

RECETAS MURCOPAN

SAVARIN

Ingredientes:

Para la masa de savarin:

Harina fuerte (400w)	250gr.
Miel	25gr.
Piel de limón rallado	1und.
Sal	8gr.
Vaina de vainilla	1und.
Levadura	30gr.
Huevos	400gr.
Mantequilla 82% Elle&Vire	100gr.

Proceso:

Mezclar la harina, la miel, la levadura, la piel de limón, la sal y la vainilla con 180gr de huevo, mezclar y a continuación añadir el huevo restante y trabajar durante 10 minutos. Dejar fermentar hasta que doble su volumen. Bajar la masa y añadir la mantequilla fundida en dos o tres veces llenar moldes hasta la mitad de su capacidad. Fermentar y cocer a 200° C (hay que dejarlos que sequen bien).

PASTA CHOUX

Ingredientes:

Leche	125gr
Agua	125gr
Mantequilla 82% Elle&Vire	110gr
Sal	5gr
Azúcar	5gr
Harina floja	140gr
Huevos	250gr

Proceso:

Poner a hervir la leche, agua, mantequilla, sal y azúcar. Añadir la harina y escaldar hasta se despegue de las paredes.

Poner la masa en la batidora con la pala y ir incorporando los huevos poco a poco.

Meter la masa en una manga con boquilla grande lisa y escudillar tiras largas sobre papel siliconado.

Cocer a 190° C 25 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto.

MASA CRUJIENTE

Ingredientes:

Azúcar	100gr.
Almendra molida	100gr.
Mantequilla 84% Elle&Vire	80gr.

Proceso:

Mezclar todos los ingredientes y estirar finamente entre dos papeles siliconados. Reservar en nevera. Cortar discos del tamaño deseado y poner encima de los eclairs.

CREMOSO DE LIMÓN

Ingredientes:

Huevos	200gr.
Azúcar	240gr.
Zumo de limón fresco	160gr.
Piel de limón	1und.
Hojas de gelatina	2und
Nata35% Elle&Vire	300gr.

Proceso:

Mezclar los huevos, azúcar, zumo de limón, la piel de limón rallada y cocer a 85° C removiendo continuamente con varillas para que no se pegue. Retirar del fuego y añadir las hojas de gelatina que previamente tendremos en remojo con agua fría. Pasar la mezcla por el turmix. Tapar a piel con film transparente y meter en abatidor de temperatura a -40° C para bajar la temperatura rápidamente. Cuando esté entre 30° y 40° C añadir la nata líquida fría. Dejar reposar en refrigeración a +3° C durante 12 horas.

MASA PARA FONDOS

Ingredientes:

Harina (90w)	1000gr
Mantequilla 82% Elle&Vire	750gr
Leche	200gr
yema de huevo	40gr
azúcar glas	80gr
Sal	30gr

Proceso:

Cortar en tacos pequeños la mantequilla y añadirsele a la harina. Mezclar con las manos hasta conseguir una especie de arena gruesa. Seguidamente añadir el azúcar glas y la

yema de huevo, sal y leche. Mezclar hasta conseguir una masa compacta. Dejar reposar en nevera 24 horas antes de estirla.

PIÑA ESTOFADA

Ingredientes:

Piña natural	1unidad.
Naranja	1unidad.
Azúcar moreno	150gr.
Agua	75gr.
Ron negro	50gr.
Vaina de vainilla	2unidades.
Anís estrellado	2unidades.
Canela en rama	2unidades.
Clavo de olor	3unidades.

Proceso:

Pelar y cortar la piña en 8 rodajas. Quitar el corazón y laminar cada rodaja. Realizar un almíbar con el azúcar moreno, el agua y las especias. Añadir el ron, la piel de naranja rallada fina y el zumo de naranja. Mezclar con la piña y meter en el horno durante 2 horas a 175° C. remover de cuando en cuando.

BIZCOCHO TIERNO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

Cobertura negra70%	40gr.
Mantequilla 82% Elle&Vire	60gr.
Huevo	170gr.
Miel	50gr.
Azúcar	85gr.
Harina	80gr.
Harina de almendra	50gr.
Cacao en polvo	15gr.
Impulsor	5gr.
Nata	80gr.
Ron negro	30gr.

Proceso:

Poner en un bol la mantequilla junto con la cobertura de chocolate y fundir en el microondas, reservar. Por otra parte montar los huevos con el azúcar y la miel. En otro bol aparte mezclar la harina, el cacao en polvo, la harina de almendra y el impulsor. Mezclar los polvos al batido de huevos con ayuda de una lengua de goma, seguidamente añadir la nata, la mantequilla derretida junto con el chocolate y por último el ron.

Encamisar con papel siliconado moldes del tamaño deseado. Llenar los moldes hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad y cocer a 180° C si son pequeños y a 165 si son grandes tipo cake.

MASA DE HOJALDRE DANES

Ingredientes:

Harina 240W	1000gr.
Sal	22gr.
Azúcar	100gr.
Agua	500gr.
Mantequilla 84% Elle&Vire	100gr.
Levadura	50gr.
Mejorante	c/s

Mantequilla 84% Elle&Vire para hojaldrar 300gr por cada pastón de 1000gr

Proceso:

Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla para hojaldrar, hasta obtener una masa firme.

Amasar 10 minutos en la batidora a 2ª velocidad.

Reposo: 25 minutos. En nevera

Hojaldrar con 300gr de mantequilla para pastones de 1000gr. Hacer una vuelta sencilla y dejar reposar 30 minutos en la nevera y dar otra sencilla, dejar reposar otros 30 minutos. Dar una tercera vuelta sencilla y dejar reposar en la nevera durante 30 minutos, estirar y formar las piezas deseadas. Fermentar, pintar con huevo y cocer a 220°C.