

Postres restaurant primer trimestre. 2 cfc.

Escuma de xocolata amb crumble de taronja i sorbet de fruits vermells

Flam de coco amb crema de pinya Pastís de xocolata amb crema de cafè

Cruixents de mango i crema

Pavlova amb crema angles a de taronges de sóller

Mini Red Velvet amb coulis de fruites

Escuyma gelada d'ametlles

Cafè gourmand

Cremos de iogurt grec i xocolata blanca amb glasejat de cirera

Escuma de torró de xixona

Cada setmana hi haurà un tipus de bombon diferent.

## Cruixents de mango i crema



- **Ingredients (para 4 persones):** 2 mangos madurs, 6 fulles de pasta brick ( en cas de no tenir-ne la poden substituir per pasta de fulls ben fineta), 50 g de mantega, 6 fulles de menta

Per a la crema pastissera: ½ l de llet, 50 g de farina, 125 g de sucre, 5 rovells d'ou, 1 branca de canyella, 1 pell de llimona

Per a la salsa de xocolata: 2 dl de aigua, 150 g de sucre, 75 g de cacau en pols, 75 g de nata líquida

- **Preparació:**

Per a fer la crema posau dins una cassola la llet, la canyella i la pell de llimona. Posau-ho a coure sense que arrenqui a bullir. Apart mesclau els rovells d'ou i la farina, amb una mica de llet tèbia. La resta de llet la feis bullir i tot seguit l'afegiu a poc a poc a la mescla anterior fins a aconseguir una crema homogènia que tornarem posar al foc fins que qualli ( no es pot deixar de remenar, sinó s'aferrarà) Deixau-la refredar .

Per a fer la salsa de xocolata, posau un recipient al foc amb l'aigua , el sucre y el cacau en pols. Quant comenci a bullir afegiu-hi la nata i deixau bullir per segona vegada. Tot seguit retirau-lo del foc i deixau refredar. Seguidament pelau el mango i el tallau a trossos no molt grans. Estirau la pasta i sobre ella disposau una capa de crema i sobre ella la fruita tallada. Embolicau be deixant un paquets individuals.

Dins una pella posau a fondre la mantega i dorau els bolics uns 2 minuts per cada cara i tot seguit enfornau-los 5 minuts a 200°C. Acabau el plat acompanyant els bolics amb la salsa de xocolata i unes fulles de menta fresca .

## Escuma gelada d'ametlles

Ingredients per a 6 -8 persones

10 grs de gelatina “ de coa de peix”

80 grs d'ametlles torrades i en pols.

180 grs de blanc d'ou .

180 grs de sucre

550 grs de nata al 36%.

### **Elaboració:**

Mesclau la nata i les ametlles i deixau reposar el preparat 12 hores. Mesclau la gelatina esmicolada i el blanc d'ou i procediu igual que el preparat anterior, deixant-lo reposar el mateix temps.

Tal i com fem a la recepta anterior encalemim suaument els blanc d'ou per dissoldre la gelatina , fora del foc afegim el sucre i tornam a coure uns minuts sense que arrenqui el bull; per després emulsionar el preparat per pujar el s ous a punt de neu i rebaixar la temperatura fins a 27°C, moment en que ja el podem mesclar amb suavitat amb la nata i deixar-lo 12 hores dins el congelador amb el motlle desitjat.

## Ingredientes

### **Cremoso de yogur griego**

- 110 gramos de queso crema
- 200 gramos de yogur griego
- 225 gramos de chocolate blanco
- 6 gramos de hojas de gelatina
- 50 gramos de leche
- 180 gramos de nata para montar
- 0'5 gramos de azúcar vainillado.

### **Galleta de pistacho**

- 125 gramos de mantequilla en pomada
- 116 gramos de azúcar
- 2 huevos L
- 333 gramos de harina floja
- 50 gramos de Maizena
- 16 gramos de bicarbonato
- 2 gramos de sal
- 166 gramos de pistacho pelado tostado y triturado.

### **Baño de cereza**

- 375 gramos de pulpa de cereza
- 20 gramos de azúcar blanquilla
- 20 gramos de azúcar invertido
- 12 gramos de hojas de gelatina
- 14 gramos de zumo de limón.

## **Elaboración**

### **Cremoso de yogur griego**

Mezclamos con el robot picador el queso crema y el yogur hasta que la mezcla quede homogénea. Reservamos en un bol. En un cazo ponemos la leche a hervir y añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas, mezclamos y añadimos a la mezcla anterior. Fundimos el chocolate blanco en el microondas y añadimos. Semi-montamos la nata con las varillas y añadimos con movimientos envolventes a la mezcla anterior, por último, añadimos el azúcar vainillado y colocamos en moldes de semi-esfera. Congelamos en el abatidor.

### **Galleta de pistacho**

Mezclamos la mantequilla [en pomada](#) con el azúcar en el robot a velocidad fuerte. En un bol mezclamos la harina, la Maizena, el bicarbonato y la sal. Incorporamos un huevo y la mitad de la mezcla seca. Incorporamos el segundo huevo y la otra mitad de la mezcla seca. Incorporamos el pistacho triturado. Cuando la mezcla este homogénea estiramos entre Silpat y papel de horno con ayuda de un rodillo, dando un grosor de unos 3 mm. Cortamos la galleta con ayuda de un cortapastas y retiramos el exceso de masa. Horneamos a 170° C con aire durante 7 minutos. Retiramos y reservamos.

## Baño de cereza

Mezclamos todos los ingredientes menos la gelatina, llevamos a ebullición e incorporamos las hojas de gelatina previamente hidratadas. Dejamos atemperar antes de aplicar el baño.

## Acabado y presentación

Ponemos la semi-esfera congelada sobre rejilla y cubrimos con el baño de cereza ayudándonos de un [chino pistón](#). Ponemos nuestra semi-esfera encima de la galleta. Terminamos poniendo unos pistachos verdes en la parte superior del postre.

[Café goumand](#)



[Espuma turrón xixona](#)

## Ingredientes (4 pax)

- 24 uvas pasas
- 4 c/s de vino Pedro Ximénez
- 2 yemas de huevo
- 2 claras de huevo
- 4 c/s de [crema doble](#)
- 150 gramoms de turrón de Jijona.

## **Elaboración**

Las uvas pasas se deben poner en remojo con el vino Pedro Ximénez la noche anterior. Después de hidratarse, escurrir las uvas pasas y reservar el Pedro Ximénez.

En un procesador de alimentos batir las yemas de huevo, la crema doble, el Pedro Ximénez y el turrón de Jijona troceado, hasta obtener una crema fina. Por otro lado, montar las claras hasta que formen picos duros y después añadir al preparado anterior poco a poco, y mezclando con movimientos envolventes.

Poner cuatro pasas en el fondo de cada vaso o copa (de postre o de vino) en la que se vaya a servir la mousse de turrón. A continuación, cubrir las uvas pasas hidratadas con PX con la mousse. Dejar enfriar y reposar en la nevera durante un mínimo de seis horas.

## **Acabado y presentación**

Decora cada vaso de mousse de turrón con dos pasas y sirve con almendras caramelizadas.

[Tarta Red Velvet](#)



## Ingredients

- 240 g (2 tazas) de harina de trigo
- 5 g (1 cucharadita) de levadura en polvo
- 5 g (1 cucharadita) de bicarbonato de sodio
- 5 g (1 cucharadita) de sal
- 30 g (2 cucharadas) de cacao en polvo (sin azúcar)
- 400 g (2 tazas) de azúcar
- 240 ml (1 taza) de aceite de girasol
- 2 huevos
- 240 ml (1 taza) **buttermilk** (1 cucharita (15 ml) de vinagre blanco o zumo de limón en una taza. Añade leche (entera, semidesnatada, o desnatada) hasta que se llene la taza (240 ml). Déjala 10 minutos sin remover. (opcion 2) Mezcla 1/4 taza (60 ml) de leche con 3/4 taza (180 ml) de yogur natural.
- 
- 10 ml (2 cucharaditas) de extracto de vainilla
- 60 ml de colorante alimentario en rojo (opcional, pero sin añadirla a esta receta, no quedará rojo!)
- 5 ml (1 cucharadita) de vinagre blanco (o vinagre de sidra)
- 120 ml (½ taza) de café solo caliente (preparado normalmente, sin leche ni azúcar)

## Instructions

1. Precalentamos el horno a 165°C (325°F)
2. En un bol mediano, añadimos la harina, el bicarbonato de sodio, la levadura en polvo, el cacao en polvo, y la sal, y mezclamos todo hasta que quede el polvo homogéneo.
3. En otro bol grande, combinamos el azúcar y el aceite de girasol.
4. Añadimos y batimos los huevos, la buttermilk, la vainilla, y el colorante, hasta que todo quede bien combinado.
5. Añadimos el café y el vinagre.
6. Ahora, lentamente, añadimos los ingredientes húmedos a los ingredientes secos poco a poco, mezclando bien después de cada adición. Paramos justo cuando esté todo combinado (no queremos mezclar demasiado!).
7. Engrasamos y enharinamos dos moldes redondos de tarta, con mantequilla y harina.
8. Vertemos la masa en los dos moldes.
9. Horneamos las tartas en la bandeja del medio del horno para unos 30-40 minutos, hasta que un palillo entre y salga limpio del centro de la tarta.
10. La dejamos enfriar en el molde hasta que podemos tocar el molde sin quemarnos. Ahora, pasamos un cuchillo por el borde del molde y removemos las tartas encima de una rejilla para terminar de enfriar.
11. Cubrimos las tartas con **Cream Cheese Frosting** (Cubierto de Queso Cremoso) Aquí os dejo el enlace a la tarta de zanahoria que tiene la receta del "frosting"!

### Para el Cream Cheese Frosting:

- 240 ml (1 taza) de queso cremoso (Philadelphia) a temperatura de ambiente
- 60 g (4 cucharadas) de mantequilla sin sal, a temperatura de ambiente
- 10 ml (2 cucharaditas) de extracto de vainilla
- 450 g (4½ tazas) de azúcar glacé (vas a añadirlo poco a poco así que a lo mejor usarás menos!)

**Para el cubierto de queso de crema para untar:**

1. Para el *frosting* de queso de crema (como la Philadelphia), bate la mantequilla y el queso de crema, añada la vainilla, y incorpora el azúcar glacé poquito a poco hasta que tenga la consistencia que te guste.

[Tarta de Zanahoria](#)



## Ingredients

· 1 Bundt Pan (un molde de rosas con capacidad de 12 tazas-- abajo tengo una recomendación) o puedes ajustar el tiempo y usar moldes de cupcakes o usar 3 moldes de tarta para hacer la tarta de 3 niveles (en la foto tiene dos niveles grandes).

### Para la Tarta:

- 400 g (2 tazas) de azúcar
- 350 ml (1½ tazas) de aceite de girasol (se puede sustituir aceite de oliva sin problemas)
- 4 huevos
- 450 g de zanahorias machacadas (hervidas, coladas y machacadas) serán 5-6 zanahorias grandes
- 240 g (2 tazas) de harina de trigo
- 10 g (2 cucharaditas) de levadura en polvo (como Royal Baking Powder)
- 10 g (2 cucharaditas) de bicarbonato de sodio
- 10 g (2 cucharaditas) de canela
- 5 g (1 cucharadita) de sal

### Para el Cream Cheese Frosting:

- 240 ml (1 taza) de queso cremoso (Philadelphia) a temperatura de ambiente
- 60 g (4 cucharadas) de mantequilla sin sal, a temperatura de ambiente
- 10 ml (2 cucharaditas) de extracto de vainilla
- 450 g (4½ tazas) de azúcar glacé (vas a añadirlo poco a poco así que a lo mejor usarás menos!)

## Instruccions

1. En un bol mediano, mezcla todos los ingredientes secos (menos el azúcar!) y reservalos.
2. En un bol grande, mezcla el azúcar con el aceite.
3. Incorpora los huevos uno por uno batiendo la mezcla después de cada adición.
4. Añade las zanahorias machacadas (y bien coladas) y mezcla bien.
5. Añade los ingredientes secos (ya combinados).
6. Bate por exactamente tres minutos a velocidad media (si estás batiendo a mano, sería lo más rápido que puedes!)
7. Hornea a 175°C (350°F) por 60 minutos (o para cupcakes unos 25-30 minutos).

### Para el cubierto de queso de crema para untar:

1. Para el *frosting* de queso de crema (como la Philadelphia), bate la mantequilla y el queso de crema, añade la vainilla, y incorpora el azúcar glacé poquito a poco hasta que tenga la consistencia que te guste.