



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas

LAS RECETAS DE POSTRES DE RESTAURANTE

- Cremoso de chocolate con leche... Isaac Balaguer (Siglo 21)
- Freixa Instant. Ramon Freixa (El Racó d'en Freixa)
- Miracle, de Lancôme. Jordi Roca - El Celler de Can Roca
- Compacto y helado de cacao con emulsión de leche de oveja. Josep Armenteros - Can Gaig
- Pan con chocolate Ocumare a la sal. Tony Botella
- Eternity, de Calvin Klein. Jordi Roca
- Trésor, de Lancôme. Jordi Roca
- Pañuelo de texturas de manzana. Jesús Serrano
- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones. Annick Janin y Fco. González
- Virutas con crema de limón. Isaac Balaguer
- Sopa de fresa y helado de frambuesa. Montse Estruch
- Ying-Yang. Montse Estruch
- Malabares de pera con sabayon de caramelo y granizado de vainilla y canela. Oriol Balaguer
- Sopa de chocolate con puré de zanahorias y sorbete de coco. Oriol Balaguer
- Copa helada de fresa y vainilla. Mey Hofmann
- Sopa de chocolate Guanaja y piña marinada. Frédéric Bau
- Raviolis de Idizábal con membrillo y miel. Abraham Palomeque
- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado. Jordi Butrón

- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate. Mey Hofmann
- Biscuit Glacé de piñones con cítricos y romero. Jordi Butrón de Espai Sucre
- Compota tibia de manzana con queso fresco, praliné de avellanas y helado de canela-ginebra. Jordi Butrón
- Sopa de pera y Oporto, con dátiles y helado de eucaliptus. Jordi Butrón
- Los tres chocolates. Mey Hofmann
- Espuma helada de praliné, por Mey Hofmann
- Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
- Un nuevo diseño para un clásico de la pastelería: Sacher. Oriol Balaguer
- Plátano caramelizad con gelatina de vainilla. Oriol Balaguer.
- Peras confitadas con mantequilla tostada y helado a las siete especias. Oriol Balaguer
- Jalea de limón del país, pomelo rosa confitado y escarchado, con tartaleta al vino de naranja reducido. Frédéric Robert
- Tian de naranjas y clementinas salvajes. Frédéric Robert.
- Postres de plato con yogur. Isidre Puigbó
- Petits-fours dulces.
- Chocolates a la taza. Ramón Morató.
- Espuma de crema catalana.
- Chupito ce coco-fresitas-limón y plátano.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Ensalada de regaliz, trufa y hongos.
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
- Anchoas, trufa y Merlot
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
- Pies de cerdo con mozzarella.
Tony Botella (TC-TB)
- Freixa Instant.
Ramon Freixa (El Racó d'en Freixa)

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

Isaac Balaguer (Co-autor de Siglo 21)



SALSA DE YOGUR

Ingredientes

Yogur
Azúcar

Proceso

C.S. Mezclar bien y reservar en nevera con
C.S. biberón.

CREMOSO DE FRAMBUESA

Ingredientes

Pulpa de frambuesa	500 g
Azúcar	250 g
Zumo de limón	20 g
Agar-agar	3 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes.
Arrancar el hervor y verter en aros.
Reservar en la nevera.

CREMOSO DE CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes

Nata	350 g
Leche	150 g
Yemas	100 g
Cobertura con leche del 40%	550 g

Proceso

Hacer una crema inglesa a 85° C.
Verter encima de la cobertura picada.
Emulsionar con el Turmix, colar y
reservar en nevera para hacer luego las
quenelles.

CROCANT DE QUICOS

Ingredientes

Fondant	300 g
Azúcar	225 g
Glucosa	200 g
Polvo de quicos	250 g

Proceso

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

Acabado

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

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

- **“Siglo 21”.** Ocho jóvenes maestros pasteleros encaran el nuevo siglo con un espectacular compendio de ideas y creaciones de vanguardia. Turrónes, Postres de restauración, Bombones, Piezas artísticas, Visión actual de la tradición, Tartas, Semifríos, Helados, Snacks y Petits-fours, convierten esta obra en una eficaz herramienta de trabajo.

www.libreriagastronomica.com



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Ensalada de regaliz, trufa y hongos.
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
- Anchoas, trufa y Merlot
Joan Roca (El Celler de Can Roca)
- Pies de cerdo con mozzarella.
Tony Botella (TC-TB)
- Cremoso de chocolate con leche...
Isaac Balaguer (Siglo 21)

FREIXA INSTANT

Ramon Freixa - El Racód'en Freixa (Barcelona)



CREMA DE VAINILLA

Ingredientes

Crema de leche
Yemas
Azúcar
Vainas de vainilla
Hojas de gelatina

0,5 l
5 u
75 g
3 u
2 u

Proceso

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

GELATINA DE PIMIENTA ROSA

Ingredientes

Agua
Pimienta rosa
Agar-agar
Azúcar

0,25 l
3 g
0,5 g
30 g

Proceso

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

HELADO DE NATA

Ingredientes

Crema de leche
Leche
Leche desnatada
Yemas
Azúcar
Cremodan

0,7 l
0,2 l
100 g
8 u
150 g
4 g

Proceso

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

SOPA TRANSPARENTE

Ingredientes

Agua
Azúcar
Zumó de limón

1 l
600 g
100 g

Proceso

Hervir todos los ingredientes y reservar en caliente hasta el momento de servir.

FRESON DESHIDRATADO

Ingredientes

Fresones deshidratados

100 g

NOTA

Este producto se puede encontrar en tiendas de productos dietéticos.

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

FRESON

Ingredientes

Fresones

300 g

Proceso

Limpiar y pelar el fresón. Cortar en cuartos.

Acabado

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

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

BIBLIOGRAFIA RELACIONADA

- **“Siglo 21”.** Ocho jóvenes maestros pasteleros encaran el nuevo siglo con un espectacular compendio de ideas y creaciones de vanguardia. Turrone, Postres de restauración, Bombones, Piezas artísticas, Visión actual de la tradición, Tartas, Semifríos, Helados, Snacks y Petits-fours, convierten esta obra en una eficaz herramienta de trabajo.

www.libreriagastronomica.com



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Vieiras con crema y pipas de calabaza
- Steak Tartar con helado de mostaza y crujiente de cebolla
- Méli-mélo de bogavante del Atlántico a la sémola de coliflor
- Compacto y helado de cacao con emulsión de leche de oveja

MIRACLE, DE LANCÔME

Por Jordi Roca • El Celler de Can Roca



GRANIZADO DE POMELO

Ingredientes

Zumo de pomelo
Dextrosa
Azúcar invertido
Hojas de gelatina

Proceso

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

SORBETE DE LICHIS

Ingredientes

Puré de lichis
Azúcar
Estabilizante
Glucosa atomizada
Dextrosa
Azúcar invertido

Proceso

500 g Hervir el agua con el azúcar invertido,
100 g mientras se mezcla el azúcar y el
3 g estabilizante y se añade al agua. Subir
15 g a 85° C y rápidamente bajar la
25 g temperatura para que pasteurice.
10 g Mezclar el puré con la ayuda de un
turmix y dejar madurar la mezcla 24
horas. Turbinar y mantener a -16° C.

NOUGAT DE PIMIENTA

Ingredientes

Glucosa líquida
Azúcar invertido
Fondant
Pimienta rosa molida

Proceso

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

CREMA DE JENGIBRE

Ingredientes

Nata
Azúcar
Yemas
Jengibre fresco
Hoja de gelatina

Proceso

300 g Infusionar la nata con el jengibre roto
30 g y a partir de ahí elaborar una crema
3 u inglesa, antes de que se enfríe
50 g incorporar la hoja de gelatina
1 u previamente hidratada. Colar la mezcla
y dejar enfriar. Guardar en un biberón
cuando coja densidad.

CONFITURA DE ROSAS Y VIOLETAS

Ingredientes

Azúcar	100 g
Agua	100 g
Rosas y violetas	20 g
Hoja de gelatina	1 u

Proceso

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

ENSALADA DE LICHIS Y FLORES

Ingredientes

Lichi por plato	c.s.
Flores c.s.	c.s.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

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

Bibliografía relacionada:
“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”
Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas del mes:

- Vieiras con crema y pipas de calabaza
- Steak Tartar con helado de mostaza y crujiente de cebolla
- Méli-mélo de bogavante del Atlántico a la sémola de coliflor
- Miracle, de Lancôme

COMPACTO DE HELADO DE CACAO CON EMULSIÓN DE LECHE DE OVEJA

Por Josep Armenteros • Can Gaig



EMULSIÓN DE LECHE DE OVEJA

Ingredientes

Leche de oveja
Gotas de cuajo
Nata
Azúcar

1.000 g
15 u
c.s.
c.s.

Proceso

Calentar la leche a 55° C y verterla en un recipiente con el cuajo puesto. Reposar. Una vez frío batir fuertemente la cuajada con la cantidad suficiente de nata para emulsionarlo y al punto de azúcar.

COMPACTO DE CACAO

Ingredientes

Leche
Agua
Cobertura de cacao 72%
Hojas de gelatina
Yemas

500 g
500 g
380 g
10 u
100 g

Proceso

Calentar la leche y el agua. Justo en el punto de ebullición diluir la gelatina. Escaldar las yemas batidas y, por último, escaldar el chocolate picado. Reposar en molde y cortar.

SORBETE DE CACAO

Ingredientes

Agua
Cobertura de cacao 72%
Orujo
Azúcar
Estabilizante
Azúcar invertido
Cacao en polvo
Dextrosa

500 g

50 g
100 g
20 g
200 g
50 g
50 g

Proceso

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

CRUJIENTE DE SÉSAMO

Ingredientes

Pasta filo
Azúcar
Mantequilla
Pimienta blanca
Sésamo

c.s.
c.s.
c.s.
c.s.
c.s.

Proceso

Estirar una placa de pasta filo, untarla con mantequilla pomada, espolvorear al gusto con azúcar y pimienta, tapar con otra placa. Repetir la operación. Tapar de nuevo y espolvorear con sésamo. Tapar con una última placa y untar con mantequilla. Enrollar como si fueran palitos y hornear unos 7 minutos a 180° C.

TOFFEE DE SÉSAMO

Ingredientes

Azúcar
Nata
Pasta de sésamo

250 g
250 g
70 g

Proceso

Hacer un caramelo con el azúcar y añadir la nata recién hervida. Reposar. Una vez frío, batir con la pasta de sésamo.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Disponer en un plato dos pequeños trozos de compacto de cacao. Sobre uno de estos compactos, colocar el crujiente de sésamo y sobre el crujiente, una bola del sorbete de cacao.

Decorar el plato con el toffee de sésamo y con la emulsión de leche de oveja.

Nota

Propuesta personal de posibles maridajes realizados en colaboración con David Vidal para acompañar este postre que el autor denomina “Debilidad”: PX Gran Orden y Lagavulin

Bibliografía relacionada:
“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”
Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- [Tomate relleno...](#)
- [Eternity, de Calvin Klein](#)
- [Trésor, de Lancôme](#)
- [Bombón Praliné Peta Zeta](#)

PAN CON CHOCOLATE OCUMARE A LA SAL

Por Tony Botella



Para 10 piezas aproximadamente

Ingredientes

Pan baguette
precocido congelado
T.P.T. azúcar/agua
Cobertura Ocumare
Sal Maldón
Pasta de cacao

Proceso

1 u
c.s.
100 g
c.s.
10 g

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

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

A continuación, congelar. Fundir la cobertura con la pasta de cacao y bañar

el pan congelado por la parte del tallo.
Salpicarle cristales de sal.

Nota

Se puede conservar en el congelador.

Bibliografía relacionada:

“COCINA PARA CÓCTEL”

www.libreriagastronomica.com

Bibliografía relacionada:

“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”

Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- [Tomate relleno...](#)
- [Trésor, de Lancôme](#)
- [Bombón Praliné Peta Zeta](#)
- [Pan con chocolate Ocumare a la sal](#)

ETERNITY, DE CALVIN KLEIN

Por Jordi Roca - El Celler de Can Roca (Gerona)



Jordi Roca, de El Celler de Can Roca (Gerona), no es un perfumista pero sí es, en esencia, El Mejor Pastelero de España según Lo Mejor de la Gastronomía 2002 de Rafael García Santos. Tenemos, en exclusiva, a un caso aparte, con un insólito don creativo y ese halo de ingenuidad que envuelve a los genios. Impecable en el trato y en el trabajo, es el mejor exponente de una nueva generación que empieza a dar que hablar.

COMPOSICIÓN

Crema de vainilla
Gelatina de agua de flor de azahar
Salsa de albahaca
Gelatina de jarabe de arce
Granizado de mandarina

Helado de bergamota

CREMA DE VAINILLA

Ingredientes

Nata	300 g
Azúcar	30 g
Yemas	3 u
Rama de vainilla	1 u
Hojas de gelatina	1 u

Proceso

Hervir la nata con la vainilla. Colar. Incorporar los huevos y el azúcar. Pasteurizar a 85° C y, aún caliente, diluir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Enfriar y reservar.

GELATINA DE AGUA DE FLOR DE AZAHAR

Ingredientes

Agua de flor de azahar	200 g
Agar-agar 1 g	1 g

Proceso

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

SALSA DE ALBAHACA

Ingredientes

Albahaca fresca	50 g
Agua	200 g
Almíbar T.P.T.	100 g
Agar-agar	3 g

Proceso

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

GRANIZADO DE MANDARINA

Ingredientes

Zumo de mandarina	500 g
Dextrosa	100 g
Azúcar invertido	100 g
Hojas de gelatina	4 u
Ralladura de mandarina	3 u

Proceso

Hervir una parte del zumo para diluir la dextrosa y el azúcar invertido. Una vez que se haya diluido, añadir la ralladura de las tres mandarinas y tapar cinco minutos para que infusione. Añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Fundirlas bien y colar. Añadir el resto de zumo y reservar en el congelador a -20° C.

GELATINA DE JARABE DE ARCE

Ingredientes

Jarabe de arce
Agua
Hojas de gelatina

150 g
50 g
1,5 u

Proceso

Llevar a ebullición el jarabe de arce.
Añadir el agua y las hojas de gelatina,
previamente remojadas y escurridas.
Enfriar y reservar.

HELADO DE BERGAMOTA

Ingredientes

Nata
Leche
Estabilizante
Azúcar
Azúcar invertido
Dextrosa
Leche en polvo 1% m.g.
Zumo de bergamota
Ralladura de bergamota

150 g
300 g
3 g
30 g
45 g
45 g
18 g
60 g
2 u

Proceso

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

Montaje

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

LA INSPIRACIÓN DEL POSTRE: ETERNITY FOR MEN

Creador: Calvin Klein

Procedencia: Francia

Fragancia: Aromática - Fresca

Descripción del perfume:

Como en la versión femenina, Eternity es el tributo de Calvin Klein a la familia y la fidelidad.

Es un mensajero de los valores universales. Un exquisito perfume para el hombre de hoy.

Nota alta: Bergamota, limón, petitgrain, lavanda.

Nota media: Flor de naranjo, coriandro, junípero, lirio del valle.

Nota baja: Sándalo, palo de rosa, almizcle, ámbar.

[illegible]

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- [Tomate relleno...](#)
- [Eternity, de Calvin Klein](#)
- [Bombón Praliné Peta Zeta](#)
- [Pan con chocolate Ocumare a la sal](#)

TRÉSOR DE LANCÔME

Por Jordi Roca - El Celler de Can Roca (Gerona)



COMPOSICIÓN

Almíbar de vainilla
Gelatina de agua de rosas
Gelatina de miel
Crema tibia de melocotón
Sorbete de albaricoques

ALMÍBAR DE VAINILLA

Ingredientes

Almíbar T.P.T.	100 g
Rama de vainilla de Tahití	1/4 u

Proceso

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

GELATINA DE AGUA DE ROSAS

Ingredientes

Agua de rosas	100 g
Agar-agar	50 g

Proceso

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

GELATINA DE MIEL

Ingredientes

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

Proceso

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

CREMA TIBIA DE MELOCOTÓN

Ingredientes

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

Proceso

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

SORBETE DE ALBARICOQUES

Ingredientes

<i>Jarabe base</i>	
Agua	1.000 g
Azúcar	1.000 g
Glucosa atomizada	160 g
Dextrosa	240 g
Azúcar invertido	90 g
Estabilizante	40 g

Proceso

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

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

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

Pasar por la sorbetera y mantener en el congelador a -18° C.

Proporción para sorbetes

Puré de albaricoques	1.000 g
Jarabe para sorbetes	500 g

ACABADO

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

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

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



Foto 1



Foto 2



Foto 3

LA INSPIRACIÓN DEL POSTRE: TRÉSOR DE LANCÔME

Creador: Lancôme, Procedencia: Francia

Fragancia: Floral

Lancôme deseó dar una nueva y más íntima orientación a la línea de perfumes femeninos con esta fragancia inmediatamente familiar y reconocible como un elixir de felicidad.

Nota alta: Durazno, damasco, piña, bergamota

Nota media: Rosa, iris, heliotropo, jazmín

Nota baja: Sándalo, almizcle, vainilla

Bibliografía relacionada:

“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”

Montagud Editores, S.A.





© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Tomate relleno...
- Eternity, de Calvin Klein
- Trésor, de Lancôme
- Pan con chocolate Ocumare a la sal

CON SELLO DE AUTOR - PRALINÉ PETA ZETA

Por Oriol Balaguer



PRALINÉ PETA ZETA

Ingredientes

Praliné de avellanas 50%
Manteca de cacao
Cobertura de leche
Peta Zetas
Sal

1.000 g
120 g
200 g
230 g
1 g

Proceso

Fundir la manteca de cacao y la cobertura. Mezclar y verter encima del praliné. Elevar la temperatura a 40° C y atemperar a 23° C. Agregar los Peta Zetas. Verter dentro de moldes, previamente enmoldados con cobertura de leche Lactée, pistoleados con cobertura de leche, y dejar cristalizar.

NOTA

Conservar a 15° C y al 50% de humedad.

Los peta zetas empleados por Oriol Balaguer son pequeños trocitos de sidral con sabor a cola.

Bibliografía relacionada:
“LA COCINA DE LOS POSTRES”
www.libreriagastronomica.com

Bibliografía relacionada:
“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”
Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Timbal de patata con pulpo.
- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones.
- Virutas con crema de limón.
- Crambel con caramelo naranja canela.
- Crambel con chiboust de azafrán.

PAÑUELO DE TEXTURAS DE MANZANA

Por Jesús Serrano - Maestro Pastelero (Vizcaya)



(Para 6 petit fours dulces)

Ingredientes

Manzana Smith
Manzana Reineta
Azúcar
Gelatina de manzana

Proceso

1 u Cortar con mandolina o corta fiambres
2 u la manzana Smith muy delgadita.
200 g Pasar por un jarabe (1 l de agua 1 kg.
100 g de azúcar) las láminas de manzana.
Colocar dos de las láminas en una
estufa u horno a 60° C hasta que
cristalicen. Después, reservarlas para
decorar. Hornear el resto de las
láminas durante 3 minutos a 180° C.
Éstas servirán como pañuelo para
envolver la manzana caramelizada.
Trocear las manzanas Reineta en dados

y rebozarlas con el azúcar. Colocarlas en moldes de flexipán de 2 cm, cocer lentamente a 180° C hasta que caramelice y muestre un tono oscuro. Enfriar estas piezas. Colocar las piezas en el centro de los discos de manzana Smith, pasadas previamente por el horno para que estén totalmente flexibles. Pellizcar con cuatro dedos y plegar como un pañuelo. Colocar el pañuelo sobre un cuadrado de hojaldre caramelizado de 2 x 22 x 0,3 cm de medidas. Pintar toda la pieza con gelatina de manzana y acabar con un trocito de manzana cristalizada.

Bibliografía relacionada:
“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”
Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- [Timbal de patata con pulpo.](#)
- [Pañuelo de texturas de manzana.](#)
- [Virutas con crema de limón.](#)
- [Crambel con caramelo naranja canela.](#)
- [Crambel con chibouste de azafrán.](#)

CRUJIENTE DE FRAMBUESA Y CARPACCIO DE FRESONES

Por Annick Janin y Francisco González. Técnicos pasteleros de ANNICK DESSERTS



Fotografía: Carlos Roldón

MASA CRUJIENTE

Ingredientes

Harina floja
Azúcar
Agua
Mantequilla pomada

200 g
25 g
100 g
240 g

Proceso

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

CREMA PASTELERA

Ingredientes

Leche
Vainilla
Piel de limón
Yemas
Azúcar
Maizena

250 g
c.s.
2 u
3 u
45 g
25 g

Proceso

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

CARPACCIO DE FRESONES

Ingredientes

Fresones

300 g

Proceso

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

Montaje y acabado

Ingredientes

Frambuesas
Hojas de menta
Coulis o salsa
Crema pastelera

200 g
c.s.
c.s.

Montar el milhojas con la masa crujiente y disponerla por capas, intercalando crema pastelera y fruta. Sobre la última capa se espolvorea con azúcar lustre y se adorna con frutos rojos. Para el emplatado, colocar formando un círculo el carpaccio de fresones y, junto a estos, cuatro líneas de diversos azúcares: por ejemplo, azúcar muscovado dark, azúcar muscovado light, azúcar melaza y azúcar sémola con canela. Decorar con unas hojas de menta y añadir unas gotas de salsa al gusto.

Bibliografía relacionada:
“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”
Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Timbal de patata con pulpo.
- Pañuelo de texturas de manzana.
- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones.
- Crambel con caramelo naranja canela.
- Crambel con chibouste de azafrán.

VIRUTAS CON CREMA DE LIMÓN

Por Isaac Balaguer - Restaurante Vivanda (Barcelona)



VIRUTAS

Ingredientes

Azúcar lustre
Almendra en polvo
Harina floja
Claros
Zumo de limón
Ralladura de un limón
Granillo de almendra
Cobertura negra

Proceso

185 g Mezclar los ingredientes sólidos.
50 g Añadir las claras y mezclar. Por
165 g último, incorporar el zumo de limón en
75 g varias veces. Escudillar con un cornet
75 g fino las virutas. Engranillar con
c.s. granillo de almendra. Cocer a 200° C y
c.s. formar las virutas. Bañar con cobertura
c.s. negra fluida atemperada.

CREMA DE LIMÓN

Ingredientes

Zumo de limón
Azúcar
Huevos
Mantequilla

250 g
175 g
300 g
200 g

Proceso

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

Bibliografía relacionada:
“LA CONFITERIA ESPAÑOLA”
Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Ying-Yang.
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrone de Isaac Balaguer.
- Los turrone de Carlos Mampel.

SOPA DE FRESA Y HELADO DE FRAMBUESA

Por Montse Estruch. Restaurante El Cingle (Valcarisses - Barcelona)



SOPA DE FRESAS

Ingredientes

Fresas
Nata Íquida
Azúcar
Vinagre de Módena

Proceso

250 g	Cortar las fresas a dados y mezclar con
100 g	el resto de ingredientes.
50 g	
10 g	

HELADO DE FRAMBUESAS

Ingredientes

Agua
Glucosa
Almíbar
Azúcar
Frambuesas

1.00 g
200 g
250 g
800 g
500 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes y turbinar.

BASTONCILLOS DE ANIS

Ingredientes

Pasta filo
Azúcar
Anís

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



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Sopa de fresa y helado de frambuesa.
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrone de Isaac Balaguer.
- Los turrone de Carlos Mampel.

YING-YANG

Por Montse Estruch. Restaurante El Cingle (Valcarisses - Barcelona)



GELATINA DE CAFE

Ingredientes

Café expreso
Agua
Azúcar
Hojas de gelatina

Proceso

500 g Preparar un almíbar. Incorporar el café
100 g expreso y, a continuación, las hojas de
50 g gelatina, previamente remojadas y
8 u escurridas. Fundirlas bien.

GELATINA DE COCO

Ingredientes

Pulpa de coco

Hojas de gelatina

500 g

5 u

Proceso

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



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Sopa de chocolate con puré de zanahorias...
- Sopa de uvas con chicharrones de pato
- Tempura de hierbas aromáticas
- Brisa trufada y crema Brûlée
- Brisa con frambuesa

MALABARES DE PERA CON SABAYON DE CARAMELO Y GRANIZADO DE VAINILLA Y CANELA

Por Oriol Balaguer



GRANIZADO DE VAINILLA Y CANELA

Ingredientes

Agua
Vainas de vainilla
Canela en rama
Azucar

1.000 g
2 u
1 u
150 g

Proceso

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

PERA SALTEADA

Proceso

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

CREMA INGLESA DE PISTACHO

Ingredientes

Leche	800 g
Nata	200 g
Azucar	180 g
Yemas de huevo	8 u
Pasta de pistacho	40 g

Proceso

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

SABAYON DE CAMELO

Ingredientes

Nata	1.000 g
Azucar	175 g
Yemas de huevo	8 u

Proceso

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

Montaje

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

Bibliografía: “LA COCINA DE LOS POSTRES” Oriol Balaguer.
Ed. Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Malabares de pera con sabayon de caramelo...
- Sopa de uvas con chicharrones de pato
- Tempura de hierbas aromáticas
- Brisa trufada y crema Brûlée
- Brisa con frambuesa

SOPA DE CHOCOLATE CON PURÉ DE ZANAHORIA Y SORBETE DE COCO

Por Oriol Balaguer



SOPA DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata 54% M. G.
Cobertura Guanaja
Azucar
Agua

500 g
500 g
80 g
1.000 g

Proceso

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

SORBETE DE COCO

Ingredientes

Leche de coco	2.000 g
Glucosa	200 g
Azucar	400 g
Agua	800 g

Proceso

Mezclar los ingredientes y pasar a mantecar a la turbinadora, reservar en frío.

PURÉ DE ZANAHORIA

Ingredientes

Zanahoria	1.000 g
Azucar	150 g
Cardamomo	100 g

Proceso

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

PURÉ DE ZANAHORIA

Ingredientes

Zanahoria	1.000 g
Azucar	150 g
Cardamomo	100 g

Proceso

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

CALABAZA CRISTALIZADA

Proceso

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

Montaje

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

Bibliografía: “LA COCINA DE LOS POSTRES” Oriol Balaguer.
Ed. Montagud Editores, S.A.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Atún con escabeche de setas.
- Lubina con “trinxat” ibérico y jugo del asado.
- Sopa de chocolate Guanaja y piña marinada.
- Bacalao con pimiento en tres texturas.

COPA HELADA DE FRESA Y VAINILLA

Por Mey Hofmann



GELATINA DE NARANJA

Ingredientes

Zumo de naranja
Hojas de gelatina

150 g
1 u

Proceso

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

COULIS DE FRESA

Ingredientes

Fresones
Azúcar

150 g
50 g

Proceso

Cocer junto al baño maría 1 hora y 30 minutos. Colar y enfriar

Acabado

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

Bibliografía relacionada: “FUEGO Y PASIÓN EN LA COCINA” Mey Hofmann



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Atún con escabeche de setas.
- Lubina con “trinxat” ibérico y jugo del asado.
- Copa helada de fresa y vainilla.
- Bacalao con pimiento en tres texturas.

SOPA DE CHOCOLATE GUANAJA Y PIÑA MARINADA

Por Frédéric Bau. Director de Pastelería de Valrhona (Francia)



BIZCOCHO DE ALMENDRA

Ingredientes

Yemas de huevo
Azucar
Harina fuerte
Tpt almendra
Claras de huevo
Azucar
Mantequilla

180 g
80 g
110 g
150 g
200 g
75 g
75 g

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

SOPA DE CHOCOLATE GUANAJA

Ingredientes

Cobertura Guanaja
Grand Cru Valrhona
Leche entera

70%
500 g
1.600 g

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

PIÑA MARINADA AL ANÍS ESTRELLADO

Ingredientes

Piña bien madura
Agua
Azucar grano o moreno
Estrellas de anís

1 u
500 g
200 g
20 g

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

Montaje

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

Bibliografía: “AU COEUR DES SAVEURS” Frédéric Bau (prólogo de Paul Bocuse)



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones
- Bomba de frutos rojos al vino tinto
- Berenjenas a la suiza.
- Merluza con salsa al vino blanco

RAVIOLIS DE IDIZÁBAL CON MEMBRILLO Y MIEL

Por Abraham Palomeque. Pastelería TORRES (Sta. Coloma de Gramanet, Barcelona)



Fotografía: Joan Cabacés

RAVIOLI DE PASTA FILO CON AZÚCAR MUSCOVADO

Ingredientes

Pasta filo
Queso Idiazábal
Azúcar muscovado

Proceso

C.S. Extender una lámina de pasta filo y
C.S. pintarla ligeramente con mantequilla
C.S. fundida. A continuación, espolvorear
azúcar muscovado y cubrir con otra
lámina de pasta filo. Repetir la
operación hasta tener cuatro capas de
pasta filo. Cortar porciones cuadradas
de 6 x 6 cm y colocar en su interior un
dado de queso Idiazábal. Cerrar el
ravioli uniendo las cuatro puntas. Es
importante que el ravioli quede bien
cerrado; de lo contrario, al cocerlo se
perdería el queso. Para finalizar, cocer
a 220° C durante tres minutos.

DULCE DE MEMBRILLO

Ingredientes

Pulpa de membrillo
Azúcar
Pectina

Proceso

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

Nota

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

GELATINA DE MIEL

Ingredientes

Miel de romero
Agua
Hojas de gelatina

Proceso

100 g Rebajar la miel con el agua. Hidratar la
25 g hoja de gelatina, escurrir y secar.
2 u Introducir en el agua con miel y fundir
en el microondas. Dejar gelificar en un
recipiente.

Montaje y decoración

Esta pieza se puede servir en plato o incluirla en un surtido de petit fours.
Para el emplatado, decorar el plato con un cordón de miel y colocar sobre éste
trozos de gelatina de miel y dulce de membrillo. Dar unos toques de azúcar

muscovado. Por último, repartir tres raviolis con un poco de dulce de membrillo por encima.

Como pieza individual, colocar encima del ravioli un poco de dulce de membrillo y un trocito de gelatina de miel.

Comentario

Esta elaboración es una adaptación de un postre típico del País Vasco y Navarra: El Idiazábal con carne de membrillo. Le he añadido el azúcar muscovado por sus aromas ahumados (en sintonía con el Idiazábal) y la miel por resultar un compañero ideal para el queso. Como siempre, la pasta filo constituye un soporte perfecto por ser neutra y añadir ese sorprendente toque crujiente.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Pequeño pastel de espuma de chocolate
- Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Turrón Maya
- Mantecados de lujo
- Mazapanes navideños

CREMA DE VAINILLA, TEJAS Y GRANIZADO DE CAFÉ CON PLÁTANO CARAMELIZADO

Por Jordi Butrón



MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata
Vainas Vainilla Bourbon
Yemas de huevo
Azúcar
Gelatina

Proceso

- 1 l Poner a hervir la nata y la vainilla,
2 u abierta y bien raspada con cuchillo;
10 u aparte, mezclar yemas con el azúcar y
175 g blanquearlas, (batir un poco hasta
4-5 h lograr un color ligeramente
blanquecino); poner a remojar la
gelatina en agua fría.
Cuando la nata hierva, escaldar con
este líquido la mezcla de yemas y
azúcar y, por último, añadir la gelatina
bien escurrida. Normalmente, en una
crema, el espesor viene dado por la

coagulación parcial de la yema (a 85° C). En este caso, esa función la cumple la gelatina.

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

LA GELATINA

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

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

Previamente a deshacerlas es imprescindible ponerlas en agua para hidratarlas (a este proceso se le denomina trempar la gelatina), eso si no se utiliza gelatina en polvo. Es imprescindible tener en cuenta algunos aspectos concretos:

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

TEJAS DE CAFÉ

Proceso

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

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

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

¿Qué es la pasta Phylo?

A menudo en cocina se necesitan elementos de soporte, con sabor neutro, que

acompañen o envuelvan a otros ingredientes de fuerte personalidad gustativa. Su composición básica es muy parecida:

Harina+Agua+Sal
Trigo
Arroz
Maíz...

De ello deducimos fácilmente que son pastas insípidas, sosas, que reclaman sabor a gritos.

Algunas de las más comunes son:

Cocas (Cataluña). Brick (El Magreb). Phyllo (Grecia). Kataife (Grecia). Wonton (China). Pizza (Italia). Filloas (Galicia). Empanadas (Galicia). Tortitas (Méjico). Nachos (Méjico). Popodoum (Índia) y otras.

Cíclicamente nos llegan nuevas pastas de este tipo que se ponen de moda y rápidamente desaparecen.

Tan sólo son una posibilidad, una opción más con la que contar a la hora de crear, con la comodidad añadida de que se pueden comprar, ahorrando trabajo.

GRANIZADO DE CAFÉ

Proceso

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

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

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

PLÁTANO CARAMELIZADO

Proceso

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

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

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

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

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

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

Emplatado

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

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

FUNCIÓN DE LOS ELEMENTOS

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

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

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

Aportaciones

Crema de vainilla

1. Dulzor
2. Cremosidad

Café

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

Plátano

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



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

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

El equilibrio es muy frágil.

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

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

Fiaros de vuestro paladar.

Conclusión:

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

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

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

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

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

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

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

Al pensar en el hilo conductor que hace factible la unión de café+vainilla +plátano, irremediablemente aparecen imágenes de domingos pasados delante de chimeneas encendidas, de aromas cálidos, otoñales.

Es fundamentalmente un postre de otoño-invierno, aunque la presencia de un elemento frío como el granizado, lo hace apto para épocas más calurosas.

Para consultas e información:

Espai Sucre. Princesa, 53 local 2. 08003 Barcelona

Tel.: 932 68 16 30. Fax: 932 68 15 23 e-mail: espaisucre@teleline.es



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Turrón Maya
- Mantecados de lujo
- Mazapanes navideños

PEQUEÑO PASTEL DE ESPUMA DE CHOCOLATE MANJARI Y COCO CON SORBETE DE CHOCOLATE

Por Mey Hofmann



MOUSSE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Cobertura de chocolate
Manjari
Nata líquida
Yemas
Nata semimontada

150 g
80 g
45 g
250 g

Proceso

Fundir la cobertura e incorporar la nata líquida y las yemas. Mezclar suavemente con la nata.

MOUSSE DE COCO

Ingredientes

Pulpa de coco
Yemas
Azúcar
Gelatina
Nata montada

250 g
2 u
30 g
2 h
250 g

Proceso

Blanquear las yemas con el azúcar, llevar a ebullición la pulpa de coco. Verter sobre las yemas, cocer a 85° C, añadir la gelatina, enfriar e incorporar la nata montada. Llenar unos moldes de flexipan.

CUJIENTE DE PRALINÉ

Ingredientes

Praliné
Cobertura de leche
Royaltine

200 g
70 g
100 g

Proceso

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

SORBETE DE CHOCOLATE

Ingredientes

Agua
Azúcar
Cobertura Manjari

600 g
200 g
300 g

Proceso

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

BAÑO DE CHOCOLATE

Ingredientes

Nata
Glucosa
Cobertura de Manjari
Jarabe (50% azúcar)
Pâte à glacer

350 g
100 g
100 g
200 g
450 g

Proceso

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

Acabado

Llenar de mousse de chocolate unos moldes de flexipan redondos, incluir una pastilla de mousse de coco y acabar con un disco de crujiente. Congelar. Calentar el baño de chocolate a unos 35° C. Bañar las bolas de mousse. Presentar con el sorbete.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



LA LIBRERÍA
GASTRONÓMICA

Marque Aquí

Las Recetas

PASTELERÍA EN PLATO

- Sobre el biscuit
- ¿Porqué glucosa y trimoline?
- Sobre el praliné
- Función de los elementos

PASTELERÍA EN PLATO

JORDI BUTRÓN

Se inicia en Apicius la colaboración exclusiva de Jordi Butrón, alma de Espai Sucre, la Escuela-Restaurant de postres inaugurado hace pocos meses en Barcelona, que está alcanzando un gran éxito en sus dos vertientes. Butrón no quiere limitarse a exponer las recetas de sus platos sino que va más allá e intenta transmitir el mensaje de que el paso previo antes de la realización de un postre pasa por un concepto meditado y estudiado, por la experimentación y la combinación armónica de sabores y texturas. Conceptos a los que sólo puede llegarse a través del conocimiento de las materias primas que se utilizan.

Dejemos que nos lo cuente con sus propias palabras.

Hoy inicio una sección que espero os interese, básicamente hablaremos de lo que se ha dado en llamar postres en plato, de restaurant, cocina dulce ... lo de menos es la nomenclatura, lo importante es su plasmación en algo tangible, en algo comestible, que dé una nueva visión sobre el mundo de la pastelería.

Intentaré explicar dentro de lo posible, los mecanismos por los cuales me rijo a la hora de construir un postre, en busca siempre de una coherencia y un equilibrio, logrados mediante el trabajo, la reflexión y el análisis.

De ello no quiero que se deduzca que todo deba pasar por el tamiz mental, sino que en todo proceso creativo existe un hilo, una pequeña luz o tamiz, donde el sentimiento y la improvisación son imprescindibles.

Con mi pastelería pretendo provocar sensaciones gustativas nuevas, diferentes, sobre todo a partir de la combinación de notas gustativas inusuales (amargos, ácidos, picantes), aunque siempre empleadas mesuradamente.

No es una pastelería de mezcla aleatoria, ni de un uso indiscriminado de ingredientes raros para epatar, o ser pretendidamente más moderno, sino que intento crear cada plato partiendo de una idea sólida, que evoluciona y se transforma en el proceso creativo.

A partir de aquí vosotros teneis la palabra, espero comentarios, quejas, críticas... y todo aquello que tengais a bien decirme. Podeis contactar conmigo a través de apicius@montagud.com o directamente a:

Jordi Butrón. Espai Sucre. C/ Princesa, 53 local 2. 08003 Barcelona
Tel.: 932 68 16 30. Fax: 932 68 15 23. e-mail: espaisucre@teleline.es

BISCUIT GLACÉ DE PIÑONES, CON CÍTRICOS Y ROMERO



Praliné de piñones

Ingredientes

Piñones

Azúcar

1.000 g

640 g

Proceso

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

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

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

Sobre el praliné

Existen dos sistemas para preparar el praliné:

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

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

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

Kumquat confitado

Proceso

Cortar el kumquat* en rodajas y despepitar. A continuación confitar lentamente en un almíbar elaborado

con 1 l de agua y 400 g de azúcar, hasta que la piel esté blanda.

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

Crema de limón

Ingredientes

Agua	2 l
Zumo de limón	280 g
Ralladura de piel de limón	8 u
Yemas	12 u
Azúcar	525 g
Maizena	110 g



Proceso

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

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

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

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

Gelatina de romero

Ingredientes

Agua	1 l
Azúcar	100 g
Romero	40 g
Gelatina en hojas	5 u

Proceso

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

Biscuit glacé de piñones

Ingredientes

Azúcar	80 g
Yemas	8 u
Praliné de piñones	125 g
Nata semimontada sin azúcar	560 g

Proceso

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

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

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

Sobre el biscuit

Un biscuit lo componen:

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

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

¿Qué es la pasta bomba?

Ponemos el azúcar, un poco de agua y unas gotas de limón (el limón evitará la empanización del caramelo al actuar de castigador), y cocer el conjunto hasta 110° C. Alcanzado este punto, batiremos aparte las yemas en marcha rápida, cuando el almíbar llegue a 121° C (medir con termómetro). Escaldaremos las yemas con el almíbar. Hay que poner la batidora en marcha lenta para evitar que cuando se vierta el almíbar se produzcan salpicaduras peligrosas. Una vez incorporado todo el almíbar, seguiremos batiendo en velocidad media y dejaremos que la mezcla enfríe en la batidora.

Este preparado recibe el nombre de pasta bomba (pâte à bombe).

Notas

Si esta preparación se guarda en congelador, observaremos que no congelará. Estamos ante un preparado muy emulsionado, característica que conferirá a las preparaciones a las que se incorpore. Además de ser un ingrediente indispensable en el biscuit glacé, la pasta bomba es indispensable en la elaboración de mousses (evita la cristalización), y como base de un sabayon, que prepararemos con una parte de pasta bomba, un sabor, ya sea una pulpa, un licor o una especia, y una pequeña cantidad de nata semimontada sin azúcar, y que tendremos listo en poco tiempo sin necesidad de montarlo al momento.

Crocant, nougatine o guirlache de piñones

Ingredientes

Agua
Glucosa
Azúcar
Piñones

175 g
500 g
400 g

Proceso

Preparar un caramelo con el agua, el azúcar y la glucosa, añadiendo unas gotas de zumo de limón, hasta el punto deseado (160-165° ±). A más punto del azúcar, mayor amargor fina. Añadir los frutos secos tostados, remover y tirar la mezcla sobre una hoja de silicona. Disponer encima una hoja de tefal y estirar con el rodillo. Normalmente los crocants se preparan muy finos, aquí no importa ya que después lo cortaremos en trocitos, que añadiremos al sorbete de limón como tropezón crujiente.

Emplatado

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

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

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

¡Qué aproveche!

Sorbete de limón

Ingredientes

Agua
Leche
Zumo de limón
Azúcar
Glucosa
Trimoline (azúcar invertido)

1/2 l
1/2 l
1/2 l
150 g
175 g
75 g

Proceso

Mezclar todos los ingredientes en frío. En invierno los azúcares deberán disolverse en el agua calentándola un poco para diluirlos. Además de este detalle, en el momento de juntar los líquidos tendremos que tener en cuenta que si mezclamos la leche y el zumo de limón la leche se cortará, por lo tanto mezclaremos el limón con el agua y luego añadiremos la leche. Pasar por la sorbetera y cuando salga de la máquina añadir trocitos de crocant de piñones.

¿Porqué glucosa y trimoline?

La glucosa posee muchas cualidades, pero la que nos interesa en los sorbetes y helados es la de añadir elasticidad a las mezclas a las que se incorpora. En cuanto al trimoline o azúcar invertido, su principal cualidad es la de evitar la cristalización.

Mermelada de limón

Ingredientes

Limón

1.000 g

Azúcar

750 g

Agua

750 cc

Péctina de manzana

30 g

AzÚcar 30 g

30 g

Proceso

Cortar a rodajas los limones, previamente limpios, despepitados y cocer en agua hirviendo hasta que la piel de los limones esté blanda. Colar y tirar el agua, si por curiosidad la probáis vereis que es imbebible. Cortar los limones a cuadraditos pequeños. Calentar el azúcar y el agua y añadir los limones, hervir durante 30-40 minutos a fuego muy lento hasta confitar. Añadir la mezcla azúcar mas pectina y dejar hervir otros 10 minutos, retirar y reservar.

Función de los elementos

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

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

Pues esta es la idea global que los une.

Es un postre intemporal, de verano e invierno.

El piñon

Está presente en el biscuit y en el crocant.

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

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

Cítricos

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

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

¿Qué nos aportan?

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

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

- ácido
- dulce
- amargo

Romero

Hierba aromática típica del bosque mediterráneo, con connotaciones refrescantes. Ejemplos:

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

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

Conclusión

Postre dual, de notas pesadas (piñon) y cítricas (limón, romero, kumquat). Estas últimas deben compensar en lo posible la pesadez del biscuit glacé de piñones.

El biscuit es un elemento de la pastelería tradicional caído en desgracia.

Hoy en día apenas se realizan y según mi opinión es una textura helada muy aprovechable como alternativa a sorbetes, helados y granizados.

Los elementos que consituyen el plato deben crear lazos, asociaciones que los hagan compatibles entre sí. A menudo son pequeños matices los que hacen que un plato sea redondo o no.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

ESPACIOS
GOURMET

BÚSQUEDAS



Espacios Gourmet

ESPAI SUCRE

• Sopa de pera y Oporto, con dátiles y helado de eucaliptus

COMPOTA TIBIA DE MANZANA CON QUESO FRESCO, PRALINÉ DE AVELLANAS Y HELADO DE CANELA-GINEBRA

Por Jordi Butrón



COMPOTA DE MANZANA

Ingredientes

Manzanas
Azúcar
Mantequilla
Zumo de limón

	Proceso
1.000 g	Limpiar las manzanas y cortarlas a
100 g	daditos, hervir todos los ingredientes
60 g	durante 30 minutos aproximadamente
1u	hasta conseguir la textura adecuada.

PRALINÉ DE AVELLANAS

Ingredientes

Avellanas tostadas
Azucar lustre

	Proceso
400 g	Tostar las avellanas y triturarlas aún
350 g	calientes, verterlas con el azúcar en el
	thermomix y emulsionar

HELADO DE CANELA

Ingredientes

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

Proceso

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

SPECULOOS

(bastón de galleta de canela)

Ingredientes

	800 g
Azúcar	325 g
Mantequilla	150 g
Agua	1.250 g
Harina	15 g
Levadura	25 g
Canela	16 2 u
Huevos	

Proceso

Mezclar los ingredientes en el orden que aparecen en la receta extender sobre silpat tiritas de esta masa y hornear a 180° C

MONTAJE

Disponer en el fondo del plato un ccículo de queso fresco batido, colocar encima con cuchara dos tiras de praliné formando un dibujo de lágrima y unas cuantas avellanas garrapiñadas (**foto 1**). Situar encima un poco de compota de manzana tibia y encima una quenella de helado de canela-ginebra. Decorar con un speculoo (**foto 2**).



foto1



foto2



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

ESPACIOS
GOURMET

BÚSQUEDAS



Espacios Gourmet

ESPAI SUCRE

- Compota tibia de manzan con queso fresco,
praliné de avellanas y helado de canela-ginebra

SOPA DE PERA Y OPORTO CON DÁTILES Y HELADO DE EUCALIPTUS

Por Jordi Butrón



SOPA DE PERA Y OPORTO

Ingredientes

Pera de Puigcerda
Azúcar Muscovado
Mantequilla
Zumo de limón
Oporto

Proceso

1.000 g Limpiar las peras y trocearlas, hervir
40 g todos los ingredientes durante 20
20 g minutos aproximadamente y triturar
20 g hasta conseguir la textura adecuada. Es
60 g preferible dejar una textura
ligeramente basta ya que así se aprecia
mejor el juego de texturas

HELADO DE EUCALIPTUS

Ingredientes

Leche
Yemas
Azucar
Eucaliptus en hoja
(aproximadamente 4
puñados)
Esencia de Eucaliptus

3 l
30 u
600 g
c.s.
9 gotas

Proceso

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

REDUCCIÓN DE OPORTO

Ingredientes

Oporto

1 L
Proceso
Reducir hasta la mitad del volumen.

MONTAJE

Disponer en el fondo del plato la sopa de pera y oporto, añadir unos trocitos de pera cortados a cuadrados y unas tiras de dátiles frescos en juliana (**foto 1**). Trazar en el contorno un cordón de yogurt griego y otro de reducción de Oporto (**foto 2**). Colocar en el centro una quenella de helado de eucaliptus.



foto1



foto2



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: La pasta
- Las recetas del mes: El queso
- Recetas dulces : Pastelería
- Recetas dulces: Postres de restaurante
- Recetas dulces: helados
- Panes especiales

LOS TRES CHOCOLATES

Por Mey Hofmann



MILHOJAS DE CHOCOLATE GUANAJA

Ingredientes

Cobertura Guanaja
al 70% de cacao
Almíbar
Yemas
Nata líquida
Nata semimontada

125 g
40 g
45 g
40 g
250 g

Proceso

Emulsionar las yemas con el almíbar a 112° C. Este almíbar será ligero, al 50% de azúcar y 50% de agua, la mezcla se realiza como si preparáramos una basta bomba. Aparte, mezclar la nata líquida a temperatura ambiente con la cobertura fundida, como si se preparara una



foto 1



foto 2



foto 3



foto 4

ganaché. Incorporar los huevos. Añadir a la mezcla anterior un poco de nata semimontada, para emulsionar el conjunto. Añadir la nata restante (**foto 1**).

Preparar placas espejo de chocolate de unos 5 x 6 cm (**fotos 2 y 3**).

Colocar una primera placa que nos servirá de base y escudillar con manga y boquilla lisa, puntos de mousse (**foto 4**). Pasar por el congelador y cuando haya tomado un poco de frío para darle consistencia, colocar encima una nueva placa espejo de chocolate y escudillar nuevamente puntos de mousse (**foto 5**) y pasar por el congelador.

Colocar encima una última placa de chocolate (**foto 6**) y reservar en frío hasta su servicio.



foto 5



foto 6

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Leche
Yemas
Azúcar
Gelatina
Cobertura Ivoire
Nata montada

125 g
40 g
20 g
2 hojas
150 g
250 g

Proceso

Con la leche, las yemas y el azúcar, preparar una crema inglesa, añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida y verter sobre la cobertura troceada.

Batir y mezclar hasta que enfríe a 22°C, e incorporar la nata montada cuidadosamente para evitar que la mezcla se baje.

Enmoldar en un aro individual y congelar. Desmoldar antes del servicio.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

Yemas
Nata líquida
Azúcar
Gelatina
Chocolate manjari
Nata montada

60 g
250 g
30 g
3 hojas
300 g
400 g

Proceso

Con la nata líquida, las yemas y el azúcar, hacer una crema inglesa, añadir la gelatina, previamente remojada y escurrida, y el chocolate fundido; la mezcla tiene que estar a 45° C.

Dejar enfriar ligeramente, incorporar la nata montada floja.

Enmoldar en un cono, enfriar y reservar hasta el servicio.

Servicio

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

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



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes: LOS FRUTOS SECOS

- Ala de raya rellena de frutos secos y orejones con salsa de anís.
- Peras confitadas con mantequilla tostada y helado a las siete especias.
- Cakes con frutos secos.
- Pan de castaña.

ESPUMA HELADA DE PRALINÉ

Por Mey Hofmann



Ingredientes

Azúcar	150 g
Agua	120 g
Yemas	8 u
Gelatina	2 hojas
Praliné	60 g
Nata	500 g



Proceso

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

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

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

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



Foto 1



Foto 2

Emplatado

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

Aparte preparar con caramelo líquido un enrejado escudillado sobre tapete de silicona de forma irregular, sobre el que esparciremos algunos frutos secos, nueces y avellanas, por ejemplo, para formar un enrejado decorativo.

Acompañar de frutas engelatinadas y frutos secos con algún detalle decorativo.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

Las Recetas

- Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
- Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
- Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
- Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
- Tartas especiales. Carles Mampel
- Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

PARTICULAR Y ELEGANTE: LA CREMA CATALANA

Por Oriol Balaguer



ESPONJADO DE CREMA CATALANA

Ingredientes

Leche
Nata Íquida
Azúcar
Piel de limón
Ramas de canela
Yemas

1.000 g
2.000 g
400 g
9 u
9 u
30 u

Proceso

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

HELADO DE CARAMELO**Ingredientes**

Leche
Azúcar
Glucosa
Yemas

3.000 g
450 g
300 g
24 u

Proceso

Fundir en seco el azúcar.
Incorporar y mezclar la glucosa.
Rebajar con la leche e incorporar las yemas. Calentarlo a 82° C.
Pasar por la mantecadora.
Debemos tener en cuenta que este tipo de helado está equilibrado y adaptado a las condiciones de un restaurante y no es adecuado para una larga conservación, como sería necesario en pastelería.

PAÑUELO DE CARAMELO**Ingredientes**

Azúcar
Glucosa

1.000 g
200 g

Proceso

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

LIMÓN CONFITADO**Ingredientes**

Limón natural
Agua
Azúcar
Glucosa

10 u
1.000 g
500 g
100 g

Proceso

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

JALEA DE NARANJA

Ingredientes

Jugo de naranja natural
Hojas de gelatina

1.000 g
4 u

Proceso

Mezclar y calentar hasta conseguir la consistencia adecuada. Reservar hasta su utilización.

EMPLATADO

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

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

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



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com



PAGINA
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Las Recetas del mes:

- Las recetas del mes: bacalao.
- Recetas saladas.
- Recetas dulces: Pastelería.
- Recetas dulces: Postres de restaurante.
- Panes.

CHUPÍTO DE COCO-FRESITAS-LIMÓN Y PLÁTANO



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

Estofado de plátano a la naranja

Ingredientes

Plátano	1 u
Jarabe oscuro	225 cc
Puré de frambuesa	25 g

Proceso

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

Gelatina de limón a la pimienta rosa

Ingredientes

Zumo de limón	50 cc
Agua	50 cc
Jarabe	50 cc
Hoja de gelatina	1/4

Proceso

Calentar el agua en un cazo y deshacer en ella el cuarto de hoja de gelatina. Incorporar el jarabe y el zumo de limón. Dejar enfriar y cuajar en la nevera.

Espuma de coco

Ingredientes

Puré de coco "Sicolý"	250 g
Agua	50 cc
Hojas de gelatina	1 u

Proceso

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

Montaje

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



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.
C/AUSIAS MARC, 25 1º - Tel. (+34) 93 3182082
08010 BARCELONA (ESPAÑA)

montagud@montagud.com