

RECETARIO



Demostraciones Colectivas 2017/2018

RECETAS

Croissants y hojaldres

Espirales saladas

Crescendo Croissant – Hojaldre + Crescendo Cremas

Croissant relleno de mazapán con sésamo negro y jengibre

Crescendo Mix (Sistema Mix)

Flan parisino

St. Allery Liquid Butter Blend + Crescendo Croissant - Hojaldre

Panes especiales

Casatiello con salami y provolone

St. Allery Liquid Butter Blend + St. Allery Lux

Cakes & tartas

Tarta de peras

St. Allery Liquid Butter Blend + Crescendo Mix (Sistema Mix)

Gugelhopf con speculoos y crema praliné

St. Allery Liquid Butter Blend + St. Allery Revolution

Bizcochos Red Velvet

Muffin de vainilla Gold Cup + St. Allery Revolution

Brownies de avellanas y café

Muffin de chocolate Gold Cup + St. Allery Liquid



ESPIRALES SALADAS

Crescendo Croissant – Hojaldre / Crescendo cremas

Hojaldre

1000 gr harina de fuerza

1000 gr harina floja

100 gr **Crescendo Cremas**

40 gr sal

1200 gr agua

1600 gr **Crescendo Croissant – Hojaldre**

Dificultad: baja Elaboración: 2 h Cocción: 210° durante 20 min.
--

Relleno

Salsa Pesto

Albahaca

Ajos

Piñones

Sal

Aceite de oliva

Otros rellenos

Pimentón picante

Queso gruyere

Elaboración

Amasar todos los ingredientes durante 10 minutos menos **Crescendo Croissant-Hojaldre**. Dar 4 pliegues dobles. Estirar una plancha de hojaldre y marcar la mitad para colocar el relleno (salsa pesto, pimentón picante o queso gruyere) en una de las mitades. Cortar tiras estrechas y retorcer en forma de espiral.

Finalmente, cocer a 210°C durante 20 minutos dependiendo del tamaño.



CROISSANT DE MAZAPÁN CON SÉSAMO NEGRO Y JENGIBRE

Crescendo Mix (Sistema Mix)

Croissant

2 kg de harina de fuerza
50 g de sal
200 g de azúcar
100 g de levadura
1,1 l de agua
1 kg de **Crescendo Mix (Sistema Mix)**

Dificultad: media Elaboración: 3 h Fermentación: 1:30 – 1:45 h Cocción: 210° durante 18-20'
--

Mazapán de sésamo negro y jengibre

100 g de clara de huevo
200 g de harina de almendra
100 g de sésamo negro tostado
300 g de azúcar lustre
70 g de jengibre confitado
1 ralladura de limón

Glasa

300 g de azúcar lustre
40 g de agua caliente
10 gotas de zumo de limón
20 g de sésamo negro
20 g de sésamo blanco

Elaboración

Amasa todos los ingredientes durante 10 minutos menos **Crescendo Mix (Sistema Mix)**. Pasados estos minutos, añade **Crescendo Mix (Sistema Mix)** y haz un pliegue doble y otro simple. Deja reposar el plastón en frío de 30 a 45 minutos. Estira la masa hasta el nº 4 en la laminadora y corta triángulos de unos 80 gr.

Más tarde coloca el mazapán y enrolla el croissant con el relleno dentro. Deja fermentar entre 1:30h y 1:45h a 30°C y 80% de humedad. Pinta con huevo y mételo en el horno a 210°C durante 18-20 minutos. Para acabar, báñalo con la glasa e introduce en el horno 1 minuto más para que se seque.



FLAN PARISINO

Crescendo Croissant - Hojaldre / St. Allery Liquid Butter Blend

Masa Hojaldre

1 kg de harina de fuerza
1 kg de harina floja
40 g de sal
100 g de **St. Allery Liquid Butter Blend**
1,1 l de agua
1,6 kg de **Crescendo Croissant - Hojaldre**

Dificultad: baja Elaboración: 2 – 2:30h Cocción: 200° durante 1 h

Flan

250 g de azúcar
750 ml de leche
250 g de nata
80 g de maicena
150 g de huevos
60 g de yema de huevo
1 vaina de vainilla

Elaboración

Hojaldre: Amasa todos los ingredientes durante 10 minutos excepto **Crescendo Croissant - Hojaldre**. Pasado este tiempo añade **Crescendo Croissant - Hojaldre**. Da 4 pliegues dobles. Estira una plancha de hojaldre fino y forra un molde rectangular con esta masa.

Flan: Hierve la leche y la nata con la vainilla rallada, y deja infundir durante 15 minutos. Mientras tanto, quema el azúcar para obtener caramelo. Vierte la leche caliente sobre el caramelo.

En un cazo aparte, mezcla los huevos, las yemas y la Maizena. Inmediatamente, vierte poco a poco 1/3 de la mezcla de leche y cuece durante 2 minutos.

Montaje: Vuelca la crema cocida en el molde con el hojaldre y hornea a 200°C durante 1 hora aproximadamente.



CASATIELLO CON SALAMI Y PROVOLONE

St. Allery Lux / St. Allery Liquid Butter Blend

Esponja

130 g de harina de fuerza
54 g de levadura
480 g de leche tibia

Dificultad: media Elaboración: 3:30 - 4 h Cocción: 180° – 190° durante 40' Fermentación: 2 h
--

Masa

900 g de harina de fuerza
100 g de **St. Allery Lux**
100 g de **St. Allery Liquid Butter Blend**
14 g de sal
190 g de huevos
340 g de queso provolone
300 g de salami

Elaboración

Esponja: Mezcla todos los ingredientes hasta que quede una masa líquida y sin grumos. Deja fermentar durante 1 hora a temperatura ambiente hasta que aparezcan pequeñas burbujas en su superficie.

Masa: Amasa la harina, los huevos y la sal hasta conseguir una textura homogénea y déjala reposar 10 minutos en la misma amasadora. Posteriormente, incorpora la **St. Allery Liquid Butter Blend** y la **St. Allery Lux**. Más tarde amasa durante unos 12-15 minutos más.

Fríe el salami vuelta y vuelta, trocéalo y añádelo a la masa junto con el provolone, también troceado. Ahora deja fermentar durante 90 minutos a temperatura ambiente y verás como prácticamente doblará su volumen.

Corta la medida deseada para ponerla en moldes de madera espolvoreados con harina de arroz. Deja fermentar 1 hora más hasta que cubra el molde. Pasado este tiempo, engrasa un molde metálico, saca la mezcla del primer molde, dale la vuelta y colócala en el molde. Cuece a 180°C-190°C durante 40 minutos aproximadamente y ya tienes tu receta preparada.



TARTA DE PERAS

St. Allery Liquid Butter Blend / Crescendo Mix (Sistema Mix)

Sablé

200 g de azúcar lustre
400 g de **Crescendo Mix**
600 g de harina

Dificultad: baja Elaboración: 1:30h Cocción: 200°

Relleno

Peras
Almendras laminadas

Crema relleno

200 g de **St. Allery Liquid Butter Blend**
350 g de azúcar
5 de huevos
70 g de maicena
c/s de vainilla

Elaboración

Masa: Incorpora la **Crescendo Mix** al resto de ingredientes. Amásalos hasta conseguir una textura homogénea y déjala reposar unas horas. Es recomendable preparar de un día para otro. Estira la masa hasta afinarla y colócala en aros de la medida deseada.

Crema relleno: Mezcla **St. Allery Liquid Butter Blend** con el resto de ingredientes hasta que quede una emulsión sin grumos.

Montaje: Coloca sobre la masa las peras previamente peladas y troceadas. Vierte la crema del relleno y, posteriormente, mételo en el horno a 200°C. El tiempo depende del tamaño de la tarta.

Una vez se enfríe, cúbrelo con gelatina y decóralo con las almendras laminadas.



GUGELHOPF CON SPECULOOS Y PRALINÉ

St. Allery Liquid Butter Blend / St. Allery Revolution

Masa Gugelhopf

500 g de **St. Allery Liquid Butter Blend**

500 g de azúcar

500 g de huevos

600 g de harina

10 g de impulsor

c/s de canela

Dificultad: baja

Elaboración: 1 -1:30h

Cocción: 200° durante

25'

Crema de praliné

500 g de **St. Allery Revolution**

500 g de azúcar glas

300 g de praliné

Decoración

Speculoos troceado

Elaboración

Gugelhopf: Incorpora la **St. Allery Liquid Butter Blend** Bate todos los ingredientes durante 2 minutos a velocidad media. Coloca en el molde una base de speculoos y vierte la masa del gugelhopf. Hornea a 200°C durante 25 minutos. Una vez esté listo, sácalo del molde y déjalo enfriar.

Crema de praliné: Bate durante 10 minutos **St. Allery Revolution** y el azúcar. Añade poco a poco el praliné.

Montaje: Coloca una bola de crema de praliné en el centro del gugelhopf con la ayuda de una manga. Para finalizar, decóralo con un poco de oro.



BIZCOCHOS RED VELVET

Muffin de vainilla Gold Cup / Crescendo cremas / St. Allery Revolution

Bizcocho Red Velvet

1000 gr **Muffin de vainilla Gold Cup**

425 gr agua

400 gr **Crescendo Cremas**

40 gr cacao en polvo

C/s colorante rojo

Dificultad: baja Elaboración: 1:30 – 2 h Cocción: 160-180° durante 45 – 50 min.
--

Crema de queso

250 gr **St. Allery Revolution**

250 gr azúcar lustre

500 gr queso fresco (tipo para untar)

Elaboración

Bizcocho red velvet: Poner todos los ingredientes en la batidora y mezclar con la pala durante 4 minutos. Colocar en moldes de bizcocho y cocer a 160-180°C unos 40-45 minutos dependiendo del tamaño de la pieza.

Crema de queso: Batir **St. Allery Revolution** con el azúcar hasta obtener una emulsión bien blanca y con mucho volumen. Añadir suavemente con la pala el queso frío al batido.

Montaje: Cortar el bizcocho con la ayuda de un aro de la medida deseada. Colocar sobre un disco de bizcocho una primera capa de crema de queso con una boquilla de manga lisa. Colocar otro disco de bizcocho por encima de la capa de crema de queso y añadir a modo de decoración puntos de crema de queso con la manga. Para finalizar, rallar un poco de bizcocho sobre la crema de queso.



BROWNIES DE AVELLANAS Y CAFÉ

Muffin de chocolate Gold Cup / St. Allery Liquid Butter Blend

Brownie de avellanas

1000 gr **Muffin de chocolate Gold Cup**
250 gr avellanas picadas
400 gr agua
600 gr **St. Allery Liquid Butter Blend**
200 gr azúcar moreno
100 gr huevos

Dificultad: media Elaboración: 1 h Cocción: 160-180° durante 20 min.

Trufa de café

1000 ml nata
80 gr café molido
1100 gr cobertura de
chocolate con leche
600 gr cobertura negra

Elaboración

Brownie de avellanas: Poner todos los ingredientes en la batidora y con la pala mezclar durante unos 4 minutos. Colocar en moldes de la medida deseada. Cocer a 160-180°C unos 20 minutos dependiendo del tamaño de las piezas.

Trufa de café: Hervir la nata con el café. Dejar infusionar durante 5 minutos. Colar y volcar sobre las coberturas de chocolate, remover para que queden bien fundidas. Dejar reposar en frío 24h. Colocar en la batidora y montar con la pala para que emulsione pero sin que coja mucho aire.

Montaje: Recortar los brownies en forma de lingote. Decorar con la trufa de café haciendo unos rizos con una manga pastelera. Decorar con unos trozos de avellanas y colocar un detalle de láminas de oro encima de cada brownie.