A N T O I N E L A T R Y

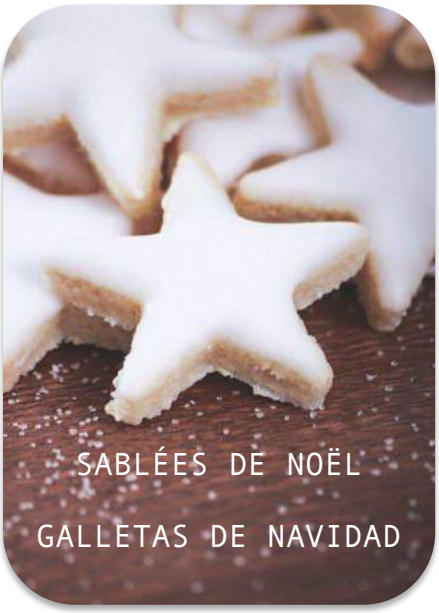
Pâtisserie

RECETA Nº 1

INGREDIENTES:

Para 30 Sablés

165 g. Mantequilla
100 g. Azúcar Moreno
 40 g. Polvo de Almendra
2,5 g. Flor de sal
250 g. Harina de Trigo
  1 u. Huevo
  3 u. Rama de Vainilla
  8 g. Canela en Polvo
  4 g. Especias (Para Pan de Especias)
  3 g. Jengibre
0,5 g. Clavo en Polvo
       Topping



UTENSILIOS:

Batidor
Bol
Cuchara de Madera
Film Transparente
Moldes
Placa para Horno
Papel de Cocción
Espátula
Peso

LA MASA SABLÉ ESPECULOS

1. Empezamos por precalentar el horno a 160ºC y a continuación mezclamos la mantequilla con el azucar moreno en el bol del batidor a la pala o en caso de no tenerlo en otro recipiente y sirviendonos de una cuchara o preferiblemente con la mano.
2. Añadimos el huevo y continuamos mezclando.
3. Una vez los ingredientes estén mezclados de manera homogenea y uniforme añadimos todos los polvos y especias.
4. Sacamos la masa del recipiente y la extendemos sobre el film transparente.
5. Una vez filmada la metemos en la nevera unos 20 minutos aproximadamente, hasta que este completamente fria.
6. Estiramos la masa encima de una mesa previamente espolvoreada con harina. La masa ha de tener unos 5 milímetros de grosor.
7. Con los moldes seleccionados cortamos la masa.
8. Colocamos nuestros sables sobre una placa para horno recubierta con papel de cocción y horneamos a 160ªC entre 8 y 12 minutos.
9. Una vez sacadas del horno las dejamos enfriar a temperatura ambiente
10. Decoramos.

NOTAS

A N T O I N E L A T R Y

Pâtisserie

RECETA Nº 2 ----------

EL TRONCO DE NAVIDAD

La Bûche de Noël o Tronco de Navidad es un postre típico de Navidad que se prepara en 3 partes. Suelen tener una forma redondeada, sin embargo en lo que a contenido se refiere podemos ser clásicos o innovar. La receta que os presento a continuación presenta unos sabores algo peculiares con respecto a los esperados en un tronco de navidad clásico pero la mezcla es espectacular.

¡VAMOS A POR ELLA!

INGREDIENTES FASE 1:

Para 1 Tronco de Navidad

90 g. Clara de Huevo
80 g. Azúcar Glass
33 g. Polvo de Almendra
50 g. Coco Rallado
25 g. Azúcar

UTENSILIOS FASE 1:

Batidor
Bol
Varilla
Lengua
Placa para Horno
Papel de Cocción
Espátula
Peso

FASE 1: BIZCOCHO DACOISE COCO

1. Precalentamos el horno a 170ºC
2. Tamizamos el azúcar glass y lo mezclamos con el polvo de almendra y el coco rallado.
3. Montamos la clara a punto de nieve y añadimos el azúcar en dos veces.
4. Añadimos delicadamente la mezcla a la clara montada.
5. Esparcir la preparación sobre una placa para horno recubierta previamente con papel de cocción.
6. Hornear 12 minutos a 170ªC
7. Una vez horneado lo sacamos del horno y espolvoreamos el coco rallado.

NOTAS

A N T O I N E L A T R Y

Pâtisserie

RECETA Nº 2

FASE 2: BAÑO DE MANGO

INGREDIENTES FASE 2:

Para 1 Tronco de Navidad

250g. Pulpa de Mango
35 g. Pulpa de Pasión
250g. Agua
75 g. Azúcar
6 g. Gelatina
9 g. Pectina NH
1 u, Hoja de Oro

UTENSILIOS FASE 2:

Cazuela
Varilla
Batidor
Peso

1. En una cazuela calentamos la pulpa de mango, la pulpa de pasión y el agua hasta punto de ebullición.
2. A parte, mezclamos la pectina nh y el azúcar y lo añadimos a la mezcla de la cazuela.
3. Llevamos la mezcla a ebullición.
4. Añadimos la gelatina y la hoja de oro y lo mezclamos todo.
5. Una vez preparada la dejamos de lado hasta que la necesitemos mas adelante.

FASE 3: MOUSSE MANGO - LIMA

INGREDIENTES FASE 3:

Para 1 Tronco de Navidad

225g. Nata 35%
540g. Pulpa de Mango
35 g. Azúcar Moreno
7 g. Hoja de Gelatina
El zumo de una Lima

UTENSILIOS FASE 3:

Cazuela
Varilla
Batidor
Peso
Exprimidor
Termómetro

1. Calentar la mitad de la pulpa de mango en una cazuela hasta punto de ebullición y añadir la gelatina.
2. Echar la mezcla caliente encima de la otra mitad de pulpa fría.
3. Añadir el zumo de lima y el azúcar moreno a la mezcla.
4. Esperar a que se atempere.
5. Montar la nata a punto de nieve.
6. Mezclar las dos preparaciones cuando ambas rozan los 30ºC.
7. Echar en el molde de vuestra elección y meter en el congelador.

NOTAS MONTAJE

NOTAS

A N T O I N E L A T R Y

Pâtisserie

RECETA Nº 3

INGREDIENTES:

Para 1 PAN DE ESPECIAS VERSION CAKE

150 g. Agua
60 g. Azúcar
150 g. Miel
5 g. Especias
1 u. Limón
2 u. Limas
1 u. Naranja
1 g. Anis Estrella
150 g. Harina de Trigo
5 g. Levadura
95 g. Mantequilla

UTENSILIOS FASE 3:

Cazuela
Rallador
Film Transparente
Colador
Varilla
Batidor
Peso
Molde de Cake

PAN DE ESPECIAS

1. Precalentar el horno a 180º
2. En una cazuela llevamos a ebullicion el agua, el azuca, la sal y la miel.
3. Añadimos las especias, el anis, la ralladura de 1 limon de 2 limas, de 1 naranja y la mantequilla.
4. Tapamos la cazuela con el film transparente y lo dejamos infusionar.
5. En el batidor mezclamos la harina y la levadura.
6. Colamos la infusion/almibar y poco a poco lo añadimos a la mezcla del batidor.
7. Mezclamos hasta que obtenemos una masa lisa y uniforme.
8. Untamos el molde con forma de cake con mantequilla y espolvoreamos harina.
9. Echamos la mezcla en el molde Y horneamos aproximadamente 25 minutos a 180ºC

NOTAS