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€

Milhojas de vainilla
14€

Torrija a la miel
12€

Pastel de queso tibio
16€

Fruta alegre
14€

Crêpe Suzzette
18€

BRAZO DE GITANO DE VAINILLA Y MANGO



INGREDIENTES

Para la gelatina de mango:
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

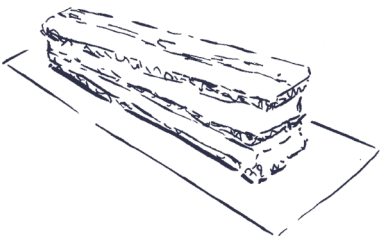
ELABORACIÓN

Profiteroles:
Precalentar el horno a 175ºC / 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 caramelice de forma uniforme / Añadir la nata y remover hasta conseguir unir los 2 ingredientes.

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
Claras 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 180ºC 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.

TORRIJA
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

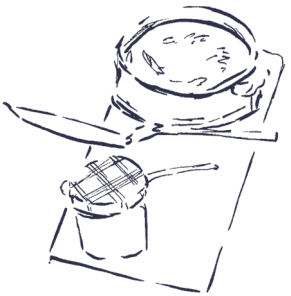
ELABORACIÓN

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 82ºC / 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 180ºC / 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 170ºC / 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

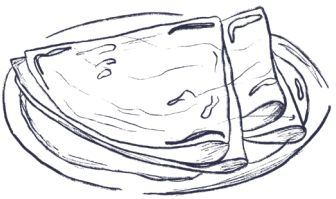
Piña:
Calentar 1/3 del zumo de lima con el azúcar / Unir todos los ingredientes y dejar reposar en la nevera durante 24 horas.

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.

CRÊPE 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
Zumo / 1 naranja
Zumo / 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.