



Receptes cedides  
pels pastissers i pastisseres participants  
a la 7a Mostra Internacional de Pastisseria  
de Sant Vicenç dels Horts

<b>Martina Puigvert</b> .....	<b>4</b>
FLOR DE MIEL Y REQUESÓN, NUECES, RATAFÍA	
<b>Íngrid Serra</b> .....	<b>6</b>
NARANJA ASADA EN PAPILLOTE	
<b>Pol Marginedas</b> .....	<b>8</b>
MARMOLEJAT DE L'OLIMP	
<b>Thibault Marchand</b> .....	<b>10</b>
PETISÚS DE SUDACHI, PERA Y HABA TONKA	
<b>Adriano Zumbo</b> .....	<b>12</b>
CARTA DE AMOR	
<b>Lluc Dalmau</b> .....	<b>14</b>
POSTRE DE FRAMBUESA, REMOLACHA Y LIMÓN	
<b>Paula Domènech</b> .....	<b>16</b>
BRIOIX A TÊTE	
<b>Roger Muñoz</b> .....	<b>18</b>
VASET DE RED BULL	
<b>María Evans</b> .....	<b>20</b>
SANTA TERESA 1796	
<b>Cristina García</b> .....	<b>22</b>
COOKIE DE BONIATO, CANELA Y SINFONÍA CARAMELO	



## MARTINA PUIGVERT

### FLOR DE MIEL Y REQUESÓN, NUECES, RATAFÍA

#### PARA EL REQUESÓN

1 L de leche  
Zumo de 2 limones colado

- Calentar la leche.
- Cuando esté a punto de hervir, añadimos un ácido, zumo de limón y bajamos el fuego; se irá separando el suero de la grasa de la leche, se va cortando, esperamos unos 3 minutos.
- Lo colamos, y nos queda el requesón.

#### PARA EL HELADO DE LECHE DE OVEJA (RAZA RIPOLLESA DE NUESTRA HUERTA)

1 L de leche de oveja ripollesa  
10 g de azúcar  
30 g de dextrosa  
80 g de estabilizante para helados  
10 g de sal

- Mezclar todos los ingredientes y triturar con la túrmix.
- Dejar madurar en cámara durante 12 horas.
- Transcurrido este tiempo, introducir en vasos de PacoJet y abatir. Reservar en el congelador hasta el momento del pase.

#### PARA LA ESPUMA DE MIEL (DE MIL FLORES VOLCÁNICA)

250 g de miel  
350 g de infusión con hisopo (o algunos de los botánicos que se utilizan para la elaboración de la ratafía)  
40 g de emulsionante en pasta

- Hacer una infusión con agua y hisopo.
- Mezclar todos los ingredientes e introducir en un sifón con 2 cargas de gas.
- Reservar en cámara hasta el momento del pase.

#### PARA LA GELATINA DE RATAFÍA (ELABORADA CON HIERBAS AROMÁTICAS)

300 mL de ratafía  
3 g de iota  
150 g de azúcar

- Pasar por la túrmix la ratafía con la iota.
- Verter en un cazo y añadir el azúcar.
- Llevar a ebullición.
- Colar y verter en una bandeja. Dejar enfriar.

#### PARA LAS NUECES GARRAPIÑADAS

400 g de nueces  
240 mL (agua o maceración de nuez verde)  
120 g de azúcar  
C.S. de sal en escamas

- Llevar el agua (o maceración de nuez verde) y el azúcar a ebullición. Una vez arranque el hervor, retirar del fuego y añadir las nueces.
- Remover hasta que el azúcar se empanice y caramelizar sin dejar de remover.
- Poner a punto de sal y homogenizar. Estirar sobre un tapete de silicona y dejar enfriar.
- Reservar hasta el momento del pase.

#### PARA EL PRALINÉ DE NUECES

400 g de nueces  
400 g de azúcar  
C.S. agua (10 mL)

- Tostar las nueces a 170°C durante unos 10 minutos.
- Calentar el azúcar con un poco de agua a 118°C. Introducir las nueces tostadas y remover hasta que el azúcar se empanice.
- Caramelizar.
- Extender en un tapete de silicona y dejar enfriar.
- Triturar el praliné de avellana en un biberón y reservar hasta el momento del pase.

#### PARA LOS PÉTALOS DE YOGUR

150 g de fondant (pasta)  
75 g de glucosa líquida  
75 g de isomalt polvo  
60 g de yogur en polvo

- Calentar la glucosa, fondant, isomalt hasta que llegue a 160°C. Verter en un bol. Dejar enfriar hasta 130°C y añadir el yogur en polvo.
- Verter la mezcla en un silpat y dejar enfriar parcialmente. Cortar en trozos y triturar hasta obtener un polvo fino. Espolvorear un poco encima de la plantilla de flores, encima del silpat de silicona.
- Introducir en el horno a 160°C durante unos 2 minutos. Dejar que se enfríe un poco, y colocar entre dos moldes de presión.
- Reservar en un recipiente con gel de sílice hasta el momento del pase.

#### PARA EL POLEN DE MIEL

300 g de miel  
200 g de agua  
25 g de gelificante vegetal en polvo

- Poner todo en un cazo, llevar a ebullición. Retirar del fuego. Esperar unos segundos, con ayuda de una cuchara quitar la espuma de la superficie.
- Verter en moldes.
- Enfriar y reservar.





## ÍNGRID SERRA

### NARANJA ASADA EN PAPILOTE (4 personas)

#### PARA LA NARANJA DEGRADADA

4 naranjas de mesa  
400 mL de agua  
20 g de pectinasa  
20 g de narajinasa

- Preparar una solución, mezclando la pectinasa junto con la narajinasa y el agua.
- Con un alfiler, realizar varias incisiones en toda la superficie de la naranja.
- Disponer las naranjas junto con la solución enzimática e impregnar, aplicando un envasado al 100% de vacío.
- Reservar en la nevera durante 24-48 horas, hasta obtener la degradación deseada.

#### PARA LA NARANJA DEGRADADA EN ALMÍBAR

300 mL de azúcar  
300 g de agua  
4 naranjas degradadas (elaboración anterior)

- En un cazo, preparar un almíbar disolviendo el agua y el azúcar.
- En el almíbar, disponer las naranjas degradadas y cocer durante 1 hora 30 minutos.
- Retirar del cazo y reservar.

#### PARA LAS NARANJAS CONFITADAS

4 naranjas degradadas en almíbar (elaboración anterior)  
1 kg de mantequilla

- En un bol, derretir la mantequilla.
- Con mucho cuidado, colocar las naranjas degradadas en almíbar en un cazo y cubrir con la mantequilla.
- Cocer a fuego muy lento durante 1 hora, dándole la vuelta continuamente a las naranjas para asegurar una cocción uniforme.
- Retirar el exceso de mantequilla de las naranjas y reservar.

#### PARA LA REDUCCIÓN DE NARANJA

750 g de zumo de naranja  
65 g de glucosa líquida

#### PARA LA NARANJA LACADA

4 unidades de naranja degradada confitada (elaboración anterior)  
200 g de reducción de naranja (elaboración anterior)  
20 g de cointreau  
10 g de mantequilla

- Disponer el zumo junto a la glucosa en un cazo y llevar a ebullición.
- Reducir con el fuego al mínimo hasta que el conjunto pese entre 200/250 g y tenga textura de caramelo líquido.
- Disponer en un cazo la reducción junto al cointreau y la mantequilla y calentar el conjunto.
- Añadir las naranjas degradadas confitadas y cocinar ligeramente, lacando la naranja continuamente hasta que caramelice.
- Retirar las naranjas del cazo y enfriar.
- Reservar la salsa sobrante para el emplatado.

#### PARA LA NARANJA AL PAPILOTE

4 unidades de naranjas lacadas (elaboración anterior)  
4 unidades de papel celofán especial para cocción 'carta fata'  
Cordel

#### PARA EL HELADO DE YOGUR Y PIMIENTA DE SICHUÁN

534 g de agua  
166 g de nata  
91 g de leche en polvo desnatada  
10 g de proteína láctea  
56 g de dextrosa  
13 g de glucosa atomizada  
124 g de azúcar  
2 g de estabilizante para helados  
270 g de yogur  
30 g de pimienta de Sichuán

- Mezclar la leche en polvo junto a la proteína láctea, la dextrosa, la glucosa atomizada, el azúcar y el estabilizante.
- En un cazo, disponer el agua junto a la nata y calentar a 40°C.

- Añadir los extractos secos en forma de lluvia y, sin dejar de remover, llevar a 82°C.
- Retirar del fuego y enfriar a 42°C.
- Cuando la mezcla esté a 42°C, mezclar con el yogur, envasar y fermentar en un armario caliente a 40°C durante 4 horas.
- Pasadas las 4 horas, la mezcla deberá estar más densa, abriremos la bolsa al vacío, añadiremos la pimienta de Sichuán previamente machacada y volveremos a envasar.
- Infusionar en la nevera por 12 horas.
- Colar el helado, mantecar y reservar en el congelador.

#### PARA EL TOCINILLO

207 g de agua  
180 g de azúcar  
270 g de glucosa líquida  
350 g de yema pasteurizada  
1/2 unidad de piel de limón  
1 unidad de piel de naranja

- Disponer un papel de celofán 'carta fata' sobre una tabla, colocar la naranja lacada fría en el centro y envolver la naranja con este, atando el celofán con el cordel en la parte superior de la naranja, asegurando que no quede ninguna apertura.
- Cortar el sobrante de celofán y reservar la naranja.
- Antes de servir, calentar en el horno a 180°C durante 10 minutos.
- Mezclar la leche en polvo junto a la proteína láctea, la dextrosa, la glucosa atomizada, el azúcar y el estabilizante.
- En un cazo, disponer el agua junto a la nata y calentar a 40°C.
- Añadir los extractos secos en forma de lluvia y, sin dejar de remover, llevar a 82°C.
- Retirar del fuego y enfriar a 42°C.
- Cuando el almíbar haya enfriado a 50°C, añadir a la mezcla de yemas y mezclar bien, sin incorporar aire.
- Colar la mezcla, envasar en una bolsa al vacío y cocer en el horno al vapor al 100% a 88°C durante 50 minutos.
- Enfriar en la nevera y reservar en una manga pastelera.

#### PARA LA ALMENDRA LAMINADA CANTONESA

100 g de almendra laminada  
100 g de agua  
100 g de azúcar  
200 g de aceite de girasol

- Disponer el agua junto al azúcar en un cazo y llevar a ebullición.
- Añadir las almendras y hervir con el fuego bajo durante 10 minutos y colar.

- Sumergir las almendras hervidas en almíbar en el aceite de girasol frío y freír las almendras hasta que adquieran un color dorado.
- Colar las almendras y estirarlas bien en una bandeja con papel sulfurizado y, una vez frías, reservar en un recipiente hermético con gel de sílice.

#### PARA LA CREMA MONTADA DE NARANJA

350 g de nata  
70 g de yema pasteurizada  
35 g de azúcar  
1,25 unidades de hojas de gelatina  
2 unidades de naranja

- Calentar la nata a 40°C y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas, mezclar hasta que se disuelvan.
- Mezclar la nata con el azúcar, la yema y la cáscara de 2 naranjas, envasar al vacío y dejar infusionar durante 12 horas en la nevera.
- Colar, antes del servicio montar en la batidora y reservar en un recipiente hermético.

#### OTROS

1 unidad de naranja

#### ACABADO Y PRESENTACIÓN

- Escudillar tocinillo en un lado del plato, cubrir los bordes de éste con almendra laminada cantonesa. Colocar una quenelle de helado de yogur y pimienta de Sichuán, tapar con una cucharada de crema montada de naranja y rallar piel de naranja encima. Servir junto a la naranja en papillote aún caliente y la salsa de lacar la naranja en una reductora calentada previamente. Delante del comensal, abrir el celofán y con un cuchillo bien afilado cortar tres gajos. Colocar en el otro lado del plato los tres gajos con la piel hacia arriba y salsear bien con la salsa de naranja caliente.





## POL MARGINEDAS

### MARMOLEJAT DE L'OLIMP (Recepta per a 5 motlles de 3 rajoles de 100-110g)

#### PINTURA GROGA

52 g Xocolata caramel·litzat 35% cacau (34,55%)  
23 g Cobertura de xocolata amb llet 40% cacau (15,28%)  
75 g Mantega de cacau (49,83%)  
0,5 g Colorant groc liposoluble en pols decorelief (0,33%)  
1,5 g Mantega de cacau condicionada (1%)

- Fondre la xocolata blanca i la mantega de cacau a 45°C.
- Barrejar els colorants amb l'ajut del túrmix i colar.
- Precristal·litzar a 26°C i pujar a 28°C, estirar i deixar cristal·litzar, trencar en trossos petits.
- Fondre a 32°C i afegir la mantega acondicionada, passar el túrmix i utilitzar.

#### PINTURA MOSTASSA

50 g Xocolata blanca 33% cacau (33,11%)  
25 g Xocolata amb llet 33% cacau (16,56%)  
74 g Mantega de cacau (49,01%)  
0,42 g Colorant taronja liposoluble decorelief (0,28%)  
1,25 g Colorant groc liposoluble decorelief (0,83%)  
0,33 g Colorant marró liposoluble decorelief (0,22%)  
151 g TOTAL  
1,5 g Mantega de cacau condicionada (1%)

- Fondre la xocolata blanca i la mantega de cacau a 45°C.
- Barrejar els colorants amb l'ajut del túrmix i colar.
- Precristal·litzar a 26°C i pujar a 28°C, estirar i deixar cristal·litzar, trencar en trossos petits.
- Fondre a 32°C i afegir la mantega condicionada, passar el túrmix i utilitzar.

#### PINTURA TPT NEGRE LLET

37,5 g Cobertura de xocolata negra 64% cacau (25%)  
37,5 g Cobertura de xocolata amb llet 40% cacau (25%)  
75 g Mantega de cacau (50%)  
150 g TOTAL  
1,5 g Mantega de cacau condicionada (1%)

- Fondre les cobertures i la mantega de cacau a 45°C, barrejar amb l'ajut del túrmix.
- Colar i reservar a 45°C.

- Precristal·litzar a 26°C i pujar a 28°C, estirar i deixar preotir. Trencar en trossos petits.
- Fondre a 32°C i afegir la mantega de cacau condicionada, passar el túrmix i utilitzar.

#### PINTURA NEGRA FOSCA

71 g Cobertura de xocolata negra 64% de cacau (47,4%)  
71 g Mantega de cacau (47,4%)  
7,08 g Colorant negre liposoluble en pols decorelief (4,73%)  
0,71 g Colorant blau liposoluble en pols decorelief (0,47%)  
149,79 g TOTAL  
1,5 g Mantega de cacau condicionada (1%)

- Fondre la xocolata negra i la mantega de cacau a 45°C.
- Barrejar els colorants amb l'ajut del túrmix i colar.
- Precristal·litzar 26°C i pujar a 28°C, estirar i deixar cristal·litzar, trencar en trossos petits.
- Fondre a 32°C i afegir la mantega de cacau condicionada, passar el túrmix i utilitzar.

#### COBERTURA DE XOCOLATA AMB LLET 43% CACAU

Pes: 35 – 40 g per camisa  
1500 g Cobertura de xocolata amb llet 40% cacau (90,01%)  
150 g Cobertura de xocolata negra 64% cacau (9%)  
1650 g TOTAL

- Fondre les dues cobertures a 45°C i barrejar.
- Precristal·litzar a 26°C i pujar a 28°C.

#### PASTA DE TARONJA CONFITADA

Pes: 35g per rajola  
42 g Aigua (6,2%)  
51 g Threalosa (7,53%)  
33 g Glucosa líquida DE60 (4,87%)  
19 g Pulpa de yuzu (2,81%)  
33 g Conyac Mexatà (4,87%)  
499 g Pasta de taronja confitada (73,71%)  
677 g TOTAL

- Portar a ebullició l'aigua, la threalosa, la glucosa i la pulpa de yuzu.



- Refredar a 40°C, afegir el conyac i barrejar amb la pasta de taronja.
- Reservar en una màniga.

#### Informació

0,78 AW  
68°C BRIX  
3,6 PH

#### PRALINÉ D'AMETLLA AL 60% DE GRUÉ DE CACAO I VAINILLA

1575 g Ametlla marcona crua repelada a temperatura ambient (51,53%)  
1205 g Sucre (39,42%)  
14 unitats Vaines de vainilla fresca (1,86%)  
206 g Grué de cacau (6,74%)  
13,7 g Flor de sal (0,45%)  
3019,7 g TOTAL

- Assecar les vainilles de vainilla completament i fer una pols ben fina.
- Torrar lleugerament l'ametlla al forn a 150°C – tiro obert – durant 20 minuts aproximadament.
- Un cop torrada mantenir el forn a 100°C.
- Fer un caramel sec amb el sucre fins a 180-190°C, seguidament afegir el grué de cacau torrat lleugerament i per últim la pols de vainilla i la flor de sal.
- Barrejar les ametlles al caramel, estirar en un silpat i deixar refredar.

#### REFINAT DE PRALINÉ

- Amb el "robot coupé" fer una pols oliosa amb el praliné sense refinar massa ni sobrepassar els 32°.
- Acabar de refinar el praliné en una refinadora per acabar d'arrodonir el gra, vigilant que no sobrepassi els 32°.

#### PRALINÉ DE AMETLLA GRUÉ CACAO Y VAINILLA

566 g Praliné al 60% de grué i vainilla (83,85%)  
109 g Cobertura de xocolata negra 72% cacau (16,15%)  
675 g TOTAL

- Barrejar a la batidora amb pala el praliné i la cobertura fosa.
- Barrejar fins a obtenir una textura cremosa.

#### Informació

0,36 AW  
Composició:  
38,01% Sucre total  
23,91% Grassa líquida  
20,28% Sòlids no grassos del fruit sec  
10,27% Mantega de cacau  
7,17% Sòlids no grassos de cacau  
5 Fulles de guitarra tallats a 30x20 cm

#### PISTOLEJAT

- Amb l'ajut d'un cornet fer unes línies sobre el motlle i barrejar amb l'ajut de la pistola.
- Fer el mateix procediment sobre els fulls de guitarra.

#### EMMOTLLAT I FARCIT

- Emmotllar la rajola amb la cobertura de xocolata amb llet.
- Dosificar 35 g de pasta a la base de la rajola.
- Dosificar 35 g de praliné i allisar deixant entre 1/2mm de marge per poder tancar, deixar cristal·litzar mínim 4 hores.
- Tancar el motlle amb cobertura temperada i deixar cristal·litzar de nou mínim 1 hora.
- Desemmotllar i reservar a 14/15°C i una hora abans de servir pujar-lo a 18/20°C per a una correcta degustació.

Al·lèrgens: Gluten, soja, lactis, fruits secs.

#### Informació nutricional per rajola

503 Kcal energia  
6,6 G proteïnes (7,29%)  
55,96 G hidrats de carboni (61,86%)  
27,9 G grasses (30,84%)



## THIBAULT MARCHAND

### PETISÚS DE SUDACHI, PERA Y HABA TONKA (Receta de repostería individual)

#### PASTA CHOUX

Agua: 75 g  
 Leche entera: 75 g  
 Sal fina: 3,5 g  
 Azúcar en polvo: 3,5 g  
 Mantequilla: 67,5 g  
 Harina T45: 105 g  
 Huevos: 150 g

- En una cacerola, hervir el agua, la leche, la sal, el azúcar y la mantequilla.
- Fuera del fuego, añadir la harina y mezclar.
- Volver a poner a fuego lento hasta que quede más firme.
- Poner la mezcla en el bol de la batidora provista de la pala y añadir los huevos poco a poco hasta obtener una masa uniforme y ligeramente blanda.
- Forrar los aros individuales de 6 cm de diámetro y 4,5 cm de altura con una tira de tapete de cocción de silicona perforado y colocarlos luego en una bandeja de horno cubierta también con un tapete de cocción de silicona perforado.
- Poner con una manga pastelera la pasta choux en ¼ de aro, colocar un tapete de silicona perforado y 2 bandejas de horno sobre los aros para que la pasta choux quede plana por encima.
- Hornear en un horno ventilado a 180°C.

#### PERAS CARAMELIZADAS

Peras Williams: 5  
 Azúcar semirrefinado: 100 g  
 Haba tonka: 1

- Pelar y cortar las peras en daditos.
- En una cacerola, preparar el caramelo con el azúcar semirrefinado.
- Añadir las peras cortadas en daditos y la haba tonka rallada.
- Cocer hasta que las peras tengan una consistencia suave.
- Una vez cocidas, escurrir las peras y reservar en la nevera para el montaje.

#### GANACHE MONTADA DE HABA TONKA

Nata montada: 150 g  
 Chocolate blanco: 90 g  
 Haba tonka: 1/2

- Calentar la nata con la haba tonka rallada.
- Verter la nata caliente sobre el chocolate y mezclar con una batidora de mano.
- Reservar en la nevera durante 24 h para el montaje.

#### CREMA PASTELERA DE SUDACHI

Puré de sudachi sin azúcares añadidos Les vergers Boiron: 175 g  
 Leche entera: 12 g  
 Yemas de huevo: 25 g  
 Huevos enteros: 25 g  
 Azúcar en polvo: 62,5 g  
 Almidón: 22,5 g  
 Mantequilla: 40 g

#### COMPOTA DE PERA

Puré de pera sin azúcares añadidos Les vergers Boiron: 125 g  
 Azúcar en polvo: 7,5 g  
 Pectina NH: 1 g  
 Pera Williams: 1

- Calentar el puré de sudachi sin azúcares añadidos con la leche.
- Mezclar juntos las yemas de huevo, los huevos, el azúcar y el almidón.
- Añadir un poco de líquido a la mezcla anterior.
- Verter todo en la cacerola y dejar hervir durante 2 minutos.
- Fuera del fuego, añadir la mantequilla y mezclar con una batidora de mano.
- Reservar en la nevera para el montaje.

#### PROCEDIMIENTO PARA LA COMPOTA DE PERA

- Calentar el puré de pera sin azúcares añadidos.
- Mezclar los productos en polvo juntos.



- Verter los productos en polvo en lluvia sobre el puré de pera sin dejar de remover y llevar a ebullición.
- Añadir las peras peladas y cortadas en daditos a la mezcla caliente.
- Verter la preparación en pequeños moldes de silicona en forma de disco y congelar.
- Reservar para el montaje.

#### MONTAJE

- Rellenar los petisús con crema pastelera de sudachi y peras caramelizadas.
- Colocar un disco de compota de pera en el centro encima de los petisús.
- Montar la ganache.
- Con una cucharilla, hacer bolitas y colocar una sobre cada compota.
- Añadir ralladura de lima y un minibrote de "Melissa Cress" de Koppert Cress.

## ADRIANO ZUMBO

### CARTA DE AMOR



#### DACQUOISE DE MADUIXA\*

Puré de maduixa: 175 g  
Suc de Yuzu: 20 g  
Clara d'ou en pols: 25 g  
Clares d'ou: 50 g  
Sucre: 215 g  
Farina d'ametlla: 180 g  
Sucre, gel: 70 g  
Te Genmaicha: 10 g  
Pols liofilitzat de maduixa: 10 g  
Fibra cítrica: 2 g  
Sal: 3 g  
TOTAL: 760 g

- Escalfeu el puré de palla, el yuzu, les clares d'ou, la clara d'ou en pols i el sucre sobre el bany maria.
- Poseu-ho en una batedora de peu i que funcioni fins que la merenga estigui ferma.
- Barregeu tots els ingredients secs a la thermomix fins obtenir una pols fina i doblegueu-ho per la merenga.
- Repartiu sobre una safata folrada amb paper de forn i poseu a coure a 175° durant 12-15 minuts.

#### CRUIXENT DE SÈSAM NEGRE DE MADUIXA

Xocolata, cobertura de llet 40%: 45 g  
Pasta de praliné d'ametlla: 150 g  
Pasta de sèsam negre: 30 g  
Oli de coco desoderitzat: 18 g  
Crumble (pastís de fruites): 45 g  
Crispies d'arròs G/F: 45 g  
Ametlles tallades a daus (torrades): 15 g  
Llavor de sèsam negre (torrat): 5 g  
Trossets liofilitzats de maduixa: 18 g  
Pols liofilitzat de maduixa: 8 g  
Sal: 2 g  
TOTAL: 381 g

- Foneu la xocolata i l'oli de coco, afegiu-hi les pastes de fruits secs i barregeu-ho.
- Afegiu la resta dels ingredients fins que estiguin ben combinats.
- Repartiu-ho per sobre de Dacquoise i deixeu-ho refredar.

#### CARAMEL SALAT DE MADUIXA

Sucre, molla: 260 g  
Xarop de glucosa: 40 g  
Puré de maduixa: 170 g  
Maduixa liofilitzada: 10 g  
Oli de coco desoderitzat: 90 g  
Xocolata, cobertura de llet 40%: 60 g  
Mantega U/S: 180 g  
Pasta de sèsam negre: 25 g  
Pasta de vainilla: 6 g  
Sal :4 g  
TOTAL: 845 g

- Cuineu el sucre i la glucosa en una cassola fins que tingui un color ambre daurat.
- Escalfeu el puré de maduixes i desglaceu el caramel, deixeu-ho bullir uns minuts.
- Retireu-ho del foc i un cop deixi de bullir afegiu la xocolata.
- Refredeu a 40° i barregeu els ingredients restants: mantega, oli, sèsam i vainilla.
- Deixeu refredar a la nevera i retireu-ho abans de tastar.

#### CREMA DE MADUIXA

Puré de maduixa: 200 g  
Suc de Yuzu: 25 g  
Aigua: 25 g  
Sucre, molla: 30 g  
Gelcream fred: 20 g  
Oli de coco desoderitzat: 80 g  
TOTAL: 380 g

- Suavitzeu l'oli de coco per enganxar la textura.
- Utilitzeu tots els ingredients junts i barregeu fins que s'emulsióni.
- Poseu-ho a la nevera per a que tot es gelifiqui.

#### CHANTILLY DE SÈSAM NEGRE

Puré de maduixa: 120 g  
Sucre, gel: 40 g  
Gelcream fred: 7,5 g  
Crema 35%: 250 Gg

Te Genmaicha: 6 g  
Massa de gelatina: 17 g  
Pasta de sèsam negre: 30 g  
TOTAL: 470,5 g

- Infusioneu la genmaicha a la nata durant la nit, barregeu el puré de palla, el sucre i la crema de gel junts.
- Coleu la infusió de te i tornar a pesar si és menys, escalfar 1/3 de nata i dissoldre la gelatina.
- Afegiu-ho tot i barregeu-ho fins que estigui integrat, deixeu-ho reposar a la nevera tota la nit abans de muntar.

#### GELAT DE MADUIXA

Llet: 150 g  
Te Genmaicha: 10 g  
Sucre, molla: 80 g  
Glucosa en pols: 35 g  
Sucre, invertit: 5 g  
Llet desnatada en pols: 5 g  
Estabilitzant (gelat): 2 g  
Puré de maduixa: 210 g  
Suc de Yuzu: 15 g  
Iogurt natural: 50 g  
Pasta de vainilla: 2 g  
Pasta de sèsam negre: 10 g  
TOTAL: 574 g

- Infusió la llet amb te genmaicha durant almenys dues hores, barregeu i coleu; torneu-lo a pesar si és menys.
- Afegiu els sucres, la llet desnatada en pols i l'estabilitzant i coure fins a 80°, refredeu a 4°C.
- Afegiu-hi els purés, el iogurt i les pastes i barregeu per combinar.
- Col-loqueu-ho en un recipient, congeleu-lo ràpidament i després empaqueteu-ho.

#### CREMA NEGRA

Crema 35%: 200 g  
Pasta de sèsam negre: 35 g  
Carbó en pols 6-8 g  
Xocolata Negre Coverture 65% 40 g  
Sucre, 20 g  
TOTAL 300 g

- Foneu la xocolata, després barregeu-ho tot.

#### PLAQUES DE XOCOLATA

Cobertura de llet de xocolata  
Color vermell liposoluble  
Color liposoluble blanc

- Barregeu els colors i escampeu sobre les làmines de guitarra; deixeu que comenci a cristal·litzar i retalleu-ho amb un tallador en forma de cor.

#### CRUMBLE

Mantega U/S: 50 g  
Sucre marró: 50 g  
Farina d'ametlla: 50 g  
Farina, GF Mix: 50 g  
Pols liofilitzat de maduixa: 8 g  
Llavors de sèsam negre: 10 g  
TOTAL 218 g

- En una batedora de peu col·loqueu tots els ingredients i barregeu-los amb una paleta fins a obtenir una textura molla.
- Enfornar a 150°C fins que estigui lleugerament daurat, remenant regularment amb una batedora.

#### ESMALT VERMELL

Sucre, molla: 108 g  
Puré de maduixa: 108 g  
Xarop de glucosa: 108 g  
Massa de gelatina: 54 g  
Llet condensada: 72 g  
Xocolata, cobertura blanca: 56 g  
Color vermell en pols: 1,5 g  
Color en pols groc: 0,2 g  
Color en pols blanca: 0,4 g  
TOTAL 508,1 g

- Poseu a bullir el sucre, la glucosa i el puré.
- Afegiu-hi els ingredients restants i barregeu-los suaument.
- Col·loqueu-lo a la nevera per a que s'endureixi durant almenys dues hores. Després escalfeu-lo a la temperatura desitjada i glaceu
- **Tiges Isomalt Green**
- **Llavors de sèsam**
- **Xocolata plàstica verda**





## LLUC DALMAU

### POSTRE DE FRAMBUESA, REMOLACHA Y LIMÓN *Receta calculada para 20 recetas*

#### POSTRE FRAMBUESA, REMOLACHA Y LIMÓN

200 g Cake de limón  
400 g Gelificado de frambuesa  
160 g Crujiente de Almendras y Fresas  
500 g Mousse Frambuesa  
100 g Remolacha cruda  
20 g Brotes de remolacha

- Cocer el bizcocho, enfriar y cortar a dados de 1 cm aprox.
- Elaborar el gelificado y reservar en manga.
- Pelar la remolacha y cortar a brunoise de 3 mm aprox. Reservar.
- Montar la mousse y dosificar 3 puntos de diferentes tamaños.
- Colocar 3 dados de bizcocho, 3 puntos de gelificado, la brunoise de remolacha, 3 almendras con la fresa liofilizada y terminar con los brotes.
- Servir.

#### CAKE DE LIMÓN

Agua: 79,6 g  
Fibra de caña de azúcar: 25,1 g  
Dátil en polvo: 25,1 g  
Base de Cake Limón: 56,5 g  
Aceite de oliva: 23 g

- Mezclar el agua con la fibra y el dátil en polvo hasta su completa integración.
- Añadir la base de Cake Limón y mezclar.
- Agregar el aceite de oliva y terminar de mezclar.
- Estirar 1200 g en una bandeja con papel de horno y cocer a 160°C durante 14 min en el horno con el tiro cerrado.

#### GELIFICADO DE FRAMBUESA

Puré de frambuesa: 360,8 g  
Agar agar: 22,7 g  
Fibra de caña de azúcar: 68,2 g  
Agar agar: 2,8 g

- En un cazo, calentar los purés a 35°C.
- Añadir la fibra y el agar agar en forma de lluvia y mezclar con unas varillas. Llevar a ebullición.
- Enfriar hasta que gelifique.
- Romper la estructura con el túrmix o robot coupe.
- Utilizar.

#### CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y FRESAS

Fresa liofilizada trozos: 20.5 g  
Almendra entera repelada comuna: 102.6 g  
Aceite de coco: 36.9 g

- Tostar las almendras en el horno a 150°C durante 14 minutos con el tiro abierto. Enfriar.
- Una vez frías, fundir el aceite de coco a 40°C y mezclar con las almendras y la fresa liofilizada.
- Estirar en una bandeja con papel de horno y enfriar en la nevera.

#### MOUSSE DE FRAMBUESA

Fibra de caña de azúcar: 76,1 g  
Base Mousse Fruit: 81,5 g  
Agua: 54,3 g  
Puré de frambuesa: 331,5 g

- Mezclar la fibra con la base Mousse Fruit.
- Añadir el agua a temperatura ambiente y mezclar. Reservar.
- Calentar el puré de frambuesa a 80°C.
- Retirar del fuego y mezclar con la mezcla anterior.
- Verter la mezcla en la batidora y montar con las varillas a máxima potencia durante aproximadamente 8 minutos.
- Dosificar en manga con la boquilla del 12.





## PAULA DOMÈNECH

### BRIOIX A TÊTE

#### PA DE PESSIC D'AMETLLA

70 g clara d'ou  
28 g sucre  
44 g clara d'ou pasteuritzada  
49 g aigua  
46 g pasta d'ametlla torrada  
24 g sucre de panela  
52 g farina d'ametlla  
41 g farina d'arròs  
4 g matafaluga amb pols  
2,5 g ratlladura de taronja  
2,5 g ratlladura de llimona

- Muntar les clares d'ou amb el sucre fins a obtenir un merengue lleuger.
- Barrejar les clares d'ou pasteuritzades, l'aigua, la pasta d'ametlla i el sucre de panela amb ajuda del túrmix. Afegir la farina d'ametlla i barrejar
- Un cop el merengue estigui a punt, li afegirem la preparació anterior amb molt de compte i la farina d'arròs amb forma de pluja.
- Dosificar 30 gr de massa a cada motlle i coure al forn a 150°C durant 19 min aproximadament.

#### PRALINÉ D'AMETLLA A L'ANCIENNE

200 g sucre  
299 g ametlla marcona amb pell  
1,5 g sal  
4 u baines de vainilla

- Torrar les ametlles al forn 15 minuts a 150°C.
- Caramel·litzar les ametlles amb el sucre i les baines de vainilla. Deixar refredar.
- Afegir les escames de sal i triturar fins a obtenir una textura de praliné a l'ancienne.

#### COMPOTA GELIFICADA DE TARONJA

100 g Daus de taronja confitats  
85 g Suc de taronja natural  
10 g Suc de llimona natural  
5 g puré de yuzu  
1,6 g pectina NH

15 g aigua tarongina

- Triturar amb un túrmix o al robot coupe els daus de taronja confitats.
- Barrejar el suc de taronja, de llimona, de yuzu i la pectina a un cassó i pujar a 85°C.
- Introduir els daus a aquesta barreja i l'aigua de taronjina. Barrejar-ho bé deixar-ho gelificar a nevera.

#### MOUSSE D'AMETLLA AMARGA

65 g clara d'ou 20%  
42 g sucre 8%  
255 g llet d'ametlla  
2 u baina de vainilla  
130 g pasta d'ametlla crua amarga  
0,5 g sal  
6,5 g pectina acid free  
2 g ratlladura de taronja

- Muntar les clares d'ou amb el sucre fins a obtenir un merengue lleuger.
- Infusionar la llet d'ametlla amb la vainilla. Seguidament, afegir la pasta d'ametlla crua amarga, la sal i la pectina i pujar-ho a foc lent fins a 85°C. Deixar refredar i afegir la ratlladura de taronja.
- Un cop el merengue estigui a punt, li afegirem la preparació anterior amb molt de compte.
- Dosificar dins els motlles i congelar.

#### BANY DE XOCOLATA I AMETLLA

280 g xocolata blanca vegana 35%  
160 g mantega de cacau  
160 g oli de girasol  
320 g pasta d'ametlla torrada

- Fondre la xocolata blanca i la mantega de cacau.
- Barrejar tots els ingredients amb túrmix i reservar fins a la seva utilització.

#### ACABAT

- Pintura marró
- Ametlles laminades i torrades
- Sucre llustre





## ROGER MUÑOZ

### VASET DE RED BULL

#### CREMÓS D'ALFÀBREGA

Nata: 500g  
Sucre: 45g  
Rovell: 120g  
Alfàbrega (fulles): 30g  
Xocolata blanca: 500g  
Fulles de gelatina: 2u  
Pes total: 1195g

- Escaldar les fulles d'alfàbrega i, un cop fet això, les posem amb la nata, el sucre i les fulles de gelatina a bullir.
- Escaldem els rovells amb la nata i el sucre i ho tornem al foc fins a 82°.
- Abocar la barreja sobre la xocolata.
- Ho colem per evitar els trossos de fulla d'alfàbrega i dosifiquem.

#### CRUIXENT DE PETAZETAS

CRUMBLE CUIT  
Mantega: 50g  
Farina fluixa: 50g  
Farina d'ametlla: 50g  
Sucre gra: 50g

CRUIXENT  
Petazetas: 60g  
Pintura xoco blanca (60/40): q/s  
Crumble cuit (tpt 100): 140g  
Pes total: 200g

- Barrejar les farines amb el sucre i la mantega pomada i estirar-ho en una llauna.
- Coure-ho 30' a 130°C T.O.
- Barrejar el crumble amb els petazetas i la pintura i dosificar.

#### MOUSSE DE POMA VERDA

Nata: 160g (segona quantitat: 320g)  
Sucre: 34g (segona quantitat: 68g)  
Glucosa atomitzada: 85g (segona quantitat: 170g)  
Clara: 138g (segona quantitat: 276g)  
Suc de poma (G.S.): 66g (segona quantitat: 132g)

Fulles gelatina: 2u (segona quantitat: 4u)  
Albúmina: 0,8g (segona quantitat: 1,6g)  
Àcid cítric: 5,25g (segona quantitat: 10,5g)  
Pell de llima: 0,55g (segona quantitat: 1,1g)  
Pes total: 500g (segona quantitat: 1000g)

- Semimuntar la nata amb la pell de la llima.
- La glucosa, sucre i les clares pujar-ho a 50°C (desfer els sucres) i muntar.
- Desfer la gelatina amb 10% del suc i barrejar la resta del suc fred (màx. 40°).
- Barrejar tot el puré a 40°C amb el merengue i afegir-hi la nata semimuntada.

#### POMA OSMOTITZADA

- Pelar i tallar la poma a daus.
- Posar-los dins d'un recipient amb el Red Bull i fer el buit.
- Dosificar sobre el cruixent (10 daus).

#### CAVIAR DE RED BULL

Red Bull: 100g  
Agar Agar: 1g  
Oli de gira-sol: 200g  
Pes total: 301g

- Bullir el Red Bull amb l'Agar Agar i posar en una màniga.
- Dosificar sobre l'oli de gira-sol fred perquè es faci el caviar.
- Colar les boles de caviar i passar-hi una aigua freda per treure el sobrant d'oli.
- Dosificar sobre la mousse del vas.





## MARÍA EVANS

SANTA TERESA 1796

### BABÁ DE UCHUVA PARA EL BABÁ

100 gr. de mantequilla 150 gr. de huevos  
2 gr. de sal  
15 gr. de azúcar  
200 gr. de harina floja 10 gr. de levadura fresca

- En el bowl de la batidora pasar la harina tamizada con el azúcar y la sal y al lado la levadura fresca.
- Empezar a amasar con gancho con los huevos poco a poco hasta dar elasticidad y fuerza a la masa.
- Añadir la mantequilla a temperatura ambiente a la masa, poco a poco hasta que se incorpore y que otra vez se despegue la masa del bowl de la máquina.
- Porcionar y colocar en los moldes, dejar fermentar a 28°C por aproximadamente 30 minutos.
- Horno: 170°C. Tiempo: 12-15 minutos.

### PARA EL JARABE DE UCHUVA Y RON

500 gr. de agua  
150 gr. de puré de uchuva 500 gr. de azúcar  
150 gr. de ron

- Unir el agua con el puré de uchuva y el azúcar, colocar en el fuego y hervir hasta que se diluya el azúcar
- Retirar del fuego y dejar enfriar por debajo de los 35°C para agregar el ron.

### COULIS DE UCHUVA

150 gr de puré de uchuva 70 gr de azúcar  
5 gr de maicena 2 gr de gelatina

- Unir la maicena con el azúcar, en una olla pequeña colocar el puré y añadir la mezcla de maicena con azúcar, mezclar.
- Cocinar a fuego bajo, hervir para coser la maicena. 3. Retirar del fuego y añadir la gelatina hidratada.

### MOUSSE DE CHOCOLATE BEAN TO BAR

250 gr. de nata 35% MG  
190 gr. de chocolate bean to bar 57 gr. de Leche  
68 gr. de ron  
3 gr. de gelatina

- Calentar la leche, unir con la gelatina previamente hidratada.
- Fundir el chocolate y emulsionar con la leche hasta obtener una textura lisa y brillante. 3. Bajar la temperatura a 35°C, para emulsionar con el ron.
- Semi montamos la nata y unimos con una espátula de silicona con la preparación anterior.
- Colocar en una manga y luego en los moldes.

### GLASEADO ESPEJO

300 gr. de nata 35% MG 375 gr. de azúcar.  
25 gr. de maicena. 100 gr. de glucosa. 150 de leche.  
15 gr. de gelatina. C/S Colorante Glasear a 27 grados.

- Colocar la nata, azúcar y glucosa a fuego medio alto
- Cuando se torne transparente la preparación agregar la leche con la maicena diluida.
- Mantener en el fuego hasta superar los 101°C.
- Retirar del fuego y colocar la gelatina hidratada previamente. 5. Agregar el colorante hidrosoluble con ayuda del mixer.
- Glasear a 27°C.

### CRUMBLE DE CAFÉ

182 gr. de mantequilla sin sal 165 gr. de azúcar  
mascabado 214 gr. de harina floja  
14 gr. de café liofilizado

- Combinar la mantequilla y el azúcar mascabado en el bol de la batidora con la pala.
- Agregar la harina y el café liofilizado y continuar mezclando hasta obtener la textura del crumble.
- Preparar una bandeja perforada con los marcos cuadrados de 7cm una capa de crumble.

- Hornear a 165°C por 10-14 minutos o hasta obtener un color marrón dorado.
- Remover los marcos para tarta en cuanto el crumble salga del horno.
- Dejar enfriar.

250 gr. de nata  
190 gr. de chocolate bean to bar sarrapia 125 gr. de leche.  
5 gr. de gelatina

- Calentar la leche, unir con la gelatina previamente hidratada.
- Fundir el chocolate y emulsionar con la leche hasta obtener una textura lisa y brillante. 3. Bajar la temperatura a 32 grados C.
- Semi montamos la nata y unimos con una espátula de silicona con la preparación anterior.
- Colocar en una manga y luego en los moldes.

### CHOCOCHIPS

210 gr. de harina floja 3 gr. de bicarbonato  
4 gr. de levadura química  
140 gr. de mantequilla ambiente 170 gr. de azúcar  
mascabado 115 gr. de azúcar  
65 gr. de huevo

- Tamizar polvos.
- Blanquear mantequilla + azúcar a vel.5 en la batidora con pala.
- Incorporar los huevos.
- Añadir polvos.
- Añadir chocolate.
- Colocar 45 gr. por molde en cada aro de 7 cm.
- Hornear a 180 por 13 min.

### GLASEADO DE CARAMELO

360 gr. de azúcar 300 gr. de agua 300 gr. de nata 20 gr. de maicena 10 gr. de gelatina

- Hacer un caramelo al seco con el azúcar.
- Calentar el agua para cortar la cocción del caramelo.
- Dejamos a fuego bajo hasta eliminar los grumos.
- Aparte unir la nata con la maicena y la incorporar a la mezcla batiendo regularmente.
- Dejar hervir 30 segundos y retiramos del fuego.
- Agregar la gelatina hidratada.
- Glasear a 30°C.





## CRISTINA GARCÍA

### COOKIE DE BONIATO, CANELA Y SINFONÍA CARAMELO

#### COOKIE

450 gr de mantequilla  
220 gr azúcar blanca  
660 gr azúcar moreno  
10 gr de sal  
15 gr bicarbonato  
900 gr harina todo uso  
300 gr sinfonía caramelo  
25 gr canela en polvo  
100 gr nueces pecanas  
2 huevos  
200 gr de puré de boniato

- Ponemos en la amasadora de mesa la mantequilla, los azúcares, la sal y la canela. Mezclamos con pala hasta tener una masa homogénea.
- Añadimos los huevos y seguimos mezclando, agregamos la masa de boniato, damos un par de vueltas con la pala.
- Continuamos mezclando, una vez este todo bien integrado añadimos la harina tamizada. Por último, agregamos las nueces y el chocolate sinfonía caramelo.
- Hacemos bolas de 150 gr y las llevamos a congelar.
- A la hora de hornear debe estar el horno a 200 grados, en una placa de horno con papel sulfurizado, disponemos las bolas congeladas y las horneamos durante unos 9/12 minutos.

#### NAMELACA SINFONÍA CARAMEL

200 ml leche  
3 u gelatina  
400 gr de chocolate sinfonía caramelo  
400 gr nata fría

- Hervimos la leche, agregamos la gelatina previamente hidratada. escaldamos el chocolate. Emulsionamos bien y por último incorporamos la nata fría con turmix.
- Pasamos a un recipiente con film a piel, dejamos enfriar mínimo 12 horas para poder montarlo en la batidora.

#### HOJAS PHILO

Masa philo  
Mantequilla  
Colorantes al gusto

- Hacemos recortes de Philo, y los pintamos con mantequilla y colorante comestible. Simulando las hojas caídas del otoño.





[www.capitaldelapastisseria.cat](http://www.capitaldelapastisseria.cat)



@PastrySense  
@favadecacau\_svh