Tartas & bizcochos

Bizcocho de albaricoque

INGREDIENTES PARA **8-10** PORCIONES

(401 Cal. / por ración)

Maceración
30 - 40 min.

Elaboración
9 minutos

Horneado
30 - 35 minutos

ELABORACIÓN

Para la maceración:

1. Cortamos los albaricoques por la mitad en forma transversal. Retiramos el hueso y colocamos las mitades en un tupper macerándolos con el azúcar y la canela durante 30 ó 40 minutos moviéndolos de vez en cuando. Precalentamos el horno a 180ºC.

Para la masa:

2. Ponemos el azúcar junto con la piel del limón en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Pulverizamos **1 min / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**.
3. Incorporamos los huevos. Mezclamos **3 min. / 30°C / Vel.3**.
4. Añadimos la leche y el aceite. Programamos **3 min. / Vel.2** (sin temperatura).
5. Para finalizar agregamos la harina junto con la levadura previamente tamizada. Mezclamos **2 min. / Vel.6** (sin temperatura).
6. Engrasamos el molde seleccionado, vertemos la masa y repartimos los albaricoques por toda la superficie.

Otros ingredientes:

7. Si lo desea, es el momento de añadirle las almendras fileteadas. Horneamos de 30 a 35 minutos. Introducimos una aguja, si sale limpia, estará en su punto de cocción, si sale manchada hornearemos unos minutos más.
8. Dejamos enfriar sobre una rejilla, y pincelamos toda la superficie con brillo pastelero de cobertura o un glaseado de mermelada clarificada con un poco de agua y zumo de limón (ver **Brillo de cobertura** en apartado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**).
9. Dejamos enfriar y servimos.

Para la maceración

- 10 ó 12 albaricoques (sin pelar, cortados por la mitad, sin hueso)
- Tres cucharadas de azúcar
- Una cucharadita de canela en polvo

Para la masa

- 200 gr. de azúcar
- Piel de un limón (cortado a tiras, solo la parte amarilla)
- 3 Huevos frescos
- 300 gr. de leche
- 100 gr. de aceite de girasol o aceite suave de oliva
- 300 gr de harina de trigo
- 1 Sobre de levadura en polvo

Y además necesitamos...

- Molde refractario
- Mantequilla para untar el molde

Otros ingredientes

- Almendras fileteadas (opcional)
- Brillo de cobertura o mermelada de albaricoque clarificada (ver Brillo de cobertura en apartado Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería).

Bizcocho de chocolate fresa y nata

INGREDIENTES PARA **8-10** PORCIONES

(499 Cal. / por ración)

Elaboración
15 min. / 25 seg.

Horneado
25 - 30 min.

Reposo en frío
2 - 3 horas

Para el bizcocho

- 300 gr. de harina de repostería
- 90 gr. de cacao amargo en polvo
- 1 Sobre de levadura en polvo
- 250 gr. de azúcar
- 6 Huevos frescos
- 200 gr. de aceite de girasol
- 70 gr. de agua

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Y además necesitamos...

- Molde desmoldable de 22 a 24 cm.
- Mantequilla (para engrasar el molde)

Para el almíbar

- 130 gr. de azúcar
- 100 gr. de agua
- Zumo de ½ limón (filtrado)

Para el relleno

- 500 gr. de nata líquida (para montar)
- Mermelada de fresa (al gusto)

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

1. Precalentamos el horno a 180ºC de temperatura.
2. Ponemos la harina en la jarra (bien seca), el cacao y la levadura. Tamizamos **25 seg. / Vel. 5**. Retiramos en un bol y reservamos.
3. Sin lavar la jarra, ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas, echamos el azúcar junto con los huevos. Batimos **6 min. / 40°C / Vel. 3**.
4. Incorporamos el aceite y el agua. Programamos **2 min. / Vel. 3**. (sin temperatura)
5. Retiramos las *aspas giratorias*. Programamos **2 min. / 30 seg. / Vel. 3** (sin temperatura) y vamos agregando por el bocal de la tapadera, cucharada a cucharada la harina tamizada con el cacao. Finalizado el programa, terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
6. Engrasamos el molde, vertemos la mezcla y horneamos de 25 a 30 minutos. Dejamos enfriar sobre una rejilla y desmoldamos.

Para el almíbar:

7. Ponemos todos los ingredientes en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, por el orden que establece la receta. Programamos **5 min. / 100°C / Vel. 2**. Retiramos y dejamos enfriar.

Para el relleno:

8. La nata se elaborará cuando el bizcocho y el almíbar estén fríos.
9. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
10. Echamos la nata (que tiene que estar bien fría). Programamos **Vel. 3/ Sin tiempo establecido**. Recuerde que hay que estar muy pendiente, de lo contrario, se convertirá en mantequilla. Una vez montada, reservamos unos minutos en el frigorífico.

Para montar la tarta:

11. Una vez que esté todo frío (bizcocho, almíbar y nata), dividimos el bizcocho en dos partes, realizando un corte transversal. Calamos con el almíbar las dos partes del bizcocho.
12. Extendemos la mermelada de fresa en el bizcocho inferior que servirá de base. Cubrimos la mermelada con la nata y colocamos la parte superior del bizcocho.
13. Dejamos reposar en el frigorífico de 2 a 3 horas.
14. Cortamos en porciones y servimos.

Bizcocho de leche caliente

INGREDIENTES PARA **10-12** PORCIONES

(445 Cal. / por ración)

Elaboración
6 min. / 20 seg.

Horneado
50 - 60 min.

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180ºC.
2. Engrasamos los laterales del molde desmoldable y forramos la base con papel sulfurizado. Reservamos.
3. En un cazo a fuego medio, ponemos la leche, la mantequilla, las semillas de vaina de vainilla (para ello abrimos la vaina con un cuchillo bien afilado en forma longitudinal y con una cucharita vamos raspando todas las semillas).
4. Calentamos y una vez empiece a hervir retiramos del fuego y batimos ligeramente con unas varillas. Reservamos sobre una fuente de calor ya apagada, para mantenerlo caliente.
5. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, incorporamos los huevos junto con el azúcar. Batimos **6 min. / Vel. 3**.
6. A continuación programamos **Vel. 2 / Sin tiempo establecido** y vamos incorporando por el bocal, poco a poco la mezcla de la leche.
7. Extraemos las *aspas giratorias* y añadimos la harina, previamente tamizada junto con la levadura. Programamos **20 seg. / Vel. 4**. Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
8. Vertemos la mezcla sobre el molde y horneamos a 180ºC durante 35 a 40 minutos. Bajamos la temperatura a 165ºC y dejamos hornear de 10 a 15 minutos más. Comprobamos con un palillo la cocción del bizcocho.
9. Retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para decorar:

10. Una vez frio, desmoldamos y espolvoreamos con azúcar glas y adornamos con unas hojas de menta. Cortamos en porciones y servimos.

Ingredientes

- 260 gr. de leche entera
- 225 gr. de mantequilla de leche (cortada a taquitos)
- 1 Vaina de vainilla
- 4 Huevos medianos
- 320 gr. de azúcar
- 300 gr. de harina de repostería
- 10 gr. de levadura en polvo

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Y además necesitamos...

- Molde refractario desmoldable (de 20 a 24 cm)
- 1 Lámina de papel sulfurizado

Para decorar

- Azúcar glas (para espolvorear)
- Hojas de menta

Bizcocho turco de té al chocolate

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(430 Cal. / por ración)

Elaboración
4 min. / 55 seg.

Horneado
20 - 25 min.

Reposo
1 - 2 horas

Para el té

- 200 gr. de agua
- Dos cucharaditas de té negro (o 2 bolsitas de infusión)
- 2 Semillas de cardamomo
- 1 Semilla de anís estrellado

Para el bizcocho

- 180 gr. de nueces troceadas
- 3 Huevos frescos
- 240 gr. de aceite de girasol
- 280 gr. de azúcar
- Dos cucharadas de azúcar avainillado
- Tres cucharadas de cacao puro en polvo
- 400 gr. de harina de trigo
- 1 Sobre de levadura en polvo
- Una pizca de sal

Para la cobertura de chocolate

- 150 gr. de chocolate fondant
- 50 gr. de agua
- 50 gr. de mantequilla

Y además necesitamos...

- Molde de 22 a 24 cm.
- Mantequilla para untar el molde

ELABORACIÓN

Para el té:

1. Ponemos a hervir agua en un cazo, incorporamos el té, el cardamomo y el anís estrellado. Retiramos y dejamos reposar hasta que esté completamente frío. Reservamos.
2. Precalentamos el horno a 180ºC.

Para el bizcocho:

3. Introducimos las nueces troceadas en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, agregamos los huevos, el aceite, el té frío, el azúcar junto con las dos cucharadas de azúcar avainillado y el cacao. Mezclamos **15 seg. / Vel. 5**.
4. Echamos la harina previamente tamizada con la levadura y una pizca de sal. Programamos **20 seg. / Vel. 3**.
5. Terminamos de mezclar con la ayuda de la espátula.
6. Untamos el molde con mantequilla, vertemos la masa y horneamos de 20 a 25 minutos (pinchamos con un palillo y comprobamos que salga limpio).
7. Dejamos enfriar sobre una rejilla, desmoldamos y servimos acompañado de una buena taza de té.

Para la cobertura de chocolate:

8. Incorporamos el chocolate troceado. Programamos **20 seg. / Vel. 7**. Bajamos los restos de chocolate hacia las cuchillas con la ayuda de la espátula. Agregamos el agua. Programamos **3 min. / 40°C / Vel. 2**.
9. Vertemos la cobertura de chocolate y dejamos enfriar. Desmoldamos, cortamos en porciones y adornamos con frutas del bosque y unas hojas de hierbabuena.

Brazo de crema y manzana

INGREDIENTES PARA **8-10** PORCIONES

(440 Cal. / por ración)

Elaboración
14 min. / 15seg.

Horneado
7 - 9 minutos

Para el bizcocho

- 3 Huevos frescos
- 100 gr. de azúcar
- 90 gr. de harina de repostería
- Una pizca de sal

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Y además necesitamos...

- Bandeja de hornear
- Papel sulfurizado

Para el relleno de manzana

- 200 gr. de manzana (pelada y troceada)
- 10 gr. de zumo filtrado de limón
- 15 gr. de mantequilla
- 15 gr. de licor de manzana
- 20 gr. de azúcar moreno
- 15 gr. de caramelo líquido
- ½ Cucharadita de canela en polvo

Para la crema pastelera

- Ver receta "Crema pastelera" en apartado Recetas base repostería, rellenos y coberturas.

Para el montaje

- Crema pastelera (para cubrir)
- 60 gr. de azúcar (para espolvorear)

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

1. Precalentamos el horno a 180ºC de temperatura. Forramos con papel sulfurizado la bandeja del horno. Reservamos.
2. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
3. Cascamos los huevos de uno en uno, introduciéndolos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*, incorporamos el azúcar. Batimos **3 min. / 40°C / Vel. 3**. A continuación volvemos a batir **3 min. / Vel. 3 (sin temperatura)**.
4. Retiramos las *aspas giratorias*, añadimos la harina y una pizca de sal. Mezclamos **15 seg. / Vel. 2**. Terminamos de mezclar con la espátula.
5. Vertemos la masa del bizcocho en la bandeja del horno sobre el papel sulfurizado, extendiéndola uniformemente con una espátula y dándole forma rectangular.
6. Horneamos de 7 a 9 minutos.
7. Una vez horneado, retiramos del horno, y sin dejar que se enfríe, retiramos el papel sulfurizado, colocando el bizcocho sobre un paño de cocina, enrollándolo con mucho cuidado. Envolvemos con papel de aluminio dejándolo enfriar.

Para el relleno de manzana:

8. Colocamos todos los ingredientes por el orden establecido en la receta. Programamos **8 min. / 100°C / Vel. 1**.
9. Retiramos y dejamos enfriar en un bol. Limpiamos y secamos la jarra.

Para la crema pastelera:

10. Ver **Crema pastelera** en aparatado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**.

Para el montaje:

11. Retiramos el papel de aluminio y desenrollamos con mucho cuidado el bizcocho, untándolo con la crema pastelera (guardamos un poco para la cobertura de bizcocho).
12. Colocamos sobre la crema pastelera la confitura de las manzanas, distribuyéndolas por toda la superficie (dejaremos un margen de 1 ó 2 cm. por los lados para que al enrollarlo no se salga el relleno).
13. Enrollamos el brazo, colocándolo sobre una fuente y cubrimos con la crema.
14. Espolvoreamos generosamente el azúcar por toda su superficie y quemamos con un soplete de cocina. Dejamos enfriar y cortamos en porciones.

Brazo de gitano de chocolate con nata

INGREDIENTES PARA **8-10** PORCIONES

(410 Cal. / por ración)

Sin tiempo establecido
Aproxi. 2 min. / 30 seg.

Horneado
11 - 12 minutos

Para el bizcocho

- 4 Huevos frescos (separando las claras de las yemas)
- 80 gr. de azúcar (40 gr. para las claras + 40 gr. para la masa)
- 50 gr. de leche entera
- 50 gr. de aceite de girasol
- 25 gr. de harina de trigo
- Una pizca de sal
- 65 gr. de cacao en polvo

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Para el almíbar

- 200 gr. de agua
- 100 gr. de azúcar
- Una cucharada de vainilla
- 50 gr. de licor (al gusto)
- 100 gr. de zumo de naranja

Para el relleno

- 500 gr. de nata para montar (35% M.G)
- 100 gr. de azúcar glas
- 1 Cucharada de queso cremoso de untar

Para el Montaje

- Azúcar glas
- 5 cerezas confitadas
- Hojas de chocolate

ELABORACIÓN

Para el bizcocho:

1. Precalentamos el horno a 180ºC.
2. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas
3. Separamos las yemas y echamos las claras en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Programamos **Vel. 3 / sin tiempo**, y vamos incorporando poco a poco el azúcar (40gr.) por el bocal de la tapadera. (Observamos y cuando se formen picos de merengue por la superficie, será el momento de parar la maquina). Retiramos y reservamos.
4. Sin lavar la jarra, incorporamos la leche, el aceite, el resto del azúcar (40 gr.), las yemas, la harina, una pizca de sal y el cacao. Mezclamos durante **30 seg. / Vel.4**.
5. Incorporamos esta mezcla sobre las claras integrándolas con movimientos envolventes.
6. Colocamos papel sulfurizado sobre la bandeja del horno y distribuimos uniformemente la masa. Horneamos de 11 a 12 minutos.
7. Desmoldamos al revés, sobre un paño de cocina ligeramente humedecido y extraemos el papel.
8. Enrollamos el bizcocho sobre el paño de cocina dejándolo hasta que se enfrié.

Para el almíbar:

9. Mientras en un cazo, a fuego medio, mezclamos todos los ingredientes hasta conseguir un almíbar ligero. Dejamos enfriar.

Para el relleno:

10. Ver **Montar nata** en aparatado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**.

Montaje:

11. Desenrollamos el bizcocho, bañamos con el almíbar y untamos la nata por toda la superficie.
12. Volvemos a enrollarlo y dejamos enfriar en el frigorífico de 3 a 4 horas.
13. Adornamos con unas cerezas confitadas y unas hojas de chocolate. Espolvoreamos azúcar glas y servimos en porciones.

Esponjoso de limón

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(398 Cal. / por ración)

Elaboración
8 min. / 35seg.

Horneado
30 - 35 minutos

ELABORACIÓN

1. Precalentamos el horno a 180ºC de temperatura.
2. Engrasamos con mantequilla un molde desmoldable de 22 ó 24 cm.
3. Ponemos la piel de limón en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Trituramos **20 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**. Retiramos y reservamos en un cuenco.
4. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
5. Agregamos los huevos y el azúcar, batiéndolo durante **4 min. / 40ºC / Vel. 3. Finalizada la función**, volvemos a programar **3 min. / Vel. 3 (sin temperaura)**.
6. Incorporamos el aceite, el yogur, la nata y la ralladura de limón. Mezclamos **1 min. / Vel. 2**.
7. Retiramos las *aspas giratorias*, añadimos la harina, la levadura y una pizca de sal. Programamos **15 seg. / Vel. 3**. Terminamos de mezclar con la espátula mediante movimientos envolventes.
8. Vertemos la mezcla en el molde previamente engrasado y horneamos de 30 a 35 minutos. El tiempo depende del tamaño del molde que usemos y el tipo de horno. Antes de sacarlo, pinchamos con un palillo; si sale limpio, está listo.

Para adornar:

9. Dejamos enfriar, espolvoreamos con azúcar y adornamos con hierbabuena.

Ingredientes

- Piel de 1 limón (troceada sin la parte blanca)
- 4 Huevos frescos
- 200 gr. de azúcar
- 120 gr. de aceite de girasol
- 1 Yogur de limón
- 200 gr. de nata para montar (35%m.g.)
- 350 gr. de harina de repostería
- 1 Sobre de levadura en polvo
- Una pizca de sal

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Y además necesitamos...

- Molde refractario desmoldable de 22 a 24 cm.
- Mantequilla para engrasar el molde

Para adornar

- Azúcar glas
- Hojas de hierbabuena

Tarta cremosa de turrón

INGREDIENTES PARA **10-12** PORCIONES

(410 Cal. / por ración)

Elaboración
4 min. / 55 seg.

Reposo en frío
4 - 6 horas

Ingredientes

- 6 Hojas de gelatina
- 300 gr. de turrón brando de almendras (una tableta)
- 1 Paquete de sobaos (de 10 a 12 unid) para cubrir la base

Y además necesitamos...

- Molde desmontable antiadherente,(redondo o rectangular)
- 250 gr. de nata para montar (35% M.G. , muy fría)

Utensilio necesario

- Aspas giratorias

Para la crema de turrón

- 30 gr. de nata para montar (35% M.G.)
- 200 gr. de queso cremoso de untar
- 100 gr. de leche entera
- 100 gr. de azúcar

Para decorar

- Turrón picado (o cobertura frutal de gelatina)

ELABORACIÓN

1. En un bol con agua fría ponemos las hojas de gelatina a hidratar durante 8 ó 10 minutos.
2. Partimos por la mitad la tableta de turrón, introduciendo una de las dos mitades en el congelador. La otra mitad la cortamos en trozos y reservamos.
3. Cubrimos con los sobaos la base de un molde desmontable, rectangular o redondo. Reservamos.
4. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas. Echamos la nata (250 gr.) en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* (que tiene que estar bien fría) y montamos en **Vel. 3 / Sin tiempo** establecido, vigilando por el bocal que no se pase y se convierta en mantequilla.
5. Vertemos la nata en un bol y reservamos en el frigorífico.

Para la crema de turrón:

6. Sin lavar la jarra, incorporamos la nata restante (30 gr.) y programamos **1 min. / 100ºC / Vel.1**.
7. Agregamos las hojas de gelatina bien escurridas, posicionándolas con cuidado alrededor de las cuchillas. Mezclamos en **30 seg. / Vel. 2**. (si comprueba que la gelatina no está del todo disuelta, aumentamos unos segundos más a la misma velocidad).
8. Incorporamos el queso, la leche, el azúcar y el turrón que habíamos reservado, cortado a trozos. Programamos **25 seg./Vel.5**.
9. Finalizadas la función, incorporamos la crema al bol de nata montada, mezclándola con especial cuidado con movimientos envolventes con la ayuda de la espátula.
10. Vertemos una porción de crema sobre los sobaos alisando toda la superficie, volvemos a colocar otra tanda de sobaos y cubrimos de nuevo con una fina capa de crema; así por tandas hasta finalizar con una capa de crema.

Para decorar:

Sacamos el turrón del congelador y lo desmenuzamos por encima de la crema. (Este proceso ha de realizarse al terminar de alisar toda la superficie de la tarta, de esta manera al enfriarse formaran una sola capa).

Nota: Si deseamos añadirle a la tarta una fina capa de cobertura de textura frutal, remojamos dos hojas de gelatina durante 5 minutos, calentamos en el microondas 200 gr. de mermelada (de naranja, melocotón, fresa, piña), añadimos la gelatina bien escurrida y mezclamos bien.

Cubrimos toda la superficie de la tarta con la gelatina y meterla en el frigorífico un mínimo de 4 a 6 horas. Servir cortada en porciones.

Si optamos por la cobertura frutal de gelatina, la última capa tiene que terminar con bizcocho de soletilla.

Tarta de arroz con leche

(153 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
41 min. / 13 seg.

Reposo
6 - 8 horas

ELABORACIÓN

1. Ponemos las galletas troceadas en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Trituramos **10 seg. / Vel. 6**.
2. Añadimos la mantequilla y programamos **7 seg. / Vel. 5**.
3. Vertemos la mezcla sobre el molde, de manera uniforme. Vamos cubriendo toda la base, aplastándola bien con la ayuda del cubilete. Dejamos reposar en el frigorífico (mínimo 1 hora).

Para el arroz con leche:

4. Ajustamos las *aspas giratorias* sobre las cuchillas.
5. Echamos la leche en la jarra junto con el arroz, la canela y la corteza de limón. Programamos **30 min. / 90ºC / Vel. 1**.
6. Retiramos el palo de canela y la corteza de limón. Incorporamos el azúcar (y el azúcar vainillado). Programamos **6 min. / 90ºC / Vel. 1**.

Para el cuaje:

7. Mientras, vamos disolviendo la cuajada en la leche fría, procurando que quede bien diluido y sin grumos.
8. Finalizada la función, vertemos la leche con la cuajada a través del bocal de la tapadera. Programamos de nuevo **5 min. / 90ºC / Velocidad 1**.
9. Vertemos el arroz con leche en el molde sobre la base de galletas, dejamos que temple y volvemos a introducirlo en el frigorífico de 6 a 8 horas.
10. Desmoldamos y servimos.

Para la base de galletas

- 200 gr. de galletas (María o campurrianas)
- 85 gr. de mantequilla (troceada a temperatura ambiente)
- Una cucharadita de canela molida

Para el arroz con leche

- 850 gr. de leche entera (a temperatura ambiente)
- 105 gr. de arroz (grano redondo)
- 1 Palo de canela en rama
- Corteza de ½ limón
- 50 gr. de azúcar
- Una cucharadita de azúcar vainillada

Utensilio necesario

- Protector de cuchillas

Para el cuaje

- 50 gr. de leche entera
- 1 Sobre de cuajada

Utensilio necesario

- Aspas giratorias
- Cubilete

Y además necesitamos...

- Molde desmoldable 22 cm.

Tarta de coco chocolatada

INGREDIENTES PARA **12-14** PORCIONES

(498 Cal. / por ración)

Elaboración
20 min.

Reposo en frío
5 - 6 horas

Para la crema de coco

- 400 gr. de leche
- 370 gr. de nata (para montar)
- 2 Huevos medianos
- 150 gr. de azúcar
- 80 gr. de harina de repostería
- Una pizca de sal
- 110 gr. de coco rallado deshidratado
- Una cucharadita de azúcar vainillada

Nota: Solo debemos utilizar harina de repostería para la elaboración de la crema de coco.

Para el relleno

- 2 ½ Rulos de galletas María
- 330 gr. de leche (templada en el microondas)

Para la cobertura de chocolate

- 150 gr. de nata (para montar)
- 35 gr. de mantequilla de leche
- 150 gr. de chocolate fondant

Y además necesitamos...

- Molde desmontable de 23 a 25 cm.

ELABORACIÓN

Para la crema de coco:

1. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* la leche, la nata, los huevos, el azúcar, la harina y una pizca de sal. Programamos **14 min. / 90°C / Vel. 4**.
2. Agregamos el coco rallado y el azúcar vainillado. Mezclamos **1 min. / Vel. 4 (sin temperatura)**. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina.
3. Introducimos la crema en una manga pastelera. Reservamos.
4. Enjuagamos y secamos la jarra. Templamos la leche en el microondas.

Para el relleno:

5. Vamos remojando las galletas en la leche y vamos alternando capas de galletas y crema, colocándolas sobre el molde. Cubrimos bien los huecos y finalizamos con una capa de galletas.

Para la cobertura de chocolate:

6. Echamos la nata en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* junto con la mantequilla. Programamos **3 min. / 80°C / Vel. 1**. Añadimos el chocolate troceado. Mezclamos **2 min. / Vel. 2**. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina.
7. Cubrimos la tarta con el chocolate introduciéndola en el frigorífico, donde dejaremos reposar de 5 a 6 horas antes de desmoldar.

Tarta de frambuesa

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(475 Cal. / por ración)

Elaboración
25 seg.

Reposo
30 - 40 min.

Horneado
25 - 30 minutos

ELABORACIÓN

Para la masa sable:

1. Hacemos azúcar glas en nuestra *Mastermix Plus* poniendo en la jarra limpia y bien seca el azúcar. Pulverizamos **15 seg. / Velocidad progresiva 5 - 7 - 9**.
2. Ponemos el resto de ingredientes por el orden establecido en la receta. Mezclamos **10 seg. / Vel. 8**.
3. Extraemos la masa envolviéndola con film transparente, dejando reposar de 30 a 40 minutos en el frigorífico.
4. Precalentamos el horno a 180ºC.
5. Engrasamos el molde y dividimos la masa en dos partes. Si el molde utilizado es de silicona no tendremos que engrasarlo.
6. Estiramos una de las partes y cubrimos el molde. Pinchamos la superficie con un tenedor.

Para el relleno:

7. Rellenamos la masa con la mermelada, repartiéndola uniformemente por toda su superficie.
8. Estiramos la otra mitad de la masa con la ayuda de un rodillo (espolvoreamos con un poco de harina la superficie a trabajar) y vamos cortando tiras de 1 ó 2 cm. de grosor.
9. Vamos colocando tiras de la masa sobre la mermelada en forma entrelazada.
10. Introducimos en el horno de 25 a 30 minutos.
11. Finalizado el horneado, dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para la decoración:

12. Decoramos con unas frambuesas y hojas de menta. Antes de servir, espolvoreamos un poquito de azúcar glas.

Nota: Podemos rellenarla de crema pastelera, crema de chocolate o confitura de manzana (ver **Confitura de manzana** en aparatado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**).

Para la masa sable

- 80 gr. de azúcar glas
- 20 gr. de leche fría
- 1 Huevo fresco
- 125 gr. de mantequilla (fría y cortada a tacos)
- ½ Cucharadita de azúcar vainillada
- 150 gr. de harina de repostería

Y además necesitamos...

- Molde refractario (preferiblemente extraíble 23 cm. o cazoletas de silicona)
- Aceite para untar el molde (si es de silicona, no hace falta)

Para el relleno

- 300 gr. de mermelada de frambuesa

Para la decoración

- Unas frambuesas, unas hojas de menta y azúcar glas

Tarta de higo

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(469 Cal. / por ración)

Ingredientes

- Masa quebrada dulce (ver Masa quebrada en aparatado Recetas base / Masas para repostería).

Para el relleno

- De 10 a 12 higos frescos (con su piel, cortados a cuartos)
- 200 gr. de nata para montar (35% M.G.)
- 4 Huevos frescos
- 75 gr. de azúcar
- Una cucharadita de azúcar vainillada

Para la cobertura

- Cobertura de brillo para tartas de fruta (ver Cobertura de brillo para tartas en apartado Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería).

Y además necesitamos...

- Molde desmoldable de 22 a 24 cm.

ELABORACIÓN

1. Hacemos la masa quebrada (dulce) según receta base. Precalentamos el horno a 180ºC.

Para el relleno:

2. Extendemos la masa colocándola sobre el molde elegido (preferentemente desmoldable). Presionamos los bordes y pinchamos la base con un tenedor.
3. Colocamos los higos cubriendo toda la superficie de la masa.
4. Ponemos la nata junto con los huevos, el azúcar y el azúcar vainillado en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Mezclamos **12 seg. / Vel. 6**.
5. Vertemos la mezcla despacio y con mucho cuidado sobre los higos.
6. Horneamos de 35 a 40 minutos. Introducimos una aguja o palillo (si sale limpio estará en su punto).
7. Retiramos y dejamos templar sobre una rejilla.

Para la cobertura:

8. Hacer la cobertura de brillo (ver **Cobertura de brillo** para tartas en apartado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**).
9. Todavía en caliente la tarta, extendemos la cobertura por toda la superficie con ayuda de una brocha de silicona.

Nota: Si desea otra cobertura diferente (y sin mermelada), podemos elaborar receta **Brillo neutro** en el apartado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**.

Tarta de manzanas

INGREDIENTES PARA **8-10** PORCIONES

(237 Cal. / por 100 gr.)

Elaboración
18 segundos

Primer horneado
12 - 15 minutos

Segundo horneado
El tiempo que necesite

ELABORACIÓN

Para la masa base:

1. Precalentamos el horno a 180ºC de temperatura.
2. Ponemos todos los ingredientes por el orden establecido en la receta en la jarra de nuestra *Mastermix Plus*. Mezclamos **18 seg. / Vel. 4**.
3. Extraemos la masa y amasamos un poco para eliminar los grumos.
4. Forramos el molde (solo la base) con papel sulfurizado y extendemos la masa quedando un borde de 3 a 4 cm.
5. Pinchamos con un tenedor la base y horneamos de 12 a 15 minutos.

Para la crema pastelera:

6. Mientras, hacemos la crema pastelera según receta base.

Para la cobertura:

7. Vamos pelando y cortando las manzanas, rociándolas con el zumo de un limón para que no se endurezcan. Reservamos.

Para el montaje:

8. Una vez retirada la masa del horno, dejamos enfriar la crema pastelera.
9. Vertemos la crema pastelera sobre la masa extendiéndola hasta que nos quede uniforme.
10. Vamos colocando las manzanas sobre la crema y volveremos a hornear (a 200ºC) hasta que las manzanas queden doradas.
11. Finalizado el horneado y todavía en caliente la tarta, pincelamos con la mermelada toda la superficie de la tarta.
12. Dejamos enfriar, desmoldamos y servimos.

Para la masa base

- 200 gr. de harina de trigo
- 100 gr. de mantequilla (cortada en taquitos)
- 1 Huevo fresco
- Una cucharadita de azúcar
- Una pizca de sal

Para la crema pastelera

- Ver Crema pastelera en aparatado Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería.

Para la cobertura

- 3 Manzanas reinetas (peladas y laminadas)
- Zumo de 1 limón
- Mermelada de melocotón, naranja o albaricoque

Y además necesitamos...

- Molde extraíble de 20 a 22 cm.
- Papel sulfurizado

Tarta de queso con arándanos

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(475 Cal. / por ración)

Elaboración
9 min. / 7seg.

Reposo en frío
8 - 12 horas

Para la base

- 100 gr. de mantequilla
- 1 Paquete de galletas María

Y además necesitamos...

- Molde desmoldable

Para el relleno

- 400 gr. de nata para montar
- 400 gr. de queso para untar cremoso
- 80 gr. de azúcar
- 4 Hojas de gelatina neutra

Para la cobertura

- Dos cucharadas colmadas de mermelada de arándanos
- Dos cucharadas de azúcar
- Zumo de 1 limón (filtrado)
- 2 Hojas de gelatina neutra

ELABORACIÓN

Para la base:

1. Derretir la mantequilla unos segundos en el microondas.
2. Trituramos las galletas en **7 seg. / Vel. 7**. Vertemos sobre un bol, agregamos la mantequilla y mezclamos bien hasta que nos quede una masa compacta.
3. Cubrimos el molde elegido repartiendo la masa por igual en toda la base e introducimos en el frigorífico de 20 a 30 minutos.

Para el relleno:

4. Ponemos en la jarra de nuestra *Mastermix Plus* la nata, el queso y el azúcar. Programamos **4 min. / 70°C / Vel. 4**.
5. Mientras vamos hidratando las hojas de gelatina de 4 a 5 minutos en un cuenco, cubriéndolas de agua. Reservamos.
6. Finalizado el tiempo de cocción del queso con la nata y el azúcar, agregamos la gelatina bien escurrida. Mezclamos **1 min. / Vel. 4**. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina.
7. Dejamos templar la crema unos minutos y vertemos sobre las galletas, repartiéndola muy despacio sobre toda la superficie por igual, evitando verter todo sobre un mismo sitio.
8. Dejamos templar, introduciéndola en el frigorífico hasta que cuaje (aproximadamente de 4 a 6 horas).

Para la cobertura:

9. Hidratamos las hojas de gelatina.
10. Ponemos la mermelada junto con el azúcar y el zumo de limón en la jarra. Programamos **3 min. / 70°C / Vel. 1**.

- Agregamos las hojas de gelatina bien escurrida y mezclamos **1 min. / Vel. 4**.
- Incorporamos la cobertura sobre la crema de queso ya totalmente cuajada y dejamos reposar en el frigorífico durante toda la noche.
- Servimos cortada en porciones y adornada con arándanos azucarados y unas hojitas de menta.

Tartaletas de chocolate con naranja confitada

INGREDIENTES PARA **5-6** TARTALETAS

(469 Cal. / por ración)

Elaboración
6 minutos

Horneado
12 - 14 minutos

Reposo en frío
5 horas

ELABORACIÓN

Para la naranja confitada:

1. Un día antes, confitamos las naranjas (ver **Naranjas confitadas** en apartado **Postres**).
2. Precalentamos el horno a 180ºC de temperatura.
3. Engrasamos con la mantequilla las tartaletas, forrándolas con la masa brisa, recortamos el sobrante y pinchamos la base con un tenedor.
4. Cubrimos las tartaletas con papel sulfurizado y disponemos encima de cada una un puñado de garbanzos secos. Horneamos de 12 a 14 minutos. Retiramos el papel y las legumbres, dejando templar la masa sobre una rejilla.

Para el relleno:

5. Extendemos la mermelada por toda su base. Reservamos.

Para la crema de chocolate:

6. Ponemos la nata con la mantequilla y calentamos **4 min. / 80ºC / Vel. 1**. Añadimos el chocolate troceado. Mezclamos **2 min. / Vel. 2**.
7. Un minuto antes de finalizar el programa, sin parar la máquina y por el bocal de la tapadera, agregamos las yemas. Retiramos la jarra del cuerpo principal de la máquina.
8. Cubrimos las tartaletas con la crema de chocolate y dejamos reposar en el frigorífico 5 horas.

Para decorar:

9. Colocamos las rodajas de naranja confitada y adornamos con unas hojas de menta.

Nota: La base de estas tartaletas se puede hacer con masa sable, resultando también deliciosas

Para la naranja confitada

- Ver Naranjas confitadas en apartado Postres.

Para la pasta brisa

- 1 Disco de pasta brisa congelado

Y además necesitamos...

- Tartaletas de silicona de 10 ó 12 cm.
- Una nuez de mantequilla (para engrasar los moldes)

Para el relleno

- 8 ó 9 cucharadas de mermelada de naranja

Para la crema de chocolate

- 250 gr. de nata líquida (para montar)
- 40 gr. de mantequilla de leche
- 250 gr. de chocolate fondant (troceado)
- 2 Yemas de huevo fresco

Para decorar

- Naranja confitada
- Unas hojas de menta

Tartaletas de frambuesa con crema pastelera

INGREDIENTES PARA **6-8** PORCIONES

(495 Cal. / por ración)

Elaboración
35 segundos

Reposo en frío
30 - 40 minutos

Horneado
12 - 15 minutos

Para la masa sable

- 80 gr. de azúcar glas
- 20 gr. de leche fría
- 1 Huevo fresco
- 125 gr. de mantequilla (fría y cortada a tacos)
- ½ Cucharadita de azúcar vainillada
- 250 gr. de harina de repostería

Y además necesitamos...

- Molde (tartaletas de silicona aptas para el horneado)
- Mantequilla (para engrasar el molde)

Para el relleno

- 180 gr. de mermelada de frambuesas

Para la cobertura

- Crema pastelera (Ver Crema pastelera en aparatado Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería).
- 100 gr. de frambuesas (frescas o congeladas)
- Hojas de menta (para adornar)

ELABORACIÓN

Para la masa sable:

1. Hacemos azúcar glas en nuestra *Mastermix Plus* poniendo en la jarra limpia y bien seca el azúcar durante **25 seg. / Vel. Progresiva 5 - 7 - 9**.
2. Ponemos el resto de los ingredientes por el orden en el que aparecen en el apartado. Mezclamos **10 seg. / Vel. 8**.
3. Extraemos la masa envolviéndola con film transparente, dejando reposar de 30 a 40 minutos en el frigorífico.
4. Precalentamos el horno a 180ºC de temperatura.
5. Engrasamos con un poco de aceite el molde (si es de silicona, no hará falta), extendemos la masa, estirándola con los dedos para que cubra bien el molde.
6. Pinchamos la base con un tenedor y horneamos de 12 a 15 minutos. Retiramos y dejamos enfriar sobre una rejilla.

Para el relleno:

7. Extendemos la mermelada por toda la base.

Para la cobertura:

8. Ver **Crema pastelera** en aparatado **Recetas base / Rellenos y coberturas para repostería**.
9. Extendemos la crema pastelera sobre la mermelada. Dejamos enfriar y adornamos con unas frambuesas y hojas de menta.