



# 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 %

Cortar el roscón en dos y rellenar con la ganache montada. Decorar con el limón confitado.

## 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

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

<b>Impasto serale (masa nocturna)</b> .....	3450 g	71,62 %
Harina para panettone Molino Quaglia 34525 .....	480 g	9,96 %
Yema de huevo .....	240 g	4,98 %
Nata 35% Elle&Vire 34525 .....	50 g	1,04 %
Azúcar 34353 .....	120 g	2,49 %
Miel .....	25 g	0,52 %
Agua .....	240 g	4,98 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637 .....	180 g	3,74 %
Sal .....	30 g	0,62 %
Vainilla en polvo Norohy 29626 .....	2 g	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 desprege 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.....	120 g	19,35 %
Agua.....	500 g	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. Un 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.....	420 g	15,91 %
Agua (1).....	240 g	9,09 %
Yema de huevo (1) .....	300 g	11,36 %
<b>Masa madre para panettone</b> .....	480 g	18,18 %
Harina para		
panettone Molino Quaglia 34525 .....	180 g	6,82 %
Yema de huevo (2).....	240 g	9,09 %
Agua (2).....	120 g	4,55 %
Mantequilla 82% Elle&Vire 36637 .....	600 g	22,73 %
Naranja confitada		
a dados sin almíbar 43202 .....	60 g	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.....	180 g	26,47 %
Azúcar lustre 38489 .....	200 g	29,41 %
Harina de almendra Marcona 37345 .....	200 g	29,41 %
Almidón de maíz.....	80 g	11,76 %
Albuwhip 38461 .....	20 g	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 Siviude

**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 Sfogli (1) 34523 .....	300g	12,33 %
Mantequilla Extra seca 84% sin sal Elle&Vire 36634 .....	1000g	41,08 %
Harina de fuerza Sfogli (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.....	100 g	9,76 %
Harina de almendra 37345.....	100 g	9,76 %
Huevo .....	100 g	9,76 %
Azúcar 34353.....	140 g	13,66 %
Leche.....	320 g	31,22 %
Pasta de almendra amarga 37514.....	240 g	23,41 %
Natur Emul 38850 .....	6 g	0,59 %
Gelcrem Caliente 38673 .....	17 g	1,66 %
Sal.....	2 g	0,20 %
Harina de almendra 37345.....	150 g	30,30 %
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711 ...	25 g	5,05 %
Ron ámbar .....	30 g	6,06 %
Vainilla de Tahití Norohy 31974.....	10 g	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.....	100 g	18,87 %
Naranja confitada a dados sin almíbar 43202.....	100 g	18,87 %
Limón confitado a dados sin almíbar 44581.....	100 g	18,87 %
Cidra confitada a dados 37162 .....	100 g	18,87 %
Agua.....	100 g	18,87 %
Maltodextrina 38771 .....	20 g	3,77 %
Gelbinder 37873.....	10 g	1,89 %

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

Mezclar todos los ingredientes en frío sin batir.









Tronco de pistacho y membrillo



# Tronco de pistacho y membrillo

por Guillermo Corral

<b>Bizcocho de pan de especias</b> .....	120 g	18,75 %
<b>Merengue congelable</b> .....	180 g	28,13 %
<b>Gel de membrillo</b> .....	80 g	12,50 %
<b>Helado de pistacho</b> .....	250 g	39,06 %
Pistacho cantonés 41457 .....	10 g	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 .....	15 g	1,54 %
Agua.....	330 g	33,85 %
Azúcar 34353.....	150 g	15,38 %
Harina de fuerza		
Nova Molino Quaglia 34524 .....	100 g	10,26 %
Harina de almendra 37345.....	300 g	30,77 %
Trehalosa en polvo 39054 .....	50 g	5,13 %
Pan de especias en polvo.....	30 g	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).....	250 g	38,17 %
Albuwhip 38461 .....	25 g	3,82 %
Azúcar 34353.....	200 g	30,53 %
Trehalosa en polvo 39054 .....	100 g	15,27 %
Agua (2).....	80 g	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.....	500 g	49,21 %
Agua.....	500 g	49,21 %
Pectina Fruit NH 37850 .....	16 g	1,57 %

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



### Helado de pistacho

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



A close-up photograph of a chocolate cake. The cake is decorated with two long, wavy ribbons of turrón. The top ribbon is bright yellow and covered in fine white sugar crystals. The bottom ribbon is dark brown with a mottled, leopard-like pattern. The cake is set on a light-colored, speckled surface. In the foreground, a dark chocolate ribbon is decorated with small, dried blue flowers.

## MESA DE TURRONES





Turrón de limón y almendra





## MESA DE TURRONES

# Turrón de limón y almendra

por Jean Siveude

Chocolate negro 70 %	
Guanaja Valrhona 4653.....	80 g 12,70 %
<b>Interior de limón confitado</b> .....	400 g 63,49 %
<b>Pasta de almendra y limón</b> .....	150 g 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.....	500 g 75,76 %
Pasta de piel de limón 39622.....	150 g 22,73 %
Pasta concentrada natural de limón 37411..	10 g 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.....	280 g 75,68 %
Manteca de cacao Valrhona 160 .....	20 g 5,41 %
Pulpa de limón Adamance 41186.....	50 g 13,51 %
Ralladura de mandarina.....	20 g 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 Siveude

Chocolate negro 70%		
Guanaja Valrhona 4653.....	80g	11,27%
Chocolate con leche .....	80g	11,27%
<b>Interior de praliné de cacahuete</b> .....	400g	56,34%
<b>Interior de caramelo</b> .....	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 cacahuets 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.....	80 g	11,27 %
Chocolate con leche .....	80 g	11,27 %
<b>Interior de naranja confitado</b> .....	400 g	56,34 %
<b>Interior de praliné de avellanas</b> .....	150 g	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.....	500 g	75,76 %
Piel de naranja en pasta 39763 .....	150 g	22,73 %
Pasta concentrada natural		
de naranja 39387.....	10 g	1,52 %

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

### Interior de praliné de avellanas

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

Chocolate negro 70%	
Guanaja Valrhona 4653.....	80 g 15,09 %
<b>Pâte de fruit de frambuesa</b> .....	150 g 28,30 %
<b>Interior de praliné de pistacho</b> .....	300 g 56,60 %
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.....	750 g 48,64 %
Azúcar 34353 (1).....	635 g 41,18 %
Glucosa líquida 37305.....	40 g 2,59 %
Azúcar 34353 (2).....	75 g 4,86 %
Pectina Jaune 38894.....	15 g 0,97 %
Ácido cítrico 37085.....	6 g 0,39 %
Agua.....	6 g 0,39 %
Pasta concentrada de frambuesa 37267...	15 g 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.....	500 g 39,37 %
Pistachos crudos 44146.....	150 g 11,81 %
Flor de sal.....	5 g 0,39 %
Chocolate negro 64%	
Manjari Valrhona 4655.....	100 g 7,87 %
Azúcar 34353.....	500 g 39,37 %
Wax Concept 39087.....	15 g 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

<b>Gelée de trompetas y trufa</b> .....	15 g	5,98 %
<b>Caldo de "escudella"</b> .....	150 g	59,76 %
<b>Crujiente de butifarra negra</b> .....	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 <b>37872</b> .....	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 <b>42151</b> .....	6 g	0,07 %

Poner toda la carne en una olla con el agua y hervir durante 30 minutos. Añadir la verdura y dejar cocer durante 3 horas a fuego muy lento hasta obtener 2 litros de caldo. Clarificar el caldo con las claras semimontadas y triturar con Flaxfiber para espesar.



### Crujiente de butifarra negra

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





Bogavante con bisque, tomate y cilantro

# Bogavante con bisque, tomate y cilantro

por Edu Azuaza

<b>Velo de tomate</b> .....	60 g	24,99 %
<b>Gel de cilantro</b> .....	15 g	6,25 %
<b>Esferas de bisque</b> .....	40 g	16,66 %
<b>Aire de mantequilla de bisque</b> .....	15 g	6,25 %
Bogavante azul .....	100 g	41,65 %
Salicornia .....	10 g	4,16 %
Eneldo .....	0,1 g	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 .....	1000 g	96,43 %
Sal.....	7 g	0,68 %
Gelificante vegetal en polvo <b>38678</b> .....	30 g	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 .....	150 g	42,25 %
Agua.....	200 g	56,34 %
Sal.....	3 g	0,85 %
Flaxfiber <b>42151</b> .....	2 g	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

<b>Bisque de gambas</b> .....	250 g	97,28 %
<b>Baño de Alginat</b> .....	qs	
Gluconolactat <b>38683</b> .....	5 g	1,95 %
Flaxfiber <b>42151</b> .....	2 g	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 .....	300 g	26,86 %
Apio.....	300 g	26,86 %
Hinojo.....	150 g	13,43 %
Tomate concentrado		
Culinary Journey 37732 .....	100 g	8,95 %
Licor de anís .....	100 g	8,95 %
Aceite de oliva .....	80 g	7,16 %
Ajo .....	20 g	1,79 %
Curry Madrás 40924.....	8 g	0,72 %
Café liofilizado 38516.....	1 g	0,09 %
Nata Líquida Excellence Elle&Vire 36614 ....	50 g	4,48 %
Sal.....	8 g	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.....	1000 g	99,50 %
Alginat 38467 .....	5 g	0,50 %

Mezclar los ingredientes y triturar durante 5 minutos. Reservar.

### Aire de mantequilla de bisque

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

<b>Hojaldre invertido</b> .....	1000 g	29,85 %
<b>Mousse de boletus y trufa</b> .....	450 g	13,43 %
<b>Jugo de carne</b> .....	200 g	5,97 %
Jamón ibérico .....	200 g	5,97 %
Espinacas .....	250 g	7,46 %
Microverduras .....	400 g	11,94 %
Mantequilla .....	50 g	1,49 %
Solomillo de ternera .....	800 g	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 .....	300 g	12,33 %
Mantequilla seca		
Express Corman 36619 .....	1000 g	41,08 %
Harina de fuerza Sfogli		
Molino Quaglia (2) 34523 .....	700 g	28,76 %
Sal .....	24 g	0,99 %
Agua .....	400 g	16,43 %
Ácido neutro .....	10 g	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 .....	400 g	27,74 %
Sofrito de cebolla Culinary Journey 37710 ..	120 g	8,32 %
Vino blanco .....	300 g	20,80 %
Pechuga de pollo .....	500 g	34,67 %
Nata 35 % Elle&Vire 36613 .....	100 g	6,93 %
Sal .....	6 g	0,42 %
Pimienta negra .....	4 g	0,28 %
Albuwhip 38461 .....	10 g	0,69 %
Aroma de trufa negra 38413 .....	2 g	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 ...	100 g	14,16 %	Mezclar los ingredientes y triturar. Calentar y reservar.
Agua.....	600 g	84,99 %	
Flaxfiber 42151.....	6 g	0,85 %	





# Pasión café-chocolate

por Jean Siviude

<b>Merengue de fruta de la pasión</b> .....	15g	13,04%
<b>Crujiente de chocolate</b>		
<b>con leche y avellanas</b> .....	20g	17,39%
<b>Soletilla de fruta de la pasión</b> .....	15g	13,04%
<b>Cremoso de fruta de la pasión</b>		
<b>y Dulcey</b> .....	25g	21,74%
<b>Espuma de fruta de la pasión</b> .....	10g	8,70%
<b>Crema helada de café</b> .....	20g	17,39%
<b>Gel de fruta de la pasión</b> .....	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 cantonesas 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 cantonesas 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	240 g	29,27 %
Azúcar 34353	160 g	19,51 %
Albuwhip 38461	30 g	3,66 %
Trehalosa en polvo 39054	40 g	4,88 %
Yema de huevo	150 g	18,29 %
Baking Powder Std 37117	10 g	1,22 %
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711	150 g	18,29 %
Almidón de maíz	40 g	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	750 g	68,49 %
Natur Emul 38850	5 g	0,46 %
Azúcar 34353	160 g	14,61 %
Chocolate rubio 35%		
Dulcey Valrhona 31870	140 g	12,79 %
Pectina Fruit NH 37850	10 g	0,91 %
Inulina en caliente 39460	30 g	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	350 g	58,33 %
Puré de fruta de la pasión		
Adamance 43351	200 g	33,33 %
Proespuma Caliente 38973	50 g	8,33 %

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

### Crema helada de café

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

por Guillermo Corral

<b>Glasa real vegetal</b> .....	90g	75 %	Dejar enfriar los sablés y glasearlos con la glasa real.
<b>Sablé</b> .....	25g	20,83 %	Disponer unas semillas de anís para decorar.
Semillas de anís .....	5g	4,17 %	

## Glasa real vegetal

<b>Sustituto de la clara de huevo</b> .....	10g	16,13 %	Mezclar todos los ingredientes y montar en la batidora de
Zumo de limón.....	2g	3,23 %	pie.
Azúcar lustre 38489.....	50g	80,65 %	

## Sustituto de la clara de huevo

Agua.....	930g	92,96 %	Mezclar todos los ingredientes y triturar. Hidratar durante
Potatowhip Cold 43124.....	30g	3 %	6 horas.
Gelcrem Frío 38674.....	40g	4 %	
Goma Konjac 38691.....	0,4g	0,04 %	

## Sablé

Azúcar lustre 38489 .....	85g	8,81 %	Mezclar todos los ingredientes y amasar con la pala. Una
Trehalosa en polvo 39054.....	50g	5,18 %	vez bien mezclado estirar entre dos tapetes de silicona a
Huevo pasteurizado.....	85g	8,81 %	3 mm de grosor. Cortar en la forma deseada y hornear a
Harina de almendra 37345.....	40g	4,15 %	160 °C durante 14 minutos.
Mantequilla 82 % Elle&Vire 36637.....	275g	28,50 %	
Harina floja Frolla Molino Quaglia 39711.....	430g	44,56 %	





Piña, limón y hierbaluisa

# Piña, limón y hierbaluisa

por Guillermo Corral

Gel de piña .....	40g	20,94 %
<b>Pain de Gênes</b> .....	60g	31,41 %
<b>Piña asada con especias</b> .....	50g	26,18 %
<b>Sorbete de limón y hierbaluisa</b> .....	35g	18,32 %
Crispy de piña Wet Proof 38944 .....	5g	2,62 %
Brotos 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.

## 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.....	600 g	80 %	Hacer un papillote con la piña, el pan de especias en polvo y el azúcar muscovado y hornear a 180 °C durante 40 minutos.
Pan de especias en polvo 38440.....	50 g	6,67 %	
Azúcar muscovado .....	100 g	13,33 %	

### Sorbete de limón y hierbaluisa

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

## Y

### Virgin colada de hierbaluisa

Puré de piña Adamance 36789.....	150 g	43,15 %	Mezclar todos los ingredientes en una coctelera y agitar bien. Disponer en una copa y decorar con el crispy y un brote de hierbaluisa.
Pulpa de limón Adamance 41186.....	30 g	8,63 %	
Agua.....	150 g	43,15 %	
Hierbaluisa.....	1 g	0,29 %	
Azúcar 34353.....	15 g	4,32 %	
Naturfoam 41406.....	0,6 g	0,17 %	
Crispy Wet Proof de piña 38944.....	1 g	0,29 %	







**Ingredients to  
reimagine gastronomy**

**Sosa Ingredients**

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

