas
Una pizca de sal
75 grs. azúcar
150 ml. café (frío)
Cacao en polvo
Chocolate, en virutas (*)

Preparación:

Hervir la leche con la nata, apagar el fuego e introducir la vaina de vainilla. Dejar infundir 15 minutos.

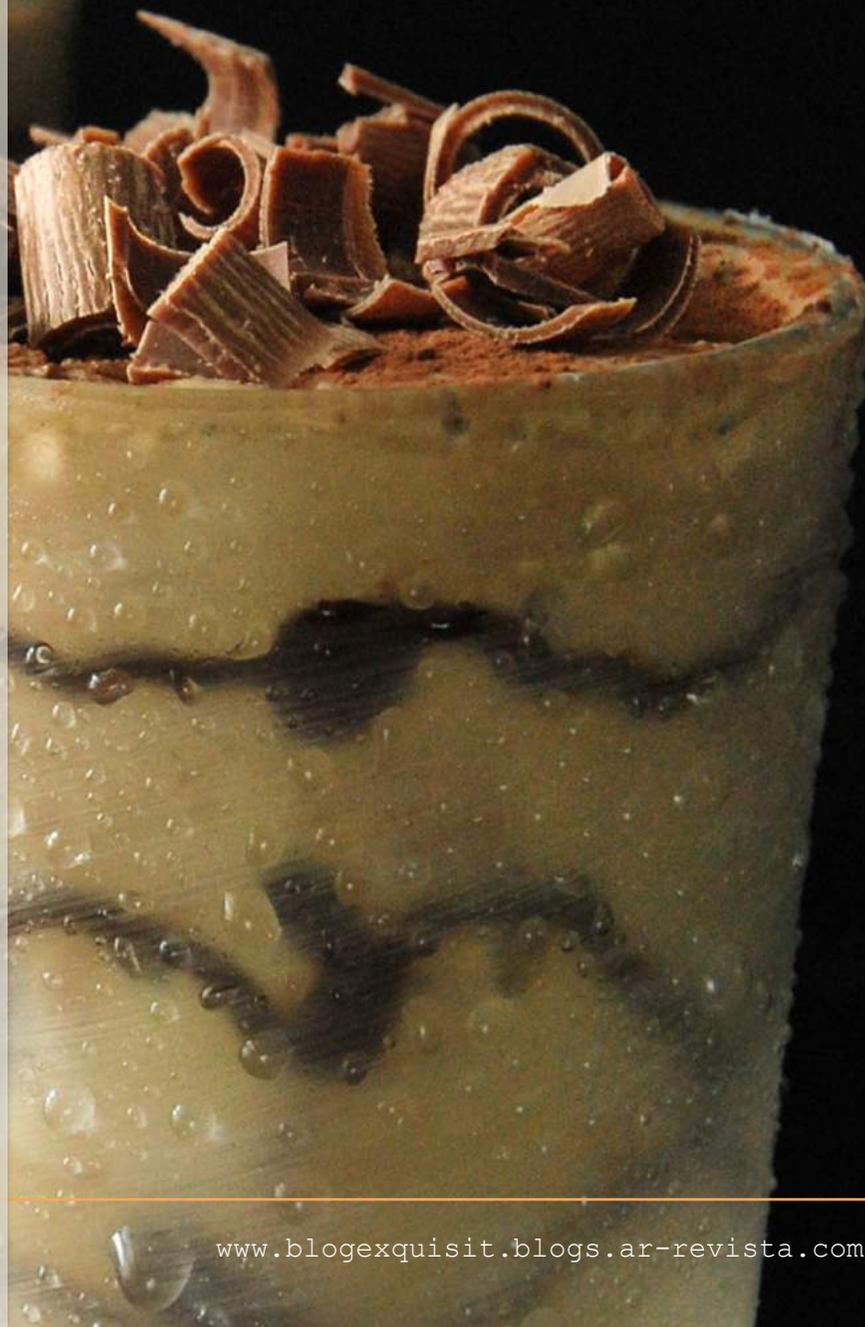
Batir las yemas con la sal y el azúcar. Retirar la vaina de la leche infundida y verter, batiendo, poco a poco sobre las yemas. Disponer la mezcla en un cazo y dejar espesar (debe pegarse a la cuchara). Incorporar el café y dejar enfriar.

Para adornar las copas con el dibujo de chocolate, sólo tenéis que derretir chocolate sin leche al baño maría, ponerlo en una bolsa, cortar una punta e introducirlo dentro de la copa, mientras la vamos girando con la otra mano. Si la vais moviendo saldrán líneas en movimiento.

Repartir en copas y congelar. Sacar del congelador 20 minutos antes de servir, ya que si no, estará demasiado duro para poderlo comer. Antes de servir, espolvorear con cacao y cubrir con las virutas de chocolate.

*Nota *: con un pelador de verduras las haréis muy fácilmente*

COPA HELADA AL CAFÉ



CORAZÓN DE MASCARPONE Y FRESAS

**Ingredientes mousse de fresa (molde
20 cm.):**

110 grs. fresas (frescas o
congeladas)
2 c/s azúcar
90 ml. nata (+35% M.G.)
2 hojas de gelatina

Ingredientes mousse de mascarpone:

250 grs. queso mascarpone
200 ml. nata (+35% M.G.)
70 grs. azúcar
4 hojas de gelatina

Preparación de la mousse de fresa:

Hidratar la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

Triturar las fresas con el azúcar. Calentar 2 c/s de fresas en el microondas y mezclar con la gelatina escurrida. Agregar el resto de las fresas trituradas.

Montar la nata a punto de nieve y agregarla al puré de fresas con la ayuda de una espátula de silicona. Disponer la mezcla en un molde (mejor de silicona *) y reservar en el congelador una noche (mínimo)

CORAZÓN DE MASCARPONE Y FRESAS

Preparación de la mousse de mascarpone:

Hidratar la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

Batir con las varillas el queso con el azúcar. Calentar 2 c/s de queso batido en el microondas y mezclar con la gelatina escurrida. Agregar el resto del mascarpone. Mezclar con la nata montada. Disponer la mezcla en un molde y en el centro poner la mousse de fresa desmoldada y congelada. Reservar en la nevera una noche.

Desmoldar, dejar reposar 10 minutos y servir.

*Nota *: si se utilizan moldes de aluminio o de loza, forrarlos con film transparente, para poder desmoldar sin problemas*

CORAZONES DE BIZCOCHO Y FRESA

Ingredientes para el bizcocho (18 unid.):

100 grs. mantequilla pomada
100 grs. harina
1 sobre levadura Royal (impulsor)
100 grs. azúcar
2 huevos
1 c/s leche

Ingredientes para la decoración:

100 grs. puré de fresas (*)
2 c/s mermelada de fresas
2 hojas de gelatina (ó 2 grs. agar-agar)
Azúcar decorativo

Preparación del bizcocho:

Separar las claras de las yemas. Montar las claras a punto de nieve y reservar.

Tamizar la levadura con la harina.

Batir las yemas junto el azúcar hasta que tenga una consistencia cremosa y se pongan blanquecinas. Añadir la mantequilla y la cucharada de leche y a continuación la harina junto con la levadura tamizada.

Mezclar con una espátula de madera la mezcla obtenida con las claras montadas.



CORAZONES DE BIZCOCHO Y FRESA

Disponer la masa en un molde de 25x20 cm., con estas medidas queda un bizcocho con suficiente grosor para insertar el palo. Hornear a 160 grados durante 25 minutos. Retirar y dejar enfriar, sin el molde, encima de una rejilla.

Con un cortapastas de galleta en forma de corazón, sacar 18 unid. (los restos de bizcocho los podéis congelar para preparar en otro momento, por ejemplo, un vasito de chocolate). Insertar en cada corazón un palito de madera.

Mientras el bizcocho está en el horno, preparar la decoración:

Hidratar la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

En un cazo calentar el puré de fresa con la mermelada, removiendo bien. Escurrir la gelatina y agregarla al cazo. Retirar del fuego y dejar templar hasta que empiece a espesar. Entonces decorar los corazones (poniendo la crema de fresas en una bolsa con la punta cortada es suficiente). Dejar enfriar en la nevera.

Sacar 30-40 minutos antes de servir.

*Nota *:* fresas trituradas, pueden ser congeladas



CREMA DE CAFÉ, CHOCOLATE Y MASCARPONE



Ingredientes (4 personas, vasitos de 160 ml.):

185 grs. queso Mascarpone, a temperatura ambiente

2 yemas de huevo XL

1 clara de huevo XL

110 ml. nata (35% M.G.)

60 grs. azúcar glas

2 hojas de gelatina (ó 2 grs. agar-agar)

2 c/s agua caliente

2 c/c café soluble

Ingredientes para la base de chocolate:

100 ml. nata (35% M.G.)

80 grs. chocolate sin leche

1 c/s Amaretto (opcional)

Chocolate rallado para decorar

Preparación:

Calentar la nata en una cazo y verterla sobre el chocolate, que estará en un cuenco. Añadir el Amaretto y remover. Repartir en los cuatro vasitos.

Hidratar la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

Mientras, batir las yemas con el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Incorporar el mascarpone y seguir batiendo.

CREMA DE CAFÉ, CHOCOLATE Y MASCARPONE

Mezclar el café con el agua caliente. Añadir la gelatina escurrida, remover y agregar a la mezcla de mascarpone.

Montar la nata a punto de nieve. Agregarla a la mezcla anterior con la ayuda de una espátula.

Montar la clara a punto de nieve e incorporarla a la crema con la espátula.

Poner la crema en una manga pastelera (sin boquilla, sólo es para ayudarnos a llenar los vasitos) y repartir sobre el chocolate (sin miedo, la crema hace "subir" el chocolate). Reservar en la nevera mínimo dos horas, para que coja consistencia (puede ser una noche).

Antes de servir, decorar con rizos de chocolate (hacerlo con la ayuda del pelador de verduras).



Ingredientes (10 unid.):

Un plancha de hojaldre de 20x20 cm.
2 c/s ralladura de naranja (o polvo de naranja)
100 grs. azúcar
1/2 c/c canela molida

Preparación:

Mezclar en un cuenco el azúcar con la ralladura de naranja y canela.

Repartirlo sobre el hojaldre, poner encima papel sulfurizado y aplanar con el rodillo, para que quede bien adherido. Cortar 10 tiras a lo largo y enrollar sobre sí mismas, tal como se muestra en el paso a paso del blog.

Disponerlos sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado y hornear a 200 grados durante 14-18 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

CRUJIENTE DE HOJALDRE CON NARANJA Y CANELA



HANGOP Y DOS SUGERENCIAS

Ingredientes hangop (4 personas):

400 grs. yogur
4 c/s azúcar glas

Opción con mango y lima:

1 mango, pelado, sin hueso y cortado
1 c/s ralladura de lima
1 c/s azúcar glas
Almendras en bastoncitos, para decorar

Opción con cerezas:

1 bote cerezas {amarena} en jarabe

Preparación del hangop:

Disponer el yogur en un colador con una gasa y dejar reposar 5 horas. Desechar el líquido y el yogur habrá quedado espeso (tipo griego): eso es el hangop.

Mezclarlo con 4 c/s de azúcar glas (al gusto) y repartirlo en cuatro vasitos.

Opción con mango:

Triturar el mango con 1 c/s de ralladura de lima y el azúcar glas. Repartirlo, con la ayuda de una cuchara, encima del yogur. Reservar en la nevera hasta servir. Decorar con bastoncitos de almendra.

Opción con cerezas:

Repartir las cerezas y el jarabe en los vasitos y disponer encima el hangop.



HELADO DE CAFÉ



Ingredientes:

2 yemas de huevo M
150 grs. azúcar glas
8 grs. café soluble
3 grs. cacao
 $\frac{3}{4}$ c/s azúcar de vainilla
300 ml. leche
250 ml. nata (35% M.G.), semimontada

Preparación:

Calentar la leche con el azúcar, el café y el cacao. Remover hasta que esté bien disuelto. Dejar enfriar.

Batir las yemas con el azúcar de vainilla. Añadir, con la ayuda de una espátula de silicona, la nata semimontada y la mezcla de café y mezclar bien.

Disponer la preparación 20 minutos en la máquina heladera. Reservar en el congelador.

HELADO DE MANDARINAS

Ingredientes (6 unid.):

6 mandarinas, lavadas
100 grs. terrones de azúcar
250 grs. nata (35% M.G.), montada a punto de nieve
3 c/s agua

Preparación:

Poner los terrones con las mandarinas en una bolsa y frotarlos bien, para que el azúcar tome el sabor de éstas.

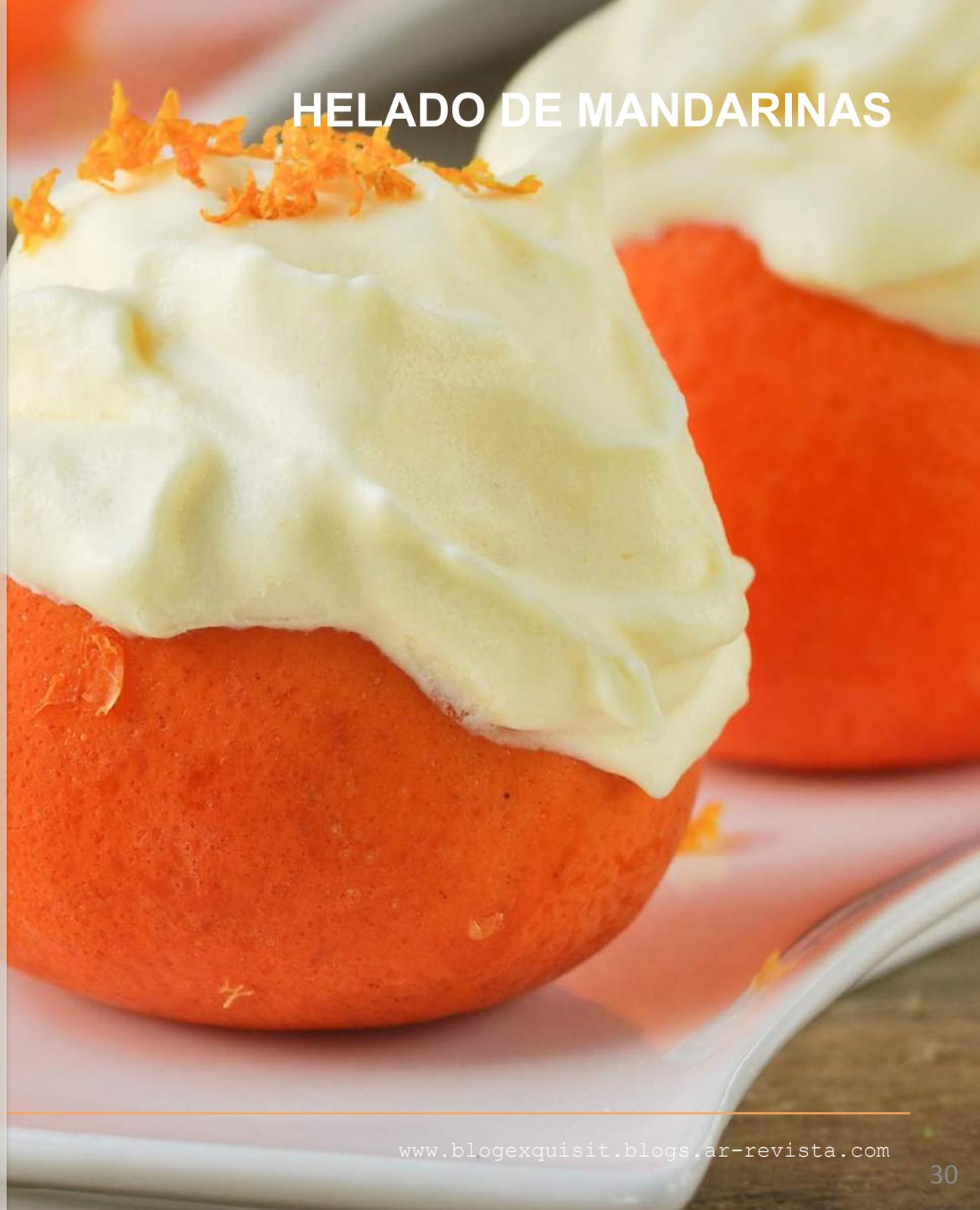
Cortar la parte superior de las mandarinas y vaciar, con la ayuda de una cuchara, la pulpa. La parte inferior servirá de cuenco para servir el helado.

Licuar la pulpa de mandarina y verter el jugo sobre los terrones de azúcar, agregando el agua. Hervir durante 8-10 minutos, hasta conseguir un almíbar líquido (ojo! si espesa mucho no se podrá mezclar bien). Dejar enfriar.

Mezclar el almíbar con la nata montada, con la ayuda de una espátula de silicona.

Poner en la heladora y hacerla funcionar durante 30 minutos. Rellenar los cuencos de mandarina y congelar.

Sugerencias: si no tenéis licuadora, se puede prescindir de servirlo en los cuencos "naturales". Exprimir el zumo de mandarinas y una vez preparado el helado, repartirlo en vasitos y congelarlos.



LE MISÉRABLE {PASTEL BELGA}

Ingredientes para el bizcocho (4 personas):

4 claras de huevo L
14 grs. azúcar
250 grs. harina de almendras
25 grs. harina (*)

Ingredientes para el relleno:

250 grs. azúcar
100 ml. agua
4 yemas de huevo L
250 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
1 c/c azúcar de vainilla

Azúcar glas, para espolvorear

Preparación del bizcocho:

Montar las claras a punto de nieve con el azúcar. Incorporar, poco a poco la harina de almendras tamizada con la harina. Disponer la masa sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado hasta obtener un cuadrado de 20x20 cm.

Hornear a 180 grados durante 15 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.



LE MISÉRABLE {PASTEL BELGA}

Mientras, **preparar el relleno:**

Hacer una jarabe suave en un cazo mezclando el agua, el azúcar y el azúcar de vainilla. Cuando empiece a espesar, retirar del fuego y agregar rápidamente las yemas, batiendo con las varillas. Devolver al fuego y, sin parar de remover, dejar que espese (hasta que se quede pegado al dorso de una cuchara). Apagar el fuego y dejar enfriar.

Cuando esté frío, agregar, con las varillas, la mantequilla y batir bien hasta que quede una masa homogénea.

Disponer la mitad del bizcocho (un rectángulo de 10×20 cm.) en un cuadrado de emplatar de acero inoxidable, cubrir con la crema y tapar con el resto de bizcocho (el otro rectángulo de 10×20 cm.). Dejar reposar una hora (mínimo) en la nevera.

Cortar el bizcocho en 4 rectángulos y servir espolvoreado de abundante azúcar glas (en la foto, he hecho un dibujo también con cacao en polvo).

* *Celíacos: utilizar maizena en lugar de harina.*



MAGDALENAS {MINI} CON ACEITE DE OLIVA

Ingredientes (18 unid. tamaño normal):

165 grs. harina
25 grs. sémola
2 c/c impulsor (o levadura química tipo Royal)
½ c/c sal
225 grs. azúcar
1 c/s ralladura de limón
1 c/s ralladura de naranja (o polvo de naranja)
4 huevos XL
2 c/s leche
½ c/c extracto de vainilla
180 ml. aceite de oliva
Azúcar glas, para espolvorear

Preparación:

Mezclar en un cuenco la harina con la sémola, el impulsor y la sal.

Batir los huevos con el azúcar y los dos tipo de ralladura durante 3 minutos, hasta que quede bien amalgamado. Incorporar la leche y el extracto y a continuación, poco a poco, el aceite. Mezclar, con la ayuda de una espátula, la harina.



MAGDALENAS {MINI} CON ACEITE DE OLIVA

Reservar la masa en la nevera durante una hora (puede ser una noche).

Disponer la masa de las magdalenas en las capsulas o moldes de silicona (sólo la $\frac{3}{4}$ parte de su capacidad). Hornear a 160 grados (precalentar a 200 grados) durante 20 minutos (al introducir un palillo de madera, éste debe salir limpio). Dejar enfriar encima de una rejilla (si se utiliza un molde de silicona, dejar pasar dos minutos antes de desmoldarlos para pasarlos a la rejilla). Espolvorear con azúcar glas antes de servir (opcional)

Sugerencias: se pueden decorar con almendras laminadas (ponerlas sobre la masa antes de hornearlas)



MILHOJAS DE CREMA

Ingredientes (4 personas):

400 grs. masa de hojaldre rápida

Ingredientes para la crema:

Las semillas de una vaina de vainilla

500 ml. leche

150 grs. azúcar

4 yemas de huevo

45 grs. maizena

Azúcar glas, para el acabado

Preparación:

Estirar el hojaldre y cortar 8 rectángulos de 5x10 cm. Disponerlos, separados, en una bandeja de horno forrada con silpat o papel sulfurizado, pincharlos con el tenedor y poner un peso encima (apto para horno, que permita que el hojaldre suba muy poco), que cubra todo el hojaldre. Hornear a 180 grados durante 25-30 minutos, hasta que esté ligeramente dorado. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Preparación de la crema:

Llevar a ebullición la leche con las semillas de vainilla (o con la vainilla entera si preferís que no vean las semillitas en la crema) y 40 grs. de azúcar.

En un cuenco, batir con el tenedor las yemas con el resto del azúcar. Incorporar la maizena. Verter un poco de leche para diluir y a continuación echar las yemas en en cazo de leche. Remover y dejar hervir 5 minutos. Retirar del fuego, tapar con film transparente (tocando la crema, para que no se forme una telilla) y dejar enfriar completamente. Montar el milhojas repartiendo la crema sobre 4 rectángulos y tapándolos. Espolvorear con abundante azúcar glas.



PLÁTANO CON CHOCOLATE CRUJIENTE Y FRUTOS SECOS

Ingredientes (4 personas):

4 plátanos pequeños
100 grs. chocolate sin leche (70% cacao)
50 grs. almendras, peladas, molidas
50 grs. avellanas, peladas, molidas
El zumo de un limón

Preparación:

Derretir el chocolate al baño maría. Introducir los plátanos (previamente rociados con limón para evitar la oxidación) y cubrirlos de chocolate. Ponerlos sobre una rejilla (con un plato debajo, para el chocolate sobrante).

Mezclar las almendras y las avellanas en un cuenco y rebozar los plátanos.

Reservar en la nevera hasta que el chocolate se haya endurecido. Servirlo entero, ya que se desmonta al cortarlo, por el crujiente del chocolate.

Sugerencia: si preferís bocados mas pequeños, se pueden preparar con trozos de plátano en lugar de enteros



Ingredientes para los plátanos (4 personas):

4 plátanos, pelados
1 c/s zumo de limón
4 c/s azúcar moreno
25 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
1 c/c canela molida

Ingredientes para la crema:

120 grs. queso mascarpone
1 c/s amaretto (o ron)
1 c/s azúcar glas

Preparación:

Mezclar en un cuenco los ingredientes para la crema. Reservar.

Rociar los plátanos con el zumo de limón para evitar la oxidación.

Rebozarlos en el azúcar.

Calentar la mantequilla en una sartén junto a la canela y dorar los plátanos, girándolos. Un par de minutos es suficiente para que los plátanos no queden blandos.

Servir inmediatamente acompañados de la crema de mascarpone.

PLÁTANOS ESPECIADOS CON MASCARPONE



SANDWICH DE NUTELLA

Ingredientes:

4 rebanadas de pan de molde, sin corteza
4 c/c crema de chocolate (tipo nutella)
Azúcar de colores, para decorar

Preparación:

Tal como se ve en las fotos inferiores, se trata de envolver un poco de nutella con el pan, con la ayuda de film transparente. Una vez formada el sandwich redondo, lo dejáis reposar 30 minutos, quitáis el film y decoráis (para hacerlo como en la foto, puse una línea de chocolate y lo cubrí con azúcar de colores, que se quedó adherido)

Encontrareis un paso a paso en el blog

Sugerencias: se pueden rellenar de mermelada, crema de cacahuete o incluso, hacerlos salados con pesto, salsas...



SEMIFRÍO DE YOGUR A LA VAINILLA CON MANGO

Ingredientes (6 personas):

Las semillas de una vaina de vainilla
700 ml. yogur griego (o Hangop)
3-4 c/s azúcar
1 mango grande, pelado, sin hueso, cortado en daditos
2 c/s pistachos, picados groseramente

Preparación:

Mezclar en un cuenco el yogur con las semillas de vainilla y el azúcar. Reservar en el congelador durante 60-90 minutos. Cada 30 minutos remover (no debe helarse).

Repartir el mango en vasitos. Remover el yogur y ponerlo en una manga pastelera. Disponerlo encima del mango, poner los pistachos encima y servir inmediatamente.

Sugerencias: se pueden agregar unas gotas de miel justo antes de servirlo



TARTA {HOLANDESA} DE CREMA

Ingredientes para la masa (molde redondo 20 cm.):

125 grs. harina
25 grs. margarina, a temperatura ambiente (o mantequilla)
15 grs. azúcar
8 grs. levadura instantánea de panadería (ó 22 grs. levadura fresca ó 9 grs. levadura seca tipo Maizena)
½ huevo batido L
40-50 ml. leche templada
3 grs. sal

Ingredientes para la crema:

Las semillas de una vaina de vainilla (aquí podéis ver cómo se sacan)
500 ml. leche
150 grs. azúcar
4 yemas de huevo
4 c/s harina

Ingredientes para el acabado:

500 ml. nata montada azucarada
Virutas de chocolate (*1)

Preparación de la crema:

Llevar a ebullición la leche con las semillas de vainilla y 75 grs. de azúcar.

En un cuenco, batir con el tenedor las yemas con el resto del azúcar. Incorporar la harina. Verter un poco de leche para diluir y a continuación echar las yemas en en cazo de leche. Remover y dejar hervir 5 minutos. Retirar del fuego, tapar con film transparente (tocando la crema, para que no se forme una telilla) y dejar enfriar completamente.



TARTA {HOLANDESA} DE CREMA

Preparación de la masa:

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, sal y levadura) e incorporar la margarina, y la leche. A continuación, añadir el huevo. Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y formar un círculo de 24 cm. Forrar el molde (previamente enmantecado) y dejar reposar 10 minutos. Pinchar la base con un tenedor.

Rellenar la base con la crema y hornear a 175 grados durante 20 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Decorar la tarta con la nata y las virutas de chocolate. Reservar en la nevera hasta servir.

*Nota *:* si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada

*Nota *1:* con un pelador de verduras se sacan fácilmente de una tableta de chocolate (a temperatura ambiente)



Ingredientes para el bizcocho:

115 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
225 grs. azúcar
1 huevo XL
180 grs. harina
40 grs. cacao en polvo (no azucarado)
1 c/c canela molida
1/4 c/c nuez moscada molida
1/4 jengibre en polvo
La mitad de 1 clavo de olor, molido
Una pizca de sal
120 ml. agua
120 ml. suero de leche

Ingredientes frosting:

150 grs. queso mascarpone, a temperatura ambiente
50 grs. puré de calabaza (*)
45 grs. azúcar glas
1 c/s extracto de vainilla (mejor casero)

Preparación del frosting:

Mezclar los ingredientes con una espátula de silicona. Guardar en la nevera hasta su utilización, tapándolo con film transparente (tocando la crema, para evitar que se forme una telilla)

Preparación del bizcocho:

Batir con las varillas la mantequilla y el azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Incorporar el huevo y mezclar bien.



TARTA DE CHOCOLATE ESPECIADA CON FROSTING DE CALABAZA

Agregar, poco a poco, el agua, el suero y la harina tamizada con el cacao, la sal y las especias.

Disponer la mezcla en un molde, forrado con papel sulfurizado si fuera necesario, de 20x20 cm. Hornear a 160 grados durante 35 minutos, hasta que al introducir un palillo éste salga limpio.

Dejar enfriar, desmoldado, encima de una rejilla.

Cortar en cuadraditos de bocado y cubrir con el frosting.

*Nota *: hornear la calabaza troceada a 160 grados durante 30 minutos, después triturarla. Una manera más rápida es hervirla, para esta receta también es efectivo.*

Podéis congelar dados de calabaza aprovechando la temporada y degustar esta tarta en cualquier momento del año.

Las calabazas de chocolate las hice como el Mickey y el lazo de Minnie. Podéis coger más ideas en la tarta de calabaza del pasado año, donde habían arañitas y fantasmas (ver enlaces en el blog)

¿Queréis degustar esta tarta, pero no sois amantes de la calabaza? Sin problemas, eliminar la calabaza del frosting y utilizar entonces 200 grs. de mascarpone, os quedará como veis en la foto



TARTA DE CHOCOLATE ESPECIADA CON FROSTING DE MASCARPONE



Ingredientes (molde 20x30 cm.):

250 grs. mantequilla
250 ml. cerveza Guinness
75 grs. cacao (no azucarado)
2 huevos M
150 grs. crème fraîche
1 c/s extracto de vainilla (mejor casero)
275 grs. harina
2 c/c impulsor (levadura química tipo Royal)
350 grs. azúcar

Ingredientes relleno:

250 grs. queso fresco en crema, a temperatura ambiente (yo utilizo uno neutro de sabor)
150 grs. chocolate sin leche (70% cacao)
1 c/c extracto de vainilla (mejor casero)
Perlas de azúcar, para decorar

Preparación:

Calentar la mantequilla y la cerveza en un cazo y mezclar con el cacao, echándolo poco a poco a través de un colador, para que no se formen grumos. Calentar a fuego bajo hasta que esté bien mezclado. Dejar enfriar 10 minutos.

Batir los huevos con la crème fraîche y el extracto. Incorporar la harina tamizada con el impulsor y agregar entonces el azúcar y la mezcla de cerveza. Disponer la mezcla en un molde forrado con papel sulfurizado y hornearlo a 180 grados durante 60 minutos, hasta que al introducir un palillo de madera, éste salga limpio.



TARTA DE CHOCOLATE RELLENA DE QUESO AL CHOCOLATE

Dejar enfriar la tarta dentro del molde durante 15 minutos. Entonces desmoldar, dar la vuelta (esto es para que quede totalmente plano) y dejar enfriar completamente encima de una rejilla.

Mientras se enfría, **preparar el relleno:**

Derretir el chocolate al baño maría. Mezclar en un cuenco con el queso y el extracto de vainilla.

Girar de nuevo la tarta. Cortar los laterales para que quede bien recta. Hacer agujeros en la tarta con la ayuda de un descorazonador de manzanas, tal como se ve en el paso a paso que encontraréis en el blog.

Rellenar los agujeros con la crema con una manga pastelera, decorando en el mismo momento el agujero por la parte superior de la tarta. Decorar con las perlas de azúcar.

Reservar en la nevera hasta servir, pero sacar la tarta con una hora de antelación, se degusta mejor a temperatura ambiente. Se sirve una porción de un cuadradito de 5 cm. (o dos cuadraditos, pero siempre teniendo en cuenta que hay que comer la tarta con relleno)



TARTA DE CHOCOLATE RELLENA DE QUESO AL CHOCOLATE



TARTA DE FRESAS Y MASCARPONE

Ingredientes (4 personas):

Masa de hojaldre rápida (la suficiente para un rectángulo de 10×20 cm., la tercera parte de la receta del blog)

12 fresas o más si fueran fresas pequeñas, sin el tallo

160 grs. queso mascarpone

40 azúcar glas

8 grs. azúcar de vainilla

1 c/s amaretto (opcional)

2 c/s pistachos, picados groseramente

Azúcar glas, para espolvorear

Preparación:

Disponer la masa de hojaldre en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado y hornearla, a ciegas, a 180 grados durante 15 minutos. Retirar las legumbres o bolitas y hornear 10 minutos más. Dejar enfriar.

Mientras, preparar el relleno:

Mezclar en un cuenco el mascarpone con el azúcar, el azúcar de vainilla y el amaretto. Cubrir la masa con la mezcla, repartir los pistachos y colocar las fresas encima. Espolvorear con azúcar glas. Reservar en la nevera hasta servir (el hojaldre aguanta crujiente).

TARTA DE MANZANAS Y ALMENDRAS



Ingredientes (4 personas):

160 grs. harina
30 grs. azúcar
Una pizca de sal
4 grs. levadura instantánea de panadero (ó 12 grs. levadura fresca ó 5 grs. levadura seca)
1 huevo S
20 grs. mantequilla, cortada a dados
55 ml. leche

Ingredientes relleno:

2 manzanas, peladas, sin corazón y cortadas a gajos muy finos
20 grs. pasas blancas y negras
1 c/c canela en polvo
25 grs. azúcar moreno
15 grs. mantequilla, cortada a dados

Ingredientes acabado:

25 grs. azúcar
25 grs. almendras a bastoncitos
30 grs. mantequilla, cortada en dados

Preparación:

Poner las pasas en remojo durante mínimo una hora y escurrir bien antes de utilizar.



TARTA DE MANZANAS Y ALMENDRAS



Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar, sal y levadura) e incorporar el huevo, la mantequilla y la leche (la cantidad que admita). Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y estirar la masa, con ayuda del rodillo, hasta obtener un rectángulo de 30x40 cm. Disponer la masa sobre una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado

Añadir los ingredientes del relleno en la mitad de la masa: las manzanas, repartir encima las pasas y luego el azúcar moreno mezclado con la canela.

Tapar el relleno con la otra mitad de la masa y sellar alrededor, pinzándola y llevando hacia el interior el pliegue (esto es para que quede bonito *1). Dejar reposar durante 15 minutos.

Repartir por encima las almendras, el azúcar y la mantequilla. Hornear a 180 grados durante 35 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *:* si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada

*Nota *1:* se puede poner la mitad de la masa en un molde rectangular a continuación el relleno y encima el resto de masa. Entonces quedará más blanda la corteza de la tarta.



Ingredientes (8 personas):

Helado de vainilla

Helado de café (la mitad de la receta que encontrarás en este recetario)

Ingredientes para el bizcocho-galleta de chocolate:

55 grs. harina

30 grs. cacao en polvo (sin azúcar)

Una pizca de bicarbonato sódico

Una pizca c/c sal

40 grs. mantequilla, a temperatura ambiente

30 grs. azúcar moreno

40 grs. azúcar

½ c/c extracto de vainilla

20 ml. leche (2 c/s)

Preparación del bizcocho:

Mezclar la harina con el cacao, el bicarbonato y la sal.

Batir la mantequilla con el azúcar moreno, el azúcar blanco, la vainilla y la leche. Agregar la harina poco a poco hasta que quede bien mezclado. Disponer la masa en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado de manera que tenga ½ cm. de grosor (como si fuera una plancha de bizcocho). Hornear a 175 grados durante 10 minutos. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Montaje de la tarta:

Poner la mitad del helado de vainilla en un molde alargado, forrado con papel sulfurizado (*) tapar con la mitad del bizcocho de chocolate, a continuación poner el helado de café, otra capa de bizcocho y el resto del helado de vainilla. Tapar con film transparente y reservar en el congelador como mínimo una noche.

*Nota *: yo utilizo un brick de zumo vacío en lugar de un molde.*



TARTA HELADA DE VAINILLA, CAFÉ Y CHOCOLATE

TARTA INDIVIDUAL DE CHOCOLATE Y MANDARINAS

Ingredientes (4 personas):

Bizcocho guinness de chocolate (restos o la tercera parte de la receta de Tarta de chocolate rellena de queso al chocolate)
300 grs. mandarinas en conserva(*), escurridas sobre papel de cocina
Hojas de menta, para la decoración

Ingredientes para el ganache:

70 ml. agua
90 grs. azúcar
65 ml. ml. nata (+35% M.G.)
30 grs. cacao en polvo
1 hojas de gelatina (o 3 grs. agar-agar)

Preparación del ganache:

Llevar a ebullición el agua, el azúcar, la nata y el cacao en polvo. Cocer a fuego medio durante 10 minutos, removiendo.

Hidratar la gelatina 10 minutos en agua fría. Agregar la gelatina escurrida a la mezcla preparada.

Montaje de la tarta:

Cortar 8 rectángulos de bizcocho de 5x10 cm. Cubrir cuatro de ellos con ganache, repartir encima unos gajos de mandarina y tapar con otro bizcocho. Decorar con más mandarina, un poco de ganache y la menta, tal como se ve en la foto.

*Nota *:* se pueden utilizar mandarinas frescas, pero hay que quitarles la piel a los gajos.

Sugerencias: hay que montar la tarta en el último momento, ya que las mandarinas reblandecen el bizcocho

Se pueden sustituir las mandarinas de la parte superior por nata montada (manga pastelera)



TARDALETAS DE CREMA DE JIJONA Y CHOCOLATE

Ingredientes para la masa (8 unid.):

240 grs. de harina
60 grs. azúcar glas
Una pizca de sal
180 grs. de mantequilla fría, cortada en daditos
1-2 c/s de agua fría

Ingredientes para el relleno:

75 grs. crema de turrón de jijona
75 grs. chocolate blanco, troceado
125 grs. queso mascarpone, a temperatura ambiente
125 ml. nata (35% M.G.), montada

Ingredientes para la cobertura de chocolate:

50 grs. chocolate sin leche (70% cacao), troceado
Las semillas de 1 vaina de vainilla
25 grs. mantequilla, a temperatura ambiente
25 grs. azúcar glas
Una pizca de sal
1 yema de huevo S
2 c/c amaretto

Preparación de la masa:

Mezclar, a mano o con la tritadora, la mantequilla con la harina, la sal y el azúcar glas, hasta obtener una mezcla harinosa. Agregar agua si fuera necesario. Formar una bola, envolver en film transparente y reservar una hora en la nevera.

Forrar las tartaletas (previamente enmantequilladas y enharinadas) con la masa. Reservar una hora en la nevera.



TARDALETAS DE CREMA DE JIJONA Y CHOCOLATE

Poner papel sulfurizado en las tartaletas y rellenas con legumbres secas o bolas de cocción. Hornear a 160 grados durante 20 minutos hasta que tengan un ligero color dorado. Sacar del horno, retirar las legumbres y el papel y hornear 15-20 minutos más hasta que queden doradas. Dejar enfriar encima de una rejilla.

Preparación del chocolate trufado:

Derretir el chocolate al baño maría.

Batir con las varillas la mantequilla con el azúcar, una pizca de sal y las semillas de vainilla. Agregar la yema de huevo, el chocolate y el amaretto.

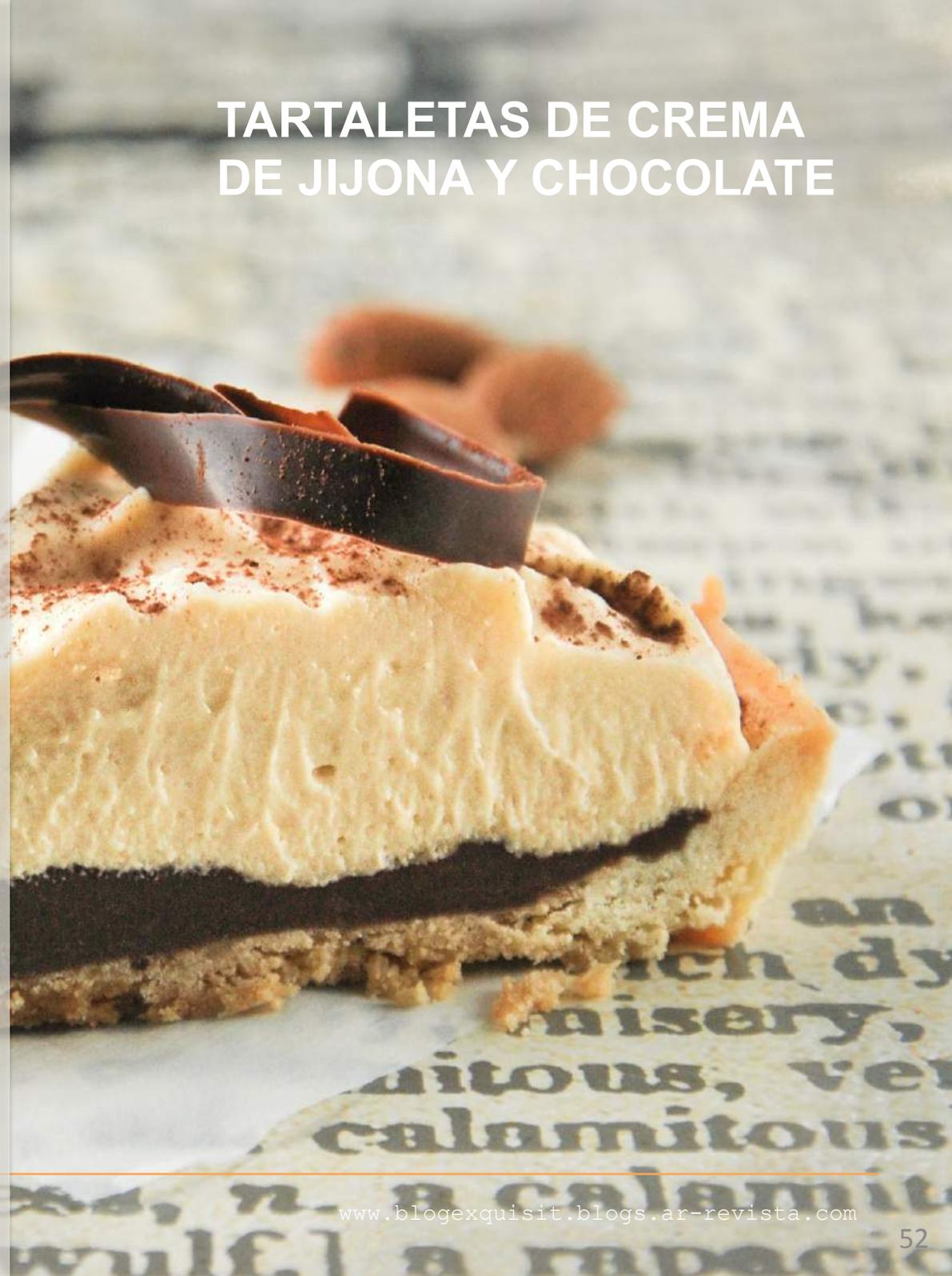
Preparación del relleno:

Derretir el chocolate al baño maría. Dejar enfriar dos minutos y mezclarlo con el turrón y el mascarpone. Por último, incorporar la nata montada con cuidado.

Montaje de las tartaletas:

Repartir el chocolate en la base de las tartaletas. Introducir 10 minutos en la nevera para que endurezca. Repartir el relleno de jijona con una cuchara. Con el dorso de ésta, podéis formar "picos" para darle volumen. Espolvorear cacao en polvo por encima.

Se pueden decorar las tartaletas con rizos de chocolate.



Ingredientes (8 individuales o un molde de 20x30 cm.):

4 yemas
140 grs. azúcar
1 c/s extracto de vainilla (mejor casero)
125 grs. mantequilla (derretida en microondas o al fuego y enfriada a temperatura ambiente)
500 ml. leche templada
110 grs. harina
1 c/s ralladura de limón
4 claras, montadas a punto de nieve

Ingredientes para el acompañamiento:

50 grs. frutos rojos (congelados)
100 grs. azúcar
30 ml. agua

Preparación:

Batir las yemas con el azúcar y el extracto hasta obtener una mezcla blanquecina. Incorporar, por este orden, la mantequilla, la leche, la harina y la ralladura.

Con la ayuda de una espátula, agregar las claras poco a poco. Disponer la mezcla en 8 moldes de muffins enmantecados y enharinados. Hornear a 180 grados durante 10 minutos, bajar la temperatura a 160 grados y hornear 30 minutos más (en el caso de utilizar un molde rectangular, alargar a 50 minutos cuando está el horno a 160 grados). En ambos casos, comprobar si está hecho introduciendo un palillo: éste debe salir limpio.

Tartita de "crema" con frutos rojos al caramelo



Dejar enfriar completamente dentro del molde.

Para que veáis las capas diferenciadas os pongo en esta página la foto de la tarta preparada en un molde grande. En los muffins, al servirlos, quedan las capas en orden invertido.

Mientras se hornea, **preparar el acompañamiento:**

Poner el agua y el azúcar en un pote con el fuego bajo. Sin remover, esperar a que el azúcar se disuelva en el agua. Subir el fuego y sin remover, esperar a que se forme el caramelo. Dejar enfriar un poco. Incorporar los frutos rojos.

Desmoldar las tartitas y servir acompañadas del caramelo con frutos.

Si habéis hecho el molde grande, no es necesario desmoldar, ya que se rompería: cortar simplemente porciones, servir en los platos con el caramelo.

Tartita de "crema" con frutos rojos al caramelo



Ingredientes (4 personas):

200 grs. chocolate sin leche (70% cacao), troceado
120 ml. nata (+35% M.G.)
4 fresas (congeladas o frescas)
4 galletas redondas (tipo Maria o Digestive)
Cacao en polvo, para espolvorear

Preparación:

Llevar la nata a ebullición en un cazo, incorporar el chocolate y remover para que quede una crema homogénea.

Llenar la mitad de los moldes, poner la fresa en el centro y cubrir con el resto de chocolate. Tapar con la galleta. Reservar (mínimo) una noche en el congelador.

Cuando se quiera consumir, desmoldarlo y reservarlo en la nevera unas horas hasta que coja la consistencia adecuada. Espolvorear con cacao en polvo.



TENTACIÓN DE CHOCOLATE Y FRESA



TRENZA DE CANELA

Ingredientes masa:

225 grs. harina
5 grs. levadura instantánea de panadería
(ó 10 grs. levadura fresca ó 4 grs.
levadura seca tipo Maizena)
90 ml. leche templada
3 grs. sal
30 grs. azúcar glas
25 grs. margarina (o mantequilla), a
temperatura ambiente
1 huevo M

Ingredientes "relleno":

50 grs. mantequilla, a temperatura
ambiente
3 c/s azúcar
2 c/c canela molida

Ingredientes para el acabado:

1 huevo, batido
3-4 c/s almendras en bastoncitos (o
laminadas)

Preparación:

Mezclar los ingredientes secos (harina, azúcar glas, sal y levadura) e incorporar el huevo, la margarina y la leche. Amasar hasta conseguir una masa elástica y homogénea (con amasadora: 3 minutos a velocidad lenta y 8 minutos a velocidad rápida)

TRENZA DE CANELA

Formar una bola y dejar reposar tapado con un trapo húmedo durante una hora. Amasar a mano para quitar el aire y estirar, con la ayuda de un rodillo, hasta formar un rectángulo de 20x50 cm. Pintar con la mezcla del "relleno de canela".

(Ver paso a paso en el blog)

Enrollar por la parte larga, sellar el acabado para que quede un rollo cerrado, cortarla a lo largo por la mitad y darle la vuelta, de modo que la canela quede a la vista. Trenzar doble y pinzar los finales. Disponerla en una bandeja forrada con silpat o papel sulfurizado, taparla con un trapo húmedo y dejarla levar durante dos horas.

Pintarla con el huevo batido y repartir encima las almendras laminadas. Hornear a 200 grados durante 20 minutos, hasta que esté dorada. Dejar enfriar encima de una rejilla.

*Nota *:* si se utiliza levadura fresca, diluirla primero con un poco de leche templada

Sugerencias: se pueden hacer dos trenzas más pequeñas con los mismos ingredientes





TRIFLE DE CAFÉ, CHOCOLATE Y CREMA

Ingredientes para la gelatina de café (4 vasos):

90 ml. café
150 ml. agua hirviendo
3 hojas de gelatina (ó 4 grs. agar-agar)
1,5 c/s azúcar glas

Ingredientes para el bizcocho:

2 yemas
2 claras de huevo
60 grs. azúcar
40 grs. harina
10 grs. cacao en polvo

Ingredientes para la crema:

Las semillas de una vaina de vainilla
250 ml. leche
75 grs. azúcar
2 yemas de huevo
1 c/s harina (ó 2 c/s para una crema más espesa)

Preparación de la gelatina:

Hidratar la gelatina en agua fría durante 10 minutos.

Mezclar el café caliente con el agua y el azúcar, removiendo bien. Agregar la gelatina escurrida, mezclar y repartir en los vasos. Dejar enfriar en la nevera hasta que coja la consistencia adecuada.

Preparación del bizcocho:

Montar las claras a punto de nieve con 30 grs. de azúcar.



TRIFLE DE CAFÉ, CHOCOLATE Y CREMA

Batir las yemas con 30 grs. de azúcar hasta obtener una mezcla blanquecina. Agregar 1 c/s de las claras y mezclar. Incorporar el resto y añadir, poco a poco, la harina tamizada con el cacao.

Disponer la mezcla en una bandeja para horno, de forma que obtengamos una capa de bizcocho (del que podamos sacar 4 capas para los vasos).

Hornear 20 minutos a 200 grados. Comprobar con un palillo de madera si está cocido. Dejar enfriar y cortar en trozos (será más fácil para comer el trifle)

Preparación de la crema:

Llevar a ebullición la leche con las semillas de vainilla y 40 grs. de azúcar.

En un cuenco, batir con el tenedor las yemas con el resto del azúcar. Incorporar la harina. Verter un poco de leche para diluir y a continuación echar las yemas en un cazo de leche. Remover y dejar hervir 5 minutos. Retirar del fuego, tapar con film transparente (tocando la crema, para que no se forme una telilla) y dejar enfriar completamente.

Montaje de los vasos (justo al servir):

Poner el bizcocho encima de la gelatina cuajada y repartir la crema por encima.

Se puede coronar con un poco de nata montada espolvoreada con cacao.

*Nota *: si sobra bizcocho se puede congelar*



TURRÓN DE CHOCOLATE Y CEREALES



Ingredientes base crujiente:

100 grs. chocolate con leche
150 grs. crema de chocolate (tipo Nutella)
75 grs. cereales

Ingredientes capa superior:

4 gotas de agua salada
60 grs. chocolate con leche, a trozos
60 grs. chocolate sin leche, a trozos
125 ml. nata (35% M.G.)
30 grs. mantequilla, cortada en cubitos

Preparación de la base:

Derretir el chocolate al baño maría y mezclar con la crema de chocolate. Una vez esté bien mezclado, añadir los cereales.

Repartir la mezcla en un molde de 18,x 18 cm. (o en dos mitades de un brick de leche de 1 l.). Reservar en la nevera.

Preparación de la capa superior:

Poner los dos chocolates en un cuenco. Calentar la nata y cuando llegue al punto de ebullición, verter sobre los chocolates, removiendo para que quede bien mezclado. Incorporar la mantequilla y el agua salada y seguir removiendo. Disponer la mezcla sobre la base crujiente. Reservar en la nevera una noche.

*Nota *:* el agua salada potencia el sabor de chocolate

Sugerencias: se puede hacer utilizando sólo chocolate sin leche

VASITO DE MANGO A LOS DOS CHOCOLATES

Ingredientes (10 vasitos 65 ml.):

Bizcocho guinness de chocolate (ver receta de Tarta de chocolate rellena de queso al chocolate)
100 grs. chocolate sin leche (70% cacao), troceado
3 claras de huevo M
3 yemas de huevo M
½ mango, pelado, sin hueso, cortado en daditos
Una pizca de sal

Preparación:

Repartir en el fondo de los vasitos el bizcocho desmenuzado. Poner encima los daditos de mango.

Derretir al baño maría el chocolate. Ponerlo en un cuenco.

Batir las yemas con el chocolate.

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

Agregar 1/3 parte de las claras al chocolate y mezclar bien con una espátula de silicona. Agregar el resto de las claras y mezclar con movimientos envolventes.

Reservar en la nevera durante 3 horas. Hay que tomarlo cogiendo con la cuchara las tres capas del vasito.

Sugerencias: se pueden congelar



VASITO DE TRES CHOCOLATES CON NATA



Ingredientes (4 personas):

Bizcocho guinness de chocolate
50 ml. nata (35% M.G.)+ 1 c/s azúcar glas
Almendras fileteadas (o rizos de chocolate,
pistachos...algo que sea crujiente)

Ingredientes para la mousse:

35 grs. chocolate sin leche (70% cacao),
troceado
1 claras de huevo M
1 yemas de huevo M
Una pizca de sal

Ingredientes para el ganache:

70 ml. agua
90 grs. azúcar
65 ml. ml. nata (+35% M.G.)
30 grs. cacao en polvo
1 hojas de gelatina (o 3 grs. agar-agar)

Preparación del ganache:

Llevar a ebullición el agua, el azúcar, la nata y el cacao en polvo. Cocer a fuego medio durante 10 minutos, removiendo.

Hidratar la gelatina 10 minutos en agua fría. Agregar la gelatina escurrida a la mezcla preparada.

VASITO DE TRES CHOCOLATES CON NATA



Preparación de la mousse:

Derretir al baño maría el chocolate. Ponerlo en un cuenco.

Batir la yema con el chocolate.

Montar a punto de nieve la clara con una pizca de sal.

Agregar 1/3 parte de las claras al chocolate y mezclar bien con una espátula de silicona. Agregar el resto de las claras y mezclar con movimientos envolventes.

Reservar en la nevera durante 3 horas.

Montar la nata con el azúcar glas a punto de nieve.

Montaje del vasito:

Repartir en el fondo el bizcocho desmenuzado. Poner encima una cucharada de ganache, la nata y terminar con un poco de mousse y las almendras fileteadas. Reservar hasta servir.

Sugerencias: si sobra ganache, mousse o nata, se puede congelar



Este es un libro gratuito. Se puede distribuir a cualquier persona con la que quieras compartir estas recetas, siempre que el documento no quede alterado.

No se puede utilizar la obra original con finalidades comerciales.

Este libro se puede descargar desde www.blogexquisit.blogs.ar-revista.com