

COCA DE SAN JUAN

Ingredientes :



- 100 grs de azúcar
- La piel de una naranja y un limón
- 2 huevos
- 65 grs de aceite
- 120 grs de leche
- 30 grs de anís dulce o agua de azahar
- 30 grs de levadura fresca de panadería
- 460 grs de harina
- 1 huevo para pincelar
- Azúcar turronada (azúcar y unas gotas de agua)
- Frutas confitadas laminadas para decorar

Preparación:

1. Rallar el azúcar 30 seg vel. 5-10, añadir las pieles y rallar otros **30 seg vel.5-10**, bajar paredes.
2. Añadir los huevos , el aceite, la leche, la levadura y el anís. Mezclar **4 seg vel 3** y programar **2 min 37° vel 2**.
3. Añadir la harina, mezclar 4 seg vel 6 y programar **2 min /vel espiga**. Debe quedar una masa fina.
4. Dejar reposar en un recipiente engrasado **½ hora**.
5. Encender el horno a 180°, poniendo dentro un recipiente con agua.
6. Estirar la masa sobre papel vegetal, pintar con huevo, adornar con las frutas y el azúcar y dejar reposar 20 min. Hornear a 180° unos 12 o 15 min aproximadamente.

Tiempo: 45 Minutos

Raciones: 8



thermomix

CREMA DE TRUFA



Ingredientes:

- 500 de nata (para montar min 35% mat grasa)
- 75 grs de azúcar
- 200 grs de chocolate fondant

Preparación:

1. Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe 6 min, 90° vel 2.
2. Añada el chocolate troceado y mezcle programando 30 seg, vel 3 hasta que el chocolate esté fundido. Retire a un bol, deje enfriar y reserve en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta la crema de trufa, programe vel 3, sin programar tiempo hasta que esté montada.

Sugerencias: Se puede aromatizar con cualquier licor de su elección (Ron, whisky, licor de naranja, etc) o especias(Pimienta, jengibre, cacao, etc...)

Tiempo: 10 Minutos + 12 horas de espera

Raciones: 8

Coca de chicharrones rápida



Ingredientes masa:

- 100 grs de agua
- 100 grs de leche
- 200 grs de manteca de cerdo
- 400 grs de harina
- 20 grs de levadura de panadería
- 1 cucharadita de sal

Ingredientes cobertura:

- 200 grs de chicharrones
- 50 grs de piñones
- Azúcar
- Canela / almendra troceada

Preparación:

Precaliente el horno a 200°

1. Trocee los chicharrones 10 seg en vel 5. Saque y reserve.
2. Sin lavar el vaso, ponga el agua, la leche y la manteca y programe **1 min 37°, vel 2-3**.
3. Añada la levadura, la harina y la sal. Programe **1 min vel espiga**.
4. Introduzca la mitad de los chicharrones y mezcle **15 seg vel espiga**.
5. Divida la masa en dos partes y sobre papel vegetal estírela con las manos dejándola muy finita. Ponga por encima el resto de los chicharrones, los piñones y azúcar al gusto. Ponga un plástico por encima y pásela el rodillo suavemente.
6. Introdúzcala en el horno a 200° durante 10 min aprox.

NOTA : La otra mitad de la masa se puede preparar igual o ponerle canela en polvo, azúcar y almendras y variarla a nuestro gusto, en lugar de chicharrones. Queda deliciosa y con la misma masa son dos Cocas diferentes.

Tiempo: 15 Minutos

Raciones: 8



thermomix

Hojaldre rápido

Ingredientes masa:

- 200 grs de mantequilla congelada en trocitos pequeños
- 200 grs de harina
- 90 grs de agua helada o vino blanco muy frío.
- ¼ de cucharadita de sal.

Ingredientes cobertura:

- 50 grs de piñones
- Azúcar

Preparación:

1. Poner todos los ingredientes en el vaso, programe **20 seg/ vel 6** haga una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el frigorífico durante **20 min.**
2. Espolvorear una superficie plana con harina y ponga la masa.
3. Estirar la masa dándole forma de rectángulo.
4. Doblar la masa en 3 partes montando una parte sobre la otra y gírela.
5. Con las dobleces de frente, volver a estirar la masa formando otro rectángulo.
6. Repetir esta operación dos veces más y dejarla reposar de nuevo en el frigorífico **20 min.**
7. Estirar la masa poner los piñones y el azúcar por encima, poner un film y pasar el rodillo suavemente.
8. Introducir en el horno precalentado a 200° durante **15 min** aprox.

Tiempo: 45 Minutos

Raciones: 8

Crema catalana para rellenar



thermomix



Ingredientes masa:

- 6 Yemas de huevo
- 125 gr de azúcar
- 750 gr de leche
- 50 gr de maicena o 60 de almidón para relleno.
- 2 trozos de piel de limón
- Canela en polvo

Preparación:

1. Batir los huevos, la leche, el azúcar, la maicena **30 seg vel 3**.
2. Poner la mariposa, y añadir la piel de limón, más la canela.
3. Programar **7 min/ 100°/ vel 2**. Dejar enfriar y guardar en la manga pastelera hasta el momento de utilizarla.

Tiempo: 8 Minutos + enfriamiento

Raciones: 8

Sorbete de Mojito



thermomix



Ingredientes:

- 3 limas lavadas y enteras
- 330 g de agua
- 1 lata de gaseosa de limón, (p.e. Sprite o Seven up)
- 130 g de azúcar
- 80-100 g de ron blanco
- 10-20 hojas de hierbabuena, (dependiendo del tamaño)
- 800 de cubitos de hielo

Preparación:

1. Ponga las limas y el agua en el vaso y pique  **/Turbo/0.5 seg/3 veces**. Ponga el cestillo en el vaso y sujetándolo con la espátula, cuele el líquido a otro recipiente y reserve.
2. Aclare el vaso con agua fría y vierta el líquido reservado, la gaseosa, el azúcar, el ron, la hierbabuena y el hielo (si utiliza hielo industrial, aclárelo previamente con agua fría). Triture **45 seg/vel 6**.
3. Vierta en 6 u 8 vasos, coloque una pajita en cada uno y sirva inmediatamente.

Tiempo: 2 Minutos

Raciones: 8

Tronco donosti



thermomix



Ingredientes para la masa:

- 120 g de azúcar
- 4 huevos grandes
- 120 g de harina

Preparación:

Precaliente el horno a 180°

1. Ponga el azúcar y los huevos en el vaso y programe **6 min/37°/vel 3,5**.
2. Cuando acabe vuelva a programar **6min/vel 3,5** sin temperatura
3. Ponga la harina y mezcle **4seg/vel 3**. Forrar la bandeja con papel de cocina y verter la mezcla encima. Extender y hornear durante 9-10 min. Volcar sobre un paño húmedo, enrollar y reservar.

Ingredientes para el relleno:

- 2 cebolletas cortadas en cuartos
- 300 g de agua
- 20 g de vinagre
- 250 g de palitos de cangrejo
- 2 huevos duros
- 2 latas de bonito en escabeche escurridas(aprox 160g)
- 200 g de mayonesa+100 g para cubrir el tronco
- Para la decoración (olivas/huevo duro/palito troceado, lagostino cocido, etc)

Preparación:

4. Ponga las cebolletas en un bol y cúbralas con el agua. Añada el vinagre y deje macerar durante 2 horas.
5. Ponga el contenido del bol en el vaso y trocee **3seg/vel 5**. Escurra con el cestillo y coloque la cebolla entre papel de cocina para quitarle el exceso de agua. Reserve.
6. Ponga en el vaso los palitos de cangrejo y los huevos. Trocee **3 seg/vel 4**.
7. Incorpore el bonito, la mayonesa y la cebolleta reservada y programe **10 seg/vel 3**. Mezcle con la espátula.
8. Desenrolle la masa y vierta la mezcla bien extendida. Cubra con la mayonesa restante y decore con olivas, huevo duro rallado y palitos o langostinos. Dejar en la nevera hasta el momento de servir. Podemos servir, en una fuente, con una base de lechuga troceada.

Tiempo: 18 Minutos + 2 horas maceración

Raciones: 8

