Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

LIBRO DE REPOSTERIA

Mª ANTONIA MARTINEZ

RECOPILACION DE LAS RECETAS QUE MAS ME GUSTAN CON THERMOMIX

II EDICIO MAIG 2012

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

DONUTS O MASA BERLINA

- 250 g de leche
- 30 g de levadura de pan
- 75 g de azucar
- 75 g. de mantequilla
- 2 huevos normales
- 500 g. harina
- 1 pellizco de sal
- 1 cucharadita de vainilla en polvo

- **Glaseado de azúcar:**
- 200 gr. de azúcar glas
- 1 cucharadita de mantequilla
- Unas gotas de zumo de limón
- Agua suficiente (que quede como una papilla ligerita)

1- Poner la leche en el vaso y calentar 1 min 37º v. 2
2- Añadir el azucar , mantequilla y huevos mezclar 3 0 seg. vl 2
3- Añadir la levadura y mezclar 20 seg. vl. 2
4- Añadir la harina y el pellizco de sal, amasar 5 minutos, espiga
yo creo que le añadi un poco mas de harina. Se deja fermentar en el vaso o en un bol un rato, luego se desgasifica, es una masa muy muy pegajosa, mojarse las manos con aceite para manejarla. Cuando ha doblado el volumen extender una masa de 1/2 centimetro y cortar los donuts, retirar el sobrante de pasta y volver a hacer la operacion. Los donuts ya cortados, yo los pongo encima de un silpat (lamina de silicona para ir al horno) bien enharinado para que luego cuando hayan fermentado no se peguen y al cogerlos con la espatula no se desinflen. los pongo bien espaciosos para que puedan fermentar sin problemas. Dejar fermentar hasta que aumenten el doble.Caliento el aceite, pero a fuego lento porque se queman con muchisima facilidad y con una espatula "mojada" cada vez en harina ir recogiendo los donuts y echando sobre el aceite caliente.
cuando estan frios, fundir un poco de mantequilla en un bol, pintar los donuts y luego rebozar en azucar. Es una técnica que requiere un poco de practica, sobretodo a la hora de cogerlos con la espatula y freirlos, es el paso más delicado, pero vale la pena hacerlos para saborear un buen donut casero BUENISIMOS!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BISCUIT DE ALMENDRAS CON CHOCOLATE CALIENTE

- 500g de nata líquida para subir (la necesitamos bien fría).
- 4 huevos.
- 150g de agua.
- 250g de azúcar.
- 300g de avellanas tostadas o almendras tostadas.

1. Doramos las avellanas 5 min a 180º, si son almendras un poquito más porque la avellana ya viene tostada.
2. Separar la clara de las yemas de los huevos.
3. Con el vaso bien limpio de grasa, poner la mariposa y montar la nata a vel 3-5 (mejor si troceamos dos cubitos antes). Reservar en un bol en la nevera.
4. Sin lavar el vaso trocear las avellanas 8 seg, vel 10. Retirar.
5. Poner el agua + azúcar a hervir = 7 min, varoma, vel 1.
6. Añadir las almendras o avellanas = 4 min, 100º, vel 2.
7. Añadir la yema de huevo y programar 2 min, 100º, vel 3. Reservar y enfriar.
8. Lavar bien el vaso, poner la mariposa y montar el blanco de huevo 4 min, vel 3 y ½.
9. Mezclar con mucha delicadeza con una batidora de varillas manual el blanco de huevo con la crema de almendras o avellanas y la nata montada. Verter en un molde alargado (de plumcake) y congelar. Es muy importante que la crema de almendras esté fría para mezclar con la nata y el blanco de huevo.

*Variación: 300g de higos secos.

SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE

- 250g de chocolate negro de cobertura.
- 200g de nata.
- 50g de leche.
- 15g de mantequilla.

1. Verter el chocolate en el vaso y hacer polvo a vel 10.
2. Añadir el resto de ingredientes y fundir 4 min, 60º, vel 3.
3. Si cuando ha terminado el tiempo aún no está bien fundido, le añadimos algún minuto más a 70º por ejemplo, pero no se puede calentar demasiado porque mientras más calienta más líquido vuelve.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BIZCOCHO DE GALLETAS Y CHOCOLATE (ALICIA)

- 150gr de chocolate nestlé postres
- 1 paquete de galletas (Un rulo de 200 g)
- 100gr de mantequilla a temperatura ambiente, blandita.
- 75gr de azúcar
- 3 huevos
- 2 cucharaditas de levadura, Royal

Preparación:

Precalentar el horno a 180º.
Troceamos el chocolate en el vaso 4 ó 5 segundos, a velocidad 5, que quede [illegible]
Retiramos y reservamos.
Trituramos el paquete de galletas velocidad 5-10 progresiva, durante unos 15 segundos, que nos queden polvo, añadimos el resto de ingredientes y removemos a velocidad 7 hasta verlo todo bien integrado. Añadimos el chocolate que teniamos reservado y lo mezclamos con la espátula.

Ayudándonos de una lengua de silicona, (ya que la masa es muy densa) pasamos la mezcla a un molde previamente engrasado o forrado con papel de hornear y lo horneamos unos 20 minutos.

Al sacarlo, espolvoreamos con azúcar glas antes de servirlo.

NOTAS: Queda genial, hasta el olorcillo que desprende mientras se hornea, es especial. Yo lo horneé sin aire, y en 20 minutos lo tenia listo, aunque no todos los hornos funcionan igual.

el mismo bizcocho se puede cambiar de sabor, en lugar de trocitos de chocolate, trocitos de manzana y que también queda muy rico.

Ah! el molde que no sea muy grandote, así nos sale más gordito.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BIZCOCHO DE GALLETAS Y MANZANAS

Ingredientes:

2 manzanas
Un rulo de galletas María (200 gr)
100gr de mantequilla blandita
100gr de azúcar
3 huevos
1 sobre de levadura Royal
Extras:
50gr de nueces
Un chorro de ron o coñac
Una pizca de canela en polvo
Un chorrito de leche (opcional)

Preparación:
1- Si vamos a utilizar las nueces, las troceamos unos segundos vel. 5. Qué queden entre polvo y trocitos pequeños. Reservamos.

2- Echamos en el vaso el rulo de galletas, pulverizamos durante unos 20 segundos, vel. 5-10. Incorporamos el resto de ingredientes menos las manzanas, mezclamos todo a vel. 7 durante 30.
Añadimos las nueces reservadas y las manzanas a daditos muy pequeños.
Terminamos de envolver con la espátula.
Engrasamos un molde de 22 o 24 cm ,vertemos la mezcla y lo horneamos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BIZCOFLAN

PARA EL FLAN:
4 huevos
500 g de leche
120 g de azúcar
1 cdta. de azúcar vainillada

PARA EL BIZCOCHO:
3 huevos
90 g de azúcar
90 g de harina

PARA EL CARAMELO:
6 cucharadas de azúcar
Unas gotas de zumo de limón

Instrucciones:
Verter en un molde rectangular el Caramelo líquido Royal). Reservar.

Poner en el vaso todos los ingredientes del flan y mezclar 10 seg, vel 3. Poner la mezcla en el molde caramelizado.

Poner la mariposa. Agregar al vaso los huevos y el azúcar del bizcocho y programar 5 min a 37ºC, vel 3 1/2. Cuando termine, programar 5 min. vel 3 1/2 sin temperatura.
Añadir la harina y programar 4 seg, vel 2 y terminar de mezclar con espátula.
Verter delicadamente esta mezcla sobre el flan.
Poner agua en un recipiente donde quepa el molde y cocinar baño María, en el hormo precalentado a 180 ºC durante 25-30 min.
Dejar enfriar y desmoldar. Adornar con nata montada.

Para que el bizcoflan quede bien hay que poner primero a calentar el agua en la bandeja donde se vaya a introducir el molde con la mezcla. Si se pone con el agua en frío tarda mucho más.
Siempre que se hace algo al baño maría hay que precalentar el agua y empezar a contar el tiempo a partir del momento en que se mete el molde en el agua caliente. De todos modos, tenéis que tener en cuenta que cada horno es diferente y los tiempos no son los mismos para todos.
nota: este pastel se tiene que hacer en un molde de cake, si se hace en uno redondo no cuaja el flam.

(La cocina de auro)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON PISTACHOS O NUECES

- 150 gr de azúcar
- 4 huevos
- 200 gr de mantequilla
- 300gr de chocolate blanco
- 160gr de harina (tamizada junto con la levadura)
- 2 cucharaditas de levadura química
- 140gr de pistachos o nueces (pelados y picados gruesos)

1 precaliente el horno a 180º

2 vierta en el vaso el azúcar y los huevos y programe 5 minutos, 37º, velocidad 4. REtire del vaso y reserve en un bol.

3 ponga la mantequilla y el chocolate troceado dentro del vaso y programe 3 minutos, 50º, velocidad 1. (Si quedasen trozos de chocolate, programe unos segundos más en velocidad 2)

4 Añada los huevos reservados, la harina y la levadura tamizadas y programe 6 segundos, velocidad 2.

5 Incorpore los pistachos y termine de mezclar con la espátula con movimientos envolventes para que la masa no pierda aire.

6 Vuelque la mezcla en un molde rectangular de poca altura, de aproximadamente 27x18 cm, previamente engrasado o forrado con papel de hornear. Hornee durante 20 minutos.

Nota: La cocción debe realizarse en horno caliente y de forma rápida. De esta manera se consigue que queden crujientes por fuera y húmedos por dentro.

Sugerencia de presentación: Corte el Brownie por la mitad. Espolvore una mitad con azúcar glas y la otra con cacao puro en polvo. Corte cuadraditos de igual tamaño y preséntelos intercalados en una fuente de servir, formando un damero

NOTA: la receta esta un poco cambiada, la original es con la mitad de ingredientes, pero sale pequeña, y en vez de pistachos yo pongo nueces que me gustan más.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mamartinezth@gmail.com @mantoniamartinezthermomix

BROWNIE MARMOLADO

mezcla de chocolate blanco.

- 75 gr. de azúcar
- 2 huevos
- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr. de chocolate blanco.
- 80 gr. de harina de reposteria.
- 1 cucharadita de levadura quimica.

mezcla de chocolate negro.

- 100 gr. de mantequillaa temperatura ambiente
- 100 gr. de azúcar
- 50 gr. de harina de reposteria
- 3 huevos
- 250 gr. de chocolate fondant, en trozos

ELABORACION:

1-precaliente el horno a 180º

2-vierten el vaso el azúcar y los huevos y programe 5 min/37º/ vel 4. retire del vaso y reserve en un bol.

3-Sin lavar el vaso ponga la mantequilla y el chocolate blaco troceado dentro de vaso y programe 3 min/ 50º/ vel. 2. si quedasen alunos trozos de chocolate mezcle unos segundos más en velocidad 3.

4-añada la mezcla de huevos y azúcar, la harina y la levadura. programe 10 seg/ vel/3.

5-Termine de mezclar con la espátula con movimientos envolventes para que la masa no pierda aire.

6-vuelque la mezcla en un bol y reserve.
7-Sin lavar el vaso, ponga todos los ingredientes de la mezcla de chocolate negro y programe 30 seg/vel 5.
8-en una bandeja de horno rectangular vaya poniendo cucharadas intercaladas de las dos mezclas. Dele unos golpes a la bandeja para distribuir bien la masa e introduzca en el horno durante 25 minutos.Nota: la coción debe realizarse en horno caliente y de forma apida, de esta manera se consigue que queden crujientws por fuera y humedos por dentro.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BROWNIE (MICROONDAS)

Ingredientes:

- 125 gr de chocolate negro en tableta
- 125 gr de mantequilla
- 125 gr de azúcar
- 3 cucharadas soperas de leche
- 80 gr de harina
- 3 huevos
- 50 gr de nueces
- 1 cucharada de café de levadura
- mantequilla para untar el molde
- chocolate liquido para decorar (opcional)

Preparación:
1. Untar el molde con la mantequilla.

2.Partir el chocolate en un bol, añadir la mantequilla y meter al microondas, 1 minuto a 750W. remover, si no esta fundido volver a meter al micro 1 minuto más añadir la leche y mezclar bien

3- Poner la mariposa y batir los huevos con el azúcar, 4 minutos, 37º v. 3 y medio

4- Batir 4 minutos más , vel. 3 y medio.

5. Añadir el chocolate fundido,y mezclar a vel. 2 durante 15 segundos.

6. Añadir la harina y la levadura y mezclar 10 segundos vel. 2

7. Terminar de envolver con la espátula con mucho cuidado si no esta bien mezclado del todo.

8. Verter en el molde y meter al microondas durante 5 minutos a potencia máxima. Si el microondas es potente, basta con 4 minutos y medio. No abrir el microondas

7. Dejar reposar 5-10 minutos y desmoldar.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BROWNIE

Ingredientes

- 150 g de nueces
- 150 g de chocolate fondant
- 150 g de azúcar
- 2 huevos
- 100 g de mantequilla, a temperatura ambiente
- 70 g de harina de repostería
- 1 cucharadita de levadura química, ROYAL
- 1 pellizco de sal

Preparación

• Precaliente el horno a 180º.

• Ponga las nueces en el vaso y programe 4 segundos, velocidad 4 (no deben quedar muy pequeñas). Retírelas del vaso y resérvelas.

• Ponga el chocolate troceado en el vaso, y programe 15 segundos, velocidad progresiva 5-10. Viértalo en un cuenco y resérvelo.

• Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga el azúcar y los huevos en el vaso y programe 5 minutos, 37º, velocidad 3_1/2.
Añada la mantequilla y el chocolate y mezcle 6 segundos, velocidad 2. Incorpore la harina, la levadura y la sal y programe 4 segundos, velocidad 2. Quite la mariposa.

• Retire el vaso de la máquina, incorpore las nueces troceadas y mézclelas bien ayudándose con la espátula, hasta que la mezcla quede homogénea.

• Engrase un molde rectangular de poca altura con mantequilla y enharínelo. Vuelque en él la mezcla e introdúzcalo en el horno durante 20 minutos aproximadamente, hasta que al introducir una aguja, ésta salga limpia.
• Desmóldelo sobre una rejilla y, en caliente, córtelo en cuadrados a su gusto. Cuando estén fríos, sírvalos espolvoreándolos con azúcar glas si lo desea. Sugerencia: Como postre, sirva con helado de vainilla y chocolate caliente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CHEESE CAKE

INGREDIENTES PARA LA MASA:

- 150 gramos de galletas Marias
- 60 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- un chorrito de Cointreau
- un poco de canela.

Hacer la masa y forrar la base y los lados de un molde desmontable (de los que se utilizan para quiche),
Cocerlo un rato a horno moderado, hasta de esté dorado y haya cogido cuerpo.

Tambien se puede sustituir esta masa por pasta quebrada dulce.

INGREDIENTES PARA EL RELLENO:

- 2 tarrinas de queso Filadelfia
- 1 bote de nata Asturiana de 200 gr.
- 4 huevos
- 3 cucharadas soperas de azúcar

Mezclar bien todos los ingredientes y verterlo en el molde.

Cocer a horno suave hasta que quede doradito y cuajado.

Dejar enfriar, y cubrir con mermelada de arándanos ó fresa

.
Receta de Magdalena Ordiñana

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA

- 200g de chocolate
- 200ml nata
- 125g azúcar
- 100g almendras molidas(harina de almendras)
- 4 huevos pequeñitos
- medio sobre de levadura

Preparación:

1. Fundir el chocolate con la nata en el microondas 2 minutos,mezclar bien,reservar para que se enfrie un poco.

2. poner las almendras en el vaso de la thermomix y pulverizar a vel. 10, reservar

3. Poner la mariposa y batir los huevos con el azúcar, 4 minutos, 37º vel. 3 y medio
   batir 4 minutos más sin temperatura y a vel 3 y medio (sin pulsar la temperatura)

4. Incorporar la harina de almendras reservada, el chocolate fundido y la levadura, mezclar suavemente a vel 2 y terminar de hacerlo con la espatula para no marear mucho el batido de huevos (se bajan)

5. Poner en un molde para microondas (silicona o plástico)

   Meter a máxima potencia,6 minutos y reposar dentro sin abrir 6 minutos mas,decorar con azúcar glaseé.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCA DE CHOCOLATE (MICROONDAS)

- 150 g de chocolate Nestlé postres (200 g si sois muy chocolateros)
- 200 g. leche ideal o nata si no tienes
- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- 30 g. de leche.
- ½ sobre de levadura royal
- 80 g de Harina de fuerza

Preparación:

1 - Ponemos en un bol apto para el microondas la nata y el chocolate, lo tenemos que fundir 1 minuto a máxima potencia, removemos y volvemos a poner un minuto más, disolver con una espátula hasta que esté bien fundido. Dejamos enfriar unos minutos removiendo de vez en cuando.

2 - Dentro de la thermomix ponemos los huevos azúcar leche levadura,
mezclamos 1 minuto a vel. 3

3 - Añadimos la mezcla de chocolate y nata, mezclar 15 segundos vel. 3

4 - Añadimos la harina de fuerza y mezclar 15 segundos vel. 3

5 - Verter en un molde de silicona apto para el microondas que previamente hemos untado de mantequilla y cocer 5 minutos a máxima potencia y dejamos enfriar dentro del microondas sin abrirlo al menos 5 minutos más.

NOTA: esta receta sale muy buena para mi es la mejor que hago. El secreto de esta tarta tan esponjosa es cocerla lo menos posible, es decir que cada microondas es diferente y ponemos la primera vez 5 minutos y si encontramos que ha quedado un poco "seca" la próxima vez pones 4:30 minutos.

En casa la quieren de cuatro minutos y medio y la dejo reposar un buen rato en el microondas para que se acabe de cocer ya que son muy chocolateros y les gusta así. Si abimos el microondas de repente cuando ha terminado, pensaríamos que esta cruda, por eso

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

el tiempo de reposo es muy importante.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BIZCOCHO DE COCO

Ingredientes:

- 140gr de harina de repostería
- 50gr de coco rallado
- 1 sobre de levadura química
- 1 pellizco de sal
- 4 huevos
- 100gr de azúcar
- 1 yogurt de coco
- 100gr de aceite de girasol
- Opcional dulce de leche comprado (eroski) o mermelada para cubrir y luego espolvorear de coco rallado.

Preparación:

1. Con el vaso bien seco, por la harina, el coco rallado, la levadura y la sal y pulveriza programando 20 segundos, velocidad progresiva 5-10. Retira y reserva.
2. Pon en el vaso vacio los huevos y el azúcar y programa 20 segundos, velocidad 3.
3. Añade el yogurt y el aceite y programa 10 segundos, velocidad 3.
4. Incorpora la mezcla de harina reservada y programa 6 segundos, velocidad 2. Termina de envolver con la espátula, suavemente.
5. Unta con mantequilla un molde redondo de 22 ó 24 cm de diámetro por 5cm de alto y vierte la preparación. Hornéalo a unos 180º durante 30 minutos (comprueba si ya está hecho introduciendo una aguja en el centro del bizcocho, si esta sale limpia es que el bizcocho ya está listo). Desmolda y deja enfriar sobre una rejilla

   Cuando sale del horno que todavía esta tibio, pinto toda la superficie de dulce de leche que tengo siempre guardado en la nevera y espolvoreo de coco rallado, si no teneis dulce de leche podeis poner mermelada, leche condensada etc.. algo que sea “pringoso” y que se adhiera bien el coco.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCA TOVADA

- 240 grs. azúcar
- 4 huevos
- 150 grs. manteca de cerdo
- 300 grs. patata hervida caliente (pesarla una vez cocida)
- 30 grs. levadura prensada
- 520 grs. harina de fuerza
- melocotón, albaricoque, sobrasada…

PREPARACIÓN:

1- Poner en el vaso los huevos y el azúcar, colocar la mariposa y programar 5 min. 37º vel. 3 ½. Después volver a programar 5 min. más misma velocidad sin pulsar el botón de temperatura.
2- Quitar la mariposa y añadir la manteca, la patata y la levadura. Remover 20 seg. vel. 4 1/2.
3- Añadir la harina y mezclar 20 seg. vel. 6. Después amasar 3 min. vel. espiga (vaso cerrado).
4- Dejar fermentar la masa en el mismo vaso o en un bol grande durante un par de horas, hasta que doble su volumen. (en el vaso se dará más prisa y cuando sale por el bocal está lista.)
5- Precalentar el horno a 160º, función Turbo.
6- Extender en una bandeja de horno y dejar subir un poco más. Poner por encima el ingrediente elegido y extender bastante azúcar por encima.
7- Hornear durante 30 minutos más o menos a 160º, hasta que esté dorada.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COOKIES

- 100 grs. mantequilla
- 115 grs. azúcar moreno
- 100 grs. azúcar
- 225 grs. harina
- 175 grs. chocolate fondant (Nestlé postres)
- 1 huevo
- 1 cucharada de levadura en polvo
- 1 pellizco de vainilla en polvo (a gusto)
- un poquitín de sal

Preparación: se bate la mantequilla con el azúcar, luego se añade el huevo y la vainilla y se mezcla bien. Tamizar la harina y mezclar con la levadura y la sal, añadirlo a la mezcla anterior y mezclarlo.

Rallar el chocolate con la termo a vel 7 mas o menos y añadirlo a la pasta.

Luego se hacen las galletas y se meten al horno precalentado a 180º unos 8-10 min., según horno.

Esta receta me la dio Mª Sunyer

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COOKIES DE CHOCOLATE

Ingredientes.

- 1 huevo
- 100 grs. de azucar moreno
- 60 grs de mantequilla temp. blandita
- 180 grs de harina
- 100 grs de pepitas de chocolate.
- 1/2 sobre de levadura
- 1 sobre de azucar vanillado
- 1 pizca de sal.

Calentar el horno a 180º

POner los ingredientes en el bol menos las pepitas de choco 15 sec. vel 5

Añadir las pepitas de choco, 10 sec. vel 4

Formar una bolitas de masa ,colocar en el papel de horno, separandolas un poco.

Cocer unos 15 min,.

Con estas cantidades han salido 17 cookies

Receta y foto de susasa foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COPAS DE YOGUR GRIEGO

Ingredientes :

- 3 yogures griegos
- 8 o 9 fresas.
- 3 platanos
- 100g de azúcar

Elaboración:

Echamos todos los ingredientes y trituramos a velocidad maxima hasta que veamos queda como un pure, lo servimos en copas y enfriar en la nevera.

COQUITOS

- 3 claras de huevo
- 250 gr de azúcar
- 1 cucharada de maicena
- 250 gr de coco rallado.

Elaboración:

para realizar el merengue el vaso debe estar bien limpio y seco.precalentar el horno colocar la mariposa en las cuchillas, poner las claras y el azucar
y 4 minutos, 50º vel 3 ½ .

3- cuando acabe el tiempo programar 4 minutos vel 3 ½. Vuelque el merengue en un bol grande y añada la mitad del coco y la maizena, cuando este todo integrado añadir el coco restante, este proceso hacerlo suavemente.

4- sobre una bandeja de horno cubierta de papel de hornear haga montoncitos dandoles forma de montañita y cocer 25 o 30 minutos hasta que veamos que empiezan a dorarse.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HELADO CREMOSO DE LIMON

Ingredientes:

- 1 bote de leche evaporada, 400gr (previamente congelada)
- 200gr de azúcar
- La piel de todo un limón, sin nada de parte blanca
- 120gr de zumo de limón (es el zumo de 2 limones aprox.)

Preparación:

1.- Vacie el bote de leche evaporada en 1 ó 2 bandejas de hielo o molde similar y congélela.

2.- Vierta en el vaso seco el azúcar y pulverice programando 30 segundos, vel. 5-10

3.- Incorpore la piel de limón y programe 15 segundos, vel. 5-10. Retire y reserve en un bol.

4.- Sin lavar el vaso, añada la leche evaporada congelada y tritúrela hasta que quede una como si fuera una papilla.

5.- Coloque la mariposa en las cuchillas,monte la leche programando 5 minutos, vel. 4 (Tiene que doblar su volumen)

6- Mientras tanto exprimir el zumo de los dos limones y verter sobre el azucar y asi se disolvera algun posible grumo que se haya podido hacer

6.- Añada el azúcar mezclado con el limón al vaso y programe 15 segundos, vel 3.

7.- Vierta el helado en un molde o en copas individuales y sirva inmediatamente o reserve en el congelador.

NOTAS:. Si la queremos servir al momento está deliciosa. Yo la guardo en vasitos y directa al congelador.

Tras este tiempo de reposo, no cristaliza y se puede meter en una manga pastelera o servirla como bolas de helado.
Lo mejor en este caso es reservarla en un molde bajito y amplio, yo he usado un molde de silicona para dejarla en el congelador, así en poco tiempo adquiere una textura buenísima y muy fría, que es de lo que se trata. Si congela del todo, queda cristalizado. Como mejor está es semifrío.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CREMA INGLESA

Esta crema es la misma receta que las natillas, que la crema catalana, y que las torrijas, simplemente va variando en la proporcion la cantidad de maizena y huevos. Menos huevos y menos maizena, mas sana y menos engorda . La textura no llega a ser como las natillas, un poco mas clarita. Si os gusta el sabor y la quereis con mas consistencia, añadir una yema de huevo, pero primero probad así, os gustara.

- 1 l. de leche entera
- 1 palo de canela
- Cascara de limon
- 1 huevo
- 40 g. de maizena
- 140 g- 150g. de azúcar.

Preparación:

1. poner en la thermomix, 150 g. de leche, el huevo, la maizena y el azucar, batir bien a vel. 3 hasta que este todo bien unido, ponerlo en un bol.

2. Poner en el vaso del thermomix, el resto de la leche (850 g.) , 1 palo de canela y la cascara de limon, Programar 8 minutos, 100º v. cuchara, giro izquierda. (ir vigilando que no os salga la leche por encima del agujerito, porque a veces a los 7 minutos ya hierve, pararlo)

3. Retirar la piel de limon y la canela.

4. Programar 3 minutos, 100º velocidad 3 e ir añadiendo lo que teniamos reservado en el bol.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CUARTOS

Ingredientes :

-8 claras de huevo.
-10 yemas.
-235 grs de azúcar glasé.
-165 grs de harina de patata.

Preparación :

-Separar las yemas de las claras.

-Colocar la mariposa en el vaso, añadir las claras y montarlas, programando 10minutos, 37º,velocidad 3 ½.Repetir la operación esta vez sin temperatura, 10 minutos, velocidad 3'5.

-Pasado este tiempo y con la máquina en marcha en velocidad 3'5 añadir las yemas poco a poco, una a una, seguidamente añadir el azúcar y la harina hasta que esté totalmente integrado.

-Volcar la preparación en cajitas de papel o bien en un molde grande.

-Hornear a 180º unos 15 minutos si se trata de cajitas o bien de 35 a 40 minutos si se tarta de un molde grande.

-En el momento que estén cocidos y los saquemos del horno, tirar la bandeja al suelo para 'asustarlos', de esta manera no disminuyen la altura y quedan perfectos.
"*eso ponía la receta pero yo siempre he encontrado que era una tontería y no lo hago*"

-Servirlos bien cubiertos de azúcar glasé. Están buenísimos tanto con helado en verano como con chocolate a la taza en invierno!!!!!

Recepta de Marga Puigserver

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PASTA CHOUX DE CHOCOLATE

Esta masa puede cocerse de dos maneras; en el horno para palos de nata, petix choux, roscas, profiteroles... o frita para buñuelos. Luego se rellenarian con nata montada, trufa, crema pastelera... La elaboración no es difícil, pero requiere una gran precisión en las cantidades y en algunos pasos de su elaboración.

125 gr de leche
125 gr de agua
100 gr de mantequilla
una pizca de sal
una pizca de azúcar
130 gr de harina floja
unas cucharaditas de cacao amargo en polvo (a gusto)
4 huevos aproximadamente

El primer paso es hervir la leche y el agua con la mantequilla y una pizca de sal. Cuando los líquidos estén calientes y la mantequilla derretida, se agrega la harina con el cacao de una vez y se remueve de forma vigorosa hasta que se convierta en una masa consistente. A continuación se retira del fuego y se sigue removiendo hasta que se forme una bola que se separa de las paredes del cazo.
Sin esperar a que se enfríe, se añaden los huevos de uno en uno batiendo hasta que se integre bien cada hasta que se forme una crema brillante y que se pueda trabajar en una manga pastelera sin que quede tan líquida que no mantenga la forma.

Debemos echar los huevos que veamos que sean necesarios para que quede así, si en vez de echar 4 echamos 3 no pasa nada.

GANACHÉ DE CHOCOLATE CON LECHE (esta la podeis usar de relleno de bombones tambien)

200 gr de nata líquida
45 gr de azúcar invertido
250 gr de chocolate con leche
50 gr de mantequilla
Calentar la nata con el azúcar invertido y esto lo volcamos sobre el chocolate troceado que tendremos en un bol, el calor de la nata hará que se derrita sin necesidad de fundirlo aparte.Batimos bien hasta que esté homogéneo y brillante. Dejamos templar y cuando esté a unos 40 grados le añadimos la mantequilla a daditos batiendo bien hasta que esté homogéneo. Introducir en una manga pastelera y reposar en la nevera 1 día.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

DOS CHOCOLATES

Ingredientes.

- 500 de nata
- 500 de leche
- 150 de chocolate blanco
- 150 de chocolate de cobertura
- 2 sobres de cuajada

Preparación:

Se ponen 250g nata y 250g leche en el vaso con el chocolate blanco troceado , programar 8 minutos 90º vel. 4 verter sobre el molde de silicona,esperar unos minutos y empezar con el blanco,exactamente igual que el otro mucho cuidado al poner la segunda capa que no se nos mezcle (con un tenedor empiezo a estriar la primera capa para que asi se mezcle mejor y luego no “patine” al cortarla.

Meter en la nevera cuando este tibio y es mejor de un día para otro.

Esta es la tarta de tres chocolates,solo que con dos y sin base,es mas rápida y esta rica igual,la he decorado con chocolate rallado.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

ESPUMA DE FRESAS

- 300 g. De fresa congelada (o melocotón o albaricoque.....)
- 100 g. De azúcar o 3 cucharaditas (de postre) de sacarina liquida
- un poco de zumo de limon
- 1 clara de huevo

Elaboració:

1- Si no utilizais sacarina , primero triturar el azúcar a vel. 10

2- triturar la fruta hasta que quede como un puré.

3- enseguida poner la mariposa,la sacarina, la clara de huevo i un poco de zumo de limón y montar 2 minutos vel 3 ½ .

!!!! El resultado es espectacular y puedes estar a dieta para comerlo !!!!

nota: podemos tener las claras de huevo congeladas y la fruta la podéis sustituir por otra mientras que este congelada.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

YOGUR DE GALLETAS

Ingredientes :

- 1/2 rulo de galletas María
- 100 g de azúcar
- 1 litro de leche semidesnatada
- 1 sobre de cuajada
- 3 cucharaditas de caramelo líquido
- dulce de leche (para darle color)

Preparación:

Pulverizar medio rulo de galletas, 5-10 progresivo.

Luego he añadido todos los ingredientes, un sobre de cuajada y tres cucharaditas de dulce de leche para darle color o caramelo liquido. Programar 7 minutos, temperatura 90º, a velocidad 4

¡¡Buen provecho!! A los niños les encanta

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FLAN A LAS 3 LECHES

- 1 lata de leche condensada
- 1 lata de leche evaporada
- 1 vaso de leche
- 5 huevos
- Un poco de azúcar para caramelizar el molde

Se cubre el fondo de la flanera con caramelo y se reserva.

Mezclar todos los ingredientes menos el caramelo liquido 2 minutos vel 3

A mi me gusta hacerlo en una flanera cerrada en la olla a presión, y lo tengo cociendo 20 minutos. Si se hace al horno, hay que aumentar el tiempo de cocción, que sería de 50 a 60 minutos.

Cuando se lo he sacado de la olla, he abierto la flanera y lo he dejado enfriar cubierto con un paño. Y luego al frigorífico hasta el momento de servirlo. Como todos los flanes, es mejor hacerlo de un día para otro.

FLAN DE TURRON DE JIJONA

Ingredientes :

- 1 Tableta de turron de jijona
- 500 g. de leche
- 250 g. de nata
- 100 g. de azúcar (se puede quitar si se quiere)
- 2 sobres de cuajada

Elaboración:

1- Ponga el turron en el vaso y triturelo 5 segundos vel. 5
2- Incorpore el resto de los ingredientes y programe 8 minutos 100º, vel. 2 (los primeros 10 segundos sube la velocidad al 5 para mezclar bien, y luego baja)
3- Vierta en un molde de corona o similar, y deje enfriar en el frigorifico.
4- Se puede servir con una salsa inglesa, o una salsa de chocolate caliente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FLAN DE NARANJA O LIMON

500gr de agua

Un sobre de gelatina de naranja

3 yogures griegos sin azúcar (300gr)

280gr de leche condensada

Caramelo líquido

Preparación:

1- Ponemos 250gr de agua en el vaso de la th, la calentamos 5 minutos, temp. varoma, vel. 1.

2- Abrimos la tapa y echamos la gelatina, a un ladito, sin que caiga encima de las cuchillas. Cerramos y removemos 15 segundos, vel. 4.

3- Añadimos 250gr de agua fría (del grifo) y removemos de nuevo, 30 segundos, velocidad 3.

4- Incorporamos los yogures y la leche condensada, removemos 30 segundos, vel. 3.

Ponemos un fondo de caramelo líquido en el molde elejido *(yo me pasé un pelín con tanto caramelo, parece una piscina)* y vertemos la mezcla encima. Dejamos reposar unos minutos y reservamos en el frigorífico de un día para otro.

Introducimos el molde en un poquito de agua caliente para que se despegue el flan de las paredes y así lo desmoldaremos sin dificultad.

NOTAS: La degustación es un flan cremoso buenísimo, no tiene textura gelatinosa, tal vez pq la cantidad utilizada es la mínima posible para que cuaje y pese a que parece que ha de quedar super dulce, por tanta leche condensada, os aseguro que la proporción es correcta.
Las cantidades puede cambiar, utilizando dos yogures y su mismo peso en leche condensada. Quedará más durito.

Para el flan de limón, proceder del mismo modo, cambiando los yogures por una tarrina de queso Philadelfia y el mismo peso de leche condensada.

Foto y receta de recetario canecositas.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FLAN EN OLLA EXPRESS

INGREDIENTES:

* 3 huevos
* 1 bote pequeño leche condensada
* 1 medida y media de leche entera del bote de leche condensada
* 1 cucharada de azúcar
* Caramelo para el molde

ELABORACION:

Mezclar todos los ingredientes menos el caramelo liquido 2 minutos vel 3

* Vertemos la mezcla (colándola) en una flanera apta para la olla a presión, que previamente hemos caramelizado.
* Introducir la flanera en la olla rápida y añadirle un poco de agua (como unos 3 dedos).
* Cerrar y esperar a que coja presión.
* En el modelo de olla rápida WMF cuando salen los dos aritos rojos esperamos 11 min. exactos.
* Retiramos del fuego y esperamos para abrir la olla.
* Enfríamos ,desmoldamos y adornamos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FONDANT DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:
Con estos ingredientes puedes hacer unos 12 y se pueden congelar.

- 250 gramos de chocolate “Postres Nestlé”
- 125 gramos de azúcar
- 25 gramos de mantequilla
- 5 huevos

ELABORACION:

Poner el chocolate troceado en vaso, darle 5 golpes de turbo y a continuación unos segundos a Vel. 9.
Añadir la mantequilla y programar 5 min. Temp. 80º Vel.3.
Sin programar temperatura, añadir los huevos y el azúcar y mezclar 2 min. Vel. 4.
Verter en flaneras (que puedan ir al horno y directamente a la mesa), procurando llenar un poco menos
de la mitad. Hornear a 160º ó 180º (depende del horno), unos 15 minutos.
Servir inmediatamente con una bola de helado de vainilla encima.

OTRAS OPCIONES:

1ª.- Si quieres que quede fluido por dentro hay que sacarlo del horno cuando empieza a subir por los lados.

2ª.- Tambien puedes servirlo en un plato (sin flanera), en este caso debes untar los moldes con mantequilla
y pan rallado.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GALLETAS BROWNIES

150 grs. de chocolate negro (de buena calidad)
100 grs. de mantequilla
2 huevos
150 gr de azúcar común
1 pizca de sal
1 cda. de esencia de vainilla
55 gr de harina
20 gr de cacao amargo
75 gr de gotas de chocolate ó nueces picadas

Precalentar el horno a 180°.
1- fundir el chocolate con la mantequilla en el microondas 2 min. Máxima potencia, remover para fundir totalmente.
2- mezclar los huevos, el azúcar, la sal, y la vainilla 1 minuto vel 2
3- añadir la harina el cacao las perlitas de chocolate y el chocolate fundido, mezclar 30 segundos vel. 4. Si no esta bien mezclado terminar con la espátula .

Sobre una lamina de silicona volcar cucharadas del tamaño de té, separadas unas de otras, ya que en el horno se expanden, cocinar hasta que la cubierta forme una capa como la de los brownies, por dentro deben quedar húmedas. Aproximadamente 15'. Retirar del horno, dejar enfriar y saborear con un buen café.

Receta de Mar Argentina foro mundorecetas y foto de recetario canecositas

31

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GALLETAS COOKIES DE CHOCOLATE

Ingredientes:
- 150 grs. azúcar moreno
- 150 grs. azúcar normal
- 125 grs. mantequilla
- 2 Huevos
- 1 cucharada de extracto de vainilla
- 340 grs. de harina de trigo
- 1 cucharadita de café de Bicarbonato
- 150 grs. de chocolate chips (piezas de chocolate) ó 1 tableta de chocolate de leche Nestlé (se corta en piezas pequeñas)
- Nueces al gusto (opcional)

*** Con estos ingredientes salen más de 40 galletas... o por lo menos a mí me salieron... todo depende del tamaño que hagamos las bolitas...

Preparación con Thermomix-31:

1.- Pon los azúcares y la mantequilla en el vaso. Mezcla vel. 3 unos 30 segundos hasta que esté cremoso.
Pon los huevos y mezcla vel. 3 hasta que esté mezclado (15 segundos).
Pon la harina, vainilla, y bicarbonato (y un poco de sal si la mantequilla es sin sal). Mezcla todo bien.
Añade el chocolate y nueces y mezcla vel. 1 ó 2 hasta que estén bien incorporados.

2.- Precalienta el horno a 180º (arriba y abajo). Forma bolas (tamaño trufas) y pon en una bandeja de horno limpio con papel de horno (no deberían pegarse con la mantequilla). Pon la cantidad que puedas para que haya un espacio de unos 5 cm. entre ellos (si no se unen). Hornear unos 8-10 min. (yo 10 min.)

* Nota: Conviene estar atentas cuando las horneamos, pues deben quedar blanditas, si se doran luego quedan duras.

*** Aquí antes de entrar al horno, he hecho la foto para que veais las bolas que hice como trufas, que aunque parezca que no... se llegan a ser galletas como muestro en la siguiente foto...

Foto i receta: web “tus deseos mas dulces”

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GALLETAS DE COCO

Ingredientes:

3 claras de huevo.

200 gr. de azúcar.

250 gr. de coco rallado.

cáscara de limón, (la parte amarilla)

Elaboración:

Se hace azúcar glass con el azúcar en 5-7-9, luego le añadimos la cáscara de limón, en 5-7-9, se saca y se reserva.

Se pone la mariposa en las cuchillas y se montan las claras durante 3 minutos en velocidad 3.

Por el bocal se le va echando el azúcar reservada y el coco, sin parar la maquina.

Se prepara una bandeja de horno con papel de horno, colocando las bolitas no muy juntas, ni muy grandes.

Y con ellas al horno a 170º durante 20 min. se dejan enfriar y luego se despegan.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GALLETAS DE CRISTAL

Receta de revista nº 20 “thermomix magazine”
Fotos recetario canecositas

- 200 gr de harina de repostería
- 120 gr mantequilla a temperatura ambiente
- 1 yema de huevo
- 60 gr de azúcar glas

caramelos de colores vivos (trasparentes si puede ser)

Preparación:

Poner todos los ingredientes de la masa en el vaso por orden y programar 20 segundos vel. 6
Retire la masa del vaso y envuelva en papel film i deje reposar una hora en la nevera.

Estire la masa dejándola un poco gruesa (6-7 mm aprox) y cortela con un cortapastas con las formas que prefiera, coloque las pastas en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o lámina de silicona

Con otro cortapastas mas pequeño corte el centro de cada pasta para dejar un hueco libre

Corte los caramelos por la mitad(es mas fácil sin quitar el papel) y coloque en el centro de cada psta una mitad de caramelo.

Introducir la bandeja en el horno durante 10 o 12 minutos.

Si quieres hacer galletas de chocolate, reemplace 50 gr de harina por 50 gr de cacao puro en polvo.

¡Tranquilidad! el caramelo empiza a fundirse casi hacia el final. Al terminar, las dejamos sin moverlas en la bandeja, así endurecen y cuando se enfrían, se despega galleta y caramelo sin esfuerzo.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

Hice unas pruebas con las primeras galletas que horneé, aún siendo mis caramelos pequeños, tras el "horneamiento" quedaban feas, si las galletas eran más finas (aunque en la foto no se aprecie bien) se desbordaban, y si eran más gruesas, seguía con demasiado caramelo, y manchaba más de lo necesario la masa, y a mi me gustaban que quedaran en el centro. Los partí y asunto arreglado. Además a la hora de degustarlas, queda una capa de caramelo solidificada mucho más finita que si lo ponemos entero. Tambien se pueden triturar con la thermomix y poner pedacitos.

. .

El momento de partir los caramelos tambien tiene truco, es mejor no quitar el envoltorio, así no saltan por la cocina y quedan en el sitio, en dos partes iguales, en lugar de añicos. Los restos de masa que nos van quedando podemos utilizarlos de nuevo, entre las dos tandas que salen guardaremos la masa en la nevera o congelador para que sigua bien fresca. Y con los centros que vamos separando, los guardamos para el último horneado.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GATO DE ALMENDRA

- 8 huevos
- 270 gr de azúcar
- 350 gr de almendra cruda molida
- 45 gr de maizena, harina de patata o 65 gr de harina de fuerza
- Ralladura de 1 limon grande
- Media cucharadita de canela en polvo.

Elaboración:

1- Pesar la maizena en un bol

2- Poner la mariposa en el vaso y echar los huevos y el azúcar, programar 10 min. 37º vel. 3 ½

3- Mientras tanto rallar el limón en un bol i echar la canela. Poner mantequilla en el molde y harina para que no se nos pegue.

4- Ahora programar 10 minutos, vel 3 ½ (seguirá encendido el 37º pero no pasa nada, si no pulsamos la temperatura no se activa) , cuando falten 2 o 3 minutos para acabar añadir la maicena.

5- Quitar la mariposa y verter en el bol del limón y la canela.

6- Pesar la almendra y triturarla 8 segundos vel. 10, bajar los restos de las paredes y volver a triturar 8 segundos vel. 10.

7- Mezclar la almendra con los demás ingredientes con movimientos envolventes y con cuidado.

8- Cocer al horno calor arriba y abajo 10 minutos a 170º y luego 25 minutos, turbo y solera de abajo solamente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HELADO DE TURRON

un helado ideal para aprovechar las barras de turrón flujo que no consumimos en invierno.

150 g de azúcar

150 g. de turrón de jijona (1 tableta)

500 g cubitos de hielo

250 g. de leche congelada en cubitos

250 g. de leche

Elaboración:

Pulverizar el azúcar 1 minuto a vel. 10

Añadir el resto de ingredientes y triturau 2 minutos, velo 10

GOMINOLAS DE COCA-COLA

Ingredientes :

500 g de gaseosa, curaçao, coca-cola, granadina
15 g de azúcar
1 sobre de gelatina neutra Royal

Elaboración:

Ponga en el vaso el liquido elegido y el azúcar. Programe 5 minutos, 100°, velocidad 2.
Cuando termine, incorpore la gelatina, procurando que no caiga encima del tornillo de las cuchillas y mezcle 20 segundos en velocidad 1 1/2. Vierta la mezcla en un molde humedecido, espere a que enfríe un poco y después métalo en el frigorífico para que cuaje.

Si no se quiere hervir el liquido para que no pierda propiedades, se quitan 100 g. del liquido elegido y se disuelve la gelatina en 100 g. de agua.

Receta sacada del libro de alimentación infantil.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GOMINOLAS

Ingredientes:

1 sobre de gelatina de sabor a fresa u otro sabor (Royal)

2 sobres de gelatina neutra (royal)

200 g. de agua y 300 g. de azúcar

Elaboración:

1 - Poner en la thermomix el agua, la gelatina neutra, y el azúcar, poner 5 minutos, 100 º velocidad 2

2 - Cuando falten 30 segundos para acabar añadir la gelatina de fresa

3 - Cuando acabe, poner 5 minutos, temperatura 90 º velocidad 2 y cuando falte 1 minuto subir la temperatura a 100 º y cuidado de que no hierva.

4 - Verter en un recipiente ancho y untado de aceite y dejar reposar hasta el día siguiente, cuidado de no poner la espuma blanca que sale por encima, eso lo tenemos que quitar.

Rebozar las gominolas con azúcar en grano y dejarlas secar un poco .

Va muy bien llenar una bolsita de plástico de azúcar e ir cubriendo las "gominolas" de azúcar

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CAZUELA DE REQUESON

Ingredientes:

- 1/2 kg. de requesón
- 1 cdita. De canela
- la ralladura de medio limón
- 4 huevos
- 1 cda. De azúcar
- 350 g de leche condensada
- 2 cucharadas de maicena
- ½ cucharadita de levadura royal

Otra receta muy antigua :

- 6 huevos
- ½ vaso de leche
- Ralladura de 1 limon
- 500 gr de requesón
- 170 gr de azúcar
- canela

Preparación:

1. Precalentar el horno a 180º y engrasar con aceite o mantequilla la cazuela de barro “greixonera”
2. Poner todos los ingredientes juntos en el vaso y mezclar 15 segundos a vel 3. Verteremos la mezcla sobre la greixonera y la hornearemos durante media hora a 180º a la media hora ya se habrá dorado un poco, taparemos con papel de horno hornearemos a 160º durante media hora mas, pinchar en el centro para ver si ha cuajado, tiene que estar húmeda, fuera del horno se bajara un poco y una vez fría, introducir en el frigorífico.

El tiempo de horneado dependera de cada horno, vale más quedarse corto a que te salga seca.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HELADO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

1 tableta de chocolate Nestlé postres.

240 gr. de azúcar.

150 gr. de leche.

2 huevos.

700 gr. de nata líquida (7 cub.).

1 cubilete de café soluble (optativo).

4 cucharadas de Coñac (optativo).

PREPARACIÓN:

Triturar el azúcar y el chocolate a velocidad 5-10 progresivamente, añadir el café (si se quiere poner).

Añadir el café, la leche y los huevos. Programar 6 minutos, 90º, velocidad 5.

Cuando termine el tiempo, batir unos segundos sin temperatura.

Se añade la nata (y el coñac si se desea) y se mezcla unos segundos en velocidades 5-10. Se vuelca en un recipiente y se deja en el congelador

Receta de Faraona foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HORCHATA DE SOJA

Ingredientes:

- 100 gr. de soja blanca.
- Corteza de ½ limón. (sólo la parte amarilla).
- 3 cm. de canela en rama.
- 150 gr. de azúcar.
- 750 gr. de agua.
- 750 gr. de cubitos de hielo.

Preparación:

1. Pon en el vaso del Thermomix la soja, la corteza de limón y la canela y tritura 1 minuto en velocidad 10.
2. Añade el agua, mezcla 7 segundos en velocidad 10 y programa 15 minutos, temp. 100º y velocidad 2.
3. Deja enfriar para colarlo con un saquito de tela.
   Limpia el vaso y la tapa.
   Pon en el vaso el líquido obtenido, los cubitos de hielo y el azúcar y programa 30 segundos en velocidad 10.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MAGDALENAS DE XAVIER BARRIGA

125gr de huevos (puse 3 huevos normalitos)
175gr de azúcar
60gr de leche
190gr de aceite de girasol
210gr de harina floja
5gr de impulsor, levadura química (puse un sobre blanco y uno azúl de gasificante del mercadona)
Una pizca de sal, canela en polvo y ralladura de limón

* *No puse canela. Utilizé la ralladura de un limón, solo la parte amarilla y una cucharadita de esencia de limón.*

Blanqueamos los huevos con el azúcar, con la mariposa 5 minutos, temp. 37º, vel. 3 y medio. Cuando termine, 4 minutos más a la misma velocidad, sin temperatura. Quitamos la mariposa. Añadimos la leche y el aceite y damos unas vueltas al 3. Agregramos la harina, el gasificante, la ralladura de limón y la esencia. Batimos primero al 3 y luego subimos unos dos minutos a velocidad 5.

Tapa la masa con un paño y déjala reposar una hora mínimo para que el impulsor empiece a hacer efecto. Puedes mantenerla en la nevera incluso hasta el día siguiente.
Precalienta el horno a 250ºC.
Pon la masa en una manga pastelera con boquilla lisa (Utilizo una manga pastelera desechable, así que no pongo ninguna boquilla, corto el trocito de plástico de la puntita y listo, no ponemos nada perdido, muy cómodo) y distribúyela en las cápsulas para magdalenas. Debes llenar solo 3 cuartas partes de las cápsulas. (Si ponemos las cápsulas dentro de moldes más fuertes podemos llenarlas casi hasta arriba)

Receta foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MAGDALENAS CASERAS

INGREDIENTES:

4 huevos

250 gr de aceite de oliva

250 gr de azúcar

250 gr de leche

375 gr de harina

4 gasificantes (2 azules y 2 blancas) (se vende en mercadona)

Ralladura de 1 limon

PREPARACION:

1. Colocar la mariposa en el vaso con los huevos y el azúcar gasificante, 5 minutos 37º vel 3 y medio
2. Vuelva a programar 5 minutos vel 3 y medio sin pulsar temperatura alguna.
3. Añadir el resto de ingredientes y batir 2 minutos vel. 3

Precalentar el horno a 200º y llenar los moldes de magdalenas ¾ partes y se les echa azúcar por encima si se quiere (se introducen a la vez en otros mas rigidos para que queden mas bonitas) bajar el horno a 180º y cocer de 15 a 20 minutos mas o menos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MAGDALENAS DE CHOCOLATE

Introducción:
Con verdadero sabor a chocolate.
Muy ricas para tomar templaditas.

Ingredientes:

* 125 grs. mantequilla
* 170 grs. azucar
* 2 huevos
* 1 cdta. vainilla azucarada
* 240 grs. harina
* 2 cdtas. levadura
* 40 grs. cacao
* 100 grs. chocolate negro
* 150 grs. leche
* 100 grs. nata

Instrucciones:

Precalentar el horno a 200º. Batir la mantequilla con el azucar. Añadir los huevos de uno en uno, batiendo bastante entre cada uno.
Trocear el chocolate, preferiblemente en trozos irregulares. No importa que queden algunos trozitos mas grandes y otros hechos polvo.
Mezclar todos los ingredientes secos junto al chocolate.Añadirlo a la masa de huevos y mantequilla, entremezclando con los liquidos.
Hornear en el centro del horno a 200º unos 15-20 minutos.Templaditas es como mas ricas estan !

Receta y foto de Atina foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MAGDALENAS DE NATA

* 350 de Harina
* 250 de Azúcar
* 250 de girasol
* 100 de nata
* 1 sobre de levadura royal
* 250 gr de huevos (son 4 huevos más o menos depende del tamaño)
* La ralladura de 1 limón (ó 2 cucharaditas de esencia de limón se compra en Alcampo, carrefour etc. en la sección de repostería donde la levadura)

1. Poner la mariposa en las cuchillas y echar los huevos y el azúcar. Programar 7 Minutos a 37º para la Th 31, Velocidad 3.
2. Cuando este, agregar la ralladura del limón ó la esencia y quitar la temperatura y batir otros 6 minutos, Velocidad 3.
3. Añadir los ingredientes restantes menos la harina y levadura y programar 3 Minutos Velocidad 2.
4. Quitar la mariposa
5. Añadir harina y levadura remover con la espátula antes de darle los 5 segundos a vel 6, y luego, después de esto, volver a remover con la espátula. Dejar reposar en el vaso 10 min. mientras precalentamos el horno.
6. Poner en capsulas de papel, llenar hasta 3/4 de su capacidad.
7. Espolvorear por encima con azúcar y deje reposar un buen rato mientras se termina de calentar el horno por ejemplo.
8. Precalentar el horno a 230º y cuando se meten las magdalenas bajar a 210º (estar pendientes para que no se quemen y ponerlas en la segunda rejilla empezando por abajo con ventilardor o calor por abajo solo)

(*) Yo no miro si lleno las 3/4 partes o un poco mas... lo que sí hago es colocar los moldes de papel dentro de otros rígidos, bién de muffins o flaneras desechables de aluminio, que tengo para uso exclusivo de las magdalenas.
Eso evita que el peso de la masa abra los papeles y les impida subir.
También utilizo dos bandejas de horno juntas, así la base no se quema pero eso depende del horno.
Recepta del blog: Iabaroni en la cocina

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MOUSSE DE CHOCOLATE O (MARQUESA DE CHOCOLATE)

Ingredientes para 4 personas:

- 6 huevos
- una pizca de sal
- 250 gr de chocolate fondant
- 200 gr de mantequilla
- 150 gr de azúcar
- 10-15 gr de whisky
- cacao en polvo para espolvorear

Elaboración:

Separamos las yemas de las claras.

1- Ponemos la mariposa en las cuchillas,echamos las claras y la pizca de sal programamos 6 minutos en velocidad 3 1/2 sacamos y reservamos.

2- Echamos en el vaso el chocolate y picarlo 20 segundos en velocidad 8

3- Añadimos la mantequilla,el azúcar,las yemas y el whisky,programamos 4 minutos,50º velocidad 4,

una vez terminado lo mezclamos con las claras y con movimientos envolventes delicadamente lo mezclamos bien.

Ahora ya esta listo para poner en vasos o copas y dejarlo en la nevera. Tambien se puede congelar y servirlo como un helado de chocolate , espolvorear con cacao en polvo para adornar.

NOTA:

Es una receta que se tiene que hacer rapido porque de lo contrario las claras se bajan. Conviene tener todos los ingredientes preparados y pesados antes de hacer la receta para que sea así mas rapido hacerla.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MOUSSE DE LIMON SUPER RAPIDA

Ingredientes :

1 bote pequeño de leche condensada (320 gr)
4 yogures naturales.
Ralladura de limón (muy pequeña).
120 gr. de zumo de limón (si no te gusta que sepa mucho a limón pon 100 gr.)

Elaboración:

Pon todos los ingredientes en el vaso del Thermomix y programa 30 segundos en velocidad 5.
Vierte en cuencos o copas e introduce en el frigorífico.
Esta buenisimo y queda muy cuajado.

NATILLAS DE CHOCOLATE

Ingredientes :

- 150 g. de chocolate valor puro o nestlé postres
- 250 g. de azúcar
- 1.200 g. de leche entera
- 2 huevos
-1 sobre de flam potax o "el niño"

Elaboración:

5- Se ponen todos los ingredientes en el vaso del thermomix y programar 13 minutos, 100º, velocidad 3.

6- Verter enseguida en el molde escogido.

47

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

NUECES CARAMELIZADAS (THERMOMIX)

Ingredientes:

150 gr de agua
250 gr azúcar
200 gr nueces (una bolsita de las que venden peladas)
Aceite para freír.

Preparación:

Poner a hervir el agua con el azúcar, 4 minutos Varoma vel. Cuchara

Cuando rompa el hervor (que sera cuando termine el tiempo mas o menos, pero si no hierve añadir un minuto más) añadir las nueces y dejamos hervir durante 10 minutos, Varoma vel. Cuchara giro izquierda.

Ponerlas en un colador para que escurran el almíbar e ir separandolas.

Freir en abundante aceite de girasol y dejar escurrir en un colador. A medida que enfrian se endurecen y hay que ir con cuidado porque se queman muy fácilmente.

Espero que te gusten ¡!!!

BATIDO RAPIDO DE LIMON

Si somos pocos en casa, vale la pena preparar estas cantidades que os explico, no se puede conservar. La receta original, doblando estas cantidades. Con éstas, salen cuatro copas.

Ingredientes:
1 limón entero
100gr de azúcar o su equivalencia en edulcorante
500gr de leche fresquita

Preparación:
Poner el limón entero sin pelar, bien limpio en el vaso (yo le quito las dos puntitas), el agua y el azúcar. Posición vaso cerrado, yo pongo un paño de cocina, cubriendo el cubilete y la tapa para que no me salpique y pulsamos el botón Turbo hasta que aparezca en la pantalla, 2 segundos.
Colamos ayudándonos del cestillo y a beberrrrrrr!!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PANECILLOS DE LECHE DE XAVIER BARRIGA

- 500 gramos de harina de media fuerza
- un poco de sal
- 40 gramos de azúcar
- 25 gramos de leche en polvo
- 20 gramos de miel
- 1 huevo
- 250 ml de leche fresca (yo he puesto leche entera)
- 50 gramos de mantequilla a temperatura ambiente
- 25 gramos de levadura fresca

Para pintar:
- 1 huevo

Preparación:

1) Parte la mantequilla en trozos y déjala fuera de la nevera unos 30 minutos. Poner la leche el huevo, la mantequilla y la miel en el vaso, calentar un poco 1 min. 37º vel.2
Añadir la levadura y mezclar 15 segundos vel 2
Añadir los ingredientes secos (harina,sal,azucar,leche en polvo, mezclar 15 segundos vel 6
Amasar 3 minutos vel. Espiga. Tiene que quedar una masa suave que no este muy densa mas bien un poco pegadiza y floja de harina.
2) Deja reposar 30 minutos tapadas con un paño húmedo.
3) Estira la masa dejandola de un dedo de grosor, para dar la forma yo usé un cortapastas redondo que deformé dejandolo mas plano y me quedara la forma de panecillos de leche, quedaron como veis en la foto. Dejar fermentar en la bandeja de horno colocandolos bien espaciados para que vuelvan a crecer y darle dos cortes laterales con un cuchillo muy afilado, Píntalas con huevo ligeramente batido y mezclado con un poquito de sal y leche. ponlas a fermentar en un lugar cálido tapadas con un paño hasta que doblen su volumen inicial.
4) Precalienta el horno a 250º con un bol de agua. Cuando los panecillos hayan doblado su volumen, píntalos otra vez con huevo y hornéalos a 160º (dependiendo del horno) unos 12 minutos. PONERLOS A HORNO SUAVE QUE SE QUEMAN MUY RAPIDO.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PANECILLOS VIENAS

- 250 g. de leche + 2 cucharaditas de leche en polvo (opcional)
- 100 g. de azucar
- 50 g. De aceite de oliva
- 1 huevo
- un poco de vainilla liquida y un pellizco de sal
- 50 g. de levadura de pan
- 600 g. harina de fuerza (segun la harina absorbera mas o menos, pero tiene que quedar suave y manejable)

ELABORACIÓN:

* Poner en el vaso todos los ingredientes menos la harina y programar 2 minutos 37º y velocitat 2

Añadir la harina y mezclar a vel. 6 durante 15 segundos, despues amasar 2 minutos v.espiga.

* Tapar la TH con un trapo de cocina i dejar levar hasta que la masa salga por el bocal.

* Estirar la masa y dejarla de un centímetro de grosor, a continuación cortar los panecillos con un cortapastas ovalado, (el mio era redondo y yo lo deformé) . Hacer unos cortes en perpendicular

* Tener precalentado el horno a 200 º, y cuando los panecillos hayan doblado el volumen, poner en la parte baja del horno, en el segundo piso, y bajar la temperatura ahora a 180º, cocer por un espacio de 10 o 12 minutos, calor arriba y calor abajo. Estos panecillos tienen que tener una coccion corta a alta temperatura, por eso lo precaliento a 200º, para que se queden suaves, NO HAY QUE COCERLOS MAS DE 12 MINUTOS PORQUE QUEDARIAN RESECOS Y ENTONCES LA RECETA NO PARECERIA LA MISMA.Se pueden hacer vacios o rellenos de sobrassada, jamón i queso , nocilla, chocolate etc...

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PASTEL RAPIDO DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 250 gr de chocolate Nestlé postres
- 150 gr de nata para montar
- 4 cucharadas de azúcar
- 8 galletas digestive troceadas con la mano
- 50 gr de nueces
- 3 cucharadas de brandy
- 50 gr de pasas sin hueso

Elaboración:

Trocear el chocolate con unos golpes de turbo, después añadir la nata y el brandy fundir 5 minutos 60º vel.2
Añadir los demas ingredientes y mezclar 10 segundos vel 1
Terminar de mezclar con la espatula.
Verter en un molde de cake forrado de papel film para poder desmontarlo después.
Cortarlo en porciones y servir en capsulas de magdalenas.

Receta de Cuca Ribot

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE

(para xocoadictos)

INGREDIENTES PARA LA BASE (molde desmontable de 20-22 cm)

• 2 huevos

• 55 gr azúcar

• 55 gr harina

• 55 gr cacao puro

1. Precalentar el horno a 160 º aire.

2. Poner la mariposa en el vaso de la Thermomix. Incorporar los huevos y azúcar, y programar 3 minutos Temp. 37 º-vl.4.

3. Quitar la mariposa y añadir la harina y el cacao tamissats en el vaso. Programar 5 segundos-vl.4.

4. Añadir la mezcla en un molde de unos 20-22 cm, previamente untado, y hornear durante 8 minutos a 180 º Dejar enfriar.

INGREDIENTES PARA LA CREMA

• 1 sobre de Flan Royal de 4 raciones

• 250 gr de chocolate negro

• 600 g de nata

• 50 gr avellanas

1. Triturar las avellanas en V.10. Reservar.

2. Sin lavar el vaso, triturar el chocolate durante unos segundos a V.10

3. Añadir todos los ingredientes en el vaso y mezclar 4 segundos-v.6.

4. Programar: 10 minutos Temp.100 º-vl.4.

5. Añadir la crema en el molde, dejar enfriar un poco y poner en la nevera mínimo 4 horas. Es mejor hacerlo el día antes.

6. En el momento de servir, espolvorar con cacao puro para tapar las imperfecciones.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PLUMCAKE DE MANZANAS Y CARAMELO

Para el molde:
-70 g de caramelo líquido
-2 manzanas
-2 cucharadas de zumo de limón

Plum cake:
-50 g de pasas de corinto
-30 g de ron
-200 g de mantequilla , a temperatura ambiente
-200 g de azúcar
-4 huevos
-150 g de harina de repostería
-80 g de harina de almendras
-2 cucharaditas de levadura química
-1 pellizco de sal
-1 cucharadita de canela en polvo
-1 pellizco de pimienta molida
-1 pellizco de clavo en polvo

PREPARACIÓN:

Precalicnte el homo a 180º.

1- Unte con caramelo el fondo y las paredes de un molde de plum-cake de 25 x 12 x 7 cm. A conti nuación, cúbralo con láminas de manzana rociadas con una cucharada de zumo de limón.

2- Ponga a macerar las pasas en el ron.

3-Trocee en el vaso la manzana restante con una cucharada de zumo de limón programando 3 segundos, velocidad 4. Saque y reserve.

4- Ponga en el vaso la mantequil la y el azúcar. Programe 30 segundos,velocidad 4.

5- Programe velocidad 3 (sin programar tiempo) y vaya añadiendo los huevos uno a uno por el bocal. Baje los restos de las paredes con la espátu la y programe 5 segundos, velocidad 3.

6-Añada el resto de ingredientes (menos las pasas y las manzanas)y programe 4 segundos, velocidad 3.
7- Incorpore las manzanas y las pasas y termine de mezclar ayudándose con la espátula. Vierta la preparación en el molde preparado, alisando la superficie y dándole unos golpecitos sobre la encimera para asegurar Que rellena bien os rincones. Introduzca en el horno durante 40 ó 45 minutos.
Desmolde en caliente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

SALCHICHON DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 200 gr. de chocolate nestlé
- 200 gr. de galletas María
- 100 gr. de nueces
- 100 gr. de mantequilla
- 150 gr. de nata líquida
- 1 chorrito de licor que guste

Preparación:

1. Ponga las nueces en el vaso y troceelas 10 seg en velocidad 3. Saque y reserve.

2. Ponga las galletas en el vaso y programe 5 sg a velocidad 3-4. Saque y reserve Tienen que quedar trocitos como se ve en la foto.

3. Ponga en el vaso la nata y programe 3 minutos a 100º velocidad 2 1/2. Anada el chocolate y la mantequilla y programe 2 minutos, 50º a velocidad 3.

4. Incorpore el licor y mezclar a vel. 3

5 -incorpore el preparado de chocolate sobre las galletas reservadas y las nueces mezclar con una cuchara.

6. Divida la mezcla en dos. Ponga cada una sobre papel film transparente y haga dos rollos bien apretados como si fueran un salchichón envolviendo después cada uno en papel aluminio.

7. Déjelos en congelador hasta que endurezcan. Sirvalos en rodajas

54

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA ALASKA

Ingredientes:

1 plancha de bizcocho (opcional)
1 barra de helado

Para el merengue:

6 claras de huevo
8 cda. azucar

Almendras picaditas o en laminas para decorar

Opcional: frutas y/o licor para cubrir el bizcocho.

Instrucciones:
* Precalentar el horno a 275º

* Montar las claras con la mariposa el azucar 6 minutos 37º vel 3 ½

Añadir el azúcar poco a poco y montar 3 minutos vel 3 1/2

* Poner la barra de helado encima del bizcoho y tapar totalmente con las claras montadas.

* Esparcir las almendras encima. (Si no se va a consumir en el momente se puede congelar antes de tostar.)

* Hornear unos 3 minutos. Vigilar que se tuesta muy rapido !

Recepta del blog: www. rosalagolosa.blogspot.com

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA CAPRESSE DE CHOCOLATE

Es una tarta tipica italiana que sale buenisima

250 gr. de almendras crudas peladas
250 gr. de chocolate Nestlé postres
250 gr. de mantequilla (hay gente que la ha preparado con 150 gr)
250 gr. de azúcar
6 huevos
1 cucharadita de cacao sin azucar (opcional)
1 sobre de levadura royal
un chorrito de ron
una pizca de sal
azúcar glas para decorar

1- moler las almendras 8 segundos vel. 4. Reservar a un bowl
2- rallar el chocolate 10 seg. vel 9 y reservar en el bowl de las almendras
3- echar el resto de los ingredientes en el vaso y mezclar 20 segundos vel 7, añade durante este tiempo la mezcla de chocolate y almendras que tenemos reservado por el bocal de la tapa.
4- Programa 30 segundos vel. 7 (no tiene que quedar demasiado fino)
5- Engrasar un molde de 24 cm y colocar papel de horno en la parte inferior porque se suele pegar un poco.
6- Cocer de 45 a 55 minutos a 180º

otra receta modificando un poco las cantidades y está buenisima, os la recomiendo.

200 de almendra sin pelar
200 de chocolate fondant
120 de mantequilla
200 de azúcar
4 huevos
1 cucharada de cacao
2 cuchar. de royal
40 gr. de harina
ron
1 pizca de sal.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE Y COCA COLA

- 250gr. de harina bizcochona(de la que ya lleva la levadura).
- 300gr. de azúcar glas, yo le puse 200gr.
- 3 cucharadas de cacao valor puro (el de la lata).
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- 250gr. de mantequilla (esta vez no la sustituí por aceite).
- 200 ml de coca-cola normal, no light ni zero (no os bebáis la que sobra que luego os hará falta).
- 225 gr. de leche.
- 2 huevos.
- 1 cucharadita vainilla líquida vahiné.

Ingredientes para la cobertura:

- 200gr. de chocolate fondant.
- 200ml. de nata.
- 65 gr. de mantequilla.
- 1 cucharada de coca-cola (ahora sí que podéis beber la que sobre).

Instrucciones:

- Tamizar la harina, el cacao, el bicarbonato y el azúcar.
- Batir los huevos y añadir la vainilla líquida.
- Derretir la mantequilla (yo lo hago en el microondas a baja temperatura), añadir la coca-cola y después la leche.
- En un bol mezclamos los huevos con la mezcla de la harina y después la mezcla de la mantequilla. Unirlo todo para que quede sin grumos (queda bastante líquida la masa).
- Engrasamos bien un molde y vertemos la mezcla. Hornear a 175º durante 60 minutos, yo lo tuve más tiempo. Cuando lo pinchemos con un palillo y veamos que sale seco está listo. Dejamos que se enfríe.

Para la cobertura:

hay que poner la nata en el vaso y programar 5 minutos temp 100º vel 1, cuando acabe seguimos con la vel 1 pero sin temperatura y vamos añadiendo el chocolate previamente troceado, después la mantequilla y por último la coca-cola, podemos subir la velocidad, quedará una crema fina.
- Para poner la cobertura saqué el pastel del molde y lo voví a colocar y entonces se añade la cobertura por encima, así se supone que entra mejor por los laterales.
Receta de : Clemenvilla foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE COCO

para la pasta:

- 250gr de harina (paquete rojo)
- 100 gr de mantequilla
- 1 yema de huevo
- 2 cucharadas de azucar
- 2 o 3 cucharadas de agua

para el relleno:

- 150 gr de azucar
- 100 gr de coco rallado
- 3 huevos
- 1 yogurt natural

Se prepara la pasta, mezclando todos los ingredientes y añadiendo 2 o 3 cucharadas de agua dentro de la termomix. Se extiende la masa en el molde y se pincha el fondo con un tenedor,se deja cocer a horno regular unos 10 minutos,(el molde se unta con un poco de mantequilla).

Para el relleno se baten los huevos con el azucar, se añade el yogurt y el coco rallado y se vierte en la tarta, se deja cocer de 20 a 25 minutos.

Tiene que tener forma de quiche.
Receta de Magdalena Tous

<u>Otro relleno que me dio Mª Llabres que dice que es un clásico en su casa</u>

- 2 yogures de coco
- 5 huevos
- 200 gr. de coco
- 300gr. de azúcar

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE ZANAHORIA

Ingredientes:

- 300 g almendra cruda
- 300 g. azúcar
- 300 g. de zanahoria
- Ralladura de una naranja.
- 6 huevos
- 50 g de harina de fuerza
- Una copa de kirsch

Elaboración:

• Picar la almendra cruda en vel. 10 bien picada.añadir la cáscara de limón y volver dar vel. 10. Reservar

• Pelar la zanahora y rallar en la thermomix a vel.10 hasta que quede fino. Reservar

• Sin limpiar el vaso poner la mariposa y batir los huevos con el azúcar, 8 minutos, 37 º, vel 3 ½.

• Añadir la almendra y la zanahoria , mezclar a velocidad 3

• Añadir la harina y un xorrito de kirsch (u otro licor que os guste) y mezclar a vel. 3 hasta que quede bien mezclado todo.

• Hornear a 170 º - 180 º hasta que esté cocido, de 30 a 45 minutos según el tipo de horno. No os tenéis que pasar de cocción para que no se reseque aunque es una tarta muy humeda por la zanahoria.

Receta sacada del curso de cocina para agroturismos. Escuela Hostelería UIB

COBERTURA TARTA DE ZANAHORIA

200 gr de queso filadelfia
75 gr de mantequilla fundida
150 gr de azúcar polvo o 200 gr según la queráis de dulce
Un sobre y medio de azúcar vainillado (lidl)
Mezclar todos los ingredientes a vel. 3 .
Se cubre la tarta con el relleno y se deja en la nevera para reposar y que coja cuerpo.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE PIÑA RAPIDA

Esta buenísima esta tarta

INGREDIENTS:

- 1 bote de piña en almibar tamaño grande
- 1/2 litro de nata líquida (hacendado para cocinar va bien)
- 1 sobre de gelatina de limón o de piña ROYAL
- 1 Bolsa de “sobaos pasiegos” (mercadona)
- Si la piña és en su jugo, poner 75 g. de azucar

ELABORACIÓN:

Abrir el bote de piña y colar el jugo del almíbar en un cuenco.
El liquido debe hacer más o menos de 280 a 290 g.. (Es muy importante que se pese porque si no la gelatina no "cuajarà" así como toca)

Se pone en el vaso de la thermomix el jugo mas la gelatina y se programa 4 minutos a 80 º, velocidad 3, no debe hervir, dejamos que se funda bien removiendo más si hace falta no tienen que quedar trocitos sin disolver.
cuando veamos que está bien fundido, y sin parar la máquina ya le podemos echar por el bocal la nata y mezclar.Colocar la piña en un molde para decorar y luego añadimos la mezcla de gelatina, ya continuación los sobaos bien compuestos un al lado del otro. Dejar enfriar en la nevera
Luego se gira al revés y quedan los sobaos abajo y la crema y la piña encima.

Si utilizamos piña en su jugo hay que poner un poco de azúcar a la mezcla de nata.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE MANZANA

1 Lámina de hojaldre (NESTLE)

3 ó 4 manzanas

Confitura de manzana ó albaricoque

CREMA: (mezclar a vel. 3)

100 gr. de mantequilla en pomada

2 huevos

100 gr. de azúcar

100gr. de almendra picada cruda, Un poco de nata, 20 gr. de harina

Poner el hojaldre en una bandeja de horno y pincharlo con un tenedor.

Esparcir una capa fina de crema, y sobre ésta, colocar las manzanas laminadas cubriendo todo el hojaldre pero sin llagar a los bordes.

Derretir un poco de mantequilla en el microondas y pintar toda la manzana.

Espolvorear BIEN con azúcar glas.

Hornear en la parte baja del horno a 180º de 25 a 30 minutos, sacarla y pintarla con la confitura derretida.

Otra versión que he probado buenísima también pero más light:

Un trozo de mantequilla LIGHT en pomada

4 ó cinco cucharadas soperas de almendra molida TOSTADA.

Todo esto bien mezclado y esparcido sobre el hojaldre sin llegar a los bordes.

Quito el corazón a las manzanas y las lamino con una mandolina. Las coloco bien juntitas (Como en las pastelerias), las pinto con mantequilla derretida y espolvoreo BIENcon azúcar glasse.

Horneo unos 30 minutos hasta que el hojaldre adquiere un bonito color tostado oscuro y al sacarla del horno la vuelvo a espolvorear con azúcar glasse que con el calor se funde rápidamente.La comemos templadita y el resultado es espectacular.

Receta de Magdalena Ordiñana

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA TRES CHOCOLATES

Ingredientes:

150 g. de chocolate negro
150 g. de chocolate blanco
150 g. de chocolate con leche
120 g. de azucar
3 sobres de cuajada
1 litro de nata
500 g. de leche (entera mejor)

BASE: 250 g. de galletas digestive, o napolitana
70 g. de mantequilla
15 g. de leche

- Poner todos los ingredientes de la base i programar 30 segons vel 5
- Forrar un molde desmontable de 28 cm, suele sobrar un poco de masa.

- Poner en el vaso:
165 g. de leche, 330 g. de nata, 35 de azúcar, 1 sobre de cuajada, 150 xoco blanco
Y programar 7 minutos, 90º v. 4 verter en el molde sobre la base de galleta.

Sin lavar el vaso hacer la segunda capa

165 g. de leche, 330 g. de nata, 35 de azúcar, 1 sobre de cuajada, 150 xoco con leche
Y programar 7 minutos, 90º v. 4 verter en el molde sobre la base blanca

Sin lavar el vaso hacer la tercera capa

165 g. de leche, 330 g. de nata, 35 de azúcar, 1 sobre de cuajada, 150 xoco negro
Y programar 7 minutos, 90º v. 4 y verter en el molde sobre la base de xoco con leche.

TRUCO:

1- Entre capa y capa conviene esperar un ratito y dejarlo en la nevera unos 10 minutos.
2- Antes de añadir una capa, hay que hacer dibujos con un tenedor para que las capas unan entre sí, porque de lo contrario se separan al cortar la tarta.
3- Cuando pongo las capas, lo hago con una cuchara grande y poco a poco para que no se mezclen los chocolates

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE "EXPRESS"

Base:
• 130 g. De galletas María enteras sin trocear
• 100 g. De mantequilla
• 35 g. De chocolate puro en polvo "Valor"
• 60 g. De azúcar polvo

Poner todos los ingredientes dentro de la thermomix y trocear a velocidad 5 hasta que quede como un pan rallado y casi no queden trozos de galleta (20 segundos)
No le tengáis demasiado tiempo porque si no, hace una pasta y la mantequilla se derrite.

MOUSSE DE CHOCOLATE RAPIDA

Receta ideal para sorprenderte a ti misma la primera vez que la haces, facilísima !!

• 250 g. De "colacao"
• 400 g. De nata para montar
• 75 g. De azúcar polvo
• 2 ½ hojas de gelatina (SYP, marca Gelita)
• 10 g. De coñac
• opcional: un poco de vainilla liquida muy poca (Muller en sobres)

1 º. La nata debe ser específica para montar no vale la de cocinar.
2 º. Debe estar bien fría, no basta a la puerta de la nevera, y antes de utilizarla ponerla 10 minutos en el congelador, y luego hay que remover muy bien el tetrabrick.
3r.cuando montéis la nata, hay que vigilar todo el tiempo, porque es un proceso muy rápido ya veces tarda 25 segundos, 30 o 45. Pueden abrir y ponerle unos segundos más si hace falta.

*- Poner el colacao en el vaso de la thermomix
*- Poner las dos hojas y media de gelatina en un plato con agua un par de minutos (en 3 basta, si le tiene más tiempo no pasa nada)
*- Ahora la gelatina ya no está dura, se coge con las manos se escurren del agua, y se pone dentro de una taza de café con 10 g. De coñac.
*- Fundir la gelatina y el coñac en el microondas un par de segundos a temperatura mínima, no debe hervir, sólo debe quedar fundida, y bien mezclada con el coñac, añadir un poco de vainilla, si os gusta.
*- Ahora se pone el azúcar polvo dentro de la thermo y la nata bien fría, dentro del vaso y montar a velocidad 3 ½. (Entre 25 y 35 segundos)

Es un técnica muy rápida, por eso hay que hacer así como digo. leer muy bien la receta, la gelatina se debe tener preparada dentro de la tacita cuando empezamos a montar, y cuando veo que empieza a espesar , le tiro poco a poco al final por el bocal la gelatina con el coñac.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE ZANAHORIA I

(Receta de Elena Blanco)

- 3 huevos
- 220 gr de azúcar
- 220 g de harina
- ½ sobre levadura Royal
- ½ cucharadita (café) de nuez moscada
- 1 cucharadita de canela
- 1 pizca de clavo
- 250 gr. de aceite de girasol
- 200 gr de zanahorias (mas o menos unas 2 o 3)
- 90 gr. de nueces
- 40 gr (1 puñado) de pasas

1) Rallar la zanahoria 10 seg. vel 7, reservar. No importa lavar el vaso

2) Mezclar el azúcar con los huevos 3 min, mariposa, vel 3 ½

3) Añadir harina, levadura Royal y especies, mezclar 20 seg.vel 3

4) Cuando esté todo mezclado incluir el aceite, zanahoria, nueces y pasas, mezclar 35 segundos vel. 3. Terminar de envolver con la espatula si no estuviera bien mezclado.

5) En mi horno la cociné 6 minutos calor de abajo y turbo y luego 45 minutos sin turbo calor de arriba y de abajo, este tiempo es orientativo depende de cada horno. Nota; sale muy esponjosa y flojita.

COBERTURA TARTA DE ZANAHORIA:

200 gr de queso filadelfia, 75 gr de mantequilla fundida, 150 gr de azúcar polvo o 200 gr según la queráis de dulce, Un sobre y medio de azúcar vainillado (lidl)
Poner el azúcar en un cazo con 35 gr de agua, disolver un poco y enfriar, luego añadir la mantequilla , el queso filadelfia y remover hasta hacer una crema.
Se cubre la tarta con el relleno y se deja en la nevera para reposar y que coja cuerpo.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE FILADELFIA 26 CM

Molde desmontable pequeño 26 cm)
Base:

- 200 g de galletas maría o Digestive
- 70 gr de mantequilla fundida
- 55 gr de leche

Triturar las galletas 5 segundos vel 10
Añadir la mantequilla y fundir 2 minutos 60 º vel. 2
Añadir un poco de leche si hace falta para unir la pasta.

Relleno:

- 500 g de nata para cocinar
- 250 g de leche
- 400 g de Filadelfia o similar
- 160 g de azúcar
- 2 sobres de cuajada

Todo dentro del vaso y cocer 7 minutos 100 º vel. 4
Debe llegar a los 100 º. Durante el tiempo de cocción hay que vigilar para que llegue a los 100 º y no debe hervir mucho tiempo, sólo un momento porque la cuajada haga su efecto. En teoría este tiempo es el justo para que coja los 100 º y mantener-lo 1 minutito, pero esto puede cambiar mucho dependiendo de la temperatura de los ingredientes.
Verter en el molde y dejar enfriar totalmente antes de poner la cobertura.

Ingredientes cobertura:

- 1 bote de mermelada de fresa o arándanos de 350 gr.
- 35 gr de gelatina de fresa royal o hacendado
- 65 gr de agua.

limpiar un poco el vaso y preparar la cobertura.
Poner el agua y la gelatina para alrededor de las cuchillas y después la mermelada, programar 4 minutos 60 º vel. 2
CONSEJOS: Cuando haya pasado este tiempo mirar a ver si la gelatina ha quedado bien disuelta si no es así se pone un poco más de tiempo y temperatura igual. Vigilar que no debe hervir y no remover más que al 2 para que no haga spuma . Cuando la tarta ya esté bien cuajada ponemos la gelatina por encima

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE FILADELFIA 29 CM

(molde desmontable grande de 28 o 29 cm)

Base de galletas:

- 250 gr de galletas maria
- 150 gr de mantequilla
- 25 gr de leche

Ingredientes crema de queso

- 500 gr de nata
- 500 g de Filadelfia
- 220 gr de azucar
- 500 g de leche
- 3 sobres de cuajada

Ingredientes cobertura:

- 1 bote de mermelada de fresa o arándanos de 350 gr.
- 35 gr de gelatina de fresa royal o hacendado
- 65 gr de agua.

Preparacion:

Triturar las galletas 10 segundos vel. 10, añadir la mantequilla y la leche y fundir 4 minutos 60º vel 3. (tiene que quedar bien mezclado, si no añadir mas tiempo) Forrar un molde desmontable con esta masa y apretar los bordes para que quede bien sellado.

Poner en el horno a 180º durante 5 o 10 minutos, ojo que no tiene que quemarse porque cada horno es distinto. Dejar enfriar un poco antes de ponerle la crema encima.

Poner todos los ingredientes de la crema en el vaso y programar 10 minutos 100º vel. 2 (normalmente con este tiempo basta para que llegue a 100º pero dependiendo de la temperatura de los ingredientes puede variar o sea que si no llega a los 100º ponerle dos minutos mas y vigilar que la temperatura llegue hasta los 100º que es cuando empezaria a hervir porque si no llega a hervir no nos va a cuajar) poner encima de la base de galletas. Dejar enfriar

Limpiar un poco el vaso y preparar la cobertura.
Poner todos los ingredientes de la cobertura y programar 5 minutos 70º vel. 2
Verter encima de la tarta cuando esta ya este cuajada y fria, de lo contrario se va a ir al fondo en lugar de quedarse en la superficie.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA RAPIDA DE LIMON

Base:

- 130 g de galletas maria
- 100 g de mantequilla

Relleno:

- 400 g de agua
- 2 sobres de gelatina royal de limon
- 400 g de Filadelfia
- 2 yogures naturales
- 110 g de azúcar
- 40 g de zumo de limon
- Ralladura de limon

poner la mantequilla a fundir en el microondas 2 minutos a media potencia. Picar las galletas maria 20 segundos velocidad 5 y luego poner velocidad 3 e ir añadiendo por el bocal la mantequilla fundida, parar cuando este todo integrado. Queda un poco grumosa pero a mi me gusta así. Poner en la base de un molde desmontable y hornear 10 minutos a 170º. Dejar enfriar

1- Relleno: poner a hervir el agua 4 minutos Varoma vel. Cuchara.
2- Añadir los dos sobres de gelatina royal procurando que no caigan sobre las cuchillas sino a los lados, remover 30 segundos vel. 2
3- añadir los demas ingredientes, el queso, zumo de limon, azucar y los yogures , mezclar 1 minuto vel. 3
4- Verter sobre la base de galletas. Guardar en la nevera una vez que esté fria

Nota; esta tarta es ideal para aquella gente que no le gusta mucho el dulce.

Receta de Juana Serra de Muro

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA TRES CAPAS

Ingredientes para el flam:

- 1 l. de leche
- 2 sobres de flam “el niño” de maizena o de flam potax
- 4 cucharadas de azúcar
- 2 paquetes de galletas maria cuadradas (según molde elegido)
- Un poco de leche para remojar las galletas de la base y que no floten a la superficie

Ingredientes segunda capa:

- 200 g de queso Filadelfia o similar
- 200 g de nata
- 1 sobre de azucar vainillado
- 30 g de azúcar
- 2 hojas de gelatina (cada hoja hace 1.5 grm.)

Ingredientes tercera capa merengue:

- 3 huevos
- 250 gr de azúcar
- 50 gr. de agua

Ingredientes cuarta capa:

- almendra tostada y triturada (se pone en el ultimo momento recien tostada si puede ser)

Separar las claras de las yemas. Vamos a preparar el flam primero

1- Poner en un bol 200 gr de leche, las tres yemas que nos sobran y los dos sobres de flam, remover hasta que se disuelvan.
2- En el vaso del thermomix echar la leche restante (800 gr) junto con las 4 cucharadas de azúcar y poner a hervir 8 minutos 100 º vel 2.
3- Mientras mojar el molde de silicona cuadrado o rectangular con agua y forrarlo de papel film. Poner dos capas de galletas Maria , la primera capa como quede y la segunda intercalando las galletas para que al cortar no se rompa.mojar con un poco de leche.
4- Vigilar las luces del termostato de la thermomix y si antes de acabar el tiempo ya ha llegado a 100 º ya podeis tirar el flam con las yemas por el bocal y aumentar un poco la velocidad al 3, y mantenerlo a 100º durante dos minutos mas para que el flam espese bien.Si acaba el tiempo y no ha llegado a 100º programar algun minuto o dos más para que llegue a hervir cuando le tireis el flam y recuerda que se mantenga la **temperatura** durante dos minutos mas o menos. Tiene que quedar espeso y volcarlo encima de las galletas.
5- Lavar un poco el vaso, no importa desmontarlo. Poner otra capa de galletas encima
6- Poner la gelatina en remojo con agua fria.
7- Poner todos los ingredientes de la segunda capa (menos la gelatina) en el vaso y programar 3 minutos 60 º vel. 2 y cuando falte 1 minuto por acabar echar por el bocal la gelatina bien escurrida del agua. Verter en el molde encima de la segunda capa de galletas.Reservar en la nevera, mejor si hacemos el merengue cuando esta bien cuajado.
8- Merengue: Lavar bien el vaso de restos de crema y secarlo, poner la mariposa y echar las claras y 120 gr de azucar.
9- En un cazo poner los 130 gr de azucar restante con un poco de agua justo que lo tape unos 50 grm a hervir. Cuando empiece a hervir y a disolverse el azucar programamos al thermomix 4 minutos, 37º vel. 3 y medio, no dejar que acabe el tiempo y en el ultimo minuto vamos añadiendo el almíbar que teniamos hirviendo.Dejar que acabe el tiempo y poner poco a poco encima de la tarta, espolvorear con la almendra tostada y molida.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO

- 150 g. de chocolate blanco
- 500 g de nata liquida
- 250 g de leche
- 130 gr de azúcar
- 250 gr de queso filadelfia
- 1 sobre y medio de cuajada royal
- Galletas maria
- Sirope de chocolate (en el mercadona)

-

Poner todos los ingredientes menos las galletas en el vaso y programar 9 minutos, 100 º vel.3

Debe quedar de una consistencia como la miel para que luego quede bien cuajado en la nevera, pero nunca os ha de quedar muy líquido, de lo contrario se pondrá unos minutos más a 100 º vel. 3 hasta que os quede un poco más espeso. Hay que fijarse que con el tiempo que he dicho a la receta debe llegar a los 100 º, sino se le pone un par de minutos más.

En un molde desmontable, poner una capa de sirope de chocolate y una capa de galletas (las galletas las tienes que poner enteras y sin trocear ni nada), una capa de sirope y unaltra de galletas y luego vertido la mezcla de la thermomix a poco a poco y siempre le tiras sobre una galleta nunca en los huecos que quedan para que las galletas no floten hacia arriba, o sea que tenga dos capas de galletas y luego la crema de chocolate. Dejar enfriar en la nevera y decorar al gusto

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

-

TIRAMISÚ SUPERFACIL

Ingredientes relleno :

- 120gr de azúcar
- 1 tarrina de mascarpone (250gr)
- 1 tarrina de philadelfia de las pequeñas (200 gr)
- 1 chorrito de tia maria, licor de café o bailéis (añadir al gusto e ir probando la crema)
- Cacao puro en polvo “valor” para espolvorear
- Bizcochos de soletilla “la Filo” del mercadona

Elaboracion:

Poner el azúcar en el vaso, hacerlo glass, durante unos 15 segundos.

Poner la mariposa, añadir los quesos, batir en velocidad 3, durante unos 15 a 20segundos, hasta que se mezcle todo, que quede como nata montada. Añadir el licor y mezclar un poco a vel. 3

Parece blanda la crema, pero se puede coger con la cuchara y no cae.

PARA BAÑAR EL BIZCOCHO:
1 vaso de agua
1 cucharada sopera de nescafé
3 cucharadas de postre de azúcar

Colocar el aro en el plato donde vayamos a servir el tiramisú, colocar la primera base de bizcocho, empaparlo con la mezcla del café,(es importante, que este bien mojado) rellenarlo con la mitad de la crema, tapar con la otra mitad, empaparla de café, y añadir encima el resto de la crema.
Guardar en la nevera,(es mejor de un dia para otro) y espolvorear con cacao en polvo en el momento de servir.
NOTAS: La crema queda tan consistente, que se podría servir al momento, aunque yo esperé unas horas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TRUFAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 125 g de nata líquida
- 20 g de glucosa (opcional)
- 5-15 g de café soluble (según os guste el sabor de café)
- 115 g de chocolate de cobertura con leche
- 75 g de chocolate de cobertura negro
- 25 g de crema de whisky (Bailey's)

PREPARACIÓN:

***Sólo dos consejos**: yo utilizo aquellos moldes de silicona de los que venden para los cubitos de hielo. Así, una vez que termino la preparación, relleno los moldes y al congelador. Si no tenéis, hay que dejar enfriar el chocolate, y después hacer las trufas a mano, lo que siempre resulta más engorroso. De la otra manera, os aseguro que repetiréis y repetiréis.*
El segundo consejo es que intentéis encontrar glucosa. Yo la consigo en una tienda especializada en reposteria y productos para confitería. La glucosa, en sustitución del azúcar, consigue sin alterar el sabor de las trufas que las podáis comer recién sacadas del congelador sin que estén duras como piedras, ya que les da una textura mucho más tierna.

1- Poner la nata y la glucosa en el vaso de la Thermomix,
y programar 6 minutos-90º-vel. 1.

2- Añadir el café y dejar infusionar 5 minutos Batir a velocidad 6 durante 10 segundos Añadir las coberturas, dejar reposar unos minutos y batir a velocidad 3-4 hasta que quede bien emulsionado.
Dejar enfriar un rato dentro del vaso, y añadir la crema de whisky (si la añadimos con el chocolate demasiado caliente, el mismo calor hará evaporar el alcohol y perderá aroma y sabor).
Volver a batir a velocidad 3-4 unos segundos.
Volcar sobre los moldes, y al congelador

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TRUFAS BUENAS Y FACILES

Ingredientes:

- 500 gr de nata liquida para montar
- 600 gr de chocolate nestle postres
- Fideos de chocolate para decorar, coco rallado o almendra picada

Elaboracion:

1- En el vaso del thermomix se pone el chocolate troceado y se le da unos golpes de turbo para que se trocee.

2- Añadir la nata liquida y programar 5 minutos 80º vel. 3

3- Si acabado el tiempo vemos que todavía hay trozos sin disolver poner 1 minuto 90º vel.3

4- Dejar reposar en la nevera al menos un dia

5- Sacar de la nevera y dejar a temperatura ambiente un rato y empezar a formar las bolitas, rebozarlas por coco rallado o por coco.

Receta de majofepa foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TRUFAS DE CHOCOLATE, MASCARPONE Y COCO

Salen unas 40 trufas

Ingredientes:

- 24 bizcochos de soletilla
- 200 gr de chocolate negro
- 200 gr de queso mascarpone
- 1 chorrito de baileys
- Coco rallado y fideos de chocolate de colores

Elaboracion:

Pulverizar en la thermomix los bizcochos a velocidad 5-9 progresivo.
Derretir el chocolate en el microondas.
Añadir al bizcocho pulverizado el chocolate fundido, el queso mascarpone, el licor (ron, whiskie....) y el café.
Mezclar a velocidad 3 hasta que quede una masa homogénea.
Meter en el frigorífico durante una hora la masa resultante para que sea más fácil de manejar.
Hacer pequeñas bolitas con las manos y rebozarlas unas con coco rallado y otras con fideos de chocolate de colores.
Yo no les puse café como decía la receta original y hice la mitad con licor(Baileys) y la otra mitad sin.
Las metí en el congelador dentro de las cápsulas de papel para que no se pegaran entre sí y las serví congelas
Receta de Mª José 78 foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BANOFFEE

Ingredientes para la base :

- 12 galletas digestive
- 30 g. de mantequilla
- 2 cucharadas de leche

Triturar 10 segundos a vel. 5 (tiene que quedar un poco grumoso)

dulce de leche thermomix:

- 1 l. de leche entera
- 200 g de nata
- 200 g de azucar blanco
- 150 g. de azucar moreno
- 1/2 cucharadita rasa de bicarbonato
- 2 hojas de gelatina remojadas (se pone cuando ha terminado la thermomix de cocer)

Poner todos los ingredientes dentro del vaso menos la gelatina y cocer 50 minutos, Varoma, vel 5 (es importante poner esa velocidad para que no nos salga por el bocal cuando hierva)

CUBIERTA:

- 350 g. de nata per montar
- 1 cucharada de azúcar glass
- 3 platanos
- Cacao puro en polvo para espolvorear

Elaboración:

Primero hacer el dulce de leche i dejar enfriar un rato para que pierda calor.
añadir la gelatina bien escurrida que ya habremos hidratado y mezclar a vel 3-4**. Dejar reservar toda una noche en la nevera como minimo.**

Poner todos los ingredientes de la base y trocear 10 seg. vel. 5 y hornear 10-15 minutos, solo la base.

Poner sobre la mase de galletas medio centímetro de dulce de leche mas o menos sobre la base y se deja reposar un poco para que coja cuerpo. Cortar rodajitas de platano que no sean muy gruesas e ir tapizando la tarta, luego montar la nata a vel 3 ½ con la mariposa, cuidado de no pasarse de tiempo y añadir el azúcar en polvo,remover con la espátula para integrar.

Se le coloca por encima haciendo la cuarta capa y luego espolvorear de cacao puro en polvo

nota: normalmente suelo hornear la base de 5 a 10 segundos porque me gusta más.
Esta receta me la dio Cuca Ribot.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCA DE CHOCOLATE MICROONDAS II

INGREDIENTES:

- 150 grs. de nueces
- 150 grs. de galletas Mª Dorada
- 150 grs. de chocolate postre
- 150 grs. de mantequilla
- 150 grs. de leche
- 150 grs. de azúcar
- 3 huevos
- 1 sobre de levadura en polvo

PREPARACIÓN:

1- Picar las nueces 5 seg. vel. 4 ½ y sacar del vaso.
2- Picar las galletas 7 seg. vel. 4 ½ , sacar
3- Poner en el vaso el chocolate, la leche, el azúcar y la mantequilla y batir 10 segundos a vel. 10 hasta que el chocolate esté deshecho.
4- Programar 5 min. temp. 37, vel. 3. Añadir las galletas y las nueces.
5- Poner los huevos y la levadura.
6- Batir unos segundos a vel. 3
7- Unir todo y poner al microondas 14 min. 700 w (que no esté a tope)
8- Servir espolvoreado con azúcar glas.

NOTA: También se puede cocer en el horno convencional, 180º Turbo unos 25 min. Queda muy bien en un molde de corona.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

ROSQUILLAS ABIZCOCHADAS

- 2 huevos
- 125 ml de leche
- 200 g de azúcar
- 75 ml de aceite de oliva virgen
- 500 g de harina (la que admita)
- 4 cucharadas de aguardiente
- la raspadura de ½ limón
- 2 papelillos de gaseosa
- Una cucharada de levadura
- Aceite de semilla para freír

Para el almíbar

- 500 ml de agua
- 100 g de azúcar
- 1 cucharadita de canela molida

Se baten los huevos, la leche, el azúcar, el aceite de oliva, el aguardiente y la raspadura de limón, se baten unos segundos en velocidad 5.
Se mezcla en un ból la harina, la gaseosa y la levadura, se añade al vaso mezclamos 10 seg. A vel.6, y 2 min. velocida espiga, se va mirando a través del bocal por si necesita más harina, que se despegue del vaso, ir añadiendo una cucharada, y si necesita otra, pero poco a poco, para tampoco pasarnos.
Quitar la masa del vaso hacer una bola con ella y dejarla reposar en un bol una hora, tapada. Pasado este tiempo vamos haciendo bolitas con la masa, de 25-30 g, y el agujero lo hacemos desde dentro, metemos los dedos y hacia fuera, con cuidado de que no se rompa.
En una sartén o cacillo antiadherente ponemos el aceite de semilla para freír, el aceite debe estar ni muy caliente ni muy frío, para que se vayan haciendo por dentro, cuando estén doradas se sacan y se ponen sobre papel antiadherente.
Una vez todas fritas, preparamos el almíbar de esta forma:
Se mezclan el azúcar y la canela y se disuelven muy bien en el agua fría. Se pone la mezcla a calentar en un cazo grande y antes de que empiece a hervir, se apaga el fuego.
Se van sumergiendo las rosquillas unos instantes en el almíbar, como 2 segundos, se reservan en un plato hasta que estén todas pasadas por el almíbar, el almíbar debe estar caliente mientras se sumergen todas las rosquillas, si se enfría se vuelve a calentar.
Pasadas unas horas se pasan las rosquillas por azúcar y ya están listas para comer.
Son unas rosquillas como abizcochadas y se mantienen tiernas muchos días.
Receta y foto de Pepi, foro mundorecetas

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

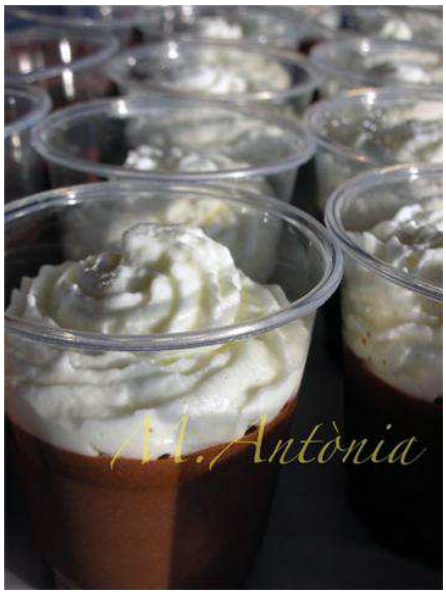
PANNA COTTA

- 500 g. de leche
- 500 g de nata
- 7 hojas de gelatina (si va a estar mucho tiempo fuera de la nevera)
- 5 hojas de gelatina y media (si lo vamos a comer directamente de la nevera)
- 180 g. de azucar
- ½ vaina de vainilla cortada por la mitad y raspada
- Confitura de fresa para la cobertura

Preparación:

- hidratar la gelatina en un bol con agua.
- Hervir la nata, la leche y el azucar con la vainilla , 9 minutos, 100º vel. 1
- Añadir la gelatina hidratada y remover unos segundos a vel. 4
- Servir en vasitos y cuando este un poco consistente se decora con la mermelada de fresa.

DALKYS



- 1 l. de leche
- 1/2 sobre de cuajada
- 200 g.de chocolate a la taza o fondant
- 150 g de azucar

Elaboración:

Poner todos los ingredients en la thermomix i programar 9 minuts, 90º v. 4
Adornar con nata montada.
Si queda muy liquido es porque le falta cocción, poner 1 min. 100º vel 4

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MAGDALENAS DE NARANJA

Son las que me gustan más, buenísimas.

- 1/2 naranja de zumo, con piel **(ver nota final)**
- 4 huevos (200 g)
- 200 g de azúcar
- 200 g de aceite de girasol
- 220 g de harina, normal
- 1 pellizco de sal
- 1 sobre de levadura tipo Royal
- azúcar, para espolvorear
- Moldes individuales para magdalenas

Precaliente el horno a 250º.

1- Ponga en el vaso la media naranja, junto con los huevos y el azúcar y programe **3 minutos, temperatura 37º, velocidad 6.**
2- Acabado el tiempo, vuelva a programar otros **3 minutos, sin temperatura, velocidad 5.**
3- Incorpore el aceite en el vaso y mezcle **15 segundos, velocidad 5.**
4- Por último, añada la harina, la sal y la levadura y programe **8 segundos, velocidad 6.**

Vierta la mezcla en los papeles de magdalenas y a su vez dentro de unos más rigidos para que el peso no las desmorone y puedan salir con "cucurucho" (pueden ser moldes de muffin, flaneras de metal o flaneras de "albal" u rellenelos hasta las 3/4 partes y una vez echa esta operacion poner a reposar a la nevera durante 30 minutos

- Coloque los moldes en la bandeja del horno, Baje la temperatura del horno a 220º, introduzca la bandeja con las magdalenas durante15 minutos aproximadamente.

Nota importante : si la naranja es de las de verano la podemos poner con piel porque es fina, pero en invierno la piel es muy gruesa o sea que quitamos la parte naranja, quitamos lo blanco y utilizaremos la cascara de la naranja (sin nada de blanco, con un pelapatatas va muy bien) y la naranja entera.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE CON CUAJADA

Ingredientes:

- 200 g de galletas María
- 120 g de mantequilla a temperatura ambiente
- 1 litro de leche
- 2 sobres de cuajada
- 300 de colacao (con nesquick también debe ser bien buena)
- 150 g de azúcar

Elaboración:

triturar las galletas 5 segundos velo. 8
añadir la mantequilla y triturar 10 segundos velo 6 hasta que se haga una pasta.
Poner en un molde desmontable de 24 cm y apretar con las manos para hacer su base, hornear 10 minutos al horno.
Sin lavar el vaso poner todos los ingredientes, le leche, cuajada, colacao y azúcar, cocer 10 minutos 100 º velo. 3
Verter sobre la tarta y dejar enfriar, cuando esté fría poner en la nevera.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MOUSSE DE CHOCOLATE

- 200 gr de leche
- 100 g de azúcar
- 6 huevos separada la yema de la clara
- 150 gr de mantequilla
- 300 gr de chocolate Nestlé postres
- Una pizca de sal
- 250 gr de nata montada (solo para adornar)

Elaboración:

1- Pon dentro del vaso el azúcar, la leche, las yemas, la mantequilla, programa 6 minutos 80 º velo 3-4

2- Añadimos el chocolate troceado, dejamos un par de segundos para que se funda y mezclamos 15 segundos velocidad 5, dejar enfriar totalmente antes de añadir la clara de huevo porque de lo contrario se bajaran.

3- Limpiar bien el vaso y una vez que esté bien frío, poner la mariposa, añadir las claras de huevo con unas gotas de zumo de limón y una pizca de sal, programa 6 minutos vel 3 ½.

4- Mezcla poco a poco con un batidor de varillas la clara de huevo con la crema de chocolate. Dejar enfriar en la nevera y adornar con nata montada si quieres.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

NATILLAS

A esta receta le tengo mucho cariño porque es una de las primeras que aprendí a hacer en el microondas, cocia unos minutos sacaba, le daba túrmix, las metia otra vez y así 3 veces y cuando tuve la thermomix !! Qué pasada …

- 3 huevos
- 950g. de leche entera
- 125 g. de azúcar
- 20 g. de maizena
- 2 taponcitos de vainilla liquida
- una cascara de limon

canela para decorar
galletas maria para poner en el fondo del molde

PREPARACION:

- Preparar los moldes y poner una galleta maria debajo, y con la misma leche que haremos las natillas, tirar un poquito sobre cada galleta para que no flote después de hecha.

- Poner la mariposa, y todos los ingredientes en el vaso menos la cascara de limon (para no triturarla) y mezclar a velocidad 3 durante 30 segundos o hasta que veamos que esta todo bien mezclado, añadir la corteza de limon y programar 13 minutos 100º vel. 2 1/2

- cuando el thermomix haya acabado, retirar la cascara de limon y batir un poco para homogeneizar i que quede bien finita, Verter enseguida en los moldes reservados y decorar con un pelin de canela molida (poquita) solo un toque

espero que os guste, ya que a mi me parece que en la receta del libro ponen demasiado huevo . Por 600 g. de leche 6 yemas y ami me da un poco de cosa tanto colesterol.

NOTA IMPORTANTE:

Os teneis que fijar que tiene que llegar a los 100º, esta receta tiene suficiente huevo y maicena para cuajar si no cuaja es porque le hace falta mas tiempo o sea que fijaros que llegue a los 100º de lo contrario no cuajara, como todas las tartas, flanes y pudines que lleven sobres de flam,cuajadas, huevos, maicena etc….

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE MÚSIC

Pasta quebrada:

- 300 g. harina
- 130 g. mantequilla
- 70 g. de agua
- 1 cta. De sal, otra de azúcar y otra de levadura.

Poner todos los ingredientes por el mismo orden en la thermo y programar 15 segundos velocidad 6.

Relleno de crema pastelera para un molde desmontable de 24 cm

- 500 gr de leche entera
- 2 yemas de huevo
- 40 gr de maicena
- ½ palo de canela
- 120 gr de azúcar
- La piel de 1 limon

Relleno de crema pastelera para un molde desmontable de 28 cm

- 1 l. de leche
- 4 yemas de huevo
- 80 gr de maicena
- 1 palo de canela
- Cascara de limón
- 230 gr de azúcar

- Frutos secos los que queráis: almendras crudas, avellanas, nueces y piñones.
- Azúcar polvo.

Preparación:

Estirar la masa con un rodillo sobre un papel de hornear y forrar el molde, pinchar con un tenedor bastante, hornear 15 minutos a 190 º

Poner todos los ingredientes de la crema pastelera, y mezclar a vel. 3.
Cocer 5 minutos, 100 º y velocidad 2 o 3 (la receta de medio litro)
Cocer 10 minutos, 100º vel. 3 la receta de 1 litro

Cuando está cuajado, verter en el molde, dejar enfriar 2 minutos y ponerle por encima los frutos secos. Cocer en el horno 10 o 15 minutos.
Espolvorear de azúcar polvo por encima.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BIZCOCHO DE COCO

- 4 huevos
- 300 g. de azúcar
- 200 g. de harina de fuerza
- 150 g. de coco
- 1 paquete de levadura en polvo
- 80 g. de aceite
- 200 g de agua con gas.
- 1 piel de limón

ELABORACIÓN:

- Calentar el horno a 200 º calor de abajo y de arriba.

1- Separar los huevos, y poner la clara en la thermo y la yema en una tacita.
Poner la mariposa y programar **4 minutos, 37 º velocidad 3 y medio.**

2- Cuando falta 1 minuto para acabar abrir y poner poco a poco 100 g. de azúcar, cerrar y seguir a vel. 3 1 / 2 ---------- Retirar a un bol con ayuda de la espátula. Retirar la mariposa.

3- poner las yemas en el vaso con 200 g. de azúcar y 80 g. de aceite, programar 4 minutos 37 º vel. 3 1 / 2.

4- Añadir 150 g. de coco, 200 g. de sifón o agua con gas, 200 g. de harina, 1 sobre de levadura. Mezclar en vel. 1 o 2 hasta que esté bien mezclado.

5- Ahora, con un batidor manual de varillas mezclar con la clara de huevo a punto de nieve removiendo muy poco a poco para que no baje.
Hornear a la mitad del horno y cocer los 10 primeros minutos a 200 º calor de abajo y de arriba después cocer 25 minutos restantes a 180 º, calor de abajo. Cuando acabe comprobar con un "pinchito" si está cocida y de lo contrario ponerle 3 minutos más. A partir de aquí controlar cada 3 minutos hasta que esté cocida.
Ahora ya sabrás en tu horno el tiempo que tarda en ser cocida y apunta-lo, así siempre lo harás de la misma manera. Desmoldar y tapar con un parche o con un tupper.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCA DE "DANONE"

INGREDIENTES para un molde desmontable de 26 cm :

- 4 huevos
- 370 g. de azúcar
- 1 "danone" del gusto que queráis
- 130 g. de aceite
- 1 sobre de levadura en polvo
- 280 g. de harina de fuerza.
- 1 limón (opcional)
- Un buen xorrito del licor que queráis.
- Caramelo liquido y rodajas de piña para poner en el fondo del molde para decorar

ELABORACIÓN:

• Calentar el horno.

• Separar la clara de la yema, y poner la clara en la thermo y las yemas en una tacita. poner la mariposa y programar 4 minutos, 37 º velocidad 3 1 / 2.

• Cuando faltan 2 minutos para acabar abrir y poner poco a poco 120 g. de azúcar, cerrar y seguir a velo. 3 1 / 2 ---------- Retirar a un bol con ayuda de la espátula.

• Volver poner la mariposa y poner las yemas con 250 g. de azúcar, el yogur y 130 g. de aceite, programar 4 minutos velo. 3 1 / 2. Quitar la mariposa.

• Añadir 280 g. de harina, 1 sobre de levadura, y el licor que quieras. Mezclar en vel. 3 y medio hasta que esté bien mezclado.

• Mezclar con batidor manual con la clara de huevo subido removiendo muy poco a poco para que no baje.

Untar un molde desmontable de 26 cm con un poco de mantequilla por todos los lados y con un poco de harina. Poner un chorrito de caramelo liquido y los trozos de piña bien escurridos.

Hornear a la mitad del horno y cocer los 10 primeros minutos a 200 º calor de abajo y de arriba Después cocer 25 minutos restantes a 180 º, calor de abajo. Cuando acabe comprobar con un "pinchito" si está cocida y de lo contrario ponerle 3 minutos más. A partir de aquí controlar cada 3 minutos hasta que esté cocida.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE QUESO LIGHT

INGREDIENTES:

- 500 g. de leche.
- 1 paquete de queso philadelphia. (200 g.)
- 3 huevos
- 150 g. de azúcar o el equivalente en sacarina
- 2 sobres de cuajada.
- una base de pasta brisa, o de galletas maría (opcional)
- mermelada para untar por encima.

ELABORACIÓN:

• Poner todos los ingredientes dentro de la thermo y hacer un "cuajado" durante unos 9 minutos, temperatura 90 º y velocidad 4, o hasta que vea que esté espeso. DEBE QUEDAR UN POCO MÁS ESPESO QUE la miel.
• Verter en un molde redondo y enfriar en la nevera, se puede decorar con fresas naturales o con mermelada de arándanos o Frutas del bosque.

Esta tarta como no lleva nata, es más digestiva y menos calórica.
Receta de Xesca Cerda Segui

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE QUESO RAPIDA

Esta receta la uso muchisimo si tengo prisa porque procuro tener siempre 1 tarrina de filadelfia en la nevera y siempre puedo hacer este postre de inesperado.
A veces la hago tipo púding en un molde de plum cake y con caramelo liquido , a veces tipo tarta con galletas maria sin trocear enteras y colocadas una al lado de la otra y con confitura de fresa por encima, de todas formas es la misma receta y ademas esta buenisima.

- 500 gr de nata
- 300 gr de filadelfia
- 250 g de leche
- 1 sobre cuajada
- 120 gr de azúcar
- Caramelo liquido si queremos hacer un puding de queso
- Una base de galletas opcional si queremos

Elaboracion:

Se ponen todos los ingredientes en el vaso y programar 8 minutos, 100º vel 3

Verter en un molde de púding untado de caramelo liquido y dejar enfriar .

FLAN DE QUESO II

- 450 g de leche
- 200 g de Filadelfia
- 1 sobre cuajada
- 90 g de azúcar
- Caramelo liquido

Mezclar todo en la thermomix y cocer 7 minutos, 90 º v. 4

IMPORTANTE:

Puede hacer una tarta de queso preparando una base con 200 g. de galletas Digestive de chocolate y 100 g. de mantequilla a temperatura ambiente, y triturando a velocidad máxima hasta que quede bien, poned un molde desmontable y dejar enfriar.
Haga la crema como hemos dicho antes, dejar que pierda calor y la verter encima la galleta poco a poco. Dejar enfriar en la nevera. Al momento de servir ponga-le confitura de arándanos por encima

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BOMBONES DE DATILES I NUECES

INGREDIENTES:

- 130 g. de datiles
- 65 g. de nueces
- 500 g. de chocolate de cobertura Nestlé postres .

ELABORACIÓ:

1- Trocear los dátiles con las nueces. No ha de quedar una pasta muy fina, se tiene que hacer al 5 o al 6 para encontrar trocitos.
2- Calentar y fundir el chocolate en el microondas
3 - Rellenar una capsula de trufa con la mezcla de dátiles y nueces y cubrir con el chocolate fundido por encima.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CREMA CATALANA

Ingredientes: (para 6 personas)

- 1l de leche
- 8 yemas de huevo
- 200g de azúcar
- 40g de maizena
- 1 rama de canela
- Piel de un limón

Preparación:

Poner la leche, la canela y el limón dentro de un TUPER el microondas 3 minutos a máxima potencia. Quitar los aromas y dejar enfriar
Poner el resto de ingredientes en el vaso de la thermomix, juntamente con la leche aromatizada y cocer 9 minutos a 100 º velo. 4

CUIDADO: si ponéis la leche caliente no serán 9 minutos, serán menos, Fíjate en las lucecitas de la thermomix acaba de coger los 100 º
Recepta i foto de: www.cuinetes.bloks.cat

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE REQUESON

Pasta quebrada dulce que basta para 2 tartas:

- 500 gr de Harina floja
- 250 gr de mantequilla
- 70 gr de azúcar polvo
- 2 huevos normales
- 20 gr de leche.

Poner todos los ingredientes para el mismo orden en el vaso y mezclar 15 segundos vel. 6 Dejar reposar en la nevera 40 minutos.
Estirar su pasta sobre una lámina de silicona y la dejar de ½ centímetro más o menos, la picar mucho con un tenedor y la ponemos sobre el molde de tarta desmontable. Recortar los sobrantes y volver picar por encima bien picada con el tenedor. Cocer hasta que esté bien cocida unos 15 minutos (no pongáis el horno muy fuerte)

Relleno de requesón:

- 500 gr de requesón
- Canela al gusto
- 1 limón
- 150 gr de azúcar
- 4 huevos (separados la clara de la yema)

1- En un bol ponemos el requesón, las yemas, la canela, el limón y el azúcar, ralladura de limón y la canela.

2- Dentro del vaso del thermomix poner la mariposa y la clara de huevo, montar 4 minutos vel 3 ½

3-Cuando esté, mezclar bien mezclado con un batidor manual o una espátula con el requesón. Verter sobre la tarta y cocer 25 minutos a 180 º

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE COCO

La masa quebrada es la misma que la tarta de requesón (hay pasta para dos tartas)
Esta receta la hice en un curso de repostería, gustó muchísimo a la gente, me dio la receta un primo mio que es muy buen repostero.

Relleno de coco:

- 5 huevos
- 250 gr de coco rallado
- 200 gr de nata
- 160 gr de azúcar

Mezclar todos los ingredientes a vel 3 hasta que esté bien unido.

Verter sobre la tartaleta precocida y volver hornear de 25 a 30 minutos a 180 º hasta que vea que las puntillas se empiecen a tostar.

PUDING DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS

receta de Jaume Grimalt Mayol
INGREDIENTES:

-Una tableta de chocolate con almendras Valor
-Un litro de nata Pascual o Asturiana
-Un sobre de flan **royal de 8 flanes (no sirve el flan potax)**

ELABORACIÓN:

1- trocear el chocolate con un par de golpes de turbo (debe quedar bastante picado pero no debe hacer papilla)
2- Añadir la nata y el sobre de flan y poner **9 minutos, 90 º c y velocidad 2 y medio**
3- Verter en un molde de puding con caramelo líquido.
Dejar enfriar y buen provecho.
P.D. Las marcas son importantes, porque con la marca de Mercadona o Eroski no queda tan bien, esta bueno pero no es lo mismo. Receta de Jaume Grimalt Mayol

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HOJALDRE FACIL DE ALMENDRA

Increible lo fácil que es y lo buena que esta bien tostadita!!!!

INGREDIENTES:

- 2 planchas de hojaldre (puede ser del congelado)
- 130 gr de almendra tostada
- 150 gr de azúcar
- 90 gr de mantequilla
- 2 sobres de azúcar vainillado (yo uso del lidl)
- 1 huevo para la crema y otro para pintar
- 15 gr de maicena
- Almendras fileteadas

ELABORACION:

1- Se pulveriza el azúcar 20 seg vel 10.
2- Añadir la almendra y volver a pulverizar al 10, añadimos la mantequilla en pomada, el huevo, la maicena y la vainilla y mezclar todo a vel 5
3- Colocar una plancha de hojaldre en una placa de horno, rellenar con la mezcla y tapar con la otra parte del hojaldre.
4- Pintar de huevo batido y espolvorear las almendras fileteadas.
5- Cocer al horno unos 30 minutos a 180º o hasta que la veamos doradita.
6- Cuando esta fría espolvorear de azúcar glass.

Receta de Angels Cavada

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE

INGREDIENTES:

- 250 gr de azúcar
- 1 naranja entera con la piel (ver nota al final)
- 3 huevos
- 100 gr mantequilla a temperatura ambiente o aceite girasol
- 1 yogur natural o 130 gr de nata liquida
- 250 gr de harina
- 1 sobre levadura royal y una pizca de sal

CHOCOLATE PARA CUBRIR PASTELES :

- 150 gr chocolate Nestlé postres
- 100 gr de nata liquida

Elaboración:

1. Precalentar el horno. Engrasar un molde con mantequilla y espolvorear con harina
2. Poner en el vaso la naranja entera, los huevos y el azúcar,
   triturar **4 minutos , 37º vel. 6 y medio .**
3. Añadir la mantequilla y la nata, mezclar **5 segundos vel. 4**
4. Incorporar la harina, la levadura y la sal mezclar **15 segundos vel. 3** termine de envolver con la espátula si ves que hay restos de harina todavía.
5. Verter la mezcla en un molde, golpear un poco la base para que salgan las burbujas, hornear durante 30 minutos aprox. A 180º depende del horno.
6. Salsa: triturar el chocolate 20 segundos vel. 7 ,añadir la nata y fundir 4 minutos 60º vel. 2. Poner por encima del bizcocho.

Nota importante para este bizcocho : las naranjas si son las de invierno hay que quitarles solamente la piel naranja con un buen pelador, tirar lo blanco y utilizar la naranja entera con su piel pero lo blanco no se pone porque amarga.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

NUBES DE GELATINA

- 2 sobres de gelatina neutra en polvo (20 gr) royal
- 200 gr de agua
- 300 gr de azúcar
- 1 sobre + 1cucharada de gelatina de frutas en polvo (100 gr) de fresa
- Azúcar gras para rebozar.

Si no encontramos gelatina neutra poner en total 3 sobres de gelatina del sabor elegido + la cucharada que toca en la receta.

Elaboración:

1- vierta en el vaso la gelatina neutra, el azúcar y el agua. **5 min. 100º vel.2**

2- incorpore la gelatina de sabor y mezcle **10 segundos vel. 4**

3- a continuación **5 min. 100º vel. 2**

4- deje enfriar dentro del vaso aprox. Una hora y luego mezclar

6 minutos vel. 4 ½

5- en un tuper rectangular mojarlo de agua y seguidamente forrarlo de film transparente, verter la mezcla de nubes procurando que nos quede una altura de un dedo de grosor, yo lo hago en dos tupers rectangulares o en uno grande que tengo. Dejar reposar 12 h. y luego espolvorear de azúcar glass por encima y por debajo y empezar a cortar las nubes a cuadraditos. A medida vamos cortando las vamos poniendo en un bol con mas azucar glass y vamos removiendo a fin de impregnar todos los lados de azúcar glas. Colar por un colador fino para quitar el exceso de azúcar y guardar en un frasco hermético.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

Se pone la mezcla en un tupper forrado de film transparente. OJO se pega al film eso es normal con paciencia se desprende fácil.

Una vez despegados los bordes, espolvoreamos de azúcar glass por todo porque de lo contrario el cuchillo se pega a las nubes porque es muy pegajosa la masa.
El cuchillo mejor si es grande y con azúcar glas también

Se van cortando tiras y luego a cuadraditos como las nubes comerciales. Todo bien espolvoreado de azúcar glass para facilitar el corte.

A medida que las voy cortando las pongo en un bol con ma azúcar glass y remuevo para que queden todos los lados bien impregnados.
Las paso a un colador bien seco y luego ya las coloco en un bote hermético.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE HOJALDRE CON FRESAS

Una súper deliciosa tarta para quedar muy bien, la hice para el 2º cumple de mi hijo

Ingredientes para la base:

3 planchas de hojaldre(congelado)
1 kg de fresas bien bonitas
1cucharada de azucar glass.

Para la nata montada:
400 gr de nata liquida
120 gr de queso filadelfia frio.
100 gr de azúcar glass
1 sobre de estabilizante de nata (muller)

Almibar: 100 gr de azúcar y 100 gr de agua, un poco zumo limón. Poner en un cazo al fuego hasta que llegue a hervir

para la crema:

100gde azúcar
500 g de leche
4 yemas de huevo
40g de maicena
1 cdta.azucar vainillado
30g mantequilla.

preparacion crema:

- hornear el hojaldre en 3 planchas

2- ponga todos los ingredientes para hacer la crema excepto la mantequilla,y programe unos 7 min.a 90º vel. 3-4 transcurrido este tiempo agregar la mantequilla y mezclar bien al 3.Retirar la crema y taparla con papel film . dejarla enfriar.

3- montar la nata con el queso con la mariposa puesta a vel. 3 y medio cuidado de no pasarse , luego añadir el azucar glass y mezclar un poquito.

4-Una vez frio el hojaldre,ponga sobre una plancha la crema fria.Cubrala con otra plancha de hojaldre y cubrala con la nata.Coloque encima la tercera plancha,extienda sobre ella una capa fina de crema para que las fresas se queden pegadas.
Coloque las fresas sobre la ultima plancha con un poco de crema y pintelas con el almibar para que brillen.Reservela en el frigorifico hasta que este compacta

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BOMBONES DE AVELLANAS (FERRERO)

- 100 g de *muesli* crujiente de chocolate (por ejemplo Selectia de Eroski)
- 150 g de avellanas tostadas (de los cuales 50gr se tendrán que se reservar)
- 150 g de chocolate con leche o Nestlé postres según gustos.

1 .Ponga en el vaso el *muesli* y 100 g de avellanas y programe **4 seg/vel. 5.** Reserve los 50 g de avellanas enteras restantes para formar los bombones. reserve

2. Pulverizar el chocolate 10 segundos a vel. 5-10 fundir **5 min/50º/vel. 3**

3- añadir el muesli y mezclar 1 minuto 50º vel 2.

3. Forme bolas con las manos y coloque una avellana entera en el centro de cada una. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir (como mínimo 2 horas).

Sugerencias

También puede formar los bombones poniendo la mezcla en cubiteras o moldes de silicona y llevarlos al frigorífico hasta que se endurezcan.Puede remplazar el chocolate con leche por chocolate *fondant.*

TRUFAS DE COCO Y CHOCOLATE SUPER FACILES

Estas trufas me encantan porque aparte que son buenísimas de sabor, son fáciles de hacer no necesitan horno ni reposo en nevera, se hacen en un momento.

- 250 gr de chocolate Nestlé postres
- 200 gr de leche condensada
- 150 gr de coco rallado (a veces falta más depende de cómo quede la masa)

Trocear el chocolate con unos golpes de turbo, añadir la leche condensada y fundir 4 minutos 60º vel 2 (si no queda bien fundido y mezclado poner otra vez el mismo tiempo o subir la tempratura a 70º)Añadir el coco y mezclar 1 minuto vel. Espiga. Son ideales para tenerlas congeladas e ir tomando una con el café.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE QUESO Y GALLETAS MARIA

Qué buena que esta esta tarta, es deliciosa siempre que la hago triunfa y todo el mundo me pide la receta. Es de aquellas recetas que tenia en un cuaderno viejo y que ahora he vuelto a recordar, me la dio la madre de una amiga mia cuando todavía era una adolescente !!! lástima de no tener foto porque el corte queda muy bien. Es una tarta de queso con capas de galleta maria mojadas en caramelo liquido.

- 500 gr de nata liquida
- 1 tarrina de filadelfia
- ½ vaso de leche
- 100 – 125 gr de azúcar
- 1 sobre de cuajada
- Galletas maria cuadradas
- Caramelo liquido royal o hacendado

Elaboración:

Poner todos los ingredientes en el vaso menos las galletas maria y el caramelo, cocer 6 minutos 100º vel.3 y medio. Vigilar que llegue a los 100º de lo contrario la cuajada si no llega a hervir no va a espesar porque si los ingredientes están muy frios puede que no baste el tiempo y si por el contrario empieza a hervir antes pararlo.

Poner un poco de caramelo liquido en un plato y mojar la parte de debajo de la galleta, colocar en un molde elegido que no sea muy grande más bien normal, e ir poniéndolas una al lado de la otra.

Poner una capa de relleno, otra de galletas y otra de relleno.

Normalmente entre capa y capa se espesa la masa en la thermomix, yo le doy unos segundos al 3 antres de ponerla en el molde asi queda más fina.

Espero que os guste !!!!

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE FRESAS

(Polita Llabres)
Una tarta deliciosamente recomendable y muy sana
Ingredients:

- 500 gr de fresas
- 2 huevos
- 150 gr de azucar + un poco mas para les fresas
- 100 gr de agua
- 100 gr de aceite
- 100 gr de zumo de naranja
- 150 gr de harina
- ½ paquete de levadura
- 2 sobres de gelatina roja (marca Dr. Oetker la compro en muller, es una gelatina instantanea)

Elaboració:

1. Lavar las fresas cortarlas por la mitad y ponerlas en un bol espolvoreadas con bastante azúcar,dejar reposar todo el rato que hacemos el bizcocho.
2. Ponemos la mariposa en las cuchillas añadimos los huevos y el azúcar, batir **2 minutos vel 3**
3. quitar la mariposa añadir el resto de ingredientes i mezclar **20 segundos vel. 3**
4. hornear a 180º hasta que esté casi cocida (no digo tiempo porque depende de cada horno, pero veremos que empieza a tomar color)
5. La sacamos del horno y verter encima del bizcocho el jugo de macerar las fresas y empezamos a colocar las fresas que queden estéticamente bonitas una al lado de la otra, hornear de 5 a 10 minutos mas. Cuidado de cocer en exceso que si después la quereis desmoldar se van a espachurrar todas las fresas.
6. Dejar enfriar i desmoldar con cuidado.
7. Ponemos un cazo al fuego con los dos sobres de gelatina instantánea, azúcar al gusto y 500 gr de agua a hervir. Primero se vuelve de un color rosa raro, luego a medida que coge temperatura es más transparente y es más denso. Cuando tenga la consistencia de la miel es cuando ya se puede usar para napar la tarta antes de que enfrie y solidfique .

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MERENGUE ITALIANO

- 4 claras de huevo
- 400 gr de azúcar
- 75 gr de agua
- Es necesario un termómetro o si no tenemos un reloj para contar el tiempo de ebullición del almibar.

El almíbar es una solución de **agua y azúcar** que, cociéndola más o menos, adquiere una graduación diferente por eso la perfeccion de esta receta consiste en tener un termómetro para medir el almíbar para que tenga el punto exacto pero para los que no tengáis termómetro yo lo hago en casa poniendo a hervir en un cazo pequeño el agua y el azúcar a fuego vivo pero no muy fuerte y enseguida empiezo a poner el reloj en marcha, apago el fuego cuando hace 9 minutos que esta hirviendo, esta transparente y con burbujas medianas, ahora ya esta aproximadamente a punto de bola blanda unos 120º. Aguanta varios días en la nevera y no se baja . se decora con manga pastelera con boquilla grande y rizada

1. El recipiente y el batidor de la amasadora donde vamos a poner las claras debe estar pulcramente limpio y sin grasa, y las claras de huevo sin una pizca de yema. (cascarlas en un bol aparte de una en una para evitar ese problema) Poner las claras de huevo en el recipiente .
2. Pesamos en un cazo pequeño 75 gr de agua y 300 gr de azucar.
3. Pesamos en un bol pequeño 100 gr de azúcar.
4. Ponemos la amasadora en marcha a vel. Media, ponemos el cazo al fuego vivo pero no a tope i ponemos en marcha el temporizador. Tiene que hervir 9 minutos no más que luego el almíbar esta muy denso y no va bien. Remover al principio unpoquito el almibar.
5. Ahora tenemos el almibar cociendo y el merengue se esta haciendo.
6. Al ratito que vemos que las claras han subido añadimos los 100 gr poco a poco para que no se baje el merengue.
7. Cuando hayan pasado los 9 minutos, apagar el fuego e ir añadiendo ese almíbar a hilo fino poco a poco al merengue. Seguir batiendo
8. Tiene que batir hasta que el merengue este frio (yo en casa como lo encuentro mucho tiempo lo paro cuando esta tibio)

receta garantizada si se siguen los pasos hebra gruesa 110º bola blanda 118-120º

Bola dura 121-125º

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CALABAZA Y MANZANA CON COPOS DE AVENA

Ingredientes:

- 300 gr de calabaza
- 200 gr de manzanas partidas en cuartos.
- 150 gr de copos de avena.
- 100 gr de pasas
- ½ cucharadita de canela molida
- Un pellizco de nuez moscada
- Un pellizco de clavo
- 380 gr de azúcar moreno
- 5 huevos
- 150 gr de aceite de girasol
- 200 gr de harina
- 1 cucharadita de bicarbonato.
- Nueces picadas gruesas con la mano para poner

Cobertura:

- 240 gr de azúcar glass
- 50 gr de margarina
- 60 gr de queso cremoso
- 10 gr de zumo de limon (yo le puse 20 gr.)
- 50 gr de almendra tostada y picada gruesa.
- 1 cucharadita de cointreau u otro licor.
- Un poquito de leche si vemos que esta la masa muy espesa.

Elaboración:

1. Precalentar el horno a 170º
2. Ponga en el vaso la calabaza y la manzana, rallar 10 seg. Vel.5
3. añadir los copos de avena, las pasas, las especias el azúcar los huevos y el aceite, mezclar 10 segundos, giro izquierda vel. 4
4. añadir la harina y el bicarbonato, mezclar 10 segundos, giro izquierda, vel. 4
5. verter la mezcla en un molde desmontable de 28 cm y hornear durante 45 a 50 minutos a 180 º.
6. cuando hayan pasado 20 minutos abrir el horno y espolvorear el bizcocho con nueces picadas gruesas con la mano.
7. preparar la cobertura: pulverizar el azúcar 20 segundos vel 10 (quitar giro izquierda).
8. añadir los demas ingredientes y mezclar 30 segundos vel. 4.
9. extender la mezcla sobre la tarta, espolvorear con almendra tostada molida. Dejar reposar un dia en la nevera esta mucho mas buena.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE MANZANA Y PERA

Es una tarta 100% fruta y gana mucho en sabor de un día para otro, así que mejor dejarla reposar. Los ingredientes son muy sencillos y de los que tenemos siempre en casa.

Ingredientes:

- 3 manzanas.
- 3 peras.
- 2 huevos.
- 100gr. de leche.
- 70gr. de harina.
- 50 gr. de azúcar.
- 20gr. de mantequilla fundida.
- 1 sobre de levadura royal.
- Una cucharadita de aroma de vainilla líquida (vahiné).
- Una pizca de sal.

Instrucciones:

Precalentar el horno a 200º, a 180 si es con aire.
Tamizar la harina junto con la levadura y la sal.
Batir los huevos con el azúcar hasta que blanqueen (podemos hacerlo con la th o con las varillas), después añadir la mantequilla, la leche y la vainilla, mezclar bien y por último agregar la harina.
Dividir en dos la crema resultante y verterla en dos ensaladera.
Pelar y descorazonar la fruta, cortarla a rebanadas muy finas, con una mandolina salen muy igualadas (cuidado con los deditos). En una ensaladera pondremos la manzana y en la otra la pera, removeremos bien para que se impregnen de la masa.
Engrasar un molde de unos 20cm. y primero añadiremos la mezcla de las manzanas , igualaremos un poco con el dorso de una cuchara y después la pera, volvemos a alisar y llevamos al horno unos 35 minutos a 200º (a 180 con aire o turbo).

Se puede comer el mismo día, pero está muchísimo mejor al día siguiente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MOUSSE DE XOCOLATA

- 350 g. De nata per muntar (qualsevol marca però que sigui per muntar)
- 3 vermells d'ou
- 250 g. de xocolata nestlé postres
- 1 fulla o una fulla i mitja de gelatina (syp) que es tendrà en remull
- almívar: 50 g. de sucre i 50 g. d'aigua

- Posar en remull sa gelatina amb un poquet d'aigua
- Amb el tassó ben net, muntar la **nata** amb la mariposa, a **velocitat 3 i ½** ,vigilar tot el temps. Abocar dins un bol i posar dins la gelera.
- Sense fer net el tassó de la nata, **triturau la xocolata** amb un parell de cops de turbo. Retirar, serveix el mateix paper del xocolata.
- Pitjar el botó de la bàscula i damunt la tapa pesar dins una olleta petita 50 g. de sucre i 50 g. d'aigua, i posar-lo bullir al foc.
- Dins el mateix tassó,posau la mariposa i afegir **els vermells d'ou, montar** a velocitat 3 i ½ sense temps.
- A l'almívar que ja està bullint, retirar del foc, i anar tirant amb filet per el bocal de la thermomix, per tal de pasteuritzar el vermell, i seguir muntant fins aconseguir una pasta clareta i espumosa.quan s'hagi abocat tot l'almívar **afegir la gelatina** remullada i mesclar un poc per fondrer-la
- Quan ho hàgim aconseguit, **abocam la xocolata**, que es fondrà amb la mateixa calentor de l'almívar, donat-li un parell de voltes a vel. 2 per exemple. Deixar refredar un poquet.
- **Mesclar** amb un batidor manual la nata amb moviments suaus, perquè la nata no davalli.

Secret : Aquesta recepta és molt fàcil, només fa falta llegir-la bé . La nata ha d'estar ben freda de gelera i una estoneta abans , posar-la dins el congelador , remenar el tetrabrick perque tota la grasa estigui ben repartida. El secret perque quedi ben espumosa, és la mescla de nata i xocolata, que l'heu de deixar reposar a temperatura ambient,remenant de tan en tant o una estoneta dins la gelera, i mesclar després a poc a poc.

Això és un recull de diverses receptes que he llegit o m'han donat, i modificada al meu gust, per tant és la que més m'agrada . Esper que la disfrutis i vegis que amb thermomix, "quasi tot" és possible.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CHOCOLATE A LA TAZA

Ingredientes :

- 1 l. de leche entera
- 1 tableta de chocolate valor a la taza
- 2 cucharadas de azúcar (opcional)

Elaboración:

- Poner en el vaso todos los ingredientes y programar 10 minutos, Varoma, vel. 2, al cabo de un momento, poner la vel. 3 cuando se haya fundido un poco el chocolate.

Si queremos hacer solo medio litro, poner media tableta y 6 minutos Varoma, vel. 2-3

CHOCOLATE A LA TAZA (JUANA RUBERT)

Este chocolate me lo enseñó una clienta que se llama Juana Rubert, muchas gracias a ella por compartir esta receta, estaba riquisimo si os gusta el chocolate espeso y con sabor intenso. Ella me explico que hace una mezcla de chocolates que en total pese mas o menos 450 g. por un litro de leche.

Ingredientes :

- 1 l de leche
- 1 tableta de chocolate a la taza “valor”
- Un trozo de chocolate 70% de cacao
- 1 cucharada de chocolate a la taza “hacendado” en bolsa
- 1 cucharada de flam potax
- 2-3 cucharadas de azúcar (según lo dulce que lo queramos)

Elaboración:

Se ponen todos los ingredientes en el vaso menos el chocolate de pastilla y se mezcla 10segundos a vel. 3 y luego y se programa 10 minutos Varoma, vel 2 al principio (para no oir tanto ruido) y velocidad 3 al final

Hay que vigilarlo la primera vez para que no hierva mucho, si a los 10 minutos no ha alcanzado la temperatura varoma, le programamos 2 minutos más a la misma temperatura y velocidad. Y si por el contrario hierve mucho y esta apunto de salir por el bocal, bajar la temperatura pulsando el boton de 100º

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CIRUELAS ROJAS

Pasta quebrada azucarada:

- 260 gr de harina
- 100 gr de mantequilla
- 100 gr de azúcar glass
- 4 yemas de huevo
- Un poco de vainilla (esta vez le puse schwartau d

Relleno:

- 6 o 7 ciruelas rojas (hay una variedad que son rojas por dentro que son muy buenas)
- 150 gr de harina
- 150 gr de azúcar
- 100 gr de mantequilla
- Un poco de vainilla (esta vez la de schwartau del müller)

Elaboracion:

1. Lavar las ciruelas y partirlas por la mitad.
2. Poner todos los ingredientes de la pasta quebrada por el orden indicado o sea primero la harina, mantequilla,azúcar y yemas, mezclar 15 segundos vel. 6 Hacer una bola y dejarla reposar en la nevera.
3. Estirar la masa sobre una lamina de silicona o sobre papel de hornear y forrar un molde de 22 cm. Pinchar con un tenedor y cocer en el horno a 180º durante unos 10 minutos (cada horno es diferente, con cuidado a quemarla)
4. Poner todos los ingredientes del relleno menos las ciruelas en el vaso por el orden indicado y mezclar 5 segundos vel. 6. Eso hara una especie de harina tipo serrin o migas.
5. Poner en la base medio horneada las ciruelas y espolvorear toda la tarta con las migas de pasta quebrada ir apretando y uniendo la masa a la vez que se espolvorea si se quieren las migas mas gruesas. Hornear 20 minutos a 180º. Si hace falta tapar los bordes con papel de aluminio para que no se quemen.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE GALLETES DE XOCOLATA (FABIOLA DE XOCOLATA)

Galletes maria de les quadrades (de Mercadona...)

La crema es fa amb la mateixa quantitat de mantega fusa que de Nesquick, i segons la palangana com ha de ser de grossa.
Na Maria Antònia, per una palangana molt grossa (a la millor feia 30 x 40), hi va posar:

1. 500 g. de mantega fusa (s'ha de fondre al microones a temperatura baixa, no es pot posar a totes)

2. 500 g. de Nesquick .

S'ha de remenar fins que quedi una pasta. (un poc calentet és més fàcil)

S'ha de remullar les galletes maria amb llet calenta i es van fent sostres.

Per damunt, s'hi posa un poc de coco ratllat .

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CUPCAKES DE FRESA

4 huevos

250 gr de aceite de oliva

250 gr de azúcar

250 gr de leche

375 gr de harina

4 gasificantes (2 sobres azules y 2 blancos) o 1 sobre de levadura royal

Ralladura de 1 limon o un sobrecito de vainilla liquida (müller)

4. Colocar la mariposa en el vaso con los huevos y el azúcar gasificante, 5 minutos 37° vel 3 y medio
5. Vuelva a programar 5 minutos vel 3 y medio sin pulsar temperatura alguna.
6. Añadir el resto de ingredientes y batir 2 minutos vel. 3

Precalentar el horno a 200° y llenar los moldes de magdalenas ¾ partes y se les echa azúcar por encima si se quiere (se introducen a la vez en otros mas rigidos para que queden mas bonitas) bajar el horno a 180° y cocer de 15 a 20 minutos mas o menos.

Topping de fresa:

- 100 gr de fresa
- 100 gr de azúcar normal
- 1 hoja de gelatina
- 170 gr de azúcar glacé
- 10 ml de aroma de fresa (opcional)
- 500 gr (2 tarrinas de mascarpone)

1. Lavar las fresas, escurrirlas y poner en el vaso con el azúcar normal, 10 minutos VAroma vl.1
2. Ablandar la hoja de gelatina en un cuenco con agua fría.
3. Añadir al vaso la gelatina escurrida del agua y triturar la salsa de fresa 30 segundos vel. 3, reservar esta salsa dentro de un plato para que se enfrie totalmente (muy importante)
4. Poner la mariposa en el vaso, añadir la salsa de fresa, el azúcar glacé,el mascarpone y el aroma de fresa si lo ponéis y mezclar 30 segundos vel 2 y medio. Reservar en la nevera para que enfrie totalmente
5. Cubrir los cupcakes con la crema de fresa haciendo dibujos con la manga pastelera.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CUPCAKES DE CHOCOLATE

12 cumple de na Maria Francisca

- 150 g de chocolate Nestlé postres (200 g si sois muy chocolateros)
- 200 g. leche ideal o nata si no tienes
- 3 huevos
- 125 g de azúcar
- 30 g. de leche.
- ½ sobre de levadura royal
- 80 g de Harina de fuerza

Preparación:

1 - Ponemos en un bol apto para el microondas la nata y el chocolate, lo tenemos que fundir 1 minuto a máxima potencia, removemos y volvemos a poner un minuto más, disolver con una espátula hasta que esté bien fundido. Dejamos enfriar unos minutos removiendo de vez en cuando.

2 - Dentro de la thermomix ponemos los huevos azúcar leche levadura, mezclamos **1 minuto a vel. 3**

3 - Añadimos la mezcla de chocolate y nata, mezclar **15 segundos vel. 3**

4 - Añadimos la harina de fuerza y mezclar **15 segundos vel. 3**

5 - Verter en un molde de silicona con 6 cavidades para muffins o magdalenas y cocer a maxima potencia 1 minuto i 40 segundos, dejar reposar 1 minuto o dos y desmoldar.

BUTTERCREAM DE CHOCOLATE

- 185 gr de chocolate de cobertura valor o nestle
- 120 gr de leche y 120 gr de azúcar normal
- 350 gr de mantequilla a temperatura ambiente

1. Fundir el chocolate en el microondas funcion descongelar, remover y enfriar.
2. Poner la mariposa en las cuchillas, añadir el azúcar y la leche, mezclar **1 min. vel 2**
3. Incorporar la mantequilla fundida y mezclar 3 minutos vel. 3. Hasta aqui la buttercrem basica.
4. Si queremos la buttercream de chocolate ahora añadir el chocolate fundido y mezclar 1 minuto vel 3

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CUPCAKE RED VELVET

- 2 huevos
- 1 taza y media de aceite (290 gr)
- 1 taza de buttermilk (Sauerrahm , en el lidl leche agria) (235
- 30 ml de colorante alimenticio rojo
- 5 ml de vinagre blanco (no se pone si tu haces el buttercream)
- 5 ml de extracto de vainilla
- 2 tazas y media de harina (300 gr)
- 1 taza y media de azúcar (295 gr)
- 1 cucharada de cacao en polvo
- 1 pizca de sal
- 1 cucharadita de bicarbonato sódico (no saltar este paso es importante)
- (*) buttermilk casero: 1 taza de leche entera y 15 ml de vinagre blanco dejar reposar 10 min.

Elaboracion:

1. Mezclar y tamizar los ingredientes secos.
2. En el vaso de la thermomix poner todos los ingredientes húmedos, mezclar 20 segundos vel.3

   Añadir los ingredientes secos y mezclar 20 segundos vel. 3 (no batir demasiado, solo lo justo)
3. Hornear a 170º durante 20 minutos.

Trucos:

- Para que una magdalena te salga con copete hornear poco tiempo a alta temperatura 190º - 200º
- Para que una magdalena te salga tipo cupcake para decorar mejor hornear a baja temperatura 160º 170º durante 20 minutos.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BUTTERCREAM DE MERENGUE

Introducción:
Esta crema a base de merengue y mantequilla queda deliciosa para rellenar y cubrir tartas y decorar cupcakes.
A la receta base se le pueden añadir aromas, mermeladas, chocolate fundido, nocilla... para obtener distintos sabores.
También se le puede añadir colorante alimentario en pasta o gel (si es al final) o líquido al merengue.

Ingredientes:
120g de clara pasteurizada
240g de azúcar blanco normal
360g de buena mantequilla en pomada (yo pongo la del lidl la mas cara)
aroma al gusto

Véis las proporciones: 1 parte de claras, 2 de azúcar y 3 de mantequilla, muy fácil de recordar.

Instrucciones:
1. Disolver el azúcar en las claras al baño maría (sin que llegue a hervir), dando vueltas con varilla para que no coagule la clara por el borde. Sabemos que está cuando alcanza 70ºC o vemos que espuma al batir.

2. Pasar la mezcla al vaso de la thermomix y montar con la mariposa a vel. 3 y medio hasta tener un merengue firme, que forme picos estables.

3. Añadir ahora la mantequilla en trocitos batiendo a baja velocidad. Seguir batiendo a velocidad un poco más alta hasta obtener una crema lisa y homogénea.

4. Por último, añadir aroma, mermelada, chcolate fundido.... y batir a velocidad suave hasta que quede bien integrado.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COCA DE LLIMONA

- 230 gr de azúcar
- Piel de 1 limon grande (solo la piel sin nada de blanco)
- 4 huevos
- 150 gr de aceite de girasol
- 200 gr de nata o yogur
- 1 sobre de levadura royal
- 230 gr de harina de fuerza

Elaboración:

1. Pulverizar el azúcar con la piel de limón 30 segundo vel. 10
2. Colocar la mariposa (por la parte estrecha y dar un pelin de vuelta) y los huevos y batir 5 minutos 37º vel. 3 y medio.
3. Programar 5 minutos más sin pulsar la temperatura (seguirá encendido el 37º pero es el calor residual, no pasa nada) velocidad 4
4. Añadir los demás ingredientes, aceite,nata,levadura y harina y mezclar todo 10 segundos vel. 3.
5. Quitar la mariposa y volver a mezclar 5 segundos vel 2 y medio.
6. Volcar en un molde de bizcocho que no sea muy grande untado con mantequilla y harina y cocer 25 minutos como minimo a 180º (recordar que cada horno es diferente)

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PALOS

Per aquesta recepta necessitam 1 l. de crema pastelera per farcir

- 400 gr d'aigua
- 200 gr d'oli
- 250 gr de farina de força
- 6 ó 7 ous
- Boquilla estriada grossa de 15 o 17 (les venen a Representaciones lluch C/ Arxiduc lluis salvador

1. Posam dins el tassó l'aigua i l'oli, 6 minuts Varoma vel. Cullera
2. Afegim la farina de cop i programam 3 minuts 100º vel.
   4. Treure la pasta del tassó i deixar refredar totalment dins un plat.
3. Abocam la pasta unaltra vegada dins el tassó i programar vel. 4 o 5, anam afegint els ous un a un fins que vegem una pasta espessa pero que es pot manejar amb maniga pastissera. Alerta a posar massa ous perque si surt clara no queden bé.
4. Posar dins una manga pastelera amb boquilla rissada i fer "retxes" de 6 a 8 centimetres, pensau que triplican el volum una vegada cuits.
5. Coure al forn fort 18 º - 190º durant 20 minuts (han de esser ben cuits perque de lo contrari se baixen i s'acopen quan les treim del forn)

CREMA PASTELERA AMB NATA

100 gr de sucre
Pell de llimona un tros
400 gr de llet sencera
150 gr de nata
4 vermells d'ou
40 gr de maicena
½ pal de canyella
Posam mariposa i tots els ingredients 9 min. 100º vel. 2. Colar per un colador per llevar la canyella si han quedat miques i la llimona.

CREMA PASTELERA DE XOCOLATA

500 gr de llet sencera
2 ous
40 gr de maicena
100 gr de sucre
130 gr de xocolata negra
Trocejar la xocolata al turbo i retirar del tassó, posam la mariposa i tots els ingredients restants i coure 7 minuts 100º vel. 3
Afegir la xocolata i mesclar 15 segons vel. 3

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PROFITEROLES CON CHOCOLATE CALIENTE

INGREDIENTES PARA 30 UNIDADES:
500 g de nata montada (libro imprescindible)

COBERTURA DE CHOCOLATE
150 g de chocolate fondant
50 g de agua
50 g de mantequilla

MASA CHOUX
160 g de harina de reposteria
120 g de leche
130 g de agua
100 g de mantequilla
1 pellizco de sal
5 g de azúcar
4 huevos

ELABORACIÓN:

1 PRECALIENTE EL HORNO A 180º
2 monte la nata siguiendo las indicaciones del libro imprescindible. Viértala en una manga pastelera con boquilla rizada y reserve en el frigorífico.
MASA CHOUX:
3 Pese la harina y reserve.
4 Vierta en el vaso la leche, el agua, la mantequilla,, la sal y el azúcar y programe 5 minutos a 90º / velocidad 2.
5 Agregue la harina de golpe y programe 15 segundos / velocidad 4. Deje templar retirando el vaso de la máquina durante 5 - 10 minutos.
6 Ponga el vaso de nuevo en la máquina, programe velocidad / 4 sin programar tiempo y añada los huevos por el bocal.
7 Vierta la masa en una manga pastelera con boquilla lisa y vaya poniendo pequeñas porciones de masa en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o láminas de silicona.
8 Introduzca la bandeja en el horno durante 30 minutos a 180º. Deben quedar secos por fuera y tiernos por dentro.
9 Cuando estén fríos, hágales un corte tranversal sin terminar de separar las dos mitades y vaya rellenándolos con la nata montada reservada.
10 Colóquelo en una fuente de servir formando una pirámide. Reserve en el frigorífico
CORBERTURA DE CHOCOLATE:
11 Ponga el chocolate en el vaso limpio y seco y trocee 20 segundos / velocidad 5 -7. Con la espátula, baje el chocolate hacia el fondo del vaso.
12 Vierta el agua y programe 4 minutos / 37 º / velocidad 2.
13 Añada la mantequilla y programe 4 minutos 37º velocidad 2.Compruebe que queda una mezcla homogénea .
14 Bañe los profiteroles con el chocolate y sirva inmediatamente.
SUGERENCIA
Puede congelar los profiteroles rellenos de nata y sacarlos justo antes de servir con el chocolate caliente.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

SUSPIROS DE AMANTE

Para 65 Tartaletas

INGREDIENTES:

- 120 gr. de mantequilla a temperatura ambiente.
- 70 gramos de azúcar normal
- 3 huevos
- 12 quesitos (tipo El Caserío)
- 65 tartaletas pequeñitas de masa quebrada (Confiletas)
- 50 gramos de azúcar glasé para espolvorear.

ELABORACIÓN:

1. Glasear el azúcar pulverizándola **unos 30 segundos a velocidad máxima**. Sacar y reservar

2. Sin lavar el vaso, echar la mantequilla a temperatura ambiente, el azúcar, normal, los quesitos y los huevos, y **programar 7 minutos a temperatura 90 °, velocidad 3,** pasado ese tiempo, volver a programar (esta vez si pulsar el botón de la temperatura) **7 minutos a velocidad 3**, teniendo quitado el cubilete del bocal, esto hará que espese un poco, si se nos ha quedado clara la masa, que ha de quedar como una crema.

3. Poner las tartaletas en un papel de horno e ir rellenándolas con la ayuda de una manga pastelera, o con una cucharita, o una jarrita con canalito, que queda muy bien, y no gotearemos nada.

4. Una vez todas rellenas, meterlas en el horno sólo con la función de gratinar (sólo calor arriba) y tenerlas unos 10 ó 12 minutos hasta verlas doraditas, como siempre el tiempo, dependerá de la potencia de nuestro horno.

5. Cuando estén listas sacarlas y dejarlas enfriar, y meter las siguientes. Después con la ayuda de un colador fino espolvorearlas con azúcar glasé (azúcar en polvo)

Esta receta me la dio Mª Dolores Gómez

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

HUEVOS FRITOS DULCES

INGREDIENTES: (8 Raciones)

- 4 claras de huevo
- 200 gramos de azúcar en polvo
- 8 mitades de melocotón en almíbar
- canela en polvo

ELABORACION:

1. Pulverizar el azúcar, programando 50 segundos a velocidad de 5 a 10 progresivo. Bajar los restos de las paredes con ayuda de la espátula, y seguidamente **Poner la mariposa en las cuchillas** y añadir las claras y **programar 6 minutos, a 37 grados, velocidad 3 ½, casi 4**. Al término del tiempo, **volver a programar 6 minutos a la misma velocidad**, pero **SIN** pulsar el botón de la temperatura

2. Sacar y reservar en la nevera hasta la hora de montar el plato.

3. Ponemos en platos individuales, una mitad de melocotón en almíbar en cada uno, y alrededor de cada mitad, le ponemos el merengue, simulando la clara de huevo, y espolvoreamos por los bordes de las claras un poco de canela molida, que hará el efecto de huevo frito.

4. Este postre lo serviremos muy fresquito, es sencillo, económico, facilísimo, y algo sorprendente por su originalidad.

Esta receta me la dio Mª Dolores Gómez

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

NOCILLA DE CHOCOLATE BLANCO

INGREDIENTES

- 50 gr avellanas
- 50 gr de azúcar
- 300 gr de chocolate blanco
- 200 ml de nata 35% MG

ELABORACIÓN

En una sartén tostamos ligeramente las avellanas para sacar al máximo su aroma y sabor, dejar templar un poco.

Aún templadas (no calientes) las pulverizamos en el vaso de la Thermomix 5 seg en vel 8, agregamos el azúcar y pulverizamos de nuevo 5 seg en vel 8. Añadir ahora el chocolate y triturar 5 seg en vel 8, verter la nata y calentar 5 min, 50ºC en vel 3. Cuando termine el tiempo programar 1 min en vel máxima para que la crema quede muy suave y sin grumos. Conservar en la nevera.

NOTAS:

1. Salen 600 gr de nocilla, más o menos 2 vasos de los de Nocilla.
2. Conservar en frigorífico.
3. Utilizaremos la nata de 35% de MG, aunque no la vamos a montar, para que su grasa y su untuosidad consigan una nocilla más suave, aunque también podemos poner la de cocinar.
4. En caso de que os guste la nocilla más espesa de lo que sale con esta receta: calentar la nocilla resultante y añadir 50-100 gr de chocolate blanco fundido, mezclar bien y refrigerar
5. En caso de que os guste la nocilla menos espesa de lo que sale con esta receta: calentar la mezcla y añadir 50 ml más de nata, mezclar bien y refrigerar.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

PASTA CHOUX DE CHOCOLATE

125 gr de leche
125 gr de agua
100 gr de mantequilla
una pizca de sal
una pizca de azúcar
130 gr de harina floja
unas cucharaditas de cacao amargo en polvo (a gusto)
4 huevos aproximadamente

El primer paso es hervir la leche y el agua con la mantequilla y una pizca de sal. Cuando los líquidos estén calientes y la mantequilla derretida, se agrega la harina con el cacao de una vez y se remueve de forma vigorosa hasta que se convierta en una masa consistente. A continuación se retira del fuego y se sigue removiendo hasta que se forme una bola que se separa de las paredes del cazo.
Sin esperar a que se enfríe, se añaden los huevos de uno en uno batiendo hasta que se integre bien cada hasta que se forme una crema brillante y que se pueda trabajar en una manga pastelera sin que quede tan líquida que no mantenga la forma.

Debemos echar los huevos que veamos que sean necesarios para que quede así, si en vez de echar 4 echamos 3 no pasa nada.

TRUFA PARA RELLENOS (MUY CONSISTENTE)

1 l. de nata liquida para montar
800 g de chocolate Nestlé postres, (si la trufa la quereis mas ligera para tartas etc.. hay que poner menos chocolate, por ejemplo 600 g.)

Hervir la nata y cuando este a punto de hervir bajar el fuego y añadir el chocolate, dejar reposar un rato para que se funda y luego mezclar con un batidor de varillas. Reposar toda la noche en la nevera y al dia siguiente montar como si fuera nata solamente.

Esta masa puede cocerse de dos maneras; en el horno para palos de nata, petis choux, roscas, profiteroles... o frita para buñuelos. Luego se rellenarian con nata montada, trufa, crema pastelera... La elaboración no es difícil, pero requiere una gran precisión en las cantidades y en algunos pasos de su elaboración.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BUÑUELOS DE CREMA PASTA CHOUX

- 190 g. de agua
- 190 g. de leche
- 175 g. de harina de fuerza
- 75 g. de maizena
- una pizca de sal y otra de azúcar
- 170 g. de mantequilla (no margarina)
- 6 huevos normales (no xl)

1.- poner el agua, la leche y la mantequilla, la pizca de sal y la de azúcar a hervir, entre 8 y 10 minutos, 100º v.2 (como es verano, el otro dia le puse 10 minutos, y a los 8 tuve que pararlo porque me subia por el bocal)

2.- Se añade de golpe la harina y la maizena, y se programa 3 minutos, 100º v. 3 (ahora no me acuerdo exactamente , pero que veais que mezcla todo bien) para que siga cociendo un poco mas con la harina.Reservar en un plato

3.- Se deja enfriar esta masa completamente y se vuelca otra vez en la thermomix, y se añaden los huevos de uno en uno, programando la velocidad 4 hasta que todos esten bien integrados.

4.- Con una boquilla rizada hago los buñuelos procurando no mover mucho la manga pastelera, ni hagais circulos, o sea un pegotito de masa.

5.- Cocer en el horno precalentado, en el mio yo lo tengo 25 minutos a 180º, calor de solera solamente.

6.- Con esta formula, salen unos 38 buñuelos normales, (no son pequeños) y hago un litro de crema pastelera.

TRUCOS Y CONSEJOS: se necesitan 25 minutos para cocerlos, si se sacan antes porque parece que estan, se agachan y se arrugan.
se pueden congelar sin rellenar, para que el congelador les de humedad y salgan blanditos, si no, se rellenan con la crema caliente, para que haga el mismo efecto.

CREMA PASTELERA PARA RELLENOS

- 1 litro de leche
- 4 yemas de huevo
- 80 g. de maizena
- 1 palo de canela
- 1 corteza de limon (un trozo de 7-8 cm)
- 250g. de azucar

1.- hervir la leche con los aromas (canela y limon) reservando un vasito de esta misma leche en un bol al que añadiremos las yemas de huevo y la maizena, mezclar bien con un batidor de varillas

2.- Cuando hierva, añadir el azucar, remover y a continuacion añadir la mezcla de yemas y maizena diluidas, esperar a que espese, sin dejar de remover.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

FABIOLA DE CAFÉ

- 250 gr de margarina
- Nescafé al gusto diluido con un poco de agua tibia
- 150 gr de azúcar
- Anis al gusto
- Galletas maria cuadradas
- Leche caliente para remojar las galletas
- Coco rallado

1. Poner en el vaso el azúcar y pulverizar 30 segundos vel. 10.
2. Añadir la margarina, el nescafé diluido pero con muy poco agua para no aportar demasiado liquido a la receta y el anís al gusto, mezclar a vel 3 o 4 hasta que veamos bien mezclado y con la consistencia de una papilla espesa.
3. En un molde forrado con film transparente ir haciendo capas de galletas remojadas en la leche tibia y de crema de moka (no poner mucha solo una capa fina) hasta terminar con los ingredientes.
4. Dejar un poco de crema para decorar y tapar el pastel que luego espolvorearemos con coco rallado.
5. Guardar en la nevera un minimo de un par de horas, siempre es mejor hacerla de un dia para otro.

Nota: no pongáis demasiada crema entre capa y capa solo una capa fina, aquí se ve que yo me pasé un pelin y lo encontré demasiada moka

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

COPES DE CREMA DE VAINILLA

INGREDIENTS:

- 2 blancs d'ou
- 1 tarrina de formatge mascarpone
- 1 yogur natural (jo del lidl)
- 1 sobres de sucre vainillat (del lidl)
- Un poc de vainilla bourbon (Dr Oetker, müller) o vainilla liquida vahine una culleradeta petita de café.
- Un poc de sacarina al gust.
- Caramel.lo liquid

- Elaboració:

1 poma tallada a trocets + un poc de mantequilla + un poc de sucre moreno

1. Pelam la poma i la tallam a trocets, posam dins una paella amb un poc de mantequilla no massa i sofregim bé la poma. Quan sigui mitja cuita espolvoretjar amb sucre moreno i remenar un poc fins que caramelitzi i faci suquet.
2. Posam la papallona a la thermomix i montam els blancs d'ou **2 minuts, vel 3 ½**
3. Afegir el mascarpone, el iogur, els sobrets de sucre vainillat i un poc de sacarina, **mesclar 15 segons vel 3**. Si veim que no esta ben mesclat li donam un parell de segons més.
4. Dins una copa posar un poc de caramel.lo liquid i abocar la mescla de vainilla i decorar amb la poma caramelitzada.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

ENROLLADOS AZUCARADOS

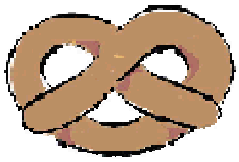
Ingredientes:
* 25 grs. levadura prensada
* 125 grs. mantequilla o margarina
* 200 ml. leche
* 85 grs. azucar
* 1 cda. azucar vainillada
* 2 huevos
* 9 cubiletes de harina (aprox. 550 grs.)

Para "pintar":

* mantequilla derritida
* azucar

Instrucciones:

1. Poner la mantequilla con la leche 3 min, 40º, vel. 1
2. Añadir la levadura y mezclar unos segundo a vel. 5.
3. Añadirle los azucares, los huevos y la harina en dos veces. Primero se mezcla unos segundos a vel.5,
despues de pone la otra mitad de la harina y se vuelve a mezclar a vel.5 otros cuantos segundos.
A continuacion se pone 3 min. vel espiga.
4. Dejar levar en el vaso hasta que se sale por el bocal. Es una masa muy blanda y un poco dificil de manejar.
5. Sacar a la mesa de trabajo previamente enharinado y amasar de nuevo. Darle forma y ponerlos en una bandeja del horno con papel vegetal.
Tapar con un trapo de cocina (limpio ji ji ji) y deja levar hasta doblar el volumen.
6. Hornear en horno precalentado a 250º, 5 minutos.
7. Pinta los enrollados recien sacados del hornos y en caliente con la mantequilla derritida y rebosar en azucar.
Dejar enfriar en una rejilla.
Partir la masa en 24 partes iguales.
Hacer una tira de unos 30 cms (como si fuera un gusano) doblarlo y enrollarlo torciendo cada punta en distintas direcciones.



Y darle esta forma:

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

BOLLITOS DE MIEL Y YOGUR

Ingredientes:

Para 16 bollitos de 37 gr.
* 300 gr de harina de fuerza
* 5 gr de levadura seca instantánea
* 40 gr de miel
* 5 gr de sal
* 35 gr de mantequilla a temperatura ambiente
* 150 gr de leche
* 60 gr de yogurt natural

Además necesitará una cucharada de mantequilla derretida para untar los pancitos inmediatamente salgan del horno.

Preparación

1 - Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla, hasta que se integren bien.
2 - Agregar la mantequilla y continuar amasando hasta que la masa esté suave, elástica y brillante.
3 - Colocar en un envase engrasado, tapar y dejar levar hasta que doble su volumen.
4 - Dividir en 16 porciones de 37 gr aprox.
5 - Bolear y dejar reposar 15 mintutos.
6 - Colocar las bolitas ordenadamente en una bandeja cuadrada de 23x23 cm.
7 - Pulverizar con agua, tapar y dejar levar de nuevo hasta que doblen su volumen.
8 - Llevar al horno precalentado a 180 ºC durante 15 minutos aprox. y se vean doraditos. (No les untamos nada antes de hornear).
9 - Apenas salgan del horno, con una brocha, untarlos con mantequilla derretida.
10 - Preferiblemente desmoldarlos y dejar enfriar sobre una rejilla.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

UTENSILIOS BASICOS DE REPOSTERIA

Estos utensilios son los que mas uso en la repostería y los mas necesarios. Ya os podéis imaginar que eso es solo una pequeña muestra de los que tengo, vale la pena comprarlos buenos porque duran muchísimo, los de silicona si no son de calidad vale más no comprarlos, los de tupperware son buenísimos y los de lékue también, no tengo comisión pero van muy bien y por eso os lo recomiendo.

- 3 moldes de coca de tres medidas
- 3 o 4 moldes de diferentes tamaños de plum cake (para panes,pudings,pasteles salados…)
- 1 molde desmontable bajo para quiches y tartas dulces y saladas.
- 1 molde cuadrado de silicona (ideal para el bizcocho de chocolate al microondas)
- 1 molde desmontable con el borde de silicona y la base de porcelana, este es un 10 desde que lo tengo lo uso muchísimo porque va bien para el microondas para el horno etc.. y la Coca de chocolate microondas II sale estupendamente con este, y además luego le quitas la pared de silicona y el pastel ya te queda en el plato de porcelana para servir y no hay que transportarlo de molde.
- 1 molde de silicona de corona para bizcochos etc… para horno y para microondas.
- 1 espátula de silicona (lengua pastelera se llama también)
- 1 pincel para pintar las masas (los de silicona son más higienicos pero no me gustan)
- 2 batidores manuales para mezclar algunos bizcochos delicados.

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

[Indice por orden de pagina]

DONUTS O MASA BERLINA 2
BISCUIT DE ALMENDRAS CON CHOCOLATE CALIENTE 3
SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE 3
BIZCOCHO DE GALLETAS Y CHOCOLATE (Alicia) 4
BIZCOCHO DE GALLETAS Y MANZANAS 5
BIZCOFLAN 6
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON PISTACHOS O NUECES 7
BROWNIE MARMOLADO 8
BROWNIE (MICROONDAS) 9
BROWNIE 10
CHEESE CAKE 11
TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA 12
COCA DE CHOCOLATE (microondas) 13
BIZCOCHO DE COCO 15
COCA TOVADA 16
COOKIES 17
COOKIES DE CHOCOLATE 18
COPAS DE YOGUR GRIEGO 19
COQUITOS 19
HELADO CREMOSO DE LIMON 20
CREMA INGLESA 21
CUARTOS 22
PASTA CHOUX DE CHOCOLATE 23
ganaché de chocolate con leche 23
DOS CHOCOLATES 24
ESPUMA DE FRESaS 25
YOGUR DE GALLETAS 26
FLAN A LAS 3 LECHES 27
FLAN DE TURRON DE JIJONA 27
FLAN DE NARANJA O LIMON 28
FLAN EN OLLA EXPRESS 29
FONDANT DE CHOCOLATE 30
GALLETAS BROWNIES 31
GALLETAS DE COCO 33
GALLETAS DE CRISTAL 34

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

GATO DE ALMENDRA 36
HELADO DE TURRON 37
GOMINOLAS DE COCA-COLA 37
GOMINOLAS 38
CAZUELA DE REQUESON 39
HELADO DE CHOCOLATE 40
HORCHATA DE SOJA 41
MAGDALENAS DE XAVIER BARRIGA 42
MAGDALENAS CASERAS 43
MAGDALENAS DE CHOCOLATE 44
MAGDALENAS DE NATA 45
MOUSSE DE CHOCOLATE o (marquesa de chocolate) 46
MOUSSE DE LIMON SUPER RAPIDA 47
NATILLAS DE CHOCOLATE 47
NUECES CARAMELIZADAS (thermomix) 48
BATIDO RAPIDO DE LIMON 48
PANECILLOS DE LECHE DE XAVIER BARRIGA 49
PANECILLOS VIENAS 50
PASTEL RAPIDO DE CHOCOLATE 51
TARTA DE CHOCOLATE 52
PLUMCAKE DE MANZANAS Y CARAMELO 53
SALCHICHON DE CHOCOLATE 54
TARTA ALASKA 55
TARTA CAPRESSE DE CHOCOLATE 56
TARTA DE CHOCOLATE Y COCA COLA 57
TARTA DE COCO 58
TARTA DE ZANAHORIA 59
COBERTURA TARTA DE ZANAHORIA 59
TARTA DE PIÑA rapida 60
TARTA DE MANZANA 61
TARTA TRES CHOCOLATES 62
TARTA DE chocolate "express" 63
TARTA DE ZANAHORIA I 64
COBERTURA TARTA DE ZANAHORIA: 64
TARTA DE FILADELFIA 26 CM 65
TARTA DE FILADELFIA 29 CM 66
TARTA RAPIDA DE LIMON 67
TARTA TRES CAPAS 68

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE BLANCO 69
TIRAMISÚ SUPERFACIL 70
TRUFAS BUENAS Y FACILES 72
TRUFAS DE CHOCOLATE, MASCARPONE Y COCO 73
BANOFFEE 74
COCA DE CHOCOLATE MICROONDAS II 75
ROSQUILLAS ABIZCOCHADAS 76
PANNA COTTA 77
DALKYS 77
MAGDALENAS DE NARANJA 78
TARTA DE CHOCOLATE CON CUAJADA 79
MOUSSE DE CHOCOLATE 80
NATILLAS 81
TARTA DE MÚSIC 82
BIZCOCHO DE COCO 83
COCA DE "DANONE" 84
TARTA DE QUESO LIGHT 85
TARTA DE QUESO RAPIDA 86
FLAN DE QUESO II 86
BOMBONES DE DATILES I NUECES 87
CREMA CATALANA 88
TARTA DE REQUESON 89
TARTA DE COCO 90
PUDING DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS 90
HOJALDRE FACIL DE ALMENDRA 91
BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE 92
CHOCOLATE PARA CUBRIR PASTELES : 92
NUBES DE GELATINA 93
TARTA DE HOJALDRE CON FRESAS 95
BOMBONES DE AVELLANAS (FERRERO) 96
TRUFAS DE COCO Y CHOCOLATE SUPER FACILES 96
TARTA DE QUESO Y GALLETAS MARIA 97
TARTA DE FRESAS 98
MERENGUE ITALIANO 99
TARTA DE CALABAZA Y MANZANA CON COPOS DE AVENA 100
TARTA DE MANZANA Y PERA 101
MOUSSE DE XOCOLATA 102
CHOCOLATE A LA TAZA 103

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

CHOCOLATE A LA TAZA (Juana Rubert) *103*
TARTA DE CIRUELAS ROJAS *104*
TARTA DE GALLETES DE XOCOLATA (FABIOLA DE XOCOLATA) *105*
CUPCAKES DE FRESA *106*
CUPCAKES DE CHOCOLATE *107*
Buttercream de chocolate *107*
CUPCAKE RED VELVET *108*
Buttercream de merengue *109*
COCA DE LLIMONA *110*
PALOS *111*
Crema pastelera amb nata *111*
Crema pastelera de xocolata *111*
PROFITEROLES CON CHOCOLATE CALIENTE *112*
SUSPIROS DE AMANTE *113*
HUEVOS FRITOS DULCES *114*
NOCILLA DE CHOCOLATE BLANCO *115*
PASTA CHOUX DE CHOCOLATE *116*
BUÑUELOS DE CREMA *117*
PASTA CHOUX *117*
CREMA PASTELERA PARA RELLENOS *117*
FABIOLA DE CAFÉ *118*
Copes de crema de vainilla *119*
ENROLLADOS AZUCARADOS *120*
BOLLITOS DE MIEL Y YOGUR *121*
UTENSILIOS BASICOS DE REPOSTERIA *122*

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

INDEX PER ORDRE ALFABETIC

BANOFFEE 74
BATIDO RAPIDO DE LIMON 48
BISCUIT DE ALMENDRAS CON CHOCOLATE CALIENTE 3
BIZCOCHO DE COCO 15
BIZCOCHO DE COCO 83
BIZCOCHO DE GALLETAS Y CHOCOLATE (Alicia) 4
BIZCOCHO DE GALLETAS Y MANZANAS 5
BIZCOCHO DE NARANJA Y CHOCOLATE 92
BIZCOFLAN 6
BOLLITOS DE MIEL Y YOGUR 121
BOMBONES DE AVELLANAS (FERRERO) 96
BOMBONES DE DATILES I NUECES 87
BROWNIE (MICROONDAS) 9
BROWNIE DE CHOCOLATE BLANCO CON PISTACHOS O NUECES 7
BROWNIE MARMOLADO 8
BROWNIE 10
BUÑUELOS DE CREMA 117
Buttercream de chocolate 107
Buttercream de merengue 109
CAZUELA DE REQUESON 39
CHEESE CAKE 11
CHOCOLATE A LA TAZA (Juana Rubert) 103
CHOCOLATE A LA TAZA 103
CHOCOLATE PARA CUBRIR PASTELES : 92
COBERTURA TARTA DE ZANAHORIA 59
COBERTURA TARTA DE ZANAHORIA: 64
COCA TOVADA 16
COCA DE "DANONE" 84
COCA DE CHOCOLATE (microondas) 13
COCA DE CHOCOLATE MICROONDAS II 75
COCA DE LLIMONA 110
COOKIES DE CHOCOLATE 18
COOKIES 17
COPAS DE YOGUR GRIEGO 19

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

Copes de crema de vainilla 119
COQUITOS 19
CREMA CATALANA 88
CREMA INGLESA 21
Crema pastelera amb nata 111
Crema pastelera de xocolata 111
CREMA PASTELERA PARA RELLENOS 117
CUARTOS 22
CUPCAKE RED VELVET 108
CUPCAKES DE CHOCOLATE 107
CUPCAKES DE FRESA 106
DALKYS 77
DONUTS O MASA BERLINA 2
DOS CHOCOLATES 24
ENROLLADOS AZUCARADOS 120
ESPUMA DE FRESaS 25
FABIOLA DE CAFÉ 118
FLAN A LAS 3 LECHES 27
FLAN DE NARANJA O LIMON 28
FLAN DE QUESO II 86
FLAN DE TURRON DE JIJONA 27
FLAN EN OLLA EXPRESS 29
FONDANT DE CHOCOLATE 30
GALLETAS BROWNIES 31
GALLETAS DE COCO 33
GALLETAS DE CRISTAL 34
ganaché de chocolate con leche 23
GATO DE ALMENDRA 36
GOMINOLAS DE COCA-COLA 37
GOMINOLAS 38
HELADO CREMOSO DE LIMON 20
HELADO DE CHOCOLATE 40
HELADO DE TURRON 37
HOJALDRE FACIL DE ALMENDRA 91
HORCHATA DE SOJA 41
HUEVOS FRITOS DULCES 114

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

MAGDALENAS CASERAS 43
MAGDALENAS DE CHOCOLATE 44
MAGDALENAS DE NARANJA 78
MAGDALENAS DE NATA 45
MAGDALENAS DE XAVIER BARRIGA 42
MERENGUE ITALIANO 99
MOUSSE DE CHOCOLATE o (marquesa de chocolate) 46
MOUSSE DE CHOCOLATE 80
MOUSSE DE LIMON SUPER RAPIDA 47
MOUSSE DE XOCOLATA 102
NATILLAS DE CHOCOLATE 47
NATILLAS 81
NOCILLA DE CHOCOLATE BLANCO 115
NUBES DE GELATINA 93
NUECES CARAMELIZADAS (thermomix) 48
PALOS 111
PANECILLOS DE LECHE DE XAVIER BARRIGA 49
PANECILLOS VIENAS 50
PANNA COTTA 77
PASTA CHOUX DE CHOCOLATE 116
PASTA CHOUX DE CHOCOLATE 23
PASTA CHOUX 117
PASTEL RAPIDO DE CHOCOLATE 51
PLUMCAKE DE MANZANAS Y CARAMELO 53
PROFITEROLES CON CHOCOLATE CALIENTE 112
PUDING DE CHOCOLATE CON ALMENDRAS 90
ROSQUILLAS ABIZCOCHADAS 76
SALCHICHON DE CHOCOLATE 54
SALSA DE CHOCOLATE CALIENTE 3
SUSPIROS DE AMANTE 113
TARTA ALASKA 55
TARTA CAPRESSE DE CHOCOLATE 56
TARTA DE CALABAZA Y MANZANA CON COPOS DE AVENA 100
TARTA DE chocolate "express" 63
TARTA DE CHOCOLATE BLANCO 69
TARTA DE CHOCOLATE CON CUAJADA 79
TARTA DE CHOCOLATE SIN HARINA 12

Presentadora Mª Antonia Martinez Blanco
Tel. 606-686120 971-549307 686-696832
mariaantoniathermomix@hotmail.com

TARTA DE CHOCOLATE Y COCA COLA *57*
TARTA DE CHOCOLATE *52*
TARTA DE CIRUELAS ROJAS *104*
TARTA DE COCO *58*
TARTA DE COCO *90*
TARTA DE FILADELFIA 26 CM *65*
TARTA DE FILADELFIA 29 CM *66*
TARTA DE FRESAS *98*
TARTA DE GALLETES DE XOCOLATA (FABIOLA DE XOCOLATA) *105*
TARTA DE HOJALDRE CON FRESAS *95*
TARTA DE MANZANA Y PERA *101*
TARTA DE MANZANA *61*
TARTA DE MÚSIC *82*
TARTA DE PIÑA rapida *60*
TARTA DE QUESO LIGHT *85*
TARTA DE QUESO RAPIDA *86*
TARTA DE QUESO Y GALLETAS MARIA *97*
TARTA DE REQUESON *89*
TARTA DE ZANAHORIA I *64*
TARTA DE ZANAHORIA *59*
TARTA RAPIDA DE LIMON *67*
TARTA TRES CAPAS *68*
TARTA TRES CHOCOLATES *62*
TIRAMISÚ SUPERFACIL *70*
TRUFAS BUENAS Y FACILES *72*
TRUFAS DE CHOCOLATE, MASCARPONE Y COCO *73*
TRUFAS DE COCO Y CHOCOLATE SUPER FACILES *96*
UTENSILIOS BASICOS DE REPOSTERIA 122
YOGUR DE GALLETAS *26*