1 - Bases de Pastelería

1.1- Almíbares o Baños de azúcar

Almíbar base neutro.-

Ingredientes:	**Elaboración:**
3 kg. de Azúcar	**1.** en cazo eléctrico poner el azúcar
1'5 kg. de Agua	**2.** añadir el agua y diluir, con pincel y agua lavar paredes.
	3. enchufar y cuando rompa a hervir, cocer 5 mn.
	4. conservar

Aplicaciones: coger el necesario, calentar y añadirle el aroma deseado. Bañar, hacer cremas, merengues, etc.

'??

Ingredientes:	**Elaboración:**

SIROPE DE FRUITA SECA

Ingredientes:	Elaboración:
1 l. de Agua 600 gr. de Azúcar 300 de fruta Seca	**1.** en cazo eléctrico poner el azúcar **2.** añadir el agua y diluir, con pincel y agua lavar paredes. **3.** enchufar y cuando rompa a hervir, cocer 5 mn. conservar **4.** colar y conservar. Para bañar y compotas.

– Petites Fours (Petifour

- A base de Chocolate:

Trufas **(trufa cocida base para trufas)**

Ingredientes:	**Elaboración:**
1'400 Kg de Chocolate negro del 70% 1 Kg de Nata liquida 0'2 Kg de Mantequilla	**1.** Hervir la nata **2.** Vaciar poco a poco la nata recién apartada del fuego a la vez que se diluye con una espátula. **3.** Añadir la mantequilla en bolas y remover hasta que todo el conjunto este liso y homogéneo. **4.** Enfriar y reservar en una candilera filmada al menos 12 h.

A partir de esta trufa realizar las diferentes variaciones:
1. Trufas con cacao: formar con cuchara vaciadora de 1'5 cm. ø rebozar en cacao en polvo
2. Trufas con fideos de chocolate: lo mismo pero rebozado con fideos.
3. Hacer piramides, congelar y bañar en chocolte negro

Chocolate de Capellanes **o de Músico**

Ingredientes:	**Elaboración:**
Cobertura pura de chocolate negro 70% Piñones Almendras Avellanas } todo tostado Pistachos Pasas de corinto	**1.** Fundir y atemperar la cobertura **2.** Sobre papel pergamino con manga lisa escudillar formas ovaladas (4x2 cm.) **3.** Antes de que solidifique, colocar los frutos secos de artística, acabar con el coco. **4.** Una vez sólida decorar con pinceladas de

Coco rallado Cobertura blanca para decorar	chocolate blanco.

Chocolate de Obispo (Pirámide de avellanas y chocolate)

Ingredientes:	**Elaboración:**
Cobertura pura de chocolate negro 70% Avellanas tostadas y repeladas Cobertura blanca para decorar	**1.** Fundir y atemperar la cobertura **2.** Bañar las avellanas y sacarlas de una en una. **3.** Sobre papel de pergamino, formar pirámides con 3 avellanas de base y una de cúpula. **4.** Una vez sólida decorar con de chocolate blanco.

4 – Petites Fours (Petifour)

A base de Frutos Secos:

Crostillants de Piñones.-

Ingredientes:	**Elaboración:**
2 unid. de Claras de Huevo 200 gr. de Azúcar blanquilla 200 gr. de Azúcar moreno 500 gr. de Piñones.	**1 –** mezclar con espátula todos los ingredientes y dejar reposar en la nevera. **2 –** formar pequeñas piezas en forma de pirámide con una cuchara sobre placa de horno con silpat. **3** – cocer al horno a 200 ºC. Hasta que tengan color dorado.

Dentelles

Ingredientes:	**Elaboración:**
100 gr. de Almendra granillo 100 gr. de Azúcar blanquilla 30 gr. de Harina 3 gr. de Piel de naranja rallada 25 gr. de Zumo naranja 70 gr. de Mantequilla fundida fría.	**1.** Preparar la mise-en-place **2.** Mezclar todo y reposar 2 horas **3.** Escudillar en placa con silpat **4.** Cocer a 180 ºC. **5.** Una bien cocido, dejar reposar y colocarlos en el tejero para darle forma. **6.** Una vez frías colocarlas en petaca y sitio seco.

Almendras Caramelizadas

Ingredientes:	**Elaboración:**
300 gr. de Azúcar 1 kg de almendras crudas	Poner el azúcar al fuego cuado hierba, apartar, poner las almendras y mezclar. A sobre taula esparcida de azúcar abocar caramelizadas. Dejarlas un rato que pierdan el calor. Pasarlas por un cedazo para quitarles el exceso de azúcar.

Crujiente de leche

Ingredientes:	**Elaboració:**
60 de mantega fosa 200 de Sucre 50 de Farina 60 de Llet	1 – barrejat tots els ingredients 2 – sobre silpast ratllar amb cornet (s'estén molt) 3 – coure a 180 ºC. 4 - donar forma

LLENGÜES DE GAT -
Ingredients: 100 g. de Mantega, 60 g. de Sucre llustre, 1 peça d'Ou, 150 g. de Farina fluixa, Vainilla i per decorar Xocolata extra.
Elaboració:

1 · en un bol amb la mantega a punt de pomada, poseu-hi el sucre, barregeu-ho bé, afegiu-hi l'ou, remeneu fins que sigui una pasta llisa i cremosa i tot seguit afegiu-hi la farina i la vainilla. Ha de quedar una pasta fina, cremosa i homogènia.

2 · amb una mànega amb cornet petit llis i sobre una placa de forn feu-hi els palets de 6 cm. x 1/2 d'amplada. Coeu-los al forn a 175 ºc. i una vegada freds banyeu la meitat obliqua amb xocolata fosa, deixeu-los refredar i llestos.

Cookies.-

Ingredients:	Elaboració:
225 gr. de Sucre	1 · Blanquejar en un bol.la mantega i el sucre
125 gr. de Mantega	2 · Barrejar-hi l'ou.
1 unit. d' Ou	3 · apart barrejar la farina, llevat, sal i vainilla i afegir-ho a la primera barreja.
250 gr. de Farina	4 · Trinxar la cobertura per fer els "tropezones" i barrejar-ho a la pasta.
2'5 gr. de Impulsor	5 · emmotllar aquesta pasta en forma de cilindre embolicada en un film. Reposar al menys ½ hora.
Vainilla	
Sal	6· Tallar en discos i coure a forn a 180º.

Galeta d'Avellanes

Ingredients:	**Elaboració:**
300 gr. d'Avellanes triturades Vainilla i canyella pols 4 unit. Clares d'Ou 125 gr. de Sucre llustre 2 c/m de llaspadura de Llimona	1 · posar les clares a punt de neu, afegir el sucre i fer una merenga 2 · barrejar les avellanes amb la vainilla i la canyella 3 · escudellar disc d'1 cm. sobre teflom 4 · coure a 160 ºC. uns 20 mn. 5 · un cop fredes empolsar amb sucre llustre o pinzellades de xoco

LLENGÜES DE GAT -
Ingredients: 100 g. de Mantega, 60 g. de Sucre llustre, 1 peça d'Ou, 150 g. de Farina fluixa, Vainilla i per decorar Xocolata extra.
Elaboració:

1 · en un bol amb la mantega a punt de pomada, poseu-hi el sucre, barregeu-ho bé, afegiu-hi l'ou, remeneu fins que sigui una pasta llisa i cremosa i tot seguit afegiu-hi la farina i la vainilla. Ha de quedar una pasta fina, cremosa i homogènia.

2 · amb una mànega amb cornet petit llis i sobre una placa de forn feu-hi els palets de 6 cm. x 1/2 d'amplada. Coeu-los al forn a 175 ºc. i una vegada freds banyeu la meitat obliqua amb xocolata fosa, deixeu-los refredar i llestos.

Cookies.-

Ingredients:	Elaboració:
225 gr. de Sucre 125 gr. de Mantega 1 unit. d' Ou 250 gr. de Farina 2'5 gr. de Impulsor Vainilla Sal	1 · Blanquejar en un bol.la mantega i el sucre 2 · Barrejar-hi l'ou. 3 · apart barrejar la farina, llevat, sal i vainilla i afegir-ho a la primera barreja. 4 · Trinxar la cobertura per fer els "tropezones" i barrejar-ho a la pasta. 5 · emmotllar aquesta pasta en forma de cilindre embolicada en un film. Reposar al menys ½ hora. 6· Tallar en discos i coure a forn a 180º.

Galeta d'Avellanes

Ingredients:	**Elaboració:**
300 gr. d'Avellanes triturades Vainilla i canyella pols 4 unit. Clares d'Ou 125 gr. de Sucre llustre 2 c/m de llaspadura de Llimona	1 · posar les clares a punt de neu, afegir el sucre i fer una merenga 2 · barrejar les avellanes amb la vainilla i la canyella 3 · escudellar disc d'1 cm. sobre teflom 4 · coure a 160 ºC. uns 20 mn. 5 · un cop fredes empolsar amb sucre llustre o pinzellades de xoco

Coco de reposteria:

- 200 gr de coco ratllat
- 50 ml d'aigua
- 40 gr de glucosa

Cookies

Ingredientes:	**Elaboración:**
225 gr. de azúcar	1 · Blanquear en un bol la mantequilla y el azúcar.
125 gr. de mantequilla	2 · Mezclarle el huevo.
1 unid. de huevo.	3 · A parte, mezclar la harina, levadura, sal i vainilla y añadirlo a la primera mezcla.
250 gr. de harina	
2'5 gr. de Impulsor	4 · Trinchar la cobertura para hacer los "tropezones" y mezclarlo en la pasta.
Vainilla	
Sal	5 · Moldear esta pasta en forma de cilindre envuelta en un film. Reposar al menos ½ hora.
	6· Cortar en discos y cocer al horno a 180º.

Galleta de Avellanas

Ingredientes:	**Elaboración:**
300 gr. de Avellanas trituradas	1 · Poner las claras a punto de nieve, añadir el azúcar y hacer un merengue.
Vainilla y canela polvo	
Raspaduras de un limón	2 · Mezclar las avellanas, la vainilla, la canela y el limón.
4 unid. claras de huevo.	3 · Distribuir disco de 1 cm. sobre teflón.
125 gr. de azúcar lustre	4 · Cocer a 160 ºC. unos 20 min.
	5 · Una vez frías empolvar con azúcar lustre o unas pinceladas de chocolate.

Lenguas de Gato

Ingredientes:	**Elaboración:**
100 gr. de mantequilla	**1** · En perol con la mantequilla del punto de pomada, poner el azúcar, mezclarlo bien. Añadir el huevo, mezclar hasta que sea una pasta lisa y cremosa y añadirle la harina y la vainilla. Ha de quedar una pasta fina, cremosa y homogénea.
60 gr. de Sucre lustre	
1 pieza de huevo	
150 gr. de harina floja	
Vainilla	**2 ·** con una manga con cornete pequeño liso y sobre una placa de horno hacer los palitos de 6 cm. x 1/2 de ancho.
Chocolate para decorar	**3 ·** Cocerlo al horno a 175º
	4 · Una vez fríos bañar la mitad oblicua con chocolate fundido.
	5 · dejarlos escurrir / enfriar y emplacar.

Crujiente de Leche

Ingredientes:	**Elaboración:**
60 de mantequilla fundida	1 – mezclar todos los ingredientes
200 de azúcar	2 – sobre silpast rallar con cono (se extiende mucho)
50 de harina	3 – cocer a 180º.
60 de leche	4 – dar forma deseada ante de que se enfríe

CRUJIENTE DE MANZANA CON MATÓ

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:

- 4 manzanas Gramy Smith
- 300 g de mató de cabra o queso fresco
- 300 g de azúcar
- 1/2 l agua
- jugo de limón

BISCUIT DE GELAT

INGREDIENTS: 4 unit . de Rovell d'ou 4 unit. de Clares 150 gr. de Sucre 75 cl. d' Aigua ¼ de litre de nata fresca muntada 50 gr. d'ametlla, (granet torrada)	

Bescuit Senzill o Pa de pessic corrent:

Ingredients:	**Elaboració:**
6 ous 200 gr de sucre 200 gr de farina	Es separen els rovells de les clares. Muntar els rovells i afegir el sucre. Muntar les clares i afegir el sucre. Tamissar la farina i barrejar amb els rovells. Afegir les clares als rovells i remenar a poc a poc. Motlle amb mantega Forn 180ºC

Ingredients:	**Elaboració:**
<u>Bescuit per a Planxes:</u> - 3 rovells d'ou - 100 gr de sucre - 3 clares - 100 gr de farina fluixa - 20 gr de sucre invertit.	

Finançer

180 gr. de Harina
180 gr. de Harina de almendras
10 gr. de Impulsor
450 gr. de Azúcar lustre
450 gr. de Claras de huevo
300 gr. de Mantequilla

Ingredients:	**Elaboració:**
<u>Bescuit de xocolata:</u> 150 g. de gema d'ou 130 g. de sucre	Unir gemes i farina Afegir clares Afegir mantega

Escola d'hostaleria de Girona	**FITXA TÈCNICA DE PRODUCCIÓ**	**NÚM.FITXA**: **NÚM. PORCIONS** **TEMPS DE COCCIÓ**
CATALOGAT EN:		**TEMPS TOTAL D'ELABORACIÓ**:

NOM DEL PLAT: Brownie

INGREDIENTS	ºQ	UT
Ous esclovats	320	Gr.
Sucre	420	Gr.
Mantega	400	Gr.
Cobertura negra	250	Gr.
Farina fluixa	200	Gr.
Nous trossejades	275	Gr.

UTILLATGE

-

TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ

1. Esponjar la mantega al batedor i barrejar-hi la cobe fosa.
2. Batre els ous amb el sucre fins muntar-ho.
3. Barrejar els dos batuts, afegir la farina i les nous trossejades.
4. Coure al forn en motlles rectangulars a 200ª.
5. Vigilar que no quedi massa sec..

VARIACIONS:

ACABAT I/O PRESENTACIÓ

-Tallar a daus o bastonets, es pot complementar amb un d'orellanes o una melmelada de taronja amarga

APLICACIONS

OBSERVACIONS

Aquesta recepta és d' Oriol Balaguer.

1 - Bases de Pastelería

1.2 - Cremas de Relleno

Crema Pastelera Catalana

Ingredientes:	**Elaboración:**
1 litro de leche 0'2 kg. de Azúcar 0'08 kg. de Maizena 0'16 kg.de Yema de huevo (8 unit) 1 rama de Canela 1 película de limón	**1.** infusionar la leche con los aromatizantes. **2.** mezclar el azúcar con la maizena y romper las yemas en el centro. **3.** añadir la leche poco a poco a la vez que diluye. **4.** Colar al cazo eléctrico **5.** cocer, sin dejar de remover hasta los 82 ºC. **6.** Vaciar en cadidera, filmar y enfriar a 2 ºC. Conservar

Crema Pastelera para Hornear

Ingredientes:	**Elaboración:**
1 litro de leche 0'2 kg. de Azúcar 0'125kg. de Harina 6 unid. de Huevo 1 rama de Canela 1 película de limón	1. infusionar la leche con los aromatizantes. 2. mezclar el azúcar con la harina y romper los huevos en el centro. 3. añadir la leche poco a poco a la vez que diluye. 4. Colar al cazo eléctrico. 5. cocer, sin dejar de remover hasta los 82 ºC. 6. Vaciar en cadidera, filmar y enfriar a 2 ºC. Conservar

Crema Musselina, Financiera o Para Repostería

Ingredientes:	**Elaboración:**
1 l. de Leche 4 unid. de Huevos 0'4 kg. de Azúcar 0'11 kg. de Maizena 0'6 kg. de Mantequilla para la emulsión	**Crema Pastelera Financiera o Para Repostería** **Ingredientes:** / **Elaboración:**

Crema Pastelera Francesa (lionesas)

Ingredientes :

1 l. de Leche	Infusionar
2 unid. de Vainilla	
0'1 kg. de Azúcar	Mezclar
0'1 kg. de Maizena	
0'15 kg. de Azúcar	Blanquear
0'24 kg. de huevos	
0'1 kg. de Mantequilla	Emulsionar a 55 ºC.

Elaboración:

1. calentar la leche con la vainilla
2. mezclar con la mezcla de maizena azúcar y con azúcar huevos
3. cocer sin dejar de remover hasta los 82 ºC.
4. a 55 ºC. mezclar la mantequilla enérgicamente.

CREMA BRULEÉ

Ingredients:	Elaboració:
750 ml crema de llet(35 % M.G) 250 ml llet (U.H.T) 4 vainilla 15 rovells 150g sucre	Barrejar nata i llet Vainilla Blanquejar els rovells i el sucre Barrejar tot

CRUJIENTE DE MANZANA CON MATÓ

INGREDIENTES PARA 4 PERSONAS:
- 4 manzanas Gramy Smith
- 300 g de mató de cabra o queso fresco
- 300 g de azúcar
- 1/2 l agua
- jugo de limón

PARA LA SALSA DE CARAMELO:
- 100 g de azúcar
- 20 g de mantequilla
- 1 Dl. de nata líquida
- agua

PREPARACIÓN:
- Preparar un almíbar con ½ litro de agua y el azúcar. Dejarlo enfriar y tirarle unas gotas de jugo de limón.
- Limpiar las manzanas, sacarles el corazón y cortarlas en rodajas muy finas. - Después, ponerlas a remojar en el almíbar y escurrirlas bien.
- Preparar un plato de horno con un papel de estraza encima, colocarle las rodajas de manzana bien extendidas y ponerlas a deshidratar en el horno a 85º durante 1hora o media.
- Mientras tanto, preparar la salsa de caramelo. En un cazo, poner el azúcar con un poco de agua. Cuando comience a coger color, añadir la mantequilla, mezclarlo bien y tirarle la nata liquida.
- Dejarlo cocer un poco hasta que se disuelva el caramelo.
- Montar el plato intercalando capas de mató y crujiente de manzana. Tirarle la salsa alrededor y un poco por encima.

1 Postres de Cuina:

1.1 *FLAMS*

1.1.1 Batut de Flams.-

Ingredients:
- 1 litre de Llet fresca
- 200 g. de Sucre
- 8 unit. d' Ous
- Pel·lícula de llimona
- Branca de Canyella

Per caramelitzar els motlles:
-200 g. de Sucre a punt de caramel

Elaboració:
1 - escalfar i aromatitzar la llet amb la llimona i la canyella.
2 - barrejar el sucre amb els ous.
3 - afegir i diluir la llet sobre els ous amb el sucre.
4 - colar pel xinès
5 - posar el batut en els motlles
6 - coure al bany maria en el forn a 160 ºc.

Observacions:
1 - aromatitzar bé la llet i barrejar-la calenta
2 - disposar dels motlles ben caramelitzats
3 - l'aigua del bany maria no pot bullir
4 - desemmotllar-los un cop siguin freds

Variacions:

Batut base +	sabors, pures =	Varietat de flam	presentacions			acompanyaments
"	tal qual	al Caramel	mini	ració	gran	Fruites, nata m.
"	cafè soluble	de cafè				cremes i fruites v.
"	gerds	de Gerds	+	+	+	Colis de gerds
"	coco ratllat	de Coco	+	++	+++	crema i fruites
"	poma al forn	de Poma	+	++	+++	crema, colis poma
"	cacau el pols	de Xocolata	+++	++	+	crema, fruites
"	puré Castanyes	de Castanyes	+++	++	+	colis marrons glace

1.1.2 Pudin Diplomàtic:

Ingredients:
1 litre de Batut de flam
200 g. de Brioixos secs, tallat
100 g. de Fruita cuita a daus

Per caramelitzar els motlles:
200 g. de Sucre a punt de caramel

Elaboració:
1 - disposar de tots els ingredients, tal i com es demanen
2 - abocar el batut sobre els brioix i les fruites, barrejar amb compte i reposar
3 - posar la barreja en els motlles
6 - coure al bany maria en el forn a 160 ºc. uns 30 mn.

Presentació:
Un cop fred desemmotllar, decorar amb fruites i nata muntada i acompanyar de salsa de Xocolata i crema anglesa.

1.1 Mouses

1.1.1 MOUSSE de MENTA Fresca:

Ingredients:	Elaboració:
125 gr. d' Aigua 250 gr. de Sucre 75 gr. de Menta fresca trinxada	1 – bullir l'aigua amb el sucre, afegir-hi la menta trinxada i deixar infusionar uns 15 min. Colar i reservar la menta passada pel passa purés.
325 gr. de Rovells 15 gr. de Gelatina en fulles 35 gr. de Xarop de Menta 1 kg. de Nata muntada	2 – barrejar en aquest xarop els rovells i posar a punt de pomada al bany maria . 3 – afegir la gelatina i refredar en la maquina. 4 – afegir el puré de menta i el xarop ja fred. 5 – afegir i barrejar la nata. Aplicar abans que qualli.

1.1.2 MOUSSE DE XOCOLATES

Ingredients:	Elaboració:
Mousse de Xocolata negra: 300 gr. de Cobertura negra 30 ml. de Licor de Taronja (Triple Sec, Cointreau) 25 gr. de Mantega 4 unit. de Rovells d'ou 40 gr. de sucre (1) 150 ml. de Nata líquida 4 unit. de Clares d'ou 60 gr. de Sucre (2)	1 – foneu la cobertura amb el licor i la mantega al bany maria , remenant fins que quedi una pasta fina. 2 – munteu els rovells d'ou amb el sucre (1) al bany maria i no deixeu de remenar fins que sigui fred. 3 – muntar la nata 4 – muntar les clares amb el sucre (2) al bany Maria i no deixeu de remenar fins que sigui fred. 5 – barregeu sobre la xocolata fosa els rovells d'ou muntats, afegiu-hi la nata muntada tot remenant de baix cap a dalt. Afegiu-hi un terç de les clares muntades i un cop ben barrejades incorporeu la resta i les barregeu també. Guardeu-la en un bol a la nevera al menys 2 hores.

1.1.3 Mousse de Xocolata Blanca:

250 gr. de Xocolata blanca
50 ml. de Nata líquida (2)
30 gr. de Mantega
2 unit. de Rovell d'ou
50 gr. de Sucre
200 ml. de Nata líquida (1)
20 ml. de Licor
5 gr. de Gelatina

Escola d'hostaleria de Girona	**FITXA TÈCNICA DE PRODUCCIÓ**	**NÚM.FITXA**: **NÚM. PORCIONS** **TEMPS DE COCCIÓ**
CATALOGAT EN:		**TEMPS TOTAL D'ELABORACIÓ**:

NOM DEL PLAT: Pa d'espècies

INGREDIENTS	ºQ	UT
Mel	100	Gr.
Sucre	100	Gr.
Mantega	75	Gr.
Aigua	15	Gr.
Farina de sègol	110	Gr.
Farina fluixa	110	Gr.
Pell taronja confitada	30	Gr.
Taronja (ratlladura)	4	u.
Llimona (ratlladura)	4	u.
Ametlla laminada	45	g.
impulsor	20	g.
Anís verd	3	g.
Canyella en pols	**18**	**g.**
Nou moscada ratllada	**9**	**g.**
Clau d'olor mòlt	**2**	**g.**

UTILLATGE

-

TÈCNIQUES D'ELABORACIÓ

1. Fondre en un cassó la mel, sucre, mantega i aigua Refredar i reservar.
2. Barrejar les espècies que surten en negreta, no les farem servir totes per la recepta sinó que reservar les que sobrin per una altra tirada.
3. Picar molt fines totes les escorces de cítrics i barr amb un pols de farina.
4. Barrejar en el bol del batedor les farines, impulso anís verd i una cullerada de cafè de la barreja d'espècies .
5. Afegir les escorces de cítrics, el líquid fred i posa marxa el batedor, deixar muntar 10 minuts. Al fir afegir les ametlles.
6. Coure en un motlle rectangular folrat amb paper forn a 160 º fins que punxant-lo surti l'agulla neta

VARIACIONS:

ACABAT I/O PRESENTACIÓ

Deixar refredar i tallar a daus o bastonets
Es pot complementar amb plàtan saltejat o fer-ne brotxetes amb fruita fresca.

APLICACIONS

OBSERVACIONS

Aquesta recepta és del llibre "Les carnets de Michel Bras" .

Tortitas Americanes Pan-cakels Ingredients:	
400 gr. de Farina fluixa 4 unit. d' Ous 32 gr. de impulsor (llevat químic) ¼ l. de Llet 1/8 l. de Nata líquida	Barrejar i reposar Fer en paella de ferro sense greix Esperar a hacer burbujas i dalla vuelta .

Pudding Diplomático con Coco con Salsa de Chocolate

Nº de Pax: 12

1 l. de Leche
½ rama de Canela
½ película de Limón
8 unid. de Huevos
200 gr. de Azúcar
300 gr. de Brioches o/y Magdalena o/y bizcocho
50 gr. De Coco rallado

Para la Salsa de Chocolate:
0'5 kg. de Chocolate cobertura negra del 70 %
Agua mineral s/g

Elaboración:

1 - hacer un batido de flan:
- Infusionar la leche con la canela y el limón
- Mezclar los huevos con el azúcar y batir
- mezclar los dos componentes y colar

2 – Mezclar el batido con la bollería troceada

3 – vaciar en los moldes caramelizados

4 – poner el coco por encima, dejar empapar

5 – Cocer al baño maria a 160 ºC. hasta que este cuajado.

6 – dejar enfriar y reposar, tapado en la nevera 24 h.

Salsa de Chocolate:
- En el último momento, **f**undir el chocolate a 60 ºC., e incorporar agua mineral también caliente a 60 ºC. hasta conseguir densidad de salsa.

Base Merengue Frances		
50 gr.	Sucre	1. Muntar
200 gr.	Clares	
450 gr.	Sucre llustre	2. Afegir
250 gr.	Farina d'ametlla	3. Incorporar-la tamisada

Base clara d'ou liofilitzada						
500 gr.	Sucre llustre		2. kitchen amb barilla			
500 gr.	Farina d'ametlla					
155 gr.	Aigua	1. barrejar				
15 gr.	clara liofilitzada					
500 gr.				3. almívar 180º		5. ajuntar
220 gr.	Aigua					
155 gr.	Aigua				4. muntar	
15 gr.						

Macarons (formula base / merengue cuit)					7 minuts. 140-160º
600 gr.	Sucre llustre	1. Massapà (amb pala)			
600 gr.	Farina ametlla				
200 gr.	Clares				
600 gr.	Sucre		2. almívar 118º		4. barrejar
200 gr.	Aigua				
60 gr.	Sucre			3. merengue	
200 gr.	Clara				

Tatin				
150 gr.	Poma		2.posar en un gastrònom	
200 gr.	Sucre (punt de caramel)	1. Caramel		
Necessària	Aigua			
130 gr.	Mantega			
4 gr.	Brandy			3. mullar

Gominoles						
1 kg.	Fruita		2. escalfar	3.posar sucre i bullir 3 cops		5. afegir la llimona fora del foc.
100 gr.	Sucre	1. Barrejar				
30 gr. (si és més àcid 35 gr.)	Pectina					
1 kg.	Sucre					
150 gr.	Glucosa				4. escalfar 106º 108º	
150 gr.	Sucre invertit					
1/2	Llimona (suc)					

Tarta
A base de Bizcocho Blanco
YEMA QUEMADA

INGREDIENTES: 90 porciones	**ELABORACIÓN:**
	Recortar y emparejar el bizcocho.
3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.	Montar:
0’5 l. de Almíbar de baño al Ron	plancha + calar
0’5 kg. de Crema Pastelera Catalana	crema pastelera, alisar
0’3 kg. de Crema de Yema	plancha + calar
0’2 Kg. de Azúcar blanquilla para quemar	crema pastelera, alisar
	plancha + calar
Para la Decoración:	crema de yema alisar
0’1 kg. de Brillo neutro	Enfriar
0’1 kg. de Cobertura de chocolate	3. Decorar:
0’2 kg. de Frambuesas	Azúcar quemar
	Abrillantar
	Pinceladas de chocolate por porción
	Fruta fresca al presentar

TARTA SARA (SARA BERNHARDT)

INGREDIENTES: 90 porciones	**ELABORACIÓN:**
	Retallar y emparejar el bizcocho
3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.	Montar:
0’5 l. de Almíbar de baño al Cointreau	plancha + calar
1’5 kg. de Crema de Mantequilla	crema de mantequilla y alisar
0’2 kg. de Almendras fileteadas y tostadas	plancha + calar
0’5 kg. de Crema de Mantequilla	crema de mantequilla y alisar
0’2 kg. de Almíbar de naranja y Cointreau	plancha + calar
0’1 kg. de Azúcar lustre	crema de mantequilla y alisar.
	Enfriar
	3. Decorar:
	Colocar las almendras por toda la superficie de manera que queden enganchadas y polvorizar con azúcar lustre.

PONCHE RUSO

INGREDIENTES:	**ELABORACIÓN:**
3 unid. de Plancha de Bizcocho	Retallar y emparejar el bizcocho
0’3 l. de Almíbar al Benedictine	Montar:
0’6 kg. de Crema de Yema	plancha + calar bien
4 unid. de Yema de huevo	crema de yema, alisar
0’2 kg. de Cobertura de chocolate	plancha + calar bien
0’1 kg. de Gelatina de manzana	crema de yema, alisar
	plancha + calar bien
	pintar con yema de huevo
	glasear al horno muy fuerte.
	Enfriar
	Abrillantar con la gelatina de manzana

MASSINI O SAN MARCOS

INGREDIENTES: 90 porciones	**ELABORACIÓN:**
	1. Montar:
3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.	plancha + calar

1 - TARTAS:

1.1 - A base de Bizcocho Blanco

Yema Quemada

Ingredientes: 90 porciones

3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.
0'5 l. de Almíbar de baño al Ron
0'5 kg. de Crema Pastelera Catalana
0'3 kg. de Crema de Yema
0'2 kg de Azúcar blanquilla para quemar

Para la Decoración:
0'1 kg. de Brillo neutro
0'1 kg. de Cobertura de chocolate
0'2 kg. de Frambuesas

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
   - plancha + calar
   - crema pastelera, alisar
   - plancha + calar
   - crema pastelera, alisar
   - plancha + calar
   - crema de yema alisar
   - Enfriar
3. Decorar:
   - Azúcar quemar
   - Abrillantar
   - Pinceladas de chocolate x porción
   - Fruta fresca al presentar

Tarta Sara (Sara Bernhardt)

Ingredientes: 90 porciones

3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.
0'5 l. de Almíbar de baño al cointreau
1'5 kg. de Crema de Mantequilla
0'2 kg. de Almendras fileteadas y tostadas
0'5 kg. de Crema de Mantequilla
0'2 kg. de Almíbar de naranja y Cointreau
0'1 kg. de Azúcar lustre

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar.
- Enfriar
3. Decorar:
- Colocar las almendras por toda la superficie de manera que queden enganchadas y polvorizar con azúcar lustre.

Ponche Ruso

Ingredientes:
3 unid. de Plancha de Bizcocho
0'3 l. de Almíbar al Benedictine
0'6 kg. de Crema de Yema
4 unid. de Yema de huevo
0'2 kg. de Cobertura de chocolate
0'1 kg. de Gelatina de manzana

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
- plancha + calar bien
- crema de yema, alisar
- plancha + calar bien
- crema de yema, alisar
- plancha + calar bien
- pintar con yema de huevo
- glasear al horno muy fuerte.
- Enfriar
- Abrillantar con la gelatina de manzana

Relación de materiales para la pastelería del HPS

Utensilios:

- 12 unid. Tapetes teflón 60 x 40
- Moldes flexipan de varias formas y tamaños
- 1 unid. de Rollo de cinta PVC
- 1 unid. Cazo para el azúcar de cobre de 200 cm.. de diámetro

Pequeña maquinaria:

- 2 unid. Atemperador de Chocolate, gelatina y salsas.
- 1 unid. Pistola de aire caliente
- 1 unid. Pistola eléctrica polverizadora
- 2 unid. Regulador intensidad de corriente eléctrica
- 1 unid. Termómetro digital con sonda de – 50 ºC a + 350 ºC mínimo, para el azúcar cocido y para el chocolatote.

Pequeño Mobiliario:

- 3 unid. Soporte mural para colgar los cazos eléctricos
- 1 unid. Soporte mural quemador eléctrico plano
- 1 unid. Soporte mural quemador eléctrico crema catalana
- 1 unid. Colgador mangas, boquillas y rasquetas
- 1 colgador de rodillos.
- 1 unid. Trípode con ruegas para peroles y boles.

1 - TARTAS:

1.1 - A base de Bizcocho Blanco

Yema Quemada

Ingredientes: 90 porciones

3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.
0'5 l. de Almíbar de baño al Ron
0'5 kg. de Crema Pastelera Catalana
0'3 kg. de Crema de Yema
0'2 kg de Azúcar blanquilla para quemar

Para la Decoración:
0'1 kg. de Brillo neutro
0'1 kg. de Cobertura de chocolate
0'2 kg. de Frambuesas

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
   - plancha + calar
   - crema pastelera, alisar
   - plancha + calar
   - crema pastelera, alisar
   - plancha + calar
   - crema de yema alisar
   - Enfriar
3. Decorar:
   - Azúcar quemar
   - Abrillantar
   - Pinceladas de chocolate x porción
   - Fruta fresca al presentar

Tarta Sara (Sara Bernhardt)

Ingredientes: 90 porciones

3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.
0'5 l. de Almíbar de baño al cointreau
1'5 kg. de Crema de Mantequilla
0'2 kg. de Almendras fileteadas y tostadas
0'5 kg. de Crema de Mantequilla
0'2 kg. de Almíbar de naranja y Cointreau
0'1 kg. de Azúcar lustre

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar.
- Enfriar
3. Decorar:
- Colocar las almendras por toda la superficie de manera que queden enganchadas y polvorizar con azúcar lustre.

Ponche Ruso

Ingredientes:
3 unid. de Plancha de Bizcocho
0'3 l. de Almíbar al Benedictine
0'6 kg. de Crema de Yema
4 unid. de Yema de huevo
0'2 kg. de Cobertura de chocolate
0'1 kg. de Gelatina de manzana

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
- plancha + calar bien
- crema de yema, alisar
- plancha + calar bien
- crema de yema, alisar
- plancha + calar bien
- pintar con yema de huevo
- glasear al horno muy fuerte.
- Enfriar
- Abrillantar con la gelatina de manzana

TARTAS:

1 - A BASE DE BIZCOCHO BLANCO

Yema Quemada

Ingredientes: 90 porciones

3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.
0'5 l. de Almíbar de baño al Ron
0'5 kg. de Crema Pastelera Catalana
0'3 kg. de Crema de Yema
0'2 kg de Azúcar blanquilla para quemar

Para la Decoración:
0'1 kg. de Brillo neutro
0'1 kg. de Cobertura de chocolate
0'2 kg. de Frambuesas

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
   - plancha + calar
   - crema pastelera, alisar
   - plancha + calar
   - crema pastelera, alisar
   - plancha + calar
   - crema de yema alisar
   - Enfriar
3. Decorar:
   - Azúcar quemar
   - Abrillantar
   - Pinceladas de chocolate x porción
   - Fruta fresca al presentar

Tarta Sara (Sara Bernhardt)

Ingredientes: 90 porciones

3 planchas de Bizcocho de 60x40 cm.
0'5 l. de Almíbar de baño al cointreau
1'5 kg. de Crema de Mantequilla
0'2 kg. de Almendras fileteadas y tostadas
0'5 kg. de Crema de Mantequilla
0'2 kg. de Almíbar de naranja y Cointreau
0'1 kg. de Azúcar lustre

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar
- plancha + calar
- crema de mantequilla y alisar.
- Enfriar
3. Decorar:
- Colocar las almendras por toda la superficie de manera que queden enganchadas y polvorizar con azúcar lustre.

Ponche Ruso

Ingredientes:
3 unid. de Plancha de Bizcocho
0'3 l. de Almíbar al Benedictine
0'6 kg. de Crema de Yema
4 unid. de Yema de huevo
0'2 kg. de Cobertura de chocolate
0'1 kg. de Gelatina de manzana

Elaboración:
1. Retallar y emparejar el bizcocho
2. Montar:
- plancha + calar bien
- crema de yema, alisar
- plancha + calar bien
- crema de yema, alisar
- plancha + calar bien
- pintar con yema de huevo
- glasear al horno muy fuerte.
- Enfriar
- Abrillantar con la gelatina de manzana