

CURSO DE MOUSSES

CREMAS Y YEMAS

PARA

CONGELACIÓN

YEMA PASTELERA

Yema blanda

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		1'000 gr.	
Agua		1 L.	
Yema de huevo		1 L.	
Almidón		0'050 gr.	

PROCESO

- 1º** Cocer el agua y azúcar.
- 2º** Añadir al almidón un poco de agua para desliar.
- 3º** Añadir las yemas con el almidón.
- 4º** Colar el almíbar, e incorporar a las yemas, poco a poco. Volver a colar todo y cocer. Y enfriar.

CREMA AL CARAMELO

CREMA PASTELERA al caramelo

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'300 gr.	
Huevos batidos		6 unidades.	
Maicena		0'100 gr.	
Leche condensada		0'050 gr.	
Limón		1 cáscara.	
Canela		½ madera.	
Vainilla		¼ de vainilla.	
Azúcar fundida y tostada para el caramelo		<u>0'150 gr.</u>	

PROCESO

- 1º Cocer la leche con la mitad del azúcar.
- 2º A parte mezclar en seco la maicena con el resto del azúcar y añadir a los huevos batidos.
- 3º Mezclar bien, para evitar brumos. Añadir un poco de leche caliente y desliar bien y colar.
- 4º Añadir a la leche y terminar de cocer todo.
- 5º Mezclar el caramelo en la crema caliente.
- 6º Echar en una bandeja. Cubrir en caliente con un film no dejando aire. Guardar en nevera.

Observaciones:

Para las natillas al caramelo poner solo **0'030 gr. de maicena** y proceder igual.

CREMA HORNO MADRID

CREMA PASTELERA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		12 L.	
Azúcar		3'000 gr.	
Fécula de maíz		1'500 gr.	
Yema de huevo o enteros		48 unidades.	
Opcional preparado de crema		1'200 gr.	
Leche condensada		2'250 gr.	
cáscara limón		2	
canela en rama		2	

La opción del preparado o CTP sirve para aumentar la duración de la crema en el pastel.
Pero en congelación no es necesario

PROCESO

1º Hervir: 10 L. de leche, 2'000 Kg. azúcar, limón y canela.

2º Mezclar en seco: el resto del azúcar, la fécula, preparado de crema

3º Añadir y batir a la mezcla anterior incorporar: los 2 L. de leche y los huevos batidos. Colar

4º Incorporar: la mezcla colada al preparado hervido. Remover evitando que se agarre.

5º Añadir: la leche condensada y enfriar. Madurar 24 horas en frío.

6º Batir incorporar nata para hacer crema diplomática.

Nota:

Crema de chocolate: sustituir los sabores por 200 gr. de chocolate en la leche.

Crema de moka: sustituir los sabores por 5 sobres de café.

Crema de avellana: sustituir los sabores por 150 gr. de avellanas tostadas.

Observación: una vez cocida poner en bandeja espolvorear azúcar y tostar varias veces da gusto crema catalana.

CREMA CHOCOLATE BAÑO

Baño de Crema chocolate

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Cobertura negra fundida		0'400 gr.	
Nata líquida		½ L.	
Crema pastelera horno Madrid		0'500 gr.	

PROCESO

- 1º Añadir la nata al chocolate poco a poco, al calor con la mitad de la nata.
- 2º Mezclar con la crema el resto de la nata. Por último mezclar las dos y bañar.

CREMA HIGOS

CREMA HIGOS relleno y frío

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'200 gr.	
Pulpa de higos sin semillas		0'300 gr.	
Huevos		2 unidades.	
Maicena		0'015 gr.	
Zumo de limón		1 unidad.	
Hojas de gelatina		2 unidades.	
Nata líquida		2 L.	
Azúcar		0'100 gr.	
granillo de crocante		0'100 gr.	

PROCESO

1º Mezclar el azúcar, la pulpa, los huevos, fécula y zumo. Poner a cocer.

2º Desliar las hojas y retirar. Dejar enfriar.

3º Poner la nata en la batidora rizar y añadir el granillo y la crema.

Observación:

1º Como relleno de tartas.

2º Como base para mousse.

3º Incorporada en la tarta de queso para horno sin nata y fría con nata.

RELLENO DE TURRÓN

CREMA TURRÓN

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Turrón líquido		1'000 gr.	
Mazapán		0'500 gr.	
Jarabe		0'250 gr.	
Mantequilla fría		0'250 gr.	

PROCESO

- 1º Batir el mazapán con el turrón.
- 2º Escaldar con el jarabe y añadir la mantequilla muy fría.

TRES CREMAS PARA PASTELERÍA Y HELADERÍA

CREMAS INGLESES

1^a Crema: Perfume al gusto.

2^a

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'250 gr.	
Yemas		6 unidades.	

Crema: Perfume al gusto.

3^a

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'300 gr.	
Yema de huevo		8 unidades.	

Crema: Perfume al gusto.

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'350 gr.	
Yemas		10 unidades.	

PROCESO

1º Hervir la leche.

2º Batir las yemas con el azúcar e incorporar la leche sobre el batido.

3º Dar los sabores deseados.

Madurar en frío a 4º C. 24 horas.

CREMA PLATANO

Crema plátano

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Pulpa de plátano		1'000 gr.	
Azúcar		0'200 gr.	
Ron		0'400 gr.	
Zumo de limón		4 unidades.	
Vainilla		al gusto.	

PROCESO

1º Mezclar todos los ingredientes y cocer como una crema.

2º Enfriar y utilizar. Sirve de relleno y cubierta.

YEMA LIMÓN

YEMA Limón

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Zumo de limón		0'500 gr.	
Ralladura de limón		0'020 gr.	
Azúcar		0'500 gr.	
Huevo		10 unidades.	
Mantequilla pomada		0'100 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer el zumo, ralladura y azúcar.
- 2º Colar e incorporar a los huevos batidos.
- 3º Volver a colar y poner a cocer como una yema.
- 4º Añadir la mantequilla al final. Espesar cociendo.

Observación:

Se utiliza para relleno y cubierta como si fuese una yema. Añadiendo hojas de gelatina se utiliza en interior de tartas heladas.

CREMA LIMÓN

CREMA DELIMÓN

Cocer:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Zumo de limón		0'300 gr.	
Azúcar		0'200 gr.	
Almidón		0'020 gr.	
Raspadura limón		4 unidades.	
Palo de canela		1 unidad.	
Color limón		S/C.	

PROCESO

1º Mezclar: azúcar y almidón en seco.

2º Poner a cocer el zumo con las ralladura y la canela.

3º Mezclar poco a poco el zumo caliente sobre el azúcar y almidón.

4º Cocer y cuajar. Poner a enfriar.

CREMA ARÁNDANOS

Crema arándanos

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Arándanos		0'450 gr.	
Azúcar		0'450 gr.	
Huevo		3 unidades.	
Mantequilla pomada		0'050 gr.	
Agua		15 ml.	

PROCESO

- 1º** Cocer la fruta con el agua. Hacer un puré.
- 2º** Extraer las semillas. Incorporar el azúcar y cocer.
- 3º** Batir los huevos y añadir el puré.
- 4º** Cocer hasta espesar, añadir la mantequilla por último.

Observación:

Se utiliza para relleno y cubierta como si fuese una yema. Con hojas de gelatina se utiliza en interior de tartas heladas.

CREMA MANZANA

Manzana y sidra

1º compota:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Sidra		2 ¼ L.	
Manzana golden		0'900 gr.	
Manzana delicia		1'800 gr.	
Limones zumo		2 unidades.	
Limones ralladura		0'005 gr.	
Canela		0'005 gr.	
Nuez moscada rallada		Pizca	

2º crema:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Compota de manzana		0'600 gr.	
Azúcar		0'350 gr.	
Huevos batidos		6 unidades.	
Mantequilla		0'100 gr.	

PROCESO

1º compota:

1º Cocer la sidra hasta reducir a la mitad.

2º Añadir las manzanas peladas y troceadas con todo lo demás, hasta ablandar.
Cocer.

2º crema:

1º Añadir los huevos batidos y cocer por último.

2º Añadir la mantequilla. Montada.

Observación:

Se utiliza para relleno de tarta de manzana de bizcocho. Para fondo de la tarta de manzana al horno. Y tartas de manzana cruda quemada al soplete.

CREMA CARAMELO

Crema Caramelo

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		1'000 gr.	
Nata líquida		1'000 gr.	
Zumo de limón		Unas gotas.	

PROCESO

1º Poner a cocer el azúcar y el limón. No dejar de remover con espátula, hasta fundir sin dejar tomar color solo tono rubio.

2º Añadir la nata poco a poco evitando los brumos.

3º Enfriar y utilizar como crema de relleno.

Observación:

Mezclado con nata y montado. Sirve de relleno de pasteles y petit fours.

CREMA DULCINEA

Crema queso Manchego

Cocer:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'250 gr.	
Raspadura limón		1 unidad.	
Queso manchego suave		1'000 gr.	

Mezclar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Almidón		0'100 gr.	
Yemas		20 unidades.	
Azúcar		0'250 gr.	
Vino blanco Valdepeñas		½ L.	

PROCESO

1º Batir las yemas con el azúcar incorporar el almidón y mezclar el vino.

2º Una vez deshecho el queso en la leche. Añadir la carga y cuajar.

Observación:

Sirve para tarta de mus de queso mezclada con nata.

Como crema para cocción con manzana.

CUBIERTA DE CHOCOLATE

BAÑO PARA FRIO NEGRO AZABACHE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'600 gr.	
Agua		0'700 gr.	
Nata líquida		1'600 gr.	
Glucosa		0'300 gr.	
Cobertura bitter		3'000 gr.	
Cobertura 60/40		0'500 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer el azúcar y agua, para hacer un jarabe.
- 2º Añadir al jarabe caliente las coberturas picadas y deshacer. Cocer la nata con la glucosa.
- 3º Incorporar la nata y glucosa caliente a la mezcla del chocolate.
- 4º Mezclar todo bien. Y reposar.

GANACHE

GANACHE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Chocolate negro extra 53%		0'750 gr.	
Chocolate negro 67%		0'600 gr.	
Nata		0'600 gr.	
Azúcar invertido o miel		0'120 gr.	
Mantequilla		0'180 gr.	

PROCESO

- 1º Picar el chocolate. Calentar la nata y el azúcar invertido o miel.
- 2º Verter parte de la nata caliente sobre el chocolate y preparar una ganache.
- 3º Acaramelada añadiéndola poco a poco el resto de la nata.
- 4º Cuando tenga 35º C. de temperatura la mezcla. Incorporar la mantequilla reblandecida. Conservar a 15º- 20º C.

CREMA BAVARUA

Bavarua

<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.	
Yemas		4 yemas.	
Hojas de gelatina		0'010 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer la nata y perfumar. Mezclar el azúcar y almidón. Añadir las yemas batidas.
- 2º Cuajar. Por último añadir las hojas en la crema caliente.
- 3º Incorporar nata montada a la crema en frío y moldear.

CREMA CHOCOLATE

CREMA PARA CONGELAR

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema pastelera caliente		0'500 gr.	
Chocolate negro 67%		0'800 gr.	
Nata rizada		1'000 gr.	
Leche condensada		0'150 gr.	

PROCESO

- 1º Verter la crema pastelera sobre el chocolate fundido a 45° C. y acaramelar con un batidor.
- 2º A 45° C. incorporar parte de la nata rizada y hacer una ganache, después el resto y con una espátula acaramelar.
- 3º Se puede congelar en placa de 8 mm. También en puntos para milhojas.

Observación: En la crema pastelera de base también se puede añadir y 100 gr. de cobertura negra por litro de leche quitar 50 gr. de fécula por litro.

CREMA NARANJA

CREMA DE NARANJA

Cocer:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Zumo de naranja		0'300 gr.	
Azúcar		0'100 gr.	
Almidón		0'020 gr.	
Raspadura limón		2 unidades.	
Color naranja		S/C.	

PROCESO

- 1º Mezclar: azúcar y almidón en seco.
- 2º Poner a cocer el zumo con las ralladura.
- 3º Mezclar poco a poco el zumo caliente sobre el azúcar y almidón.
- 4º Cocer y cuajar. Poner a enfriar.

YEMA NARANJA

YEMA Naranja

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p/Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Zumo de naranja		0'500 gr.	
Ralladura de naranja		0'020 gr.	
Azúcar		0'250 gr.	
Huevo		10 unidades.	
Mantequilla pomada		0'100 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer el zumo, ralladura y azúcar.
- 2º Colar e incorporar a los huevos batidos.
- 3º Volver a colar y poner a cocer como una yema.
- 4º Añadir la mantequilla al final. Espesar cociendo.

Observación:

Se utiliza para relleno y cubierta como si fuese una yema. Añadiendo hojas de gelatina se utiliza en interior de tartas heladas.

CREMA DE QUESO

CREMA DE QUESO AL JEREZ

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'200 gr.	
Limón		1 cáscara.	
Almidón		0'100 gr.	
Yemas		20 unidades.	
Queso Filadelfia		1'000 gr.	
Jerez seco		½ L.	

PROCESO

- 1º Cocer la leche con el azúcar y limón.
- 2º Añadir las yemas batidas con el almidón y queso.
- 3º Cuajar y añadir el vino al final.

Observación:

Sirve para tarta de mus de queso mezclada con nata.
Como crema para cocción con fruta.
Relleno de pastel y tartaletas.

CREMA FRUTAS

MANDARINA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Mandarinas limpias		3 unidades	
Azúcar		0'150 gr.	
Mantequilla		0'100 gr.	
Yemas		3 unidades	

PROCESO

- 1º Sobre el zumo cocer el azúcar incorporar las yemas.
- 2º Cocer a fuego lento.
- 3º Añadir la mantequilla.

ARROZ CON LECHE

ARROZ CON LECHE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Arroz		0'200 gr.	
Azúcar		0.200 gr.	
Cáscara de limón		1 unidad.	
Cáscara de naranja		1 unidad.	
Canela		½ palo.	

PROCESO

- 1º Poner la leche a hervir con el azúcar, vainilla y cáscaras.
- 2º Añadir el arroz y mover.
- 3º Poner en moldes y dejar enfriar.
- 4º Poner azúcar encima y quemar.

CREMA ARROZ CON LECHE

CREMAARROZ CON LECHE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Arroz con Leche caliente		1 L.	
Yemas		4 unidades.	
Almidón		0.050 gr.	

PROCESO

- 1º Dejar el arroz pasar y en caliente añadir.
- 2º Añadir las yemas batidas con almidón.
- 3º Dejar textura de crema.

Observación: para mousses añadir las hojas indicadas para todas por litro de nata y las hojas de gelatina correspondientes.

TABLA DE PRALINÉ

PRALINÉ

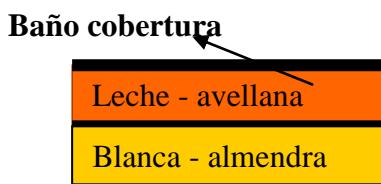
Ingredientes: vale igual con praliné de almendra o macad amia

Cobertura blanca	80%	Praliné avellana	20%
Cobertura negra	70%	Praliné avellana	30%
Cobertura leche	80%	Praliné avellana	20%

PROCESO

1º Mezclar la cobertura con el praliné de avellana temperar todo y echarlo en el marco, sobre una capa de cobertura fina sobre un plástico.

2º Dejar enfriar bañar con una capa fina de cobertura negra temperada y cortar con la guitarra o con alambre.



Observaciones: En capa fina sirve de centro en las mousses o de base. Resulta espectacular el sabor que aporta.

PRALINÉ

ALMENDRA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Almendra		1'000 gr.	
Azúcar lustre		0'600 gr.	
Raspadura limón		1 unidad.	
Vainilla		al gusto.	

PROCESO

- 1º Tostar la almendra y cuando esté fría reducirla a polvo.
- 2º Mezclar con el azúcar, limón y vainilla.
- 3º Pasar por la refinadora hasta conseguir una masa fina y ligada.

Observaciones: se puede hacer de diferentes: avellana, nuez, pistacho etc.

Se le puede poner cobertura de leche y utilizar de relleno.

PRALINÉ GIANDUYA

GIANDUYA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Praliné 50% (almendra-avellana)		0'300 gr.	
Mantequilla		0'500 gr.	
Cobertura de leche		1'500 gr.	
Vainilla		0'050 gr.	

PROCESO

- 1º Mezclar el praliné con la mantequilla a temperatura ambiente.
- 2º Incorporar la cobertura fundida y la vainilla.

Observaciones: Se le puede utilizar como relleno de bombones. Como base de una tarta de mousse.

PASTA BOMBA

Bomba base

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yema		0'120 gr.	
Huevos enteros		0'050 gr.	
Jarabe a 30°		0'150 gr.	

PROCESO

- 1º Mezclar batiendo las yemas y huevos.
- 2º Una vez batidos se les añade el jarabe caliente.
- 3º Cocer al baño maría y montar con el batidor hasta enfriar.

CREMA MANTEQUILLA

CREMA MANTEQUILLA huevo

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'800 gr.	
Agua		0'300 gr.	
Margarina crema o mantequilla		1'000 gr.	
Leche condensada		0'200 gr.	
Vainilla, café o licor		al gusto.	
Huevos		6-8 unids.	
Cobertura negra fundida		0'150- 0'200gr.	

PROCESO

- 1º Mezclar el agua con el azúcar y poner a cocer punto hebra fuerte. 180° C.
- 2º Escaldar los huevos batidos.
- 3º Enfriar y añadir a la margarina o mantequilla pomada poco a poco. Jarabe y los sabores o chocolate.
- 4º Añadir por último la leche condensada. Para conseguir elasticidad en la mantequilla.

Observaciones: se puede hacer de diferentes sabores y colores.

Moka, chocolate, limón, etc.

CREMA MANTEQUILLA

CREMA MANTEQUILLA yema

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		1'200 gr.	
Agua		0'400 gr.	
Glucosa		0'50 gr.	
Margarina crema o mantequilla		1'000 gr.	
Leche condensada		0'200 gr.	
Vainilla		al gusto.	
Yemas		10 unidades.	
Café muy fluido		0'010 gr.	
Cobertura negra fundida		0'1500'200gr.	
Crema morella o Nocilla		0'200 gr.	

PROCESO

- 1º Mezclar el agua con el azúcar y añadir la glucosa, poner a cocer punto bola. 180º C.
- 2º Batir las yemas ligeramente. Añadir el jarabe poco a poco.
- 3º Añadir la mantequilla blanda poco a poco, hasta que quede suave.
- 4º Por último añadir la leche condensada.

Observaciones: se puede hacer de diferentes sabores y colores.

Moka, chocolate, limón, etc...

TRUFA PASTELERIA

Trufa para relleno y cubierta

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Cobertura negra 60-40		1'500 gr.	
Nata líquida		6 L.	

PROCESO

- 1º** Calentar la cobertura e incorporar la nata poco a poco sin retirar del calor.
Hasta conseguir una buena homogenización.
2º Enfriar 24 horas y montar como una nata.

Como relleno incorporar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Trufa líquida		1 L.	
Nata líquida		4 L.	
Leche condensada		0'350 gr.	
Sabores café, naranja, limón etc		Al gusto.	

Montar con la batidora y utilizar.

Como cubierta para tartas, brazos y postres:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Trufa líquida		1 L.	
Nata líquida		2 L.	

Montar con batidora.

También se puede dejar más densa con 1Litro de nata

PREALINEÉ SISTEMA ANTIGUO

ALMENDRA o AVELLANA

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Almendra o avellana		3'000 gr.	
Azúcar punto caramelo líquido		3'000 gr.	
Vainilla		al gusto.	

PROCESO

- 1º Tostar la almendra y cuando esté fría reducirla a polvo.
- 2º Mezclar con el azúcar y vainilla a punto caramelo. Mezclar con la almendra o avellana tostada, no parar de mover.
- 3º Verter en una mesa hasta enfriar. Se quedará dura.
- 4º Pasar por la refinadora hasta conseguir una masa fina y ligada.

Observaciones: se puede hacer de diferentes: avellana, nuez, macadamia, pistacho etc.

Se le puede poner cobertura de leche y utilizar de relleno.

GANACHE HORNO

CREMA HORNO Y CONGELACIÓN

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Chocolate extra negro 53%		0'500 gr.	
Nata líquida		0'460 gr.	
Azúcar invertido o miel		0'080 gr.	
Maicena		0'024 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer la nata y la maicena como una crema.
- 2º Verter en caliente sobre el chocolate derretido a 55º C. acaramelar.
- 3º Con una manga hacer bolas de 2 cm. de diámetro y congelar.

Observación: poner en los bizcochos congeladas antes de entrar al horno.

BAÑO O CUBIERTAS

GLASA de baño

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar glace		1'000 gr.	
Agua		0'200 gr.	
Glucosa		0'075 gr.	

PROCESO

- 1º Añadir al agua, el azúcar tamizado y la glucosa.
- 2º Mezclar todo y dar la densidad de la leche condensada.
- 3º Calentar y bañar.

Observaciones: se puede sustituir la glucosa por zumo de limón o clara de huevo

GLASA REAL

Baño de horno para hojaldres, pastas y brioche.

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claras		0'120 gr.	
Azúcar glace		0'500 gr.	
Harina floja		0'060 gr.	

PROCESO

- 1º Mezclar todo sobre las claras.
- 2º Untar con espátula o brocha y cocer.

Observaciones: bañar: jesuitas, polcas, pastas y bollería.

CREMA FRANCHIPAN

Crema Franchipan

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Harina floja		0'035 gr.	
Azúcar		0'050 gr.	
Yemas de huevo		2 unidades.	
Leche		0'250 gr.	
Almendra molida		0'025 gr.	
Sabor a vainilla		Al gusto	

PROCESO

1º Batir las yemas, azúcar y harinas.

2º Incorporar la leche y cuajar.

MERENGUE SOFFLES

MERENGUE ITALIANO para souffles

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'180 gr.	
Glucosa		0'060 gr.	
Agua		0'060 gr.	
Hojas de gelatina		9 U.	

Cocer a punto fuerte.

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claras de huevo		0'285 gr.	
Crema pastelera		1'000 gr. (+)	

PROCESO

1º Cocer el jarabe y añadir las hojas.

2º Levantar las claras añadir. Incorporar la crema.
(frutas o chocolate).

Observaciones: las hojas en el jarabe permite añadir al soufflé desde frutas a chocolate.

MERENGUE SECO

MERENGUE SECO

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claras		0'300 gr.	
Azúcar		0'550 gr.	

Para secar

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar glasé		0'150 gr.	
Almidón		0'050 gr.	

PROCESO

- 1º Calentar en un recipiente a fuego moderado, las claras con el azúcar grano, hasta que se disuelva el azúcar y salga vapor.
- 2º Ponerlo a batir punto firme.
- 3º Añadir el azúcar glasé mezclada con el almidón a la merengada a marcha lenta.
- 4º Escudillar sobre teflón o siliconado y cocer.

COCER

Cocer a 140º C. dejándolo bien seco

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero

YEMA RELLENO

Yema para Relleno

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Yema de huevo		1.000 gr.	
Azúcar		1.000 gr.	

PROCESO

1º Poner las yemas con el azúcar, calentar y cuajar. Poner ácido cítrico y enfriar.

Sirve para llenar las anguilas y empanadillas.

CREMA DE ACEITE

GACHAS

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Harina floja		0'100 gr.	
Azúcar		0'250 gr.	
Aceite de oliva frito con una piel de limón		0'075 gr.	
Mata la uva, canela.			

PROCESO

- 1º Cocer la leche y añadir el aceite y el anís o mata la uva y colar.
- 2º Mezclar la harina con el azúcar en seco.
- 3º Añadir un poco de leche y remover para evitar brumos.
- 4º Pasar la mezcla a la leche poner a cocer y cuajar.
- 5º Poner en cuencos y cubrir de picatostes.

CREMAS DIPLOMATICA

CREMA con nata

1^a parte: incorporar

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata semi-montada		0'700 gr.	
Crema pastelera		0'500 gr.	

2^a parte: montar

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Claras		0.300 gr.	
Azúcar		0'150 gr.	

3^a parte: jarabe

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar		0'100 gr.	
Agua		0'050 gr.	
Hojas gelatina		20 unidades.	

PROCESO

- 1º Montar las claras con el azúcar punto fuerte.
- 2º Mezclar bien, la 1^a y la 3^a (sobre el jarabe deshacer las hojas).
- 3º Añadir por último a la 2^a Las otras ya bien mezcladas.

Observaciones: puede ser de café, chocolate o licores.

CREMA UNIVERSAL QUESO

CREMA DE QUESO

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		1 L.	
Queso cremoso		0'400 gr.	
Yemas		12 unidades.	
Harina o maizena		0'025 gr.	
Mantequilla		0'700 gr.	
Sal		0'010 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer la nata con el queso y sal.
- 2º Mezclar las yemas con la harina evitando brumos.
- 3º Mezclar con la nata y cuajar. Añadir la mantequilla.
- 4º Extender en una placa y cubrir con film. Enfriar.

CREMA QUESO

QUESO Y AZAFRAN

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema de queso		0'250 gr.	
Yogur natural		0'150 gr.	
Azúcar		0'125 gr.	
Azafrán		1 c. café.	
Leche caliente		2 c. soperas.	
Nuez moscada rayada		1 c. té.	
Cardamomo molido		6 vainas.	

PROCESO

- 1º Mezclar la crema de queso, yogur y azúcar.
- 2º Se machaca el azafrán y se echa en la leche. Tener 10' minutos y colar.
- 3º Mezclar con el queso. Agitar y poner el cardamomo.

Servir fría.

GANACHE PARA BAÑO PASTEL

BAÑO GANACHE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Cobertura		0'750 gr.	
Nata líquida		0'250 gr.	
Fondant		0'125 gr.	

PROCESO

- 1º Calentar la cobertura. Añadir la nata poco a poco.
- 2º Incorporar el fondant. Y mezclar bien, evitando que se corte.
- 3º Bañar los petisu o demás pasteles. Sirve también para cubrir tartas.

Observación: se puede volver a calentar. Guardar en nevera.

TRUFA clásica

TRUFA para relleno y cubierta

1º mezclar en caliente:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Cobertura negra		0'600 gr.	
Nata		4 L.	

PROCESO

- 1º** Calentar y fundir la cobertura al baño María a temperatura alta.
- 2º** Añadir la nata poco a poco, hasta homogenizar la mezcla.
- 3º** Guardar en nevera 24 horas.

2º montar:

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Nata		4 L.	
Crema de trufa		1 L.	
Azúcar		0'400 gr.	
Leche condensada		0'200 gr.	

PROCESO

- 1º** Poner en la batidora: la nata, azúcar y leche condensada. Dar marcha en 2^a.
- 2º** Incorporar la crema de trufa fría poco a poco.
- 3º** Montar y utilizar.

Observaciones: se puede hacer de sabor café.

SALSAS FRESA

Salsa de Fresa

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Fresa o frambuesa		0'500 gr.	
Azúcar		0'500 gr.	
Maicena		0'050 gr.	
Agua		0'100 gr.	
Corteza de limón		1 unidad.	
Licor kirsch		½ vaso.	
Color fresa o rojo frambuesa		Al gusto.	

PROCESO

1º Cocer la fruta con el azúcar, la cáscara de limón y el agua.

2º Añadir la maicena disuelta en agua y volver a hervir, hasta espesar.

3º Por último añadir el licor.

Observaciones: sirve para cubiertas y rellenos (tartaletas, bizcochos y bollos, repostería).

SALSAS NARANJA

Salsa naranja

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Naranjas		6 grandes.	
Azúcar		0'500 gr.	
Agua		½ L.	
Maicena		0'050 gr.	
Corteza de limón		1 unidad.	
Licor Cointreau		½ vaso.	

PROCESO

- 1º** Pelar y trocear las naranjas.
- 2º** Cocer con el azúcar y el agua.
- 3º** Colar e incorporar la maicena disuelta en agua.
- 4º** Cuajar e incorporar el licor.

Observaciones: sirve como cubierta y relleno (tartaletas, bizcochos y bollos, repostería).

MERENGUES

MERENGUE italiano

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Clara de huevo		1. L	
Azúcar		2'250 gr.	
Agua		0'650 gr.	

PROCESO

- 1º Poner a cocer el jarabe hasta que alcance el punto de bola fuerte.
- 2º Dos minutos después de empezar a cocer el jarabe, poner a batir las claras.
- 3º Con 50gr. de azúcar, cuando están a punto de nieve. Añadir la mitad del jarabe,
- 4º Esperar y añadir el resto. Batir en tercera hasta que pierda el calor.

Observación: procurar que las materias primas y utensilios estén bien limpios. Sin grasa.

SOUFFLE

MERENGUE

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Clara de huevo		1'250 gr.	
Azúcar		0'900 gr.	
Crema limón		1'000 gr.	
Hojas gelatina		7 unidades	

PROCESO

- 1º Deshacer las hojas de gelatina en la crema de limón.
- 2º Batir las claras con el azúcar. Incorporada poco a poco.
- 3º Mezclar con la crema suavemente.
- 4º Moldear y congelar.

Observación: procurar que las materias primas y utensilios estén bien limpios. Sin grasa.

BASE COCKTAIL FRUTAS

SORBETE NARANJA Y LIMÓN sin cáscara

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Naranja triturada		0'100 gr.	
Limón triturado		0'100 gr.	
Cava		0'325 gr.	
Azúcar		0'275 gr.	
Agua		0'600 gr.	
Leche en polvo desnatada al 1% m.g		0'050 gr.	
Piña natural		0'200 gr.	
Melon verde		0'200 gr.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	

PROCESO

1º Cocer agua y azúcar.

2º Añadir todo y cocer. Dejar enfriar 24 horas en reposo.

Sirve como base de mousses

BASE ROMA

SORBETE DE ROMA

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Compota de manzana verde		0'200 gr.	
Peras en almíbar		0'100 gr.	
Calvados		0'100 gr.	
Azúcar		0'250 gr.	
Agua		1 L.	
Leche evaporada		0'040 gr.	
Hojas de gelatinas		6 unidades.	

PROCESO

- 1º** Cocer agua y azúcar.
- 2º** Añadir resto cocer.
- 3º** Deshacer las hojas de gelatina.
- 4º** Dejar enfriar. 24 horas en reposo.

Utilizar como base de mousses

BASE FRUTAS FRESCAS

SORBETE DE FRUTAS

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Agua		1 L.	
Azúcar		0'350 gr.	
Miel		0'030 gr.	
Leche condensada		0'030 gr.	
Fruta fresca o congelada		0'350 gr.	
Leche evaporada		0'040 gr.	
Hojas de gelatina		6 unidades.	

PROCESO

- 1º** Cocer agua y azúcar.
- 2º** Añadir el resto y cocer.
- 3º** Incorporar las hojas de gelatina. Dejar enfriar 24 horas en reposo.

BASE FANTASIA

SORBETE DE AMARENA

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema base		1 L.	
Amarena escurrida y troceada		0'100 gr.	
Huevo pasteurizado		0'200 gr.	
Jarabe amarena		0'100 gr.	
Licor Kirsch		0'060 gr.	
Hojas de gelatina		4 unidades.	

PROCESO

- 1º Escaldar los huevos con el jarabe y licor.
- 2º Añadir a la crema base con los trozos de amarena.
- 3º Incorporar las hojas de gelatina.

BASE TURRON JIJONA

CREMA TURRON

Crema turrón jijona

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Crema base		1 L.	
Caramelo líquido		0'030 gr.	
Turrón de jijona		0'200 gr.	
Leche		0'200 gr.	

Crema base

<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.	
Yemas		4 yemas.	
Hojas de gelatina		2 unidades.	

PROCESO

Crema base

- 1º Cocer la nata y perfumar. Mezclar el azúcar y almidón.
- 2º Añadir las yemas batidas. Cuajar.
- 3º Por último añadir las hojas en la crema caliente. Incorporar nata montada a la crema en frío y moldear.

Para la crema turrón mezclar a la crema base el resto. Poner nata semi-montada 1 Litro. Y moldear.

CREMAS CURUBA

CREMA DE CURUBA

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Yemas de huevo		12 unidades.	
Azúcar		0`250 gr.	
Pulpa de curuba		1'000 gr.	
Aroma		vainilla	

PROCESO

- 1º Poner la leche a hervir con el azúcar y la vainilla.
- 2º Batir las yemas y añadir la leche hervida lentamente, para evitar cuajen las yemas.
- 3º Colar y añadir la pulpa. Cocer hasta los 85º C.

CREMA MARACUYA

CREMA DE MARACUYA

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Yemas de huevo		12 unidades.	
Azúcar		0.300 gr.	
Pulpa de maracuyá		0'700 gr.	
Aroma		vainilla	

PROCESO

- 1º** Poner la leche a hervir con el azúcar y la vainilla.
- 2º** Batir las yemas y añadir la leche hervida lentamente, para evitar cuajen las yemas.
- 3º** Colar y añadir la pulpa. Cocer hasta los 85º C.

CREMA GUANABANA

CREMA DE GUANABA

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Yemas de huevo		12 unidades.	
Azúcar		0.250 gr.	
Pulpa de guanaba		1'000 gr.	
Aroma		vainilla	

PROCESO

- 1º Poner la leche a hervir con el azúcar y la vainilla.
- 2º Batir las yemas y añadir la leche hervida lentamente, para evitar cuajen las yemas.
- 3º Colar y añadir la pulpa. Cocer hasta los 85º C.

CREMAS FRUTAS

MANZANA

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Manzana compota con clavo y canela		0'600 gr.	
Azúcar		0'400	
Huevos		4 unidades.	
Mantequilla		0'100 gr.	

PROCESO

1º Cocer y añadir el huevo.

2º Espesar y montar con 1'500 gr. mantequilla.

Observación:

Esta crema vale para el frío y relleno de bombones.

CREMAS FRUTAS

Moras y manzanas

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Manzana peladas y en trozos		0'600 gr.	
Moras		1'000 gr.	
Agua		½ L	

Cocer hasta que esté blandas y pasar por el pasapuré.

Crema

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Puré de manzanas y moras		0'600 gr.	
Azúcar		0'350 gr.	
Huevos batidos		6 unidades.	
Mantequilla		0'100 gr.	
Mantequilla para montar		1'200 gr.	

PROCESO

1º Cocer y añadir el huevo.

2º Espesar y montar con 1'200 gr. mantequilla.

Observación:

Esta crema vale para el frío y relleno de bombones.

BASE CHOCOLATE BLANCO

Chocolate blanco y frutas de la pasión

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Agua		0'873 gr.	
Leche en polvo O % Mg		0'040 gr.	
Azúcar		0'156 gr.	
Glucosa		0'120 gr.	
Cobertura blanca		0'280 gr.	
Fruta de la pasión		0'444 gr.	

PROCESO

- 1º Calentar el agua y añadir la leche en polvo.
 - 2º Añadir a los 35º C. el azúcar y glucosa.
 - 3º subir a 85º C. y verter sobre la cobertura picada. Pasar por la turmix. Dejar madurar 12 horas a 4º C.
 - 4º Una vez frío añadir la fruta picada.
 - 5º Conservar en frío.
- Enfriar y utilizar para mousse

BASE GUANAJA

Guanaja crujiente especiado

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche entera		1'280 gr.	
Leche en polvo 0 % M. g.		0'084 gr.	
Nata		0'097 gr.	
Yemas de huevo		0'060 gr.	
Azúcar		0'093 gr.	
Miel		0'080 gr.	
Guanaja		0'200 gr.	
Extra negra 53%		0'100 gr.	

PROCESO

- 1º Calentar la leche a los 25º C añadir la leche en polvo.
- 2º A los 30º C. añadir el azúcar y la miel.
- 3º A los 35º C. añadir las materias grasas (yemas y nata).
- 4º Subir a 85º C. y volcar sobre la cobertura. Pasar por la turmix.
- 5º Reposar 12 horas a 4º C. Guardar y utilizar para mousse

BASE COBERTURA LECHE

Cobertura Manjari y frambuesa

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		0'790 gr.	
Leche en polvo 0% M. G		0'160 gr.	
Azúcar		0'050 gr.	
Nata		0'275 gr.	
Glucosa		0'075 gr.	
Cobertura manjari		0'385 gr.	
Pulpa frambuesa		0'700 gr.	

PROCESO

- 1º Calentar la leche y la nata, añadir la leche en polvo.
- 2º A los 30º C. añadir los azúcares.
- 3º Subir a 85º C. volcar en la cobertura. Pasar por la turmix.
- 4º Reposar 12 horas y añadir la frambuesa.

Guardar y utilizar en mousse.

CREMA DE MANGO

CREMA MANGO

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Pulpa de mango		0'600 gr.	
Yemas de huevo		12 unidades.	
Azúcar y vainilla		0'350 gr.	

PROCESO

1º Cocer la leche con el azúcar y vainilla.

2º Batir las yemas e incorporar evitando que se cuajen. Proceder como una crema inglesa.

3º Añadir la pulpa.

CREMA DE CASTAÑAS

CREMA CASTAÑA

1º Puré de castañas

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Castañas pilongas o secas		0'500 gr.	
Leche		¾ de L.	
Canela		1 madera.	
Vainilla		¼ de vaina.	

PROCESO

- 1º Cocer las castañas secas con la leche, canela y vainilla. Hasta que estén blandas.
 2º Reponer le leche si fuese necesario. Pasar dejar un puré.

2º Crema de castaña

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Leche		1 L.	
Azúcar		0'300 gr.	
Puré de castaña		0'500 gr.	
Almidón		0'100 gr.	
Yemas		6 unidades.	

PROCESO

- 1º Cocer la leche con el azúcar.
 2º Batir las yemas y el puré. Incorporar la maicena o almidón. Evitando brumos.
 3º Cuando cueza la leche incorporar la mezcla y cuajar.

CREMA BOMBA CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO o BLANCO

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Chocolate negro 50/60		0'130 gr.	
Yemas de huevo		0'100 gr.	
Agua		0'025 gr.	
Azúcar polvo		0'075 gr.	
Nata 35%		0'375 gr.	
Leche condensada		0'025 gr.	

PROCESO

Pasta bomba:

- 1º Mezclar yemas, azúcar y agua.
- 2º Cocer al baño María 84º C.
- 3º Enfriar en la batidora hasta que este templada la mezcla.

Para mezclar chocolate

- 4º Montar la nata con la leche condensada hasta punto espumosa.
- 5º Fundir la cobertura chocolate y mezclar con un poco de nata para homogenizar.
- 6º Añadir el resto de la nata y después mezclar la pasta bomba.
- 7º Moldear y congelar a 20º C.

Observación: para cobertura blanca añadir 0'140 gr. Y proceder igual

SALSA CHOCOLATE

CHOCOLATE NEGRO o BLANCO

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Agua		0'150 gr.	
Glaseado neutro		0'720 gr.	
Cobertura chocolate 70%		0'240 gr.	

PROCESO

- 1º** Cocer el glaseado neutro y el agua.
- 2º** Verter sobre la cobertura poco a poco y removiendo. Con espátula desde el centro.
- 3º** Reservar en frío.

Observación: para cobertura blanca añadir 0'240 gr. Y proceder igual

SALSA CARAMELO

AL CARAMELO

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar polvo		0'150 gr.	
Glucosa		0'150 gr.	
Nata		0'115 gr.	
Leche condensada		0'115 gr.	
Vainilla		1 vaina.	

PROCESO

- 1º Hacer un caramelo con el azúcar.
- 2º Añadir la glucosa.
- 3º Calentar la nata, leche condensada y vainilla. Mezclar con el caramelo y cocer.
- 4º Enfriar.

Observación: Para cayena añadir 2 cayenas molidas.

SALSA FRUTAS

CARAMELO Y FRUTAS

<u>Ingredientes:</u>	<u>P / p Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Azúcar polvo		0'160 gr.	
Glucosa		0'140 gr.	
Mantequilla		0'030 gr.	
Pulpa de frutas pasión		0'070 gr.	
Pulpa de plátano		0'025 gr.	
Pulpa de mango		0'025 gr.	
Leche condensada		0'040 gr.	
Vainilla		1 vaina.	

PROCESO

1º Hacer un caramelo con el azúcar.

2º Añadir la glucosa.

3º Calentar mantequilla, nata y pulpa de frutas.

4º Añadir al caramelo y cocer. Durante 4 minutos. Añadir la leche condensada.

5º Enfriar.

Observación: Para cayena añadir 2 cayenas molidas.

GANACHE PARA BAÑO FRIO

BAÑO BLANCO

<u>Ingredientes</u>	<u>P. p / Kg.</u>	<u>Cantidad</u>	<u>Importe</u>
Agua		1'600 gr.	
Azúcar		1'600 gr.	
Glucosa		0'350 gr.	
Cobertura blanca		1'600 gr.	
Grasa		0'850 gr.	

PROCESO

- 1º Cocer agua y azúcar, con la glucosa.
- 2º Deshacer la cobertura con la grasa.
- 3º Añadir el jarabe poco a poco y mezclar todo. Listo para bañar los congelados o frios.

Observación: se puede volver a calentar. Guardar en nevera.
Admite colores y sabores.

Curso de mousses Claudio Jara Dongil
Maestro panadero-pastelero