

Curso de mousses

REGLA PARA REALIZARLAS

FICHAS TÉCNICAS

**Mousses de Frutas, Chocolate, Queso
y mixtas. Tarta con helado.**

FORMULA MUSES

Formula base para toda la mousses De frutas

Las fórmulas son para 1 litro de nata.
De cada litro salen 4 tartas.

MOUSSES DE FRUTAS

REGLA FIJA

- A) SIEMPRE SOBRE UNA MERMELADA PREVIAMENTE PREPARADA, CON FRUTA NATURAL. Desestimar las desecadas, preparados y hiofilizados.
- B) La fruta natural es mejor, no varía su color en congelación.
- C) No reseca tanto en congelación, pues está saturada con su agua propia, y no pierde en congelación.
- D) Es más barata, sí compramos cuando están maduras mejor.
- E) Siempre haremos nosotros la mermelada, incorporamos azúcar necesaria y abaratamos el precio sin atentar contra la calidad.
- F) Aconsejo dejar sus semillas y algún trozo, da un toque más natural.

Mermelada:

En su confección variaremos el porcentaje de azúcar.

Para la mayoría de frutas van bien:

Por Fruta 1 kg / 750 gr azúcar.

Salvo en los cítricos, como limón, pomelo

Donde el azúcar será:

Limón 1 kg. / 2 kg. Azúcar.

FORMULA BÁSICA DE MOUSSES DE FRUTA

- LITRO DE NATA SEMIMONTADA.
- 400 Gr MERMELADA DE FRUTAS
- 6 unidades de HOJAS GELATINA.

Observación importante, **DEBE ESTAR CALIENTE Y MEZCLADA CON LAS HOJAS DE GELATINA.**

Asegurar que están bien desleídas.

TIPOS DE MUSES

Muses de nata: [hojas + jarabe] + nata (no lleva huevo).

Muses de queso: [hojas + jarabe + huevo] + [queso + nata].

Muses de especiales: (Cava, licores, leche merengada,...)
[hojas + jarabe + huevo + esencias al gusto] + nata.

Muses de choco: [hojas + jarabe + huevo] + [choco + parte de nata] mezclar en caliente + resto de nata.

Muses de mermelada: [hojas + mermelada] + nata (no lleva huevo, ni jarabe).

Nota:

Los ingredientes comprendidos entre corchetes, son bloques que irán bien mezclados. Antes de incorporar a la nata.

El jarabe caliente. Y siempre ira la mezcla templada al incorporar a la nata.

PORCENTAJES FIJOS

Huevo líquido: $\frac{1}{4}$ L. / 1 litro de nata.

Hojas de gelatina: 6 hojas / 1 litro de nata.

Queso: 300 gr. / 1 litro de nata.

Chocolate: 200 grs. de choco / 1 litro de nata.

Nota:

a) El jarabe que se utiliza es del doble de azúcar que de agua. Al 50% de agua.

b) Tiene que estar caliente para que se derritan las colas.

c) La nata tiene que estar semimontada. Para evitar que se corte y que deje huecos de aire en los moldes.

d) Las mermeladas llevarán las hojas desleídas.

Porcentaje: **400 gr. De mermelada / 6 hojas de gelatina.**

Parte 1ª

TARTA SACHER

Sacher todo chocolate

PARA POSTRE O BRAZO PONCHE.

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Planchas de bizcocho Sacher 60x40 cm.		3 unidades	
Relleno crema trufa		1 L trufa x 2 L nata	
Relleno crema trufa Sacher		2L trufa x 2 L nata	

PROCESO

- 1º Poner en un cajón de 60x40x7cm. Un papel sulfuroso al fondo.
- 2º Poner una plancha de bizcocho Sacher y empapar con almíbar perfumado con pacharán.
- 3º Cubrir con una capa de 1 cm de espesor con crema trufa Sacher.
- 4º Poner una plancha de bizcocho Sacher y empapar con almíbar y pacharán.
- 5º Cubrir con crema trufa de un espesor de 2cm.
- 6º Poner un bizcocho Sacher empapado en almíbar y pacharán.
- 7º Cubrir con crema trufa Sacher de 1 cm de espesor.
- 8º Tapar con una plancha de bizcocho Sacher empapada en almíbar y pacharán.
Congelar.
- 9º Una vez congelada, desmoldar y cubrir con una capa muy fina de crema trufa Sacher.

Parte 2ª

TARTA SACHER

10º Cortar con cuchillo caliente en brazos de 10x40cm. Quitar los bordes y bañar con la crema azabache.

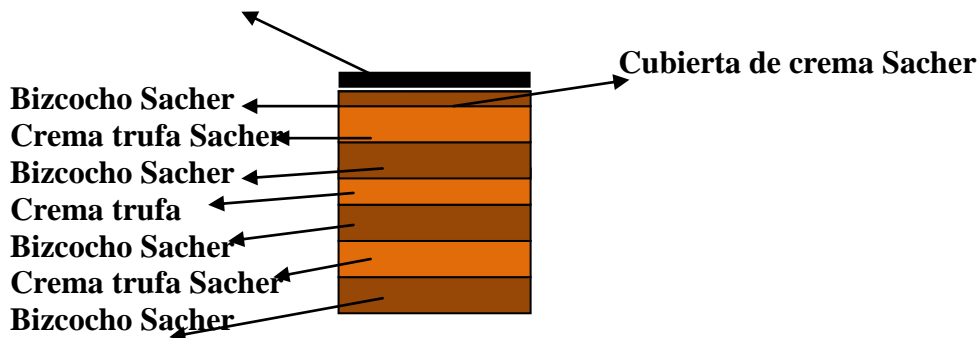
11º Emplatar. Decorar los bordes con un cordón.

Para la tarta redonda

Proceder como con el ponche cortar en tres capas el bizcocho Sacher empapar y rellenar igual que el brazo. Congelar y cubrir. Bañar y decorar.

SECCIÓN DEL PONCHE Y TARTA SACHER

Baño azabache



Decorar según fotografía o al gusto.

1ª Parte

MOUSSE Mascarpone

Mousse Mascarpone con Chocolate

1º Montar

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yemas		0'280 gr.	
Jarabe		0'300 gr.	
Hojas de gelatina		12 unidades.	

2º Montar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Cobertura negra		0'600 gr.	
Cobertura de leche		0'200 gr.	
Nata		1 L.	
Mascarpone		0'600 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	

PROCESO

1º Calentar el jarabe y desliar las hojas. Incorporar a las yemas poco a poco.

2º Mezclar las cobertura fundidas y añadir el jarabe con las yemas.

3º Batir la nata con la leche condensada y el queso. Hasta medio montar.

4º Incorporar a la nata la mezcla de cobertura y yemas con jarabe.

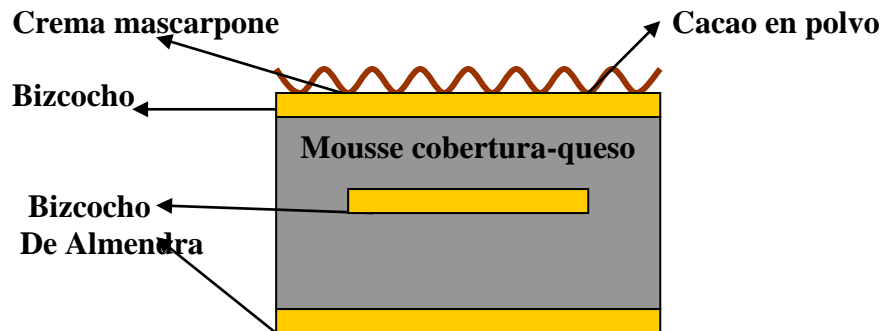
Moldear poniendo primero un disco de bizcocho ligero de almendra y mousse y otra capa así hasta tres. Rematar con puntos lisos de crema mascarpone y lustrar con cacao en polvo. Congelar a -25° C.

2ª Parte Mascarpone chocolate

MONTAJE

1º Poner una capa de bizcocho de almendra. Rellenar de mousse de queso y chocolate. Poner en el centro bizcocho emborrachado en licor de amaretto.

2º Tapar con bizcocho, emborrachar con licor de amaretto. Congelar. cubrir con crema de mascarpone y espolvorear con cacao.



Parte 1ª

MOUSSE de Chocolate

MOUSSE HORNO MADRID

Merengue flojo:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claros		½ L.	
Jarabe 50% templado		1 L.	

Montar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		6 L.	
Leche condensada		0'600 gr.	
Morella caliente		1'500 gr.	

Nata montada:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L.	
Leche condensada		0'400 gr.	

PROCESO

1º Montar la nata con leche condensada y mezclar con el chocolate líquido.
Reservar.

2º Montar las claras con el jarabe poco a poco. Mezclar el merengue con la nata y el chocolate.

3º Rellenar los marcos. Preparados con bizcocho chocolate plancha fina.

4º Poner una plancha de empapada en jarabe con pacharán. Rellenar de mousse de chocolate, tapar con otra de bizcocho de chocolate. Empapar en jarabe al pacharán.

5º Rellenar con nata montada pero floja y cubrir con bizcocho en vainilla.
Congelar.

Curso mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

2ª Parte

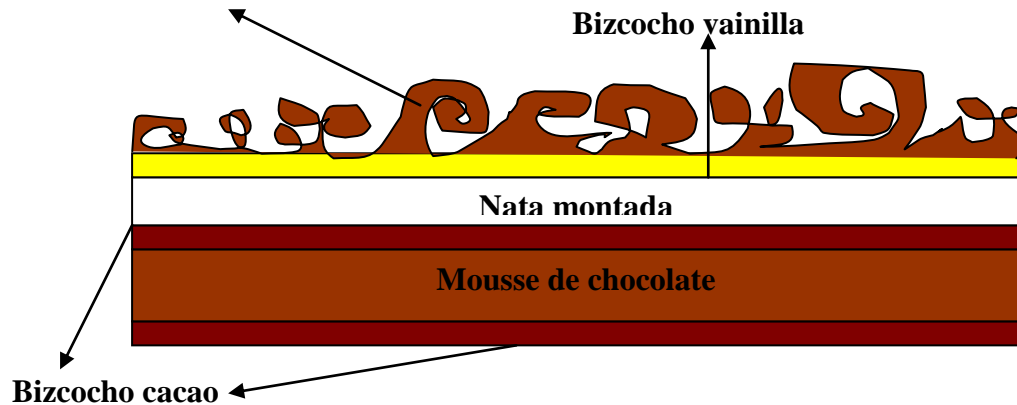
Mousses HORNO MADRID

6º Desmoldar empapar en jarabe con pacharán y cubrir con nata.

7º **Cortar al gusto.** Y cubrir con viruta de chocolate , lustrar con cacao, canela y azúcar en polvo.

Virutas de chocolate

Bizcocho vainilla



1ª Parte

MOUSSE DE CHOCOLATE y CAFE

Chocolate leche y helado de café

Al bizcocho de enrollar de cacao, le añadiremos avellana molida en grueso y descontando la mitad del peso de avellana por harina

Bizcocho vainilla o cacao y avellana:

Mousse de chocolate de leche:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Jarabe 50% caliente		0'150 gr.	
Claros de huevo		3 unidades.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	
Cobertura de leche		0'400 gr.	
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Mazapán fino		para estirar	
Yema fina		para cubrir.	
Crema Morella			
Helado de café			

PROCESO

1º Calentar el jarabe y diluir las hojas.

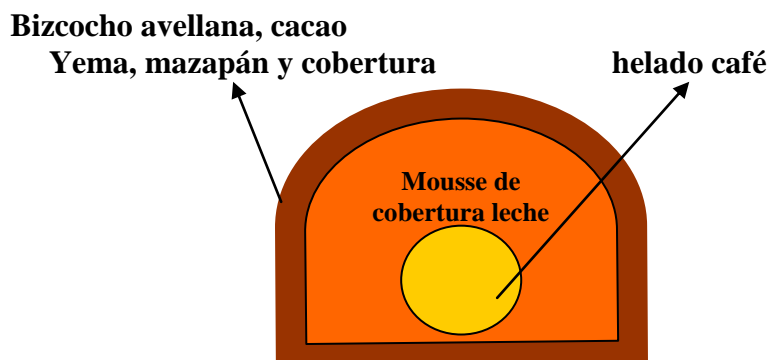
2º Montar las claras y añadir el jarabe.

3º Calentar la cobertura y añadir la nata poco a poco. Batir hasta rizar e incorporar las claras montadas, mezclar y rellenar los moldes.

2ª Parte Chocolate y café

MONTAJE

- 1º Pasar por un rulo el bizcocho cacao, para despegar y hacer más maleable.
- 2º Forrar el molde de brazo con bizcocho cacao y rellenar siguiendo la regla.
- 3º Poner mousse y una fila de bolas de helado café. Tabletear y terminar de rellenar de mousse.
- 4º Cerrar con bizcocho y congelar.
- 5º Empapar y cubrir de yema y forrar con mazapán. Bañar de Morella, pintar a pistola y decorar al gusto.



1ª Parte

CHARLOTTE

CASTAÑAS Y CREMA DE CASTAÑAS

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yemas		16 yemas.	
Almíbar		0'500 gr.	
Crema de castañas		1'000 gr.	
Puré de castañas sin azúcar		0'500 gr.	
Ron		1 copa.	
Hojas de gelatina		6 unid.	
Nata montada sin azúcar		1'000 gr.	

Jarabe crema de castañas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Jarabe de castañas (del bote de marrón)		1 L.	
Ron		3 copas.	
Crema de castañas		0'200 gr.	

2ª Parte

CHARLOTA castañas

PROCESO

- 1º Cocer al baño María durante 30´ minutos las yemas con el almíbar
- 2º Batir, hasta enfriar.
- 3º Incorporar la crema de castañas y el puré de castañas previamente mezclados.
- 4º La gelatina fundida en el ron tibio.
- 5º Finalmente, la nata montada.

MONTAJE

Poner un disco de bizcocho chocolate en la base del aro. Calar con jarabe de castañas. Poner alrededor un cincho de bizcocho de vainilla y chocolate. Rellenar con la mousse de crema de castañas, mezclar trozos de castañas. En almíbar. Cubrir con una flor de bizcocho ligeramente calada. Congelar antes de desmoldar.



1ª Parte

TARTA CHARLOTA

Crema Babarúa

ASPECTOS DESTACABLES:

Suave, delicada, sabor equilibrado, funde al calor del paladar y su congelación a -10°C. Es perfecta. Cortándose perfectamente y pudiendo degustarse fría.
Duración a -10°C. 60 días.

1º Crema babarúa:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'150 gr.	
Almidón		0'005 gr.	
Nata líquida		¼ L.	
Leche condensada		0'050 gr.	
Yemas		4 yemas.	
Hojas de gelatina		0'010 gr	

PROCESO

1º Montar la nata con la leche condensada y perfumar (con los sabores deseados: Limón, vainilla, canela, frutas... etc.)

2º Mezclar el azúcar y almidón en seco.

3º Añadir las yemas batidas. Mezclar con el azúcar y almidón.

4º Cocer sin dejar de mover. Cuajar.

5º Añadir las hojas de gelatina a la crema en caliente.

6º Una vez fría, incorporar la nata montada.

2ª parte

CHARLOTA MONTAJE

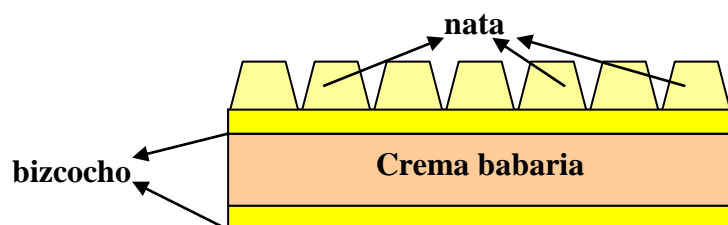
MONTAJE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Plancha de bizcocho ruso		1 plancha.	
Almendra fileteada tostada		0'250 gr.	

1º Sobre un molde de disco o cortando una tira de plástico de la medida deseada, pondremos en el fondo un disco de bizcocho de almendra.

2º Sobre esta primera capa, rellenar de crema charlota y tapar con otro disco de bizcocho.

3º Cubrir con puntos de nata montada y poner almendra fileteada tostada, 4º Por último lustrar bien. Y un poco de canela.



1ª Parte

MOUSSE de CASTAÑA

Mousse de Castañas, bizcocho de castañas y crema bavarois de castañas

Bizcocho de almendra:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claras		8 unid.	
Azúcar		0'100 gr.	
T p T (azúcar glas y harina de almendra)		0'400 gr.	

PROCESO

1º Batir las claras con el azúcar y mezclarlas con el T p T

2º Escudillar sobre papel sulfuroso y cocer. Temperatura 200° C.

Bizcocho de castañas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
T p T		0'900 gr.	
Huevos		12 unid.	
Puré de castañas		0'500 gr.	
Emulgente		0'100 gr.	
Harina		0'150 gr.	
Mantequilla		0'150 gr.	
Claras		24 unid.	

PROCESO

1º Batir bien las claras y mezclar con el T p T, los huevos, el puré de castañas y el emulgente.

2º Agregar la harina y la mantequilla fundida. Cocer a 220° C.

2ª PARTE

MOUSSE DE CASTAÑA

Mousse de castaña:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Puré de castañas		24 unid.	
Mantequilla		0'800 gr.	
Claros		8 unid.	
Azúcar a 121° C		0'500 gr.	

PROCESO

1º Mezclar el puré y la mantequilla e inmediatamente agregar el merengue preparado con las claras y el azúcar.

Crema bavarois de castañas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Crema de castañas		0'500 gr.	
Puré de castañas		0'500 gr.	
Yemas de huevo		10 unid.	
Hojas Gelatina		0'120 gr.	
Nata montada		2 L.	

PROCESO

1º Mezclar el puré con la leche y hervir.

2º Aparte, mezclar la crema de castañas con la yema y gelatina.

3º Cuando hierva la leche, mezclar todo y cocer 80° - 85° C.

4º Dejar enfriar. Finalmente incorporar la nata montada.

1ª Parte

MOUSSE DE CASTAÑAS

Mousse de castañas, almendras y chocolate

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Mantequilla		0'500 gr.	
Crema castañas		0'400 gr.	
Pasta de castañas		2'000 gr.	
Ron		0'075 gr.	
Nata montada sin azúcar		0'250 gr.	
Trozos de marrón en almíbar		0'600 gr.	

PROCESO

1º Mezclar la mantequilla con la pasta de castañas y batir, punto poma.

2º Agregar el ron, calentar a 80° C.

3º Añadir la crema castañas. Finalmente la nata mezclar con cuidado.

Bizcocho de almendra:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
T p T		0'750 gr.	
Harina		0'100 gr.	
Huevos		0'500 gr.	
Clara de huevo		0'350 gr.	
Azúcar		0'050 gr.	
Mantequilla		0'150 gr.	

PROCESO

1º Tamizar: harina, azúcar glas y harina.

2º Batir con la mitad del huevo e incorporar el resto del huevo poco a poco.

3º Preparar un merengue con las claras y el azúcar e incorporar al batido de huevos.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero pastelero

2ª Parte

Mousses castaña y almendra

4º Finalmente añadir la mantequilla fundida. Escudillar en una plancha con papel sulfuroso. Cocer a 230º C.

Baño de chocolate:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata hervida		0'500 gr.	
Cobertura bitter		0'350 gr.	
Glucosa		0'100 gr.	

PROCESO

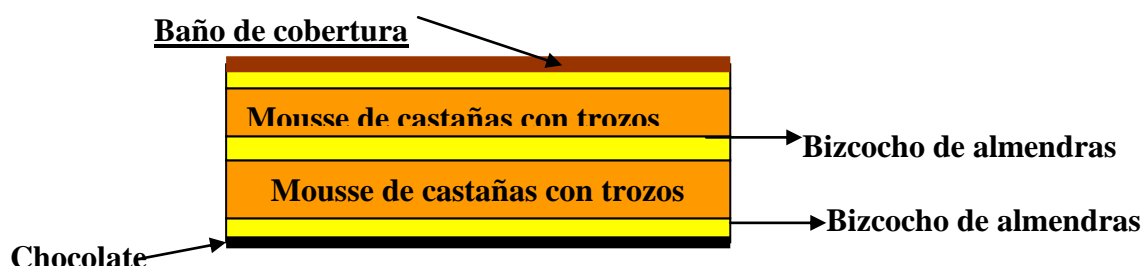
1º Cocer al baño María durante 30´ minutos las yemas con el almíbar y batir, hasta enfriar.

2º Incorporar la crema de castañas y el puré de castañas previamente mezclados, la gelatina fundida en el ron tibio y, finalmente, la nata rizada.

MONTAJE

Colocar la plancha de bizcocho, cubrir con cobertura una capa fina la parte inferior y poner por la otra parte una capa de mousse de castañas con trozos de marrón. Cubrir con otra plancha de bizcocho de almendras, una capa de mermelada de frambuesas y otra de mousse de castañas con trozos.

Alisar y enfriar, cubrir la base con baño de cobertura.



OBSERVACIONES:

La mezcla a partes iguales se la denomina también T p T.

Batido Biscuit Clásico

BISCUIT HELADO

Batido 1º:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Huevos		1 L.	
Azúcar		0'250 gr.	
Jarabe caliente al 25% agua		0'500 gr.	

PROCESO

1º Batir los huevos con el azúcar.

2º Añadir el jarabe punto fuerte, para escaldar los huevos. Esponjar el batido.

O sustituir el azúcar por jarabe (1) punto hebra fuerte-- 0'500 gr.

(1) al 25% de azúcar por litro agua.

Batido 2º:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L.	
Leche condensada		0'350 gr.	

PROCESO

1º Montar la nata con la leche condensada.

2º Por último mezclar los dos bien con cuidado y rellenar los moldes preparados.

Observaciones:

1º con sabor a vainilla: biscuit helado de vainilla.

2º Con sabor a piña: incorporar el almíbar de la piña y descontar el otro. Poner trozos de piña escurridas dentro del batido.

3º Con un poco de canela y vainilla el tutti-fruti.

4º Con cubitos de naranja y licor cointreau en el jarabe.

Es conveniente poner bizcocho perfumado del licor deseado dentro del molde.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

Tarta de Frutas

MOUSSE FRUTA Y VAINILLA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata semi montada		1 L.	
Leche condensada		0'050 gr.	
Huevo líquido		0'100 gr.	
Jarabe 50%		0'125 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Mermelada piña		0'400 gr.	
Crema vainilla		0'200 gr.	
Bizcocho de almendra		1 disco por tarta.	

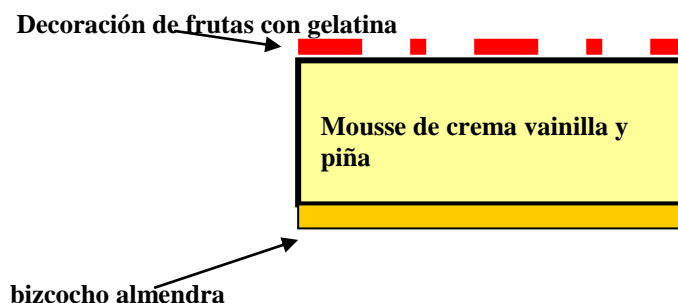
PROCESO

- 1º Poner a rizar la nata con la leche condensada.
- 2º Calentar el jarabe y añadir a el huevo líquido.
- 3º Incorporar a la crema vainilla. Incorporar a la nata.
- 4º Calentar la mermelada de piña con las hojas de gelatina. Incorporar al resto.

MONTAJE

Poner sobre una placa, de hoja de plástico, apoyar los discos de PVC. del tamaño del molde. Poner primero un disco de bizcocho con la manga rellenar del batido de crema vainilla con la piña, hasta la mitad. Poner un disco de bizcocho cubrir con yema tostada y decorar con fruta..

Des moldear y poner en los moldes. Decorar con fruta, bañar con gelatina y conservar a -10° a -15° C.



Tarta de Yogur natural

MOUSSE YOGUR FRAMBUESA

Cantidad 1 tarta

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yogur natural		2 unidades.	
Azúcar glasé		0'060 gr.	
Nata semi montada		0'150 gr.	
Leche condensada		0'050 gr.	
Jarabe 50%		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		1 unidades.	
Frambuesas		0'200 gr.	
Clara de huevo		1 unidad.	
Azúcar grano		0'040 gr.	

PROCESO

1º Deshacer el azúcar glasé en los yogures. Incorporar a la nata punto de rizar con la leche condensada los yogures.

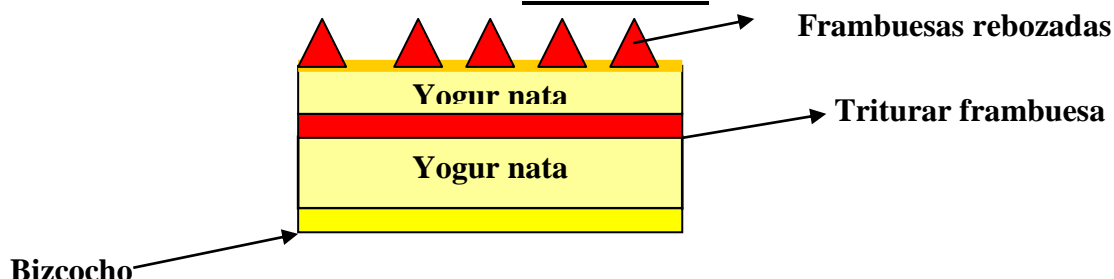
2º Triturar las frambuesas añadir el jarabe con la hoja y enfriar.

3º Forrar el molde con una base de bizcocho. Rellenar hasta la mitad con la nata y después cubrir con las frambuesas trituradas. Terminar de cubrir con la nata y yogur.

4º Cubrir con una capa fina de yema pastelera. Tostar con azúcar grano y soplete.

5º Pasar por la clara batida las frambuesas de decoración y rebozar con el azúcar grano.

MONTAJE



Bizcocho
Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

Mousse de Piña

MOUSSE PIÑA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida			1'200 gr.
Leche condensada			0'150 gr.
Jarabe de piña hervido			0'300 gr.
Hojas de gelatina			6 unidades.
Puré de piña			0'400 gr.
Bizcocho de chocolate			1 disco por tarta.

PROCESO

1º Cocer el jarabe, añadir el puré y desliar las hojas de gelatina.

2º Añadir a la nata rizada.

MONTAJE

1º Poner sobre una placa, la hoja de plástico. Apoyar los discos de PVC. del tamaño del molde.

2º Poner primero las rodajas de piña y cerezas o fresas. Con la manga rellenar de batido de piña hasta la mitad.

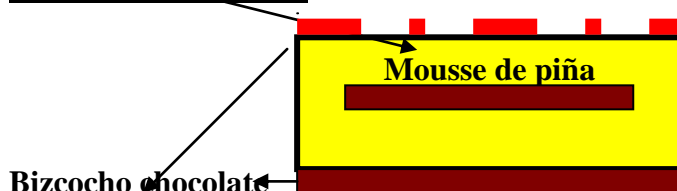
3º Poner un disco de bizcocho de chocolate emborrachado en jarabe con licor(cointreau, kirch, etc...). Cerrar con otro disco de bizcocho. Congelar a 20º C.

4º Desmoldar, dar la vuelta a los moldes bañar con gelatina y conservar a -10º a -20º C.

5º Desmoldar, dar la vuelta a los moldes bañar con gelatina y conservar a -10º a -20º C.

Se monta boca a bajo.

Disco de piña y fruta



Mousse de kakis

MOUSSE kaki

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Kakis		6 unidades.	
Hojas de gelatina		3 unidades.	
Bizcocho de soletillas		Las necesarias.	
Bizcocho de vainilla		1 disco.	
Almendras crocante		La necesaria.	
Nueces caramelizadas		Para decorar.	
Brandy		1 copa.	
Jarabe		0'100 gr.	

PROCESO

- 1º. Triturar la pulpa de los kakis. Punto cremoso.
- 2º. Desliar las hojas en el jarabe con el brandy. Batir la nata con la leche condensada hasta rizar.
- 3º. Añadir el jarabe y la pulpa de kaki. Mezclar y llenar los moldes.

MONTAJE

- 1º. Poner el bizcocho abajo perfumar con brandy. Y las soletillas alrededor.
- 2º. Rellenar con la mus. Y congelar.
- 3º. Desmoldar rematar con yema quemar a soplete y poner las nueces caramelizadas por encima.

nueces caramelizadas y crocanti



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero.

MOUSSES Mora

MORA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata semi-montada		1 L.	
Leche condensada		0'350 gr.	
Jarabe(2 de azúcar una de agua)		½ L.	
Hojas de gelatina		6 hojas.	
Mermelada de moras		0'400 gr.	

Mermelada:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Moras		1'000 gr.	
Azúcar		0'500 gr.	

PROCESO

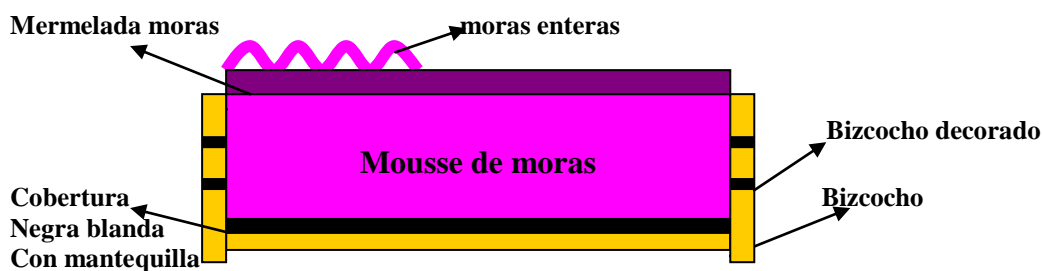
1º Calentar la mermelada y desliar las hojas de gelatina.

2º incorporar el jarabe.

3º Añadir a la nata semi-montada.

4º Moldear y congelar.

5º Cubrir con mermelada y decorar.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

MOUSSES Limón

Mousses limón

Mermelada limón:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Limones zumo y pulpa		1'000 gr.	
Azúcar		2'000 gr.	
Canela		3 palos.	
Agua		¼ L.	

PROCESO

1º Pelar los limones quitando la piel blanca y trocear.

2º Añadir el azúcar, canela y agua. Cocer.

3º Incorporar por cada 400 gr. de mermelada 6 hojas de gelatina.

Batido de musse:

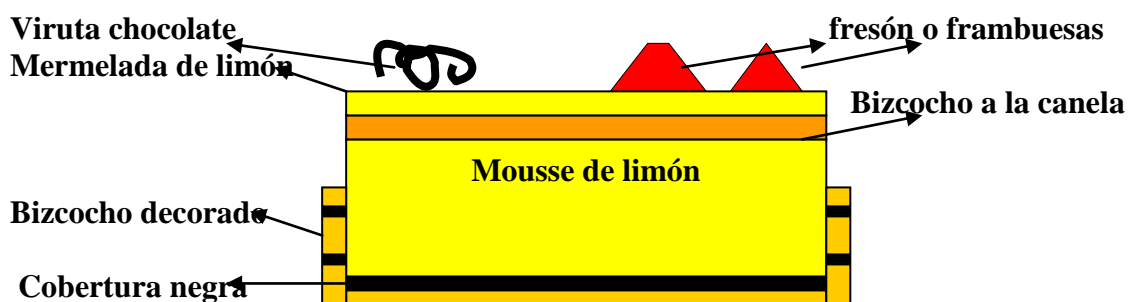
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata semi-montada		4 L.	
Leche condensada		0'600 gr.	
Hojas de gelatina		24 hojas.	
Mermelada de limón		1'600 gr.	

PROCESO

1º Calentar la mermelada con las hojas de gelatina.

2º Incorporar a la nata y moldear y congelar.

3º Cubrir con mermelada colada, una vez congeladas y enfriar.



Observaciones: bizcocho a la canela: sobre un disco de bizcocho plancha. Emborrachar al máximo con jarabe licor de canela

Curso de mousses Claudio Jara Dongil

Maestro panadero-pastelero

MOUSSES MANGO

MOUSSE MANGO

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema de mango		0'500 gr.	
Nata semi montada		1 L.	
Leche condensada		0'300 gr.	
Jarabe		0'200 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	

PROCESO

1º Deshacer las hojas en el jarabe y añadir sobre la crema templada.

2º Rizar la nata con la leche condensada. Añadir la crema con las hojas y el jarabe.

3º Moldear y congelar.

Proceder como todas las de fruta. Decorar con Mango quemando sus filos. Y cortado en lonchas como la manzana.

MOUSSE mandarina

Frambuesas con mandarina

1º mermelada:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Frambuesa		0'500 gr.	
Mandarina		0'500 gr.	
Azúcar		0'900 gr.	
Zumo de mandarina		¼ L.	
Zumo de limón		1 unidad.	

PROCESO

1º Poner a cocer toda la mezcla para hacer la mermelada.

2º batido mousse:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Mermelada		0'400 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Licor frambuesa		0'050 gr.	
Hojas de gelatina		8 hojas.	

PROCESO

1º Cuajar la mermelada. Desliar las hojas con el licor y mermelada.

2º Batir la nata con la leche condensada y añadir la mermelada hasta rizar.

3º Llenar los moldes y enfriar a -25° C.

Des moldear y cubrir de cacao en polvo rematar con frambuesas.

MOUSSE DE FRUTAS

MOUSSE DE FRESA

1º Mermelada:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Fruta (fresa, frambuesa o moras)		2'000 gr.	
Azúcar		2'000 gr.	
Agua		¼ L.	

PROCESO

- 1º Poner la fruta entera o troceada la grande con el azúcar a cocer.
- 2º Añadir las hojas correspondientes. (6 hojas por 400 gr. mermelada).
- 3º Cocer y triturar. Reservar.

2º batido de musse:

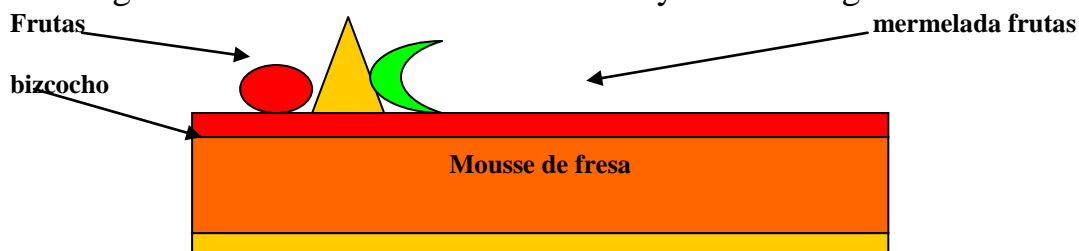
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Mermelada de fruta(fresa, frambuesa, naranja o limón)		1'600 gr.	
Nata líquida		4 L.	
Leche condensada		0'700 gr.	
Hojas de gelatina		24 unidades.	

PROCESO

- 1º Rizar la nata con la leche condensada.
- 2º Añadir la mermelada con las hojas de gelatina, caliente.
- 3º Mezclar bien y homogenizar.

MONTAJE

- 1º Poner una capa de bizcocho en el fondo. Rellenar de mousse.
- 2º Congelar. Cubrir de mermelada de fruta y decorar al gusto.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro pandero-pastelero

MOUSSE SAN VALENTIN

MOUSSE DE NATA Y FRESAS

Bizcocho vainilla forma corazón 2 molde.

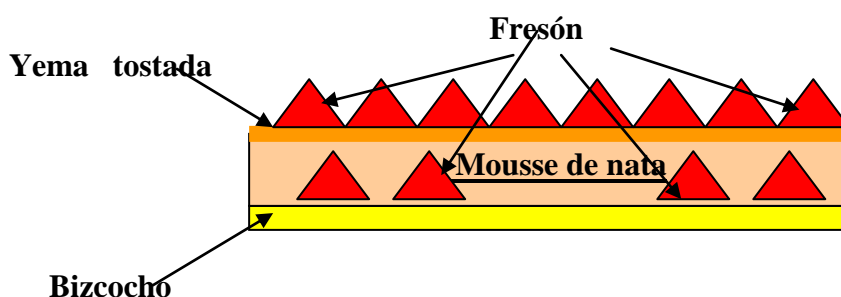
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Huevo pasterizado		0'150 gr.	
Jarabe		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	

PROCESO

- 1º Sobre el jarabe deshacer las hojas.
- 2º Añadir al huevo batido y escaldar. Rizar la nata. Incorporar el jarabe con las hojas y huevo.
- 3º Moldear y congelar. Decoración con fresas.

MONTAJE

- 1º Poner el bizcocho en la base. Pegar en los bordes fresón cortado por la mitad a lo largo..
- 2º Rellenar con la mousse. Poner trozos de fresón por el centro.
- 3º Tapar con bizcocho. Cubrir con yema y decorar con fresón.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

MOUSSE A LA MARENA

MOUSSE DE NATA, FRESAS Y AMARENA

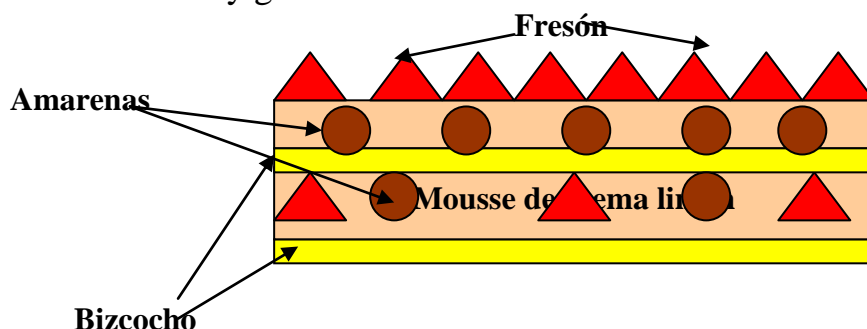
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		1 L.	
Huevo pasteurizado		0'150 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	
Crema de limón		0'200 gr.	
Bizcocho vainilla		2 molde.	
Jarabe de las fresas con limón		para empapar	
Amarenas		para el interior.	

PROCESO

- 1º Cuajar la crema limón. Según fórmula de las cremas.
- 2º Sobre el jarabe deshacer las hojas. Añadir al huevo batido y escaldar.
- 3º Añadir la crema al limón. Rizar la nata. Incorporar toda la mezcla.
- 4º Decoración con fresas y amarenas por dentro.

MONTAJE

- 1º Poner el bizcocho en la base. Emborrachar con el jarabe al limón. Pegar en los bordes fresón cortado por la mitad a lo largo. Poner amarenas.
- 2º Rellenar con la mousse. Poner amarena por el centro.
- 3º Tapar con bizcocho. Emborrachar con jarabe al limón. Cubrir con un mármolizado de fresa y gelatina. Decorar con fresón.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

1ª Parte

MOUSSE DOS CREMAS

Dos cremas con bizcocho de la abuela

- Molde de tarta con bizcocho de aceite con cacao y cobertura picada.

Crema base de dos chocolates:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema pastelera base .		0'500 gr.	
Cobertura con leche		0'150 gr.	
Cobertura negra 65% cacao		0'150 gr.	
Nata rizada		0'600 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	

Proceder cuajando, cómo una crema normal de chocolate.

Crema vainilla y limón:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		0'200 gr.	
Yemas		0'080 gr.	
Maicena		0'010 gr.	
Azúcar		0'100 gr.	
Manteca de cacao		0'050 gr.	
Nata montada		0'300 gr.	
Pieles limón confitada picado		0'050 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	

2ª Parte

Dos cremas y bizcocho de aceite

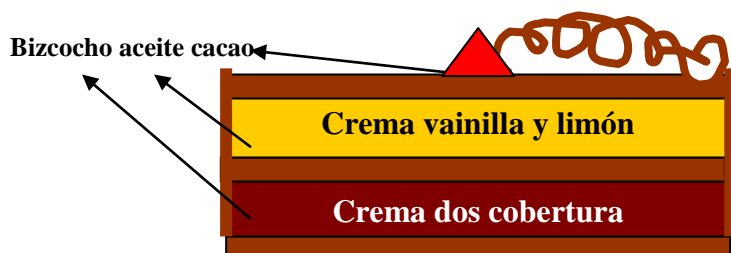
PROCESO

1º Cortar el bizcocho de cacao en tres. Poner la mitad en la base y cubrir con crema dos chocolates.

2º Poner el segundo trozo de bizcocho empapar y cubrir con la crema vainilla y limón.

3º Cerrar con la tercera parte de bizcocho, dar con crema para tapar poros y cubrir de glaseado de chocolate Morella. Congelar y decorar.

Observación: cuajar las cremas como una normal incorporando la nata rizada con la leche condensada al final.



MOUSSE Armenia

ARMENIA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yogur		0'500 gr.	
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Huevo líquido		0'250 gr.	
Jarabe		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
hierba buena fresca		Al gusto.	
canela en rama		1 madera pq.	

PROCESO

1º Sobre el jarabe hervir la canela y hierba buena.

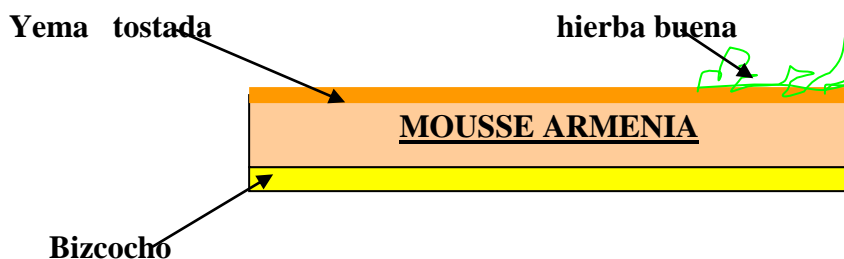
2º Incorporar las hojas de gelatina y el huevo líquido.

3º Añadir el yogur en la nata medio montada. Incorporar el jarabe.

4º Moldear y congelar.

Decoración poner azúcar y tostar suavemente. Poner hierba buena caramelizada y una rama de canela.

MONTAJE



MOUSSE de NATA

MOUSSE DE NATA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		1 L.	
Huevo pasteurizado		0'150 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Amarenas		Interior y decoración.	

PROCESO

1º Sobre el jarabe deshacer las hojas. Añadir al huevo batido y escaldar.

2º Rizar la nata. Incorporar toda la mezcla.

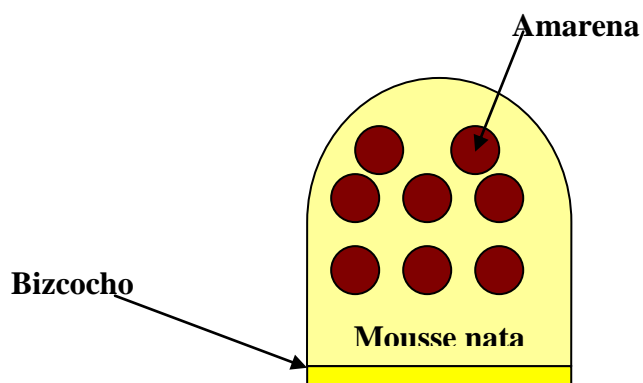
MONTAJE

1º Llenar el molde forma bomba con la mousse

2º Poner amarena por el centro.

3º Tapar con bizcocho. Emborrachar con jarabe al limón.

4º Congelar y desmoldar. Y decorar con amarenas alrededor.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

1ª Parte

MOUSSE al PANETTONE

MOUSSE DE NATA Y PANETTONE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1'000 gr.	
Nata		0'500 gr.	
Leche condensada		0 '100 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Miga de panettone		0'100 gr.	
Crema vainilla		0'100 gr.	
Amarenas		para el interior y decoración	
Jugo de amarena		1'000 gr.	
Agua		0'300 gr.	

PROCESO

1º Deshacer las hojas en la leche caliente y con la condensada.

2º Añadir la crema y la miga del panettone.

3º Por último incorporar a la nata rizada.

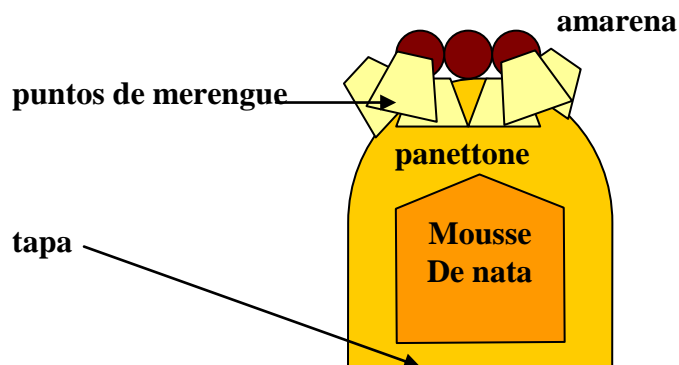
4º Cocer el jugo con el agua para obtener un jarabe.

2ª Parte

Mousses de Panettone y Nata

MONTAJE

- 1º Ahuecar por dentro un panettone. Reservando una loncha del fondo, para tapa.
- 2º Empapar con jarabe de jugo amarenas el interior. Congelar.
- 3º Rellenar de mousse el interior. Tapar. Congelar
- 4º Cubrir con triturado de amarena y mermelada.
- 5º Cubrir con puntos lisos de merengue. Y quemar. Decorar con amarena.



1ª Parte

Mousses Queso y Marrasquino

MARRASQUINO, QUESO Y TOMATE

Crema de QUESO:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Vino blanco		¼ L.	
Yemas		10 unidades.	
Azúcar		0'250 gr.	
Cáscara de limón		3 unidades.	
Hojas de gelatina		16 hojas	

PROCESO

1º Cocer las yemas con el azúcar y añadir el vino.

2º Desliar las 16 hojas de gelatina.

Batido de queso:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Queso sin grasa		1'000 gr.	
Nata montada		1'200 gr.	
Leche condensada		0'200 gr.	

PROCESO

1º Batir el queso, leche condensada con la nata y rizar.

2º Añadir las yemas con el resto.

2ª Parte:

Mousses Queso y Marrasquino

Mermelada de tomate:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Tomate cherri		0'600 gr.	
Azúcar		0'500 gr.	

PROCESO

1º Mezclar y cocer, el azúcar y tomate triturado.

Mousse de tomate:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Mermelada de tomate		0'600 gr.	
Hojas de gelatina		10 unidades.	

PROCESO

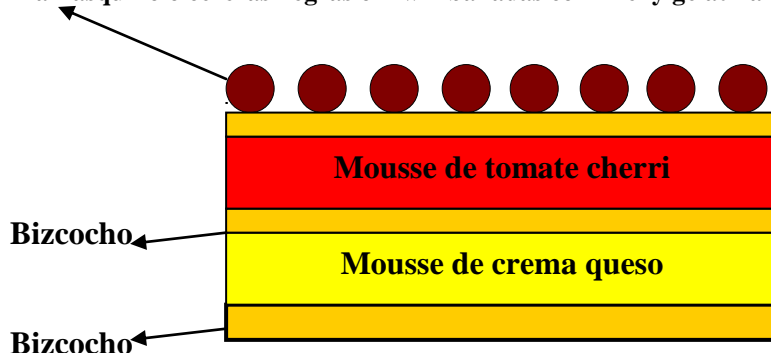
1º Calentar la mermelada y desliar las hojas de gelatina.

2º Batir y rizar, la nata con la leche condensada.

3º Añadir la mermelada templada y moldear.

Montar según esquema

Marrasquino o cerezas negras o kiwi bañadas con miel y gelatina



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro Panadero-Pastelero

Mousse de Queso

MOUSSE DE QUESO

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		4 L.	
Queso Philadelphia		0'800 gr.	
Huevos		1L.	
Jarabe 50%		1'200 gr.	
Hojas de gelatina		20 unidades.	
Leche condensada		0'600 gr.	

PROCESO

Fondear con disco de bizcocho los cinchos de (acetato).

1°. Calentar el jarabe desliar las hojas de gelatina y mezclar con los huevos.

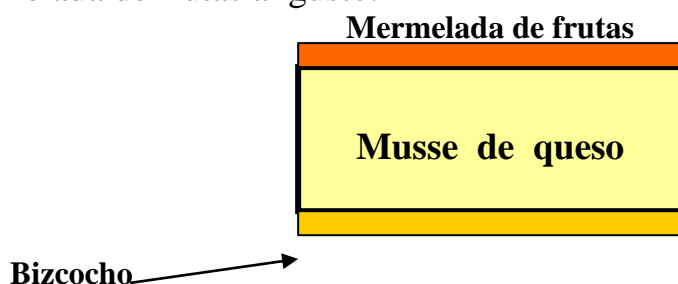
2°. Montar la nata con el queso y leche condensada, hasta el punto que rice.

3°. Añadir el jarabe, huevos y hojas con la nata rizada. Rellenar los moldes.

4°. Congelar a -20° C.

MONTAJE

Poner un fondo de bizcocho. Rellenar de mousse de queso. Congelar y cubrir de la mermelada de fruta dar brillo y decorar. Puede ponerse en el centro un disco de mermelada de frutas al gusto.



MOUSSE Tiramisu

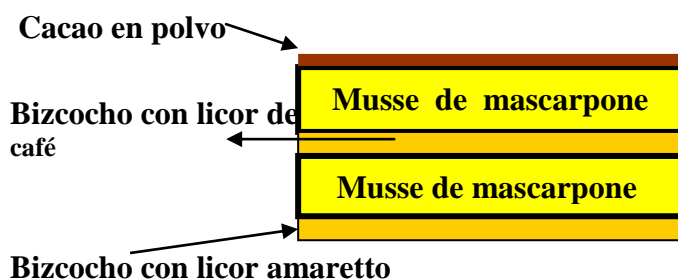
TIRAMISU

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		1 ¼ L.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Queso Mascarpone		0'300 gr.	
Yemas		0'300 gr.	
Jarabe Uno azúcar ½ agua		0'300 gr.	
Hojas gelatina		4 hojas.	
Licores para perfumar el bizcocho		Amaretto y café.	
Cacao en polvo		para cubrir.	

PROCESO

Fondear los cinchos de (acetato) con disco de bizcocho

- 1º. Batir las yemas. Calentar el jarabe y desliar las hojas de gelatina. Mezclar con las yemas
- 2º. Batir el queso con los huevos y el jarabe.
- 3º. Montar la nata hasta el punto que rice. Mezclar el resto. Rellenar los moldes.
- 4º. Congelar a -20° C.



Curso de Mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

MOUSSE queso Filadelfia

QUESO Filadelfia y garnacha

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Queso Philadelphia		0'300 gr.	
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Pacharán		0'060 gr.	
Naranja picada confitada			
Garnacha blanca caliente		0'150 gr.	
		0'600 gr.	

PROCESO

Preparar 6 platos de sable cocido o base de bizcocho.

1º Semi montar la nata, queso, licor y condensada.

2º Añadir la garnacha blanca caliente y la naranja.

3º Dar de mermelada al gusto (moras, fresa, naranja, piña etc...) el disco de sable o la base.

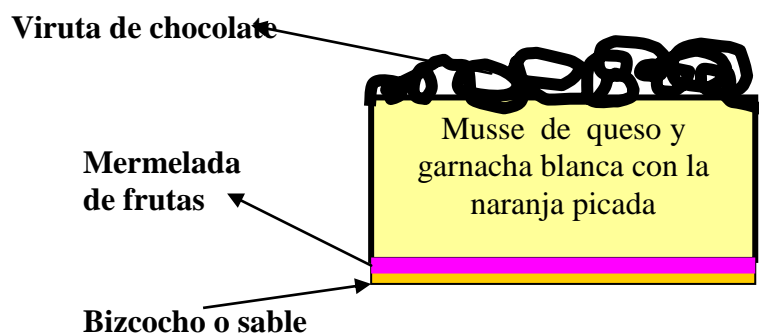
4º Rellenar y congelar.

Cubrir con viruta de chocolate y lustrar con canela y lustre.

MONTAJE

1º Poner el fondo de sable. Después el disco de mermelada.

2º Rellenar con la mousse con la naranja y garnacha. Congelar y decorar con viruta chocolate.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

CHARLOTA FRUTAS

FRAMBUESA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		2 L.	
Leche condensada		0'150 gr.	

Mermelada de frambuesa:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Pulpa de Frambuesa		1 Kg.	
Azúcar		0'500 gr.	
Hojas de gelatina		30 unidades.	

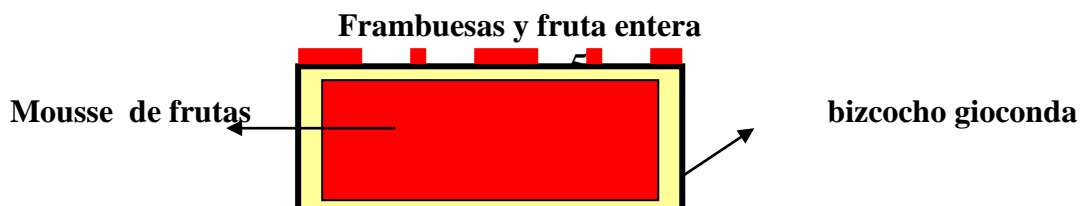
PROCESO

Forrar los moldes con bizcocho Joconda decorado. O pintar los cinchos de acetato con chocolate.

1º Realizar la mermelada de frambuesa: Incorporar a la fruta el azúcar cocer y añadir las hojas.

2º Montar la nata con la leche condensada hasta medio punto. Y mezclar todo. Los moldes y enfriar a -15° C.

Decorar con fruta roja y frambuesas enteras (grosselas, cassis, ...etc.) bañar las frutas por encima.



1ª parte

CHARLOTA FRUTAS

Puré: piña, mango, fruta pasión y lima

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Puré de frutas al 10% de azúcar		1 Kg.	
Yemas		0'160 gr.	
Azúcar		0'060 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Nata batida hasta rizar		0'200 gr.	
Leche condensada		0'050 gr.	

Disco de frutas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Puré de frutas		0'500 gr.	
Agua		¼ L.	
Instanyeli gelatina Royal polvo		0'025 gr.	

PROCESO

Primero: Hacer la charlota. Batir las yemas con el azúcar incorporar sobre el puré muy caliente. Añadir las hojas de gelatina y dejar enfriar. Montar el merengue y añadir la nata con la leche condensada. Por último el puré con las yemas.

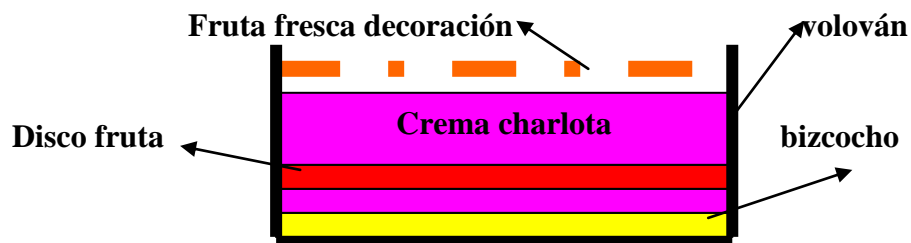
Segundo: preparar un disco de puré con **instanyeli** en un molde y enfriar.

2ª parte

CHARLOTA FRUTAS

MONTAJE

- 1º Rellenar el molde de hojaldre (**Volován**) con una base de bizcocho emborrachado en almíbar y licor de pera al fondo un poco de crema,
- 2º Después el disco de frutas y terminar de rellenar con crema charlota.
- 3º Congelar y por último decorar con frutas por encima. (pera, manzana, piña y grosellas).



1ª Parte Mousse crujiente turrón

TURRON CRUJIENTE

1º paso:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Disco de pasta florentina		1 U. Por tarta	
Pasta florentina troceada		Varios trozos.	

2º paso:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata medio montar		1 L.	
Turrón líquido		0'300 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Jarabe		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
huevo líquido		0'200 gr.	

3º paso:

- Biscocho ruso ----- 1 disco. Por tarta.

PROCESO

1º Bizcocho florentina:

Sobre un bizcocho ruso poner florentina y cocer. Cortar en cuñas y reservar para decorar la tarta.

2º Pasta florentina :

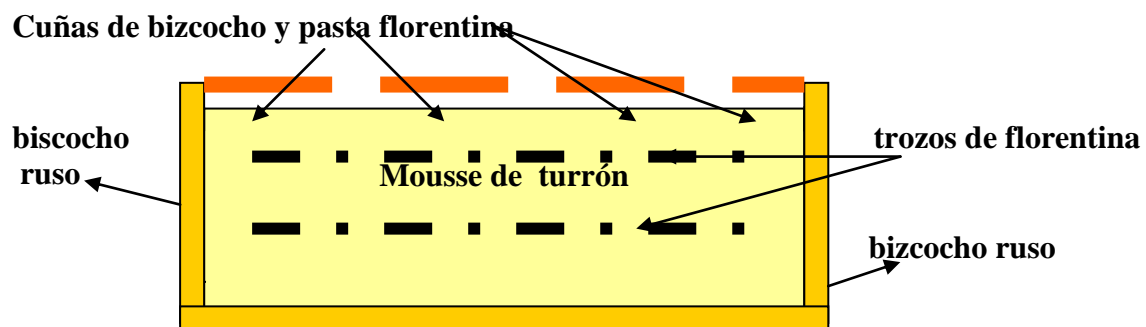
Hacer florentina, con piel de naranja troceada y partir en trozos.

3º Mousse de turrón:

Calentar el jarabe desliar las hojas y añadir al huevo. Sobre la nata líquida añadir el turrón y la leche condensada rizar. Incorporar suavemente. Rellenar el molde con una base de bizcocho de almendra.

2ª Parte Mousse crujiente turrón

MONTAJE



Decorar los laterales con trozos de florentina sobre el bizcocho de almendra (ruso)

1ª parte TRASPARENCIAS DE FRUTAS

Fresa, frambuesa, moras y grosellas

1º mousse de queso filadelfia:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		1 L.	
Queso Philadelphia		0'200 gr.	
Huevos		0'250 gr.	
Jarabe (1.000 gr. azúcar y ½ L agua)		0'300 gr.	
Hojas de gelatina		5 unidades.	

2º disco de puré frutas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Puré frutas con 10% agua		0'500 gr.	
Agua		0'125 gr.	
Azúcar		0'050 gr.	
Instanyelis		0'025 gr.	

3º la transparencia:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'100 gr.	
Agua		½ L.	
Instanyelis		0'025 gr.	
Licor cointreau		0'050 gr.	

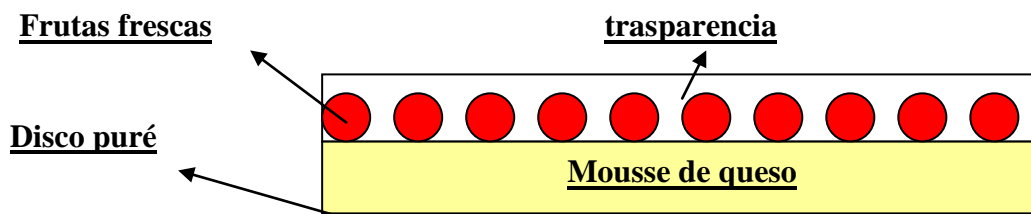
2ª parte TRASPARENCIAS DE FRUTAS

PROCESO

- 1º Preparar los discos de frutas cociendo el agua con el puré, en plena ebullición incorporar el coagulante con el azúcar en seco mezclado y volver dejar cocer.
- 2º Volcar sobre una chapa de acero de 3 m/m grueso y enfriar.
- 3º Sacar con ayuda de un corta pasta discos.

MONTAJE

- 1º Sobre una base de bizcocho chocolate poner un cincho de PVC. Perfumar el bizcocho con licor al gusto.
- 2º Después poner mousse de queso luego el disco de puré, de nuevo mousse de queso.
- 3º Enfriar. Proseguir de nuevo. Poner frutas frescas (fresa, frambuesa, moras, etc.). Por último cubrir con la transparencia.



1ª Parte MOUSSE queso y tomate

QUESO, TOMATE y KIWI

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Vino blanco		¼ L.	
Yemas		10 unidades.	
Azúcar		0'250 gr.	
raspadura limón		3 unidades.	
Hojas de gelatina		16 unidades.	
Queso sin grasa		1'000 gr.	
Nata montada punto rizado		1'200 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer el vino con el azúcar y las cáscara de limón.
- 2º Escaldar las yemas esponjadas.
- 3º Desliar las hojas de gelatina en la mezcla y añadir al queso.
- 4º Por último agregar a la nata con la leche. Punto de montaje rizado.
- 5º Volcar en molde y congelar.

Mermelada de tomate:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Tomates cherry		1'000 gr.	
Azúcar		0'750 gr.	
Hojas de menta		4 hojas.	

PROCESO

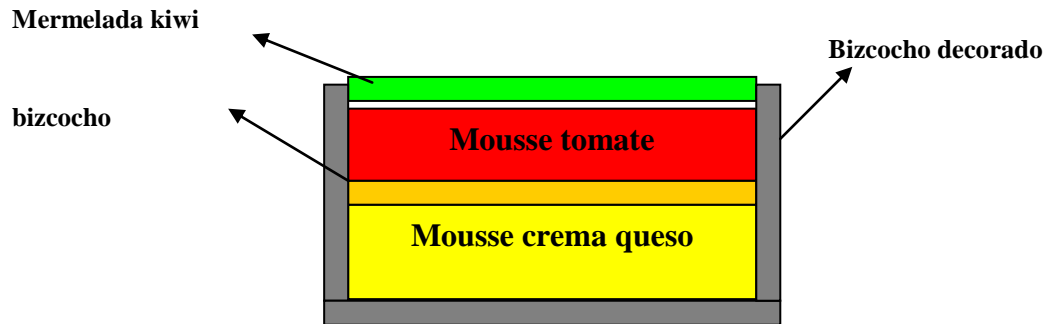
- 1º Mezclar y cocer.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro pastelero-panadero.

2ª Parte MOUSSE queso y tomate

MONTAJE

- 1º Forrar el molde por dentro de bizcocho. Rellenar con mousse de queso.
- 2º Tapar con bizcocho. Cubrir con mousse de tomate. Tapar con bizcocho.
- 3º Congelar. Cubrir con mermelada de kiwi. Bañar con gelatina.



1ª Parte MILHOJAS DE FRUTAS

FRUTAS DEL BOSQUE

Prepararemos una plancha de hojaldre de mantequilla de 30 x 40 cm. cubierta de almendra fileteada con azúcar caramelizada y abierta al medio.

Una plancha de bizcocho ruso o almendra.

Primero crema diplomática ligera:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema pastelera		0'600 gr.	
Nata montada con leche condensa		0'100 gr.	

Segundo crema mantequilla:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		0'180 gr.	
Yemas		0'140 gr.	
Azúcar		0'200 gr.	
Merengue italiano		0'350 gr.	
Mantequilla pomada		0'750 gr.	

Tercero muselina:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema pastelera diplomática		0'700 gr.	
Crema mantequilla		1'500 gr.	
Alcohol de frambuesa		0'050 gr.	

Cuadrado de puré de frutas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Puré frutas con 10% agua		0'500 gr.	
Agua		0'125 gr.	
Azúcar		0'050 gr.	
Instanyelis		0'025 gr.	

2ª Parte MILHOJAS DE FRUTAS

PROCESO

1º Preparar la crema diplomática y reservar fría.

2º **Hacer la crema mantequilla:** batir las yemas con el azúcar y añadir la leche enfriar en la batidora a 3ª velocidad, montar en 2ª la mantequilla pomada, y en frío, añadir el merengue italiano frío.

3º **Hacer la crema muselina:** mezclar bien el licor de frambuesas sobre la crema diplomática e incorporar la crema mantequilla.

4º Sobre una placa de acero de 3m/m volcar el puré para enfriar.

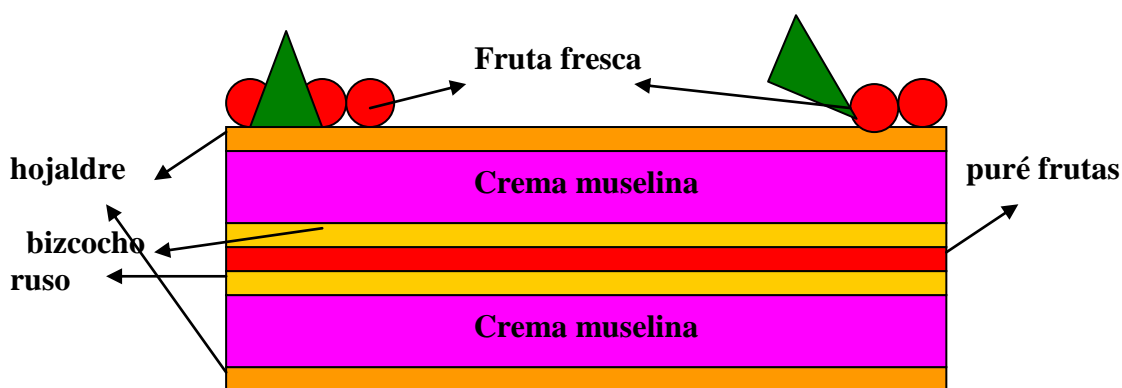
MONTAJE

1º Dentro de un marco pondremos primero una capa de hojaldre. Después una capa de crema muselina. Encima otra capa de bizcocho ruso.

2º Pondremos encima el puré de frutas. Luego otra de bizcocho ruso.

3º Después otra capa de crema muselina.

4º Taparemos con la capa superior de hojaldre caramelizado. Decoraremos con frutas y azúcar lustre.



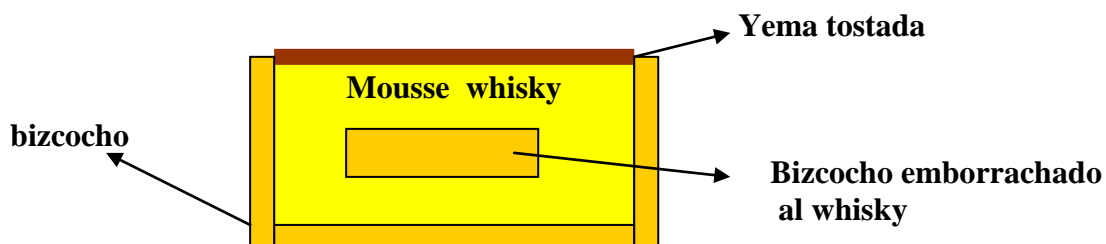
MOUSSE whisky

MOUSSE DE WHISKY

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		3 L.	
Leche condensada		0'300 gr.	
Whisky		½ L.	
Yemas pasterizada		0'100 gr.	
Jarabe		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		18 hojas.	

PROCESO

- 1º Calentar el jarabe y desliar las hojas. Añadir el licor.
- 2º Batir las yemas. Incorporar la mezcla 1ª. Mantener siempre caliente.
- 3º Batir la nata con la leche condensada. Hasta rizar. Y añadir el resto de la mezcla.
- 5º Después moldear. Congelar a -25° C.
- 6º Desmoldar cubrir de yema y tostar.



MOUSSE CAVA

MOUSSE DE CAVA

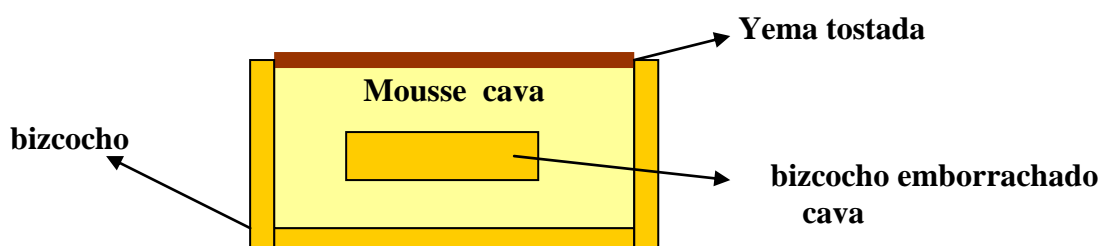
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L	
Leche condensada		0'600 gr.	
Cava		3/4 L.	
Jarabe 50%		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		24 hojas	

PROCESO

1º Calentar el jarabe y desliar las hojas añadir el cava. Mezclar.

2º Añadir a la nata cuando rice. Después moldear.

3º Congelar a -25° C. des moldear cubrir de yema y tostar.



1ª parte MOUSSES PRALINÉ

ALMENDRA

Praliné, mousse turrón y crema

Al bizcocho de enrollar, le añadiremos crocante, vainilla y canela

Praliné de almendra:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Praliné de almendra		0'200 gr.	
Cobertura blanca		0'200 gr.	

Crema diplomática con nata:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema vainilla		1'000 gr.	
Nata montada		0'200 gr.	
Leche condensada		0'050 gr.	

Mousse de turrón:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Turrón		0'200 gr.	
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'150 gr.	

PROCESO:

1º Preparar el praliné temperado y cortar en tiras que quepan en el molde de brazo.

2º Preparar la crema pastelera, añadir la nata y esponjar.

3º Preparar la mousse de turrón, punto de la nata rizado e incorporar al final la crema diplomática. Rellenar los moldes.

4º Poner praliné en el centro. Terminar de rellenar tapar con bizcocho.

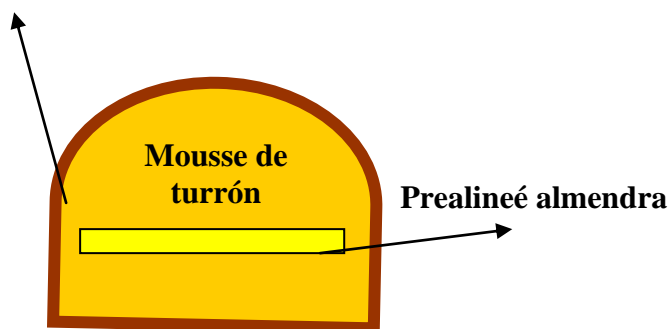
5º Congelar, empapar en almíbar, cubrir con yema y forrar con mazapán. Cubrir de Morrellita pintar a pistola y decorar.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil

Maestro panadero-pastelero

2ª parte MOUSSES PRALINÉ ALMENDRA

Bizcocho crocante, yema, mazapán y Morrella



1ª parte MOUSSE crema catalana

MOUSSE de CREMA CATALANA con FRESAS

1º preparado crema catalana:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'300 gr.	
Yemas		8 unidades.	
Leche		1L.	
Almidón		0'080 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
sabor de vainilla		Al gusto	

2º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Mermelada fresa		0'400 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		8 hojas.	

3º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Crema catalana		0'400 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		8 hojas.	

2ª Parte

MOUSSE CREMA CATALANA CON FRESA

PROCESO

1º Cuajar la crema y añadir la leche condensada. Extender en una bandeja y espolvorear azúcar y quemar. Varias veces, remover y espolvorear azúcar y quemar bien.

2º Dejar en frío revenir y batir.

3º Para cubrir el bizcocho, rebajar con un poco de nata montada

4º Preparado: desliar las hojas en la mermelada templada e incorporar en la nata con la leche condensada hasta rizar.

5º Rellenar los moldes y cubrir con la segunda capa de bizcocho.

6º Preparado: desliar las hojas en la crema catalana y añadir a la nata con la leche hasta rizar.

7º Rellenar los moldes y cubrir de crema catalana congelar y quemar toda la tarta con soplete y azúcar grano.

MONTAJE

1º capa de bizcocho al fondo. Sobre este la mousse de fresa.

2º tapar con otra capa de bizcocho. Cubrir con mousse de crema catalana.

3º tapar con capa de bizcocho. Congelar. perfumar y cubrir de crema catalana quemada al soplete.

Crema catalana quemada con soplete.



MOUSSE blanco

MOUSSE COBERTURA BLANCA

1º mousse blanca:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L.	
Leche condensada		0'400 gr.	
Cobertura blanca caliente		1'600 gr.	
Jarabe		0'600 gr.	
Hojas de gelatina		20 unidades.	
Huevo líquido pasteurizado		0'500 gr.	
Vainilla		al gusto	

PROCESO

- 1º Calentar el jarabe y desliar las hojas.
- 2º Añadir la cobertura. Después un litro de nata y por último el huevo.
- 3º Batir la nata restante con la leche condensada hasta medio montaje.
- 4º Incorporar la mezcla del chocolate.
- 5º Moldear y congelar.

1ª parte MOUSSE leche y chocolate blanco

Leche y chocolate blanco

Composición:

- . Bizcocho chocolate. Bavarois a la leche . Disco cobertura leche**
- . Mousses blanca . Jarabe de cacao**

Mousse blanca:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
leche U. H. T		¾ L.	
Yemas		0'120 gr.	
Maicena		0'060 gr.	
Azúcar		0'025 gr.	
Hojas de gelatina		3 unidades.	
Cobertura blanca		0'435 gr.	

Proceder: cuajando como una crema. Después enfriar y añadir

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata montada		0'600 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	

Bavarois cobertura de leche:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche U. H. T		0'840 gr.	
Yemas de huevo		0'430 gr.	
Azúcar		0'190 gr.	
Miel		0'070 gr.	
Cobertura de leche		0'950 gr.	

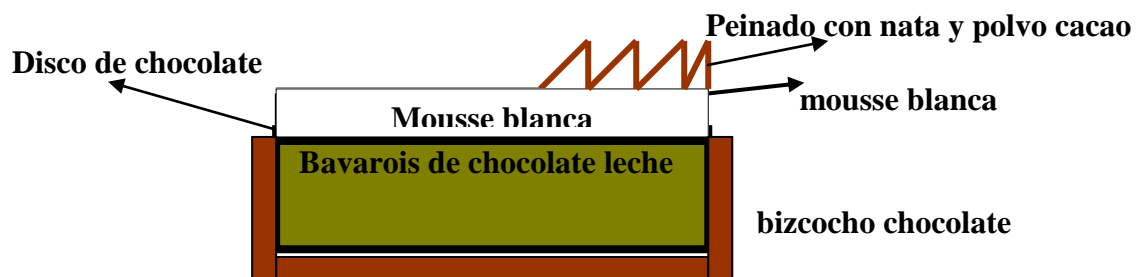
Proceder: Cuajando y enfriar. Después añadir

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro pastelero-panadero

2ª parte MOUSSE leche y blanco

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata montada		0'960 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	

Moldear y congelar. Cubrir con cacao



1ª parte MOUSSE OPERA

Opera (chocolate y café)

Composición

- . Bizcocho Joconde. Bavarois de café . Mousse cobertura leche
- . Ganache cobertura leche.

Bizcocho Joconde

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claros		0'500 gr.	
Harina de almendra		0'750 gr.	
Harina floja		0' 100 gr.	
Mantequilla		0'075 gr.	

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claros		0'330 gr.	
Azúcar		0'050 gr.	

Almíbar de café

Infusión 30 minutos de cocción del café

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Almíbar		1'000 gr.	
Agua		0'500 gr.	
Café molido		0'200 gr.	
Café instantáneo		0'050 gr.	

Cocer y colar

2ª parte OPERA

Bavarois café:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche U.H.T		1 L.	
Azúcar		0'300 gr.	
Yemas de huevo		0'350 gr.	
Café instantáneo		0'020 gr.	
Café molido		0'200 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Nata		1'400 gr.	
Leche condensada		0'125 gr.	

PROCESO

1º Cocer la leche con el azúcar y café, colar.

2º Mezclar con las yemas como una crema inglesa.

3º Rizar la nata con la leche condensada y añadir la crema café.

4º Montar punto hasta rizar la varilla.

Mousse cobertura leche

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Almíbar		0'650 gr.	
Yemas		0'550 gr.	
Cobertura de leche		0'900 gr.	
Nata		1'200 gr.	
Leche condensada		0'125 gr.	

PROCESO

1º Calentar el almíbar y escaldar las yemas batidas.

2º Rizar la nata con la leche condensada. Mezclar.

3ª parte OPERA

Ganache

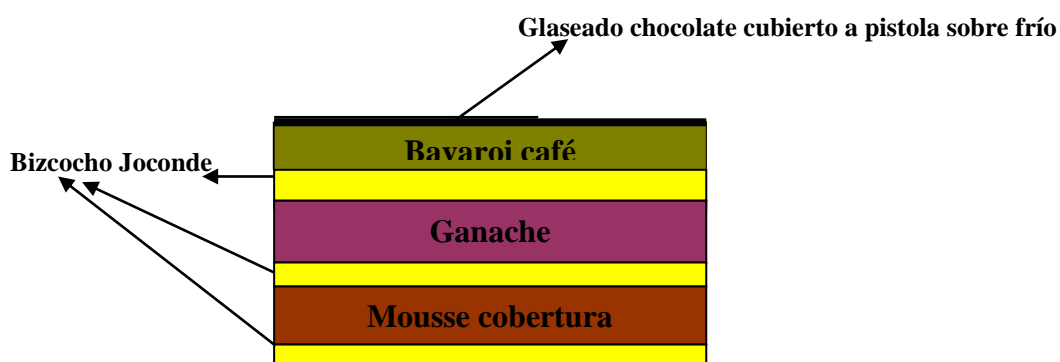
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		0'250 gr.	
Cobertura leche		0'250 gr.	
Mantequilla		0'050 gr.	

PROCESO

1º Calentar la cobertura al baño María.

2º Añadir la mantequilla fundida.

3º Añadir la nata poco a poco, manteniendo la mezcla en el baño María.



MOUSSE chocolate menta

Chocolate negro y menta

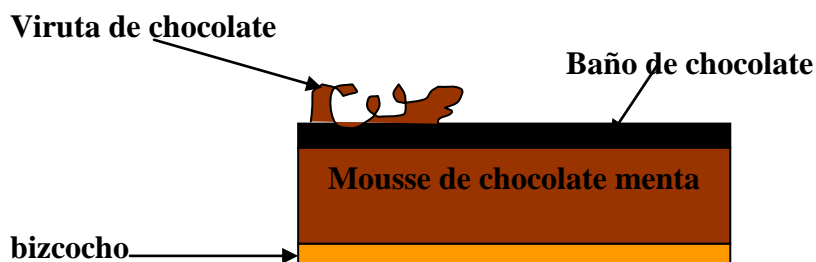
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L.	
Chocolate negro		1'400 gr.	
Leche condensada		0'600 gr.	
Hojas de gelatina		24 unidades.	
Jarabe		0'600 gr.	
Huevo líquido pasteurizado		0'500 gr.	
Menta según porcentaje indicado			

PROCESO

- 1º Calentar el jarabe y desliar las hojas de gelatina.
 - 2º Añadir el chocolate y después el huevo pasteurizado.
 - 3º Añadir un litro de nata poco a poco, sobre la cobertura caliente, para igualar la densidad a la nata.
 - 4º Batir la nata hasta que este medio montada. Incorporar la mezcla de la cobertura y rizar.
 - 5º Moldear y congelar.
- Decorar bañando con crema Morella. Y virutas de chocolate a la canela.

MONTAJE

- 1º Poner una capa de bizcocho al fondo.
- 2º Rellenar con mousse de chocolate a la menta. Congelar -20° C.
- 3º Cubrir con un baño de chocolate (Morella). Desmoldar y decorar.



MOUSSE cobertura blanca con frambuesas

MOUSSE LECHE Y FRAMBUESAS

1º mousse blanca:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Cobertura blanca caliente		0'400 gr.	
Jarabe		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Huevo líquido		0'125 gr.	
vainilla		al gusto	

2º disco de frambuesas:

Partiendo de mermelada de frambuesas añadir Stanyelli (cualquier cuagulante) y coagular. Poner en disco y congelar.

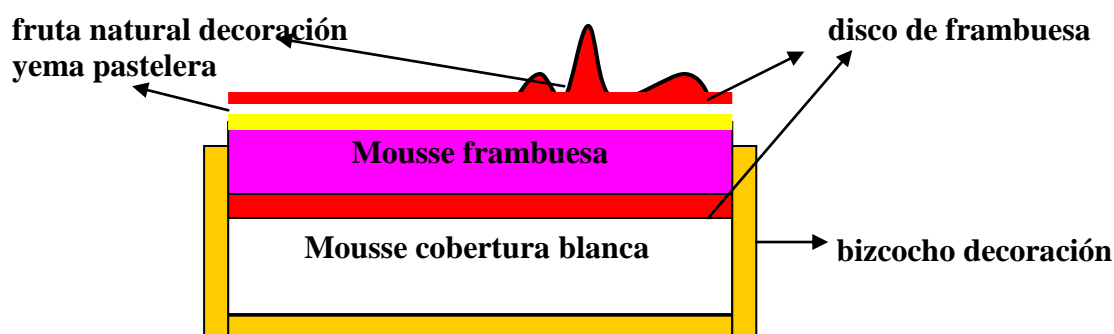
PROCESO

1º Escaldar el huevo con el jarabe, dejar templar.

2º Desliar las hojas de gelatina.

3º Añadir un poco de nata sobre la cobertura caliente, para igualar la densidad a la nata añadir el resto y por último el huevo con el jarabe.

4º Moldear y congelar.



1ª parte MOUSSE tres chocolates

TRES COBERTURAS

1ª mousse blanca:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Cobertura blanca caliente		0'400 gr.	
Jarabe 50 %		0'150 gr.	
Huevo líquido		0'125 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
vainilla		al gusto	

2ª mousse leche:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Cobertura de leche caliente		0'400 Kg.	
Jarabe 50 %		0'150 gr.	
Huevo líquido		0'125 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	

3ª mousse negra:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Cobertura negra		0'300 gr.	
Jarabe 50 %		0'150 gr.	
Huevo líquido		0'125 gr.	
Hojas de gelatina		5 unidades.	

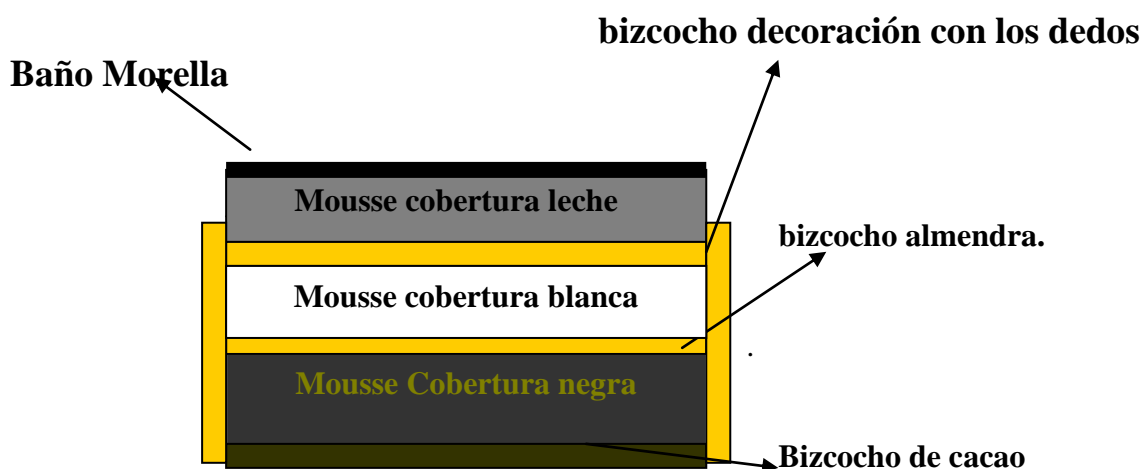
2ª parte Mousse Tres Coberturas

PROCESO

- 1º El proceso es para las tres iguales.
- 2º En el jarabe desliar las hojas de gelatina. Escaldar el huevo con este.
- 3º Añadir a la cobertura caliente. Mezclar bien.
- 4º Añadir un poco de nata rizada a mano, para igualar la densidad. Completar con el resto.
- 5º Decorar bañando con crema Morella. Y unos abanicos, un nido y una canela de cobertura. Importante que los adornos sean de las tres coberturas.

MONTAJE

- 1º Poner un cincho de bizcocho decorado alrededor. Poner en el fondo otro bizcocho de cacao. Rellenar de mousse de cobertura negra.
- 2º Tapar con bizcocho de almendra. Cubrir con cobertura de leche.
- 3º Tapar con bizcocho de almendra. Cubrir con mousse de cobertura blanca.
- 4º Congelar. cubrir con cobertura (Morella).
- 5º Decorar con unos abanicos o virutas de chocolate.



1ª Parte MOUSSE COCO

CHOCOLATE Y COCO

Ingredientes:

Bizcocho de coco

1ª parte:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claros		0'300 gr.	
Azúcar		0'100 gr.	

1º Montar las claras, punto firme.

2ª parte:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar glase		0'250 gr.	
Coco rallado y refinado		0'200 gr.	
Almendra en polvo		0'050 gr.	

1º Mezclar todo.

2º Incorporar a las claras con cuidado.

3º Llenar una plancha y cocer.

4º Cocer a 180° C. durante 20-30 minutos.

2ª parte Mousse COCO

Mousse de chocolate

1ª parte:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Almíbar a 30° B (50%)		0'200 gr.	
Yemas de huevo		0'150 gr.	

Batido bomba

2ª parte: ganache

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche condensada		0'100 gr.	
Cobertura negra		0'400 gr.	
Nata semi montada		0'700 gr.	

2º: Batido bomba:

1º Con el almíbar caliente, mezclar con las yemas batidas y hacer una pasta.

2º Mezclar con la nata y sin montar añadir a la cobertura fundida y caliente.

Mousse coco

1ª parte:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Jarabe		0'300 gr.	
Claros de huevo		0'250 gr.	
Azúcar		0'100 gr.	

Merengue

1º Preparar un jarabe (1kg. de azúcar y 25% de agua canela y piel limón).

2º Cocer.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro pastelero-panadero

3ª Parte Mousse COCO

2ª parte:

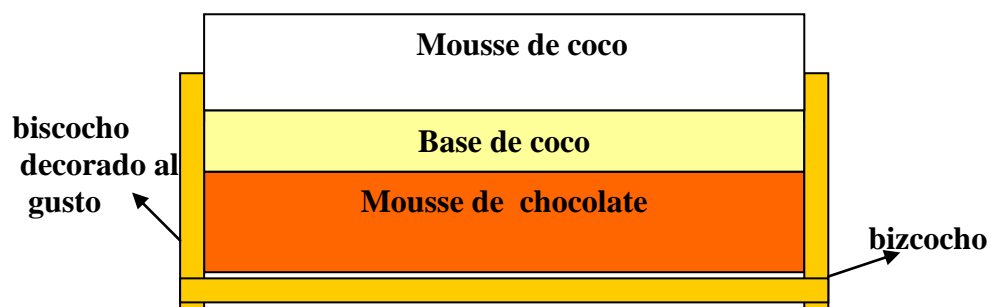
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Pulpa de coco refinada		1.000gr.	
Nata semi montada		1.000 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		12 u.	
Licor de coco		0'050 gr.	

Mousse de coco

1º Hacer un merengue italiano con el almíbar y las clara.

2º Una vez frío añadir la mitad del coco. Mezclar el resto del coco con la nata y las hojas de gelatina desleídas en el licor.

PROCESO



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro pastelero-panadero

1ª Parte

MOUSSE DE CREMA QUEMADA

Crema quemada-chocolate

1º preparado: crema pastelera:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		2.000 gr.	
Azúcar		0'200 gr.	
Piel limón, canela en rama y vainilla		Al gusto.	

2º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yemas de huevo		12 u.	
Almíbar a 3º B (50%)		0'300 gr.	
Leche condensada		0'200 gr.	
Crema pastelera muy quemada 24 horas		0'800 gr.	
Hojas de gelatina		0'010 gr.	

PREPARACIÓN mousse de crema quemada 24 horas:

1º Hacer una pasta bomba con las yemas y el azúcar hirviendo.

2º Batir la crema quemada y añadir las hojas.

3º Montar la nata que hemos hervido el día anterior, con los sabores y mezclar con suavidad.

2ª Parte

MOUSSE DE CREMA QUEMADA

mousse de chocolate

3º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1.000 gr.	
Yemas de huevo		20 u.	
Azúcar		0'100 gr.	
Cobertura negra		0'700 gr.	
Claras de huevo		0'390 gr.	
Almíbar a 118º (1 de agua 4 azúcar)		0'400 gr.	
Nata semi montada		1.000 gr.	
Hojas de gelatina		14 u.	
Leche condensada		0'200 gr.	

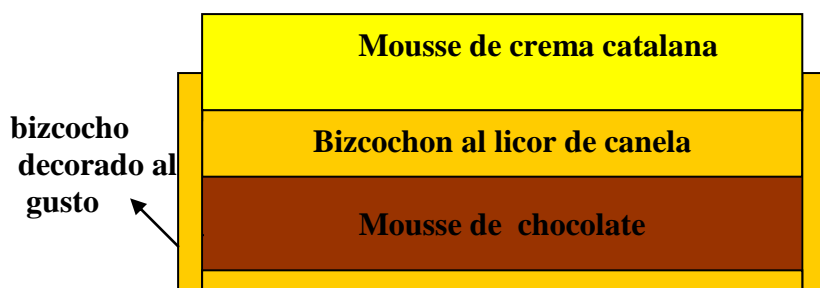
OBSERVACIÓN: se puede sustituir esta mousses de chocolate por la otra CLÁSICA.

PROCESO

2º: Mousse de chocolate:

1º Hacer una crema inglesa con la leche, yemas y azúcar. Añadir al final la cobertura troceada. Dejar enfriar.

2º Cocer el almíbar y hacer un merengue italiano, incorporar las hojas y añadir el resto.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro pastelero-panadero

1ª parte Postre naranja

POSTRE DE NARANJA

Mousse de chocolate blanco:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Cobertura blanca caliente		0'400 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Jarabe		0'150 gr.	
Huevo líquido		0'125 gr.	
Vainilla		Al gusto.	

Crema naranja:

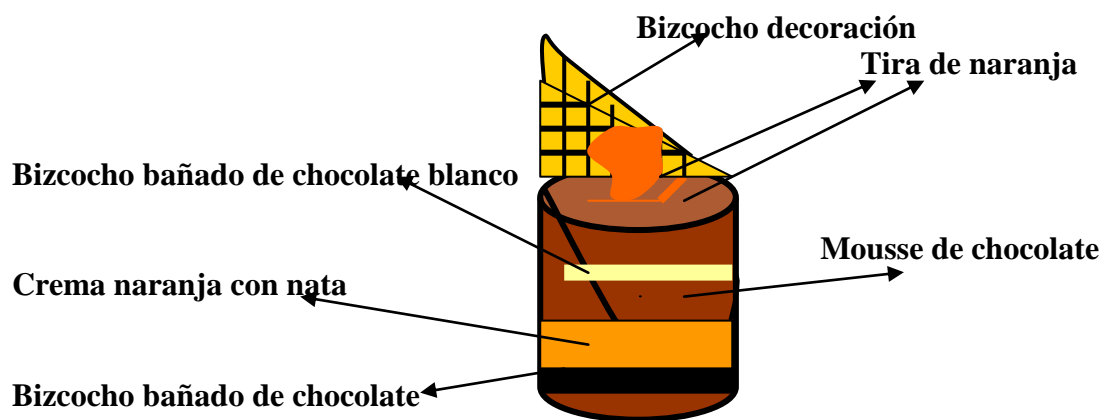
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Huevos enteros		6 unidades.	
Azúcar		0'500 gr.	
Zumo de naranja		½ L.	
Mantequilla		0'250 gr.	
La ralladura de naranja		2 unidades	

Plancha de bizcocho decoración al cacao. Bizcocho de plancha bañado con cobertura en la base.

2ª parte Postre naranja

PROCESO

Dentro de un cincho de PVC. Poner un triángulo de bizcocho decoración. De base bizcocho, cubierto de cobertura negra por la base. Rellenar primero de crema naranja con nata incorporada. Continuación disco de bizcocho de chocolate y después la mousse de chocolate blanco. Congelar -18° - 25° C. Bañar de gelatina y decorar con una tira de piel de naranja.



MOUSSES Amarena

BAVAROI a la AMARENA

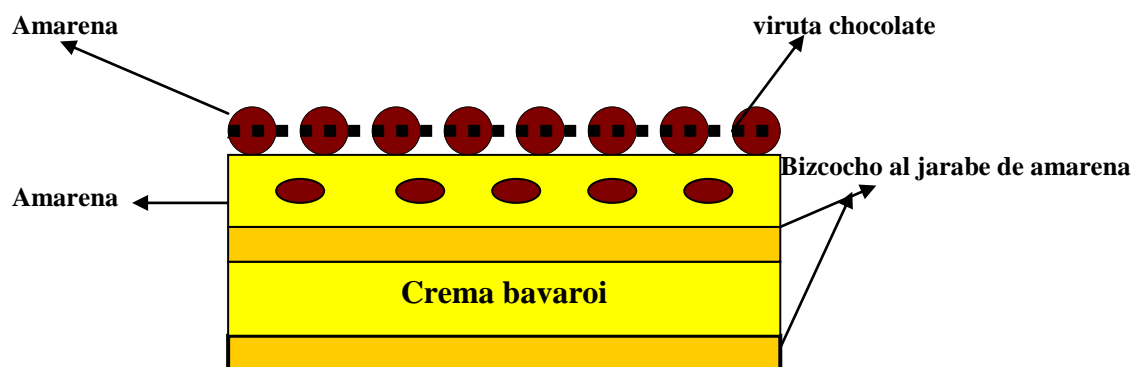
Ingredientes:

Crema de limón:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche		0'250 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Yemas		0'120 gr.	
Amarena		0'300 gr.	
Hojas de gelatina		8 unidades.	

PROCESO.

Cocer la leche y escaldar las yemas con la leche condensada, añadir las hojas y desliar. Añadir sobre la nata rizada. Volcar sobre el molde y enfriar a -25°C . Cubrir con amarenas.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

MOUSSE leche merengada

LECHE MERENGADA

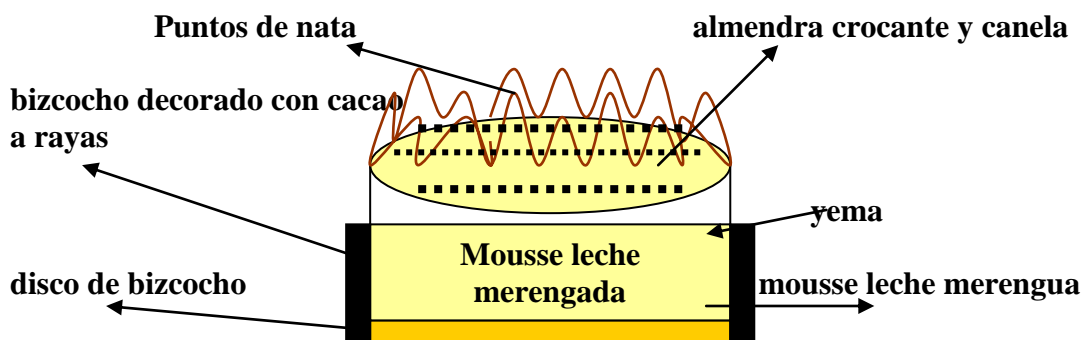
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L.	
Leche condensada		0'400 gr.	
Hojas de gelatina		24 unidades.	
Jarabe		0'600 gr.	
Huevo líquido		0'400 gr.	
Sabores (canela, limón y vainilla)		0'020 gr.	

PROCESO

- 1º En el jarabe desliar las hojas de gelatina y poner los sabores.
- 2º Batir el huevo pasteurizado. Incorporar la mezcla 1ª.
- 3º Rizar la nata añadir el jarabe con los sabores.
- 4º Moldear y congelar.
- 5º Decorar con puntos lisos de nata y cubrir con granillo crocante y canela.

MONTAJE

- 1º Forrar de bizcocho el molde. O también pintar los cinchos de plástico con chocolate al gusto. Al desmoldar, se queda adherido y brillante a la mousses.
- 2º Rellenar con mousse.
- 3º Congelar. Dar capa de yema.
- 4º Decorar con puntos de nata. Cubrir con crocante y canela



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

MOUSSE de roca

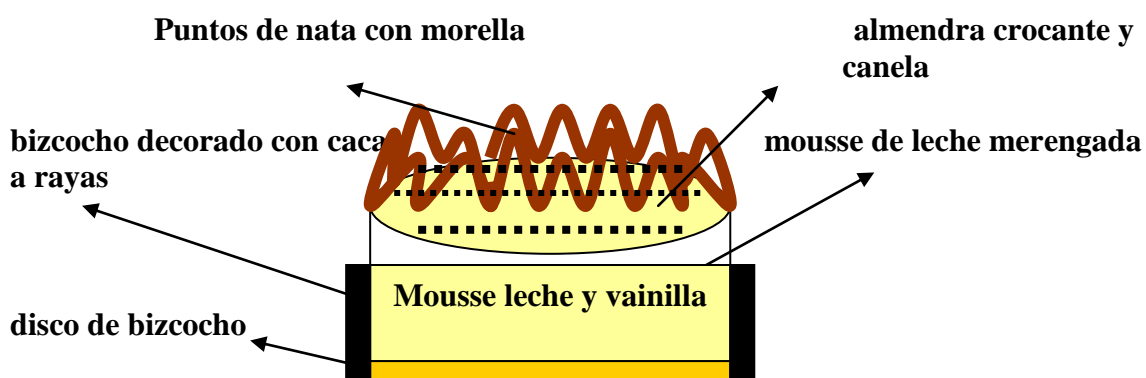
ROCA CROCANTI

Ingredientes:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		3 L.	
Leche condensada		0'300 gr.	
Hojas de gelatina		18 unidades.	
Jarabe		0'450 gr.	
Huevo pasteurizado		0'300 gr.	
Sabores (vainilla)		0'020 gr.	
Crocanti		lo necesario para cubrir.	
Morella		para decorar.	
Canela en polvo		para cubrir.	

PROCESO

Con el jarabe desliar las hojas de gelatina. Montar las claras con el jarabe
Montar la nata punto de rizar. Y añadir todo.
Moldear y congelar. Cubrir con yema y tostar.
Decorar con puntos lisos de nata y cubrir con granillo crocante y canela.
Chorrear morella por encima.



MOUSSE café ruso

Mousse naranja, vodka y cobertura negra

1º mousse café ruso:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L	
Leche condensada		0'100 gr.	
Cobertura leche caliente		0'400 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	
Jarabe		0'150 gr.	
Café		Al gusto.	
Vodka		0'050 gr.	

2º disco de naranja:

mermelada de naranja con Stanyelly. Congelado en disco.

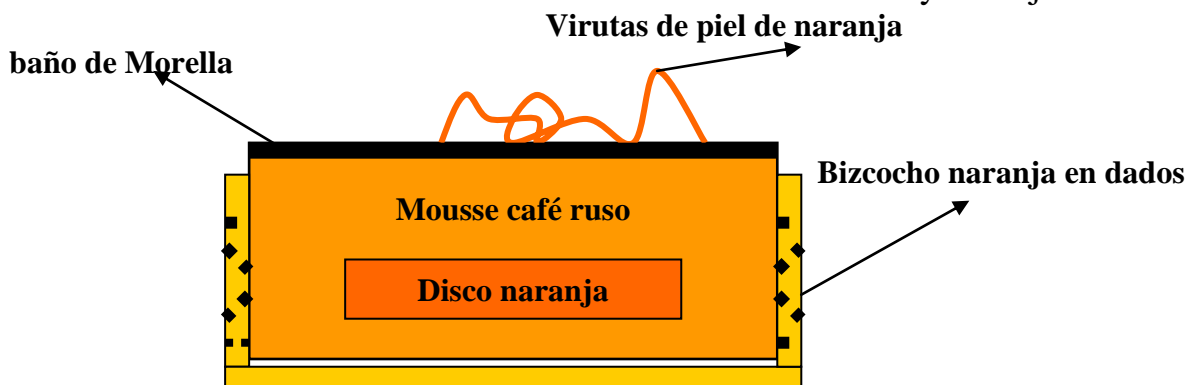
PROCESO

Con el jarabe y licor. Desliar las hojas de gelatina.

Añadir un poco de nata sobre la cobertura caliente, para igualar la densidad a la nata añadir el resto y por último el jarabe.

Moldear y congelar.

Decorar bañando con crema Morella. Y virutas de chocolate y naranja.



1ª parte MOUSSE IRLANDES

CAFÉ IRLANDES

1ª parte:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Jarabe		0'200 gr.	
Whisky		0'250 gr.	
Huevo		¼ L.	
Hojas de gelatina		8 unidades.	

2ª parte:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Huevo		¼ L.	
Café		¼ L.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	

3ª parte:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		½ L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Jarabe		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	
Huevo		¼ L.	
Canela en polvo		3 gramos.	

2ª Parte Mousse Café Irlandes

PROCESO

Escaldar el huevo con el jarabe, dejar templar. Desliar las hojas de gelatina.
Añadir el whisky. Batir la nata punto rizar e incorporar la mezcla.

Volcar en el molde.

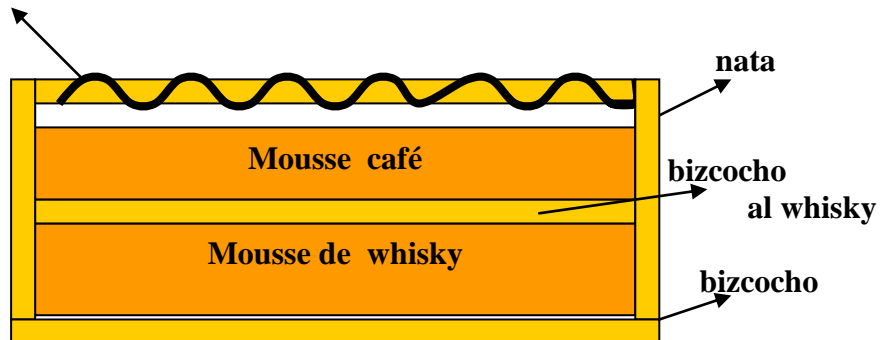
Hacer lo mismo con la segunda mezcla de café.

Montar la mousses de nata.

Moldear y congelar, según dibujo.

Decorar con bizcocho decorado forma madera.

bizcocho decorado imitación madera



1ª PARTE MOUSSE COINTREAU

CREMA NARANJA- COINTREAU

1º crema naranja:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Zumo de naranja			1'300 gr.
Raspadura de naranja			6 unidades.
Yemas			0'275 gr.
Azúcar			0'115 gr.
Fécula de maíz			0'030 gr.
Hojas de gelatina			6 unidades.
Cobertura 40%			0'525 gr.

2º base cointreau mousse:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'085 gr.	
Glucosa		0'030 gr.	
Agua		0'120 gr.	
Yemas		0'355 gr.	
Azúcar		0'180 gr.	
Glucosa		0'060 gr.	
Agua		0'060 gr.	
Claras		0'285 gr.	
Hojas de gelatina		9 unidades.	
Nata		1'000 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Cointreau		0'175 gr.	

MOUSSE COINTREAU

2ª PARTE

PROCESO

Forrar un molde rectangular con bizcocho ruso.

1º Preparar la crema bomba de naranja.

Hacer una crema inglesa con el zumo, las raspaduras las yemas, el azúcar y la fécula. Añadir la cobertura fundida poco a poco. Por último las hojas de gelatina desliadas. Rellenar moldes de 2cm. alto y congelar.

2º Hacer una pasta bomba con el azúcar, la glucosa, el agua, y las yemas. Paralelamente hacer un merengue. Añadir al final las hojas desliadas.

3º Montar la nata hasta rizar con la leche condensada y el licor.

4º Mezclar la pasta bomba con el merengue y la nata con delicadeza. Rellenar los moldes a la mitad.

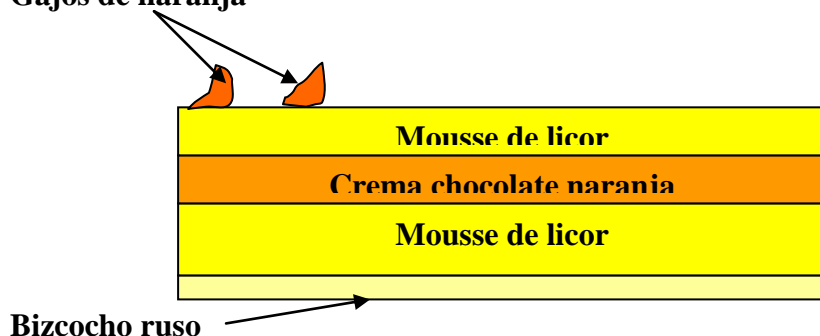
MONTAJE

1º Cubrir el fondo del molde con bizcocho.

2º Después llenar hasta el medio con la mezcla de mousse de licor y pasta bomba.

3º Poner crema de naranja fría y cubrir de mousse de licor. Congelar y decorar con yema y quemar.

Gajos de naranja



BISCUIT GLACEÉ

Biscuit glaceé especial

1º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1'100 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Yemas		0'100 gr.	
Jarabe		0'250 gr.	

2º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claros		0'150 gr.	
Azúcar		0'300 gr.	

3º preparado:

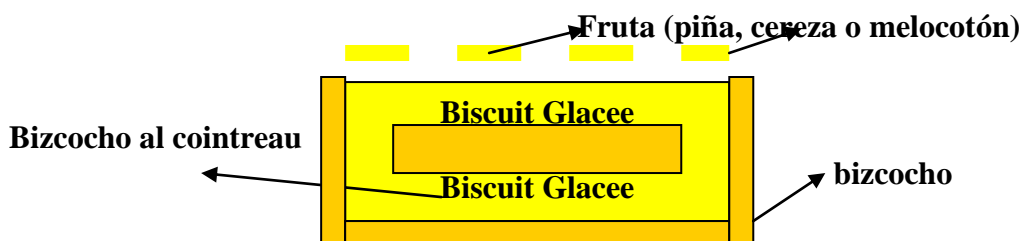
- Mermelada de fruta 0'350 gr.

PROCESO

1º Batir el huevo con el jarabe, dejar templar. Montar la nata con la leche condensada hasta que rice.

2º Mezclar la nata con las yemas. Añadir la mermelada. Calentar las claras a 60º con el azúcar hasta deshacer esta. sin dejar de mover para que no cuajen las claras, montar. Mezclar con la nata suavemente.

3º Cubrir el fondo del molde, primeramente con trozos de piña y melocotón en almíbar. Cubrir de biscuit glace poner un disco de bizcocho bien empapado en almíbar con licor de cointreau. Rellenar de biscuit y poner el último disco de bizcocho ligeramente emborrachado. Congelar y des moldear. Poner la cara de la fruta vista.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

Mousses Arroz con leche y limón

Arroz con leche y limón

1ª base: Arroz con leche

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L.	
Leche condensada		0'600 gr.	
Arroz con leche		2'000 gr.	
Jarabe		0'400 gr.	
Hojas de gelatina		24 unidades.	
canela, limón y vainilla		al gusto.	

PROCESO

Calentar el jarabe desliar las hojas, incorporar los sabores. Añadir al arroz con leche.

Batir la nata con la leche condensada a medio montar. Incorporar la mezcla de arroz con el jarabe.

Rellenar los moldes y congelar.

2º base: mousses limón

MONTAJE

1º Moldear con la mousses de arroz la mitad del molde.

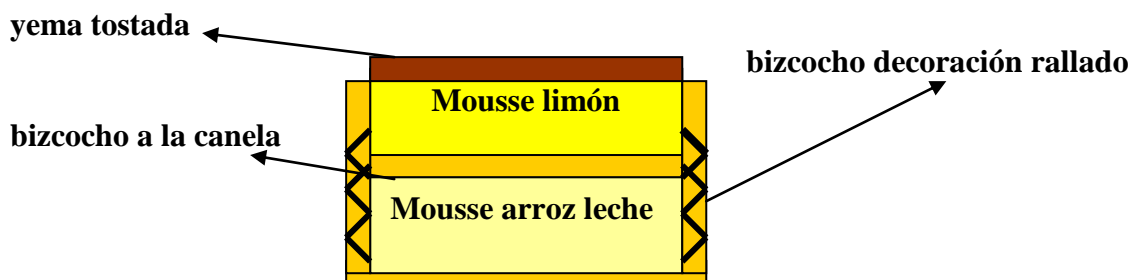
2º Cubrir con una capa de bizcocho a la canela.

3º Llenar con la de limón.

4º Congelar.

5º Cubrir con yema y quemar con azúcar, con plancha o soplete.

6º bañar con gelatina.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

MOUSSE MANZANA

PONCHE DE MANZANA

1º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Manzana		0'900 gr.	
Azúcar		0'550 gr.	
Agua		0'450 gr.	
Hojas de gelatina		5 unidades.	

- Especies (4 clavos, 1 palo canela, vainilla y 1 cáscara de lima).

2º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yemas		0'150 gr.	
Jarabe(50%)		0'200 gr.	

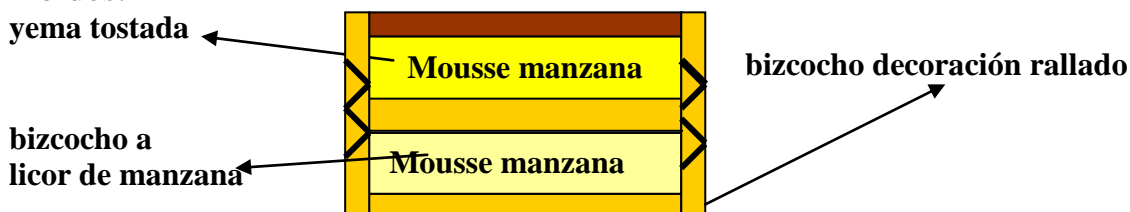
3º preparado:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata rizada		1 ½ L.	
Leche condensada		0'250 gr.	

PROCESO

Cocer las manzanas peladas y sin corazón, con el azúcar y las especias. extraer las mismas y pasar por un pasa purés, desliar las hojas de gelatina.

Batir las yemas y escaldar con el jarabe. Sobre la nata rizada con la leche añadir la manzana caliente y por último el batido de yema. Mezclar y rellenar los moldes.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

1ª parte MOUSSE MANZANA

MANZANA ASADA

1º sable bretón

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Asar manzanas con miel		6 U.	
Disco de sable bretón con almendra		1 U. por tarta	

3º crema de azafrán:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata medio montar		0'500 gr.	
crema pastelera al azafrán		0'600 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		6 U.	
Jarabe del 50%		0'100 gr.	

4º mousse de chocolate 60%

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1'000 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Jarabe 50%		0'300 gr.	
Huevo líquido		0'200 gr.	
Hojas gelatina		5 Unidades.	

2ª parte MOUSSE MANZANA

PROCESO

1º: Asar las manzanas:

Sacar el corazón de las manzanas poner un pegote de mantequilla en su interior. Rociar con miel y asar. Pelar y hacer un puré con su jugo, reservar.

2º: Crema de azafrán:

Cuajar una crema pastelera con azafrán al gusto en la leche. Incorporar en caliente el jarabe con las hojas de gelatina y el puré de manzana. Templada incorporar a la nata semi montada.

3º: Sable bretón :

Hacer un sable según receta del especial pero con almendras troceadas. Poner una capa de fina de crema y cocer.

4º: Mousse de trufa de 60%:

Calentar el jarabe, añadir las hojas y el huevo líquido. Incorporar a la cobertura. Rizar la nata con la leche condensada. Incorporar la cobertura con el jarabe suavemente. Rellenar el molde con una base de sable bretón y la crema al azafrán con la manzana. Después terminar de rellenar con la mousse de trufa.

Congelar, des moldear y pintar a pistola con cobertura de 60% con cacao y color rojo.



Tarta de crema vainilla

TARTA DE CARAMBOLAS

1º 1 Molde de bizcocho ruso de 8 raciones.

Crema vainilla:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'150 gr.	
Maicena		0'130 gr.	
Yemas		3 unidades.	
Canela y cáscara de limón		1 unidad.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	
Nata semi montada		0'200 gr.	
Carambolas cortadas en rodajas		4 unidades.	
Mermelada de albaricoque o naranja		0'100 gr.	

PROCESO

- 1º Preparar el bizcocho en un molde.
- 2º Cuajar la crema. Deshacer las hojas e incorporar la nata.
- 3º Rellenar el molde. Poner en el frigorífico.
- 4º Cubrir con las rodajas de carambolas y bañar con la mermelada.

1ª Parte Tarta de castañas

OPERA DE CASTAÑAS

Bizcocho de castañas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
T p T (mitad azúcar glas y polvo almendra)		0'500 gr.	
Huevos		12 unidades.	
Puré de castaña		0'500 gr.	
Emulgente		0'100 gr.	
Harina		0'150 gr.	
Mantequilla fundida		0'150 gr.	
Clara de huevo		24 unid.	

PROCESO

1º Batir bien las claras.

2º Mezclar con el T p T, los huevos, el puré de castañas y el emulgente.

3º Agregar la harina y mantequilla fundida.

4º Escudillar sobre papel sulfuroso y cocer a 220° C.

Almíbar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Agua		0'600 gr.	
Azúcar		0'400 gr.	
Vainilla		1 vaina.	
Licor		2 copas.	

Cocer y reservar para empapar el bizcocho.

2ª Parte Opera de castañas

Ganache de castañas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		0'500 gr.	
Puré de castaña		0'200 gr.	
Cobertura		0'300 gr.	

PROCESO

1º Hervir la nata con el puré y añadir la cobertura.

MONTAR

1º Montar sobre la plancha d bizcocho de castaña untado con cobertura, la parte inferior.

2º Poner una capa de mousse de castañas con trozos de marróns.

3º Cubrir con otra plancha de bizcocho de castaña.

4º Extender la gana che de castañas y cerrar con una plancha de bizcocho. Calar con el almíbar.

5º Cubrir con cacao en polvo.



Tarta fría selva

SELVA NEGRA

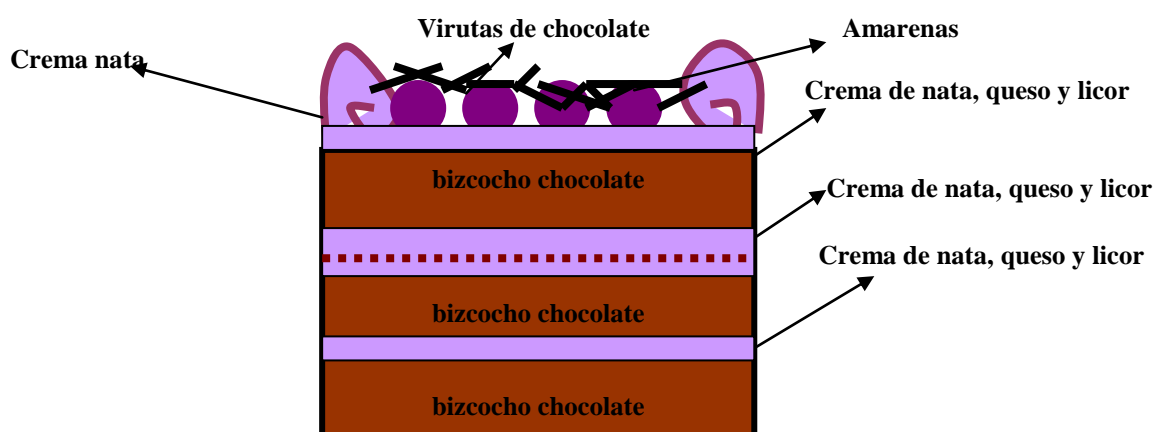
Crema de limón:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Vainilla		s. / c.	
Licor de amarena o griottin		0'100 gr.	
Queso Filadelfia		0'400 gr.	
Amarenas o griottines		0'250 gr.	

PROCESO

1º Batir el queso con jarabe de amarena al gusto e incorporar la nata con la vainilla y leche condensada.

2º Montar y enfriar. Rellenar el bizcocho y cubrir toda de viruta chocolate. Cubrir de amarenas y raspaduras de chocolate.



1ª primera parte Tarta de plátano

NATA Y PLATANO

Crema de plátano:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Pulpa de plátano		1.000 gr.	
Ron		0'400 gr.	
Azúcar		0'200 gr.	
Zumo de limón		4 unidades.	
Crema vainilla		0'500 gr.	

Bizcocho de vainilla para tarta a tres cortes.

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		2 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	

PROCESO

1º Mezclar todos los ingredientes de la crema y cocerlos como una crema normal. Enfriar.

2º Montar la nata con la leche condensada.

3º Preparar una parte del bizcocho, empapar con almíbar con licor de ron y rellenar con nata.

4º Poner la segunda capa de bizcocho y empapar con almíbar de ron, rellenar con crema de plátano.

5º Poner la tercera capa de bizcocho y empapar con el almíbar de ron. Cubrir con la crema de plátano.

6º Poner lonchas de plátano pasadas por ácido cítrico o zumo de limón.

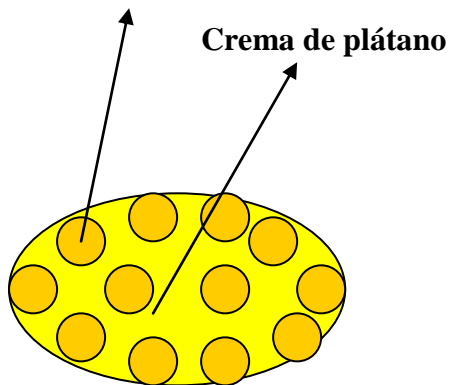
7º Cubrir los costados con granillo crocante.

8º Espolvorear con azúcar y quemar con la plancha. Bañar de gelatina brillo.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

2ª Parte Tarta de crema plátano

Parte superior con los discos de plátano



Sección de la tarta

Bizcocho vainilla
Crema plátano
Bizcocho vainilla
Nata
Bizcocho vainilla

Tarta yema y crema de limón

YEMA y LIMÓN

Crema de limón:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Zumo de limón		0'500 gr.	
Ralladura de limón		6 unidades.	
Azúcar		0'500 gr.	
Huevos		10 unidades.	
Mantequilla		0'100 g.	
Canela en rama		1 unidad.	

Bizcocho de vainilla para tartas, a tres cortes.

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		2 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	

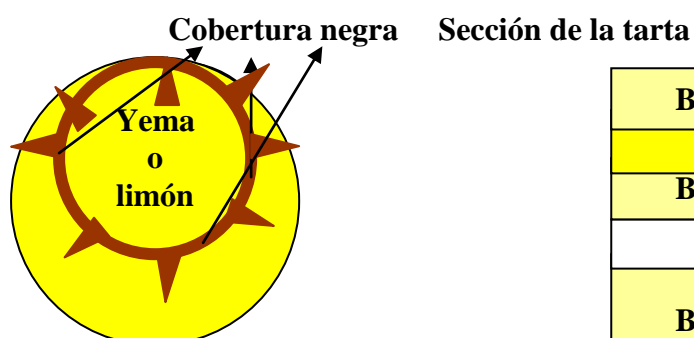
PROCESO

1º Cocer el zumo con parte del azúcar. Añadir sobre los huevos batidos con el resto del azúcar, colar. Cocer como una crema y añadir al final la mantequilla. Enfriar.

2º Cortar el bizcocho a tres cortes y montar la nata.

3º Poner una capa de bizcocho empapar con almíbar al ron. Rellenar de nata.

4º Colocar otra capa de bizcocho y empapar, rellenar con la crema de limón y tapar con la otra capa de bizcocho. Empapar y cubrir con yema o crema de limón. Dar gelatina y decorar con círculo de cobertura y puntas de cobertura.



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

1ª parte Tarta de fresa, nata y limón

FRESA, NATA Y LIMÓN

Crema de limón:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Zumo de limón		0'500 gr.	
Ralladura de limón		6 unidades.	
Azúcar		0'500 gr.	
Huevos		10 unidades.	
Mantequilla		0'100 g.	
Canela en rama		1 unidad.	

Bizcocho de vainilla para tartas, a tres cortes.

Fresas lavadas y cortadas en lonchas y maceradas en ácido cítrico con agua.

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata líquida		2 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	

PROCESO

Cuajar la crema:

1º Cocer el zumo con parte de azúcar, batir los huevos con el resto del azúcar.

2º Añadir el zumo cociendo sobre los huevos poco a poco y colar.

3º Poner a cocer, cuajar y añadir la mantequilla. Enfriar.

4º Cortar el bizcocho de vainilla en tres cortes.

5º Montar la nata.

6º Poner una capa de bizcocho empapada en almíbar con pacharán. Poner la nata con trozos de fresón (utilizar las caras y lonchas desiguales).

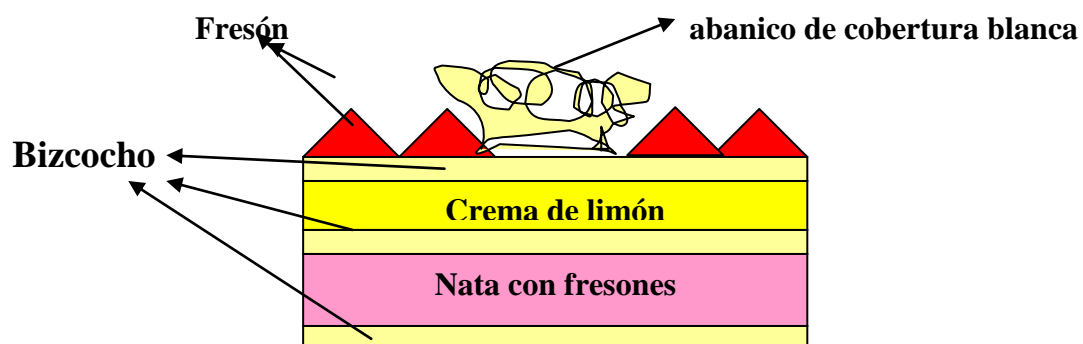
7º Poner otra capa de bizcocho empapar, cubrir con la crema de limón.

8º Poner otra capa de bizcocho empapado y cubrir con crema de limón.

9º Decorar con las lonchas de fresón dos filas y en el centro un abanico de cobertura blanca, lustrado de canela.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

2ª parte Tarta de fresa, limón y nata



TARTA DE MAXINI

TARTA de Maxini y crema

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yema pastelera		0'500 gr.	
Crema pastelera diplomática		1.000 gr.	
Nata montada con leche condensada		1.000 gr.	
Bizcocho de centro a la vainilla.			
Hojas de gelatina		4 unidades.	
Jarabe al 50% y licor pacharán		Para perfumar.	

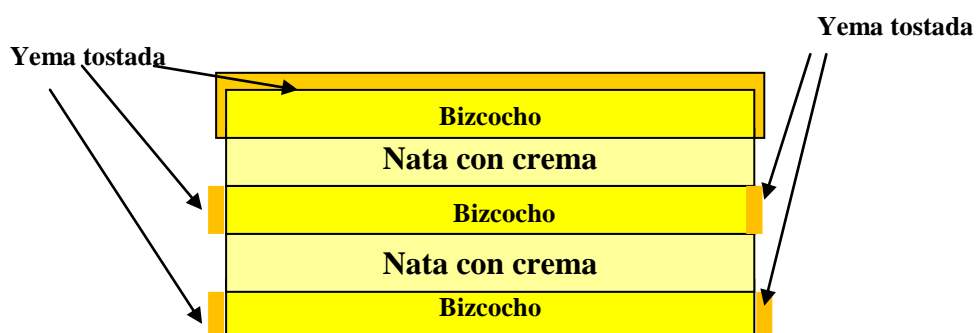
PROCESO

1º Deshacer las hojas en la crema caliente. Añadir a la nata semimontada. Abrir el bizcocho en tres partes. Emborrachar.

2º Rellenar con la crema montada. Poner la otra capa, perfumar y rellenar con el resto de crema montada.

3º Cubrir con el bizcocho y emborrachar. Cubrir de yema y tostar.

MONTAJE



OBSERVACIÓN: para el S. Marcos de trufa es lo mismo pero con trufa. Se puede también rematar con fresón.

1ª parte

Mousse de Castilla-La Mancha

Castilla-La Mancha

1º bizcocho de aceite con almendras:

- Fórmula del bizcocho de la abuela o de aceite oliva, con granillo de almendra tostada cantidad al gusto

2º mousse de caramelo:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema vainilla bien tostada		1'000 gr.	
Nata semi montada		0'500 gr.	
Jarabe 50%		0'100 gr.	
Hojas de gelatina		6 U.	

3º disco de pasta mazapán:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Mazapán		0'500 gr.	
Azafrán		1 gr.	
Cabello de ángel		0'200 gr.	
Jarabe del 50%		0'050 gr.	

PROCESO

Preparar el bizcocho de aceite con las almendras cortar discos 2 por tarta.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

2ª parte

Mousse de Castilla-La Mancha

Mousse de caramelo:

1º Cuajar una crema. Una vez cuajada extender en una placa. Lustrar con azúcar y quemar, voltear y volver a quemar. Dejar enfriar, y batir con todo el jarabe que destile.

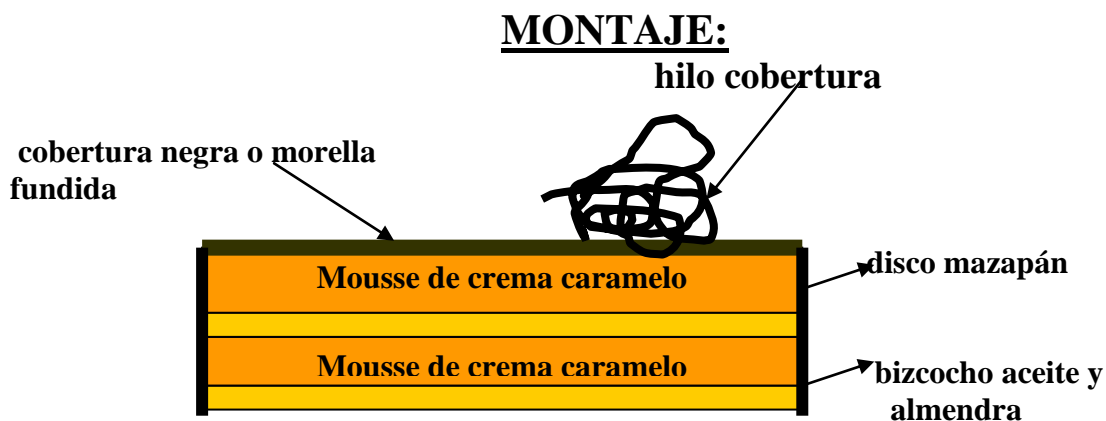
2º Añadir el jarabe caliente con las hojas. Añadir a la nata semi montada con la leche condensada.

Disco de mazapán:

Sobre el mazapán, incorporar el jarabe cocido con el azafrán incorporar el cabello. Formar un disco y poner sobre el relleno.

Montaje:

1º poner una capa de bizcocho de aceite. Cubrir con mousse de crema caramelo. Después colocar el disco de mazapán, terminar de rellenar y cubrir con otro disco de bizcocho. Dar una capa fina de yema y congelar. descongelar y cubrir de chocolate o morella. Decorar con un nido de filamentos de cobertura.



1ª parte Mousse de tutti-frutti

Tutti-frutti

Ingredientes:

1º bizcocho de aceite con almendras:

Fórmula del bizcocho de aceite de oliva, con granillo de almendra tostada al gusto.

2º mousse de tutti-frutti

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata semi montada		1'000 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		6 U.	
Fruta picada		0'500 gr.	
Azúcar		0'300 gr.	

El tutti-frutti es una mezcla fruta confitada: naranja, melón rojo y verde, cerezas y peras.

PROCESO

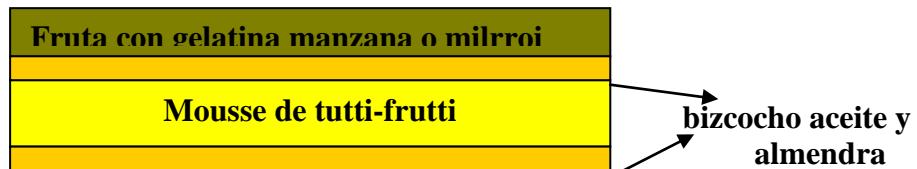
Preparar el bizcocho de aceite con las almendras cortar discos 2 por tarta.

Mousse de tutti-frutti:

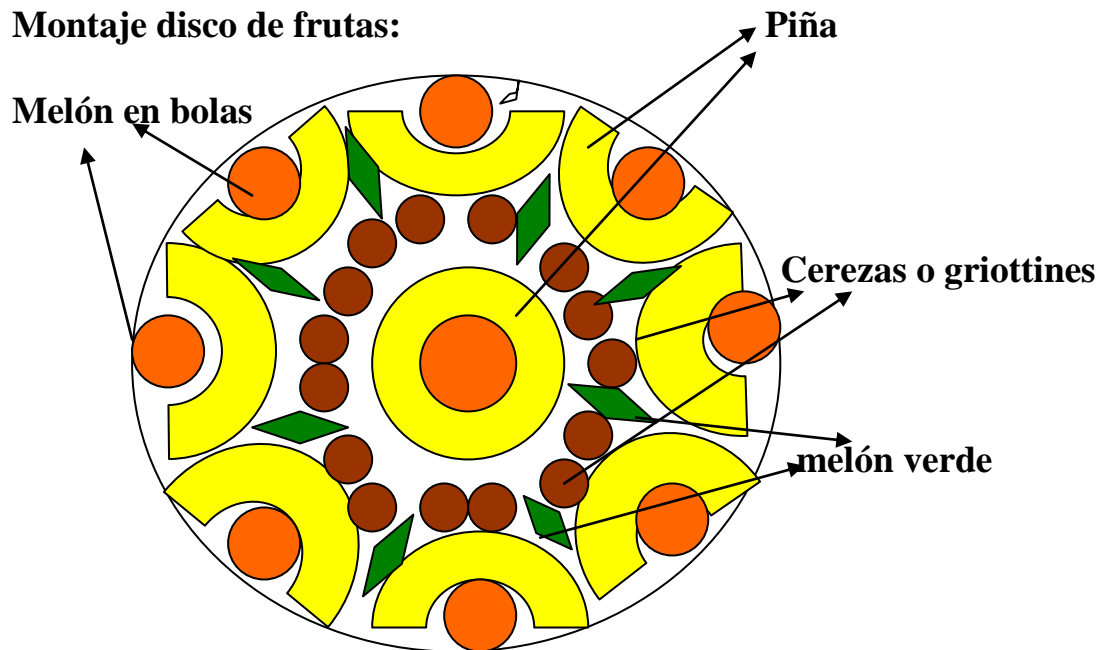
Incorporar a la nata semi montada con leche condensada. la fruta picada de tutti fruti con las hojas de gelatina. Congelar y desmolda

1ª parte Mousse de tutti-frutti

MONTAJE



Montaje disco de frutas:



1ª parte Mousse de primavera

Primavera

1º mousse de crema vainilla:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema vainilla		0'600gr.	
Nata semi montada		0'400 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		6 U.	
Licor vainilla caliente para las hojas		0'100 gr.	

PROCESO

Mousse de primavera:

Cortar 2 discos de bizcocho ruso de almendras.

Poner en la base el disco de hojaldre bien cocido, con el franchipán y perfumar con licor de naranja.

Cubrir con mousse de vainilla con picadillo de frutas frescas (pera, melocotón almíbar, piña, fresa etc.)

Tapar con disco de ruso almendras.

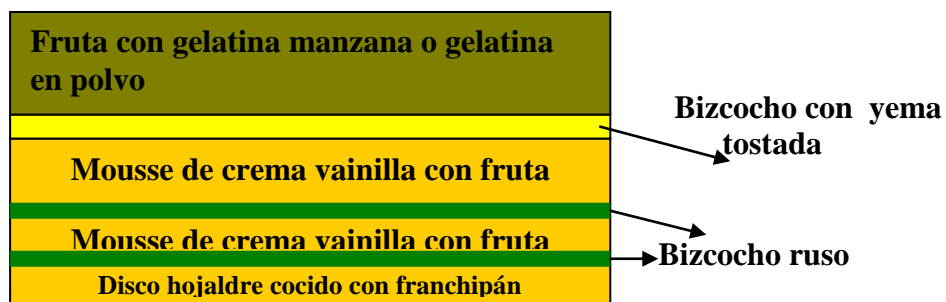
Cubrir con mousse de crema vainilla.

Tapar con otro disco de ruso y cubrir con yema tostada.

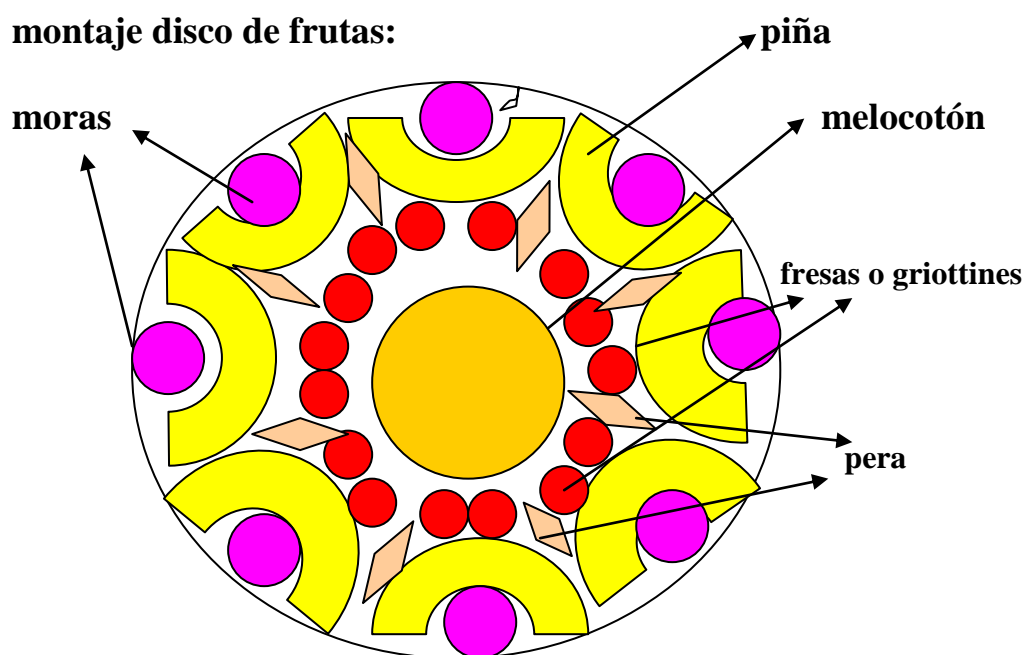
Decorar con la fruta y cubrir de gelatina.

2ª parte Mousse de primavera

MONTAJE



montaje disco de frutas:



1ª parte TARTA CURESMA Horno

Madrid

Mousse de torrijas

1º mousse de crema vainilla:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema vainilla		0'600gr.	
Nata semi montada		0'400 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Hojas de gelatina		6 Unidades.	
Licor vainilla caliente para las hojas		0'100 gr.	

2º torrijas.

- Medallones de torrija leche ----- 6 unidades.

3º natillas:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
leche		1 L.	
yemas		6 yemas.	
azúcar		0'150 gr.	
maicena		0'025 gr.	
leche condensada		0'100 gr.	

PROCESO

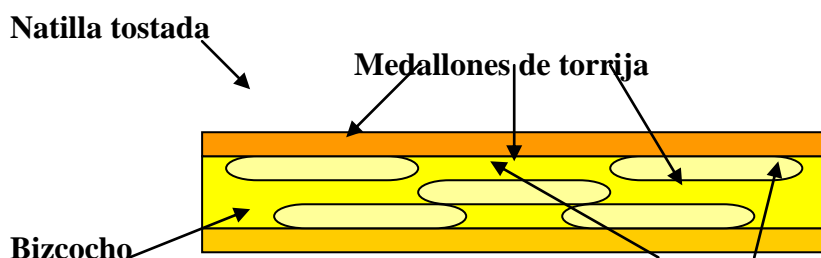
Preparar las torrijas y descortezarlas. Después la mousse de crema vainilla. Y por último las natillas.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

2ª parte TARTA CURESMA Horno **Madrid**

MONTAJE

Sobre un disco de bizcocho rellenar de torrija poner mousse de vainilla. Otra capa de torrijas y cubrir de natillas. Congelar y quemar.



MOUSSE queso Filadelfia

QUESO Filadelfia y garnacha

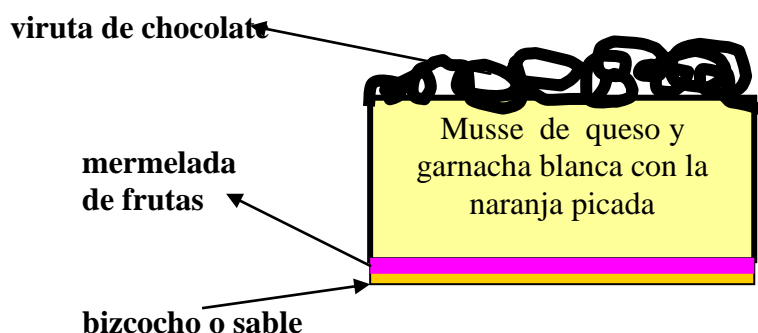
<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Queso Philadelphia		0'300 gr.	
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'150 gr.	
Pacharán		0'060 gr.	
Naranja picada confitada		0'150 gr.	
Garnacha blanca caliente		0'600 gr.	

PROCESO

- 1º Preparar 6 platos de sable cocido o base de bizcocho.
- 2º Semi montar la nata: queso, licor y condensada. Añadir la garnacha blanca caliente y la naranja. Rellenar y congelar.
- 3º Dar de mermelada al gusto (moras, fresa, naranja, piña etc...) el disco de sable o la base.
- 4º Cubrir con viruta de chocolate y lustrar con canela y lustre.

MONTAJE

- 1º Poner el fondo de sable. Después el disco de mermelada.
- 2º Rellenar con la mousse con la naranja y garnacha. Congelar y decorar con viruta chocolate.



1ª parte MOUSSE Mascarpone

Mousse Mascarpone con Chocolate

1º montar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yemas		0'280 gr.	
Jarabe		0'300 gr.	
Hojas de gelatina		12 unidades.	

2º montar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Cobertura negra		0'600 gr.	
Cobertura de leche		0'200 gr.	
Nata		1 L.	
Mascarpone		0'600 gr.	
Leche condensada		0'100 gr.	

PROCESO

1º Calentar el jarabe y desliar las hojas. Incorporar a las yemas poco a poco.

2º Mezclar las cobertura fundidas y añadir el jarabe con las yemas.

3º Batir la nata con la leche condensada y el queso. Hasta medio montar.

4º Incorporar a la nata la mezcla de cobertura y yemas con jarabe.

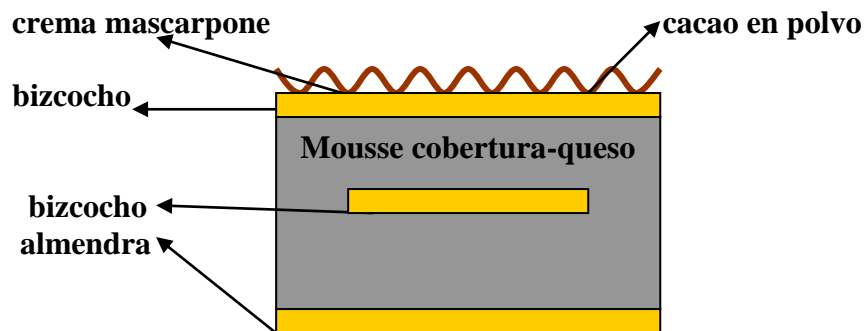
Moldear poniendo primero un disco de bizcocho ligero de almendra y mousse y otra capa así hasta tres. Rematar con puntos lisos de crema mascarpone y lustrar con cacao en polvo. Congelar a -25° C.

2ª parte MOUSSE Mascarpone

MONTAJE

1º Poner una capa de bizcocho de almendra. Rellenar de mousse de queso y chocolate. Poner en el centro bizcocho emborrachado en licor de amaretto.

2º Tapar con bizcocho, emborrachar con licor de amaretto. Congelar. cubrir con crema de mascarpone y espolvorear con cacao.



1ª parte MOUSSE DE CHOCOLATE y CAFE

Chocolate leche y helado de café

Al bizcocho de enrollar de cacao, le añadiremos avellana molida en grueso y descontando la mitad del peso de avellana por harina

Bizcocho vainilla o cacao y avellana:

Mousse de chocolate de leche:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Jarabe 50% caliente		0'150 gr.	
Claras de huevo		3 unidades.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	
Cobertura de leche		0'400 gr.	
Nata líquida		1 L.	
Leche condensada		0'100 gr.	
Mazapán fino para estirar.			

- Yema fina para cubrir.
- Crema Morrelli para cubrir.
- Helado de café. 4 bolas a 5 por tarta.

PROCESO

1º Calentar el jarabe y diluir las hojas.

2º Montar las claras y añadir el jarabe.

3º Calentar la cobertura y añadir la nata poco a poco. Batir hasta rizar e incorporar las claras montadas, mezclar y rellenar los moldes.

2ª parte MOUSSE DE CHOCOLATE y **CAFE**

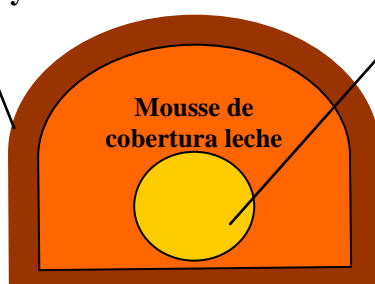
MONTAJE

- 1º Pasar por un rulo el bizcocho cacao, para despegar y hacer mas maleable.
- 2º Forrar el molde de brazo con bizcocho cacao y rellenar siguiendo la regla.
- 3º Poner mousse y una fila de bolas de helado café. Tabletear y terminar de rellenar de mousse. Cerrar con bizcocho y congelar. Empapar y cubrir de yema y forrar con mazapán. Bañar de Morrellá, pintar a pistola y decorar al gusto.

Bizcocho avellana, cacao

Yema, mazapán y cobertura

helado café



Sobre una placa de acero de 3m/m volcar el puré para enfriar.

1ª parte MOUSSE de Chocolate

MOUSSE HORNO MADRID

Merengue flojo:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claras		½ L.	
Jarabe 50% templado		1 L.	
Nata		6 L.	
Leche condensada		0'700 gr.	
Morella caliente		1'500 gr.	

PROCESO

1º Montar las claras con el jarabe añadiendo poco a poco.

2º Montar la nata con leche condensada y mezclar con el chocolate líquido.
Reservar.

3º Mezclar el merengue con la nata y el chocolate.

4º Rellenar los marcos.

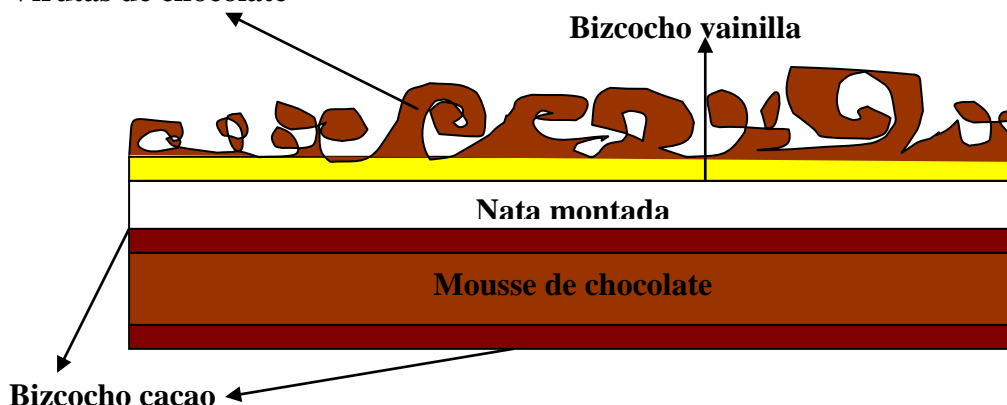
Poner una plancha de bizcocho chocolate bañado en jarabe con pacharán.

Rellenar de mousse de chocolate, tapar con bizcocho de chocolate. Rellenar con nata montada y cubrir con bizcocho en vainilla.

Congelar.

Desmoldar empapar en jarabe con pacharán y cubrir con nata. Y cubrir con viruta de cobertura, lustrar con cacao, canela y azúcar polvo.

Virutas de chocolate



Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

Tarta Queso Fresco tipo Quark

TARTA DE QUESO

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata montada		½ L.	
Azúcar		0'100 gr.	
Yemas		6 unidades.	
Queso quark o fresco		0'250 gr.	
Almíbar		0'100 gr.	
Leche condensada		0'050 gr.	
Hojas gelatina		4 unidades.	
Vino jerez seco		½ copa.	
Ralladura de limón		2 unidades.	

PROCESO

1º Batir las yemas con el azúcar.

2º Deshacer las hojas en el almíbar y añadir el vino.

3º Incorporar el queso a la nata. Cuando esté rizando añadir la mezcla, de las yemas.

3º Mezclar y rellenar el molde. Congelar.

PROCESO

1º Pelar y cortar en dados de los mangos.

2º Mezclar yemas y azúcar batidas. Cocer el vino con el almíbar. Deshacer las hojas.

3º Añadir el mango en trocitos.

4º Montar la nata con la leche condensada.

5º Incorporar a la nata y rellenar los moldes.

Congelar.

Tarta Queso Fresco tipo Quark

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata montada		¼ L.	
Azúcar		0'100 gr.	
Huevos		6 unidades.	
Queso quark o fresco		0'250 gr.	
Ralladura de limón		2 unidades.	

COCCION

Cocer a 180° C. tiempo 50´ minuto. Dejar enfriar y bañar de gelatina o cubrir con mermelada de fresón.