



Recetas de Navidad

Ingredients to reimagine gastronomy

BAPA

5 Roscón de limón confitado y chocolate blanco

7 Panettone

11 Galette des Rois

15 Tronco de pistacho y membrillo

MESA DE TURRONES

19 Turrón de limón y almendra

21 Turrón de cacahuete y caramelo

23 Turrón de naranja y avellanas

25 Turrón de pistacho y frambuesa

HORECA

27 "Escudella" de Navidad

30 Bogavante con bisque, tomate y cilantro

33 Solomillo Wellington

36 Pasión café-chocolate

40 Rousquilles

42 Piña, limón y hierbaluisa



Roscón de limón confitado y chocolate blanco

Roscón de limón confitado y chocolate blanco

por Guillermo Corral

Masa para roscón	250g	17,48 %
Ganache montada			
de chocolate blanco	180g	12,59 %
Limón confitado a rodajas sin almíbar	44582.....	1000g	69,93 %

Masa para roscón

Harina de fuerza			
Nova Molino Quaglia	34524.....	1000g	45,58 %
Nata 35% Elle&Vire	34525.....	100g	4,56 %
Levadura Oro en polvo	50g	2,28 %
Sal	20g	0,91 %
Azúcar	34353.....	110g	5,01 %
Trehalosa en polvo	39054.....	20g	0,91 %
Mantequilla 82% Elle&Vire	36638.....	400g	18,23 %
Huevo entero pasteurizado	400g	18,23 %
Agua de azahar	37945.....	70g	3,19 %
Anís estrellado en polvo	15g	0,68 %
Piel de naranja	6g	0,27 %
Piel de limón	3g	0,14 %

Amasar todos los ingredientes juntos y reposar en bloque durante 30 minutos, ajustando la textura con leche si es necesario. Reposar de nuevo una noche. Al día siguiente pesar y formar las piezas. Fermentar durante 2-3 horas a 30 °C y 85 % HR.

Ganache montada de chocolate blanco

Nata 35% Elle&Vire	34525 (1).....	480g	31,83 %
Chocolate blanco 33%	400g	26,53 %
Masa de gelatina	24g	1,59 %
Nata 35% Elle&Vire	34525 (2).....	600g	39,79 %
Vainilla Madagascar Norohy	26521.....	4g	0,27 %

Calentar la nata y verter encima del chocolate blanco, el raspado de las dos vainas de vainilla y la masa de gelatina. Triturar. Añadir el resto de la nata, dejar reposar una noche y al día siguiente montar.



Panettone

Panettone

por Guillermo Corral

Impasto mattina (masa matinal)	4800g	50,42 %
Glaseado blanco para panettone	680g	7,14 %
Impasto serale (masa nocturna)	2640g	27,73 %
Azúcar perlado 37113	1000g	10,50 %
Azúcar lustre 38489	400g	4,20 %

Dividir la masa en bolas de 500 g sobre una mesa engrasada con mantequilla y dar 4-5 pliegues para aportar fuerza a la masa. Transcurridos 5 minutos repetir 4-5 pliegues más y bolear hasta obtener una esfera perfecta. Dar la vuelta a la bola y apretar con la punta de los dedos contra la palma de la mano la parte inferior de la misma para que quede bien tersa. Disponer en los moldes y fermentar de 6 a 7 horas a 28 °C y 70 % de humedad. Después de esta fermentación, dejar los panettones una noche en nevera a 4 °C. Al día siguiente, espatular el glaseado deseado sobre el panettone y añadir un buen puñado de azúcar perlado. Espolvorear con azúcar lustre y hornear 25 minutos a 160 °C en horno ventilado y seco. La temperatura final interior tiene que ser de 92 °C. Insertar las varillas para panettone en la base de éste y darle la vuelta. Colocar en un carro y dejar enfriar. Esto permite que el panettone no pierda estructura.

Impasto mattina (masa matinal)

Impasto serale (masa nocturna)	3450g	71,62 %
Harina para panettone Molino Quaglia 34525	480g	9,96 %
Yema de huevo.....	240g	4,98 %
Nata 35% Elle&Vire 34525	50g	1,04 %
Azúcar 34353	120g	2,49 %
Miel	25g	0,52 %
Agua.....	240g	4,98 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637	180g	3,74 %
Sal.....	30g	0,62 %
Vainilla en polvo Norohy 29626	2g	0,04 %

Mezclar la nata, el azúcar y la vainilla llevar a ebullición. Esta elaboración nos servirá más adelante. Sacar el impasto serale de la fermentadora y verterlo en la amasadora, añadir la harina y amasar unos 18 minutos hasta conseguir una masa bien glutinosa. Añadir la yema en dos veces (preferiblemente yema pasteurizada sin conservantes que asegura una buena fermentación) y seguir amasando hasta que quede bien integrada. Añadiremos el agua gradualmente, intercalando la adición del resto de ingredientes (para panettones con chocolate absorbe aproximadamente 1,5 L de agua, para panettones de fruta confitada absorbe aproximadamente 1 L de agua). Añadir la mezcla de nata, azúcar y vainilla a la masa y amasar unos 8 minutos más. Una vez la masa se despegue de los laterales del bol y tenga textura elástica, verter la mantequilla pomada y seguir amasando hasta que quede bien integrada y la masa vuelva a mostrar textura elástica. En este punto podemos añadir más agua y deberían quedar

150 g aproximadamente para añadir. Seguir amasando a velocidad baja hasta que se abra la masa, aproximadamente 8/10 minutos más. En este punto aumentar la velocidad y amasar 2 minutos más. El proceso durará aproximadamente 45 minutos dependiendo de la cantidad de masa y la maquinaria utilizada. Añadir el chocolate, frutas, praliné... y seguir amasando hasta que quede bien integrado, unos 3 minutos más. Al terminar el proceso la masa debe estar en torno a los 23 °C. Dividir la masa en 3 recipientes engrasados con mantequilla y hacer unos pliegues para darle fuerza. Dejar reposar 30 minutos a temperatura ambiente.

Masa madre para panettone

Manzana	120g	19,35 %
Agua.....	500g	80,65 %
Harina de fuerza		
Nova Molino Quaglia 34524	qs	
Harina para panettone		
Molino Quaglia 34525	qs	

Lavar bien la manzana y cortar en trozos irregulares. Mezclar con el agua y triturar bien. Tapar con film y dejar fermentar a temperatura ambiente de 3 a 4 días. Una vez fermentado, colar para retirar la fibra y mezclar el agua con harina de fuerza hasta obtener una masa lisa y uniforme, que se pueda trabajar sobre una superficie sin necesidad de harina y no se pegue en las manos. Reservar en un bote hermético a temperatura ambiente. Renovar a diario con una parte de masa madre, una parte de harina y media de agua. Amasar bien. Para hacer panettone hay que renovar la masa tres veces al día durante las tres semanas previas a la producción de panettone.

Impasto serale (masa nocturna)

Azúcar 34353.....	420g	15,91 %
Agua (1).....	240g	9,09 %
Yema de huevo (1)	300g	11,36 %
Masa madre para panettone	480g	18,18 %
Harina para		
panettone Molino Quaglia 34525.....	180g	6,82 %
Yema de huevo (2).....	240g	9,09 %
Agua (2).....	120g	4,55 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637	600g	22,73 %
Naranja confitada		
a dados sin almíbar 43202	60g	2,37 %

Mezclar en la amasadora la yema (1), el agua, el azúcar y la masa madre cortada en trozos irregulares. Amasar muy poco, a velocidad lenta, y añadir la harina. Seguir amasando unos 15 minutos hasta conseguir una textura elástica. Añadir la yema (2) y seguir el proceso de amasado durante unos 10 minutos más. Debe quedar una masa elástica y se debe apreciar en cada momento el desarrollo de la malla glutínica. Añadir el agua gradualmente, en tres o cuatro veces, hasta conseguir una masa muy suave. Se debe despegar por inercia de las paredes de la amasadora. En este punto verter la mantequilla pomada y seguir el proceso de amasado a velocidad media unos 10 minutos más. El proceso de amasado dura aproximadamente 45 minutos. Añadir la naranja confitada y amasar 3 minutos más. Este tiempo puede variar dependiendo de la cantidad

de masa y la maquinaria utilizada. Reservar en recipiente de plástico engrasado con mantequilla y untar un poco de mantequilla sobre la masa. Dejar reposar 10 minutos. Hacer unos pliegues para dar fuerza a la masa y volver a poner mantequilla por encima. Fermentar 30 minutos a 28 °C y 70 % de humedad. Hacer más pliegues para darle fuerza a la masa y dejar en forma de bola en el recipiente de plástico. Fermentar 16 horas tapado con plástico a 28 °C y 70 % de humedad.

Glaseado blanco para panettone

Agua.....	180g	26,47 %
Azúcar lustre 38489	200g	29,41 %
Harina de almendra Marcona 37345	200g	29,41 %
Almidón de maíz.....	80g	11,76 %
Albuwhip 38461	20g	2,94 %

Mezclar todos los ingredientes en la amasadora con la pala y trabajar dos minutos a velocidad media hasta que quede bien integrado.



Galette des Rois

Galette des Rois

por Jean Sivieude

Hojaldre inverso

Crema de almendra

Compacto de frutas confitadas

Pintura de huevo

Extender el hojaldre en 3 mm de espesor. Cortar en círculos de 18 cm Ø. Cortar el compacto de frutas con un cilindro de 16 cm Ø. Escudillar la crema de almendras en círculos de 16 cm Ø y luego congelarla. Colocar el disco de crema de almendras sobre la masa de hojaldre. Luego la de las frutas confitadas. Cerrar con la otra masa de hojaldre. Soldar bien con agua. Pintar con la mezcla de yema y huevo una vez, dejarlo reposar toda la noche en la nevera. Usar un bisturí para cortar los bordes de la torta para que se mantenga limpia. Volver a pintar una segunda vez y hacer un dibujo rayado en la galette. Cocinar a 200 °C durante 15 minutos y luego a 170 °C durante 30 minutos.

Hojaldre inverso

Harina de fuerza Sfoglia (1) 34523	300g	12,33 %
Mantequilla Extra seca 84% sin sal Elle&Vire 36634	1000g	41,08 %
Harina de fuerza Sfoglia (2) 34523	700g	28,76 %
Sal.....	24g	0,99 %
Agua.....	400g	16,43 %
Ácido neutro.....	10g	0,41 %

Mezclar la mantequilla pomada con la harina (1) para hacer un *beurre manié*. Extender en las dimensiones de una bandeja de 60x40 cm. Dejar una noche en nevera. Por otro lado, mezclar la harina (2) y la sal y añadir la agua fría con el ácido. Mezclar rápidamente sin calentar ni crear una masa glutinosa. Es necesario no tener una masa perfectamente amasada. Extender 30x40 cm. Dejar reposar una noche en nevera. Al día siguiente, cortar el *beurre manié* para obtener dos bloques de 30x40 cm. Colocar la masa entre dos bloques de mantequilla. Empezar a laminar. Hacer un total de 5 pliegues, dos dobles y uno simple. Reposar una hora entre cada pliegue. Una vez hechos todos los pliegues, reposar la masa una noche en nevera.

Crema de almendra

Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637.....	100g	9,76 %
Harina de almendra 37345.....	100g	9,76 %
Huevo.....	100g	9,76 %
Azúcar 34353.....	140g	13,66 %
Leche.....	320g	31,22 %
Pasta de almendra amarga 37514.....	240g	23,41 %
Natur Emul 38850	6g	0,59 %
Gelcrem Caliente 38673.....	17g	1,66 %
Sal.....	2g	0,20 %
Harina de almendra 37345.....	150g	30,30 %
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711 ...	25g	5,05 %
Ron ámbar	30g	6,06 %
Vainilla de Tahití Norohy 31974.....	10g	2,02 %

Mezclar bien el azúcar y la mantequilla. Añadir la harina de almendra y mezclar otra vez. Añadir el huevo. Aparte, mezclar la leche y el Gelcrem. Llevar a ebullición. Verter el Natur Emul y la sal, previamente bien mezclados, sobre la pasta. Combinar las elaboraciones en un robot. Triturar 2 minutos a velocidad media. Dejar reposar la masa 1 hora en nevera.

Compacto de frutas confitadas

Mano de buda confitada	100g	18,87 %
Naranja confitada a dados sin almíbar 43202.....	100g	18,87 %
Limón confitado a dados sin almíbar 44581.....	100g	18,87 %
Cidra confitada a dados 37162	100g	18,87 %
Agua.....	100g	18,87 %
Maltodextrina 38771	20g	3,77 %
Gelbinder 37873	10g	1,89 %

Escurrir y cortar la fruta en cubos de 0,5x0,5 cm. Añadir el agua. Aparte, mezclar el Gelbinder con la maltodextrina en un bol. Espolvorear gradualmente sobre la fruta mientras removemos con una cuchara. Extender entre dos hojas de guitarra 0,5 cm de grosor. Reservar en nevera.

Pintura de huevo

Yema de huevo.....	350g	83,33 %
Nata 35 % Elle&Vire 36614	70g	16,67 %

Mezclar todos los ingredientes en frío sin batir.





Tronco de pistacho y membrillo

Tronco de pistacho y membrillo

por Guillermo Corral

Bizcocho de pan de especias	120g	18,75 %
Merengue congelable	180g	28,13 %
Gel de membrillo	80g	12,50 %
Helado de pistacho	250g	39,06 %
Pistacho cantonés 41457	10g	1,56 %

Rellenar la base del tronco con el helado de pistacho insertando un tubo de merengue seco de 1,5 cm de diámetro. A continuación, disponer el gel encima y cerrar el molde con el bizcocho. Congelar bien y desmoldar. Terminar el tronco con el merengue quemado y unos trozos de pistacho cantonés.

Bizcocho de pan de especias

Potatowhip 44180	15g	1,54 %
Agua.....	330g	33,85 %
Azúcar 34353	150g	15,38 %
Harina de fuerza		
Nova Molino Quaglia 34524	100g	10,26 %
Harina de almendra 37345	300g	30,77 %
Trehalosa en polvo 39054	50g	5,13 %
Pan de especias en polvo.....	30g	3,08 %

Mezclar el agua y el Potatowhip con el túrmix durante 1 minuto, poner en la batidora de pie para montarlo. Una vez bien montado, añadir el azúcar, el trehalosa con la harina, la harina de almendra y el polvo de pan de especias con una espátula flexible. Colocar en un molde de unos 2 cm de alto y cocinar a 200 °C durante 9 minutos.

Merengue congelable

Agua (1).....	250g	38,17 %
Albuwhip 38461	25g	3,82 %
Azúcar 34353	200g	30,53 %
Trehalosa en polvo 39054	100g	15,27 %
Agua (2).....	80g	12,21 %

Mezclar el agua (1) con Albuwhip y montar. Hacer un jarabe a 118 °C con el agua (2), el azúcar y la trehalosa. Verter sobre la elaboración anterior y seguir montando hasta que se enfríe.

Gel de membrillo

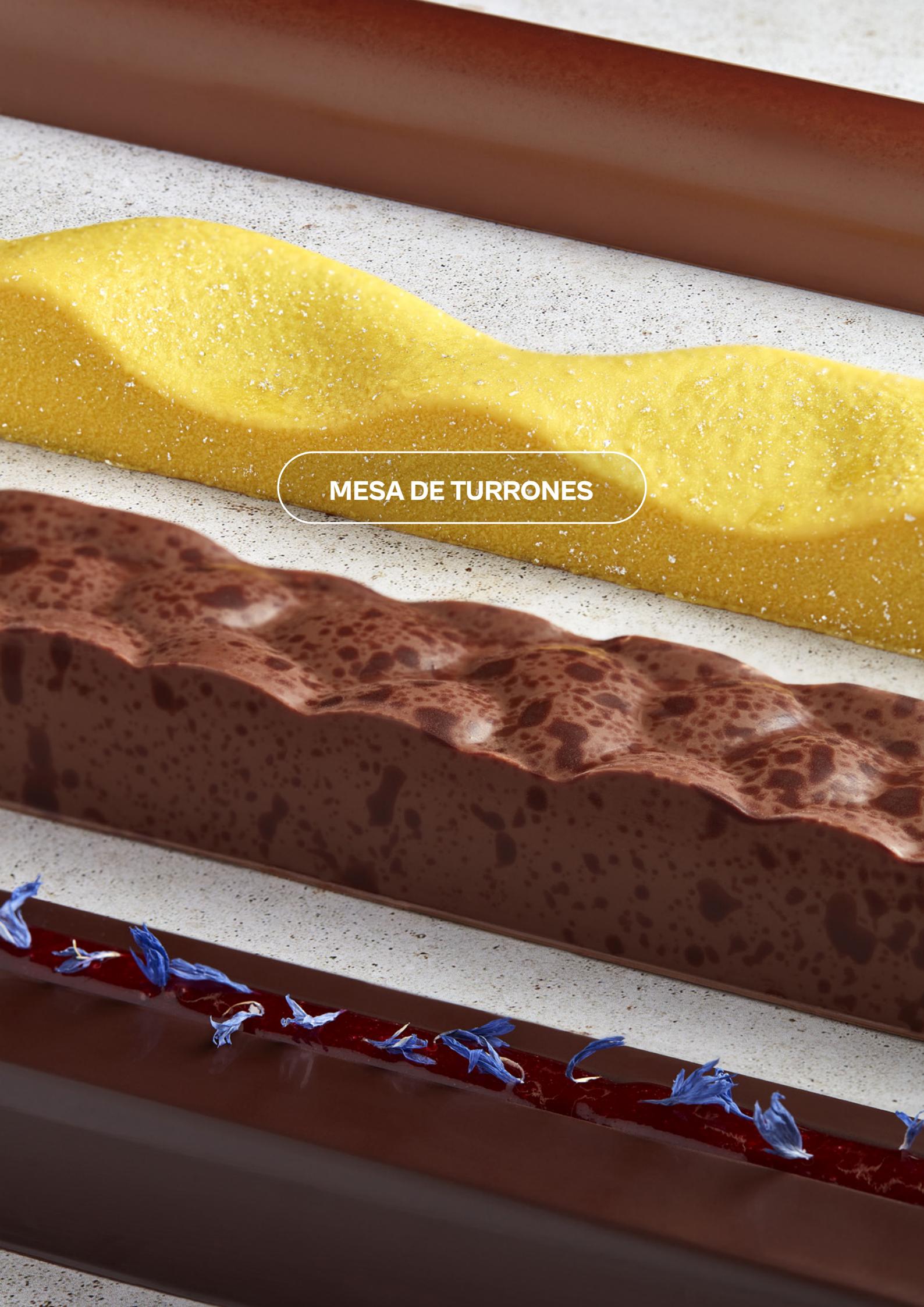
Membrillo.....	500g	49,21 %
Agua.....	500g	49,21 %
Pectina Fruit NH 37850	16g	1,57 %

Mezclar todos los ingredientes y triturar bien. Llevar a ebullición y enfriar durante 12 horas en nevera.

Helado de pistacho

Leche.....	600g	59,70 %
Leche en polvo 1%.....	40g	3,98 %
Azúcar 34353.....	150g	14,93 %
Dextrosa 39462.....	30g	2,99 %
Glucosa en polvo 33 DE 39464.....	30g	2,99 %
Pasta de pistacho 36863.....	150g	14,93 %
Profiber 5 Stab 45116.....	5g	0,50 %

Mezclar la leche junto con la leche en polvo y calentar a 30 °C. Incorporar los azúcares y llevar a 35 °C. Incorporar la pasta de pistacho y llevar a 45 °C. Añadir el Profiber 5 Stab y pasteurizar a 85 °C. Colar y enfriar a 4 °C. Reservar en nevera durante 12 horas.



MESA DE TURRONES



Turrón de limón y almendra

MESA DE TURRONES

Turrón de limón y almendra

por Jean Sivieude

Chocolate negro 70%

Guanaja Valrhona 4653.....80g 12,70%

Interior de limón confitado.....400g 63,49%**Pasta de almendra y limón**.....150g 23,81%

Moldear el chocolate negro previamente atemperado.

Dejar cristalizar y pochar el interior de confitados. Completar con el mazapán a 25 °C. Dejar cristalizar y cerrar con una fina capa de chocolate negro atemperado. Decorar con manteca de cacao mezclada con colorante amarillo y cristalizada.

Interior de limón confitado

Limón confitado a rodajas

sin almíbar 44582.....500g 75,76%

Pasta de piel de limón 39622.....150g 22,73%

Pasta concentrada natural de limón 37411.. 10g 1,52 %

Triturar en una Thermomix todos los ingredientes juntos a 45 °C durante 5 minutos.

Pasta de almendra y limón

Pasta de almendra

de La Provenza 70 % Valrhona 3212.....280g 75,68%

Manteca de cacao Valrhona 16020g 5,41 %

Pulpa de limón Adamance 41186.....50g 13,51 %

Ralladura de mandarina.....20g 5,41 %

Mezclar todos los ingredientes en la Thermomix con la manteca de cacao fundida y triturar 3 minutos a 37 °C.



Turrón de cacahuete y caramelo

MESA DE TURRONES

Turrón de cacahuete y caramelo

por Jean Sivieude

Chocolate negro 70%		
Guanaja Valrhona 4653	80g	11,27%
Chocolate con leche	80g	11,27%
Interior de praliné de cacahuete	400g	56,34%
Interior de caramelo	150g	21,13%

Moldear el chocolate negro y con leche previamente atemperados. Dejar cristalizar y pochar el caramelo. Completar con el praliné a 25 °C. Dejar cristalizar y cerrar con una fina capa de chocolate negro atemperado.

Interior de praliné de cacahuete

Cacahuete tostado	500g	34,36%
Cacahuete cantonés 39478	150g	10,31%
Flor de sal	5g	0,34%
Chocolate con leche 40%		
Jivara Valrhona 4658	300g	20,62%
Azúcar 34353	500g	34,36%

Caramelizar el azúcar a 180 °C. Verter sobre los frutos secos y dejar enfriar. Triturar la mezcla para hacer el praliné. Fundir el chocolate a 45 °C y mezclar con el praliné. Añadir los cacahuetes cantoneses troceados y enfriar a 25/26 °C. Utilizar según las necesidades.

Interior de caramelo

Trehalosa en polvo 39054	600g	32,50%
Nata 35% Elle&Vire 36614	667g	36,13%
Leche	167g	9,05%
Glucosa líquida (2) 37305	167g	9,05%
Vainilla de Tahití Norohy 31972	5g	0,27%
Sal	7g	0,38%
Mantequilla sin sal 82% Elle&Vire 36637	33g	12,62%

Calentar la nata, la leche, la glucosa (2), la vainilla y la sal a 90 °C. Cocer la trehalosa a 200 °C. Añadir la elaboración de la crema caliente a la trehalosa y seguir batiendo. Mantener la cocción hasta los 105 °C. Sacar y enfriar a 70 °C. Añadir la mantequilla y poner en la nevera. Una vez frío, tomar 300 g de caramelo y mezclar con 37 g de leche. Poner la mezcla en un aro de 14 cm y congelar.



Turrón de naranja y avellanas

MESA DE TURRONES

Turrón de naranja y avellanas

por Jean Sivieude

Chocolate negro 70 %		
Guanaja Valrhona 4653	80g	11,27 %
Chocolate con leche	80g	11,27 %
Interior de naranja confitado	400g	56,34 %
Interior de praliné de avellanas	150g	21,13 %

Moldear el chocolate negro y con leche previamente atemperados. Dejar cristalizar y pochar el interior de confitados. Completar con el praliné a 25 °C. Dejar cristalizar y cerrar con una fina capa de chocolate negro atemperado.

Interior de naranja confitado

Naranja confitada a rodajas sin almíbar 43204	500g	75,76 %
Piel de naranja en pasta 39763	150g	22,73 %
Pasta concentrada natural de naranja 39387	10g	1,52 %

Triturar en una Thermomix todos los ingredientes juntos a 45 °C durante 5 minutos.

Interior de praliné de avellanas

Avellanas tostadas 36938	500g	37,97 %
Almendras tostadas 36903	150g	11,39 %
Flor de sal	5g	0,38 %
Chocolate con leche 40 %		
Jivara Valrhona 4658	150g	11,39 %
Azúcar 34353	500g	37,97 %
Wax Concept 39087	12g	0,91 %

Caramelizar el azúcar a 180 °C. Verter sobre los frutos secos y dejar enfriar. Triturar la mezcla para hacer el praliné. Fundir el chocolate a 45 °C y el Wax Concept a 60 °C y mezclar con el praliné. Enfriar a 25/26 °C. Utilizar según las necesidades.



Turrón de pistacho y frambuesa

MESA DE TURRONES

Turrón de pistacho y frambuesa

por Jean Sivieude

Chocolate negro 70%	
Guanaja Valrhona 4653	80g
Pâte de fruit de frambuesa	150g
Interior de praliné de pistacho	300g
Mix de flores secas 38824	qs

Moldear el chocolate negro y con leche previamente atemperados. Dejar cristalizar y pochar el *pâte de fruit* triturado. Completar con el praliné a 25 °C. Dejar cristalizar y cerrar con una fina capa de chocolate negro atemperado. Decorar con flores secas.

Pâte de fruit de frambuesa

Puré de frambuesa Adamance 41188	750g	48,64%
Azúcar 34353 (1)	635g	41,18%
Glucosa líquida 37305	40g	2,59%
Azúcar 34353 (2)	75g	4,86%
Pectina Jaune 38894	15g	0,97%
Ácido cítrico 37085	6g	0,39%
Agua	6g	0,39%
Pasta concentrada de frambuesa 37267	15g	0,97%

Mezclar el azúcar (2) con la pectina y verter sobre el puré de frambuesa a 40 °C sin dejar de remover. Llevar a ebullición. Una vez hirviendo añadir el azúcar (1) en dos o tres veces hasta que quede bien disuelto. Llevar el conjunto a 105 °C. Añadir la solución ácida y la pasta concentrada. Verter la mezcla en un marco un grosor de 1 cm y dejar gelificar durante 48 horas.

Interior de praliné de pistacho

Pistachos tostados	500g	39,37%
Pistachos crudos 44146	150g	11,81%
Flor de sal	5g	0,39%
Chocolate negro 64%		
Manjari Valrhona 4655	100g	7,87%
Azúcar 34353	500g	39,37%
Wax Concept 39087	15g	1,18%

Caramelizar el azúcar a 180 °C. Verter sobre los frutos secos y dejar enfriar. Triturar la mezcla para hacer el praliné. Fundir el chocolate a 45 °C y el Wax Concept a 60 °C y mezclar con el praliné. Añadir los pistachos troceados y enfriar a 25/26 °C. Utilizar según las necesidades.



"Escudella" de Navidad

"Escudella" de Navidad

por Guillermo Corral

Gelée de trompetas y trufa	15 g	5,98 %
Caldo de "escudella"	150 g	59,76 %
Crujiente de butifarra negra	10 g	3,98 %
Galets medianos	30 g	11,95 %
Zanahoria	10 g	3,98 %
Nabo.....	10 g	3,98 %
Trompetas de la muerte.....	10 g	3,98 %
Aceite de oliva	15 g	5,98 %
Sal.....	1 g	0,40 %

Cocer la pasta el tiempo indicado y enfriar. Rellenar con la gelée de trompetas y trufa y dejar gelificar. Cortar las verduras en *brunoise* de 0,5x0,5 cm y escaldar 20 segundos. Aparte, saltear las trompetas cortadas en filamentos. Para el montaje saltear las verduras con un chorro de aceite y sal y formar una corona en el centro del plato. Disponer encima, de forma aleatoria, los galets rellenos y alternar con el crujiente de butifarra negra.

Gelée de trompetas y trufa

Cebolla	150 g	7,64 %
Aceite de oliva	70 g	3,57 %
Trompetas de la muerte.....	150 g	7,64 %
Agua.....	1500 g	76,41 %
Brisura de trufa negra	80 g	4,08 %
Sal.....	10 g	0,51 %
Agar-agar en polvo 37872.....	3 g	0,15 %

Picar la cebolla y sofreír 10 minutos con el aceite a fuego medio. Añadir las trompetas y sofreír 5 minutos más. Cubrir con el agua y dejar reducir a fuego bajo hasta obtener 500 g de líquido. Añadir la brisura cuando todavía está caliente y dejar infusionar durante 12 horas. Colar, mezclar con el agar-agar y llevar a ebullición. Gelificará en torno a los 30 °C.

Caldo de "escudella"

Cebolla	150 g	1,66 %
Zanahoria	120 g	1,33 %
Hinojo.....	150 g	1,66 %
Puerro	150 g	1,66 %
Col	500 g	5,53 %
Hueso de cerdo	1000 g	11,07 %
Careta de cerdo.....	500 g	5,53 %
Panceta de cerdo	500 g	5,53 %
Muslos de pollo	400 g	4,43 %
Jarrete de ternera	500 g	5,53 %
Clara de huevo.....	60 g	0,66 %
Agua.....	5000 g	55,33 %
Flaxfiber 42151.....	6 g	0,07 %

Crujiente de butifarra negra

Butifarra negra	200g	36,56 %
Agua.....	300g	54,84 %
Gelcrem Frío 38674	25g	4,57 %
Procrunx 37639	20g	3,66 %
Sal.....	2g	0,37 %

Mezclar la butifarra negra con el agua, triturar y colar. Mezclar con el resto de ingredientes y volver a triturar un minuto. Extender sobre un tapete de horno con un chablón de círculo de 1,5 cm de diámetro y deshidratar durante 12 horas a 60 °C.



Bogavante con bisque, tomate y cilantro

Bogavante con bisque, tomate y cilantro

por Edu Azuaza

Velo de tomate	60g	24,99 %
Gel de cilantro	15g	6,25 %
Esferas de bisque	40g	16,66 %
Aire de mantequilla de bisque	15g	6,25 %
Bogavante azul	100g	41,65 %
Salicornia.....	10g	4,16 %
Eneldo	0,1g	0,04 %

Cortar un disco de velo de tomate y disponer en la base del plato a modo de pañuelo. A continuación disponer tres esferas de diferentes tamaños de forma aleatoria. Seguidamente unos trazos de gel de cilantro. Disponer el aire templado de mantequilla de bisque y terminar con brotes de salicornia y eneldo.

Velo de tomate

Tomates	1000g	96,43 %
Sal.....	7g	0,68 %
Gelificante vegetal en polvo 38678	30g	2,89 %

Triturar los tomates y filtrar el agua en una estameña. Mezclar el agua de tomate resultante con el resto de ingredientes y calentar a 85 °C. Verter sobre una bandeja de un grosor de 2 mm y dejar enfriar.

Gel de cilantro

Cilantro	150g	42,25 %
Agua.....	200g	56,34 %
Sal.....	3g	0,85 %
Flaxfiber 42151.....	2g	0,56 %

Blanquear el cilantro durante 10 segundos. Triturar con el agua y colar por una estameña. Mezclar con el Flaxfiber y la sal y triturar nuevamente.

Esferas de bisque

Bisque de gambas	250g	97,28 %
Baño de Alginat	qs	
Gluconolactat 38683.....	5g	1,95 %
Flaxfiber 42151.....	2g	0,78 %

Mezclar la bisque con el Gluconolactat y el Flaxfiber y triturar un minuto. Extraer el aire que haya podido captar con ayuda de una máquina de vacío y proceder con la técnica de la esferificación.

Bisque de gambas

Cabezas de gamba	300g	26,86 %
Apio.....	300g	26,86 %
Hinojo.....	150g	13,43 %
Tomate concentrado		
Culinary Journey 37732	100g	8,95 %
Licor de anís	100g	8,95 %
Aceite de oliva	80g	7,16 %
Ajo	20g	1,79 %
Curry Madrás 40924.....	8g	0,72 %
Café liofilizado 38516.....	1g	0,09 %
Nata líquida Excellence Elle&Vire 36614	50g	4,48 %
Sal.....	8g	0,72 %

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír durante 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Cubrir con el agua y cocer durante 40 minutos a fuego lento. Colar y añadir el café, el curry, la nata y la sal todavía en caliente. Dejar enfriar y reservar.

Baño de Alginat

Agua.....	1000g	99,50 %
Alginat 38467	5g	0,50 %

Mezclar los ingredientes y triturar durante 5 minutos. Reservar.

Aire de mantequilla de bisque

Cabezas de gamba	300g	19,28 %
Apio.....	300g	19,28 %
Hinojo.....	150g	9,64 %
Tomate concentrado		
Culinary Journey 37732	100g	6,43 %
Licor de anís	100g	6,43 %
Aceite de oliva	80g	5,14 %
Ajo	20g	1,29 %
Lecitina de soja 38754	6g	0,39 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637.....	500g	32,13 %

Cortar las verduras y sofreír en el aceite a fuego lento durante 15 minutos. Añadir el tomate concentrado y el anís y reducir a seco. Añadir las cabezas de las gambas y sofreír 5 minutos más mientras se van aplastando para sacar todos los jugos. Añadir la mantequilla e infusionar durante 2 horas a 70 °C. Colar y decantar la parte grasa. Añadir la lecitina y triturar.



Solomillo Wellington

Solomillo Wellington

por Guillermo Corral

Hojaldre invertido	1000g	29,85 %
Mousse de boletus y trufa	450g	13,43 %
Jugo de carne	200g	5,97 %
Jamón ibérico	200g	5,97 %
Espinacas	250g	7,46 %
Microverduras.....	400g	11,94 %
Mantequilla.....	50g	1,49 %
Solomillo de ternera.....	800g	23,88 %
Sal.....	qs	
Pimienta.....	qs	

Salpimentar el solomillo y marcar en una sartén por todos los lados. Disponer sobre el hojaldre invertido una capa de jamón ibérico, espinacas y mousse de boletus en ese orden. Colocar en el centro el solomillo marcado y enrollar en forma de Wellington. Repostar unas horas en nevera y hornear a 180 °C con sonda hasta que llegue a 48 °C en el corazón. Reposar 30 minutos antes de cortar. Saltear unas microverduras en una nuez de mantequilla para la guarnición. Servir junto con la salsa caliente.

Hojaldre invertido

Harina de fuerza		
Sfoglia Molino Quaglia (1) 34523	300g	12,33 %
Mantequilla seca		
Express Corman 36619.....	1000g	41,08 %
Harina de fuerza Sfoglia		
Molino Quaglia (2) 34523	700g	28,76 %
Sal.....	24g	0,99 %
Agua.....	400g	16,43 %
Ácido neutro.....	10g	0,41 %

Mezcla la mantequilla express pomada con la harina (1) para hacer un *beurre manié*. Extender en las dimensiones de una bandeja de 60x40 cm. Dejar una noche en nevera. Por otro lado, mezclar la harina (2) y la sal y añadir el agua fría con el ácido. Mezclar rápidamente sin calentar ni crear una masa glutinosa. Es necesario no tener una masa perfectamente amasada. Extender a 30x40 cm. Dejar reposar una noche en nevera. Al día siguiente, cortar el *beurre manié* para obtener dos bloques de 30x40 cm. Colocar la masa entre dos bloques de mantequilla. Empezar a laminar. Hacer un total de 5 pliegues, dos dobles y uno simple. Reposar una hora entre cada pliegue. Una vez hechos todos los pliegues, reposar la masa una noche en nevera.

Mousse de boletus y trufa

Boletus.....	400g	27,74 %
Sofrito de cebolla Culinary Journey 37710 ..	120g	8,32 %
Vino blanco	300g	20,80 %
Pechuga de pollo	500g	34,67 %
Nata 35% Elle&Vire 36613	100g	6,93 %
Sal.....	6g	0,42 %
Pimienta negra	4g	0,28 %
Albuwhip 38461	10g	0,69 %
Aroma de trufa negra 38413	2g	0,14 %

Sofreír la cebolla con los boletus en una sartén durante 10 minutos. Añadir el vino blanco y dejar reducir a seco. Una vez frío mezclar con el resto de ingredientes y triturar bien.

Jugo de carne

Fondo de buey Culinary Journey	48315	...100g	14,16 %	Mezclar los ingredientes y triturar. Calentar y reservar.
Agua.....		600g	84,99 %	
Flaxfiber	42151 6g	0,85 %	



Pasión café-chocolate

Pasión café-chocolate

por Jean Sivieude

Merengue de fruta de la pasión	15g	13,04%
Crujiente de chocolate con leche y avellanas	20g	17,39%
Soletilla de fruta de la pasión	15g	13,04%
Cremoso de fruta de la pasión y Dulcey	25g	21,74%
Espuma de fruta de la pasión	10g	8,70%
Crema helada de café	20g	17,39%
Gel de fruta de la pasión	10g	8,70%
Semillas de fruta de la pasión.....	qs	

Disponer los siguientes elementos dentro del aro de merengue: el crujiente en la base, seguido de la soletilla. Rellenar con la espuma y colocar una bola de crema helada encima. Cubrir con la espuma y alisar. Pochar el gel de fruta de la pasión por encima y decorar con unas semillas de fruta de la pasión.

Merengue de fruta de la pasión

Puré de fruta de la pasión		
Adamance 43351	120g	39,22 %
Albuwhip 38461	16g	5,23 %
Azúcar 34353.....	120g	39,22 %
Trehalosa en polvo 39054	50g	16,34 %

Mezclar el Albuwhip con el puré de fruta de la pasión y montar. Añadir el azúcar y la trehalosa en tres partes, a modo de merengue francés. Colocar sobre un tapete de horno de la forma deseada y deshidratar a 50 °C durante 6 horas.

Crujiente de chocolate con leche y avellanas

Praliné de avellana italiana 37609	75g	26,79%
Pasta de avellana tostada 36854	75g	26,79%
Chocolate con leche 40%		
Jivara Valrhona 4658	75g	26,79%
Sal.....	5g	1,79 %
Avellanas cantonenses 37853	50g	17,86 %

Mezclar el chocolate, la pasta y el praliné y calentar a 40 °C. Remover bien hasta que tenga una textura uniforme. Añadir las avellanas cantonenses rotas y la sal y mezclar de nuevo. Extender entre dos tapetes de silicona a 2 mm de grosor y dejar cristalizar.

Soletilla de fruta de la pasión

Puré de fruta de la pasión		
Adamance 43351	240g	29,27%
Azúcar 34353	160g	19,51%
Albuwhip 38461	30g	3,66%
Trehalosa en polvo 39054	40g	4,88%
Yema de huevo	150g	18,29%
Baking Powder Std 37117	10g	1,22%
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711	150g	18,29%
Almidón de maíz	40g	4,88%
Azúcar lustre 38489	qs	

Mezclar el puré con el Albuwhip con la ayuda de una batidora de mano. Montar la mezcla en la batidora de pie a velocidad 3. Mezclar los azúcares y añadirlos en tres veces como un merengue francés. Verter la yema poco a poco en el merengue y mezclar bien. Aparte mezclar el resto de sólidos con la yema y añadir al merengue con movimientos envolventes hasta su total integración. Estirar en forma de soletillas en una placa de horno con papel de horno y hornear a 180 °C durante 6 minutos.

Cremoso de fruta de la pasión y Dulcey

Puré de fruta de la pasión		
Adamance 43351	750g	68,49%
Natur Emul 38850	5g	0,46%
Azúcar 34353	160g	14,61%
Chocolate rubio 35%		
Dulcey Valrhona 31870	140g	12,79%
Pectina Fruit NH 37850	10g	0,91%
Inulina en caliente 39460	30g	2,74%

Mezclar el azúcar, la inulina, el Natur Emul y la pectina. Reservar. Calentar el puré a 40 °C y añadir la mezcla anterior poco a poco removiendo constantemente. Llevar a ebullición. Retirar del fuego y enfriar a 45 °C. Añadir el chocolate y emulsionar con un batidor eléctrico. Distribuir en los moldes deseados y mantener en nevera 6 horas para su correcta cristalización.

Espuma de fruta de la pasión

Leche	350g	58,33%
Puré de fruta de la pasión		
Adamance 43351	200g	33,33%

Triturar todos los ingredientes juntos, verter en un sifón con dos cargas y usar.

Crema helada de café

Leche	370g	36,35%
Nata 35% Elle&Vire 36613	80g	7,86%
Café expreso	220g	21,61%
Azúcar invertido 39309	15g	1,47%
Leche en polvo 1%	65g	6,39%
Dextrosa en polvo 37225	35g	3,44%
Azúcar 34353	110g	10,81%
Glucosa en polvo 33 DE 37311	120g	11,79%
Procrema 5 Caliente Bio 39410	3g	0,29%

Calentar los líquidos a 30 °C. Añadir los sólidos mezclados entre sí y pasteurizar. Dejar reposar 12 horas en frío antes de mantecar. Mantecar. Guardar a -18 °C.

Gel de fruta de la pasión

Puré de fruta de la pasión		
Adamance 43351	225g	73,77%
Almíbar TPT	60g	19,67%
Gelcrem Frío 38674	20g	6,56%

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix durante 3 minutos. Reservar en nevera durante 30 minutos. Pasado este tiempo volver a triturar durante 1 minuto para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.



Rousquilles

Rousquilles

por Guillermo Corral

Glasa real vegetal	90g	75%	
Sablé	25g	20,83%	
Semillas de anís	5g	4,17%	

Glasa real vegetal

Sustituto de la clara de huevo	10g	16,13%	
Zumo de limón.....	2g	3,23%	
Azúcar lustre 38489.....	50g	80,65%	

Sustituto de la clara de huevo

Agua.....	930g	92,96 %	
Potatowhip Cold 43124.....	30g	3 %	
Gelcrem Frío 38674	40g	4 %	
Goma Konjac 38691.....	0,4g	0,04 %	

Sablé

Azúcar lustre 38489	85g	8,81 %	
Trehalosa en polvo 39054.....	50g	5,18 %	
Huevo pasteurizado.....	85g	8,81 %	
Harina de almendra 37345.....	40g	4,15 %	
Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637.....	275g	28,50 %	
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711 .430g	430g	44,56 %	



Piña, limón y hierbaluisa

Piña, limón y hierbaluisa

por Guillermo Corral

Gel de piña	40g	20,94%
Pain de Gênes	60g	31,41 %
Piña asada con especias	50g	26,18 %
Sorbete de limón y hierbaluisa	35g	18,32 %
Crispy de piña Wet Proof 38944	5g	2,62 %
Brotes de hierbaluisa	1g	0,52 %

Bañar el *pain de Gênes* en el jarabe de la piña asada y disponer en el plato. A continuación, poner el gel de piña y los dados de piña asada previamente mezclados con el crispy. Terminar con el sorbete y unos brotes de hierbaluisa.

Y Virgin colada de hierbaluisa

Gel de piña

Puré de piña Adamance 36789	400g	72,07 %
Almíbar TPT	100g	18,02 %
Zumo de limón Simone Gatto 36678	30g	5,41 %
Gelcrem Frío 38674	25g	4,50 %

Mezclar todos los ingredientes con un túrmix durante 3 minutos. Reservar en nevera durante 30 minutos. Pasado este tiempo volver a triturar durante 1 minuto para evitar cualquier grumo y así obtener una textura muy fina y brillante. Poner en una manga pastelera y reservar.

Pain de Gênes

Mazapán	320g	45,07 %
Albuwhip 38461	15g	2,11 %
Aceite de girasol	75g	10,56 %
Almidón de maíz	90g	12,68 %
Agua	150g	21,13 %
Yema de huevo	60g	8,45 %

Mezclar el mazapán con la yema de huevo, el agua y el Albuwhip y trabajar hasta tener una base homogénea. Añadir el aceite poco a poco hasta obtener una buena emulsión. Por último, añadir el almidón tamizado y verter en un molde. Hornear a 170 °C durante 35 minutos.

Albuwhip permite introducir más aire y aportar más estabilidad al bizcocho que la clara de huevo. De esta manera conseguimos un pain de Gênes más aireado y esponjoso



Piña asada con especias

Piña.....	600g	80%
Pan de especias en polvo 38440.....	50g	6,67%
Azúcar muscovado	100g	13,33%

Hacer un papillote con la piña, el pan de especias en polvo y el azúcar muscovado y hornear a 180 °C durante 40 minutos.

Sorbet de limón y hierbaluisa

Agua.....	380g	35,19 %
Zumo de limón Rogelfrut 34513.....	380g	35,19 %
Azúcar (1) 34353.....	120g	11,11 %
Glucosa en polvo 33 DE 39464.....	60g	5,56 %
Azúcar (2) 34353.....	125g	11,57 %
Hierbaluisa.....	10g	0,93 %
Profiber 5 Stab 45116.....	5g	0,46 %

Pasteurizar la mezcla como de costumbre, excepto el zumo de limón. Apartar y colocar en la heladera. Empezar a enfriar. Cuando la mezcla esté a 2-3 °C, verter el zumo de limón y terminar de hacer el helado.



Virgin colada de hierbaluisa

Puré de piña Adamance 36789.....	150g	43,15 %
Pulpa de limón Adamance 41186.....	30g	8,63 %
Agua.....	150g	43,15 %
Hierbaluisa.....	1g	0,29 %
Azúcar 34353.....	15g	4,32 %
Naturfoam 41406.....	0,6g	0,17 %
Crispy Wet Proof de piña 38944.....	1g	0,29 %

Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar bien. Disponer en una copa y decorar con el crispy y un brote de hierbaluisa.





**Ingredients to
reimagine gastronomy**

Sosa Ingredients

Colònia Galobart, s/n - 08270 Navarcles (Barcelona) - Spain
T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat

