POSTRES FRESCOS PARA VERANO

ADRIÀ RODÓN
PASTRY CHEF

Millac

ÍNDICE

Matcha-misu *2*

Tartaleta de pistacho, cereza, amaretto *4*

Melocotón, tomillo, yogur *7*

Batido de albaricoque, té, chocolate *9*

Mini choux, plátano, caramelo, lima *10*

MATCHA-MISU

BIZCOCHO SOLETILLA DE MATCHA

Yemas	120 gr
Sacarosa 1	100 gr
Claras	180 gr
Sacarosa 2	100 gr
Harina floja	200 gr
Matcha	10 gr

Elaboración

1. Montar las yemas junto a la sacarosa hasta doblar su volumen.
2. Montar las claras con la sacarosa hasta conseguir un merengue con pico suave.
3. Mezclar las yemas montadas junto a la harina y el matcha.
4. Añadir el merengue y mezclar suavemente hasta conseguir integrar todos los elementos.
5. Estirar en un marco de 5 mm y cocer a 190ºC – 5 minutos – tiro cerrado.

CREMA DE MASCARPONE

Yemas	98 gr
Sacarosa	98 gr
Queso mascarpone	315 gr
Millac Gold 33,5%	285 gr
Vainilla	1 vaina

Elaboración

1. Cocer las yemas junto a la sacarosa al baño maría a 65ºC.
2. Montar en la batidora hasta doblar el volumen.
3. Añadir el mascarpone junto a la vainilla y batir hasta conseguir una textura homogénea.
4. Acabar añadiendo la Millac Gold poco a poco y seguir montando hasta conseguir una textura firme.
5. Guardar en un recipiente hermético en nevera hasta su uso.

ALMÍBAR DE MATCHA

Sacarosa	18 gr
Matcha en polvo	50 gr
Agua	105 gr
Millac Gold 33,5%	260 gr

Elaboración

1. Mezclar todos los ingredientes en un cazo y calentar hasta disolver la sacarosa y el matcha.
2. Reservar hasta su uso.

MOUSSE DE FRAMBUESA

Millac Gold 33,5%	250 ml
Azúcar lustre	15 gr
Puré de frambuesa	125 ml

Elaboración

1. Semi montar la Millac Gold con el azúcar lustre.
2. Añadir el puré de frambuesa y mezclar.

MONTAJE

1. Preparar 4 marcos de 5 mm para el montaje del tiramisú.
2. En la base poner una capa de bizcocho soletilla y empapar con el almíbar de matcha templado.
3. Seguidamente dosificar una capa de crema de mascarpone con otro marco de 5 mm.
4. Realizar esta operación otra vez consiguiendo un total de 4 capas.
5. Enfriar el marco y cortar al tamaño deseado.
6. Acabar decorando con la chantilly de frambuesa.

TARTALETA DE PISTACHO, CEREZA, AMARETTO

SABLÉ NEUTRA

Mantequilla	195 gr
Almendra en polvo	45 gr
Harina floja	380 gr
Sal	2,5 gr
Azúcar lustre	150 gr
Huevos	160 gr

Elaboración

1. Mezclar todos los ingredientes secos en la batidora con la pala.
2. Añadir la mantequilla fría cortada a cubos y mezclar hasta conseguir una textura arenosa.
3. Acabar añadiendo el huevo y mezclar hasta conseguir una textura compacta.
4. Filmar en forma de rectángulo y dejar reposar un mínimo de 4 horas.
5. Estirar a 3 mm y cortar tiras y discos para formar las tartaletas en aros micro perforados de 8 cm.
6. Pre cocer a 160ºC – 10 minutos – tiro abierto

CREMA PASTELERA

Leche	400 gr
Millac Gold 33,5%	100 gr
Sacarosa	50 gr
Yemas	45 gr
Almidón de maiz	20 gr

Elaboración

1. Mezclar la leche junto a la Millac Gold y calentar en un cazo.
2. Por otra parte mezclar la sacarosa junto al almidón de maíz y añadir las yemas.
3. Escaldar con los líquidos, volver a introducir al cazo y cocer la crema hasta conseguir una correcta gelatinización del almidón.

FRANGIPANE DE LIMÓN

Mantequilla	62 gr
Azúcar lustre	62 gr
Harina de almendra	62 gr
Huevo entero	37 gr
Almidón de maíz	6 gr
Crema pastelera	75 gr
Ralladura de limón	1 gr

Elaboración

1. Mezclar la mantequilla pomada junto al azúcar y añadir el huevo poco a poco hasta conseguir una emulsión.
2. Añadir la harina de almendra y la fécula y seguir mezclando.
3. Acabar añadiendo la crema pastelera y la ralladura de limón hasta conseguir una textura homogénea.

GEL DE CEREZA

Puré de cereza	170 gr
Glucosa líquida	50 gr
Sacarosa	25 gr
Pectina nh	3,5 gr

Elaboración

1. Calentar el puré de cereza junto a la glucosa a unos 45ºC.
2. Añadir la sacarosa junto a la pectina nh en forma de lluvia y mezclar hasta disolver y llevar a ebullición.
3. Enfriar el gel en un bol y romper la estructura con unas varillas.

CREMOSO DE PISTACHO

Leche	160 gr
Millac Gold 33,5%	160 gr
Yema	70 gr
Hojas de gelatina	3,5 gr
Praliné de pistacho	115 gr
Pasta de pistacho	138 gr
Sal	1 gr

Elaboración

1. Calentar la leche junto a la Millac gold y la sal.
2. Escaldar las yemas y realizar una crema inglesa.
3. Disolver las hojas de gelatina previamente hidratadas y emulsionar con la pasta y el praliné.
4. Enfriar un poco y dosificar dentro de la tartaleta.

BIZCOCHO MICROONDAS DE PISTACHO

Claras	170 gr
Yemas	130 gr
Harina floja	38 gr
Azúcar lustre	113 gr
Pasta de pistacho	113 gr

Elaboración

1. Mezclar todos los ingredientes en una jarra y triturar.
2. Colar e introducir la masa dentro de un sifón de ½ litro con 2 cargas de gas.
3. Dosificar en 1/3 de un vaso de cartón y cocer al microondas a máxima potencia.

CHANTILLY DE AMARETTO

Millac Gold 33,5%	500 ml
Azúcar lustre	30 gr
Amaretto	40 ml

Elaboración

1. Montar la Millac Gold junto al azúcar.
2. Cuando tengamos una textura semimontada añadir el amaretto poco a poco y seguir montando hasta conseguir la textura deseada.

MONTAJE

1. Dosificar una capa fina de frangipane dentro de las tartaletas pre cocidas y cocer durante 10 minutos más.
2. Encima del frangipane dosificar una capa de gel de cereza.
3. Acabar llenando con el cremoso de pistacho y alisar la tartaleta.
4. Decorar con la chantilly de amaretto y el bizcocho de pistacho.

MELOCOTÓN, TOMILLO, YOGUR

CRUMBLE DE MANTEQUILLA SALADA

Harina floja	50 gr
Harina de almendra	50 gr
Mantequilla	50 gr
Azúcar lustre	50 gr
Sal	3 gr

Elaboración

1. Disponer los secos junto a la mantequilla fría cortada a dados en un bol de batidora.
2. Mezclar con las varillas hasta conseguir una textura arenosa.
3. Cocer a 160ºC – tiro abierto – 15 minutos.
4. Reservar en un recipiente hermético.

COMPOTA DE MELOCOTÓN AL MICROONDAS

Melocotón de viña troceado	300 gr
Azúcar moreno	30 gr
Tomillo limonero	5 gr

Elaboración

1. Mezclar el melocotón troceado y mezclar con el azúcar moreno en un bol.
2. Filmar y con 3 capas y cocer al microondas durante 4 minutos a máxima potencia.
3. Colar y mezclar con la misma cantidad de melocotón fresco.

HELADO DE TOMILLO

Millac Gold 33,5%	470 ml
Agua mineral	285 ml
Tomillo limonero	5 gr
Leche en polvo	32 gr
Sacarosa	105 gr
Glucosa en polvo	60 gr
Dextrosa	38 gr
Estabilizante para helados	5 gr

Elaboración

1. Calentar el agua a 70ºC e infusionar el tomillo.
2. Colar y repesar.
3. Mezclar junto a la Millac Gold y disolver los azúcares junto al estabilizante a 50ºC.
4. Pasteurizar a 85ºC y enfriar rápidamente.
5. Dejar madurar unas 12 horas, mezclar y mantecar.

ESPUMA DE YOGUR

Millac Gold	135 ml
Agua	135 ml
Yogur griego	150 ml
Almíbar 60/40	100 ml
Yogur en polvo	5 gr

Elaboración

1. Calentar el agua a 50ºC y disolver la sacarosa.
2. Mezclar con el yogur y Millac gold en frío y emulsionar.
3. Añadir a un sifón de ½ litro con una carga de gas.

MONTAJE

1. Dosificar una cucharada de compota de melocotón en un lateral del plato.
2. En el otro lateral una cucharada de crumble y el helado de tomillo.
3. Acabar cubriendo el postre con la espuma de yogur griego.
4. Decorar con tomillo en polvo.

BATIDO DE ALBARICOQUE, TÉ Y CHOCOLATE CON LECHE

INFUSIÓN DE TÉ MIL Y UNA NOCHES

Agua mineral	500 ml
Té mil y una noches	20 gr

Elaboración

1. Calentar el agua a 70ºC e infusionar el té durante 4 minutos.
2. Colar y rectificar el agua.

BATIDO DE ALBARICOQUE, CHOCOLATE CON LECHE Y TÉ

Nata Millac Gold 33,5%	330 ml
Infusión de té	455 ml
Dextrosa	20 gr
Estabilizante para helados	1 gr
Chocolate con leche 38%	150 gr
Puré de albaricoque	145 ml
Puré de fruta de la pasión	95 gr

Elaboración

1. Mezclar la infusión junto a la nata Millac Gold y disolver la dextrosa junto al estabilizante a 50ºC.
2. Emulsionar con el chocolate con leche y acabar añadiendo los purés.
3. Llenar las botellas y reservar en frío.

MONTAJE

1. Servir el batido en una copa.
2. Decorar con la nata Millac Gold whipped Topping.

MINI CHOUX, PLÁTANO, CARAMELO, LIMA

PASTA CHOUX

Leche	148 gr
Agua	148 gr
Sacarosa	6 gr
Sal	3,5 gr
Mantequilla	148 gr
Harina floja	148 gr
Huevo entero	290 gr

Elaboración

1. Llevar a ebullición la leche y agua junto a la sal, sacarosa y mantequilla.
2. Escaldar la harina y mezclar a fuego lento hasta que se empiece a pegar la masa en el cazo.
3. Poner la masa en la batidora con la pala, enfriar un poco y añadir el huevo lentamente hasta conseguir la textura deseada.
4. Dosificar la pasta choux y añadir el craquelin encima.
5. Cocer a 170ºC – ventilación 1 – 25 minutos.

CRAQUELIN NEUTRO

Mantequilla	90 gr
Harina floja	90 gr
Azúcar moreno	105 gr
Harina de almendra	10 gr

Elaboración

1. Pomar la mantequilla en el microondas.
2. Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala hasta conseguir una textura homogénea.
3. Estirar entre dos papeles de horno a unos 3 mm.
4. Congelar la masa y cortar discos del tamaño deseado.

GANACHE MONTADA DE CARAMELO SALADO

Millac Gold 33,5%	290 ml
Sacarosa	170 gr
Sal	2 gr
Mantequilla	30 gr
Hojas de gelatina	2,5 gr
Puré de albaricoque	450 ml
Puré de fruta de la pasión	55 gr

Elaboración

1. En un cazo calentar a 80ºC la nata junto a la sal y reservar.
2. En otro cazo caramelizar la sacarosa y desglasar con la nata caliente.
3. Enfriar a 45ºC y añadir la mantequilla y las hojas de gelatina.
4. Emulsionar y reservar en nevera un mínimo de 6 horas.

COMPOTA DE PLÁTANO CARAMELIZADO Y LIMA

Plátano fresco a dados	350 gr
Caramelo en polvo	100 gr
Zumo de lima	25 gr
Ralladura de lima	1 gr

Elaboración

1. Mezclar el plátano a dados con el caramelo en polvo y zumo de lima.
2. Reservar 4 horas en nevera, colar y añadir la ralladura de lima.

MONTAJE

1. Cortar la parte superior de la choux y añadir la ganache montada de caramelo y compota de plátano en el interior.
2. Decorar con la más crema de caramelo, lima y la decoración de chocolate.