masterchef gourmet
masterchef gourmet +

Los imprescindibles de la repostería

Nata montada
Masa quebrada
Masa de crêpes
Masa de gofres
Pan de cereales
Brioche
Pan blanco
Masa de profiteroles

Momentos excepcionales

Tarta de limón merengue
Tarta de fresas
Macarons de vainilla
Vasitos de tiramisú
Cupcakes de frambuesa y chocolate blanco
Tarta de chocolate

Pausa golosa

Galletas con pepitas de chocolate
Brownies con chocolate y nueces de pecán
Mousse de chocolate
Tarta de zanahoria y su glaseado
Tarta irresistible de manzana
Cake pops de chocolate

Instantes salados

Gratén de calabacines
Bizcocho salado
Zumo de tomate y nata a la albahaca
Masa de pizza
Albóndigas

Moulinex®

8020002643

Tabla de equivalencia de temperaturas / termostato

30° C	Termostato 1
60° C	Termostato 2
90° C	Termostato 3
120° C	Termostato 4
150° C	Termostato 5
160° C	Termostato 5-6
180° C	Termostato 6
200° C	Termostato 6-7
210° C	Termostato 7
220° C	Termostato 7-8
240° C	Termostato 8
260° C	Termostato 8-9
270° C	Termostato 9

Moulinex

Nata montada

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

25 cl de nata líquida bien fría • 50 g de azúcar glas

Preparación

En el bol de acero inoxidable provisto del batidor de varilla y la tapa, ponga la nata líquida y el azúcar glas. Ponga en marcha a la velocidad 7 durante 2 minutos y luego a velocidad máxima durante 3 minutos y medio.

Masa quebrada

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

200 g de harina • 100 g de mantequilla • 5 cl de agua • una pizca de sal

Preparación

En el bol de acero inoxidable, introduzca la harina, la mantequilla y la sal. Instale la amasadora de gancho y la tapa, ponga en marcha el aparato a la velocidad 1 durante unos segundos y luego vierta toda la agua con el aparato en marcha. Deje el aparato en marcha hasta que la masa forme una gran bola. Déjela reposar al fresco durante al menos 1 hora, tapada con película transparente, antes de extenderla y hornearla.

¡Buen provecho!

Moulinex

Masa de crêpes

Para 20 crêpes

Accesorios utilizados:

Ingredientes

¾ l de leche • 375 g de harina • 4 huevos • 40 g de azúcar • 10 cl de aceite • 1 cucharada sopera de azahar o de licor

Preparación

En el vaso de la batidora, ponga los huevos, el aceite, el azúcar, la leche y el elegido. Seleccione la velocidad 3 y deje el robot en marcha unos segundos. A continuación, introduzca la harina por el orificio del tapón dosificador y dejelo en marcha 1 minuto y medio. Deje reposar la masa al menos 1 hora a temperatura ambiente antes de preparar sus crêpes.

Masa de gofres

Para 24 gofres

Accesorios utilizados:

Ingredientes

250 g de harina • 15 g de levadura fresca de panaderia • 2 huevos • 1 pizca de sal • 40 cl de leche • 125 g de mantequilla reblandecida • 1 sobre de azúcar de vainilla

Preparación

Desmenuce la levadura de panadería con un poco de leche tibia. Instale el vaso de la batidora en el aparato y eche en él los huevos, la sal, el azúcar de vainilla, la leche restante, la mantequilla y la levadura desleída. Cierre la tapa. Ponga en marcha a la velocidad 7 y añada poco a poco la harina por el orificio del tapón dosificador de la tapa. Si es necesario, utilice la función Pulse durante unos segundos para facilitar la integración de la harina en la masa. Deje en marcha unos 2 minutos hasta que la masa quede homogénea. Deje reposar una hora antes de preparar los gofres.

Sugerencia: sirva los gofres con nata, crema de chocolate, etc.

¡Buen provecho!

Moulinex

Pan de cereales

Para un pan de 800 g aproximadamente

Accesorios utilizados:

Ingredientes

500 g de harina para pan de cereales • 285 ml de agua templada • 10 g de levadura seca de panadería • 10 g de sal • copos de avena para espolvorear

Preparación

Eche la harina, la sal y la levadura de panadería en el bol de acero inoxidable. Instale la amasadora de gancho y la tapa. Ponga en marcha durante unos segundos a velocidad 1 para mezclar. A continuación añada el agua por la abertura de la tapa. Amase durante 8 minutos. Tape la masa con un paño y déjela reposar 15 minutos en un lugar cálido. A continuación coloque la masa sobre una superficie enharinada. Aplaste la masa con la mano formando un cuadrado. Doble las puntas hacia el centro y luego aplaste la masa con el puño. Repita la operación por segunda vez. Modele un pan largo. Ponga la bola de masa obtenida en un molde de 25 cm de largo. Humedezca ligeramente la superficie del pan y espolvoree copos de avena por encima. Tape el plato con un paño húmedo y deje crecer la masa 60 minutos en un lugar cálido. A continuación, realice un corte de 1 centímetro de profundidad a lo largo del pan. Introduzca el pan en el horno precalentado a 240 °C, con un pequeño recipiente lleno de agua para obtener una bonita corteza dorada. Hornee 30 minutos. Desmolde el pan y déjelo enfriar sobre una rejilla.

Sugerencia: prepare panecillos para sus invitados. Espolvoree por encima semillas de amapola y sésamo.

¡Buen provecho!

Moulinex

Brioche

Para: 6 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

250 g de harina • 5 g de sal • 25 g de azúcar • 100 g de mantequilla • 2 huevos enteros y 1 yema de huevo • 3 cucharadas soperas de leche tibia • 2 cucharadas soperas de agua • 5 g de levadura seca de panaderia

Preparación

En el bol de acero inoxidable, ponga la harina y forme dos huecos: en uno de ellos ponga la sal y en el segundo la levadura, el azúcar, la leche tibia y el agua. La sal y la levadura no deben ponerse juntas porque la levadura reacciona mal al contacto con la sal. Añada los huevos e instale la amasadora de gancho y la tapa. Seleccione la velocidad 1 y amase durante 15 segundos; luego pase a la velocidad 3 durante 2 minutos y 45 segundos. Sin detener el aparato, incorpore la mantequilla, que no deberá estar demasiado blanda (déjela previamente al uso media hora a temperatura ambiente) durante un minuto. Continúe amasando durante 5 minutos a la velocidad 3 y luego 5 minutos a la velocidad 5. Tape la masa y déjela crecer dos horas a temperatura ambiente. A continuación, trabaje vigorosamente la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Tape y deje crecer de nuevo dos horas en el frigorífico. Vuelva a trabajar la masa a mano haciéndola chasquear en el cuenco. Luego tape con película transparente y deje crecer la masa toda la noche en el frigorífico. Al día siguiente, unte con mantequilla y enharine un molde para brioche. Modele la masa en forma de bola. Póngala en el molde y déjela crecer en un lugar cálido hasta que rellene el molde (de 2 a 3 horas). Hornee a 180 °C durante 25 minutos.

Sugerencia: añada pepitas de chocolate o frutas confitadas.

¡Buen provecho!

Moulinex

Pan blanco

Para una hogaza de pan de 800 g

Accesorios utilizados:

Ingredientes

500 g de harina • 300 ml de agua templada • 10 g de levadura seca de panaderia • 10 g de sal

Preparación

En el bol de acero inoxidable, eche la harina, la sal y la levadura de panadería. Instale la amasadora de gancho y la tapa y ponga en marcha durante unos segundos a la velocidad 1. Añada el agua templada por la apertura de la tapa. Amase durante 8 minutos. Deje reposar la masa a temperatura ambiente durante ½ hora aproximadamente. A continuación, vuelva a trabajar la masa a mano y forme con ella una bola que colocará sobre la bandeja de repostería untada con mantequilla y enharinada de su horno. Deje crecer por segunda vez en un lugar templado durante aproximadamente 1 hora. Precaliente el horno a 240 °C. Practique unos cortes en la parte superior de la hogaza con ayuda de una cuchilla de afeitar y con una brocha, moje con agua templada. Introduzca también en el horno un pequeño recipiente lleno de agua; esto favorecerá la formación de una corteza dorada. Hornee durante 40 minutos a 240 °C.

Sugerencia: la levadura de panadería no debe entrar nunca en contacto directo con el azúcar ni con la sal, ya que estos impiden que la levadura actúe.

¡Buen provecho!

Moulinex

Masa de profiteroles

Para 20 profiteroles grandes o 40 pequeños

Accesorios utilizados:

Ingredientes

30 cl de agua • un poco de sal • un poco de azúcar • 120 g de mantequilla • 240 g de harina • 6 huevos

Preparación

En una cacerola, caliente el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Espere hasta que hierva y introduzca la harina de una sola vez en la cacerola. Remueva con una espátula de madera hasta que la masa absorba todo el líquido. Deje enfriar. Una vez enfriada, ponga la masa en el bol de acero inoxidable y coloque la amasadora de aspas y la tapa. Seleccione la velocidad 1 e incorpore uno a uno los huevos enteros por la apertura de la tapa. Una vez incorporados todos los huevos, trabaje la masa de 2 a 3 minutos más hasta que quede bien homogénea. Con ayuda de una cucharita o una manga pastelera, forme unos montoncitos de masa sobre su bandeja de repostería untada de mantequilla y enharinada. Meta al horno a 180 °C durante 40 minutos. Una vez apagado el horno, deje enfriar dentro del horno con la puerta abierta. No los saque del horno inmediatamente; los profiteroles podrían aplastarse de nuevo. Una vez enfriados por completo, rellene los profiteroles con nata bien firme, helado o crema pastelera.

Sugerencia: para preparar bocaditos de queso, sustituya el azúcar por una pizca de sal y espolvoree los profiteroles con queso rallado antes de la cocción.

¡Buen provecho!

Moulinex

Galletas con pepitas de chocolate

Para 20 galletas grandes

Accesorios utilizados:

Ingredientes

250 g de mantequilla dulce blanda • 125 g de azúcar en polvo • 125 g de azúcar moreno • 1 cucharadita de vainilla líquida • 2 huevos enteros • 400 g de harina • 1 cucharadita de levadura química • 200 g de pepitas de chocolate

Preparación

Ponga la mantequilla y los dos tipos de azúcar en el bol de acero inoxidable. Coloque el mezclador y póngalo en marcha durante 20 segundos a velocidad 5. Detenga el aparato y raspe las paredes del cuenco de acero inoxidable con una espátula. Luego mezcle durante 20 segundos más a velocidad 7. Añada el resto de los ingredientes, ponga la tapa y seleccione la velocidad 3 para obtener una masa homogénea. Haga una bola de masa, cúbrala con film de cocina e introdúzcala en el frigorífico al menos 1 hora. Precaliente el horno a 180°C, saque la masa del frigorífico y divídala en bolitas. Póngalas sobre una bandeja de repostería recubierta de papel de horno y cocínelas durante unos 10 minutos.

Truco: puede sustituir las pepitas de chocolate por nueces o frutos secos.

¡Buen provecho!

Moulinex

Brownies con chocolate y nueces de pecán

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

3 huevos grandes • 200 g de chocolate negro • 200 g de mantequilla • 15 g para el molde • 180 g de azúcar • 2 sobrecitos de azúcar avainillado • 80 g de harina tamizada • 50 g de nueces de pecán

Preparación

Precaliente el horno a 200°C y unte con mantequilla un molde cuadrado de 20 cm. Funda el chocolate y los 200 g de mantequilla en el microondas, mézclelos bien. Ponga los huevos y los dos tipos de azúcar en el bol de acero inoxidable. Coloque las varillas batidoras multihilos, la tapa y mezcle durante 1 minuto a velocidad 8. Añada el chocolate fundido y mézclelo 20 segundos a velocidad 8. Luego añada la harina tamizada y mézclela 15 segundos a velocidad 8. Termine añadiendo las nueces de pecán al preparado y mézclelas con una espátula. Vierta la mezcla en un molde untado con mantequilla y hornéela durante 25 minutos a 200°C. Déjelos enfriar antes de servirlos.

Truco: puede sustituir las nueces de pecán por nueces normales y servirlos con una bola de helado o nata montada.

¡Buen provecho!

Moulinex

Mousse de chocolate

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

150 g de chocolate de pastelería • 150 g de azúcar • 6 huevos

Preparación

Parta el chocolate en trozos. Póngalos en una cacerola pequeña con dos cucharadas de agua. Empiece a fundir a fuego muy lento removiendo con una cuchara de madera. Retire la cacerola del fuego cuando el chocolate forme una masa homogénea. Añada las 6 yemas de huevo sin dejar de remover. En el bol de acero inoxidable equipado con el batidor de varilla y la tapa, bata las claras a punto de nieve con 25 g de azúcar a la velocidad 7 durante 1 minuto y 45 segundos. Añada el resto del azúcar y bata a velocidad máxima durante 30 segundos. Añada una cucharada de claras a punto de nieve a la mezcla de huevos y chocolate y mezcle con brío para aligerar la masa. A continuación, incorpore el resto de las claras a punto de nieve a la preparación de chocolate. Colóquelo en el frigorífico y deje que tome cuerpo durante unas horas.

Sugerencia: añada a las claras a punto de nieve una corteza de naranja rallada fina.

¡Buen provecho!

Moulinex

Tarta de zanahoria y su glaseado

Para: 8/10 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

Para la masa: 130 g de azúcar semi refinado • 12 cl de aceite de girasol • 4 huevos • la piel y el zumo de una naranja • 240 g de harina • 10 g de levadura química • 2 cucharaditas de canela • 250 g de zanahoria rallada • 50 g de nueces machacadas • 50 g de pasas

Para el glaseado: 100 g de mantequilla derretida • 150 g de queso para untar con un 25 % de materia grasa • 100 g de azúcar glas

Preparación

Prepare la masa: Precaliente el horno a 180°C. Vierta en el bol de acero inoxidable, dotado de mezclador, el azúcar semi refinado, el aceite, los huevos, la piel y el zumo de naranja; ponga la tapa y mezcle a velocidad 7 durante 1 minuto. Añada la harina, la levadura, la canela y mezcle de nuevo a velocidad 7 durante 1 minuto. Termine agregando las zanahorias, las nueces y las pasas al preparado y mezcle a velocidad 3 durante 15 segundos. Unte de mantequilla y espolvoree harina en un molde, vierta la masa y hornee durante 45 minutos a 180°C.

Prepare el glaseado: Mientras tanto, vierta en el cuenco de acero inoxidable dotado de mezclador la mantequilla fundida, el queso de untar y el azúcar glas. Mezcle a velocidad 3 hasta que la pasta sea homogénea. Reserve en el frigorífico. Cuando la tarta de zanahoria se haya enfriado, extienda el glaseado por encima utilizando una espátula.

¡Buen provecho!

Moulinex

Tarta irresistible de manzana

Para: 8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

4 manzanas cortadas en dados • 250 g de azúcar en polvo • 2 huevos enteros • 150 ml de leche • 125 g de mantequilla derretida • 250 g de harina • 1 sobrecito de levadura química • 2 cucharaditas de vainilla en polvo • 2 cucharaditas de canela molida • 2 pizcas de sal

Preparación

Precaliente el horno a 180°C. Ponga en el bol de acero inoxidable, dotado del mezclador, los huevos, la leche y la mantequilla y luego termine con los ingredientes en polvo (azúcar, harina, levadura química, vainilla en polvo, canela molida y sal). Ponga la tapa y mezcle a velocidad 8 durante 2 minutos. Detenga el aparato, levante la cabeza del robot y raspe las paredes del cuenco con una espátula. Cierre la cabeza del robot y mezcle 1 minuto más a velocidad 8. Una vez que tenga la masa, añada las manzanas cortadas en dados y mezcle bien con la espátula. Unte con mantequilla y espolvoree el molde con harina, vierta la masa y hornee durante 50 minutos a 180°C.

Truco: para intensificar el sabor, puede aromatizar la tarta con una cucharada de ron.

¡Buen provecho!

Moulinex

Cake pops de chocolate

Accesorios utilizados:

Ingredientes

Para la masa: 75 g de mantequilla derretida • 2 huevos • 100 g de azúcar • 60 g de avellana en polvo • 65 g de harina • ½ sobrecito de levadura • 150 g de queso fresco

Para la cubertura: 200 g de chocolate negro • 2 cucharadas soperas de aceite de colza • un paquete de palitos de piruleta o de palos de madera para brocheta • azúcar perlado o virutas de chocolate para decorar

Preparación

Precaliente el horno a 175°C. En el cuenco de acero inoxidable, dotado de las varillas batidoras multihilos, ponga los huevos, el azúcar, la mantequilla fundida, la avellana en polvo, la harina, la levadura y mezcle a velocidad 5 durante 15 segundos, luego pase a velocidad máxima durante 4 minutos. Vierta la mezcla en un molde untado de mantequilla y espolvoreado con harina y hornee durante 40 minutos a 175ºC. Una vez que el pastel esté hecho y se haya enfriado, desmigájelo en un cuenco grande, añada el queso fresco y mezcle con las manos para obtener una pasta. Haga bolas del tamaño de una pelotita de ping-pong y póngalas en una bandeja recubierta de papel de horno. Pinche un palito de madera en cada bolita de pastel y déjelas enfriar durante 30 minutos.

Para preparar la cubertura de los cake pops, ponga el chocolate y el aceite en un cuenco e introdúcelo en el microondas (a temperatura baja) para fundir la mezcla. Una vez que la mezcla se haya fundido, sumerja los cake pops, deje que el chocolate chorree sobre el cuenco y ponga los cake pops en la bandeja recubierta de papel de horno. Decore los cake pops con azúcar perlado o virutas de chocolate antes de que el chocolate se solidifique. Luego consérvelos en un lugar fresco.

Truco: para variar los colores y las decoraciones, puede recubrir los cake pops con chocolate con leche o con chocolate blanco. También puede teñir el chocolate blanco con colorante alimentario.

¡Buen provecho!

Moulinex

Tarta de limón merengue

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

Para la masa: 250 g de harina • 125 g de mantequilla • 30 g de almendras en polvo • 80 g de azúcar glas • 1 huevo • 1 pizca de sal

Para el relleno: 6 huevos • 300 g de azúcar • 3 limones no tratados • 100 g de mantequilla fundida Para el merengue: 3 claras de huevo • 60 g de azúcar glas • 1 pizca de sal

Preparación

Prepare la masa: en el bol de acero inoxidable equipado con la amasadora de gancho y la tapa, ponga la harina, la mantequilla fría cortada en daditos, las almendras en polvo, el azúcar y la sal. Póngalo en marcha a la velocidad 1 durante 10 segundos para mezclar y luego a la velocidad 5. Cuando la mezcla adquiera aspecto de migas, añada el huevo por el orificio de la tapa y déjelo en marcha durante unos 5 minutos. Detenga el aparato en cuanto la masa forme una bola. Deje reposar la bola de masa al menos 1 hora en el frigorífico, tapada con película transparente. Prepare el relleno: lave y seque los limones. Ralle la corteza y exprímalos. En el bol de acero inoxidable equipado con la amasadora de aspas y la tapa, ponga los huevos, el azúcar, el zumo, la corteza de limón y la mantequilla fundida. Ponga en marcha desde la velocidad 1 hasta la velocidad 7 hasta que la mezcla sea homogénea. Caliente el horno a 210 °C. Unte de mantequilla un molde de tarta de 28 cm de diámetro. Extienda la masa con 4 mm de espesor y pinche con un tenedor. Póngale papel sulfurizado y judías secas. Hornéela sola durante 15 minutos. Retire el papel y las judías. Vierte el relleno sobre el fondo de la tarta y continúe la cocción durante 25 minutos a 180 °C.

Prepare el merengue: en el bol de acero inoxidable equipado con la batidora de varilla y la tapa, bata las claras de huevo con 20 g de azúcar glas a la velocidad 7 durante 1 minuto y medio, y luego a velocidad máxima hasta montar las claras. Añada los 40 g de azúcar glas restantes al final, sin dejar de batir. Una vez terminada la cocción de la tarta, recúbrela de merengue con ayuda de una cuchara. Meta de nuevo la tarta en el horno durante unos minutos para dorar el merengue.

Sugerencia: decore la tarta por encima con rodajas de limón.

¡Buen provecho!

Moulinex

Tarta de fresas

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

Para el bizcocho genovés: 4 huevos • 125 g de azúcar en polvo • 125 g de harina

Para la crema mousseline: ½ L de leche • 250 g de azúcar • 4 huevos • 70 g de harina • 250 g de mantequilla pomada • 1 vaina de vainilla • 500 g de fresas • 1 aro de repostaría

Preparación

Prepare el bizcocho genovés: precaliente el horno a termostato 7 - 210°C. En el bol de acero inoxidable, dotado de varillas batidoras multihilos, bata los huevos y el azúcar a velocidad 8 durante 5 minutos para conseguir una mezcla bien blanca. Detenga el aparato e incorpore, incorpore la harina tamizada mezclando manualmente de abajo arriba con una espátula. Extienda la masa en una bandeja de 40 x 30 cm recubierta con papel para cocinar y alísela con la espátula antes de hornear durante 7 minutos. Déjela enfriar y corte 2 discos de bizcocho genovés idénticos utilizando el aro de repostería.

Prepare la crema mousseline: corte la vaina de vainilla en dos y recoja los granos. En una cazuela, ponga la leche, añada 125 g de azúcar y los granos de vainilla. Empiece a hervirla. Mientras tanto, vierta en el bol de acero inoxidable 125 g de azúcar y los huevos enteros, coloque las varillas batidoras multihilos y bata durante 2 minutos a velocidad 8. Añada la harina y mezcle de nuevo durante 30 segundos a velocidad 8. Incorpore un ¼ de la leche hirviendo sobre los huevos y mezcle durante 30 segundos a velocidad 5. Traslade este preparado a la cazuela con el resto de la leche y cocine a fuego medio sin dejar de mezclar con unas varillas manuales hasta que la crema se espese. Cuando la crema se haya espesado, resérvela en un recipiente recubierto de film de cocina y déjela enfriar 1 hora a temperatura ambiente. En un cuenco de acero inoxidable limpio y seco, vierta la crema reservada y bátala a velocidad 8 con la batidora de varilla multihilos. Al cabo de un minuto, baje a velocidad 5 e incorpore la mantequilla blanda en trocitos. Siga batiendo durante 30 segundos para obtener una mezcla homogénea.

Montaje: Cubra el aro metálico de papel de horno. Coloque uno de los discos de bizcocho genovés en el fondo del aro y conserve el segundo para cubrir la tarta. Corte las fresas a la mitad para cubrir todo el círculo, con las caras cortadas mirando hacia fuera. Luego cubra el interior con un tercio de la crema bien extendida a la que añadirá fresas cortadas en trocitos antes de cubrir nuevamente con una fina capa de crema. Termine colocando el segundo disco sobre la tarta. Cubra la tarta de fresa con film de cocina y introdúzcala en el frigorífico durante 24 horas. Sáquela 30 minutos antes de disfrutarla para terminar la decoración.

Para decorar la tarta de fresa: Extienda la pasta de almendra sobre la encimera previamente espolvoreada con azúcar glas. Corte un disco de pasta de almendra del tamaño del aro y póngalo sobre la tarta de fresa.

Truco: utilice algunas fresas para decorar la tarta.

¡Buen provecho!

Moulinex

Macarons de vainilla

Accesorios utilizados:

Ingredientes

Para las conchas: 200 g de azúcar glas • 200 g de almendra en polvo • 2 x 80 g de claras de huevo • 200 g de azúcar granulado • 7,5 cl de agua • ½ vaina de vainilla

Para la crema mousseline: 50 cl de leche • 6 yemas de huevo • 125 g de azúcar • 100 g de mantequilla • 20 g de harina • 30 g de maicena • ½ vaina de vainilla

Preparación

Prepare las conchas: mezcle los 200 g de azúcar glas con los 200 g de almendra en polvo en un robot picador. Esta mezcla se llama «tant pour tant» (la misma cantidad de ambos ingredientes). Tamice la mezcla «tant pour tant» y luego resérvela. Lleve a ebullición el agua y el azúcar granulado en una cazuela, sin remover; con un termómetro compruebe la temperatura del jarabe, que no debe superar los 115ºC. En el bol de acero inoxidable, utilizando la batidora de varilla multihilos, bata 80 g de claras de huevo a punto de nieve a velocidad 5 y aumente la velocidad cuando la temperatura del jarabe supere los 105ºC. Detenga la cocción del jarabe cuando alcance los 115º C y viértalo en un chorro fino sobre las claras a punto de nieve en el bol de acero inoxidable. Siga batiendo durante 6 minutos para que el merengue formado se enfríe un poco. Añada el resto de las claras de huevo no batidas (80 g) a la mezcla «tant pour tant» reservada para obtener una masa homogénea. Corte la vaina de vainilla en dos y recoja los granos de ½ vaina para añadirlos a esta mezcla. Incorpore aproximadamente un tercio del merengue a la pasta de almendra con una espátula flexible, para aflojar un poco, y añadir el resto del merengue dando forma a los macaron. Se trata de mezclar con la espátula levantando la masa de abajo arriba durante aproximadamente 1 minuto. Con este preparado, rellene una manga pastelera de unos 8 mm. Extienda una hoja de papel de horno sobre una bandeja de repostería. Con la manga pastelera, haga bolitas del tamaño de una nuez, regulares y espaciadas. Golpee ligeramente la bandeja por debajo y deje que adquieran corteza a temperatura ambiente durante 30 minutos. Precaliente el horno a 150°C. Hornee 14 minutos y luego ponga el papel de horno sobre la encimera humedecida para despegar las conchas más fácilmente.

Prepare la crema mousseline de vainilla: caliente la leche a fuego lento con la otra mitad de la vaina de vainilla rallada. En el bol de acero inoxidable, utilizando la batidora de varilla multihilos, bata las yemas de huevo con el azúcar durante 2 minutos a velocidad 8; luego añada la harina, la maicena y bata de nuevo 1 minuto a velocidad 7. Vierta la leche bien caliente sobre la mezcla, remueva con unas varillas manuales y póngalo de nuevo a fuego lento unos 3 a 4 minutos, sin dejar de remover hasta que la crema se espese. Fuera del fuego, incorpore la mantequilla troceada. Traslade la crema a un recipiente hermético y déjela durante al menos 1:30 h en el frigorífico.

Montaje: Rellene una manga pastelera de 8 mm con la crema mousseline de vainilla y rellene la mitad de las conchas. Monte los macarons con las conchas restantes y guárdelos en un recipiente hermético.

Truco: puede sustituir la vainilla por gelatina de frambuesa y teñir las conchas con colorante gel rosa.

¡Buen provecho!

Moulinex

Vasitos de tiramisú

Para: 6/8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

3 tazas de café fuerte • 3 huevos • 1 caja de bizcochos de soletilla • 75 g de azúcar en polvo • 250 g de queso mascarpone • un poco de cacao amargo en polvo

Preparación

Separe las yemas de huevo de las claras. En el bol de acero inoxidable, ponga las yemas de huevo, el azúcar y mezcle con la batidora de varilla multihilos a velocidad 8 durante 2 minutos hasta que la mezcla quede bien blanca. Añada el mascarpone y bata de nuevo a velocidad 8 durante 2 minutos. Reserve esta crema en una ensaladera. Lave y seque el bol de acero inoxidable y la batidora de varilla. Vierta las claras de huevo en el bol de acero inoxidable y acople la batidora de varilla multihilos. Monte las claras a punto de nieve, bata 30 segundos a velocidad 7, añada 1 cucharadita de azúcar y bata 1 minuto y 30 segundos más a velocidad 8. Incorpore cuidadosamente las claras a punto de nieve con una espátula a la crema mascarpone.

Montaje: moje algunos bizcochos en el café y póngalos en el fondo del vaso de modo que formen la primera capa. Añada una capa de crema y luego otra capa de bizcochos mojados y así sucesivamente hasta llenar completamente el vasito, terminando con una capa de crema. Espolvoree de cacao y meta los vasitos en el frigorífico al menos 12 horas.

Truco: sustituya el café por zumo de fruta y añada fruta fresca para conseguir un postre ligero.

¡Buen provecho!

Moulinex

Cupcakes de frambuesa y chocolate blanco

Para 12 cupcakes

Accesorios utilizados:

Ingredientes

Para la masa: 170 g de harina • 150 g de azúcar en polvo • 150 g de mantequilla blanda • 3 huevos • 1 cucharadita de levadura química • 45 cl de leche entera • 1 cucharadita de vainilla líquida • 100 g de frambuesas troceadas congeladas

Para el glaseado: 60 g de clara de huevo • 65 g de azúcar en polvo • 115 g de mantequilla pomada • 100 g de chocolate blanco • 2 cucharadas soperas de aceite de colza • Cápsulas de papel para cupcakes • molde para muffins o molde para cupcakes

Preparación

Prepare la masa: precaliente el horno a 180°C. Vierta en el bol de acero inoxidable, dotado del mezclador, la harina, la levadura, el azúcar, los huevos, la vainilla, la mantequilla y la leche; ponga la tapa y mezcle a velocidad 8 durante 2 minutos. Termine añadiendo las frambuesas troceadas y mezcle a velocidad 5 durante 15 segundos. Ponga una cápsula de papel en cada molde de muffin y llénelas con masa hasta los 2/3 como máximo. Hornéelos durante 15 minutos a 180º C y luego déjelos enfriar bien.

Prepare el glaseado: funda el chocolate blanco con el aceite de colza a baja temperatura en el microondas. Ponga las claras de huevo y el azúcar en un cuenco a baño María y bata con el batidor hasta que la mezcla doble su volumen y quede brillante. Ponga esta mezcla en el bol de acero inoxidable dotado de la batidora de varillas, coloque la tapa y bata a velocidad 7 hasta que la mezcla forma un bonito pico de ave en las varillas batidoras. Luego añada la mantequilla pomada y bata a velocidad 8 durante 30 segundos. Levante la cabeza del aparato, raspe las paredes del cuenco con una espátula y añada el chocolate blanco fundido. Mezcle una última vez a velocidad 8 durante 30 segundos. Introduzca el glaseado en una manga pastelera acanalada y decore los cupcakes ya fríos.

Truco: reserve un capricho y decore sus cupcakes con perlas de azúcar o virutas de chocolate

¡Buen provecho!

Moulinex

Tarta de chocolate

Para: 8 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

Para la galleta: 45 g de almendra en polvo • 10 g de coco rallado • 20 g de avellana en polvo • 50 g de azúcar glas • 20 g de harina • 80 g de claras de huevo (3 huevos pequeños) • 50 g de azúcar

Para el praliné crujiente: 240 g de chocolate pralinoise • 140 g de barquillos crujientes • Un frasco de 200 g de fraseado de chocolate • un aro de repostería de 26 cm de diámetro

Para la mousse de chocolate: 90 g de leche • 3 hojas de gelatina • 90 g de chocolate negro • 50 g de chocolate con leche • 250 g de nata montada con un 30 % de M.G.

Preparación

Prepare la galleta: en un bol mezcle el azúcar glas, la harina, la almendra en polvo, la avellana en polvo y el coco. Vierta las claras de huevo en el bol de acero inoxidable, dotado de la batidora de varilla multihilos, y monte las claras a punto de nieve muy firmes a velocidad máxima. Añada progresivamente el azúcar para obtener un merengue bien firme. Incorpore con cuidado la mezcla seca con la espátula. Meta el preparado en una manga pastelera. Ponga un disco de 1 cm de grosor y 25 cm de diámetro sobre una bandeja de cocinar recubierta de papel de horno y espolvoree de azúcar glas. Cocine durante 15 minutos a 170°C.

Prepare el praliné crujiente: funda el chocolate en el microondas con una cucharada de aceite de colza. Machaque los barquillos crujientes e incorpórelos al chocolate fundido. Extienda el preparado entre 2 hojas de papel de horno en un grosor de 5 mm y métalo en el frigorífico. Cuando la galleta esté fría, prepare la mousse de chocolate. Para ello, funda el chocolate negro y el chocolate con leche en el microondas. En una cazuela, lleve la leche a ebullición y añada la gelatina previamente ablandada (sumérjala en agua fría unos diez minutos antes y escurrirla para ablandarla). Vierta la leche caliente sobre el chocolate fundido, mezcle bien con unas varillas manuales a fin de obtener una mezcla sin grumos y deje enfriar. En el cuenco de acero inoxidable bien frío, vierta la crema líquida, monte las varillas batidoras multihilos, ponga la tapa y bata 2 minutos a velocidad 7 y luego 4 minutos a velocidad 8. Añada la nata montada al chocolate y mezcle con cuidado para conseguir la mousse de chocolate.

Montaje: ponga el disco de galleta en el fondo del aro de repostería previamente recubierto de papel de horno para facilitar el desmontaje. Corte un disco de praliné crujiente con el diámetro de la galleta y póngalo sobre esta última. Ponga nuevamente el aro alrededor de la galleta y termine vertiendo la mousse de chocolate. Alise bien la mousse y métala en el congelador durante un mínimo de 12 horas. En el momento de servir, desmolde la tarta sobre una rejilla y recubra con el glaseado de chocolate previamente templado en el microondas. Al cabo de 5 minutos, traslade la tarta a una bandeja de repostería y déjela descongelar 2 horas antes de degustarla.

¡Buen provecho!

Moulinex

Gratén de calabacines

Para: 6 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

1 kg de calabacines • 3 huevos • 250 g de nata • 100 g de queso gruyère • sal, pimienta, nuez moscada

Preparación

Precaliente el horno a 220ºC. Con ayuda del cortador de verduras provisto del tambor de corte, seleccione la velocidad 5 y corte los calabacines. Dórelos en la sartén durante 10 minutos. Resérvelos. Con ayuda del cortador de verduras provisto del tambor de rallado, ralle el queso gruyère a la velocidad 3. Reserve. En el bol de acero inoxidable provisto del batidor de varillas y la tapa, bata los huevos y la nata a la velocidad 5. Añada la sal, la pimienta y la nuez moscada. Seleccione la velocidad 3 y deje el robot en marcha 30 segundos. Ponga la mitad de los calabacines en una bandeja untada con mantequilla preparada para el horno y espolvoree la mitad del queso gruyère. A continuación, ponga el resto de los calabacines y luego el resto del queso gruyère. Recubra la bandeja con la mezcla de huevos, nata, sal, pimienta y nuez moscada. Hornee de 25 a 30 minutos a 220 °C. Sirva bien caliente.

Sugerencia: para mayor frescor, puede añadir menta.

¡Buen provecho!

Moulinex

Bizcocho salado

Para: 6 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

200 g de harina • 4 huevos • 1 sobre de levadura • 10 cl de leche • 5 cl de aceite de oliva • 12 tomates secos • 200 g de queso feta • 15 aceitunas verdes deshuesadas • 1 pizca de curry (opcional) • sal, pimienta

Preparación

Precaliente el horno a 180 °C. Unte con mantequilla y enharine un molde para bizcocho. En el bol de acero inoxidable provisto de la amasadora de aspas y la tapa, mezcle la harina, los huevos y la levadura empezando a la velocidad 1 y subiendo luego hasta la velocidad 5. Añada el aceite de oliva y la leche fría y mezcle durante 1 minuto y medio. Pase a la velocidad 1 y añada los tomates secos, el queso feta, las aceitunas verdes (cortadas en trocitos) y el curry, y salpimiente. Vierta la preparación en el molde y hornee de 30 a 40 minutos, según el horno. Pinche para comprobar el grado de cocción.

Sugerencia: sustituya el queso feta por mozzarella y añada unas hojas de albahaca troceadas.

Zumo de tomate y nata a la albahaca

Para 8 vasitos

Accesorios utilizados:

Ingredientes

4 buenos tomates • 2 pimientos rojos • 14 hojas grandes de albahaca • 4 cucharadas soperas de aceite de oliva • 2 cucharadas soperas de vinagre • 20 cl de nata líquida entera, muy fría • sal y pimienta

Preparación

Corte en trozos los tomates, los pimientos rojos y 6 hojas grandes de albahaca. Páselo todo por la centrifugadora. Eche 3 cucharadas de aceite de oliva y el vinagre y vierta por el cuello 15 cl de agua para “enjuagar” la cesta de la centrifugadora y aproveche el resto del zumo. Mezcle el zumo de tomate y salpimente al gusto. Vierta en el cuenco la nata líquida, una cucharada sopera de aceite de oliva y el resto de la albahaca troceada. Salpimiente. Instale la batidora de varilla y la tapa. Bata la preparación durante 10 minutos hasta montar la nata. Reserve en el frigorífico durante 30 minutos. Sirva el zumo de tomate en vasitos. Deposite encima una cucharada de nata montada a la albahaca antes de servir.

Sugerencia: sustituya la albahaca por cebollino.

¡Buen provecho!

Moulinex

Masa de pizza

Para 1 pizza

Accesorios utilizados:

Ingredientes

150 g de harina • 90 g de agua templada • 2 cucharadas soperas de aceite de oliva • ½ sobre de levadura de panadería • sal

Preparación

En el bol de acero inoxidable provisto de la amasadora de gancho, ponga la harina y la sal. Coloque la tapa. Ponga en marcha unos segundos a la velocidad 3 y luego pase a la velocidad 7. Vierta el agua templada y luego el aceite de oliva y deje el robot en marcha hasta que la masa forme una gran bola. Deje crecer hasta que la masa doble su volumen. Extienda y dé forma según su uso.

Albóndigas

Para: 4 personas

Accesorios utilizados:

Ingredientes

500 g de carne de ternera • 1 huevo • 1 cucharada sopera rasa de harina • 1 cebolla fresca de tamaño medio • 1 diente de ajo • 3 ramitas de perejil • sal y pimienta

Preparación

Precaliente el horno a 200 °C. Triture la carne a la velocidad 7 con el cabezal picador provisto de la rejilla con agujeritos. En el bol de acero inoxidable, ponga la carne y todos los demás ingredientes. Instale la amasadora de aspas y la tapa y ponga en marcha 1 minuto a la velocidad 1. Forme las albóndigas del tamaño de una nuez haciendo rodar con las palmas de las manos la carne mezclada con los demás ingredientes. Deposite las albóndigas sobre la bandeja del horno previamente recubierta de papel sulfurizado. Hornee durante 25 minutos. A la mitad de la cocción, deles la vuelta a las albóndigas.

Sugerencia: sustituya la ternera por cordero y el perejil por cilantro.

¡Buen provecho!