

Tarta Sant Honoré



La tarta original, lleva como base una lámina de hojaldre, pero para no complicarme, yo la hice de la misma masa de los petit choux bien extendida.

Ingredientes:

Para la base.

Petit choux.

Para el relleno:

1 hoja de gelatina.

1 clara de huevo.

25 gr azúcar.

1 pellizco de sal.

Crema pastelera:

50 gr azúcar.

250 gr leche.

25 gr maicena.

2 huevos.

Caramelo:

100 gr azúcar.

1 cucharada de zumo de limón.

Preparación:

Se prepara la masa de petit choux.

Se hace un círculo y se extiende bien con una espátula de silicona dejándolo de menos de medio cm.

Se hace un cordón de petit choux alrededor de la tarta y pequeños montoncitos para ponerlos encima de la tarta.

Se hornean y se dejan enfriar.

Se rellenan los petit choux, yo los rellené de trufa pero la hice mitad de chocolate puro y mitad de chocolate con leche para que al enfriar no quedara tan duro.

Se prepara un poco de caramelo para pegar los petit choux a la tarta.

Para el relleno:

Se ponen todos los ingredientes de la crema pastelera y se programa 7 min., 90° vel.4.

Se saca del vaso y se coloca en un recipiente grande cubierto de film para que enfríe un poco.

Con el vaso y las cuchillas bien limpias y secas, se monta la clara 9 min. 37° vel.3,5.

Se añade la clara con movimientos envolventes a la crema pastelera para que no se baje y se echa la masa dentro de la tarta.

Se prepara el caramelo y se decora haciendo hilos de caramelo.

Las prisas me hicieron cometer un error y fue que hice los hilos de caramelo con la crema pastelera aún caliente, lo que hizo que no quedara en forma de nido y al día siguiente el caramelo se había integrado en la crema pastelera.

Pan Sin Gluten

Ingredientes:

300 ml. De leche o Agua

250 gr. Harina de Proceli

250 gr. Harina Adpan

Levadura Fresca 25 gr. (Hacendado)

1 Cucharada de aceite de oliva

1 Cucharada de azúcar

1 Cucharadita de sal

Preparación en **Thermomix:**

1º Poner la leche con el azúcar y el aceite (1 minuto, Temperatura 37º, Velocidad 1)

2º Añadir la levadura y mezclar (5 segundos, Velocidad 3)

3º Incorporar las harinas y la sal y mezclar (20 segundos, Velocidad 6)

4º Programar 5 minutos a Velocidad ESPIGA y reposar durante 1 hora

5º Bajar la masa con una espátula y mezclar (30 segundos, Velocidad ESPIGA)

Cuando esté lista la masa, moldear y meter en el horno a 180º C durante 30 minutos, acompañado de un vaso de agua.

BIZCOCHO BASE:

INGREDIENTES:

6 huevos, 250g de azúcar, 75g de harina de maíz, la ralladura de limón.

PREPARACIÓN:

Encender el horno y precalentarlo a 180°C. Batir las claras a punto de nieve y añadirles las yemas y la raspadura de limón. Sin dejar de batir, incorporar el azúcar muy despacio; luego, verterla en un molde forrado con papel vegetal o untado de mantequilla. Pasar la masa por el horno durante 45 m, retirarla después, dejarla enfriar y darle el uso deseado.

Mientras sube el bizcocho, nunca debe abrirse el horno. Además de un riquísimo bizcocho, esta receta sirve de base para elaborar numerosas tartas. Si se lleva al horno en una bandeja apropiada, podrá rellenarse como un tradicional brazo de gitano.

Recomendado por mi hermana, ella lo hace en magdalenas.

Delicioso pastel de zanahorias



Las zanahorias, junto con la remolacha, siempre me han parecido las "chuches" de la naturaleza. Son frescas, dulces y riquísimas. Me encanta cortarlas en bastoncillos y mordisquearlas como si fueran un snack. Tienen vitamina A y betacarotenos en cantidades asombrosas y por eso son fabulosas para varias cosas chachis (antioxidantes naturales a porrillo contra el envejecimiento de las células) y ayudan a fortalecer el filtro natural de la piel y el bronceado al favorecer la síntesis de la melanina. Por eso me parece adecuado hacerlas protagonistas de la receta de hoy, el día en que oficialmente empieza el verano.

Es facilísima de hacer, no se tarda nada y les va a encantar. Garantizado.

Ah, y por mucha zanahoria que tomen no olviden usar protector solar y evitar tomar el sol a las horas centrales del día...

Ingredientes:

Como no tengo báscula de cocina siempre suelo poner las cantidades a ojo. Para medir 100 gramos de azúcar o harina uso una tacita de café llena...

- 3 huevos.
- 200 gr. de azúcar moreno (dos tacitas rasas).
- 200 gr. de harina de Schär (dos tacitas rasas).
- Medio sobre de levadura (puedes poner un sobre entero, de unos 15 gramos, y quedará más esponjoso como un bizcocho, pero me gusta cómo queda con medio sobre, más denso).
- 75 ml (media taza más o menos) de aceite de oliva.
- 7- 8 zanahorias.
- Una cucharadita de café de canela molida.
- Una cucharadita de café de nuez moscada molida.
- Un poco de mantequilla para untar el molde.

Adicionalmente puedes añadir:

- Un chorrito de nata.
- Un puñadito de nueces peladas y picadas no muy finas.

Preparación:

No tiene ningún secreto. En un bol baten los huevos y añaden el resto de ingredientes en el orden indicado y van mezclando: el azúcar, la harina (poco a poco para que no se hagan grumos), la levadura, el aceite, la canela, la nuez moscada (ingredientes adicionales aquí) y por último las zanahorias ralladas finamente. Untamos el molde con mantequilla para que no se enganche y ponemos en el horno, previamente precalentado a unos 180 grados, durante unos 40 minutos. La casa empezará a oler maravillosamente a dulce y canela. El tiempo dependerá de cada horno pero para saber cuándo está listo pinchad con un palillo y cuando salga limpio ya estará.

¡A disfrutar!