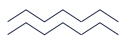


AMAR LOS DULCES



LOS POSTRES DE NUESTRA VIDA

Homenaje a los sabores clásicos de la infancia,
para terminar con un recuerdo muy dulce.
Porque tenemos mucho salero, pero a nadie le amarga un dulce.

Brazo de gitano de vainilla y mango
14€

Torre de profiteroles con nata y *toffee*
16€

Soufflé de chocolate con churros
16€

Milhojas de vainilla
14€

Torrija a la miel
12€

Pastel de queso tibio
16€

Fruta alegre
14€

Crepe Suzette
18€

BRAZO DE GITANO DE VAINILLA Y MANGO



INGREDIENTES

Bizcocho:

Azúcar / 1 taza
Mango / 2 unidades
Gelatina / 4 hojas

Nata avainillada:

Nata para montar / 4 tazas
Vainilla / 1 vaina
Azúcar / 2 cucharadas

Para el brazo de gitano:

Gelatina de mango
Nata avainillada

ELABORACIÓN

Bizcocho:

Ponemos a hidratar las hojas de gelatina en agua fría / Pelamos y cortamos los mangos, en dados para que sea más fácil triturarlos / Con un vaso americano, trituramos el mango y añadimos el azúcar / Calentamos 1/3 del mango para disolver las hojas de gelatina / Una vez disueltas las hojas de gelatina, incorporamos al resto del pure de mango / Estiramos en papel de horno y dejamos que se cuaje la mezcla.

Nata avainillada:

Poner todos los ingredientes en un cazo al fuego hasta hervir / Enfriar y reservar 24 horas en la nevera / Con la ayuda de unas varillas montar la nata avainillada hasta doblar su volumen.

Con mucho cuidado estiramos la nata avainillada por encima de la gelatina de mango / Empezamos a rular la gelatina de mango para formar la espiral / Una vez tengamos la espiral hecha, congelaremos para posteriormente cortar los bordes.

TORRE DE PROFITEROLES CON NATA Y TOFFEE



INGREDIENTES

Profiteroles:

Leche / 1 taza
Mantequilla / 3 cucharadas
Sal / 1 pizca
Azúcar / 1 cucharadita
Harina / 5 cucharadas
Huevos / 2 unidades

Nata:

Nata para montar / 1 taza
Azúcar / 1 cucharada

Toffee:

Nata / 1 taza
Azúcar / 1 taza

ELABORACIÓN

Profiteroles:

Precalentar el horno a 175°C / En una olla calentar la leche, la mantequilla, el azúcar y la sal / Cuando comience a hervir, retirar, añadir la harina y mezclar con varillas / Dejar enfriar y añadir los huevos uno a uno mientras mezclamos / Volver a calentar mientras se remueve para evitar que se agarre / Formar bolitas con la masa y cocer al horno durante 8 minutos.

Nata:

Montar la nata junto con el azúcar con la ayuda de unas varillas.

Toffee:

Calentar la nata y reservar / Poner el azúcar al fuego, remover de vez en cuando para que se caramelicé de forma uniforme / Añadir la nata y remover hasta conseguir unir los 2 ingredientes.

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON CHURROS



INGREDIENTES

Soufflé:

Chocolate negro fundido / 1 tacita
Mantequilla fundida / 1 tacita
Yema de huevo / 3 unidades
Clara de huevo / 1 unidad
Azúcar / 1 cucharada

Churros:

Agua / 1 taza
Mantequilla / 3 nueces
Sal / 1 pizca
Azúcar / 1 cucharadita
Harina / 5 cucharadas
Huevos / 2 unidades

ELABORACIÓN

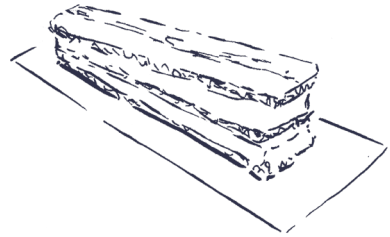
Soufflé:

Precalentar el horno a 200°C / Mezclar el chocolate fundido con la mantequilla / Montar las yemas con el azúcar y reservar / Montar las claras y añadir a las yemas / Verter el chocolate y la mantequilla a la mezcla / Mezclar / Cocer la mezcla en flaneras durante 7 minutos.

Churros:

Calentar el agua, el aceite, el azúcar y la sal en una olla / Cuando comience a hervir apartar del fuego, añadir la harina y mezclar con varillas / Dejar enfriar y añadir los huevos uno a uno mientras se mezcla / Volver a calentar mientras se remueve para que no se pegue / Con una manga pastelera con boquilla de estrella formar los churros / Freír a 180°C / Rebozar en azúcar.

MILHOJAS DE VAINILLA



INGREDIENTES

Hojaldre:

Harina / 2 tazas

Agua / 1 taza

Sal / 1 pizca

Mantequilla / 1 cucharada

Mantequilla / 1 taza

Crema inglesa:

Leche / 4 tazas

Yemas de huevo / 2 unidades

Vainilla / 1 vaina

Azúcar / 2 cucharadas

Parfait de vainilla:

Azúcar / 1/2 taza

Claros de huevo / 2 unidades

Nata / 3 tazas

Crema inglesa / 4 tazas

ELABORACIÓN

Hojaldre:

Reservar en la nevera un rectángulo de mantequilla (1 taza) / Mezclar la harina, el agua, la sal y mantequilla / Amasar y reposar en nevera / Estirar la masa en forma de cruz y poner el rectángulo de mantequilla / Cubrir con la masa y estirar con un rodillo / Plegar la masa, volver a estirar y dejar reposar en nevera, repetir 2 veces / Cocer al horno a 180°C durante 25 minutos.

Crema inglesa:

Poner la leche y la vainilla en un cazo al fuego hasta que hierva / Volcar encima de la yema y el azúcar sin dejar de remover / Volver a poner al fuego hasta llevar a ebullición mientras se remueve con la ayuda de una lengua pastelera / Enfriar y reservar en nevera.

Parfait de vainilla:

Montar la clara de huevo con el azúcar y reservar / Montar la nata y mezclar con la crema inglesa / Unir todas las mezclas y congelar.

TORRIJAS A LA MIEL



INGREDIENTES

Crema inglesa:

Leche / 3 tazas

Nata / 1 taza

Yemas de huevo / 3 unidades

Azúcar / 2 cucharadas

Vainilla / 1 vaina

Miel / 1 cucharada

Mantequilla clarificada:

Mantequilla / 1/2 kg

Torrija:

Pan de payés / 1 unidad

Crema inglesa

ELABORACIÓN

Crema inglesa:

Poner la leche, nata y vainilla en un cazo al fuego / Al hervir volcar sobre las yemas de huevo y el azúcar / Volver a poner al fuego sin dejar de remover hasta llegar a 82°C / Retirar del fuego, añadir la miel y enfriar.

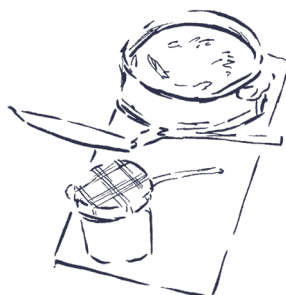
Mantequilla clarificada:

Poner la mantequilla a dados en un cazo a fuego lento / Cuando funda, poner en un tupper importante: evitar que caiga el suero / Enfriar durante 24 horas en la nevera y retirar el suero restante.

Torrija:

Retirar la corteza del pan y quedarse solo con la miga / Cortar en porciones y dejar hidratar con la crema inglesa durante 30 minutos / Retirar / En una sartén con la mantequilla clarificada marcar por ambos lados.

PASTEL DE QUESO TIBIO



INGREDIENTES

Galleta:

Azúcar / 2 cucharadas
Harina / 2 cucharadas
Mantequilla fundida / 4 cucharadas
Almendra en polvo / 2 cucharadas

Pastel de queso:

Queso crema / 500gr
Azúcar / 4 cucharadas
Harina / 2 cucharadas
Mantequilla / 3 cucharadas
Huevos / 2 unidades
Piel de limón
Piel de naranja
Piel de lima
Vainilla / 2 bainas

Mermelada:

Frutos rojos / 1 taza
Azúcar / 1 taza
Zumo de medio limón

ELABORACIÓN

Galleta:

Precalentar el horno a 180°C / Mezclar bien todos los ingredientes / Hacer bolitas y aplastarlas hasta la medida del molde / Cocer la galleta durante 8min al horno.

Pastel de queso:

Precalentar el horno a 170°C / Mezclar el queso crema con el azúcar y remover / Añadir la harina y mezclar hasta que no queden grumos / Añadir los huevos y la mantequilla fundida y triturar / Poner la galleta en la base del molde y rellenar con la masa del pastel / Cocer el pastel de queso en el horno durante 14 minutos / Dejar enfriar.

Mermelada:

Poner el azúcar y los frutos rojos en un cazo a fuego lento / Dejar cocer durante 15 minutos removiendo de vez en cuando / Añadir el zumo de limón y triturar.

FRUTA ALEGRE



INGREDIENTES

Piña:

Zumo de lima / 4 tazas
Ron / 1 taza
Azúcar / 5 cucharadas
1/2 piña a dados

Sandía:

Vino tinto / 5 tazas
Coñac / 1/2 taza
Grand Marnier / 1/2 taza
Zumo de naranja / 1 taza
Azúcar / 2 cucharadas
1/2 sandía

Manzana:

Azúcar / 3 tazas
Agua / 5 tazas
Menta / 10 hojas
Manzana Granny Smith / 1 unidad

Melón:

Martini / 3 tazas
Ginebra / 2 tazas
Agua / 2 tazas
Azúcar / 1 taza
Melón "piel de sapo" / 1 unidad

ELABORACIÓN

Piña:

Calentar 1/3 del zumo de lima con el azúcar /
Unir todos los ingredientes y dejar reposar en
la nevera durante 24 horas.

Sandía:

Calentar una taza de vino con el azúcar /
Cortar la sandía a dados y poner todos los
ingredientes en un tupper / Reservar en la
nevera durante 24 horas.

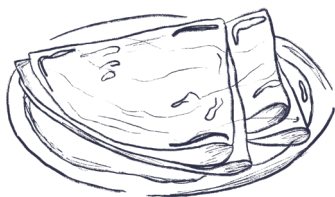
Manzana:

Poner el azúcar, el agua y la menta en un cazo
al fuego / Cuando llegue a ebullición apartar
y enfriar / Pelar y cortar a gajos la manzana /
Introducir los gajos en el almíbar
y dejar reposar 24 horas en la nevera.

Melón:

Poner al fuego el agua con el azúcar hasta
hervir / Apartar del fuego y enfriar / Cortar el
melón a dados y unir todos los ingredientes
en un bol en la nevera durante 24 horas.

CREPE SUZZETTE



INGREDIENTES

Para los crepes:

Huevo / 1 unidad
Leche / 2 tazas
Mantequilla / 1/2 taza
Harina de trigo / 1 taza
Azúcar / 1 pizca

Para la salsa:

Licor de naranja / 2/3 tazas
Zumos / 1 naranja
Zumos / 1/2 limón
Ralladura / 1 naranja
Mantequilla / 1 taza
Azúcar / 1/2 taza

ELABORACIÓN

Para los crepes:

Juntamos todos los ingredientes en un vaso americano y trituramos hasta no dejar un solo grumo / En una sartén, pintamos con mantequilla, añadimos una parte de la masa y moviendo la sartén, extendemos la masa rápidamente antes de que se cuaje / Una vez cocinado, por un lado, le damos la vuelta a la crepe para cocinarla por el otro / Repetimos el proceso con el resto de la masa.

Para la salsa:

En una sartén, caramelizamos el azúcar, hasta que tenga un color marrón canela. Añadimos la mantequilla y emulsionamos con la ayuda de una lengua pastelera / Una vez emulsionado, ponemos el licor de naranja y flambeamos / Añadimos los dos zumos y dejamos reducir un poco / Introducimos los crepes en el jugo y cocinamos un poco / Rallamos la piel de la naranja por encima y emplatamos.