

## Las Recetas

### LAS RECETAS DE PASTELERÍA



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



- Rocas de chocolate. Carlos Mampel
- Bombón Choco-Mora. Carlos Mampel
- Maragda. Enric Rovira
- Bombones helados. Enric Rovira
- Crambel con caramelo naranja canela. Oriol Balaguer
- Crambel con chibouste de azafrán. Oriol Balaguer
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa. Pierre Hermé
- Regal, chocolate y frutos secos. Pierre Hermé
- Los turrone de Isaac Balaguer. Isaac Balaguer
- Los turrone de Carlos Mampel. Carlos Mampel
- Brisa trufada y crema Brûlée. Jaume Urgellés
- Brisa con frambuesa. Jaume Urgellés
- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresas. Annick Janin y Francisco González
- Bomba de frutos rojos al vino tinto. Joan Baixas
- Turrón Maya. Faustino Helguera
- Mantecados de lujo. Jaume Urgellés
- Mazapanes navideños. Jaume Urgellés
- Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
- Tartas especiales. Carles Mampel

- Cakes y tartaletas. Antoni Gómez
- Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
- El bizcocho de soletilla (melindro). Ezequiel Martí
- Mussa de crema catalana y frutas del bosque. Francisco Hidalgo.
- Melba a la vainilla. Francisco Hidalgo.
- Margarita de naranja. Francisco Hidalgo.
- Hojaldres con yogur. Francisco Hidalgo
- Cakes de frutos secos, por Francisco Hidalgo
- Chocolates a la taza. Ramón Morató.
- Petits-fours dulces.
- Presentación y modernos sabores para turrónes. Claudi Uñó
- Pastas de té. Manuel Cortés
- Individuales de madroño y yema. Albert Gironés
- Tartaletas de madroño y crema de mantequilla. Albert Gironés
- Tartas de madroño. Albert Gironés



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

**lg**

LA LIBRERÍA  
GASTRONÓMICA

Marque Aquí

## Las Recetas del mes:

- [Bombón Choco-Mora.](#)
- [Maragda.](#)
- [Bombones helados.](#)

## ROCAS DE CHOCOLATE

Por Carlos Mampel - Maestro Pastelero (Barcelona)



## GIANDUIA

### Ingredientes

Gianduia Lacteé Dgf  
Royaltine Dgf

1.000 g  
300 g

### Proceso

Atemperar la Gianduia, incorporarla al Royaltine y mezclar cuidadosamente con una espátula. Colocar encima de un tapete de silicona o papel el cofre de hacer rocas, ligeramente atemperado, verter la mezcla en el cofre y con la rasqueta del mismo cofre extender la masa, haciendo dos pasadas de rasqueta por cada receta preparada. Quedan así terminadas una vez cristalizada la Gianduia o cobertura utilizada.

### Consejos

Atemperar la Gianduia, o el tipo de cobertura que vayamos a utilizar para hacer las rocas 3 o 4 grados por encima de su temperatura de trabajo, ya que al mezclar el Royaltine enfriamos un poco la temperatura de la cobertura. Si la cobertura queda demasiado fría al hacer la mezcla con el Royaltine quedaría hecha un bloque, y no tendríamos el tiempo suficiente para elaborar las rocas. Para realizar rocas con cobertura ya sea de leche, blanca o negra, aconsejamos mezclar unos 400 g de Royaltine.

### 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](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



## Las Recetas del mes:

- Rocas de chocolate.
- Maragda.
- Bombones helados.

### BOMBÓN CHOCO-MORA

Por Carlos Mampel - Maestro Pastelero (Barcelona)



## GANACHÉ AL TÉ DE MORAS

### Ingredientes

Leche  
Te de moras  
Nata Uht  
Cobertura de leche  
Java Dgf  
Cobertura negra  
Yucatan 55% Dgf  
Trimoline  
Mantequilla  
Extracto de moras

### Proceso

350 g Hervir la leche e incorporar el té de  
50 g moras. Dejar infundir durante 4  
c.s. minutos, no dejar el té en infusión más  
del tiempo debido ya que el exceso de  
330 g tiempo cambiaría el sabor del relleno  
dejándolo demasiado amargo.  
400 g Una vez realizada la infusión se filtra  
35 g y, al líquido obtenido, se añade la  
100 g cantidad necesaria de nata líquida para  
75 g obtener 300 g de líquido. Verteremos  
esta mezcla sobre las coberturas y el  
trimoline, mezclaremos suavemente.  
Cuando la mezcla no sobrepase los 40°  
C añadiremos la mantequilla en trozos  
pequeños y el extracto de moras.  
Dejar reposar hasta que la mezcla esté  
templada.  
Bañar con cobertura Caraïbes 72 %,  
moldes de semiesfera, rellenar con el  
ganaché al té de moras y sellar con la  
misma cobertura. Decorar con una  
plaquita serigrafiada.

**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](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



## Las Recetas del mes:

- Rocas de chocolate.
- Bombón Choco-Mora.
- Bombones helados.

### MARAGDA

Por Enric Rovira - Maestro Chocolatero (Barcelona)



### BIZCOCHO DE CHOCOLATE

#### Ingredientes

Cobertura Chocovic  
Maragda 70%  
Mantequilla  
Claras de huevo  
Azúcar  
Yemas de huevo

#### Proceso

Fundir la cobertura a 45° C y añadir la mantequilla pomada. Montar las claras con el azúcar y añadir delicadamente las yemas y la cobertura mezclada con la mantequilla. Escudillar discos sobre papel siliconado y cocer a 190° C.

## CREMA DE CHOCOLATE

### Ingredientes

Leche	1.300 g
Yemas de huevo	275 g
Azúcar	115 g
Cobertura Chocovic	
Maragda 70	640 g

### Proceso

Hacer una crema inglesa con la leche, las yemas y el azúcar. Añadir la escalonadamente a la cobertura troceada. Llenar moldes y congelar.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

### Ingredientes

Azúcar	140 g
Agua	50 g
Yemas de huevo	120 g
Huevos	110 g
Cobertura Chocovic	
Maragda 70%	350 g
Nata montada	500 g

### Proceso

Hacer una pasta bomba con el azúcar, el agua, las yemas y los huevos. Fundir la cobertura a 45° C y mezclarla delicadamente con la pasta bomba y la nata montada. Llenar moldes y congelar.

**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](mailto:montagud@montagud.com)





PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



## Las Recetas del mes:

- Rocas de chocolate.
- Bombón Choco-Mora.
- Maragda.

## BOMBONES HELADOS

Por Enric Rovira - Maestro Chocolatero (Barcelona)



## CHOCOLATE Y CARAMELO

### Crema de caramelo

#### Ingredientes

Azúcar	250 g
Leche	1 l
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g

### Bavaroise Tobago

#### Ingredientes

Leche	420 g
Yemas de huevo	115 g
	115 g

### Montaje

Llenar “petit-fours” de chocolate con las cremas y congelados. Escudillar el mousse encima las cremas y volver a congelar. Bañar los bombones con coberturas Chocovic Kilimanjaro (negra) o Boreal (leche) y decorar al gusto.

Azúcar	
Cobertura Chocovic	580 g
Tobago	1.000 g
Nata montada	

## **CHOCOLATE Y CANELA**

### **Crema de canela**

#### **Ingredientes**

Leche	1 l
Canela en rama	1 u
Piel de limón	1/2 u
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g

### **Bavaroise Tobago**

#### **Ingredientes**

Leche	420 g
Yemas de huevo	115 g
Azúcar	115 g
Cobertura Chocovic	580 g
Tobago	1.000 g
Nata montada	

## **CHOCOLATE Y PRALINÉ**

### **Crema de praliné**

#### **Ingredientes**

Leche	1 l
Canela en rama	1 u
Piel de limón	1/2 u
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g
Praliné	450 g

### **Bavaroise Ceylan**

#### **Ingredientes**

Leche	420 g
Yemas de huevo	115 g
Azúcar	115 g
Cobertura Chocovic	600 g
Ceylan	1.000 g
Nata montada	

## **CHOCOLATE Y VAINILLA**

## Crema Tobago

### Ingredientes

Leche	1 l
Canela en rama	1 u
Piel de limón	1/2 u
Yemas de huevo	10 u
Azúcar	250 g
Cobertura	300 g
Chocovic Tobago	

## Bavaroise de vainilla

### Ingredientes

Leche	1.000 g
Vainas de vainilla bourbon	10 u
Yemas de huevo	225 g
Azúcar	225 g
Hojas de gelatina (2 g)	10 u

**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](mailto: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.
- Virutas con crema de limón.
- Crambel con chibouste de azafrán.

### CRAMBEL CON CAMELO NARANJA CANELA

Por Oriol Balaguer - Maestro Pastelero (Barcelona)



### MOUSSE DE CAMELO NARANJA CANELA

### **Ingredientes**

Leche	160 g
Nata	160 g
Azúcar caramelizado	150 g
Yemas	150 g
Canela Ceylan/Piel de naranja	1 u
Hojas de gelatina	14 g
Nata espumosa	875 g
Sal	1 g

### **Proceso**

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con los líquidos infusionados. Verter encima de las yemas y cocer a 86° C. Agregar las hojas de gelatina. A 32° C. añadir la nata espumosa. Verter encima de los moldes de 2 cm de altura y congelar.

### **CRAMBEL**

#### **Ingredientes**

Azúcar moreno	100 g
Mantequilla	100 g
Harina floja	100 g
Polvo de almendra	100 g
Sal	1 g

#### **Proceso**

Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 1 hora en la cámara. Rallar la masa dentro de un aro 2 cm más grande que el interior de vainilla. Cocer en un horno a 160° C durante 20 minutos.

### **CREMOSO DE BASE**

#### **Ingredientes**

Inglesa de base	1.350 g
Cobertura Cuba 70% cacao	400 g
Chocolate blanc satin	1.000 g

#### **Proceso**

Deshacer la cobertura Cuba y el chocolate Blanc Satin. Mezclar con una crema inglesa base.

### **CREMA INGLESA**

#### **Ingredientes**

Nata	120 g
Leche	280 g
Azúcar	65 g
Yemas	65 g

#### **Proceso**

Mezclar la nata con la leche. Hervir. Aparte, mezclar las yemas con el azúcar y verter en el líquido. Cocer a 85° C. Colar y enfriar.

### **MACARRONES DE BASE**

#### **Ingredientes**

Almendra marcona pelada	560 g
Azúcar lustre	960 g
Claras montadas	400 g
Clara en polvo (1 g)	c.s.

#### **Proceso**

Convertir la almendra en polvo y mezclar con el azúcar lustre. Mezclar las claras frescas con las claras atrasadas. Montar a punto de nieve con la clara en polvo. Mezclar a mano con la almendra y el azúcar. Ya hecha la mezcla, seguir trabajando para sacar el aire. Con boquilla lisa, escudillar sobre papel de horno o tapete de Teflón. Sobre bandejas de horno, cocer durante 2 minutos a 250° C y pasar

luego a 190° C durante 7 minutos.

### **Montaje y acabado**

Glasear con glacaje neutro. Colocar la mousse en el centro de la pasta crambel.  
Finalizar con las minis quenelles de cremosos de base.  
La idea de los cremosos es dar distintos sabores a fin de aportar diferentes matices a cada trozo de pastel.

**Bibliografía relacionada:**  
**“LA COCINA DE LOS POSTRES”**  
**Oriol Balaguer**



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

[montagud@montagud.com](mailto: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.
- Virutas con crema de limón.
- Crambel con caramelo naranja canela.

### CRAMBEL CON CHIBOUSTE DE AZAFRÁN

Por Oriol Balaguer - Maestro Pastelero (Barcelona)



## MOUSSE DE VAINILLA

### Ingredientes

Leche  
Nata  
Azúcar  
Yemas  
Hojas de gelatina  
Nata espumosa  
Vainilla Tahití

125 g  
125 g  
120 g  
120 g  
11 g  
700 g  
1/2 u

**Proceso**  
Infusionar los líquidos y el azúcar con la vainilla. Calentar, verter encima de las yemas y cocer a la inglesa hasta 86° C. Añadir las hojas de gelatina, previamente remojadas y escurridas. Una vez a 30° C, agregar la nata espumosa. Colar en aros de 2 cm y congelar.

## CRAMBEL

### Ingredientes

Azúcar moreno  
Mantequilla  
Harina floja  
Polvo de almendra  
Sal

100 g  
100 g  
100 g  
100 g  
1 g

**Proceso**  
Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar 1 hora en la cámara. Rallar la masa dentro de un aro 2 cm más grande que el interior de vainilla. Cocer en un horno a 160° C durante 20 minutos.

### Montaje y decoración

Calentar el glacaje de base y glasear. Colocar la mousse de vainilla en el centro de la pasta crambel. Finalizar con los macarrones de base.

### Control de calidad

Las proporciones. La idea de los macarrones es colocar distintos sabores a fin de aportar distintos matices a cada trozo de pastel.

### Bibliografía relacionada:

“LA COCINA DE LOS POSTRES”

Oriol Balaguer







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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas del mes:

- Sopa de fresa y helado de frambuesa.
- Ying-Yang.
- Regal, chocolate y frutos secos.
- Los turrone de Isaac Balaguer.
- Los turrone de Carlos Mampel.

## "PAQUET CADEAU" UNA ORIGINAL SORPRESA

Por Pierre Hermé - Maestro Pastelero



## BIZCOCHO

### Ingredientes

Claras de huevo  
Azúcar  
Yemas de huevo  
Azúcar  
Harina tipo 45

### Proceso

360 g Mezclar las claras con el azúcar a  
150 g punto de nieve. Aparte mezclar las  
360 g yemas con el azúcar e incorporar a las  
100 g claras montadas en la batidora.  
160 g Finalmente añadir y mezclar la harina,  
previamente tamizada, en forma de  
lluvia. Extender en un cuadro con un  
centímetro de grosor (foto 2) . Retirar  
el marco. Cocer a 220/230° C durante  
8 minutos con tiro abierto.

## CREMA DE CASTAÑAS Y CASSIS

### Ingredientes

Pasta de castañas  
Crema de castañas  
Pure de castañas  
Mantequilla  
Whisky Puro Malta  
Gelatina en hojas  
Nata líquida  
Avellanas tostadas  
Semillas de cassis

### Proceso

200 g Remojar la gelatina en un litro de agua  
200 g fría. Blanquear la pasta, la crema y el  
80 g puré de castañas trabajandolos con  
80 g espátula de madera o con el robot.  
60 g Incorporar la mantequilla fundida y  
3 u seguir batiendo. Escurrir la gelatina y  
400 g derretirla en el whisky calentado a  
80 g unos 45° C. Verter esta mezcla en el  
150 g batido anterior. Aparte montar  
ligeramente la nata líquida e  
incorporarla a la mezcla anterior, con  
ayuda de una espátula, y añadir las  
avellanas trituradas y las semillas de  
cassis.

## CREMA DE MANTEQUILLA Y CASTAÑAS

### Ingredientes

Crema de mantequilla  
Pasta de castañas

### Proceso

500 g Mezclar bien hasta que quede una  
150 g pasta fina.

## ALMÍBAR DE WHISKY

### Ingredientes

Almibar a 22° B  
Whisky Puro Malta

1 l  
250 g

## COULIS DE FRESA

### Ingredientes

Fresones  
Azúcar

150 g  
50 g

### Proceso

Mezclar.

### Montaje

Colocar una plancha de bizcocho en un cuadro de 6 centímetros de altura, embeber con el almíbar de whisky y extender encima 1.300 g de la crema de castañas y cassis. Colocar encima otra plancha de bizcocho, también bañada con el almíbar de whisky, y extender otros 1.300 g de la crema de castañas y cassis. Cubrir con una tercera capa de bizcocho, previamente bañado con el almíbar pero en menor medida que las anteriores. Dejar en nevera durante algunas horas. Retirar el marco y cortar rectángulos de la medida deseada. Alisar con la crema de mantequilla y castañas. Disponer una lámina fina de mazapán y colocar encima de la tarta, envolviéndola como si fuera un paquete. Dejar un tiempo en el congelador y pintarlo a pistola con cobertura negra, dándole un aspecto aterciopelado. Colocar sobre una bandeja de mayor tamaño que el paquete y decorar con un lazo de caramelo.

### Consejos

Sacar de la nevera una hora antes de consumirlo. Puede acompañarse con una salsa de chocolate o con una crema inglesa a la vainilla.

### Bibliografía relacionada:

**“LA PASTELERÍA DE PIERRE HERMÉ”**

**Pierre Hermé**



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

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

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



## Las Recetas del mes:

- Sopa de fresa y helado de frambuesa.
- Ying-Yang.
- "Paquet Cadeau" una original sorpresa.
- Los turrone de Isaac Balaguer.
- Los turrone de Carlos Mampel.

## REGAL, CHOCOLATE Y FRUTOS SECOS

Por Pierre Hermé - Maestro Pastelero



## BIZCOCHO DE NUECES

### Ingredientes

Harina panificable  
Nueces trituradas  
Polvo de almendras  
Azucar glas  
Azucar moreno  
Claras viejas

45 g  
160 g  
70 g  
135 g  
80 g  
225 cl

### Proceso

Mezclar y tamizar la harina y el azúcar glas, incorporar las nueces trituradas burdamente. Aparte, montar las claras con el azúcar moreno. Incorporar a las claras la primera mezcla con mucho cuidado. Extender 1.600 g de esta masa en un cuadro y cocer a 170° C durante unos 30 minutos. Dejar enfriar.

## **MERENGUE ITALIANO MENOS DULCE**

### **Ingredientes**

Azucar  
Agua  
Claras de huevo  
Azucar

400 g **Proceso**  
120 g Cocer el agua con el primer azúcar a  
300 g 121° C. Montar las claras con el azúcar  
20 g restante y echar sobre ésta el almíbar,  
seguir batiendo a velocidad media  
hasta que enfrie.

## **AVELLANAS CAMELIZADAS**

### **Ingredientes**

Azúcar  
Agua  
Avellanas

250 g **Proceso**  
100 g Cocer el azúcar con el agua a 121° C.  
500 g Trocear un poco avellanas tostadas,  
peladas y tibias y verterlas en el  
almíbar, remover bien con el cazo  
fuera del fuego. Caramelizar a fuego  
lento y extender sobre una lata negra  
para que se enfríen.

## **PRALINE DE AVELLANAS HOJALDRADAS**

### **Ingredientes**

Praline de avellanas 60/40  
Pasta de avellanas  
del Piamonte  
Cobertura Jivara  
Paillete feuilletine  
Mantequilla

500 g **Proceso**  
500 g Mezclar en este mismo orden teniendo  
250 g en cuenta que la cobertura debe estar  
500 g fundida a 35-40° C y que la  
100 g mantequilla debe estar fundida y ya  
fría.

## **MOUSSE DE PRALINE**

### **Ingredientes**

Mantequilla  
Praline de avellanas  
Pasta de avellanas  
Merengue italiano  
menos dulce  
Avellanas caramelizadas

500 g **Proceso**  
400 g Montar la mantequilla en la batidora,  
200 g incorporar el praliné y la pasta de  
avellanas, continuar montando un poco  
más y luego incorporar a mano el  
700 g merengue y las avellanas  
280 g caramelizadas.

## CREMA DE MANTEQUILLA DE PRALINE

### Ingredientes

Crema de mantequilla  
Praline de avellanas

1.000 g  
280 g

### Proceso

Mezclar en este orden y emulsionar con el batidor.

## GLASEADO DE LECHE Y ALMENDRAS

### Ingredientes

Pasta de glasear de leche  
Cobertura Jivara  
Aceite de maiz  
Almendras tostadas

1.000 g  
400 g  
100 g  
150 g

### Proceso

Fundir la pasta de glasear y la cobertura, incorporar el aceite y las almendras fileteadas. Atemperar a  $\pm$  45° C.

### Montaje

Colocar moldes de bomba en el congelador unos minutos antes de utilizarlos. Forrarlos con la crema de mantequilla de praliné, volver a colocar en el congelador. Llenar hasta la mitad con la mousse de praliné. Colocar encima un disco de bizcocho de menor diámetro. Volver a rellenar con un poco de mousse. Extender sobre el último disco de bizcocho una capa de la mousse. Colocar un disco de bizcocho congelado con una capa de praliné hojaldrado y cubrir la bomba. Congelar. Desmoldar al baño maría haciendo resbalar lateralmente la tarta del molde. Bañar con el glaseado de leche y avellanas, dejar que tome cuerpo y colocar sobre un disco de cartón de mayor tamaño que la bomba. Decorar el contorno de la pieza con discos de cobertura de 3 cm de diámetro.

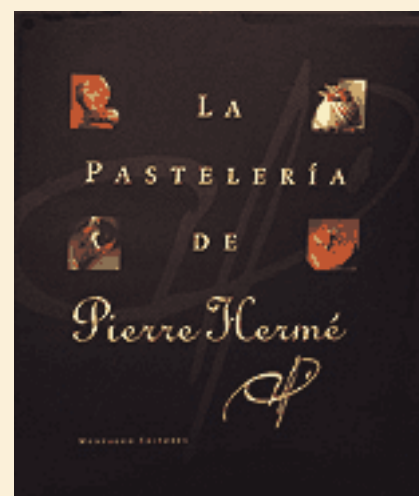
### Consejo

Sacar del refrigerador una hora antes de consumirla. La conservación de la tarta es de 3-4 días.

### Bibliografía relacionada:

“LA PASTELERÍA DE PIERRE HERMÉ”

Pierre Hermé





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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)





PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas del mes:

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

## LOS TURRONES DE ISSAC BALAGUER

Por Issac Balaguer. Maestro Pastelero



## TURRON DE CAMELO DE LIMON CON VAINILLA



## CARAMELO DE LIMON CON VAINILLA

### Ingredientes

Azúcar  
Zumo de limón  
Mantequilla  
Piel de limón  
Vaina de vainilla

**Proceso**  
225 g Hacer un caramelo con el azúcar y el  
50 g zumo de limón. Añadir la mantequilla,  
50 g las pieles de limón y la vaina de  
3 u vainilla. Mezclar y verter sobre un  
1u tapete de silicona. Enfriar y pasar por  
la refinadora para hacer polvo.  
Guardar en un lugar seco.

## PRALINE AL CARAMELO DE LIMON CON VAINILLA

### Ingredientes

Praliné de avellana  
Manteca de cacao  
Cobertura 35% cacao  
Caramelo limón con vainilla

**Proceso**  
500 g Fundir la cobertura y la manteca de  
50 g cacao y mezclar. Por otro lado,  
50 g mezclar el praliné con el caramelo de  
100 g limón. Moldear con cobertura negra.  
Llenar, cristalizar 12 horas y tapar con  
cobertura negra. Pintar a terciopelo.



## TURRON AMARETTO DE CAFE

## BASTONCILLOS DE ANIS

### Ingredientes

Nata uht	150 g
Café expreso	150 g
Cobertura blanca 31%	1.570 g
Amaretto	200 g
Mantequilla	175 g
Azúcar invertido	135 g

### Proceso

Hervir la nata con el café y el azúcar invertido. Verter encima de la cobertura troceada, añadir la mantequilla y el licor de amareto. Reposar y emulsionar con el turmix. Pistolear y moldear con cobertura negra. Llenar cristalizar 24 horas y tapar.

**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](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



## Las Recetas del mes:

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

## LOS TURRONES DE CARLOS MAMPEL

Por Carlos Mampel. Maestro Pastelero



TURRON DE CAVA-PASION

## TURRON

### Ingredientes

Nata líquida  
Piel de limón  
Mantequilla  
Cobertura 64%  
Marc de cava  
Azúcar invertido

900 g	Infusionar las pieles de limón con la nata líquida. Verter sobre la cobertura y el azúcar invertido, emulsionar. A
1 u	35° C, verter la mantequilla e
200 g	integrarla a la mezcla. Finalmente
1.200 g	añadir el marc de cava.
250 g	
150 g	

### Proceso

## PASTA DE FRUTAS

### PASION

### Ingredientes

Zumo de manzana  
Puré cassis  
Puré pasión  
Pectina amarilla  
Azúcar  
Azúcar  
Glucosa  
Ácido cítrico

400 g	Calentar los purés y el zumo de manzana a 40° C. Mezclar la pectina y
200 g	la primera cantidad de azúcar, verter
200 g	sobre los purés. Llevar a ebullición.
25 g	Añadir el resto de ingredientes y cocer
75 g	a 107° C. Añadir el ácido. Verter
875 g	dentro de un marco y encima de un
250 g	tapete de silicona, dejar enfriar. Cortar
5 g	porciones de 8mm x 8mm. Rebozar
	con dextrosa.

### Proceso

### Montaje

Llenar los moldes y esparcir trozos de la pasta de frutas. Dejar cristalizar y sellar. Congelar, desmoldar y pintar al frío con pintura de chocolate. Decorar con detalles de cobertura y azúcar cristalizado.



## TURRON IRISH COFFEE

### TURRON

#### Ingredientes

Cobertura de leche Mexique D.G.F.	500 g
Cobertura de café D.G.F.	250 g
Trimoline D.G.F. (azúcar invertido)	50 g
Nata U.H.T.	400 g
Whisky Glen Graham 60° vol	80 g
Mantequilla	50 g

#### Proceso

Fundir las coberturas a 50° C. Añadir la nata y la trimoline a temperatura ambiente, emulsionar. Seguidamente agregar la mantequilla y el Whisky. Rellenar moldes y sellar.

## CRUMBLE ESPECIAL VAINILLA

### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar Demerara  
Huevos  
Harina floja  
Bicarbonato sódico  
Vaina de vainilla Haití

### Proceso

100 g Fundir las coberturas a 50° C. Añadir  
175 g la nata y la trimoline a temperatura  
50 g ambiente, emulsionar. Seguidamente  
200 g agregar la mantequilla y el Whisky.  
2 g Rellenar moldes y sellar.  
1 u

### Procedimiento

Amasar por orden de formulación y dejar enfriar. Pasar por un tamiz de granillo y congelar, desmenuzar un poco más una vez frío y cocer a 180° C. Rellenar moldes de turrón.

### 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](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas del mes:

- Malabares de pera con sabayon de caramelo...
- Sopa de chocolate con puré de zanahorias...
- Sopa de uvas con chicharrones de pato
- Tempura de hierbas aromáticas
- Brisa con frambuesa

## BRISA TRUFADA Y CREMA BRÛLÉE

Por Jaume Urgellés.





## PASTA BRISA

### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar lustre  
Huevos  
Harina floja  
Sal  
Vainillina

### Proceso

350 g Mezclar la mantequilla en pomada con  
125 g el azúcar lustre, previamente tamizado,  
100 g añadir la sal y la vainillina, agregar los  
500 g huevos a intervalos. Finalmente  
c.s. cuando se consigue una masa  
c.s. homogénea, agregar la harina  
previamente tamizada sin trabajarla  
demasiado, solamente que ligue bien.  
Reposar en la nevera 24 horas. Es  
aconsejable para mejor manejo. Estirar  
la masa con el rodillo y cortar los  
discos para forrar los moldes deseados,  
pudiendo ser individuales o de tamaño  
de repostería. Cocer a 180° C.

## TRUFA FRANCESA

### Ingredientes

Cobertura 60 %  
Mantequilla  
Coñac

### Proceso

1.000 g Deshacer la cobertura al baño maría,  
500 g mezclar la mantequilla en pomada y  
200 g agregar el coñac.

## CREMA BRÛLÉE

### Ingredientes

Azúcar  
Yemas  
Maizena  
Nata  
Leche  
Canela en polvo

### Proceso

40 g Hervir la leche con la nata. Aparte,  
60 g desleír el almidón de maíz con las  
6 g yemas ya mezcladas con el azúcar.  
115 g Incorporar la nata y la leche hervidas,  
110 g remover un poco y llenar moldes de  
c.s. flexipán de la medida deseada,  
previamente espolvoreados con un  
poco de canela en la base. Cocer en  
horno a 90° C, durante 30 minutos.  
Congelar y quemar con la pala  
candente.

### Acabado

Llenar la tartaleta de pasta brisa con la trufa francesa y, una vez haya cogido una consistencia considerable, acabar con la crema.

MÁS INFORMACIÓN EN [“LA CONFITERÍA ESPAÑOLA”](#)



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas del mes:

- Malabares de pera con sabayon de caramelo...
- 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

Por Jaume Urgellés.



## PASTA BRISA

### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar lustre  
Huevos  
Harina floja  
Sal  
Vainillina

350 g  
125 g  
100 g  
500 g  
c.s.  
c.s.

### Proceso

Mezclar la mantequilla en pomada con el azúcar lustre, previamente tamizado, añadir la sal y la vainillina, y agregar los huevos a intervalos. Finalmente cuando se consigue una masa homogénea, agregar la harina previamente tamizada sin trabajarla demasiado, solamente que ligue bien. Reposar en la nevera 24 horas. Es aconsejable para mejor manejo. Estirar la masa con el rodillo y cortar los discos para forrar los moldes deseados, pudiendo ser individuales o de tamaño de repostería. Cocer a 180° C.

## TRUFA DE FRAMBUESA

### Ingredientes

Nata 36 % m.g.  
Azúcar  
Glucosa  
Pulpa de frambuesa  
Cobertura de leche  
Cobertura negra 60 % cacao  
Mantequilla  
Licor de frambuesa

400 g  
50 g  
50 g  
200 g  
400 g  
300 g  
100 g  
50 g

### Proceso

Hervir la nata con el azúcar y la glucosa, añadirla a las coberturas troceadas. Una vez bien mezclado, añadir la pulpa de frambuesa. Por último, agregar la mantequilla y el licor de frambuesa. Atemperar y utilizar.

### Acabado

Llenar las tartaletas con la trufa preparada y dejar reposar hasta que esté bien asentada. Decorar con frambuesas naturales o al gusto de cada profesional.

## MÁS INFORMACIÓN EN “LA CONFITERÍA ESPAÑOLA”

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

[montagud@montagud.com](mailto: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](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas del mes:

- Raviolis de Idizábal con membrillo y miel
- Crujiente de frambuesa y carpaccio de fresones
- Berenjenas a la suiza.
- Merluza con salsa al vino blanco

## BOMBA DE FRUTOS ROJOS AL VINO TINTO

Por Joan Baixas. Técnico pastelero. Pastelería Baixas (Barcelona).



Fotografía: Montse García





## PASTA BRISA

### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar lustre  
Sal  
Yemas  
Huevos  
Almendra en polvo  
Harina floja tamizada  
Impulsor

### Proceso

140 g Mezclar los ingredientes en el mismo  
120 g orden de la fórmula sin trabajarlos  
2 g demasiado. Dejar reposar en nevera.  
40 g Extender la masa a un grosor de 5 mm.  
25 g Cocer a 150-170° C hasta que tome  
30 g color.  
200 g El resultado debe ser una pasta brisa  
6 g muy crujiente y quebradiza.

## FRANCHIPÁN DE PISTACHO

### Ingredientes

Mazapán 50%  
Mantequilla  
Huevos  
Crema pastelera  
Pasta de pistacho  
Agrimontana  
Harina floja

### Proceso

900 g Mezclar la mantequilla pomada con el  
350 g mazapán. Incorporar a intervalos los  
10 u huevos. Mezclar. Añadir la crema  
150 g pastelera, la pasta de pistacho y, por  
25 g último, la harina tamizada. Escudillar  
200 g dentro de tartaletas de pasta brisa  
cruda y hornear a 180° C.

## GELATINA DE FRUTOS ROJOS

### Ingredientes

Pulpa de frambuesa  
Vino tinto seco  
Hojas de gelatina  
Azúcar  
Canela en rama  
Frutos rojos variados

### Proceso

175 g Poner a remojar las hojas de gelatina.  
177 cl Calentar la pulpa de frambuesa sin que  
6 u llegue a hervir, junto con la canela en  
185 g rama. Añadir y fundir las hojas de  
2 u gelatina en la frambuesa, con el azúcar  
c.s. y el vino. Pasar por un colador. Por  
último, añadir los frutos rojos elegidos.  
Poner la mezcla en el interior de los  
moldes de flexipán y dejar en reposo  
unas horas en el congelador.

### Montaje

Sacar del congelador la gelatina de frutos rojos y poner sobre una de las tartaletas de pasta brisa con pasta de pistacho, ya horneadas. Decorar con unas hojas de menta.

Receta para 10 moldes, aproximadamente de medias bolas (tapete de silicona)



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

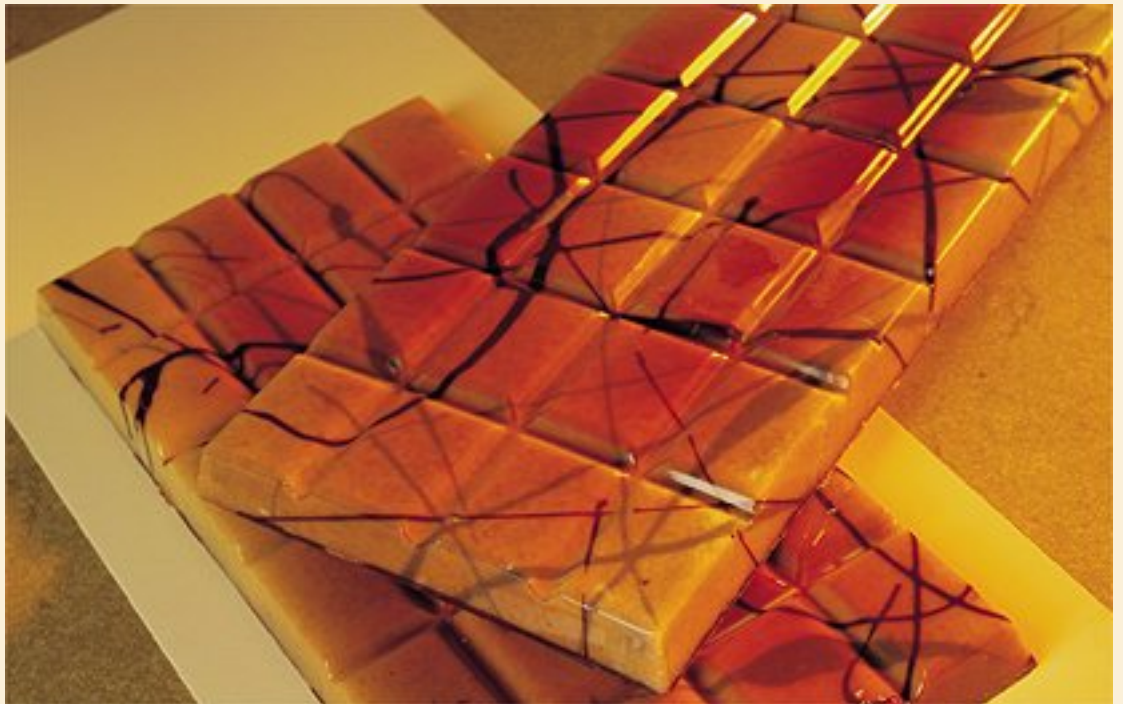


## Las Recetas del mes:

- Pequeño pastel de espuma de chocolate
- Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Mantecados de lujo
- Mazapanes navideños

## TURRÓN MAYA

Por Faustino Helguera



Este exquisito turrón puede ser un complemento o una buena alternativa a los petits fours en las fechas cercanas a la Navidad. Faustino Helguera utiliza un cacao de procedencia lejana. La miel y la canela endulzan la base, fundente y suave en boca. Un sabor diferente para un nuevo turrón que lleva su sello de autor. No hay color, no tiene precio el valor de la artesanía. Basta con probar una sola vez y colocar en su justo lugar al turrón de verdad estas Navidades, y que sirva de precedente.

## MOUSSE DE CHOCOLATE

### Ingredientes

Nata Candia Líquida	340 g
Canela en rama	c.s.
Canela molida	2 g
Miel	80 g
Favorites Gianduja	
Cacao Barry al 22% de cacao	680 g
Cobertura con leche	500 g
Papouasie Cacao Barry al 36% de cacao	100 g
Mantequilla Candia en pomada	c.s.
Pasta de cacao Grand Caraque	c.s.
Cacao Barry 100% cacao	
Chocolate blanco Indonésie al 30% de cacao	

### Proceso

Infusionar durante 2 horas la nata, la canela en rama y la canela molida. Hervir la nata infusionada con la miel. Verter pasando por el chino sobre el cacao y la cobertura de leche. Dejar enfriar a 30° C. Por último, agregar la mantequilla en pomada.

### Acabado y decoración

Decorar los moldes con un fileteado de pasta de cacao Grand Caraque Cacao Barry atemperada.

Bañar los moldes con cobertura blanca Indonésie Cacao Barry, voletarlos y dejarlos escurrir para eliminar el sobrante. Dejar que cuaje y rellenar con la masa de turrón, cerrar con cobertura blanca Indonésie. Dejar cuajar y desmoldear.

(Gentileza de Cacao Barry)



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas

### DETALLES DE TEMPORADA EN LA MESA

- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Turrón Maya
- Mazapanes navideños

### MANTECADOS DE LUJO

Por Jaume Urgelles



### MANTECADOS DE COCO

### **Ingredientes**

Manteca de cerdo	200 g
Azúcar	200 g
Coco rallado	200 g
Harina	400 g

### **Proceso**

En todas las recetas, se mezclarán los ingredientes siguiendo las mismas pautas:

Mezclar la manteca de cerdo con el azúcar, añadir el aroma o sabor correspondiente, así como la pasta de avellana, cacao, etcétera. Finalmente se incorpora la harina.

Hay que mezclar bien y pasar por la refinadora hasta conseguir una pasta adecuada para laminar y cortar.

La cocción se hará en un horno a una temperatura de 200° C. Con poca suela dependiendo de cada horno.

El grosor depende de cada profesional. En este caso son menos gruesos de lo habitual, para hacer un surtido navideño, más similar a una pasta de té.

## **MANTECADOS DE ALMENDRA**

### **Ingredientes**

Manteca de cerdo	380 g
Azúcar	300 g
Harina	500 g
Polvo de almendra	100 g

### **Acabado**

Se pueden utilizar algunas bases iguales con diferentes acabados o sabores.

En la fotografía se han aplicado los acabados siguientes en la superficie de los mantecados.

Blancos de azúcar lustre: mantecado de almendra con aroma de vainilla.

Polvo de cacao: mantecados de chocolate.

Azúcar grano: mantecado de almendra.

Granillo de avellanas: mantecado de avellana.

Media nuez: mantecado de nueces.

Granillo de naranja: mantecado de almendra con aroma de naranja.

Coco rallado y horneado: mantecado de coco.

Coco blanco: mantecado de coco. Una vez cocido se engatrina y se cubre con

## **MANTECADOS DE AVELLANA**

### **Ingredientes**

Manteca de cerdo	500 g
Azúcar lustre	400 g
Harina	1.000 g
Pasta de avellana	50 g

## **MANTECADOS DE NUECES**

### **Ingredientes**

Manteca de cerdo	400 g
Nueces en polvo	250 g
Azúcar lustre	125 g
Harina	500 g

## **MANTECADOS DE CHOCOLATE**

### **Ingredientes**

Manteca de cerdo  
Azúcar lustre  
Harina ligeramente tostada  
Cacao en polvo

200 g  
160 g  
400 g  
20 g

coco rallado.

Se puede utilizar la receta del mantecado del almendra para formar otros tipos de mantecado añadiendo el sabor que se desee, combinado con la decoración adecuada.

### **Recomendaciones**

Añadir a la receta un punto de sal. Aunque no es imprescindible, se le puede agregar dependiendo de la manteca de cerdo que se emplee, ayuda a potenciar el sabor.



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas

### DETALLES DE TEMPORADA EN LA MESA

- Pequeño pastel de espuma de chocolate Manjari y coco con sorbete de chocolate
- Crema de vainilla, tejas y granizado de café con plátano caramelizado
- Turrón Maya
- Mantecados de lujo

### MAZAPANES NAVIDEÑOS

Por Jaume Urgelles



Estos mazapanes tienen la apariencia de pequeñas porciones de turrón. Están elaborados con mazapán fino (cocido), al que se incorporan diferentes frutos secos, aromas y en algunos casos licores.

Las porciones las podemos hacer de modo manual o con guitarra bombonera. Una vez cortados y reposados, decoraremos según los tipos realizados.

### MAZAPAN FINO COCIDO



### **Ingredientes**

Almendra en polvo  
(limpia y escogida)  
Fondant  
Azúcar  
Agua  
Azúcar lustre

1.000 g  
750 g  
500 g  
200 g  
c.s.

### **Proceso**

En el perol de la batidora poner la almendra en polvo. Aparte, preparar un almíbar con azúcar y cocer a 180° C de temperatura. Añadirlo a la almendra en polvo. Seguidamente se incorpora el fondant y se deja en la batidora, en segunda marcha hasta que enfríe.

Una vez frío, si es necesario, y con el fin de ajustar la textura necesaria, se incorpora azúcar lustre en cantidad suficiente.

Se puede añadir aroma de limón, vainilla o neutro; ya que después se mezclarán los frutos secos o diferentes frutas.

Las cantidades de las mezclas dependerán del criterio de cada profesional.

### **Recomendaciones**

Laminar todas las placas al mismo grosor, lo más encuadradas posibles para evitar recortes.

Enfriarlas en el congelador, engatinar o bañar con baño de chocolate y cortar; preferiblemente con la guitarra bombonera

### **Mazapán de piñones**

Mezclar piñones tostados al mazapán. El acabado será con gelatina fría y unos piñones tostados.



### **Mazapán de naranja**

Mezclar dados de naranja confitada y escurrida al mazapán. Si la consistencia del mazapán lo permite, se puede añadir un poco de Cointreau. Se acaba con bañado de chocolate y hilos de piel de naranja.



### **Mazapán de chocolate**

Mezclar al mazapán pequeñas gotas de chocolate (drops).



### **Mazapán de nueces**

Mezclar al mazapán granillo de nueces. Acabar cubriéndolo de chocolate y pequeñas virutas de chocolate.



### **Mazapán de pistacho**

Mezclar granillo de pistacho al mazapán. Decorar con gelatina fría y pistachos troceados.



### **Mazapán de avellanas**

Mezclar al mazapán granillo de avellanas tostadas. Licor de avellanas si el mazapán tiene suficiente consistencia. Bañar con gelatina fría y espolvorear con granillo de avellana.



### **Mazapán de crocant**

Mezclar granillo de crocant con el mazapán. Acabar con gelatina fría y rayado con chocolate al cartucho.



### **Mazapán de tutti frutti**

Mezclar al mazapán pequeños dados de fruta variada bien escurrida. Acabar con gelatina fría.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

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

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas

- Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
- Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
- Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
- Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
- Tartas especiales. Carles Mampel
- Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

## BOMBÓN LIMÓN-MIEL-SPECULOS

Por Oriol Balaguer



## Ingredientes

Nata 35% M.G.  
Zumo de limón Les Vergers  
Boiron  
Miel de caña  
Cobertura Saint Domingue  
Cacao Barry al 70% de cacao  
Cobertura con leche Papouasie  
Cacao Barry al 36% de cacao  
Mantequilla  
Speculos \*  
Sal

## Proceso

300 g En primer lugar, caramelizar la  
200 g miel. A continuación, rebajarla  
150 g con el zumo de limón y la nata  
junto con los speculos.  
475 g Verter encima de las coberturas  
troceadas. Emulsionar a 35/40° C,  
375 g y agregar la mantequilla troceada.  
185 g El zumo de limón puede macerar  
40 g con ralladuras de limón. Verter la  
c.s. mezcla en los moldes y, por  
último, dejar cristalizar doce  
horas a una temperatura de 15° C.  
Desmoldear y bañar con las  
coberturas. Primero, moldear con  
pincel con la Cobertura Saint  
Domingue Cacao Barry, y enfriar.  
Una vez frío, bañar con la  
Cobertura de leche Papouasie  
Cacao Barry.

\* Speculos es una mezcla de especias entre las que domina la canela, muy utilizada en Centroeuropa.



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas

- Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
- Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
- Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
- Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
- Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
- Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

## TARTAS ESPECIALES

---

---

Por Carles Mampel





## BLANCHOT

### MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

#### Ingredientes

Cobertura blanca	
Les Louis D.G.F.	520 g
Nata líquida	180 g
Yemas de huevo	90 g
Azúcar	30 g
Nata semimontada	830 g
Hojas de gelatina	8 g
Cointreau	60 g

#### Proceso

Preparar una ganaché con la nata líquida y la cobertura, hirviendo la nata y vertiéndola sobre la cobertura.

Preparar a continuación la pasta bomba, cociendo las yemas de huevo y el azúcar al baño maría, una vez cocidas sin que lleguen a hervir, dispondremos la preparación dentro de la batidora y montaremos a media velocidad hasta su total enfriamiento.

Aparte, remojar las hojas de gelatina en agua fría y luego fundirlas con el Cointreau.

Incorporar primero las hojas de

gelatina a la ganaché, añadir y mezclar 1/3 parte de nata montada, para emulsionar la mezcla. Luego añadiremos la pasta bomba, con mucho cuidado y por último el resto de la nata montada, procurando que la mezcla no baje.

## BIZCOCHO DE CHOCOLATE

### Ingredientes

Yemas de huevo	275 g
Azúcar	325 g
Cacao en polvo D.G.F.	75 g
Harina floja	185 g
Mantequilla	110 g
Claros de huevo	375 g
Azúcar	100 g

### Proceso

Batir las yemas de huevo con el azúcar (batido suave, no muy montado). Aparte, montar las claras de huevo con su correspondiente azúcar, mezclar los dos batidos añadiendo al mismo tiempo la harina y el cacao en polvo tamizados juntos. Finalmente añadiremos la mantequilla caliente y fundida. Verter en 4 moldes de 16 cm de diámetro y cocer a 180° C durante 45 minutos.

## CRUJIENTE DE NARANJA

### Ingredientes

Azúcar	100 g
Mantequilla	50 g
Zumo de naranja	25 g
Harina floja	40 g
Raspadura de naranja	1 u

### Proceso

Mezclar todos los ingredientes por orden de formulación. Extender con la paletina sobre un tapete de silicona y cocer a 170°C, formar formas irregulares al salir del horno.

## CREMA QUEMADA DE NARANJA

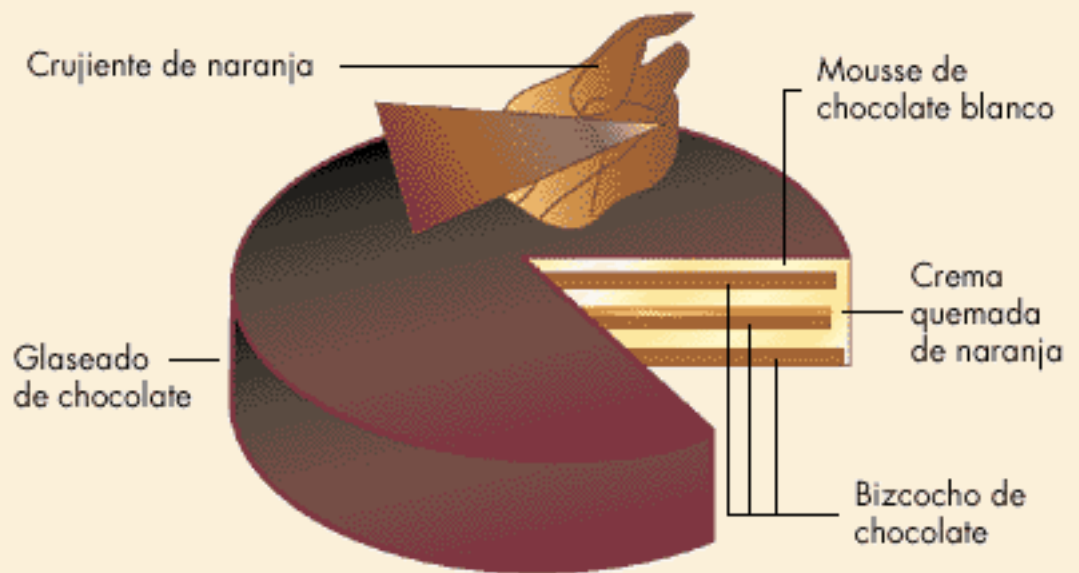
### Ingredientes

Nata líquida	350 g
Azúcar	60 g
Yemas de huevo	60 g
Zumo de naranja	2 u
Raspaduras de naranja	2 u

### Proceso

Mezclar los ingredientes y escudillar la mezcla en aros de 1 cm de altura y de tamaño inferior al de la tarta. Cocer en horno, dejar enfriar y congelar.





### MONTAJE

Para tres tartas, montadas al revés. Dentro de tres aros de 18 cm de diámetro colocaremos una capa de mousse de chocolate blanco al Cointreau, seguidamente dispondremos un disco de bizcocho de chocolate, y cubriremos con una nueva capa de mousse y sobre la que colocaremos un disco de crema de naranja, terminaremos de llenar el molde con la mousse y por último sellaremos con otro disco de bizcocho de chocolate. Congelar.

Desmoldar y bañar con un glaseado de chocolate negro y decorar con motivos de cobertura negra y un poco de crujiente de naranja.



## VERON

### MOUSSE DE MANDARINA

#### Ingredientes

Puré de mandarina D.G.F.	1.000 g
Claras de huevo	75 g
Azúcar	75 g
Nata semimontada	450 g
Hojas de gelatina	26 g

#### Proceso

Preparar un merengue italiano menos azucarado que de costumbre. Una vez frío le añadiremos el puré de mandarina y seguidamente las hojas de gelatina previamente remojadas y fundidas. Por último añadiremos esta preparación sobre la nata semimontada mezclado todo con suavidad. Reservar en frío.

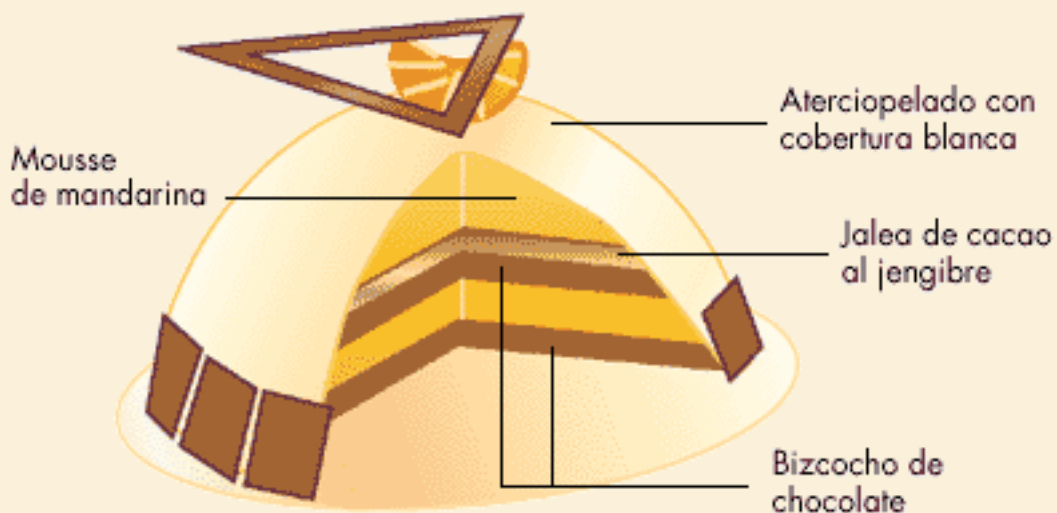
### JALEA DE CACAO AL JENGIBRE

#### Ingredientes

Agua mineral	150 g
Azúcar	180 g
Cacao en polvo D.G.F.	60 g
Nata líquida	120 g
Hojas de gelatina	3 u
Jengibre fresco rallado	15 g

#### Proceso

Hervir todos los ingredientes excepto las hojas de gelatina. Colar la mezcla y dejar templar un poco. Añadir seguidamente las hojas de gelatina y fundirlas con la temperatura del líquido. Verter la mezcla dentro de moldes de flexipan de 16 cms, congelar para poder manipular mejor la jalea durante el montaje.



#### MONTAJE

Colocar en un molde de semiesfera de 18 cm una capa de mousse de mandarina, incrustar en el centro un disco de jalea de cacao y encima colocar un disco de bizcocho de chocolate.

Terminaremos llenando hasta el borde con la mousse de mandarina cubriremos con otro disco de bizcocho de chocolate. Congelar, desmoldar y decorar pintando a pistola con mezcla de cobertura blanca para dar efecto aterciopelado.

Decorar con motivos de cobertura y gajos de mandarina engelatinada.



## PASSION

### MOUSSE DE PASIÓN Y NARANJA

#### Ingredientes

Azúcar a 121° C  
Ralladura de naranja  
Claras de huevo  
Zumo de naranja  
Gelatina en hojas  
Puré de fruta de la pasión  
Nata semimontada

160 g  
1 u  
320 g  
250 g  
16 g  
500 g  
750 g

#### Proceso

Preparar un merengue italiano con el azúcar y las claras de huevo.  
Previamente habremos infusionado la ralladura de naranja en el azúcar, las retiraremos y seguiremos la cocción hasta llegar a los 121° C. Alcanzado este punto verteremos el jarabe sobre las claras de huevo a medio batir y dejaremos en la batidora hasta su total

enfriamiento.

Aparte fundir las hojas de gelatina con el zumo de naranja e incorporarlas al puré de fruta de la pasión y mezclar a continuación con el merengue antes preparado.

Finalmente incorporar a la mezcla la nata semimontada. Reservar en frío.

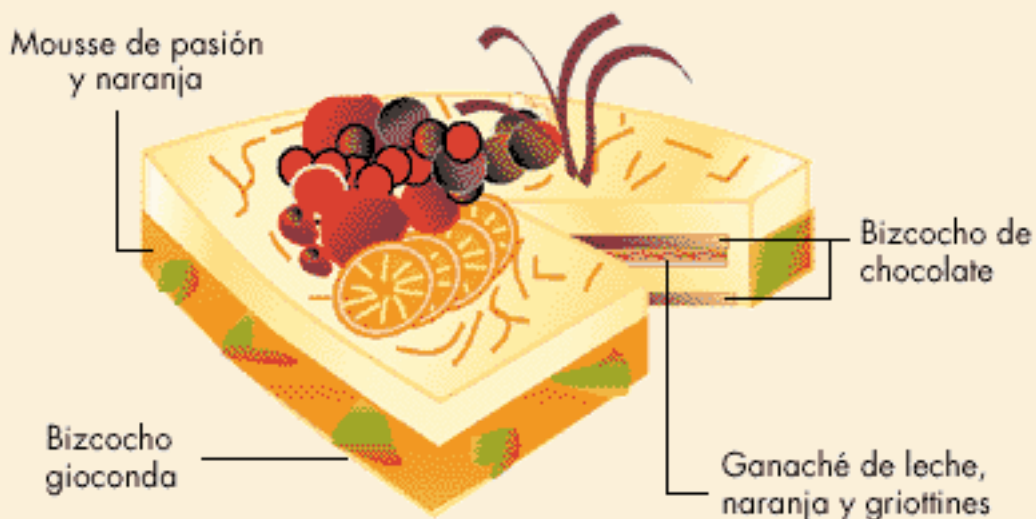
## GARNACHÉ DE LECHE Y NARANJA CON GRIOTTINES AL COINTREAU

### Ingredientes

Nata líquida	300 g
Cobertura de leche y naranja	600 g
Mantequilla	100 g
Trimoline	80 g
Griottines al Cointreau	c. s.

### Proceso

Hervir la nata y verterla sobre la cobertura de leche en dos o tres veces, incorporar la Trimoline (azúcar invertido) y finalmente la mantequilla. Mezclar bien. Verter esta ganaché en moldes de tamaño inferior a la tarta, y esparcir en su interior griottines al Cointreau. Congelar y reservar hasta su utilización.



### MONTAJE

Forrar un molde triangular con una tira de bizcocho gioconda decorado, que no llegue hasta el borde del molde.

Colocar en el fondo del molde una plancha de bizcocho de chocolate.

Extender encima una capa de mousse de pasión y naranja, hasta casi la mitad del molde e incrustar en el centro la ganaché de leche y naranja con griottines ya congelada.

Cubrir con otra capa de mousse y colocar encima una nueva plancha de bizcocho, terminar de llenar y alisar con la mousse. Congelar  
Alisar la con gelatina de naranja mezclada con ralladura de naranja confitada.  
Decorar al gusto.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

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

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas

- Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
- Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
- Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
- Bizcocho de queso Idiazábal, con regaliz y cerezas. Jordi Butrón
- Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
- Tartas especiales. Carles Mampel

## CAKES Y TARTALETAS

Por Antoni Gómez



## PLUMCAKE DE NARANJA

### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar lustre  
Zumo de naranja  
Zumo de limón  
Licor de naranja 50 g  
Harina  
Impulsor  
Dados de piel de naranja  
macerada en licor  
Sal y limón

### Proceso

400 g Mezclar a la mantequilla pomada  
400 g el azúcar lustre, trabajar  
300 g ligeramente. Añadir la sal y el  
50 g limón, los zumos y el licor y batir.  
50 g Una vez bien ligada la masa,  
500 g incorporar la harina y los dados de  
10 g piel de naranja macerados en licor  
y terminar de mezclar ligeramente.  
150 g Disponer la masa en moldes  
c.s. especiales para plumcake,  
llenándolos sólo hasta las 3/4  
partes de su capacidad, cocer y  
dejar enfriar.  
Una vez fríos engatinar con  
gelatina de color y sabor a naranja.  
Por último decorar con fondant  
tirado con cuchara o espátula.



## SURTIDO DE TARDALETAS

## PASTA BRISA

### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar lustre  
Huevos  
Harina  
Sal, limón y vainilla

150 g  
150 g  
2 u  
400 g  
c.s.

### Proceso

Calentar si es necesario la mantequilla hasta obtener la textura pomada, mezclarle el azúcar lustre, la sal, vainilla y limón y trabajar ligeramente. A continuación incorporar los huevos y por último la harina, mezclar bien. Dejar reposar la masa en nevera hasta su utilización. Para la elaboración de las tartaletas utilizamos la misma base. Forramos moldes con pasta brisa y rellenamos con el franchipán y cocemos a 200/220° C. Una vez cocidas y frías iniciamos su acabado y decoración.

## FRANCHIPAN

### Ingredientes

Almendra en polvo  
Mantequilla  
Azúcar lustre  
Huevos  
Sal, limón y vainilla

1.000 g  
1.000 g  
1.000 g  
10 u.  
c.s.

### Proceso

Mezclar la mantequilla en pomada, el azúcar lustre, los huevos y las esencias. Por último incorporar el polvo de almendra y terminar de mezclar. Reservar.

## YEMA DE LIMÓN

### Ingredientes

Huevos  
Azúcar  
Raspadura y  
zumo de limón  
Mantequilla

6 u  
300 g  
4 u  
60 g

### Proceso

Mezclar los huevos, el zumo de limón colado, las raspaduras, el azúcar y la mantequilla y poner a cocer en un cazo al fuego o caceta eléctrica, hasta que hierva bien. A continuación extender en bandejas para que enfríe. Es aconsejable, una vez fría, recogerla y guardarla en nevera de un día para otro para que coja mejor cuerpo para su utilización.

## CRUJIENTE DE PRALINÉ



## Ingredientes

Praliné  
Cobertura de leche  
Royaltine  
(viruta de barquillo azucarado)  
Mantequilla

250 g  
150 g  
225 g  
50 g

## Proceso

Mezclar todos los ingredientes, praliné, mantequilla pomada, cobertura fundida y por último el Royaltine. Una vez bien mezclado, queda listo para su utilización.

## TARDALETA MÚSICO

### Montaje

Alisar las tartaletas base con mermelada de frambuesa y cubrir con trufa cocida. Decorar con un disco de caramelo con frutos secos.



## TARDALETA CITRÓN-CHOCO

### Montaje

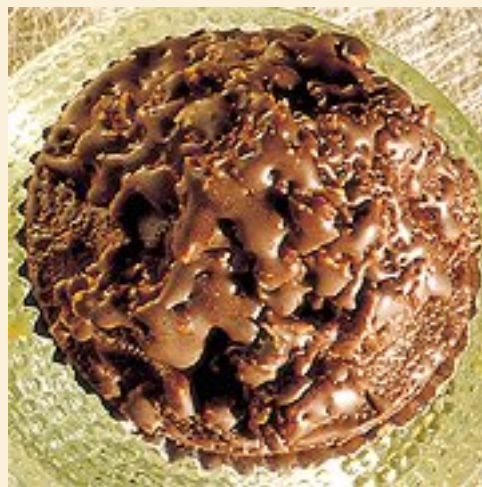
Cubrir las tartaletas base con una parte de trufa cocida y otra con yema limón. Dejar enfriar en nevera. Una vez frías engelatar y decorar con hilos de chocolate y dos o tres discos de cobertura.



## **TARDALETA ROYALTINE**

### **Montaje**

Alisar las tartaletas base con trufa cocida. Cubrir con crujiente de praliné. Congelar. Una vez congeladas acabaremos pintándolas con pistola para darles una textura aterciopelada.



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas

### LA PASTELERÍA EN EL PLATO

- Canelones de berenjena y bonito. Mey Hofmann
- Montaditos: caprichos vascos. Jesús y Miquel Santamaría
- Particular y elegante: la crema catalana. Oriol Balaguer
- Bombón Limón-Miel-Speculos. Oriol Balaguer
- Tartas especiales. Carles Mampel
- Cakes y tartaletas. Antoni Gómez

### BIZCOCHO DE QUESO IDIAZÁBAL, CON REGALIZ Y CEREZAS

Por Jordi Butrón



BIZCOCHO DE QUESO IDIAZÁBAL, CON REGALIZ Y CEREZAS

## Ingredientes

Huevos	4 u
Azúcar Light Muscovado de Billington's	50 g
Almendra polvo	75 g
Queso Idiazábal ahumado	130 g
Sal ahumada	c/s

## Proceso

Mezclar las yemas con la mitad del azúcar y batir enérgicamente con un batidor. Añadir el sólido, en este caso el queso rallado (no muy fino para que se noten los trozos al comer el bizcocho), y la almendra polvo.

Os sorprenderá el resultado, ya que parece que de esta masa tan compacta no vaya a salir nada positivo; evidentemente falta humedad que se conseguirá con un chorro de leche, más el añadido a la mezcla de las claras de huevo montadas a punto de nieve con la mitad del azúcar restante; las claras no se deben montar al límite, es decir, deben quedar un poco babosas, porque si no al mezclar se cortarían, no desarrollando en horno como deberían. Como norma general siempre deben mezclarse: Sólidos+Líquidos+Elementos delicados (tipo merengue o nata). Si un sólido lo introducimos en un líquido, es más probable que nos forme grumos.

Cocer de 12-15 minutos a 185° C en un molde de 25 cm x 4 cm. El pastel ha de quedar crudo, baboso cuando salga del horno; debe reposar en nevera donde cuajará.

## GELATINA DE REGALIZ

### Ingredientes

Agua	1 l
Pastillas juanolas	10 u
Regalíz en rama	30 g
Azúcar muscovado Molasses de Billington's	100 g
Hojas de gelatina	4

### Proceso

Cuando pensamos en gelatina, ineludiblemente surgen imágenes de algo mazacote, gomoso, y no siempre es así.

Una gelatina dependiendo de la cantidad de hojas, puede tener función de sopa o salsa, como en este postre.

Poner al fuego el agua más los aromas, es decir el regaliz, las Juanolas, y el azúcar moscovado; hervir, colar y añadir las hojas de gelatina previamente sumergidas en agua, reservar en frío.

## SORBETE DE CEREZAS

### Ingredientes

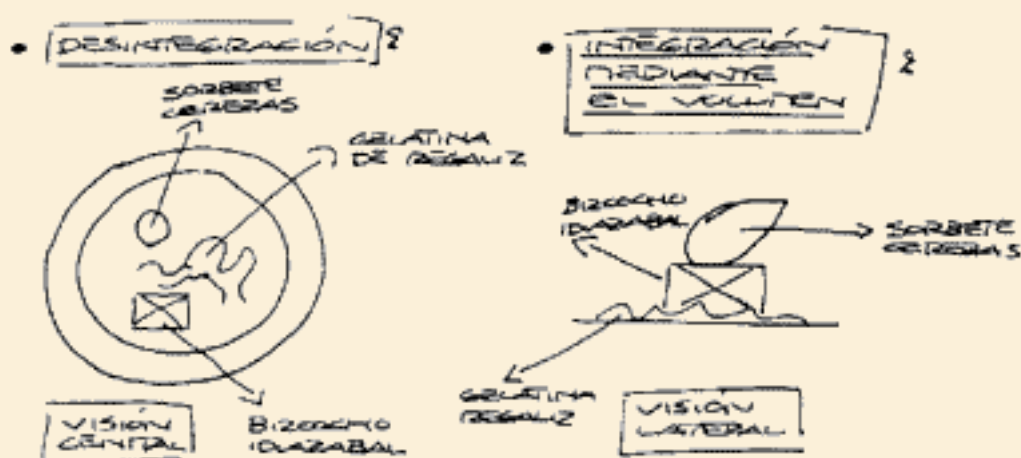
Pulpa de cereza Griotte	1,5 k
Azúcar	135 g
Cerveza negra Guinness	1/2 l
Licor de cereza del Valle del Jerte	75 g

### Proceso

Proceso  
Mezclar todo en frío, dejar madurar un día en nevera, para que todos los aromas formen un todo, y pasar por sorbetera.

### ¿Por qué tanto alcohol?

Los alcoholes son un medio que tenemos a nuestro alcance, para estabilizar helados y sorbetes, al ser anticristalizantes naturales (no congelan a temperaturas bajo cero); aquí su función es doble, ya que además potencian el sabor de la cereza.



### EMPLATADO

Romperemos la gelatina con un batidor, y la dispondremos en el fondo de un plato soper, situaremos 2 pequeños cuadrados de bizcocho de queso Idiazabal en torno al cual distribuiremos 3 o 4 cerezas deshuesadas; por último, encima de cada cuadro irá una pequeña quenelle de sorbete de cerezas y unos palitos de queso Idiazabal.

### ¿QUE ES LA INTEGRACIÓN?

El comensal debe tener en su boca todos los sabores al mismo tiempo; a mí como creador no me sirve que se coman los ingredientes por separado, sino que pretendo observar su reacción al combinar queso + cereza + regaliz en un solo bocado. Como es inviable explicar al comensal cómo debe comerse el plato, yo tengo que disponer los ingredientes de forma que implícitamente les esté diciendo cómo deben comérselo.

El cliente no debe pensar cómo comer; esa tarea debe ser del pastelero (observaréis

que esto también es aplicable a la cocina).

Uno de los procedimientos que ayudan a la integración es el volumen. Éste nos obliga en cierta forma a comernos todos los elementos del plato al unísono, y a pensar cómo disponer la comida en el plato de forma que lleguen al comensal sin caerse.

Moraleja: El volumen requiere reflexión, ya que la forma natural de disponer la comida es horizontal, no vertical, o si no pensar en cualquier plato de la cocina tradicional, tanto salada como dulce, y veréis que el volumen es inexistente.

## **FUNCIÓN DE LOS ELEMENTOS**

¿Os parece un postre muy marciano? ¿Qué os extraña?

Intentaré en lo posible aclararos todo aquello que desde fuera puede parecer un galimatías, y una vez analizado, veréis cómo se convierte en algo evidentemente lógico.

Básicamente tenemos 3 sabores:

- Queso Idiazábal
- Cereza
- Regaliz

**Queso Idiazábal:** Queso de fuerte personalidad, con notas ahumadas, saladas y picantes.

**Cereza:** Fruto rojo muy estacional (verano); en el mundo de la pastelería se consume básicamente confitada, tratamiento que elimina su acidez, característica que yo aprecio sobremanera.

No estoy de acuerdo en someter a un ingrediente a técnicas que eliminen sus intrínsecas cualidades. Aparte del caso de la cereza antes mencionado, existe un caso sangrante sobre el cual estoy muy sensibilizado, me refiero a la tendencia a fabricar yogures cada vez menos ácidos, suprimiendo una característica que constituye la esencia del propio producto, para mí esto es adulteración.

Estoy absolutamente en contra de la ecuación:

Acidez = Algo negativo.

La acidez al igual que

- Lo salado
- Lo dulce
- Lo picante
- Lo amargo
- Lo agridulce...

es un sabor básico que debe ser utilizado en su justa medida, como nota imprescindible en aquellos postres refrescantes, ligeros, de aromas cítricos y también como contrapunto al exceso de dulzor.

**Regaliz:** Especia-raíz de connotaciones infantiles; es un sabor que no deja indiferente, crea odios y rechazos por igual.

Y la pregunta es ¿qué existe en común entre estos ingredientes?

La idea original a partir de la cual construí el postre fue rehacer la típica tarta de queso fresco+frutos rojos, combinación lácteo+frutos rojos absolutamente tradicional

¿Qué cambia de este dúo tan bien avenidao?

El queso fresco personalmente no me gusta demasiado, ya que no tiene mucho sabor, lo cambié por el Idiazábal, queso vasco con fuerte sabor:

- Salado
- Picante
- Ahumado

Como fruto rojo recogí la cereza por ser una fruta con acusadas notas ácidas. Este dúo necesitaba de un tercer partenaire, este vino marcado por la fuerte presencia de los aromas ahumados del queso. El ahumado se asocia indirectamente a humedad a tierra, y si hay una especia que coincida con estos matices es desde luego el regaliz, de sabor punzante, terroso, húmedo, matices claramente hermanados con el ahumado.

El dúo se convirtió en un trío, en el que se establecían relaciones gustativas en ambas direcciones.



Una vez hechas las pruebas, el plato aún estaba cojo, era indudable que faltaba un cuarto elemento que constituyera el nexo de unión entre los tres restantes. Ese ingrediente lo encontré en la cerveza negra; esta posee relaciones gustativas muy estrechas con:

- Cerveza + queso: Combinación ultra-tradicional, o si no pensad cuando vais a tomar unas tapas.
- Cerveza + cereza: Existen en el mercado cervezas de fresa, melocotón, frambuesa, cereza... sobre todo de procedencia belga. Su relación no puede ser más íntima.
- Cerveza + regaliz: Si habéis probado la cerveza negra, habréis observado que tiene aromas de regaliz muy marcados.

En boca todo era más redondo, más certero, más ensamblado.

Como podéis fácilmente deducir fue un postre de parto dificultoso, pero, una vez finalizado, de una lógica gustativa aplastante.

## CONCLUSIÓN

Cuando se lee el enunciado del plato, la gente se queda sorprendida, pero cuando lo explicas y sobretodo cuando lo prueban, la sorpresa es menor.

A veces somos poco receptivos a cambiar esquemas mentales muy arraigados, o no somos capaces de ver el sustrato que se esconde bajo el enunciado de un plato; nos falta capacidad de análisis, y sobre todo carecemos de un almacén gustativo extenso, donde sepamos ver las infinitas relaciones gustativas que se establecen entre los alimentos; estos tienen aristas, matices, aromas, no son nada planos, son sustancias con vida propia, inteligentes, tienen la imperiosa necesidad de aliarse, de combinarse con alimentos afines o no, ya que un

maridaje puede hacerse por simpatía, es decir, porque hay cosas en común (anís +hinojo), o por contraste (chocolate+limón).

Como veis, lo creativo no tiene nada que ver con la mezcla caprichosa, ni con la utilización de ingredientes más o menos raros o de moda, para sorprender al personal, sino que hay un trabajo previo considerable.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

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

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



## El Aula LOS BIZCOCHOS

- [¿Qué es un bizcocho?](#)
- [Bizcocho de melindros](#)
- [Consejos para elaborar bizcochos](#)



PAGINA  
PRINCIPAL

EL AULA

BÚSQUEDAS

## EL BIZCOCHO DE SOLETILLA

EZEQUIEL MARTÍ

Iniciamos una serie de artículos sobre los bizcochos, una asignatura básica en pastelería que precisa un buen conocimiento del tema. Para facilitar este contremos con la colaboración de varios expertos profesionales de pastelería, como el que hoy presenta el tema de los bizcochos de soletilla (melindros), Ezequiel Martí.

### ¿Qué es un bizcocho?

Podríamos definir a un bizcocho o masa batida como un tipo de preparado que, después de haber sufrido un proceso de batido mecánico, da como resultado tras su cocción piezas de gran volumen, ligeras, tiernas, esponjosas y muy suaves al comer.

Los ingredientes principales de cualquier receta de bizcocho serán siempre los mismos: harina, azúcar, huevos, y algún tipo de agente aromático (limón o vainilla), y en según que casos, dependiendo además de la calidad que se quiera ofrecer, añadiendo mayor o menor cantidad de frutos secos en polvo (almendra en polvo), mazapán, etc.

### Bizcocho de melindros

El bizcocho de melindros, o de soletilla, llamado en Francia biscuit cuilleré, es el que nos ocupa hoy en estas páginas.





Se usa tradicionalmente para la elaboración de pequeños bizcochos vendidos al peso, ideales para tomar con chocolate, en el desayuno, etc. Además su receta nos sirve perfectamente para elaborar el bizcocho lateral de las charlotas. Partiremos de la siguiente fórmula:

### **Ingredientes**

Azúcar grano  
Yemas de huevo  
Huevos enteros  
Harina de trigo  
  
Claras  
Azúcar grano  
Aromas a elección \*

450 g  
19 u  
2 u  
650 g  
  
19 u  
200 g

\* Los aromas pueden ser: vainilla, limón (ralladura), agua de naranjo, etc. Al ser un tipo de bizcocho que tiene que ser degustado tal cual, es muy importante la connotación aromática que se le quiera dar. Este tipo de bizcocho tiene dos procesos o sistemas de elaboración: en el primero sólo se montan las claras y el azúcar, mientras que en el segundo se montan los dos preparados que intervienen en la fórmula

### **1er procedimiento**

- 1.- Montaremos con batidora a velocidad rápida, el azúcar en grano (450 g) y las yemas, con los huevos.
- 2.- Aparte montaremos las claras con el azúcar (200 g) hasta que queden consistentes pero no en exceso.



Foto 1

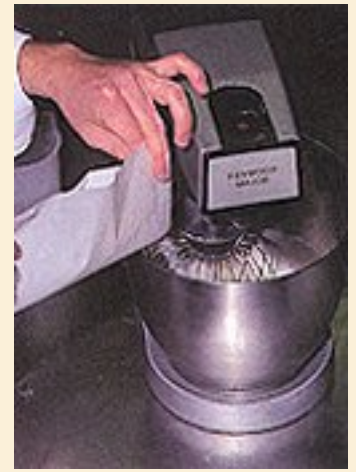


Foto 2

3.- Incorporar al primer batido los aromas y la harina previamente tamizada, proceder suavemente para no castigar la mezcla, con ayuda de espátula o con la mano.

4.- Incorporar a continuación las claras montadas y remover suavemente para no bajar la mezcla.



Foto 3



Foto 4

5.- Dosificar con manga, con boquilla lisa, encima de tiras de papel o sobre plástico tipo teflon.

6.- Espolvorear los bizcochos con azúcar glas (azúcar impalpable), cogiendo los laterales del papel y volcándolo sobre el lustre para que quede impregnada la superficie del melindro. Si queremos que el azúcar de la parte superior no se funda, volver a empolvar los melindros antes de entrar en el horno.

7.- Cocer a 190-200° C. Una vez fuera del horno dejar enfriar, despegar del papel y unirlos de dos en dos por su base, guardándolos de forma que no se sequen.



Foto 5



Foto 6



Foto 8

### **Resultado**

Este proceso es un sistema tradicional, es decir, batir ambas preparaciones por separado a punto de nieve. El resultado está en que este bizcocho posee mayor volumen, pero se debe escudillar más rápidamente para que el bizcocho no se baje.

### **2º Proceso**

Batiremos ligeramente en un recipiente con la ayuda de un batidor los huevo y las yemas.

Aparte, montar las claras con todo el azúcar hasta obtener una textura bastante consistente.

Incorporar el primer batido a las claras, procurando que al mezclarlas no se bajen y, a continuación, añadir la harina previamente tamizada.

Dosificar con una manga con boquilla lisa encima de papel. Espolvorear la parte superior con azúcar lustre. Cocer a 190° C.

### **Resultado**

En este batido se puede observar que las yemas y el azúcar solo están mezclados entre sí, sin llegar a batirlos. Una de las ventajas que nos puede ofrecer este sistema está en que el bizcocho aguanta más la dosificación en manga, además al estar trabajado con menor aire aguanta más tiempo tierno. Antiguamente se decía que al realizar el batido a mano, era más fácil de montar las claras que las yemas por lo que se elaboraban los bizcochos habitualmente con este sistema.

### **Acabado y presentación**

Sea cual sea el proceso elegido la presentación de este tipo de bizcochos siempre será la misma. Una vez sacados del horno y fríos los despegaremos del papel colocándolos de dos en dos tocándose por la base.

Guardar en un lugar fresco y seco, al abrigo del aire dentro de una bolsa de plástico.

Todo tipo de bizcocho artesano realizado con los métodos tradicionales y sobre todo los que se deben degustar solos, es preferible elaborarlos más a menudo y

dar la seguridad de que el producto que se expende en el establecimiento es siempre fresco y reciente, en lugar de realizarlos con muchos días de antelación.

### Consejos para elaborar bizcochos

---

- El tipo de harina que utilicemos siempre será floja.
- La harina, antes de ser mezclada conjuntamente con el resto de ingredientes, se tamizará para quitar todas sus posibles impurezas y grumos.
- Los huevos estarán a temperatura ambiente, de este modo será más fácil su montado que si estuviesen fríos.
- En el caso de realizar bizcochos con sistema doble, es decir, montando las yemas y las claras por separado, montaremos siempre las yemas primero y después las claras.
- Si queremos obtener un bizcocho de chocolate, usaremos cacao en polvo y lo mezclaremos conjuntamente con la harina en el momento de ser tamizada.
- Cuando se incorpora polvo de almendra, lo mezclaremos a la harina una vez haya sido ésta tamizada. Si tamizamos el polvo de almendra con la harina, éste no pasará por el cedazo de la harina al ser este demasiado estrecho.



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

[montagud@montagud.com](mailto: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.](#)

## MUSSA DE CREMA CATALAN Y FRUTAS DEL BOSQUE

Por Francisco Hidalgo



Muchas elaboraciones de pastelería que pueden presentarse en el carro de postres son también susceptibles de adaptarse a formatos más pequeños como tartas individuales o petits-fours. Este es el caso de esta exquisita receta en la que se combinan suaves cremas con frutas naturales.



## Crema catalana

### Ingredientes

Leche entera	800 g
Azúcar	150 g
Rama de canela	1 u
Piel de limón	1 u
Leche entera	200 g
Huevos	2 u
Yemas de huevo	6 u
Almidón de maíz	80 g

### Proceso

Calentar los 800 g de leche con el azúcar, la canela y el limón a 40°C y dejar reposar de 12 a 24 horas.

Pasado este tiempo, mezclar todos los ingredientes. Pasar por un colador chino y cocer como una crema pastelera.

Extender sobre una bandeja y tostar con la pala, dejar reposar y enfriar.

## Pasta brisa a la canela

### Ingredientes

Mantequilla	400 g
Azúcar lustre	200 g
Canela en polvo	s.c.
Agua	100 g
Harina floja	800 g

### Proceso

Pomar la mantequilla. Añadir el azúcar lustre y canela.

Añadir el agua y la harina mezclar poco a poco.

### Montaje

Preparar bases con la pasta brisa a la canela y llenar hasta el borde con la crema catalana.

Cocer en horno a 190° C. El tiempo de cocción depende del tamaño de los moldes. Decorar escudillando puntos de crema con manga y boquilla lisa dejando libre el centro de la tarta.

Decorar el centro de la tarta con frutas del bosque.

También pueden prepararse con el mismo sistema tartaletas individuales del tamaño y forma que se desee.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

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

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

[montagud@montagud.com](mailto: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.](#)

### MELBA A LA VAINILLA

Por Francisco Hidalgo



Muchas elaboraciones de pastelería que pueden presentarse en el carro de postres son también susceptibles de adaptarse a formatos más pequeños como tartas individuales o petits-fours. Es el caso de esta exquisita receta a base de una crema devainilla y melocotón sobre una pasta brisa al coco. Una versión de la clásica tarta Melba.



## Crema de vainilla y melocotón

### Ingredientes

Nata líquida	500 g
Leche entera	200 g
Almíbar de melocotón	200 g
Vainas de vainilla	2 u
Azúcar	150 g
Leche entera	200 g
Yemas de huevo	4 u
Almidón de maíz	90 g
Melocotón en almíbar troceado fino	100 g

### Proceso

Calentar a 40° C la nata, los 200 g de leche entera, el almíbar, la vainilla y el azúcar y dejar reposar de 12 a 24 horas.  
Transcurrido este tiempo incorporar los restantes ingredientes, menos el melocotón troceado, y mezclar.  
Pasar por un colador chino y cocer como una crema pastelera. Añadir al final la fruta troceada.

## Pasta brisa de coco

### Ingredientes

Mantequilla	500 g
Azúcar lustre	250 g
Leche de coco	80 g
Coco rape	100 g
Harina floja	850 g

### Proceso

Disponer la mantequilla en pomada, incorporar el azúcar y la leche de coco.  
Añadir finalmente el coco y la harina, amasando sin trabajar excesivamente.

## Montaje

Preparar con la pasta brisa al coco tartas o tartaletas individuales del tamaño y forma deseadas y llenarlas hasta el borde con la crema de vainilla.

Cocer en horno a 190° C, el tiempo de cocción dependerá del tamaño de las piezas.

Una vez cocidas y frías:

Decorar alrededor con frambuesa y en el centro con melocotón, frambuesas y grosellas.



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

[montagud@montagud.com](mailto: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.](#)

### MARGARITA DE NARANJA

Por Francisco Hidalgo



Muchas elaboraciones de pastelería que pueden presentarse en el carro de postres son también susceptibles de adaptarse a formatos más pequeños como tartas individuales o petits-fours. Esta tarta está compuesta de una crema pastelera a la naranja sobre una masa azucarada.

## Crema pastelera a la naranja

### Ingredientes

Nata líquida	500 g
Leche entera	300 g
Azúcar	175 g
Piel de naranja	2 u
Piel de limón 1 u	1 u
Leche entera	200 g
Yemas de huevo	4 u
Almidón de maíz	80 g
Picadillo de piel de naranja	100 g

### Proceso

Calentar a 40° C la nata, los 300 g de leche, el azúcar, las pieles de naranja y limón y dejar reposar de 12 a 24 horas.  
Mezclar como una crema pastelera y mezclar al final el picadillo de naranja.

## Masa azucarada

### Ingredientes

Mantequilla	500 g
Azúcar	250 g
Azúcar moreno	250 g
Huevos	3 u
Sal	10 g
Harina floja	1.000 g
Impulsor	10 g

### Proceso

Pomar la mantequilla y añadir los azúcares y los huevos. A continuación añadir el resto de ingredientes.

## Montaje

Preparar bases con la masa de azúcar y cocer a 190° C.

Una vez frías las bases, aplicar encima una capa de crema a la naranja. Decorar con frutas: naranja a gajos, piel de naranja confitada y frambuesas.



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



## Las Recetas EL YOGOUR

- Sorbetes de yogur y frutas
- Helados con fruta y yogur
- Postres de plato con yogur
- Presentaciones de helado en copa

## HOJALDRES CON YOGOUR

FRANCISCO HIDALGO



### FÓRMULA BASE DE HOJALDRE CON YOGUR

Común para todas las elaboraciones

## MASA DE LEVADURA

### Ingredientes

Harina de fuerza	1.000 g
Sal	20 g
Yogur natural	500 g
Leche entera	± 150 g
Levadura prensada	± 180 g

### Proceso

Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa de elasticidad media.  
Dejar en reposo hasta que doble su volumen inicial.

## MASA DE HOJALDRE

### Ingredientes

Masa de levadura	1.850 g
Harina de fuerza	2.000 g
Sal	40 g
Mejorante	c.s.
Azúcar	350 g
Yogur natural	300 g
Mantequilla	300 g
Yemas	12 u
Leche en polvo desnatada	100 g
Agua	± 200 g
Levadura	60 g
Aroma de yogur	c.s.
Aroma de limón	c.s.

Grasa para laminar: 250 g de mantequilla o margarina por cada 1.000 g de masa.

### Proceso

- 1.- Amasar todos los ingredientes hasta conseguir una masa fina elástica. La temperatura final de esta masa debe situarse a unos 250 C.
- 2.- Reposar, según la cantidad de masa, de 5 a 10 minutos.
- 3.- Laminar la masa al grosor deseado, aplicando la grasa para laminar. Hacer tres pliegues sencillos, dejando un reposo entre pliegue y pliegue de ± 20 minutos a 40 C.
- 4.- Cortar piezas según las formas deseadas.
- 5.- Fermentar durante durante 20-30 minutos a 320 C. Humedad 75-80%.
- 6.- Pasar a cocer a 220-2300 C.
- 7.- Una vez frías las piezas, se procederá al acabado final (ver acabados en la página siguiente).

### Notas

La cantidad de levadura, mejorante y aromas puede variar a criterio del profesional, así como otra modificación para mejorar el resultado.

## CREMA PASTELERA CON YOGUR

### **Ingredientes**

Leche entera	1.300 g
Nata líquida 35% M.G.	250 g
Yogur natural	1.000 g
Azúcar	400 g
Yemas	12 u
Almidón	200 g
Raspadura de limón	1 u

### **Proceso**

- 1.– Disolver el almidón con unos 300 g de leche y añadir las yemas. Reservar.
- 2.– Hervir el resto de ingredientes. Cuando éstos hayan hervido, los mezclaremos con el preparado anterior y lo pasaremos todo por el chino.
- 3.– Coceremos como una crema pastelera tradicional.

### **ACABADOS**

#### **Hojadrel con melocotón y frutos secos**

Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y melocotón cortado a dados. En el centro se puede colocar una cereza roja. En los bordes de la pieza aplicaremos coco rallado. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.



#### **Hojaldre con frutos secos y kiwi**

Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y sobre la crema pastelera kiwi cortado a dados. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.



### **Hojaldre con fesones y frutos secos**

Aplicar, con boquilla rizada, crema pastelera en el centro. Alrededor colocar frutos secos garrapiñados y sobre la crema pastelera gajos de fresón. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.



### **Hojaldre con mazana y pasas**

Aplicar, con manga, crema pastelera en el centro. Alrededor espolvorear almendra en polvo y sobre la crema pastelera manzana cortada a dados y pasas. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.

### **Hojaldre con naranja y frutos secos**

Aplicar, con manga, crema pastelera en el centro. Alrededor espolvorear con pajet de cobertura y sobre la crema pastelera colocar gajos de naranja y frutos secos garrapiñados. Aplicar finalmente gelatina de albaricoque sobre la pieza.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

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

[montagud@montagud.com](mailto: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.
- Espuma helada de praliné.
- Peras confitadas con mantequilla tostada y helado a las siete especias.
- Pan de castaña.

## CAKES CON FRUTOS SECOS

Por Francisco Hidalgo





## MASA BASE

### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar  
Glucosa  
Vainilla  
Huevos  
Leche  
Harina  
Impulsor

### Proceso

250 g Mezclar bien la mantequilla en  
300 g pomada con el azúcar, la glucosa y  
30 g la vainilla sin batir demasiado.  
c.s. Añadir los huevos, algo batidos y  
225 g atemperados y la leche, poco a  
125 g poco con cuidado de que la masa  
500 g no se estríe. Por último añadir la  
10 g harina con el impulsor tamizada  
mezclando suavemente.  
Disponer 750 g de masa en moldes  
rectangulares de 22x9x6 cm,  
ligeramente engrasados.  
Colocarlos en el horno reposado a  
210-200 C. A los 10 minutos bajar  
la temperatura del horno a 180 C  
manteniéndola hasta su cocción  
total, aproximadamente unos 60-  
70 minutos.  
Toda la cocción se realizará con el  
espiral medio abierto.

## CAKE DE CEREZAS CON PIÑA

### Ingredientes

Masa base  
Cerezas pequeñas semiconfitadas  
Piña semiconfitada cortada en cuña

1.000 g  
100 g  
50 g

### Proceso

Mezclar los ingredientes  
suavemente y proceder a su  
enmoldado y cocción.  
Una vez cocidas y frías las piezas  
desmoldar, alisar con yema  
pastelera y aplicar fruta como  
decoración (piña, cerezas, piel de  
limón en juliana,..).



## CAKE DE PASAS CON PIÑONES

### Ingredientes

Masa base  
Pasas maceradas en ron  
Piñones tostados

1.000 g  
100 g  
50 g

### Proceso

Mezclar los ingredientes suavemente y proceder a su enmoldado y cocción. Una vez cocidas y frías las piezas desmoldar, alisar con yema pastelera y aplicar como decoración (pasas, piñones, piel de naranja en juliana,..).



## CAKE DE MANZANA CON NUECES

### Ingredientes

Masa base  
Manzana en dados  
Nueces

1.000 g  
100 g  
50 g

### Proceso

Mezclar los ingredientes suavemente y proceder a su enmoldado y cocción. Una vez cocidas y frías las piezas desmoldar, alisar con yema pastelera y aplicar fruta como decoración (manzana en dados, nueces,...).



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



LA LIBRERÍA  
GASTRONÓMICA

Marque Aquí

## Las Recetas del mes:

- [Las recetas del mes: bacalao.](#)
- [Recetas saladas.](#)
- [Recetas dulces: Pastelería.](#)
- [Recetas dulces: Postres de restaurante.](#)
- [Panes.](#)

## CHOCOLATES A LA TAZA.

Por Ramón Morató. Director de la Escuela Chocovic.

Desde la Escuela Chocovic, su director, Ramón Morató, aborda un interesante tema: los chocolates a la taza y la creación de una carta de éstos para cafeterías o restaurantes con salón para desayunos o zonas de degustación, cada vez más numerosas también en el ámbito de pastelería. La gran calidad de los chocolates existentes en el mercado y la diversidad de especias pueden permitir una carta atractiva, divertida y sofisticada, que sea también un importante reclamo comercial.

La costumbre de aromatizar el chocolate con especias la trajeron a España los conquistadores del imperio Azteca y esta forma de consumir el chocolate de forma líquida y especiada se mantuvo en nuestro país hasta casi finales del siglo XIX. La popularidad de esta bebida decayó posteriormente consagrándose el chocolate a otros usos, especialmente en pastelería como ingrediente de múltiples elaboraciones.

Retomando esa deliciosa costumbre, desde la Escuela Chocovic se revitaliza la tradición y tomando como base las coberturas de alta gama de la firma Chocovic, se han creado una serie de chocolates no sólidos para degustar, de los que ofrecemos algunos ejemplos.



## CHOCOLATES A LA TAZA ESPESOS

### Chocolate Origen Único

#### Ingredientes

Leche fresca	450 g
Almidón de maíz	10 g
Nata líquida	50 g
Cobertura Origen Único	125g
Guaranda Chocovic	1 u
Vaina de vainilla	

#### Proceso

Reservar 50 g de leche y disolverla con el almidón. Aparte, poner a hervir el resto de la leche con la nata y cuando llegue al punto de ebullición dejar en infusión la 1/2 vaina de vainilla durante unos minutos. Una vez infusionada la vainilla, retirar la vaina y volver a calentar el líquido e incorporar la mezcla leche más almidón. A continuación cocer como una crema pastelera, y cuando esté semi espesa, incorporar la cobertura picada en dos veces para facilitar su disolución. Reservar para el servicio.

## Consejos

Todos los chocolates a la taza espesos, al llevar almidón, tienden a presentar una corteza en la superficie al irse enfriando por lo que se recomienda servirlos recién preparados.

Podemos sustituir la cobertura Guaranda por Ocumare o Guyave. Cualquier paladar percibirá perfectamente las diferencias de sabor de unas a otras, aplicando el concepto varietal.



## CHOCOLATES A LA TAZA LÍQUIDOS

### Chocolate líquido té de jazmín

#### Ingredientes

Leche fresca  
Nata  
Té de jazmín Chung Hao  
Cobertura de leche Jade  
Chocovic  
Pasta de cacao

450 g

50 g

10 g

90 g

10 g

#### Proceso

Hervir la leche y la nata e infusionar el té tres minutos, colar, cocer perfectamente.

Incorporar a la cobertura y la pasta de cacao picadas unos 100 g de infusión, mezclar y añadir el resto, removiendo hasta su completa disolución.

### Consejos

La combinación de té y chocolate con leche puede resultar curiosa, pero no lo es tanto si recordamos que es habitual la combinación té y leche.

El resultado es muy estimulante para el paladar. La pasta de cacao rebaja el dulzor y potencia el sabor de chocolate.

Es muy importante colar bien el té, ya que el cliente cuando acaba su taza, le gusta ver el fondo limpio y no tener sorpresas en la boca

### Chocolate líquido a la vainilla

#### Ingredientes

Leche fresca  
Miel de mil flores  
Vaina de vainilla  
Cobertura Origen Único  
Guyave Chocovic

425 g  
20 g  
1 u  
100 g

#### Proceso

Hervir la leche e infusionar la vainilla como en la anterior receta. Volver a calentar y parar, añadir la miel y verter unos 100 g de leche encima de la cobertura picada, disolver y añadir el resto. Reservar para el servicio.



## Chocolate frío al regaliz

### Ingredientes

Leche  
Regaliz verde en polvo  
Cobertura negra Tobago  
Cobertura de leche Jade

450 g  
8 g  
60 g  
40 g

### Proceso

Hervir la leche e infusionar el regaliz en polvo, igual hicimos con la vainilla en la primera fórmula.

Verter encima de las coberturas picadas unos 100 g de esta mezcla, remover bien y añadir el resto hasta su completa disolución y emulsión.

Reservar y servir frío.

Los chocolates fríos se consumen todo el año, pero más en verano, los podemos combinar con alguna quenelle de helado que armonice con el gusto elegido.



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)





PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas ELABORACIONES CAMPEONAS

- Petits Fours salados

### PETITS FOURS DULCES

Daniel Álvarez y Carles Mampel fueron los vencedores, representando a España en el I Campeonato Europanamericano de Pastelería, celebrado el mes de abril en Madrid. Estas son algunas de las elaboraciones que les llevaron a alcanzar el primer puesto



### VAINILLA Y NARANJA

Mousse de vainilla

### Ingredientes

Leche	250 g
Nata	250 g
Azúcar	50 g
Vainas de vainilla	3 u
Hojas gelatina	3 u
Nata batida	500 g

### Proceso

Preparar una mousse de la forma habitual incorporando antes de enmoldarla daditos de plum-cake de naranja.

### Montaje

Llenar el molde con la mousse y cerrar con una capa de bizcocho de almendra. Congelar, desmoldear y alisar con un lustreado blanco. Decorar con una tira de cobertura negra.

## TOFFE PLÁTANO Y CHOCOLATE CALIENTE

### Toffé plátano

#### Ingredientes

Azúcar	200 g
Glucosa	150 g
Nata	400 g
Plátano	1 kg

#### Proceso

Caramelizar el azúcar y la glucosa e incorporar la nata y los plátanos. Cocer durante unos 5 minutos  
Chocolate con leche

### Chocolate con leche

#### Ingredientes

Leche	10 g
Nata	100 g
Cobertura leche	150 g
Canel, Pimienta Jamaica	c.s.

#### Proceso

Calentar la leche y la nata e incorporar la leche, mezclar hasta que quede completamente diluída y especiar.

### Montaje

Servir en copa, colocando en el fondo el toffé de plátano, esparcir unos piñones

## TÉ-TURRÓN

### Mousse de chocolate-té

#### Ingredientes

Nata	500 g
Leche	500 g
Yemas	200 g
Azúcar	100 g
Cobertura al 64% de cacao	900 g
Nata batida (infusionada con 50 g té cocktail de verano)	1.800 g

#### Proceso

Infusionar la nata batida con 50 g de té cocktail de verano. Proceder luego a preparar una mousse de la forma habitual.

## Crujiente de turrón

### Ingredientes

Harina almendra tostada	275 g
Fondant	200 g
Glucosa	100 g
Miel	100 g

### Proceso

Preparar láminas finas de crujiente de turrón y darles Cocer a 160°C y dar la forma deseada. En este caso tubos rectangulares.

### Montaje

Rellenar los tubos de crujiente con la mousse y decorar con tiras de cobertura negra.

## FRAMBUESA-MENTA

### Mousse frambuesa-menta

### Ingredientes

Pulpa frambuesa	200 g
Hojas menta	10 g
Merengue	150 g
Nata batida	300 g

### Proceso

Infusionarla pulpa de frambuesa con las hojas de menta durante 24 horas. Transcurrido este tiempo preparar una mousse .

### Montaje

Disponer en el fondo del molde un capa de bizcochos de soletilla. Llenar hasta la mitad con la mousse y colocar otra capa de bizcocho. Terminar de llenar y congelar. Desmoldear y bañar con lustreado de frambuesa. decorar con una hoja de menta fresca.

## PRALINÉ AVELLANAS, SOPA PASIÓN Y ESPUMA KEFIR

### Sopa pasión

### Ingredientes

Pulpa de fruta de la pasión	1 kg
Azúcar	100 g
Agar-agar	5 g

### Praliné avellanas

### Ingredientes

Avellanas tostadas	100 g
Azúcar lustre	60 g

### Proceso

Caramelizar todo junto, congelar y pasar por el thermomix.

### Espuma kefir

### Ingredientes

Kefir	800 g
Nata líquida	200 g
Azúcar	150 g

### Proceso

Mezclar, colar y verter en un sifón Isi, poner dos cargas de gas, enfriar y reservar.

### Montaje

Colocar en el fondo de la copa el praliné de avellanas. Verter encima una capa fina de la sopa de fruta de la pasión.

Terminar de llenar con la espuma de kefir escudillada con el sifón.

### CAFÉ-BRIOCHE

#### Mousse chocolate-café

##### Ingredientes

Café soluble	40 g
Nata	500 g
Leche	500 g
Yemas	200 g
Azúcar	100 g
Cobertura 60%	900 g
Nata batida	1.800 g

##### Proceso

Preparar una infusión con la leche y el café, proceder luego a leborar una mousse de la forma habitual.

### Montaje

En el fondo de un molde disponer una capa fina de brioche. Llenar hasta el borde con la mousse chocolate-café, alisar y congelar.

Desmoldear y bañar con un lustreado de cobertura negra. Decorar con un poco de hoja de oro y tiras de cobertura negra.



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS



Marque Aquí

## Las Recetas del mes:

- Pastas de té
- Un nuevo diseño para un clásico de la pastelería: Sacher
- Jalea de limón del país, pomelo rosa confitado y escarchado, con tartaleta al vino de naranja reducido

## PRESENTACIÓN Y MODERNOS SABORES PARA TURRONES

Por **Claudi Uño**

Los turrones a base de coberturas gozan cada vez de mayor aceptación ente el consumidor, a ello contribuye la cada vez mayor calidad de las materias primas y a la cuidada elaboración de los mismos.

Dado que permiten la inclusión de múltiples variaciones en su sabor, gracias a los distintos tipos de cobertura, como a la posibilidad e aromatizarlos con licores varios, o por su buena combinación con otros ingredientes como los frutos secos, constituyen una buena base con la que ampliar el surtido de la oferta de productos navideños en las fiestas navideñas.



## TURRÓN CRUJIENTE DE FRUTOS SECOS Y CEREALES

## Ingredientes

Cobertura negra	200 g
Gianduja jade	1.000 g
Praliné de almendra al 50%	500 g
Mezcla de arroz inflado, corn flakes, nueces, avellanas, pasas, pistachos, almendras	500 g

## Proceso

Deshacemos la cobertura y la gianduja por separado y las juntamos para atemperarlas, añadir el praliné y mezclar bien. Una vez atemperadas añadimos la mezcla de cereales y frutos secos.

## Acabado

Enmarcamos, cortamos barras y decoramos al gusto.



## TRUFADO AL CAMELO TOFFE

## Ingredientes

Azúcar seco  
Nata líquida  
Glucosa  
Cobertura negra  
Cobertura de leche  
Mantequilla

600 g  
1.170 g  
120 g  
1.170 g  
675 g  
270 g



## Proceso

Se carameliza en seco el azúcar en grano hasta obtener el color deseado.

Se hierve la nata junto a la glucosa y se tira sobre el azúcar caramelizado muy poco a poco (para no salpicar) haciendo así un toffe.

Se tira este toffe obtenido sobre las coberturas previamente picadas en dos veces.  
Se mezcla un poco, tiramos la mantequilla y acabamos de ligar la trufa.

## Acabado

Enmarcamos en latas, ponemos en el congelador y pintamos cubierto con pistola.



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

**lg**  
LA LIBRERÍA  
GASTRONÓMICA  
Marque Aquí

## Las Recetas del mes:

### PASTAS DE TÉ

Por Manuel Cortés



### PASTA BRISA

#### Ingredientes

Mantequilla  
Azúcar lustre  
Sal  
Huevos  
Harina floja  
Impulsor

500 g  
400 g  
5 g  
100 g  
1.200 g  
5 g

#### Proceso

Tamizar la harina junto con el impulsor.  
Mezclar todos los ingredientes por el orden establecido en la formula y batir a marcha lenta en batidora con pala.

### PASTA FLORENTINA



## Ingredientes

Azúcar	250 g
Dextrosa	200 g
Mantequilla	250 g
Almendras fileteadas	300 g

## Proceso

Mezclar por el orden de la formulación todos los ingredientes, a excepción de las almendras.  
Cocer en un perol eléctrico a 110° C. Al final del proceso mezclaremos con espátula las almendras.

## PASTA CHOCOLATE

### Ingredientes

Margarina de crema (punto pomada)	150 g
Azúcar lustre	90 g
Huevo	1 u
Harina floja tamizada	170 g
Cobertura negra fundida	40 g

### Proceso

Mezclar todos los ingredientes por el orden establecido en la fórmula y batir a marcha lenta en batidora con pala.  
Una vez hecha la pasta es aconsejable reservarla en nevera, tapada, durante al menos dos horas.

## MONTAJE

Estirar con rodillo la pasta brisa hasta conseguir un grosor de  $\pm 3$  mm.

Colocar un papel parafinado sobre una lata de hornear y pintar con un poco de agua, con el fin de que las piezas que cortemos posteriormente queden bien fijadas al papel.

Cortar piezas de pasta brisa con cortapastas de la forma deseada y colocarlas sobre la lata.

Sobre las piezas redondas, aplicaremos con manga un círculo de pasta de chocolate.

En todas las piezas cortadas de pasta brisa colocaremos con una cuchara un poco de pasta florentina. (Foto 1 y 2)

Hornear todas las pastas a 210° C, con el tiro abierto, durante 10 -12 minutos.



Foto 1



Foto 2



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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

**lg**  
LA LIBRERÍA  
GASTRONÓMICA  
Marque Aquí

## Las Recetas EL MADROÑO

- Mermelada de madroño
- Individuales de madroño y yema
- Tartaletas de madroño y crema de mantequilla
- Tartas de madroño

### INDIVIDUALES DE MADROÑO Y YEMA

Por Albert Gironés



### MERMELADA DE MADROÑO

### Ingredientes

Madroños bien maduros	2.000 g
Agua	500 g
Azúcar	250 g
Azúcar	1.500 g
Sorbitol	250 g
Zumo de limón	2 u

### Proceso

Mezclar y triturar con la ayuda del turmix de brazo los madroños, el agua y los 250 g de azúcar.

Ponerlos a calentar en un cazo a una temperatura media de 40° C.

Pasar en caliente por el chino de agujeros finos para obtener una pulpa limpia de los granillos que envuelven el fruto.

Una vez obtenida esta pulpa limpia se le añaden los 1.500 g de azúcar, el sorbitol y el zumo de los dos limones. Se lleva a hervor durante unos cuatro minutos, para obtener más o menos densidad, disminuir o aumentar la ebullición.

### Proceso

En la fotografía podemos ver unas piezas individuales elaboradas a base de planchas de bizcocho, yema y mermelada de madroño, el acabado se realizó con un alisado de yema clara.

En el acabado se utiliza un madroño y una hoja de menta. En la fotografía también se puede ver un tarro con mermelada de madroño, elaborada en el propio obrador.

## TARDALETAS DE MADROÑO Y CREMA DE MANTEQUILLA

---



### **Proceso**

Siguiendo la misma línea que en los individuales de madroño, se han realizado unas tartaletas de pasta brisa, rellenas de una capa de mermelada de madroño, sobre la que se ha colocado una capa fina de crema de mantequilla, cubierta con un disco de bizcocho.

Sobre el disco de bizcocho se ha alisado una capa muy fina de mermelada de madroño y encima otra de yema clara.

Se ha engelatinado la superficie y decorado con madroños naturales abrillantados y arcos de cobertura blanca y rosada.

### **TARTAS DE MADROÑO**

---

---

Las dos tartas que aparecen en las fotografías se han montado de la misma forma, el único cambio estriba en su decoración o acabado.

Disponer una tortada de bizcocho y cortar tres discos, o sea obtendremos tres capas y dos rellenos.

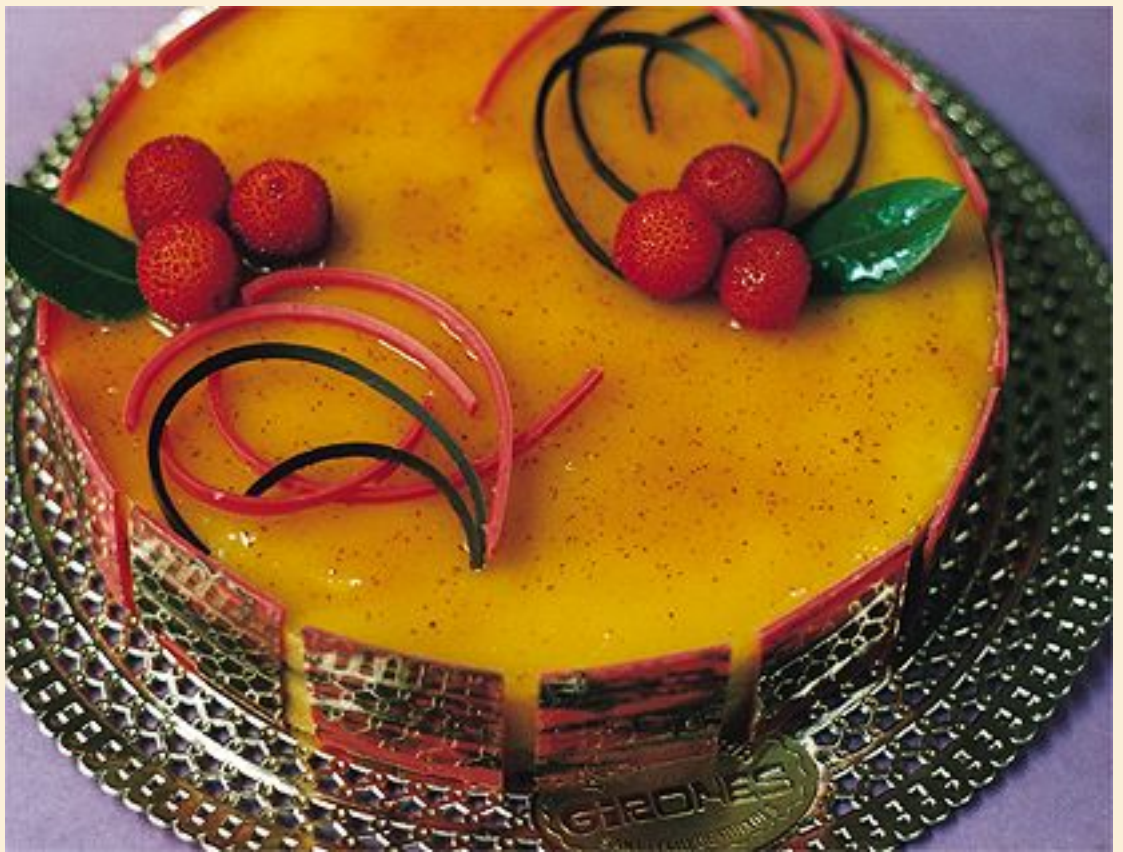
Bañar los discos con un jarabe compuesto por almíbar y kirsch, con un 30% de licor, alisar con mermelada de madroño cada disco y cubrir con una capa fina de crema de mantequilla.

Finalmente, sobre la última capa de bizcocho, extender una capa muy fina de mermelada de madroño y alisar toda la tarta con yema blanda.

Engelatinar y acabar al gusto. En las fotografías se han decorado con placas de cobertura en blanco y negro y en rosa.

Madroños enteros y detalles en cobertura completan la decoración.





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

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)

# montagud editores

desde 1906 al servicio de la gastronomía



*bienvenido al mundo de los sabores*

© Plato: Joan Roca @ Fotografía: F. Guillaumet



PAGINA  
PRINCIPAL

LAS RECETAS

BÚSQUEDAS

## Las Recetas del mes:

- Atún en escabeche de queso y hierbas  
Pepe Rodríguez
- Caviar de manzana  
Ferran Adrià
- La hora de la papada  
Reme Benavent

### CIGALAS REALES CON “SÔT-L’Y-LAISSE”

Fermí Puig - Drolma (Barcelona)



*Desde el Drolma, templo gastronómico del Hotel Majestic (Barcelona), el chef Fermí Puig ofrece una muestra de la cocina que se desarrolla en sus fogones. La alta culinaria europea y la tradición catalana se alían en sus propuestas.*

#### INGREDIENTES PARA DOS PERSONAS

- 4 cigalas de 150 g
- 8 “Sôt-l’y-laisse”\*
- 1 manojo de rúcula
- 1 carcasa de pollo
- 1 cebolla
- 1 zanahoria





1 tomate maduro  
100 g de trompetas de la muerte  
2 dl de aceite de oliva

\* Pequeño trozo de carne de ave ubicado en el hueco interior de los huesos iliacos, antes de la rabadilla.

### **PROCESO**

Escaldar las cigalas. Separar la cabeza del tronco. Reservar el tronco.

Saltear las cabezas con aceite y presionarlas con un pasapurés para extraer su jugo. Reservar.

Limpiar las trompetas. Cocerlas en agua con sal y pimienta. Escurrirlas y saltearlas con aceite de oliva.

En un cazo, rehogar en aceite de oliva la carcasa de pollo troceada. Agregarle la cebolla, la zanahoria y el tomate cortados. Dorar todo y cubrir con agua. Dejar reducir 3/4 partes. Reservar.

Saltear el “Sôt-l’y-laisse” con aceite de oliva.

Triturar las hojas de rúcula con aceite de oliva. Pasar por un chino. Reservar.

Saltear los troncos de las cigalas.

### **ACABADO**

Montar el plato disponiendo las setas en la base. Las cigalas encima. En los dos costados los “Sôt-l’y-laisse”. Napar con un cordón de jugo del asado y otro de aceite de rúcula.



© COPYRIGHT MONTAGUD EDITORES, S.A.

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

08010 BARCELONA (ESPAÑA)

[montagud@montagud.com](mailto:montagud@montagud.com)