

Torrija de Coco con chocolate y helado de menta

Chef Dani García

Rinde para 8 personas

HELADO DE MENTA

Para hacer el helado de menta; en una cacerola, combine la leche, la crema y el azúcar invertido. Hervir. Añadir las yemas de huevo y el [azúcar](#). Agregue las hojas de menta y deje enfriar durante 24 horas. Colar y pasar a través de una máquina de helados.

- 4 $\frac{1}{4}$ tazas de leche
- 11-13 tazas (338 gramos) de crema espesa
- 2 cucharadas (40 gramos) de azúcar invertida
- 7 yemas grandes de huevo
- 1 $\frac{1}{4}$ tazas (254 gramos) de azúcar granulada
- 60 gramos de estabilizador
- Hojas de menta
- 1 2-3 tazas de arroz blanco (sin enjuagar)
- 2 $\frac{1}{2}$ tazas de agua caliente
- Jugo de $\frac{1}{2}$ lima
- Sal

PARA EL MOUSSE

Para la mousse; mezcle las yemas de huevo y el azúcar granulada en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una [cacerola](#) pequeña, combine la leche, la crema y el azúcar invertida y deje hervir. Batir la mezcla de crema de leche en la mezcla de yema de huevo.

Añadir el chocolate. Dejar reposar hasta que se enfríe.

Doblar suavemente en la crema semi-batida.

Enfriar hasta la hora de servir.

- 6 yemas de huevo
- 3 cucharadas (37 gramos) de azúcar granulada
- 7 cucharadas (95 gramos) de leche
- 7 cucharadas (95 gramos) de crema espesa
- 7 cucharaditas (50 gramos) de azúcar invertida
- 225 gramos de cobertura de chocolate 72% 450 gramos de crema semi-batida

PARA LOS CILINDROS DE CHOCOLATE

Para hacer los tubos; Derretir el chocolate. Forme tubos con la ayuda de tubos de PVC o tubos de plástico especiales.

- Chocolate 64% cacao

PARA LA CREMA DE COCO

Para la crema de coco; remoje la gelatina en agua.

Coloque las yemas de huevo en un recipiente de tamaño mediano resistente al calor. En una cacerola, combine la crema y el azúcar y deje hervir.

Vierta la crema sobre las yemas de huevo, luego agregue las hojas de gelatina. Pasar a través de un tamiz de malla fina y dejar enfriar a temperatura ambiente

- 2 hojas de gelatina o 2 cucharaditas de gránulos
- 5 yemas de huevo
- Sobre 12 onzas ($\frac{1}{2}$ litro) de crema espesa.
- 2 cucharadas de azúcar (25 gramos)

- Gianduja de coco de 2 onzas (60 gramos),
- finamente picada

PARA LA TORRIJA

Para hacer la torrija; en una cacerola mediana, combine la leche, la crema, el azúcar, el gianduja y el haba de vainilla. Llevar a ebullición y cocinar durante 5 minutos.

Retire del fuego y deje reposar hasta que la temperatura descienda por debajo de los 70° C.

Cortar el pan en cubos y remojarlos en la leche de coco, tapada hasta la mitad, durante 10 minutos.

Gire el pan una y déjelo reposar durante otros 10 minutos, luego saque las piezas y almacénelas a temperatura ambiente durante al menos 24 horas para que mantengan su forma y no se desintegren.

Caliente un poco de azúcar en una sartén y cuando empiece a dorarse, agrega la tostada francesa y caramelice por ambos lados.

- 313 gramos de leche
- 313 gramos de crema espesa
- 78 gramos de azúcar, más para la sartén
- 47 gramos de gianduja de coco
- 1 haba de vainilla
- 4 rebanadas de pan de textura firme,
- preferiblemente de un día

Emplatado: coloque una tira de crema de coco en el plato, un pedazo de tostada francesa caramelizada a su lado, un tubo de chocolate relleno de mousse y una pequeña bola de helado de menta.

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

By Chef David Cruz Vargas

Fresa, remolacha, yogurt y vainilla rosa

Ingredientes

bizcocho sifón:

15 gr jugo de remolacha

4 gr sal

35 gr harina

90 gr azúcar

90 gr yemas

135 gr claras

Gelatina de rosa:

Agua de rosas unas gotas

200 gr Almíbar TPT

400 gr Agua

6 gr agar agar

Pétalos escarchados:

Clara de huevo 1 und

Azúcar 100 gr

Pétalos de rosa

Merengue seco:

250 gr agua
50 gr yogur en polvo sosa
25 gr Albumina
30 gr Azúcar

Gel de fresa y remolacha:

200 gr de licuado de remolacha
100 gr pulpa de fresa
1 hoja de gelatina
3 gr de agar-agar

Elaboración:

[bizcochos de remolacha](#) los mezclamos todos los ingredientes y los trituramos pasamos por un colador y ponemos en un sifón, rellenamos unos vasos por la mitad y ponemos al microondas 30 segundos a máxima potencia.

Con la gelatina hacemos una infusión con el agua y unas gotas de agua de rosas y unos pétalos de rosa, colamos y usamos 100 gr ponemos el agar-agar y llevamos a ebullición hacemos unos espaguetis.

Hay escarchar los pétalos y luego, los pintamos con clara y le espolvoreamos azúcar dejamos secar en la deshidratadora a 35°C 1 hora.

Para hacer el merengue seco hidratamos la albumina con el agua tibia el agua, el yogurt en polvo y los azucares, calentamos a 50°C, montamos hasta conseguir un merengue firme. Hacemos pequeñas piedras irregulares y dejamos secar a 70°C durante 2 horas.

El gel, hidratamos la gelatina en agua fría, licuamos la remolacha hasta obtener 200 gr que mezclaremos con 100 gr de pulpa de fresa.

De esta mezcla calentamos 100 gr con el agar agar, cuando comience a hervir apartamos y añadimos la gelatina, una vez integrada la gelatina añadimos la mezcla a la anterior, dejaremos reposar para obtener una gelatina compacta, que pasaremos por una túrmix para obtener un gel.

Presentación:

En la base colocamos una lágrima de [crema de yogurt](#) y sobre ella una tierra de merengue seco, el helado de yogurt, colocando alrededor las esponjas de remolacha, los pétalos escarchados y la gelatina de rosa y fresa.

Terminamos añadiendo unos puntos de gel de remolacha y fresa.

Tijoco

JÓVENES TALENTOS

By: Jesús Camacho | **Restaurante Donaire** – Isla de Tenerife

[Tijoco](#), una receta del repostero del Restaurante Donaire ubicado en el [Hotel GF Victoria](#) en el sur de la isla de Tenerife.

Tijoco

Ingredientes

Cremoso yogur de cabra:

- 1 gr. Sal
- 80 gr. Azúcar glass
- 8 gr. Yogur natural en polvo (sosa)
- 100 gr. Yogur de cabra
- 320 gr. Queso crema

Crumble de cabra:

- 3 gr Sal maldom
- 100 gr. Azúcar Moreno
- 50 gr. Mantequilla
- 20 gr. Maicena
- 100gr. Harina
- 230 gr. Queso curado de cabra

Compota de frambuesa:

- 10 gr. Pectina NH
- 50 gr. Azúcar
- 50 gr. Azúcar invertido
- 500 gr. Puré de frambuesa

Sorbete frambuesa-tomate:

- 5 gr. Estabilizante para sorbetes
- 20 gr. Dextrosa
- 180 gr. Azúcar
- 200 gr. Agua
- 300 gr. Pasta concentrada de tomate
- 500 gr. Puré de frambuesa

Otros:

- Frambuesas frescas
- Brotes de albahaca
- Caviaroli de albahaca (esferificaciones de aceite de olvida y albahaca)

Elaboración

Para el cremoso de yogur de cabra vertemos todos los ingredientes en la Kitchen Aid y con la ayuda de la pala emulsionamos todo hasta que quede un cremoso homogéneo, reservamos en una manga con boquilla del 10 hasta el servicio.

Para la compota de frambuesa llevamos a 50 grados el puré y el azúcar invertido, a continuación le incorporamos en forma de

lluvia la pectina y el azúcar previamente mezclados, mover con fuerza con la ayuda de una Varilla para evitar grumos y hervir durante 2 min. Dejar gelificar en la nevera, pasar por la thermomix y reservar en un biberón hasta el servicio

Para el crumble de cabra rallamos el queso y lo mezclamos con los demás ingredientes, una vez obtenida una masa homogénea la extendemos sobre una bandeja de horno y cocemos a 150 grados-25 min.

Una vez cocido y enfriado rompemos con las manos y le añadimos 10gr de manteca de coco y colorante laca blanco, lo mezclamos bien para que impermeabilice la galleta y guardamos en un recipiente hermético hasta el servicio.

Para el sorbete hervimos el agua, el azúcar y la dextrosa. Luego añadimos la frambuesa y el tomate y llevamos a 85 grados, dejamos madurar en cámara 24 horas y pasamos por la sorbetera

Emplatado:



Tijoco by Jesús Camacho

Con la compota de frambuesa y una brocha pintamos el fondo del plato, a continuación incorporamos la base de galleta de cabra encima de forma irregular el cremoso de yogur de cabra, seguimos con frambuesas frescas. puntos de compota de frambuesa brotes de albahaca y el caviaroli Justo a la hora de salir terminamos con el sorbete de tomate- frambuesa en la parte izquierda del postre.

100 % gofio

Por: [Pedro Rodríguez Dios](#)

Foto: [Roger Méndez](#)

Elaboración:

Mezclar el gofio con el azúcar, las yemas y 40 g de claras. Montar el resto de las claras y los 50 g de azúcar a punto de nieve. Mezclar con cuidado las dos elaboraciones y por último incorporar la harina. Hornear a 180°C unos 10 minutos aproximadamente. Salsa: Mezclar en frío los tres ingredientes, colar y reservar en el frigorífico.

Mousse: Calentar la nata y añadir a las yemas junto con el azúcar y cocer hasta 85°C. Enfriar un poco y añadirle el gofio y la gelatina previamente hidratada en abundante agua fría. Reservar un mínimo de 12 horas en el frigorífico y luego montar como si de nata se tratase.

Crocant: Cocer el fondant y la glucosa hasta 158°C. Apartar y añadir el gofio. Verter sobre un silpat y dejar enfriar. Estirar unas pequeñas porciones entre dos silpat en el horno para hacer las láminas finas que colocaremos sobre el

parfait glacé, y otros trozos, para hacer pañuelos que colocaremos sobre la mousse.2H

Gelatina: Mezclar la leche con el azúcar y el agar- agar. Hervir. Apartar del fuego y añadir el gofio. Verter en un molde y dejar que cuaje. Cortar de forma deseada.

Parfait glacé: Cocinar el azúcar con un poco de agua hasta alcanzar 116°C. Mientras, batir las yemas en la batidora y añadirle el almíbar a hilo y seguir batiendo hasta enfriar. Seguidamente mezclar con el gofio y por último, con la nata semimontada. Congelar en moldes.

Ingredientes: 100 % gofio

Bizcocho:

- 75 g de gofio
- 100 g de azúcar
- 65 g de yemas
- 60 g de harina
- 170 g de claras

Salsa:

- 100 ml de leche
- 25 g de azúcar
- 50 g de gofio

Mousse:

- 500 ml de nata
- 5 yemas
- 150 g de gofio
- 50 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina

Crocant:

- 100 g de fondant
- 50 g de glucosa

- 50 g de gofio

Gelatina:

- 250 ml de leche
- 75 g de gofio
- 50g de azúcar
- 1 g de agar-agar

Parfalt glacé:

- 80 g de azúcar
 - 8 yemas
 - 125 g de gofio
 - 500 ml de nata semimontada
-

Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima

[By Chef Diego Dato y Chef Sergio Fuentes restaurante Melvin by Martín Berasategui](#)

Helado de cascara de limón (8 paco)

- 2250 gr leche
- 750 gr nata
- 1100 azúcar
- 1100 gr zumo de limón 300 gr glucosa
- 44 gr estabilizante crema 72 gr ralladura de limón 3
unid gelatina

Para el helado de limón:

En frío mezclaremos el zumo de limón, la glucosa y el azúcar, y removemos hasta incorporar todo por completo. Por otro lado, pondremos la leche, la nata, junto con el estabilizante (reservaremos una parte de la leche) y llevaremos a ebullición para que el estabilizante haga su efecto y una vez templado mezclamos la gelatina previamente hidratada.

En la Thermomix pondremos la leche sobrante junto con la ralladura de limón, y le daremos máxima potencia durante 3 minutos.

Mezclar todos los ingredientes y meter en botes de paco jet y congelar.

Para los limones nitro:

- c/s helado de limón

Para los limones nitro.

Extender el helado de limón sobre los moldes de semiesfera y ultra congelar. Cuando esté bien congelado juntar dos partes de semiesfera y volver a congelar.

Para el baño:

- 200 gr chocolate blanco
- 100 gr manteca de cacao
- c/s colorante amarillo

Para bañar los limones:

Derretir el chocolate blanco y la manteca de cacao. Agregar colorante amarillo para simular el color de los limones y bañar las bolas de helado con cuidado intentando con el goteo del chocolate darle la forma más parecida a un limón. Reservar en el congelador hasta la hora del pase.

Granizado de ginebra:

- 250 gr zumo de limón
- 75 gr azúcar moreno
- 15 gr de glucosa
- 100 gr de ginebra
- 1 hoja de gelatina
- 150 gr agua



Diego Dato, chef del restaurante Melvin by Martín Berasategui en el resort de 5* Las Terrazas de Abama, en Tenerife, y Sergio Fuentes, su mano derecha, nos proponen la elaboración de un postre ideal: Limón mimético relleno de sorbete de champagne, granizado de ginebra y helado de albahaca y lima

Para el granizado de ginebra:

Hacer un jarabe con 150g de agua, el azúcar y la glucosa. Añadir la gelatina. Poner en una placa metálica y añadir el zumo de limón y la ralladura. Por último, agregar la ginebra y congelar.

Crema de limón

- 100 azúcar
- 120 gr zumo limón
- 60 gr yema de huevo
- 60 gr huevo entero
- 6 gr ralladura limón

Para la crema de limón

Juntar todo en un bol y calentar en un baño maría hasta los 80º sin parar de mover. Enfriar y filmar a piel. Una vez frío meter en un sifón pequeño con una carga y reservar.

Bizcocho de yogurt de limón

- 150 gr huevo entero 125 gr yogurt
- 125 gr aceite oliva 240 harina floja
- 300 azúcar
- 15 levadura royal
- 6 limones rallados

Para el bizcocho de yogurt

Montar los huevos hasta que doblen el volumen y, por otro lado, mezclar el yogurt con el aceite, el azúcar e integrar bien. A continuación, mezclar con los huevos y agregar la harina, la levadura y la ralladura de limón. Encamisar y hornear a 170º durante 20 ´.

Aire de cardamomo y citronela

- 16gr de citronela 4gr de piel lima
- 250gr de jugo de agua y citronela 50gr de nata
- 50gr de leche
- 5gr de cardamomo 10 gr azúcar 9 gr lecitina por litro de jugo

Para el aire:

Laminar la citronela muy fina. Hervir en un cazo el agua junto con la leche el azúcar y la nata. Retirar del fuego, agregar

el cardamomo, la citronela y la piel de lima picadas en juliana fina. Infusionar tapado con film durante 10 minutos. Pasado el tiempo colar con un chino fino y probar de sal. Agregar 9gr de lecitina por litro de jugo.