

Minicoles saladas

Zebra Cake

Pizza flowers

Hojaldre de caracol

Tarta sol de ricotta y tomates secos

Fougasse de tomates confitados, parmesano y romero

Pavlova individual

Brioche trenzada

Magdalenas con crema de castañas

Bizcocho enrollado femenino

Pan de hamburguesa





Minicoles saladas

Personas: 6

Preparación: 30 min

Cocción: 18 min

Accesorios utilizados:





Ingredientes

12 cl de leche • 12 cl de agua • 80 g de mantequilla • Media cucharadita de sal • 150 g de harina • 4 huevos • 150 g de queso fresco • Media cebolla roja • 1 cucharada sopera de semillas de sésamo • 10 rábanos rosados • Sal y pimienta

Preparación

- 1 Vierte en una olla la leche, el agua, la sal y la mantequilla. Calienta a fuego medio. Cuando empiece a hervir, retira del fuego y vierte la harina de una sola vez. 2 Mezcla con fuerza con una cuchara de madera.
- 3 Introduce la masa resultante en el cuenco de acero inoxidable del robot equipado con varilla. Pon en marcha el robot a velocidad 2 con la tapa y, a continuación, añade los huevos uno a uno por la tapa. Aumenta la velocidad a 3 y déjalo en marcha hasta obtener una masa homogénea.
- 4 Introduce la masa de coles en una manga con boquilla lisa mediana.

Precalienta el horno a 210 °C. 5 En una placa cubierta con papel de horno, coloca las bolitas de masa del tamaño de una nuez grande dejando un poco de espacio entre ellas. Hornea durante 10 minutos a 210 °C y, a continuación, baja la temperatura a 200 °C puerta ligeramente entreabierta durante 8 minutos.

- 6 Lava y corta los rábanos en rodajas finas. Pela y pica la cebolla roja. Mezcla el queso fresco, la cebolla roja y las semillas de sésamo en un recipiente y salpimentéalo todo.
- Corta la parte superior de las coles.
- 8 Rellena las coles con nata y coloca las rodajas de rábano. Vuelve a cerrar las coles y mételas en la nevera.





Minicoles saladas





Zebra Cake

Personas: 6

Preparación: 15 min

Cocción: 40 min

Accesorios utilizados:



Ingredientes

300 g de harina de trigo • 250 g de azúcar moreno • 12 cl de leche • 25 cl de aceite de girasol • 4 huevos • 1 sobre de levadura • 1 cucharadita rasa de canela • 25 g de cacao en polvo sin azúcar

Preparación

Introduce 250 g de harina, el azúcar moreno, la leche, la levadura y los huevos en el cuenco de acero inoxidable equipado con mezclador. Coloca la tapa y pon a funcionar el robot de forma progresiva de la velocidad 1 a la 3 durante 1 minuto. Cuando la masa esté homogénea, baja la velocidad a 2 y vierte lentamente el aceite por la tapa.

2 Cuando la mezcla sea homogénea, vierte la mitad en una ensaladera. Añade la harina restante y la canela en el cuenco del robot y, a continuación, vuelve a colocar el cuenco de acero inoxidable en la base e inicia de nuevo el robot a velocidad 3 durante 1 minuto. Añade el cacao en la ensaladera y mezcla suavemente con una espátula.

3 4 Precalienta el horno a 180 °C. Unta con mantequilla y cubre de harina un molde para bizcochos. En el centro del molde, añade 1 cucharada sopera de la masa con cacao. En el centro del primer círculo, vierte con cuidado una cucharada sopera de la masa de canela y repite la misma acción, siempre en el centro, con el resto de la masa, alternando bien una cucharada de masa de cacao con una de la de canela.

Hornea durante aproximadamente 40 minutos, comprueba la cocción con la punta de un cuchillo. Desmolda el pastel y déjalo enfriar sobre una rejilla.











Zebra Cake





Pizza flowers

Personas: 6

Preparación: 20 min

Cocción: 15 min

Accesorios utilizados:





Ingredientes

250 g de harina • 1 cucharadita de levadura seca de panadería • 12 cl de agua tibia • 3 cucharadas soperas de aceite de oliva • 1 cucharadita de azúcar en polvo • Media cucharadita de sal • 20 cl de salsa de tomate • 1 chorizo dulce • 100 g de comté rallado • 3 ramitas de tomillo

Preparación

- Diluye la levadura en el agua tibia y deja reposar 5 minutos. Introduce la harina, el azúcar, la sal y el aceite de oliva en el cuenco de acero inoxidable del robot equipado con amasadora. Pon en marcha el robot a velocidad 3. Al cabo de algunos segundos, añade el agua y la levadura. Deja el robot en marcha hasta que la masa forme una bola flexible y homogénea. Tapa el cuenco con un paño y deja que la masa vaya subiendo durante 1 hora y 30 minutos en un lugar cálido. Un vez transcurrido ese tiempo, saca la masa del cuenco y amásala de nuevo un poco más.
- 2 Extiende la masa sobre una encimera enharinada y estírala hasta dejarla bastante fina. Recorta una docena de tiras de aproximadamente 20 cm de largo por 3 cm de ancho.
- 3 Corta el chorizo en lonchas finas. Extiende un poco de salsa de tomate sobre cada tira de masa. Coloca las lonchas de chorizo en la parte alta de la masa. Espolvorea con comté rallado.
- 4 Enrolla las tiras hasta lograr la forma de una rosa. Coloca las flores sobre una bandeja cubierta de papel de horno. Espolvorea con tomillo deshojado y hornea durante unos 15 minutos. Degústalo caliente o templado.











Pizza flowers





Hojaldre de caracol

Accesorios utilizados:





Ingredientes

50 g de mantequilla cortada en dados • 250 g de mantequilla • 500g de harina • 1 pizca de sal • 12 cl de agua • 12 cl de leche templada • 2 sobres de levadura seca de panadería • 50 g de azúcar en polvo

Preparación

Diluye la levadura en la leche templada y deja reposar 5 minutos.

Introduce la harina, la sal, el azúcar en polvo y 50 g de mantequilla cortada en dados en el cuenco de acero inoxidable equipado con amasadora. Pon en marcha el robot a velocidad 3. Al cabo de unos segundos, vierte el agua y la leche mezclada con la levadura. Deja el robot en marcha hasta que la masa forme una bola flexible y homogénea.

Tapa el cuenco con un paño y deja que la masa vaya subiendo durante al menos 3 horas en la nevera. Una vez transcurrido ese tiempo, saca la masa de la nevera.

2 Divide la bola de masa en dos y extiende cada trozo formando una banda de unos 15 cm por 60 cm. Superpón las bandas en forma de cruz.

3 Envuelve los 250 g de mantequilla en un film transparente y extiéndelo con un rodillo hasta formar un cuadrado de unos 15 cm de lado. Coloca el cuadrado de mantequilla aplastado en el centro de la cruz.

4 5 6 Vuelve a cerrar las bandas de masa sobre la mantequilla.

7 8 9 Estira la masa hasta formar un rectángulo de unos 60 cm por 25 cm.

10 11 12 Enrolla el rectángulo a lo largo para obtener un cilindro largo. Aplasta un poco el cilindro con el rodillo y enróllalo en forma de caracol.

13 Aplasta completamente el caracol y estira la masa hasta que quede bastante fina.





Hojaldre de caracol





Tarta sol de ricotta

y tomates secos

Personas: 6

Preparación: 40 min

Cocción: 20 min Reposo: 3 horas

Accesorios utilizados:





Ingredientes

50 g de mantequilla cortada en dados • 250 g de mantequilla • 500 g de harina • 1 pizca de sal • 12 cl de agua • 12 cl de leche templada • 2 sobres de levadura seca de panadería • 50 g de azúcar en polvo • 1 yema de huevo • 100 g de queso ricotta • 8 tomates secos cortados en trocitos • Orégano • 1 chorrito de aceite de oliva

Preparación

- Prepara el hojaldre siguiendo los pasos (ver receta Hojaldre de caracol).
- Precalienta el horno a 180°C. Recorta 2 círculos grandes en la masa.
- 3 Extiende el ricotta en uno de los dos círculos dejando 2 cm en los bordes. Agrega los tomates secos y el orégano. Rocía con un chorro de aceite de oliva.
- 4 Humedece ligeramente el borde de la masa y cubre con el segundo círculo de masa.
- 5 Sella bien los bordes.
- 6 Coloca un vaso en el centro de la tarta y recorta unas 15 tiras partiendo del borde del vaso hacia el exterior.
- 7 Quita el vaso y dobla con cuidado cada tira sobre sí misma sin que se despegue del centro.
- 8 Embadurna con yema de huevo diluida en un poco de agua y hornea de 15 a 20 minutos. Probarla templada.







Tarta sol de ricotta

y tomates secos





Fougasse de tomates confitados,

parmesano y romero

Personas: 6

Preparación: 30 min

Cocción: 25 min

Reposo: 3 horas y 30 minutos

Accesorios utilizados:





200 g de harina • 1 cucharadita de levadura seca de panadería • 8 cl de aceite de oliva • 8 cl de agua tibia • 10 tomates confitados cortados en trozos • 2 ramitas de romero • 2 cucharadas soperas de parmesano • 1 cucharadita rasa de sal

Preparación

Diluye la levadura en el agua tibia y deja reposar 5 minutos. Introduce la harina, la sal y el aceite de oliva en el cuenco de acero inoxidable del robot equipado con amasadora. Pon en marcha el robot a velocidad 3. Al cabo de unos segundos, vierte el agua mezclada con la levadura. Deja el robot en marcha hasta que la masa forme una bola flexible y homogénea. Coloca la tapa sobre el cuenco y deja que la masa vaya subiendo durante 1 hora y 30 minutos en un lugar cálido. Un vez transcurrido ese tiempo, saca la masa del cuenco y amásala un poco más hasta formar una bola. En una encimera cubierta de harina, estira la masa hasta lograr una forma ovalada con un grosor de 1 cm aproximadamente.

2 Haz incisiones en la masa con seis trazos en ángulo en cada lado, como los nervios de una hoja.

- 3 Embadurna la masa con aceite de oliva.
- 4 Coloca los tomates confitados cortados en trozos y las ramitas de romero.
- 5 Espolvorea con parmesano. Deja reposar unos minutos.

Precalienta el horno a 200 °C. Hornea la fougasse durante 12 minutos aproximadamente, hasta que se haya dorado un poco. Deja enfriar hasta alcanzar una temperatura templada antes de probar.













Fougasse de tomates confitados,

parmesano y romero





Pavlova individual

Personas: 6

Preparación: 20 min

Cocción: 45 min

Accesorios utilizados:



Ingredientes

6 claras de huevo • 1 pizca de sal • 300 g de azúcar en polvo • 2 cucharadas soperas de azúcar glas • 1 cucharadita de vinagre blanco • 2 cucharadas soperas de maicena • 20 cl de nata líquida entera • 40 g de almendras laminadas • 250 g de frutos rojos mezclados (frambuesas, grosellas, grosellas rojas, etc.)

Preparación

1 Precalienta el horno a 120 °C. Introduce los huevos con la pizca de sal en el cuenco de acero inoxidable con varilla. Pon en marcha el robot a velocidad 3 con la tapa. Una vez que las claras estén bien firmes, vierte poco a poco el azúcar en polvo y añade el vinagre y la maicena. Sube la velocidad a 4 y deja que funcione 1 minuto. La mezcla debe estar bien firme y brillante.

2 3 Cubre una bandeja con papel de horno. Coloca 2 cucharadas soperas grandes de claras a punto de nieve en un molde extraíble y levántalo con cuidado de manera que consigas cilindros bastante altos.

Hornea durante 45 minutos. Cuando termine la cocción, saca los merengues y espera a que se enfríen. Vierte la nata líquida en el cuenco de acero inoxidable con varilla. Pon en marcha el robot a velocidad 4 con la tapa. Cuando la nata montada empiece a subir, añade el azúcar glas. Déjalo en marcha hasta lograr una nata montada suave.

4 5 En cada merengue, pon un poco de nata montada, almendras laminadas y frutos rojos. Sírvelos de inmediato.













Pavlova individual





Brioche trenzada

Personas: 6

Preparación: 30 min

Cocción: 25 min

Reposo: 3 horas y 30 minutos

Accesorios utilizados:





Ingredientes

250 g de harina • 10 cl de leche templada • La mitad de un sobre de levadura seca de panadería • 60 g de mantequilla • 1 huevo entero • 1 yema de huevo • Media cucharadita de sal • 50 g de azúcar en polvo • 30 q de azúcar en granos

Preparación

1 Diluye la levadura en la leche templada y deja reposar 5 minutos. Introduce la harina, el azúcar, el huevo entero y la sal en el cuenco de acero inoxidable del robot equipado con amasadora. Pon en marcha el robot a velocidad 2 durante 3 minutos. Al cabo de unos segundos, vierte la leche con la levadura y déjalo en marcha hasta lograr una masa homogénea. Incorpora la mantequilla blanda cortada en trozos y pon de nuevo en marcha el robot a velocidad 3 durante 4 minutos. 2 Es necesario que la masa esté flexible, homogénea y pegajosa. Tapa el cuenco con un paño y deja que la masa vaya subiendo durante 1 hora en un lugar cálido. Una vez transcurrido ese tiempo, cubre el cuenco con papel film y mételo en la nevera al menos 1 hora.

Una vez que la masa haya subido lo suficiente, amásala y sepárala en 3 trozos iguales.

3 Extiende los 3 trozos y enróllalos hasta lograr 3 cilindros idénticos de aproximadamente 40 cm de largo (si la masa está demasiado blanda, vuelve a meterla unos minutos en la nevera). 4 Pon los cilindros uno al lado del otro sobre una bandeja cubierta con papel de horno y haz una trenza sellando bien los 2 extremos. Cubre la brioche con un paño húmedo y déjala de nuevo reposar 1 hora y 30 minutos a temperatura ambiente.

Cuando la brioche haya subido, precalienta el horno a 180 °C. 5 Embadúrnala con yema de huevo diluida en un poco de agua.

6 Espolvorea la brioche con azúcar en granos y hornea durante unos 20 minutos hasta que se dore.





Brioche trenzada





Magdalenas con crema de castañas

Personas: 6

Preparación: 20 min

Cocción: 30 min

Accesorios utilizados:







Ingredientes

3 huevos • 120 g de azúcar moreno • 150 g de harina • 150 g de mantequilla blanda • 350 g de crema de castañas • 1 sobre de levadura química • 1 pizca de sal • 15 cl de nata líquida • 80 g de queso mascarpone • Azúcar glas

Preparación

1 Precalienta el horno a 160 °C. Introduce el azúcar moreno, la sal y los huevos en el cuenco de acero inoxidable equipado con mezclador. Pon en marcha el robot a velocidad 4 con la tapa. Cuando la mezcla haga un poco de espuma, baja la velocidad a 3 y añade la harina y la levadura. Pon de nuevo en marcha el robot a velocidad 3 durante 1 minuto.

2 Reserva 2 cucharadas soperas de crema de castañas. Añade la mantequilla blanda en trozos y la crema de castañas y pon en marcha el robot a velocidad 4 durante 1 minuto.

3 Vierte la mezcla en moldes para magdalenas y hornéalas durante unos 30 minutos. Cuando termine la cocción, deja las magdalenas enfriar.

4 Introduce la nata líquida muy fría con el mascarpone en el cuenco de acero inoxidable equipado con varilla. Pon en marcha el robot a velocidad 4 durante unos 2 minutos. Cuando la nata esté bien montada, añade las 2 cucharadas soperas de crema de castañas y pon de nuevo en marcha el robot a velocidad 4 durante unos segundos.

5 Vierte la crema en una manga pastelera. Monta la crema en las magdalenas. Reserva esta elaboración en un lugar frío.

6 Espolvorea azúcar glas en el momento de servir.







Magdalenas con crema de castañas





Bizcocho enrollado femenino

Personas: 8

Preparación: 30 min

Cocción: 12 min

Reposo: 1 hora

Accesorios utilizados:





Ingredientes

Para las pintitas rosas: 40 g de mantequilla derretida • 40 g de azúcar glas • 1 clara de huevo • 40 g de harina • Colorante rosa

Para el bizcocho genovés • 3 huevos grandes • 100 g de azúcar en polvo • 100 g de harina • 1 pizca de sal 1 tarro pequeño de mermelada de frambuesa

Preparación

1 Introduce la mantequilla derretida con el azúcar glas en el cuenco de acero inoxidable equipado con varilla. Pon en marcha el robot a velocidad 3. Al cabo de unos segundos, añade la clara de huevo y la harina. 2 Cuando la mezcla esté homogénea, añade el colorante poco a poco hasta lograr el color deseado.

Introduce la masa en una manga pastelera. 3 Haz puntos de diferentes tamaños sobre una bandeja de silicona. Guarda la bandeja en la nevera al menos durante 1 hora.

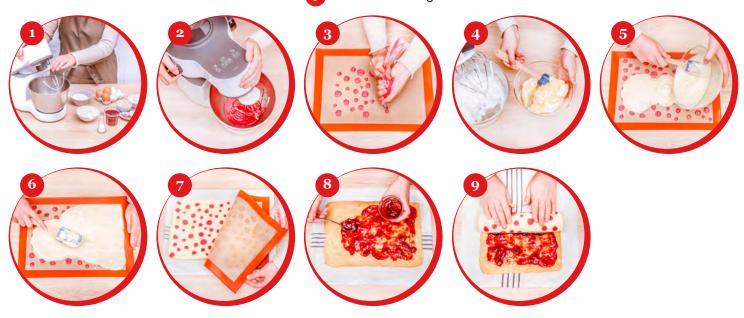
Precalienta el horno a 180 °C. Separa las yemas de huevo de las claras de 2 huevos. Introduce 2 yemas de huevo y el huevo entero con la mitad del azúcar en polvo en el cuenco de acero inoxidable equipado con varilla. Añade la harina, pon en marcha el robot a velocidad 2 y, a continuación, sube a 3 hasta lograr una mezcla homogénea. 4 Reserva la mezcla en una ensaladera. Lava y seca el cuenco. Introduce las claras de huevo con la pizca de sal en el cuenco de acero inoxidable con varilla. Pon en marcha el robot a velocidad 3 con la tapa. Cuando las claras empiecen a hacer espuma, incorpora el azúcar y, a continuación, sube la velocidad a 4. Una vez que las claras estén bien firmes y brillantes, incorpóralas con cuidado a la mezcla anterior.

5 6 Extiende esta mezcla sobre la bandeja de silicona para cubrir las pintitas. Hornea aproximadamente 12 minutos.

Saca el bizcocho genovés del horno y dale la vuelta rápido sobre un paño húmedo.

8 Dale de nuevo la vuelta sobre el paño para que las pintitas queden contra el paño. Unta la mermelada de frambuesa sobre el bizcocho genovés aún templado.

Enrolla el bizcocho genovés con cuidado.







Bizcocho enrollado femenino





Pan de hamburguesa

Personas: 8

Preparación: 30 min

Cocción: 12 min

Reposo: 2 horas

Accesorios utilizados:





Ingredientes

500g de harina • 1 sobre de levadura seca de panadería • 10g de sal • 20g de azúcar en polvo • 20 cl de agua • 8 cl de leche templada • 1 huevo • 30 g de mantequilla • Mezcla de semillas (girasol, calabaza)

Preparación

1 Diluye la levadura en la leche templada y deja reposar 5 minutos. Introduce la harina, la sal, el azúcar y el huevo en el cuenco de acero inoxidable del robot equipado con amasadora. Pon en marcha el robot a velocidad 2. Al cabo de unos segundos, vierte el agua y la leche mezclada con la levadura. 2 Deja el robot en marcha al menos 4 minutos hasta que la masa forme una bola flexible y homogénea. Añade la mantequilla blanda cortada en trozos y pon de nuevo en marcha el robot durante unos 2 minutos. Tapa el cuenco con un paño y deja que la masa vaya subiendo durante al menos una hora y media en un lugar cálido.

3 Una vez transcurrido ese tiempo, saca la masa y amásala un poco más. Divide la masa en 8 pociones iguales. Forma bolas uniformes y colócalas en una bandeja cubierta con papel de horno. Cubre con un trapo y deja reposar de nuevo durante 30 minutos.

4 Cuando los panes se hayan inflado lo suficiente, precalienta el horno a 200 °C. Con un pincel, embadurna un poco los panes con un poco de agua y espolvoréalos con semillas. Hornea durante unos 12 minutos hasta que estén bien dorados.

Abre los panes por la mitad y rellénalos con carne de hamburguesa, lechuga, tomate y salsa casera.











Pan de hamburguesa

