

Galette des Rois



Tiempo de preparación: 20 min
Tiempo de horno: 40 min
Tiempo de espera: 20 min
Tiempo total: 1 h 20 min

INGREDIENTES (para 8 raciones)

HOJALDRE
300 g de harina de repostería
300 g de mantequilla congelada en trozos pequeños
150 g de agua helada (se puede cambiar por vino muy frío)
½ cucharadita de sal

CREMA DE ALMENDRA
100 g de azúcar
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
1 huevo
100 g de almendras molidas
20 g de brandy

OTROS
1 haba o sorpresa
1 manzana o pera pelada y laminada (opcional)
1 huevo batido
25 g de azúcar glas

- 1 Ponga todos los ingredientes del hojaldre en el vaso y programe **30 seg/vel 6**. Retire la masa del vaso, forme una bola, envuélvala en plástico y déjela reposar en el congelador durante 10 minutos.
- 2 Coloque la masa sobre una superficie plana espolvoreada con harina o entre dos plásticos. Con un rodillo, estire la masa dándole forma de rectángulo. Doble la masa en tres partes montando una parte sobre la otra. Con los dobleces de frente, vuelva a estirar la masa formando otro rectángulo. Repita dos veces más esta operación y déjela reposar de nuevo en el congelador 10 minutos antes de usarla.
- 3 **Precaliente el horno a 210°.**
- 4 Mientras tanto, prepare la crema de almendra o franchipán. Ponga en el vaso el azúcar, la mantequilla, el huevo, las almendras y el brandy. Programe **15 seg/vel 4**.
- 5 Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y vuelva a mezclar **10 seg/vel 4**. Vierta la crema en una manga pastelera y reserve.
- 6 Corte el rectángulo de masa en 2 partes iguales. Extienda cada una por separado y corte 2 círculos: uno de Ø 26 cm y otro de Ø 28 cm (la masa no tiene que quedar muy fina). Coloque el círculo de masa más pequeño en el centro de una bandeja de horno forrada con papel de hornear.
- 7 Con la manga, distribuya la crema en el centro del círculo, dejando libre un borde de unos 5 cm y ponga la sorpresa (si le pone manzana o pera, colóquela sobre la crema de almendras). Pincele con huevo batido el borde de la masa y cubra con el círculo de masa más grande, presione con los dedos todo el borde que delimita el relleno para que quede bien sellado, dejando un borde de aprox. 1 cm. Recorte el borde para que quede igualado. Pinte con huevo batido toda la superficie. Con un cuchillo, haga cortes oblicuos de abajo hacia arriba en el perímetro de la masa y con la parte roma del cuchillo, haga dibujos decorativos en la superficie central (espiral, hojas, etc.).
- 8 Hornee durante 30 minutos. Espolvoree con azúcar glas y vuelva a introducir en la parte alta del horno sólo con el grill hasta que esté dorada y brillante. Sirva templada.

SUGERENCIA: Puede decorar con una corona dorada de cartulina.

ACCESORIOS ÚTILES: Bolsa de plástico, rodillo, manga pastelera, bandeja de horno, papel de hornear, pincel de repostería.

Valores Nutricionales (por ración)

Energía: 636 kcal / 2.659 kJ | Hidratos de carbono: 40,22 g | Proteínas: 7,28 g | Grasas: 49,56 g



Rodillo y manga pastelera **tescoma.**

Para conseguir el mayor éxito con nuestras recetas es imprescindible una gran marca de utensilios de cocina de calidad como **tescoma.**

Paco Torreblanca

Mejor Maestro Artesano Pastelero de España 1988
Mejor Maestro Artesano Pastelero de Europa 1990



tescoma
tu aliado en la cocina

Encuentra todos nuestros utensilios para tu cocina en:
www.tescomaonline.es

Búscanos también en:



Tiendas Tescoma:
c/ Toledo Nº 25 - Madrid
c/ P. Lorenzo Casanova 26 - Alicante
Avda. Alejandro Roselló 31 - Palma de Mallorca

VORWERK

Lo mejor de nosotros para su familia



Taller de
Repostería Navideña
con Thermomix® y **tescoma.**



Mundo
Thermomix

Con la colaboración especial de

COMPAC
encimeras



Lenguas de almendra

⌚ Tiempo de preparación: 20 min
Tiempo de horno: 10 min - 20 min
Tiempo total: 40 min

INGREDIENTES (para 42 unidades)

300 g de azúcar
1 trozo de piel de limón
3 - 6 almendras amargas crudas o 6 gotas de esencia de almendras amargas
150 g de almendras molidas
50 g de harina de repostería
1 pellizco de sal
1 cucharadita de azúcar vainillado
15 g de licor de almendra (Amaretto)
3 claras de huevo
50 g de almendras laminadas
100 g de agua (para el vapor)
100 g de chocolate fondant
1 chorrito de zumo de limón



Manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm **tescoma.**

- 1 **Precaliente el horno a 170°.**
- 2 Ponga en el vaso el azúcar y programe **30 seg/vel 10**. Retire del vaso 5 cucharadas a un bol y reserve.
- 3 Incorpore la piel de limón y las almendras amargas y programe **20 seg/vel 10**. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso.
- 4 Añada la almendra molida, la harina, la sal, el azúcar vainillado, el licor de almendra y 2 claras de huevo. Mezcle **15 seg/vel 3**. Vierta la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm.
- 5 Forre las bandejas de horno con papel de hornear y forme bastones de 8 cm de largo separados 5-6 cm unos de otros. Espolvoree la superficie con las almendras laminadas. Hornee durante 10 minutos.
- 6 Mientras tanto, sin lavar el vaso, incorpore el agua e introduzca el cestillo. Ponga el chocolate dentro de una manga desechable, anude la parte abierta y métalo en el cestillo. Programe **5 min/Varoma/vel 1**. Reserve hasta tener horneadas las 2 bandejas.
- 7 Añada el zumo de limón y la clara restante al bol con el azúcar glas reservado. Mezcle bien con una cuchara hasta que el glaseado esté con una textura uniforme. Retire la bandeja del horno y pinte la superficie con el glaseado. Deje enfriar.
- 8 Atempere el chocolate **2 min/Varoma/vel 1**. Corte la punta de la manga dejando un pequeño orificio y haga las líneas sobre las lenguas. Deje enfriar y sirva.

ACCESORIOS ÚTILES: Manga pastelera con boquilla lisa de 1 cm, papel de horno, bandeja de horno, manga pastelera desechable, pincel de repostería.

Valores Nutricionales (por unidad)

Energía: 74 kcal / 311kJ | **Hidratos de carbono:** 9,33 g | **Proteínas:** 1,50 g | **Grasas:** 3,44 g



Alfajores de Medina

⌚ Tiempo de preparación: 30 min
Tiempo de espera: 30 min
Tiempo total: 1 h

INGREDIENTES (para 36 unidades)

300 g de azúcar para rebozar
250 g de pan duro candeal (de 2 ó 3 días)
30 g de anís en grano
40 g de semillas de sésamo
o ajonjolí
5 - 10 clavos (a gusto)
200 g de almendras tostadas
450 g de miel

Receta facilitada por Catalina María Ocaña

- 1 Pulverice el azúcar **30 seg/vel progresiva 5-10**. Retire a un bol y reserve para rebozar.
- 2 Ponga en el vaso la mitad del pan y rálelo **30 seg/vel progresiva 5-10**. Retire y reserve.
- 3 Ralle la otra mitad de pan **30 seg/vel progresiva 5-10**. Tueste todo el pan rallado en una sartén grande removiendo constantemente. Retire a un bol grande y reserve.
- 4 Dore en la sartén los anises, el sésamo y los clavos. Póngalos en el vaso junto con las almendras y programe **25 seg/vel progresiva 5-10**.
- 5 Agregue el pan rallado y programe **10 seg/vel 5**. Retire del vaso y reserve.
- 6 Ponga en el vaso la miel y programe **3 min/Varoma/vel 2**.
- 7 Añada la mezcla de pan y especias reservada y mezcle **30 seg/vel 6**. Compruebe que queda una mezcla homogénea; si no es así, baje los ingredientes con la espátula y repita la programación.
- 8 Retire la masa sobre una lámina de *silpat* y deje templar. Cuando esté manipulable (que no quemé) aplaste la masa entre plásticos hasta que tenga un grosor de 1,5 cm y corte barras de 1,5 x 5 cm. Reboce cada una en azúcar glas y envuelva en papel de seda.

SUGERENCIA: Puede utilizar servilletas pequeñas de bar para envolver los alfajores. Haga cortes en los extremos a modo de flecos y envuelva con ellas los alfajores.

ACCESORIOS ÚTILES: Sartén, lámina de *silpat*, láminas de plástico, papel de seda.

Valores Nutricionales (por unidad)

Energía: 129 kcal / 540 kJ | **Hidratos de carbono:** 22,16 g | **Proteínas:** 1,97 g | **Grasas:** 3,63 g

Turrón de tres chocolates

⌚ Tiempo de preparación: 15 min
Tiempo de espera: 4 h 30 min
Tiempo total: 4 h 45 min

INGREDIENTES (para 30 raciones)

250 g de chocolate blanco troceado
120 g de manteca de cerdo
250 g de chocolate con leche troceado
250 g de chocolate fondant troceado

Receta facilitada por M^a del Mar Rodríguez Moreno

Valores Nutricionales (por ración)

Energía: 170 kcal / 713 kJ | **Proteínas:** 1,88 g
Hidratos de carbono: 13,29 g | **Grasas:** 12,20 g



Plum-cake navideño

⌚ Tiempo de preparación: 20 min
Tiempo de horno: 50 min
Tiempo total: 1 h 10 min

INGREDIENTES (para 12 raciones)

150 g de harina de repostería
¼ cucharadita de clavo
½ cucharadita de canela en polvo
¼ cucharadita de nuez moscada
¼ cucharadita de jengibre en polvo
1 cucharadita de bicarbonato
1 pellizco de sal
30 g de almendras crudas
75 g de dátiles sin hueso
75 g de pasas sin semilla
50 g de brandy
100 g de frutas escarchadas variadas enteras
100 g de mantequilla a temperatura ambiente
120 g de azúcar moreno
2 huevos
1 yema de huevo
25 g de miel
50 g de leche
2 cucharadas de azúcar glas

- 1 Ponga en el vaso la harina, el clavo, la canela, la nuez moscada, el jengibre, el bicarbonato y la sal. Programe **10 seg/vel progresiva 5-10**. Retire del vaso y reserve.
- 2 Ponga en el vaso las almendras y los dátiles y trocee **8 seg/vel 5**. Retire del vaso y reserve en un bol. Incorpore al bol las pasas y el brandy. Mezcle con la espátula y reserve.
- 3 Sin lavar el vaso, vierta la fruta escarchada y trocee **3 seg/vel 4**. Retire del vaso y reserve.
- 4 **Precaliente el horno a 180°.**
- 5 Prepare un molde de *plum-cake* de 28 x 12 x 7 cm aprox. (de 1,5 litros de capacidad) untándolo con mantequilla y cubriéndolo con papel de hornear.
- 6 Ponga en el vaso la mantequilla y el azúcar y programe **30 seg/vel 3**.
- 7 Seguidamente, programe **1 min/vel 3** y vaya incorporando los huevos y la yema por el bocal.
- 8 Añada la miel y la leche y programe **10 seg/vel 5**.
- 9 Programe **1 min/vel 3** y vaya añadiendo por el bocal la mezcla de harina y especias que tenía reservada.
- 10 Añada los frutos secos reservados y la fruta escarchada y programe **10 seg/vel 3**. Termine de mezclar con la espátula de forma envolvente.
- 11 Vierta la mezcla en el molde preparado y hornee durante 50 minutos aproximadamente. Sabrá que está bien horneado si al insertar una aguja en el centro del bizcocho, ésta sale seca.
- 12 Deje templar y desmolde sobre una rejilla. Espolvoree con azúcar glas antes de servir.

ACCESORIOS ÚTILES: Molde de *plum-cake*, papel de hornear.

Valores Nutricionales (por ración)

Energía: 238 kcal / 994 kJ | **Hidratos de carbono:** 32,68 g | **Proteínas:** 3,64 g | **Grasas:** 10,17 g

Turrón de chocolate crujiente

⌚ Tiempo de preparación: 10 min
Tiempo total: 10 min

INGREDIENTES (para 2 tabletas, 8 raciones por tableta)

200 g de chocolate con leche en trozos
200 g de chocolate fondant en trozos
80 g de manteca de cerdo
70 g de arroz inflado (krispies)

Receta facilitada por M^a Antonia Martínez

Valores Nutricionales (por ración)

Energía: 193 kcal / 806 kJ | **Hidratos de carbono:** 16,34 g | **Proteínas:** 2,05 g | **Grasas:** 13,24 g



Roscos de vino

⌚ Tiempo de preparación: 25 min
Tiempo de horno: 15-20 min
Tiempo total: 45 min

INGREDIENTES (para 40 unidades)

310 g de harina de fuerza
310 g de harina de repostería
100 g de avellanas tostadas
240 g de azúcar glas
250 g de manteca de cerdo ibérico
½ cucharadita de canela molida
250 g de vino de Málaga

Receta facilitada por Efigenia González



Rodillo **tescoma.**

Valores Nutricionales (por unidad)

Energía: 149 kcal / 624 kJ | **Hidratos de carbono:** 17,36 g | **Proteínas:** 1,87 g | **Grasas:** 7,93 g

- 1 Mezcle las 2 harinas y tuéstelas en una sartén o en la bandeja del horno.
- 2 **Precaliente el horno a 160°.**
- 3 Ponga en el vaso las avellanas y triture **5 seg/vel progresiva 5-10**.
- 4 Agregue la mezcla de las harinas, 120 g de azúcar, la manteca, la canela y el vino. Amase **30 seg/vel 6**.
- 5 Retire la masa del vaso, extienda con ayuda del rodillo hasta que tenga un grosor de 1 cm. **Truco:** utilice 2 listones o libros con lomo de 1 cm como nivel y pase el rodillo apoyado en ellos.
- 6 Con un cortapastas de roscos o con dos aros, corte los roscos y póngalos en la bandeja del horno forrada con papel de hornear. Haga una bola con los recortes de masa y extiéndala de nuevo. Corte todos los roscos hasta terminar la masa.
- 7 Hornee durante 15-20 minutos hasta que estén ligeramente dorados. Espolvoreelos con el azúcar glas restante.

ACCESORIOS ÚTILES: Rodillo, cortapastas, papel de hornear.

