

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 turrónada (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 37º 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 180º, 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 180º 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



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 estirela con las manos dejandola muy finita. Ponga por encima el resto de los chicharrones, los piñones y azúcar al gusto. Ponga un plástico por encima y pásese 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



thermomix

CREMA CATALANA PARA RELLENAR



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

AGUA DE VALENCIA



Ingredientes:

- 200 g de azúcar
- 2 naranjas de zumo peladas, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 1 limón pelado, sin nada de parte blanca ni pepitas
- 500 g de cubitos de hielo
- 150 g de licor blanco que no sea anís (Cointreau, ginebra, Kirsch, ron, etc)
- 1 botella de cava o champan de 750 g

Preparación:

1. Ponga en el vaso el azúcar, las naranjas, el limón y la mitad de los hielos y triture programando **1 min/vel. Progresiva 5-10**.
2. Añada el resto de hielos y triture **1 min/vel. Progresiva 5-10**.
3. Programe **vel. 3** sin poner tiempo, e incorpore poco a poco el licor y el cava por el bocal.
4. Sirva inmediatamente

Tiempo: 2 Minutos

Raciones: 10 vasos

FIDEUÁ NEGRA DE CALAMARES



Ingredientes para 4 raciones

- 150 g de cebolla
- 2 dientes de ajo
- 50 g de aceite de oliva
- 100 g de tomate triturado en conserva
- 500 g de calamar fresco en trozos
- 100 g de *brandy* o de vino blanco
- 3 bolsas de tinta de calamar disueltas en un poco de agua
- 640 g de caldo de pescado
- 1 ½ cucharaditas de sal
- 1 pellizco de pimienta
- 1 pellizco de hebras de azafrán
- 320 g de fideos de fideuá

Preparación:

1. Ponga en el vaso la cebolla, el ajo y el aceite. Trocee **4 seg/vel 5** y sofría **10 min/120º/giro invertido/ vel cuchara (Tm31(10min/varoma/giro invertido/vel cuchara))**
2. Incorpore el tomate triturado y rehogue **5 min/120º/giro invertido/vel cuchara (Tm31(5 min/ varoma/giro invertido/vel. Cuchara))**
3. Agregue los calamares y rehogue **5 min/120º/giro invertido/vel. Cuchara (Tm31(5 min/ varoma/ giro invertido/vel. Cuchara)**
4. Incorpore el *brandy* y, sin poner cubilete, programe **1min/ varoma/giro invertido/vel. Cuchara**
5. Añada la tinta del calamar, el caldo de pescado, la sal, la pimienta y el azafrán y programe **10min/ 100º/giro invertido/vel 1**
6. Agregue los fideos y programe **el tiempo indicado en el paquete/100º/giro invertido/ vel 1**. Vierta en una fuente y sirva inmediatamente.

Sugerencia, puede servir acompañado de alioli

Preparación: 15 min Total: 45 min



GAZPACHO DE TOMATE Y ALBAHACA



INGREDIENTES:

-
- 150 g de aceite de oliva virgen extra
- 1000 g de tomate maduro en cuartos
- 50 g de vinagre de vino blanco o de vinagre de manzana
- 4-6 ramitas de albahaca fresca (solo las hojas)
- 1 cucharadita de sal
- 1 pellizco de pimienta negra recién molida
- 500 g de cubitos de hielo

PREPARACIÓN:

- 1 Coloque una jarra sobre la tapa del vaso y pese el aceite. Reserve.
- 2 Ponga en el vaso el tomate, vinagre, las hojas de albahaca, la sal, la pimienta y el hielo. Triture 3min/vel 10.
- 3 Programe 1min/vel 5 y, con el cubilete puesto, vierta el aceite lentamente sobre la tapa, dejando que caiga en un hilo muy fino alrededor del cubilete para lograr una emulsión. Vierta el gazpacho en botellitas con ayuda de un embudo, o en un recipiente hermético. Sirvalo muy frío.

COMENTARIOS/TRUCOS:

- Puede servir acompañado de trozos de manzana, uvas moscatel o incluso unos dados de pan frito.
- Puede conservar en un termo o transportar en una nevera portátil con hielos.
- Ideal para tener preparado y llevártelo a la playa o a la piscina.

AZÚCAR INVERTIDO



Ingredientes para 500gr aprox:

150gr de agua embotellada

350gr de azúcar blanquilla

Gasificantes:

1 sobre **blanco** de gasificante

1 sobre **azul o morado** de acidulante

Preparación:

- 1.- Pon el agua a temperatura ambiente y programa **3 minutos, 50º, velocidad 5** (la temperatura tendrá que llegar obligatoriamente a 50º).
- 2.- Agrega el azúcar. Programa ahora **6 minutos, 80º en velocidad 4**. (deberá alcanzar los 80º para continuar).
- 3.- Añade el sobre blanco y **mezcla 10 segundos en velocidad 4**. (**Ácido málico E-296 y ácido tartárico E-334= 2,2gr**)
- 4.- Ahora tendremos que esperar a que la temperatura del vaso baje a 60º antes de continuar, (Fíjate en la temperatura que te marca la Tmx).
- 5.- Una vez alcanzados los 60º, incorpora el sobre azul de gasificante (**Bicarbonato sódico E-500ii =3,3gr**) y mezcla **1 minuto en velocidad 4**.

Nota: este azúcar aguantará cerrado 10-12 meses a temperatura ambiente.

- **Helados:** se sustituye un 30% de azúcar blanco por el invertido (algunos cocineros de la red, usan hasta el 80% de azúcar invertido). El azúcar invertido no cristaliza, así que los helados quedarán más cremosos y será más sencillo darles forma.
- **Bizcochos:** en este caso se sustituye un 20% de azúcar blanco por el invertido. Este azúcar ayuda a que la bollería se mantenga más tiempo blanda, le aporta otra humedad, acelera el levado de masas y además se puede usar para dar más color al acabado final del horneado y sirve para dar brillo.
- **Masas fermentadas:** se debe usar el 50-70% y ayuda a que las masas fermenten más rápido.

NARANJAS CONFITADAS



INGREDIENTES:

- 600 g de azúcar
- 600 g de agua
- 2 o 3 naranjas de zumo (700 g aprox)
- Cortadas en rodajas finas con piel

PREPARACION:

1 Ponga el agua y el azúcar en el vaso, introduzca el cestillo con las rodajas de naranja Y programe 30 min. Varoma Vel 2.

2 Introduzca la muesca de la espátula y extraiga el cestillo. Deje escurrir y enfriar la Naranja durante 15-20 min.

3 Introduzca de nuevo el cestillo con las naranjas en el vaso y programe 30 min. Varoma Vel 2

4 Deje templar las naranjas en una bandeja. Reserve el almíbar para otras preparaciones. Conserve las rodajas en un recipiente hermético en el frigorífico hasta su consumo.

NOTAS: El almíbar se puede utilizar para bañar bizcochos, como jarabe de naranja para cócteles...