



Masterchef
Gourmet

Masterchef
Gourmet +

&



**Mousse
de chocolate**

Tarta de queso

**Moelleux
de chocolate**

Tiramisú

**Brazo de gitano
con dulce de leche**

**Tarrina de mousse
de frutos rojos**

Dacquoise

Pastel de ángel

Moulinex®

Mousse de chocolate

Para: 6 personas

Preparación 10 minutos

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 200g de chocolate • 6 claras de huevo • 4 yemas de huevo
- 25 g de mantequilla • 40 g de azúcar •



Preparación

- 1 Eche en el Flex Bowl la mantequilla y el chocolate y llévelos al microondas para derretir (1 minuto y 20 segundos a 850W), luego deje que la mezcla alcance la temperatura ambiente para que no esté demasiado caliente.
- 2 En el bol de acero inoxidable del robot pastelero, equipado con el batidor Flex y la tapa, monte la claras a punto de nieve con el azúcar durante 90 segundos a velocidad máxima.
- 3 Aplane el chocolate y la mantequilla con la ayuda de una espátula y luego añada las yemas de huevo a la mezcla.
- 4 Retire el batidor Flex, añada el preparado del Flex Bowl a las claras a punto de nieve y coloque el Delica'tool. Mezcle durante 35 segundos a velocidad 1.
- 5 Vierta el preparado en una ensaladera o en tarrinas y guárdelo en el frigorífico durante un mínimo de 4 horas antes de degustarlo.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Moulinex®

Tarta de queso

Para: 6 personas

Preparación: 30 minutos

Cocción: 45 minutos

Accesorios utilizados



Ingredientes

Para la masa:

- 100 g de Spéculoos o Petits Beurre (galletas francesas de mantequilla)
- 1 cucharadita de azúcar
- 40 g de mantequilla

Para el relleno:

- 400 g de queso fresco tipo Philadelphia
- 50 g de azúcar
- 2 cucharaditas de zumo de limón
- La cáscara de medio limón
- 3 huevos
- 1 cucharadita de harina de maíz
- 3 cucharadas de azúcar



Preparación

Etapas 1: Precaliente el horno a 160°C.

Etapas 2: Preparación de la masa

- 1 En una ensaladera pequeña, desmigaje las galletas Spéculoos. Añada el azúcar y la mantequilla derretida y mézclelo todo.
- 2 Coloque papel de hornear sobre un molde para tartas de 18 cm de diámetro. Recubra el fondo del molde con las galletas y aplane con una cuchara. Reserve el molde en el frigorífico.

Etapas 3: Preparación del relleno

- 1 En el cuenco de acero inoxidable del robot de pastelería equipado con el batidor Flex introduzca el Flex Bowl, vierta el queso fresco y bata a velocidad 7 durante 30 segundos.

Añada el azúcar, la harina y las yemas de huevo, el zumo y la cáscara del limón, y mézclelo todo a velocidad 8 durante 30 segundos. Retire el Flex Bowl del cuenco de acero inoxidable y reserve la mezcla.

- 2 Vierta la claras de huevo en el bol de acero inoxidable equipado con el batidor Flex y la tapa y bátalas a punto de nieve a velocidad máxima. Añada el azúcar y continúe batiendo durante 1 minuto y 30 segundos a velocidad máxima, hasta que la mezcla quede firme y brillante.
- 3 Cambie el batidor Flex por el accesorio Delica'tool. Añada la mezcla de queso fresco a las claras de huevo, directamente dentro del bol de acero inoxidable y mezcle a velocidad 1 durante 30-45 segundos.
- 4 Extienda el preparado obtenido por encima de las galletas.
- 5 Lleve al horno a una temperatura de 160°C durante 30 minutos. A continuación, baje la temperatura a 150°C y deje cocinar durante 15 minutos más. Deje enfriar la tarta antes de sacarla del molde.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Mœlleux de chocolate

Para: 8 personas

Preparación: 20 minutos

Cocción: 40 minutos

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 200 g de chocolate negro para repostería • 125 g de mantequilla • 200 ml de nata líquida • 150 g de azúcar en polvo • 4 huevos • 125 g de harina • 11 g de levadura en polvo • 1 saquito de azúcar de vainilla •



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 180°C.
- 2 Recubra un molde redondo para pasteles con mantequilla y harina.
- 3 En el interior del Flex Bowl, derrita en el microondas el chocolate junto con la nata líquida y la mantequilla, durante 1 minuto y 40 segundos (850W).
- 4 Introduzca el Flex Bowl en el cuenco de acero inoxidable del robot de pastelería y añada el azúcar, las yemas de huevo, la harina, la levadura y el azúcar de vainilla.
- 5 Coloque el mezclador y póngalo en marcha a velocidad 1 durante 20 segundos, luego aumente la velocidad a 7 durante 40 segundos. Retire el Flex Bowl y el mezclador.
- 6 En el bol de acero inoxidable del robot de pastelería equipado con el batidor Flex y la tapa, vierta las claras de huevo y bata a velocidad máxima durante aproximadamente 1 minuto. Retire el batidor Flex.
- 7 Añada el preparado del Flex Bowl a las claras a punto de nieve e instale el Delica'tool. Póngalo en marcha a velocidad 1 durante unos 30 segundos.
- 8 Vierta el preparado obtenido en el molde y hornee a 180°C durante 40 minutos.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Moulinex®

Tiramisú

Para: 6 personas

Preparación: 30 minutos

Accesorios utilizados



Ingredientes

- 2 cucharadas de extracto de café • 2 cucharadas de sirope de guindas • 2 huevos
- 100 g de azúcar • 400 g de mascarpone • 100 g de nata líquida • 20 g de azúcar glas • 1 caja de bizcochos de soletilla (20-25 piezas aproximadamente) • Cacao amargo en polvo •

Preparación

Etapas 1: Preparación del sirope:

- 1 Vierta el extracto de café y el sirope de guindas en una cacerola con 100 ml de agua. Lleve la mezcla a ebullición a fuego lento.
- 2 Retírela del fuego, déjela enfriar y colóquela en el frigorífico.

Etapas 2: Preparación del mousse de mascarpone:

- 1 Introduzca el Flex Bowl en el bol de acero inoxidable e instale el batidor Flex. Eche las yemas de huevo y el azúcar y bata a velocidad 7 durante 1 minuto para que la mezcla quede más blanca.
- 2 A continuación añada el mascarpone, la nata y bata de nuevo hasta que la mezcla quede bien homogénea, aumente progresivamente la velocidad hasta 7 durante 1 minuto. Retire el Flex Bowl del bol de acero inoxidable y reserve la mezcla.

- 3 En el bol de acero inoxidable monte la claras a punto de nieve con el azúcar glas durante 1 minuto a velocidad máxima.
- 4 Cambie el batidor Flex por el accesorio Delica'tool. Añada con delicadeza la mezcla del Flex Bowl sobre las claras a punto de nieve. Mezcle a velocidad 1 durante unos 30 segundos aproximadamente.

Etapas 3: Presentación

- 1 Recubra el molde con los bizcochos previamente empapados en el sirope.
- 2 Ponga una capa de nata encima de los bizcochos. Alterne las capas de nata y de bizcochos empapados y acabe con una capa de nata. Luego colóquelo en el frigorífico.
- 3 Antes de servir, espolvoree el cacao en polvo por encima.



Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Brazo de gitano con dulce de leche

Para: 4/5 personas

Preparación: 20 minutos

Cocción: 12 minutos

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 80 g de harina
- 80 g de azúcar
- 4 huevos (200 g aproximadamente)
- 1 pote de dulce de leche



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 180°C.
- 2 En el cuenco de acero inoxidable equipado con el batidor Flex, vierta los huevos enteros y empiece a batir. Incorpore el azúcar y bata durante 3 minutos a velocidad máxima hasta obtener una mezcla bien espumosa.
- 3 Cambie el batidor Flex por el accesorio Delica'tool. Añada la harina a la mezcla de huevos y azúcar y mezcle a velocidad 1 durante 30 segundos.
- 4 Coloque un papel de hornear en una bandeja de horno y extienda la mezcla en un rectángulo de 30 x 20 cm. Hornee durante 12 minutos a 180°C.
- 5 Al retirar del horno, dele la vuelta al bizcocho sobre un paño ligeramente humedecido.
- 6 Con un cuchillo bien afilado, corte los bordes del bizcocho para facilitar el enrollado. Deje enfriar algunos instantes, luego unte el bizcocho con el dulce de leche.
- 7 Enrolle el bizcocho bien apretado y reserve el brazo de gitano en un lugar fresco.

Tarrina de mousse de frutos rojos

Para: 6 personas

Preparación: 20 minutos

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 400 ml de puré de frutos rojos • 6 g de gelatina • 80 g de azúcar • 2 cucharaditas de zumo de limón • 350 ml de nata líquida •



Preparación

- 1 Coloque las hojas de gelatina en un bol con agua fría durante 15 minutos aproximadamente para volver a hidratarlas.
- 2 En el Flex Bowl, lleve a calentar la mitad del puré de frutos rojos durante 30 segundos (850W). Es muy importante que el puré no empiece a hervir.
- 3 Escurra la gelatina e incorpórela al puré de frutos rojos caliente, pero ya fuera del fuego.
- 4 A continuación, añada la otra mitad del puré no calentado para enfriar la mezcla.
- 5 En el bol de acero inoxidable equipado con el batidor Flex vierta la nata líquida fría y bata 4-5 minutos a velocidad 8 hasta obtener una consistencia espumosa y no muy firme.
- 6 Cambie el batidor Flex por el accesorio Delica'tool. Añada el puré de frutos rojos enfriado a la nata y mezcle a velocidad 1 entre 45 segundos y 1 minuto dependiendo de la consistencia del puré de frutos rojos.
- 7 Vierta la mezcla en 6 tarrinas y déjelas reposar en el frigorífico durante 5 horas aproximadamente.

Truco: decore las tarrinas con coulis de frambuesa y algunos frutos rojos frescos.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Dacquoise

Para: 6 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 18 minutos

Accesorios utilizados



Ingredientes

• 6 claras de huevo • 150 g de almendra molida • 120 g de azúcar glas • 50 g de azúcar extrafino • 1 saquito de azúcar de vainilla o 1 cucharada de extracto de vainilla • Azúcar glas (para decorar) •



Preparación

- 1 Precaliente el horno a 180°C.
- 2 Tamice y mezcle el azúcar glas y las almendras molidas.
- 3 En el cuenco de acero inoxidable equipado con el batidor Flex y la tapa, bata las claras a punto de nieve durante 1 minuto y 30 segundos incorporando poco a poco el azúcar de vainilla y el azúcar extrafino.
- 4 Una vez la mezcla esté bien firme, cambie el batidor Flex por el accesorio Delica'tool. Añada la mezcla de azúcar y almendras a las claras montadas a punto de nieve y mezcle a velocidad 1 entre 45 segundos y 1 minuto.
- 5 Vierta el preparado sobre una bandeja cubierta de papel de hornear y extienda con un espesor de 2 centímetros. Hornee entre 15 y 18 minutos a 180°C.
- 6 Cuando la dacquoise esté cocida, deje que se enfríe y luego móntela alternando las capas de bizcocho y de mousse de chocolate.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!

Pastel de ángel

Para: 8 personas

Preparación: 15 minutos

Cocción: 20 minutos

Accesorios utilizados:



Ingredientes

- 10 claras de huevo (300 g) •
- 150 g de azúcar extrafino • 2-3
- gotas de zumo de limón • 150 g
- de harina • 150 g de azúcar glas •



Preparación

- 1 Incorpore el azúcar a la harina y reserve la mezcla.
- 2 En el bol de acero inoxidable equipado con el batidor Flex y la tapa, bata las claras de huevo con el zumo de limón y una pizca de sal. Incorpore el azúcar poco a poco y bata durante 2 minutos a velocidad máxima hasta obtener una mezcla bien firme.
- 3 Cambie el batidor Flex por el accesorio Delica'tool. Tamizar la mezcla de harina y azúcar encima de las claras de huevo montadas a punto de nieve y luego mezcle a velocidad 1 de 25 a 30 segundos.
- 4 Vierta la masa en un molde de pastel de ángel y hornee a 160°C durante 20 minutos.
- 5 Una vez cocido, dele la vuelta al pastel y déjelo reposar sin retirar el molde. Retire el pastel del molde una vez enfriado.

Masterchef Gourmet
Masterchef Gourmet +

Enjoy your meal!