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, ron…)
- 1 botella de 750 g de cava o de champán.

PREPARACION:

- Ponga en el vaso el azúcar, las naranjas, el limón y la mitad de hielos
  Y triture programando 1 min vel progresiva 5-10
- Añada el resto de los hielos y triture 1 min vel progresiva 5-10
- Programe vel 3, sin programar tiempo, e incorpore poco a poco el licor
- Sirva inmediatamente.

AZUCAR INVERTIDO

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.*

COCA DE SANT JOAN

INGREDIENTES:

- 100 g de azúcar
  La piel de naranja y limón (solo la parte de color)
- 2 huevos
- 65 g de aceite
- 120 de leche
- 30 g de levadura prensada de panadería
- 30 g de anís dulce o agua de azahar
- 1 huevo para pintar
- Azúcar turronada (azúcar con unas gotas de agua)
- 450 g de harina

PREPARACION:

- Rallar el azúcar 30 segundos v,5-10 y añadir las pieles y rallar 30 seg, más, bajar de las paredes.
- Añadir los huevos el aceite la leche, levadura el anís y mezclar 4 seg vel 3 y programar 2 minutos 37º vel 2.
- Añadir la harina, mezclar 4 seg vel 6 y programar 2 minutos vel espiga. Debe quedar una masa fina.

- Dejar reposar en un recipiente engrasado y tapado, hasta que doble el volumen. Estirar la masa sobre papel vegetal, pintar con huevo, adornar con las frutas y el azúcar,. Poner en horno si encender y dejar que suba de nuevo, una vez doblado el volumen. Sin sacar del horno hornear a 180º , 15 minutos aproximadamente. Esta es de crema pastelera (libro imprecindible) y piñones.Tambien puede ser de fruta escarchada ….

HOJALDRE RAPIDO

INGREDIENTES:

- 200 g de mantequilla congelada en trozos pequeños
- 200 g de harina de repostería
- 90 g de agua helada
- ½ cucharadita de sal

PREPARACION

- Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 20 seg vel 6. Retire La masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y dejarla reposar En el frigorífico durante 20 min.
- Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina.
- Con un rodillo, estire la masa dándole forma de rectángulo.
- Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra.
- Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo
- Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el frigorífico 20 minutos antes de usarla.
- Precaliente el horno a 200ºC

- Hornee durante 20 minutos para una plancha de hojaldre, y de 12 a 15 minutos Para pequeños pasteles.

COCA DE LLAVANERAS

INGREDIENTES:

- 500 g de leche entera
- 6 huevos (dos enteros y 4 separados las claras de las yemas)
- 200 g de azúcar
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 2 pellizcos de sal
- 50 g de harina de repostería
- La piel de medio limón o de media naranja
- 1 pellizco de canela molida
- 2 láminas de masa hojaldre rápido medidas 30x40 cm.
- 50 g de almendra laminada
- 50 g de piñones

PREPARACION:

- Coloque la mariposa en las cuchillas. Vierta en el vaso la leche,
  2 yemas, 2 huevos, 100 g de azúcar, el azúcar vainillado, un pellizco de sal
  Y la harina y bata 15 seg vel 4.
- Añada la piel de limón y la canela y programe 8 min 100º C vel 2
- Retire la piel de limón y bata 1 min vel 2 (sin temperatura)
  Vuelque en un bol, cubra con film transparente pegado a la crema para que no
  Haga costra y deje enfriar.
- Precaliente el horno a 200ºC
- Extienda una lámina de hojaldre con un grosor de 4 mm. Colóquela en la bandeja del
  Horno forrada con papel de hornear y pinche la superficie con un tenedor. Vuelque la crema fría extendiéndola dejando libre un borde de 2 cm. Pinte con agua el borde y cubra la crema con otra lámina de hojaldre. Presione los bordes y séllelos haciendo pliegues pequeños.

- Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso 3 claras y un pellizco de sal y 20 g de azúcar y monte 3 m vel 3,5
- Agregue las dos yemas y mezcle 2 seg vel 3,5
  Retire la mariposa y termine de mezclar delicadamente con las espátula. Vuelque sobre la coca y cubra la superficie.

- Espolvoree con la almendra laminada, los piñones y 80 g de azúcar. Hornee durante 20 min a 200º o hasta que esté dorada. Una vez fría, corte y sirva en porciones.

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:

- Ponga el agua y el azúcar en el vaso, introduzca el cestillo con las rodajas de naranja
  Y programe 30 min. Varoma Vel 2.
- Introduzca la muesca de la espátula y extraiga el cestillo. Deje escurrir y enfriar la
  Naranja durante 15-20 min.
- Introduzca de nuevo el cestillo con las naranjas en el vaso y programe 30 min.Varoma Vel 2
- Deje templar las naranjas en una bandeja. Reserve el almibar para otras preparaciones.
  Y 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…

COCA DE LLARDONS RAPIDA

INGREDIENTES:

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

COBERTURA

- 200 g de chicharrones
- 5o g de piñones
- Azúcar y canela

PREPARACION:

- Trocee los chicharrones 10 seg en vel 5. Saque y reserve.
- Sin lavar el vaso, ponga el agua, la leche y la manteca y programe 1 min 37º vel 2-3
- Añada la levadura, la harina y la sal. Programe 1 min vel espiga.
- Introduzca la mitad de los chicharrones y mezcle 15 seg vel espiga.
- Divida la masa en dos partes y sobre papel vegetal estírela con las manos Dejándola muy finita. Ponga un plástico por encima y pásele el rodillo suavemente.
- Introdúzcala en el horno precalentado a 200º durante 10 min. Aprox.

NOTA: La otra mitad de la masa se preparará igual pero poniéndole canela en polvo
En lugar de chicharrones. Queda deliciosa y con la misma masa son dos Cocas diferentes.