



RECETARIO

BY CARLOS JIMÉNEZ



Profiterol de vainilla, con espuma de poleo y pectina de naranja

PROFITEROLES VAINILLA

1000 ml	Leche
250 g	Mantequilla
250 g	Sal
500 g	Harina repostera
300 g	Huevo batido
100 ml	Esencia de vainilla

ESPUMA DE POLEO

120 g	Claras
250 g	Crema de leche
500 g	Almíbar de poleo
10 u	Carga de N ₂ O



PECTINA DE NARANJA

1000 ml	Zumo de naranja
7 g	Pectina
500 g	Azúcar
120 g	Huevo batido



PROCEDIMIENTO

Profiteroles: poner en una olla la leche, mantequilla y sal llevarlo a fuego, una vez derretido añadir harina y mover constantemente. Llevar a fuego nuevamente hasta que la masa no se pegue. Manguear (dar forma), hornear a 180°C durante 25 min. **Espuma de poleo:** mezclar todos los ingredientes en el sifón, batir energicamente, colocar 2 cargas dejar reposar y servir. **Pectina de naranja:** llevar a fuego el zumo, el azúcar y la pectina, remover constantemente hasta que llegue al espesor deseado. **Praliné:** hacer un caramelo con el azúcar, incorporar las semillas de frutos secos, dejar enfriar y procesar.

Pannacota de poleo con esponja de chocolate, crema pastelera y espuma de vainilla.

PANNACOTA DE POLEO

185 ml	Yogurt natural
1000 ml	Leche
500 g	Azúcar
35 g	Gelatina sin sabor
5 g	Hojas de poleo

ESPONJA DE CHOCOLATE

400 g	Chocolate
240 g	Huevos
500 g	Azúcar
500 g	Harina

CREMA PASTELERA

1000 ml	Leche
100 g	Fécula de maíz
500 g	Azúcar
250 g	Mantequilla
240 g	Huevos

ESPUMA DE VAINILLA

250 ml	Crema de leche
7 g	Malto dextrina
2 g	Vainilla



PROCEDIMIENTO

Pannacota: calentar la leche y el yogurt e infusionar las hojas, hidratar gelatina, mezclar y refrigerar.

Esponja: poner los ingredientes en un vaso de vidrio y batirlos con inmersión rellenar el sifón, añadir dos cargas, reposar.

Crema: calentar leche, con la ayuda de unas varillas mezclamos el azúcar con las yemas de huevo, poner la mitad de la leche en las yemas y volver a fuego, disolver la maicena, añadir a la mezcla con la mantequilla, dejar espesar.

Espuma: calentar la crema de leche hasta alcanzar los 60°C, añadir la vainilla y el aditivo, con una batidora mezclar bien, poner en sifón con una carga.

Muselina de hoja de eucalipto, con base de almendras y coco, en suspensión de tilo y maracuyá

MUSELINA DE EUCALIPTO

250 g	Crema de leche
60 g	Yemas de huevo
35 g	Gelatina sin sabor
500 g	Azúcar
40 g	Claros

TIERRA DE ALMENDRAS Y COCO

500 g	Almendras
100 g	Coco
500 g	Azúcar



SUSPENSIÓN DE TILO

100 ml	Agua
7 g	Goma Xantana
3 g	Flores de tilo



PROCEDIMIENTO

Muselina: calentar la crema de leche, aparte batir las yemas de huevo con el azúcar hasta duplicar su tamaño, montar las claras a punto de nieve, verter la mitad de la crema en las yemas batidas, volver a fuego hasta espesar temperamental una vez fría, agregar las claras de huevo montadas, añadir la gelatina sin sabor. Derretir el azúcar, añadir las almendras y el coco hasta que se mezcle bien, poner en un silpat, dejar enfriar.

Suspensión: colocar el agua y la goma Xantana y batir hasta conseguir una emulsión firme, añadir las flores previamente preparadas.

Gelatina de hoja de higo deshidratada, con aire de poleo, esponja de chocolate y salsa de vainilla.

GEL HOJA DESHIDRATADA

15 g	Hojas deshidratadas
7 g	Agar-agar
500 g	Azúcar
300 g	Agua pura

ESPONJA DE CHOCOLATE

400 g	Chocolate
240 g	Huevos
500 g	Azúcar
500 g	Harina

AIRE DE POLEO

200 ml	Agua
5 g	Hojas poleo
7 g	Lecitina de soja
500 g	Azúcar



SALSA DE VAINILLA

100 g	Leche
250 g	Azúcar impalpable
2 g	Vainilla



PROCEDIMIENTO

Gel: Con una infusión de hojas deshidratadas y molidas, agregar azúcar, el agar-agar y mezclar.

Aire: en un pozuelo rectangular hondo colocar la infusión de agua con poleo y la lecitina de soja, con la ayuda de una batidora de inmersión, incorporar aire.

Esponja: colocar todos los ingredientes en un bowl, batir, colocar en un sifón, añadir 2 cargas, dejar reposar. Hornear en microondas por 45 segundos.

Espuma: Calentar la leche juntamente con la vainilla y el azúcar, dejar reducir hasta el espesor requerido.

Helado de eucalipto, en base de merengue japonés, y coral.

HELADO DE EUCALIPTO

1000 ml	Leche
500 ml	Crema de leche
500 g	Azúcar
7 g	Goma Xanata

ESPONJA DE CHOCOLATE

400 g	Chocolate
240 g	Huevos
500 g	Azúcar
500 g	Harina

AIRE DE POLEO

200 ml	Agua
5 g	Hojas poleo
7 g	Lecitina de soja
500 g	Azúcar



SALSA DE VAINILLA

100 g	Leche
250 g	Azúcar impalpable
2 g	Vainilla



PROCEDIMIENTO

Gel: Con una infusión de hojas deshidratadas y molidas, agregar azúcar, el agar-agar y mezclar.

Aire: en un pozuelo rectangular hondo colocar la infusión de agua con poleo y la lecitina de soja, con la ayuda de una batidora de inmersión, incorporar aire.

Espuma: colocar todos los ingredientes en un bowl, batir, colocar en un sifón, añadir 2 cargas, dejar reposar. Hornear en microondas por 45 segundos.

Salsa: Calentar la leche juntamente con la vainilla y el azúcar, dejar reducir hasta el espesor requerido.

Helado de hoja de higo en base de hojaldrada bañada en chocolate al 70%, con merengue italiano y aire de higo

HELADO HOJA DE HIGO

1000 ml	Leche
500 ml	Crema de leche
500 g	Azúcar
7 g	Carragenina iota
480 g	Huevo
5 g	Hojas de higo

MASA HOJALDRE

120 g	Claros
250 g	Crema de leche
500 g	Almíbar de poleo
10 u	Carga de N2O

PECTINA DE NARANJA

500 g	Harina
150 ml	Agua
250 g	Mantequilla
500 g	Azúcar



MERENGUE ITALIANO

500 g	Azúcar
50 ml	Agua
120 g	Huevos

AIRE DE HOJA DE HIGO

200 ml	Infusión de hoja
7 g	Lecitina de soja



PROCEDIMIENTO

Helado:

Calentar la crema con el azúcar hasta 80°C, cremar los huevos y temperar con las mezclas anteriores, añadir la carragenina sin dejar de batir.

Hojaldre: hacer un volcán en la harina añadir los ingredientes, amasar, reposar por 15 min.

Extender la masa, añadir margarina y formar pliegues dejando reposar en intervalos de 15 min. la masa Hornearla a 180°C por 20 min.

Merengue: el almíbar bola blanda añadir poco a poco a las claras hasta llegar a punto de nieve.

Mousse de hoja de higo, burbujas de parmesano, papel de panela, con caviar de canela

MOUSSE DE HOJA DE HIGO

250 ml	Crema de leche
120 g	Clara de huevo
500 g	Azúcar
35 g	Gelatina sin sabor
5 g	Hojas de higo

BURBUJAS DE PARMESANO

250 g	Queso parmesano
10 ml	Carga de sifón

CROCANTE DE PANELA

50 g	Panela
10 ml	Agua

CAVIAR DE CANELA

100 ml	Agua
30 g	Cal-zic
30 g	Alginato
1 g	Canela en polvo



PROCEDIMIENTO

Mousse: montar claras a punto de nieve y la crema de leche a punto de letra, realizar un almíbar con las hojas y el azúcar, mezclar la crema con las claras en forma envolvente, agregar poco a poco el almíbar y la gelatina previamente hidratada, refrigerar.

Crocante: mezclar los dos ingredientes, llevar a fuego hasta tener un caramelo de bola dura, poner en un silpat y hornear durante 15 minutos a 180°C.

Burbujas: cortar el queso en cubos medianos y ponerlos en agua caliente, una vez blandos dar forma con el gas.

Caviar mezclar infusión de canela con alginato, preparar el baño con agua y cal-zic, verter la mezcla de alginato con ayuda de una jeringa sobre el baño de calcio.

Flan de poleo, acompañado de aire de inglesa y touil de vainilla

FLAN

1000 ml	Leche
240 g	Huevos
500 g	Azúcar
5 g	Hojas de poleo

AIRE DE CREMA INGLESA

1000 ml	Leche
120 g	Huevos
2 g	Vainilla
500 g	Azúcar
7 g	Lecitina de soja



TOUIL DE VAINILLA

500 g	Harina
250 g	Azúcar impalpable
250 g	Mantequilla
3 g	Huevos



PROCEDIMIENTO

Flan: calentar la leche con el azúcar e infusionar las hojas, en un bolw poner los huevos y batir, añadir la mitad de la leche a los huevos mezclar y llevar a fuego. Cocer al horno a baño maría por una hora a 180°C.

Crema inglesa: calentar la leche, en un bolw colocar yemas de huevo con el azúcar y batir, mezclar con la leche y volver a cocer hasta que se integren los Ingredientes.

Touil: cremar margarina con azúcar, añadir claras una a una, colocar la harina en forma envolvente, mezclar, dar forma requerida, hornear a 180°C por 15 minutos

Espuma en sifón de poleo, trufa de chocolate con nuez, praliné y suspiros

ESPUMA DE POLEO

250 ml	Crema de leche
120 ml	Huevos
150 ml	Almibar de poleo
10 u	Cargas de sifón
5 g	Hojas de poleo

TRUFA DE CHOCOLATE

400 g	Chocolate
250 ml	Crema de leche
250 g	Mantequilla
500 g	Nuez pelada

PRALINÉ

500 g	Azúcar
500 g	Almendras
250 g	Mantequilla

SUSPIROS

60 g	Huevo
250 g	Azúcar impalpable
2 g	Vainilla



PROCEDIMIENTO

Espuma: colocar los ingredientes directamente en un sifón y añadir una carga, reservar.

Trufa: derretir el chocolate a baño maría, una vez listo incorporar la crema de leche y la mantequilla hasta que se forme una masa homogénea, dejar reposar en refrigeración hasta que se endure, dar forma.

Praliné: fundir el azúcar a temperatura de 140°C, añadir las almendras troceadas, colocar la mezcla sobre un silpat, dejar enfriar y trocear.

Suspiros: montar las claras con el azúcar hasta conseguir un merengue rígido, manguear y hornear a 100°C por 15 minutos

Espuma de queso, macarrones de agar de poleo salsa de vino mini suspiros

ESPUMA DE QUESO

400 ml	Queso crema
120 g	Huevos
500 g	Azúcar
35 g	Gelatina sin sabor

MACARRONES DE AGAR

500 ml	Agua
5 g	Hojas poleo
14 g	Agar-agar
500 g	Azúcar



SALSA DE VINO

1000 ml	Vino tinto
500 g	Azúcar

SUSPIROS

60 g	Huevo
250 g	Azúcar impalpable



PROCEDIMIENTO

Espuma de queso: mezclar los ingredientes con una batidora de inmersión, colocar en un sifón, añadir 1 dejar reposar en baño maría por 20 minutos.

Macarrones: llevar a ebullición el agua y hacer una infusión, colocar las hojas hidratadas y el agar-agar Mezclar bien con una batidora inmersión, dejar que se temperamente, bañar una varilla y dejar enfriar recortarlas en forma requerida

Salsa: herir el vino y el azúcar a fuego hasta que reduzca y adquiera la textura deseada.

CREMOSO DE HOJA DE HIGO, CANGUIL DE SUSPIRO, TIERRA DE CHOCOLATE, PRALINE DE FRUTOS SECOS

CREMOSO DE HOJA DE HIGO

250 ml	Crema de leche
250 ml	Leche
160 g	Yema de huevo
5 g	Hojas de higo
50 g	Azúcar
7 g	Colapez

CANGUIL DE SUSPIRO

60 g	Claras
10 g	Clara Liofilizada
20 g	Azúcar
150 g	Azúcar impalpable



TIERRA DE CHOCOLATE

175 g	Cocoa en polvo
100 g	Harina repostería
5 g	Polvo de hornear
2 u	Huevos
75 ml	Leche

PRALINE DE FRUTOS SECOS

500 g	Azúcar
200 g	Frutos secos



PROCEDIMIENTO

Calentar la crema sin sobre pasar los 80°C, incorporar el azúcar y la infusión. Batir los huevos y mezclar con los ingredientes calientes sin dejar de batir. Incorporar colapez a la mezcla anterior. Mezclar todos los ingredientes. Para la tierra falsa: hacer un bizcocho, colocar todos los ingredientes en la termomix a velocidad media. Canguil: montar las claras con los azúcares, añadir la clara liofilizada, congelar y trocear.

Cremoso de chocolate con hojas de poleo deshidratadas, en base de gelatina de poleo y ataco con salsa de ganache blanca y polvo de suspiros

CREMOSO CHOCOLATE

250 g	Crema de leche
1000 ml	Leche
400 g	Gelatina sin sabor
80 g	Huevos batidos
500 g	Azúcar
7 g	Colopez

VELO

20 g	Poleo y ataco
200 ml	Agua
500 g	Azúcar
15 g	Elastic sosa

GANACHE

200 ml	Chocolate blanco
250 g	Mantequilla
250 ml	Crema de leche



PROCEDIMIENTO

Espuma de queso: mezclar los ingredientes con una batidora de inmersión, colocar en un sifón, añadir 1 dejar reposar en baño maría por 20 minutos maría.

Macarrones: llevar a ebullición el agua y hacer una infusión, colocar las hojas hidratadas y el agar-agar Mezclar bien con una batidora inmersión, dejar que se temperamente, bañar una varilla y dejar enfriar recortarlas en forma requerida

Salsa: herir el vino y el azúcar a fuego hasta que reduzca y adquiera la textura deseada.

Coulant de chocolate con centro liquido de ganache blanca aromatizado en eucalipto, tierra de nueces salteadas en olivo y panela

COULANT DE CHOCOLATE

400 g	Chocolate negro
250 g	Mantequilla
3 g	Huevos batidos
500 g	Azúcar
500 g	Harina

GANACHE BLANCA

500 g	Chocolate blanco
250 ml	Crema de leche
1 ml	Extracto de eucalipto

NUECES SALTEDAS

500 g	Nueces peladas
750 ml	Aceite de oliva
500 g	Panela



PROCEDIMIENTO

Coulant: Precalear el horno a 180°C, ablandar el chocolate a baño maría, montar los huevos agregar el harina tamizada, mezclar con el chocolate fundido, colocar en moldes, hornear.

Para la ganache: fundir el chocolate aromatizado a baño maría, añadir la crema de leche y el extracto de vainilla.

Nueces salteadas: En un wok poner aceite de oliva y saltear las nueces hasta que se doren, añadir la panela molida y dejar que se caramelicé.

Cheese cake horneado aromatizador en eucalipto con masa sable y espuma de café, pétalos caramelizados

CHESSE CAKE

500 g	Azúcar
400 g	Queso crema
250 g	Crema de leche
240 g	Huevos
5 g	Hojas de eucalipto
500 g	Harina

MASA SABLE

500 g	Margarina
60 g	Huevos
1 g	Sal
500 g	Harina
250 g	Azúcar impalpable

ESPUMA CAFÉ

60 ml	Café
500 g	Azúcar
250 ml	Crema de leche
2 g	Huevos
7 g	Xantana



PETALOS CARAMELIZADOS

500 g	Agua mineral
250 g	Azúcar impalpable
4 u	Pétalos



PROCEDIMIENTO

Cheese cake: cremar el azúcar con los huevos, añadir la mantequilla derretida, cuando este homogénea añadir el queso crema y la harina. Hornear la mezcla por 40 minutos a 180°C.

Sablée: cremar margarina con azúcar, agregar el huevo integrar la harina, mezclar bien y dejar reposar.

Espuma: montar la crema de leche a punto de letra y agregarla con el resto de ingredientes en el sifón, agregar 1 capsula de N2O dejar reposar y usar.

Pétalos cristalizados: disolver el azúcar con el agua mineral, calentar no más de 40°C y poner los pétalos,

Bavaroise de hoja de eucalipto, gelatina de tomate de árbol rostizado, salsa de miel de abeja.

BAVAROISE DE EUCALIPTO

185 ml	Yogurt natural
1000 ml	Leche
500 g	Azúcar
35 g	Gelatina sin sabor
5 g	Hojas de eucalipto

GELATINA TOMATE DE ARBOL

150 g	Tomate de árbol
500 g	Azúcar
7 g	Agar-agar

SALSA DE MIEL DE ABEJAS

500 g	Miel de abeja
250 ml	Crema de leche



PROCEDIMIENTO

Bavaroise: calentar la leche y el yogurt e infusionar las Hojas, hidratar gelatina, mezclar y refrigerar.

Gelatina de tomate.

Calentar el puré de tomate, añadir agar- agar, mezclar con una batidora de inmersión, dar forma, refrigerar.

Salsa de miel de abeja:

Poner en una olla la miel de abeja, añadir la crema de leche y temperamental dejar que espese.

Pétalos cristalizados: agua mineral y azúcar en misma cantidad, recubrirlos y hornearlos a 60 °C por 20 minutos.

67

