

Setmana del 5 al 9 d'octubre de 2009

Postres en restauració.

POSTRES LÀCTICS.

Pudding:

Ingredients: 1 litre de llet, 8 ous, 250 grams de sucre, bescuit o magdalenes, sucre cremada.

Elaboració: Encanlentiu la llet amb el sucre i algun aromatitzant (llimona o canyella , són els més habituals). Apart mesclau els ous amb la farina i una tasseta de llet tèbia; mesclau bé aquesta crema i l'afegiu a la resta de llet calenta.

Folrrau un motlle amb sucre cremada i l'ompliu amb bescuit o magdalenes esmicolades i amb la crema de llet i ous. Podeu coure el puding al bany Maria i dins el forn a uns 170-180°C per espai de 45- 60 minuts (sempre en funció del tamany de l'elaboració i del tipus de forn). Deixau refredar el pudding dins el forn i després el passau a la nevera almenys 2 hores abans de servir.

LECHE FRITA

INGREDIENTES: 1 litro de leche

200 gramos de azúcar

4 ó 6 yemas

160 gramos de fécula

1 rama de canela

La cáscara de 1 limón

Harina

2 huevos

Azúcar

Canela en polvo

Aceite para freír

ELABORACIÓN:

- Poner la leche a hervir a fuego lento con la canela y la cáscara de limón.
- En un bol, mezclar el azúcar con la fécula, agregarle las yemas y un chorrito de leche y removerlo con unas varillas hasta obtener una pasta homogénea.
- Cuando la leche haya hervido, añadirsele poco a poco a la mezcla de azúcar, fécula y yemas removiendo continuamente.
- Colar la crema y cocerla a fuego moderado removiendo continuamente con las varillas hasta que espese y hierva.
- Extender la crema obtenida sobre una placa untada con aceite o mantequilla, dejándola de un espesor de 1 centímetro aproximadamente, untando también la superficie para evitar que forme costra.
- Cuando esté bien fría, cortarla de la forma deseada, pasar las porciones ligeramente por harina y luego por huevo batido y freírlas en abundante aceite bien caliente.
- Se puede servir frío o templado.
- En el momento de servir, espolvorear con azúcar en grano aromatizado con canela molida.

FLAN DE HUEVO

Ingredientes:

- Leche: 600 ml.
- Huevos: 5 unidades
- Azúcar: 150 gramos

Preparación:

- Se pone el azúcar en un cazo reservando dos cucharadas soperas para más tarde. Con el fuego muy lento se va derritiendo el azúcar hasta que esté todo líquido y caramelizado
- Inmediatamente se vierte en los recipientes que se vaya a usar para el flan (tanto se son individuales como si se trata de un flan grande), es importante hacerlo en seguida porque el caramelo se solidifica muy rápido al enfriarse
- En un bol a parte se baten los huevos con la ayuda de unas varillas. Cuando empiezan a espumar se agregan el azúcar restante y la leche tibia y se mezcla todo muy bien
- Cuando la mezcla es homogénea se vierte en los recipientes a los que anteriormente habremos puesto el caramelo
- A continuación se cuecen los flanes al baño maría. Para hacerlo, se disponen los flanes en el interior de un recipiente con agua procurando que les llegue el agua hasta la mitad de los recipientes y vigilando de que no les entre agua
- Se pone el recipiente con los flanes y con el agua medio bañándolos en el horno y se deja cocer todo a temperatura media durante aproximadamente 1 hora
- Para comprobar si los flanes están cocidos se sacuden suavemente y si, al moverse, tienen la apariencia consistente de los flanes es que ya están listos. De lo contrario, se al moverlos se ven muy líquidos será necesario hornearlos al baño maría un poco más

NATILLAS

Ingredientes

5 dl. de leche
3 yemas de huevo
1 cucharada sopera grande de maicena
1 ramita de canela
150 g de azúcar
Ralladura de limón

Preparación

Calentar la leche con el azúcar y el aroma, separar un vaso de leche fría y diluir en ella la maicena, añadir la papilla a la leche tibia y dejar cuajar. Repartir en el plato de servicio.

Crema catalana quemada.

Ingredientes:

- 5 dl de leche
- 50 gramos de azúcar

- 5 yemas de huevo
- 1 cucharadita de raspadura de limón
- 15 g de almidón

Pasos:

Paso 1: Disolver el almidón en un poco de leche fría y reservar.

Paso 2: Calentar en un cazo el resto de la leche, el azúcar y la raspadura de limón hasta llevar a ebullición removiendo de vez en cuando.

Paso 3: Bajar el fuego y añadir el almidón disuelto en la leche y las yemas, removiendo continuamente durante 10 minutos.

Paso 4: Verter en tarrinas de barro y dejar enfriar.

Paso 5: Para servir, espolvorear el azúcar sobre la superficie y quemarla con un quemador.

Arroz con leche

100 gr. de arroz. 5 dl. de leche. 125 gr. de azúcar. canela en polvo. corteza de limón.

En un recipiente con abundante agua hirviendo, se cuece unos diez minutos el arroz, aproximadamente. Mientras aparte se lleva a ebullición la leche con la corteza de limón.

Se escurre el arroz y se incorpora a la leche, dejándolo cocer unos 12 minutos a fuego flojo. Se le añade el azúcar y se retira el limón. Dejar cocer 5 minutos más.

El arroz debe quedar un poco caldoso, de no ser así el arroz aumenta de volumen y queda muy pastoso.