Nada es lo que parece

VII Concurso de Recetas
2019

TAISI®
Pasión por la Fruta

VII Concurso de Recetas

TAISI
Pasión por la Fruta

El VII Concurso de Recetas Taisi **“Pasión por la Fruta”**, iniciativa de Jose María Lázaro SA, estuvo dedicado al **Yuzu,** una fruta exótica y oriental que no es lo que parece como bien muestra el recetario que a continuación presentamos.

Una buena muestra del potencial que puede tener este producto lo tenemos recorriendo **una selección de las 58 recetas participantes de los 10 centros participantes.** Las 30 mejores recetas elaboradas con **Mermelada de Yuzu Taisi** están incluidas en este recetario especial incluyendo fotografías y recetas explicativas, de diferentes estilos que, en ocasiones, incluso se alejan de lo que estamos acostumbrados a ver. Pero también hay creaciones más fieles al recetario tradicional, pero con un acabado y sabores sobresalientes.

El yuzu tiene éxito en casi cualquier aplicación y su acidez cítrica nos permite utilizarlo en múltiples recetas. Es un ingrediente imprescindible en la cocina japonesa, una especie de piedra angular, como bien indica el **maestro cocinero Rubén Gala, jefe de cocina del Restaurante Momiji,** especializado en cocina japonesa y nikkei de temporada.

Sobre la Empresa

José María Lázaro S.A., más conocida por su marca comercial **TAISI**, se dedica a la fabricación de conservas de frutas y está situada en la localidad de **Calatayud** (Zaragoza).

Ofrece una amplia gama de productos para la industria alimentaria, como **fruta y verdura confitada, almíbares, mermeladas, rellenos y fruta en SO_2.** La producción se destina tanto al mercado nacional como al internacional, con gran versatilidad en los procesos de elaboración de los productos.

Mermelada de Yuzu Taisi

“Nada es lo que parece
No me pregunten quién soy ni se fíen de lo que aparento, pues pudiese parecer una pequeña naranja, mas no lo soy
Quien simplemente me mira no me ve, sino sólo lo que muestro, un sabor parecido al de un pomelo, que les confunde con el de una mandarina.
Pocos ven lo que realmente soy y de dónde vengo. Y sinceramente respetar las apariencias es negar que a veces nada es lo que parece y, que al contrario de lo que suele decirse, lo interesante resulta estar en el exterior, como en mi caso, en mi piel, de aroma intenso, es lo que me da un gran valor gastronómico.
No me juzguen de manera apresurada, tengan muy en cuenta que las apariencias engañan...”

La expresión **“¡Nada es lo que parece!”** ha convertido en protagonista de la edición de este año al yuzu. El yuzu tiene compuestos aromáticos más estimulantes que nuestros cítricos occidentales. Tiene éxito en casi cualquier aplicación. Su acidez cítrica nos permite utilizarlo en casi cualquier aplicación similar a las de naranja, lima y limón potenciando el sabor a todo, desde mermeladas a sorbetes hasta cangrejo o platos de pescado blanco. Añade un sabor único al chocolate casero. Es un ingrediente imprescindible en la salsa japonesa Ponzu (complemento para tatakis o guisos nabemono). Es para la cocina asiática como para nosotros el ajo, una especie de piedra angular.

VII Concurso de Recetas

TAISI

Pasión por la Fruta

Maestro Cocinero - Rubén Gala

Rubén Gala, jefe de cocina del restaurante Momiji, especializado en cocina japonesa y nikkei de temporada, propuso para este VII concurso de Recetas Taisi una “Mousse de Yuzu”, cremosa esponjosa, y con el sabor tan peculiar del yuzu.

“Mousse de yuzu Taisi”

INGREDIENTES

- 200g de nata
- 60g de almíbar
- 90g de yema
- 20g de ralladura de limón confitado
- 60g de zumo yuzu
- 60g de chocolate blanco
- 1g de gelatina
- Mermelada de yuzu Taisi

ELABORACIÓN

1. Calentar el chocolate al baño maría con cuidado.

2. Mezclar las yemas y las claras con el almíbar y la gelatina disuelta y parte de la ralladura cofitada caliente poco a poco.

3. Por último, unificar todo con nata semimontada previamente, poco a poco haciendo movimientos envolventes.

4. Añadir el zumo de yuzu y seguir moviendo.

5. Poner parte de la mermelada de yuzu en el fondo del vasito y luego la mousse.

6. Decorar con confitura de limón y mermelada.

Mousse de yuzu

Ingredientes		Elaboración
Cantidad	Producto	
		1. Calentar el chocolate al baño maría con cuidado. 2. Mezclar las yemas y las claras con el almíbar y la gelatina disuelta y parte de la ralladura confitada caliente poco a poco. 3. Por último, unificar todo con la nata semimontada previamente, poco a poco haciendo movimientos envolventes. 4. Añadir el zumo de yuzu y seguir moviendo. 5. Poner parte de la mermelada de yuzu en el fondo del vasito y luego la mousse 6. Decorar con confitura de limón y mermelada.
200 gr	nata	
60 gr	almibar	
90gr	yema	
60gr	clara	
20gr	Limon ralladura confitado	
60gr	Zumo yuzu	

TAISI
Pasión por la Fruta

Introducción 3

Maestro Cocinero, Rubén Gala 5
“Mousse de yuzu Taisi”, Receta Maestra 6

Recetas Ganadoras 9
“Bombón de yuzu con ganache de rulo de cabra”, Rodrigo Fernández 10
“Perú 3 regiones”, Mey ling Pon Choy 12
“Fusión romero y yuzu”, Ana Mª Garnés, Beatriz Iniesta, Gonzalo López y Jorge García 14
“Tarta de queso...”, Aziz A., Antonia B., Jesús C., Joan C., Ignacio C., Silvia R., Andrea S., Leonardo Sánchez, Andrea S. 16
“Pechugas de pollo al limón con mermelada de yuzu y risotto de berenjena...”, Iván Victorio Rubí 18

Entrantes 21
“Mar y montaña con yuzu”, Miguel Huerta Melero 22
“Mini-hamburguesa vegetal en panecillos de espelta y salsa de yogur...”, Sandra Sánchez Polo 24
“Orejita con encurtidos y yuzu”, Mª Angeles Valenzuela Begueria 26
“Sashimi de atún sellado”, Paul Israel Tomalá Arteaga 28

Carnes 31
“Pato al yuzu”, Andrea Selva López 32
“Picanha glaseada con chimichurri de yuzu y jalapeños, espuma...”, Juan Pedro Millaruelo Frontela 34
“Rilletes de ternasco crujientes con mermelada de yuzu”, Alejandro Bueno Lucia 36

Pescados 39
“Ceviche de corvina ahumada con mermelada de yuzu”, Octavio Sancho Flores 40
“El pescadoT”, Claudia Gabriela Ponce Nieto 42
“Sardina en mar de yuzu”, Hajar Aadid, Cammilly Oliveira, Jesús Sánchez, Damian Szal 44
“Tartar de atún rojo y yuzu”, Elizabeth Godoy Collados 46

Postres 49
“Asiático con mermelada de yuzu”, Raquel Martínez González 50
“Bombones ...”, Aziz A., Antonia B., Jesús C., Joan C., Ignacio C., Silvia R., Andrea S., Leonardo Sánchez, Andrea S. 52
“Citrus”, María José Miñarro De la calle y Carmen María Guardiola Ortiz 54
“Coco con lecho de yuzu”, Tere Zapata Navarro 56
“Cóctel de yuzu y merengue”, Elizabeth Godoy Collados 58
“Dedko”, María José Miñarro De la calle y Carmen María Guardiola Ortiz 60
“Delicia de Yuzu”, Vanessa S. Delgado Gallippoli 62
“Dulce & Salado”, Gintare Vaiciulyte 64
“Macarons de yuzu”, Ana MªGarnés, Beatriz Iniesta, Gonzalo López y Jorge García 66
“Manzana en el cielo”, Sergio Clavijo 68
“Perla japonesa”, Tatiana López Aceituno 70
“Semiesfera de yuzu”, Luis David Salazar Astudillo 72
“Semifrío de pomelo y mandarina con corazón de yuzu”, Miguel Ángel Fernández Díaz 74
“Vidriera de cítricos”, Lucas Hernández Adrián 76

Recetas Ganadoras

VII Concurso de Recetas TAISI® Pasión por la Fruta

“Bombón de yuzu con ganache de rulo de cabra”

modalidad: Postre
autora: Rodrigo Fernández
centro: Mediterráneo Culinary Center
tutores: Olga Padilla

Primer PREMIO

INGREDIENTES

- Mousse de yuzu.
- 200g de nata de 35% materia grasa
- 5g de leche desnatada
- 20g de azúcar
- 50g de mermelada de yuzu Taisi
- 2 yemas
- 4g de gelatina
- 20g de glucosa
- 2 claras

- Ganache de rulo de cabra.
- 50g de rulo de cabra
- 30g de azúcar
- 100g de nata
- 10g de manteca de cacao

- Arena de coco.
- 30g de mantequilla
- 10g de coco rallado
- 10g de azúcar
- 30g de harina

- Garrapiñado de semillas de amapola.
- 50g de semillas de amapolas
- 50g de azúcar

- Glase espejo de nata.
- 50g de agua
- 100g de nata
- 150g de azúcar
- 37,5g de leche en polvo
- 125g de glucosa
- 10g de hojas de gelatina

- Baño de chocolate blanco.
- 100g de chocolate blanco Valrhona
- 30g de manteca de cacao

- Crujiente florentina.
- 62,5g de mantequilla
- 1,5g de pectina
- 25g de glucosa
- 10g de granillo de almendra
- 75g de azúcar

ELABORACIÓN

Mousse de yuzu.
Realizar una crema inglesa. Tapar a pelo y llevar al frio para montarla después. Por otro lado, calentamos la mermelada de yuzu, le agregamos la gelatina previamente hidratada y reservamos. Montamos las claras con el azúcar para formar un merengue. Mezclamos la mermelada de yuzu con las claras montadas y luego con la crema inglesa ya montada. Siempre con movimientos envolventes. Disponemos sobre moldes de semiesfera, introducimos las semiesferas pequeñas ya abatidas de ganache de rulo de cabra y abatimos todo para poder glasearlo posteriormente.

Garnache de rulo de cabra.
Poner en un cazo la nata, el azúcar y el rulo de cabra y llevar a 80°c para poder fundir todo. Pasarlo por el túrmix y filtrarlo. Agregar en caliente la manteca de cacao y fundir. Disponer la ganache en semiesferas pequeñas para poder hacer el centro del bombón. Abatir hasta que esté bien congelado.

Arena de coco.
Mezclar todo y dejar enfriar en nevera 1 hora. Preparar un horno a 180°c. Disponer sobre una bandeja con papel de horno la arena y cocinar hasta que este dorado.

Garrapiñado de semillas de amapola.
Poner en un cazo el azúcar y las semillas. Garrapiñar hasta lograr un dorado suave.

Glase espejo de nata.
Hidratar las colas de pescado en agua fría. Mezclar todo lo demás en un cazo y llevarlo a ebullición. Pasarlo por el túrmix y luego por un colador fino para eliminar grumos. Y en caliente pero fuera del fuego agregamos la gelatina y mezclamos hasta disolver. Cuando este a 27°c sacamos las esferas de mousse de yuzu y la bañamos. Volvemos a abatir.

Baño de chocolate blanco.
Disolvemos todo a baño maría y reservamos. Cuando este a 32°c bañamos la mitad de las esferas ya abatidas y reservamos hasta que el chocolate cristalice.

Crujiente florentina.
Calentar la mantequilla y la glucosa hasta 40ºC.Verter, previamente mezclados, el azúcar y la pectina. Hervir y extender rápidamente entre dos papeles y con un rodillo estirar para que quede una capa muy fina. Enfriar y despegar el papel superior. Espolvorear el granillo de almendra por encima de la masa y cocer a 180ºC unos 10-12 minutos. Una vez caramelizado en el horno, dejar atemperar a temperatura ambiente y cortar con una corta pasta circular.

MONTAJE

Disponer sobre un plato la arena de coco. Por encima poner la semiesfera de mousse de yuzu. Decorar con el garrapiñado de amapolas, un pétalo de flor y el crujiente.

“Perú 3 regiones”

modalidad: Postre
autor: Mey ling Pon Choy
centro: I.E.S. Juan de Lanuza, Borja (Zaragoza)
tutor: Tomás Gómez

INGREDIENTES

Falso gofre con crema de lima y merengue (costa)
- Falso gofre.
- 150g de harina
- 75g de mantequilla
- 1 huevo
- Pizca de sal

- Relleno.
- 200g de leche condensada
- 2 yemas de huevo
- 2 limas (zumo)

- Merengue.
- 4 claras y azúcar al gusto

- Caviar de yuzu.
- 75g de mermelada de yuzu Taisi
- 250ml agua fría
- 1 hoja de gelatina hidratada
- 1 sobre agar-agar
- aceite de girasol
- hielo

Esfera de queso helado (sierra)
- 354ml de leche evaporada
- 2 yemas de huevo
- 1 taza de coco rallado
- 1/2 taza de azúcar
- canela molida
- 1L de agua
- 5g de alginato
- 10g de Calcic

Churro de yuca relleno de crema de yuzu (selva)
- 500g de yuca
- 2 huevos
- 1 cucharadita de anís
- 250g de azúcar
- 1 cucharadita de bicarbonato
- mermelada de yuzu Taisi
- 1/2 cucharadita de sal
- aceite girasol para freír

ELABORACIÓN

Falso gofre con crema de lima y merengue (costa)

Falso gofre.
- En un bol mezclamos la harina, el azúcar y la sal.
- Deshacemos la mantequilla en frio y la integramos con la harina.
- Añadimos el huevo y amasar.
- Disponer sobre el molde de gofre y hornear a 180º 10 minutos.

Relleno.
- Batir las yemas agregar la leche condensada y el zumo de lima.
- Cocinar a fuego lento hasta que espese.

Caviar de yuzu.
- En una olla llevamos a ebullición agua, la mermelada de yuzu, la gelatina hidratada y 1 sobre de Agar agar. Atemperamos un poco y rellenamos una jeringuilla con la mezcla.
- En una probeta echamos aceite de girasol y lo sumergimos en una olla con abundante hielo.
- Introducimos la mezcla gota a gota en la probeta llena de aceite. Colamos y reservamos.

Merengue.
- Montar las claras con el azúcar, una vez puesta en el gofre doramos con el soplete hasta que se dore.

Esfera de queso helado (sierra)
- Mezclar la leche, el coco y el azúcar lo llevamos al fuego durante 5 minutos.
- Colamos y agregamos sobre las yemas ligeramente batidas.
- Llevar al fuego hasta que espese.
- Reservar y enfriar 24 horas.

Para la esfera

- Por un lado, preparar un baño con 1 l de agua y 10 gr de Calcic.
- A la mezcla del queso helado añadir 5 gr de Alginato y triturar.
- Depositar la mezcla sobre la cucharilla de esféricos y añadir al baño de Calcic.
- Dejar los esféricos durante 3 minutos y con una cucharilla agujereada retirar en un recipiente con agua.

Churro de yuca relleno de crema de yuzu (selva)
- Cocinar la yuca en rodajas y cuando esté cocida, escurrir y machacar hasta que se forme una masa.
- Agregar azúcar, sal, bicarbonato, anís y huevos. Mezclar sin amasar.
- Introducir la masa en una manga pastelera con una boquilla rizada formar los churros y freír en aceite caliente hasta que doren.
- Una vez fritos rellenar los churros con mermelada de yuzu Taisi.

PRESENTACIÓN

Este postre cuenta la historia de tres regiones que se llaman Costa, Sierra y Selva, ubicadas a 10.0000 kilómetros de aquí en un país llamado Perú.
He transformado un delicioso “pie de limas “en un falso gofre de limas. Le sigue un sencillo “queso helado” convertido en esfera que al llevarlo en boca te traslada a la Sierra y por último he cambiado un “buñuelo de yuca” típico de la selva por un churro de yuca relleno de crema de yuzu.

“Fusión romero y yuzu”

modalidad: Postre
autor: Ana Mª Garnés, Beatriz Iniesta, Gonzalo López y Jorge García
centro: I.E.S. La Flota, Murcia
tutora: Cristina Gómez Espla

Accésit Desarrollo y Composición

INGREDIENTES

Mousse de romero y miel.
- Bizcocho joconde.
- 300g de huevos
- 150g de azúcar glass
- 150g de harina
- 90g de mantequilla
- 55g de harina fuerte
- 4g de impulsor

- Cremoso.
- 250ml de mermelada de yuzu Taisi
- 90ml de zumo de limón
- 100ml de yemas pasteurizadas
- 125ml de huevo
- 110g de azúcar
- 1h1/4 de gelatina
- 125g de mantequilla

- Mousse de romero y miel.
- 175ml de nata
- 1u de rama de romero
- 20g de miel
- 6u de hojas de gelatina
- 280g de merengue
- 250g claras pasteurizadas (merengue)
- 275g de azúcar (merengue)
- 550ml de nata semimontada
- c/s de gel neutro
- c/s de polvos de oro

Bizcocho express de avellana.
- 135ml de claras
- 185g de praline de avellana
- 3u de cargas de sifón

Doble rizo de chocolate blanco.
- c/s de cobertura de chocolate blanco
- c/s pvc

Sorbete de frambuesa.
- 170g de azúcar
- 70g de glucosa atomizada
- 20g dextrosa
- 200ml de agua mineral
- 550g de puré de frambuesa
- según fabricante, estabilizante

Streussell.
- 100g de almendra molida
- 100g de harina
- 100g de azúcar moreno
- 100g de mantequilla
- pizca de sal

Merenguitos de yuzu.
- 650g de azúcar
- 200ml de agua
- 150ml de agua caliente
- 40g de albumina
- 100g de clara pasteurizada
- 18g de mermelada de yuzu

ELABORACIÓN

Mousse de romero y miel.
- Bizcocho joconde.
- Montar los huevos con el azúcar glass y la harina de almendra hasta que haga dibujo. Cuando este montado emulsionamos una pequeña parte del batido con la mantequilla fundida. Mezclar todo e incorporar los ingredientes secos tamizados. Estirar en bandeja de horno. Cocer a 180°C durante 8 minutos. Cortar del tamaño del molde.

- Cremoso de yuzu.
- Llevar a ebullición la mermelada de yuzu , el zumo de limon, las yemas, el huevo y el azúcar. Incorporar la gelatina y dejar enfriar hasta los 40-42°C. Añadir la mantequilla fría a dados y emulsionar rápidamente con túrmix. Congelar. Corta círculos del tamaño del molde.

- Mousse de romero y miel.
- Infusionar los 175ml de nata con romero y miel. Se puede envasar al vació de un día para otro. Mezclar el azúcar y las claras del merengue, calentar a 60°C en el microondas (con cuidado de que no se cuaje), montar en la kitchen con dos o tres gotas de vinagre.

Añadir la gelatina a la nata infusionada caliente, a 32-33°C añadir el merengue. Incorporar la nata semimontada. Llenar los moldes, poner el cremoso de yuzu y el bizcocho joconde. Congelar. Desmoldar y pintar con gel neutro y espolvorear polvos de oro.

- Bizcocho express de avellana.
Mezclar las clara y el praliné con la túrmix. Colar en el sifón. Reposar 2 horas en la nevera. Llenar 2/3 del vaso del plástico, cortado en la base. Cocer en microondas a media potencia durante 40 segundos.

- Doble rizo de chocolate blanco.
Atemperar el chocolate, calentarlo a 38°C, bajar a 24°C 2/3 y mezclar 26-27°C. Extender sobre el PVC. Pasar el peine (por la parte gruesa). Enrolar sobre si mismo dos veces. Ponerle peso en las puntas. Dejar enfriar. Desmoldar.

- Sorbete de frambuesa.
Mezclar el agua con la dextrosa y la glucosa atomizada, calentar. Cuando este a 40°C, añadir el azúcar mezclado con el estabilizante. Añadir 100-200ml de puré de frambuesa, subir a 85°C. Abatir la temperatura y madurar. Añadir el resto de puré y mantecar.

- Streussell.
Empomar la mantequilla con el azúcar moreno y la sal. Añadir la harina tamizada y mezclada con la almendra. Hacer cilindros. Envolver en film y congelar. Rallar congelado sobre bandeja de horno con papel. Cocer a 180°C.

- Merenguitos de yuzu.
Hacer un almíbar a 121°C, con el agua, el azúcar y la mermelada de yuzu. Disolver la albumina en agua caliente. Mezclar con las claras y montar. Adicionar el almíbar a hilo fino sobre las claras montadas. Seguir montando hasta que el recipiente este frio. Escudillar en placa de horno. Dejar secar en estufa.

“Tarta de queso con mermelada de yuzu”

modalidad: Postre

autoras: Aziz Adide, Antonia Balau, Jesús Cartiel, Joan Cortés, Ignacio Cuéllar, Silvia Ramo, Andrea Sánchez, Leonardo Sánchez, Andrea Szal

centro: I.E.S. Valle del Jiloca, Calamocha (Teruel)

tutora: Adriana Nieto Ortega

Accésit Presentación

INGREDIENTES

- 200g de galletas
- 50g de mantequilla (temperatura ambiente)
- 200g de nata liquida para montar 35% materia grasa
- 50g de azúcar
- 1 sobre de cuajada
- 250g de queso de untar
- Mermelada de yuzu Taisi

ELABORACIÓN

1. Trocear las galletas en pequeñas porciones, hasta hacerlas polvo, mezclar con la mantequilla y formar una masa que nos sirva como base.

2. Colocar la masa creada con las galletas y la mantequilla en la base del molde, cubriendo toda la base de forma homogénea.

3. Dejar enfriar en la nevera unos 15/20 minutos serán suficientes para conseguir una base estable y fuerte.

4. Calentar la nata en un cazo a fuego lento, incorporar el azúcar y remover con la nata y el queso, incorporar la cuajada, diluida en un poco de leche. Remover todos los ingredientes, en el momento que la mezcla comienza a hervir, apartar del fuego. Echar en el molde con la base de galleta. Dejaremos enfriar en la nevera unas 6 horas aproximadamente.

5. Decorar la superficie de la tarta con mermelada de yuzu.

“Pechugas de pollo al limón con mermelada de yuzu y risotto de berenjena asada con salsa de soja y miel”

modalidad: Carne

autoras: Iván Victorio Rubí

centro: I.E.S. Cap de l´Aljub, Santa Pola (Alicante)

tutora: Joaquín Caro Sánchez

Accésit Facebook

INGREDIENTES (1 pax)

- c/s de fondo oscuro
- 100g de pechugas de pollo
- 30g de cebolla
- 10g de ajo
- c/s de harina
- c/s de aceite de oliva
- c/s de salsa de soja
- c/s de sal
- c/s de miel
- c/s de mermelada de yuzu Taisi
- 50g de berenjenas asadas
- 100g de arroz de risotto
- c/s de ajos tiernos
- 30g de parmesano
- c/s de mantequilla
- crujiente de parmesano
- c/s de vino blanco
- c/s de pimienta negra
- 1/2 de lilmón

ELABORACIÓN

- Risotto de berenjena asada.

Asar berenjena al horno, después sacar la carne, picar y reservar. Poner ajo en brunoise en un rondón con aceite de oliva, después añadir la cebolla y dejar pochar 15 minutos. Añadir el arroz arbóreo y la berenjena y justo después, incorporar un poco de vino blanco y dejar que el alcohol se evapore. Una vez haya evaporado, procedemos a añadir el fondo de pollo gradualmente en cantidades iguales. Una vez hemos añadido la primera tanda de caldo, añadimos también un chorro de salsa de soja. Seguir con cocción hasta conseguir el arroz casi al dente. En ese momento, retirar del fuego y añadir parmesano rallado, sal, pimienta, un poco de mantequilla y una cucharadita de miel. Probar y corregir.

- Pechugas de pollo al limón con mermelada de yuzu.

Salpimentar las pechugas de pollo, enharinarlas y freír en abundante aceite de girasol hasta dorar. Retirar las pechugas de pollo y parte del aceite del rondón. Añadir mantequilla, harina, limón, agua y mermelada de yuzu. Varillar a fuego lento hasta que la mezcla gane un poco de consistencia y entonces, añadir las pechugas y dejar cociendo entre 15-20 minutos. Rectificar de sal y especias.

PRESENTACIÓN

Servir risotto en un bol de mediano tamaño. Colocar la pechuga de pollo sobre el risotto y el crujiente de forma perpendicular. Decorar con ajos tiernos laminados y un par de hojas de cilantro en medio del filete.

Entrantes

VII Concurso de Recetas

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Mar y montaña con yuzu”

modalidad: Entrante
autora: Miguel Huerta Melero
centro: I.E.S. Juan de Lanuza, Borja (Zaragoza)
tutor: Ángela Fontecha Polo

INGREDIENTES

- 1u zamburiña
- 100g de foie fresco
- 2u colmenillas pequeñas
- 1/2u de cebolla morada
- 50g de nata líquida
- fondo de ave
- sal fina
- sal en escamas
- aceite de oliva
- aceite de girasol
- 150g de zumo de yuzu
- 2g de agar-agar
- 1/2u cucharada de bicarbonato

ELABORACIÓN

- Para el relleno de las colmenillas: Pasar por una sartén bien caliente el foie, retirar y reservar. En la grasa que ha soltado pochar la cebolla morada en brunoise, cuando esté bien blandita añadir la nata y el foie, dejar cocinar todo junto un par de minutos, triturar y poner a punto de sal. Reservar.

- Cocer las colmenillas en el fondo de ave durante unos treinta minutos. Rellenar las setas con el foie con ayuda de una jeringuilla.

- Para hacer el caviar de yuzu; meter el aceite de girasol en un bol en el congelador para que solidifiquen las perlas con rapidez, añadir media cucharadita de bicarbonato de sodio al zumo de yuzu para rebajar el pH del mismo y favorecer la gelificación del agar agar. Añadir el agar agar a la mezcla del zumo, para evitar la formación de grumos disolver con ayuda de la batidora y llevar la mezcla a ebullición durante dos minutos. Cuando baje a unos 38ºC meter en una jeringuilla y verter gotas sobre el aceite frío que teníamos en el congelador, formándose así las esferas de yuzu.

- Separar la zamburiña de la concha y pasarla por la plancha con un poco de aceite de oliva.

- Limpiar bien la concha de la zamburiña.

PRESENTACIÓN

Sobre la concha de la zamburiña disponer el molusco junto con las dos colmenillas rellenas, añadir un poco de mermelada de yuzu y sal en escamas. Decorar con el caviar de yuzu.

“Mini-hamburguesa vegetal en panecillos de espelta y salsa de yogur de soja y yuzu”

modalidad: Entrante
autora: Sandra Sánchez Polo
centro: I.E.S. Valle del Jiloca, Calamocha (Teruel)
tutor: Raquel Pascual Julve

INGREDIENTES

- Panecillos de hamburguesa con harina de espelta.

- 250g de harina de fuerza
- 250g de harina de espelta
- 140ml de agua
- 9g de sal
- 20g de azúcar
- 35ml de leche de avena
- 50g de margarina
- 15g de levadura fresca
- 5g de levadura seca
- s/c semillas de sésamo

- Hamburguesa vegetal.

- 3 berenjenas medianas
- 1u de pimiento rojo grande
- 60g de avena
- 60g de pan rallado
- 1u de cebolla
- 1u de ajo
- c/s de perejil
- c/s de comino
- s/c de sal
- c/s de pimienta (blanca o negra)
- c/s aceite de oliva virgen extra arbequina

- Salsa de yogur de soja y yuzu.

- 75g de yogur natural de soja
- 10ml de nata-mix vegetal (35% M.G)
- 1c/s de mermelada de yuzu Taisi
- 1 c/c de aceite de sésamo
- 1 pizca de cúrcuma
- 1 pizca de sal

ELABORACIÓN

Panecillos de hamburguesa con harina de espelta.

1. Hacer una esponja con la mitad de las harinas y toda el agua, amasar hasta integrar todos los componentes. Dejar fermentar 2 horas a tª ambiente o 8 horas en refrigeración (6-8ºC)
2. Cuando la esponja haya doblado su volumen, amasar con el resto de ingredientes l hasta conseguir una masa fina y elástica.
3. Reposar la masa durante 10 minutos, tapada con un paño húmedo.
4. Dividir en piezas de 50 g y bolear, colocándolas boleadas sobre una bandeja.
5. Reposar sobre la bandeja 5 minutos.
6. Aplastar las bolas con la mano.
7. Humedecer las piezas con agua y cubrir la superficie con semillas de sésamo.
8. Fermentar hasta aumentar dos veces y media su volumen inicial.
9. Hornear sin vapor a 220ºC durante 12 minutos.

Hamburguesa vegetal.

1. Lavar las berenjenas y el pimiento. Partirlas por la mitad.
2. Asar las berenjenas y el pimiento a 200 ºC durante 30 minutos aproximadamente.
3. Enfriar. Quitarles la piel.
4. Con ayuda de un colador retirar la humedad de las hortalizas. Picarlas.
5. Lavar y cortar la cebolla y el ajo en brunoise. Sofreír con un poco de AOVE durante unos 15 minutos. Reservar.
6. Mezclar los pimientos, las berenjenas con la cebolla, el ajo, el comino, el perejil, la avena y el pan rallado. Trabajar bien todos los ingredientes hasta obtener una masa que no se pegue.
7. Forma las hamburguesas de unos 50 g.
8. Pasar las hamburguesas por harina.
9. Freír en AOVE hasta que estén doradas por ambos lados.

Salsa de yogur de soja y yuzu.

Mezclar todos los ingredientes.

“Orejita con encurtidos y yuzu”

modalidad: Entrante
autor: Mª Angeles Valenzuela Begueria
centro: I.E.S. Juan de Lanuza, Borja (Zaragoza)
tutora: Ángela Fontecha Polo

INGREDIENTES

- mermelada de yuzu Taisi
- 1u oreja de cerdo
- 1u hoja de laurel
- 3u de pepinillos en vinagre
- 1u de cebolla roja
- canónigos
- cacahuetes
- sal
- pimienta negra en grano
- harina
- huevo
- aceite de oliva
- aceite de girasol
- 200g de zumo de yuzu
- 2g agar-agar
- 1/2 cucharada de bicarbonato

ELABORACIÓN

- Picar la cebolla morada en juliana y ponerla a macerar en cámara, envasada al vacío, junto con 50 gr de yuzu durante un par de días.

- Cocer la oreja limpia durante una hora y media con sal, pimienta y una hojita de laurel.

- Picar el pepinillo en tiras finas.

- Picar los cacahuetes en trozos más pequeños e irregulares.

- Para hacer el caviar de yuzu; meter el aceite de girasol en un bol en el congelador para que solidifiquen las perlas con rapidez, añadir media cucharadita de bicarbonato de sodio a 150 gr de zumo de yuzu para rebajar el pH del mismo y favorecer la gelificación del agar agar. Añadir el agar agar a la mezcla del zumo, para evitar la formación de grumos disolver con ayuda de la batidora y llevar la mezcla a ebullición durante dos minutos. Cuando baje a unos 38ºC meter en una jeringuilla y verter gotas sobre el aceite frío que teníamos en el congelador, formándose así las esferas de yuzu.

- Cortar la mitad de la oreja en tiras finas y freírlas, la otra mitad cortarla en cuatro trozos irregulares y rebozarla.

- Diluir la mermelada con unas gotas de yuzu para poder salsear con ella.

PRESENTACIÓN

Untar el plato con la mermelada de yuzu, añadir la oreja frita en tiras, sobre ésta la oreja rebozada, un poco de cebolla y pepinillo. Decorar con tres hojitas de canónigos y los cacahuetes.

“Sashimi de atún sellado”

modalidad: Entrante
autores: Paul Israel Tomalá Arteaga
centro: I.E.S. Cap de l´Aljub, Santa Pola (Alicante)
tutora: Tomás Pamies

INGREDIENTES

- atún fresco
- salsa kaeshi
- mermelada de yuzu Taisi
- rábano
- limón
- cilantro
- rocoto

ELABORACIÓN

Encurtir las rodajas de rábano en limón cilantro y rocoto un día antes. Mezclar la mermelada de yuzu con la salsa kaeshi.

Cortar el pescado en rodajas de 5x1.5.

PRESENTACIÓN

Untar la salsa en la superficie de pescado (colocado en un círculo o semicírculo con el rábano alrededor) y sellarla antes del servicio.

Carnes

VII Concurso de Recetas

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Pato al yuzu”

modalidad: Carne
autor: Andrea Selva López
centro: I.E.S. Cap de l´Aljub, Santa Pola (Alicante)
tutor: Francisco Javier Juan Gil

INGREDIENTES

- confit de pato
- granada
- leche
- gelespesa
- naranjas
- semola
- lecitina de soja
- agar-agar
- mermelada de yuzu Taisi
- hebras de azafran
- leche
- patatas
- espirulina
- aceite de girasol

- Fondo blanco.
- agua
- zanahoria
- cebolla
- carcasas de pollo
- puerro

- Fondo oscuro de pato.
- huesos de pato
- puerro
- vino tinto
- cebolla
- ajo
- agua
- zanahoria
- tomate

ELABORACIÓN

1. Realizamos el fondo blanco y el fondo oscuro.

2. Cocemos la patata añadimos la nata, trituramos y metemos en sifón con dos cargas (Espuma de parmentier).

3. Sacamos el zumo de la granada y añadimos lecitina de soja (aire de granada).

4. Cocemos la sémola en leche que se enmoldara en semiesferas.

5. Elaboramos el falso caviar con mermelada de yuzu.

6. Rellenamos la semiesfera con confit de pato desmigado y algunas esferas de falso caviar.

7. Reducimos el fondo oscuro y añadimos agar agar y mojamos el rellleno de la semiesfera.

8. Sufratamos la semiesfera con fondo blanco, naranja, azafrán y gelespesa caliente.

9. Recortamos la piel del pato y horneamos a 180º 8min, dejamos enfriar y rebozamos con espirulina.

PRESENTACIÓN

En la base del plato una pequeña proporción de espuma de parmentier, la semiesfera va inclinada con la parte plana hacia arriba, el falso caviar va introducido en la semiesfera y algún caviar colocado en la parte plana, el crujiente lo colocaremos en la parte superior trasera de la semiesfera y la lecitina de soja en 2-3 puntos estratégicos del plato.

“Picanha glaseada con chimichurri de yuzu y jalapeños, espuma de patata, berenjena y coral de remolacha”

modalidad: Carne
autora: Juan Pedro Millaruelo Frontela
centro: Escuela de profesionales Alcazarén, Valladolid
tutor: Sandra revilla

INGREDIENTES

- 200g de picanha de cebón
- 10g de miel
- 200g de patata
- 100g de berenjena
- 10g de harina de trigo
- 100g de mermelada de yuzu TAISI
- 5g de perejil
- 50ml de nata
- 50g de remolacha cocida
- 5ml de aceite de oliva
- 100g de jalapeños encurtidos
- 5g de orégano
- 10g de mantequilla
- 10ml de agua

ELABORACIÓN

Para la carne.
1. Cortamos en filetes de 3 cm de grosor y lo colocamos en una bandeja de horno profunda.
2. Quemamos unas astillas de encina y las colocamos dentro de la bandeja de horno y tapamos con papel de albal durante 30 minutos.(este proceso nos dará un sabor ahumado a la carne).
3. En el momento del emplatado marcamos en una sartén bien caliente durante 2 minutos por cada lado (el tiempo varía según el punto de la carne deseado).

Para el chimichurri.
1. Trituramos los jalapeños y les añadimos la mermelada de yuzu, la miel y los condimentos.
2. Lo llevamos a 80ºC durante 2 minutos removiendo para que no se nos queme
3. Reservamos.

Para la espuma de patata.
1. Cocemos las patatas en agua con sal.
2. Las pelamos y las pasamos por un pasapurés.
3. Añadimos la mantequilla, la leche y sazonamos.
4. Mezclamos bien hasta que tengamos una mezcla homogénea.
5. Pasamos la mezcla por un colador y lo metemos en un sifón
6. Le metemos una carga de CO_2 y reservamos.

Para la berenjena.
1. Cortamos en prismas de 1x1x3.
2. Marcamos a la parrilla o a la plancha con un poco de aceite.
3. Sazonamos y reservamos.

Para el coral.
1. Hacemos un pure con la remolacha cocida.
2. Añadimos la harina, el aceite y el agua y lo mezclamos con una túrmix.
3. Lo colamos bien y lo metemos en un biberón.
4. Con una sartén antiadherente seca y caliente, echamos un poco del liquido y lo cocinamos, al momento se formarán burbujas por la evaporación del agua y se mantendrá la forma.

EMPLATADO

Con la carne cortada en bisel, colocamos las porciones montadas, a su lado colocamos las berenjenas apiladas, en el centro del plato colocamos la espuma de patata y clavamos el coral.

Para la decoración hacemos unos puntos con la salsa y presentamos.

“Rilletes de ternasco crujientes con mermelada de yuzu”

modalidad: Carne
autores: Alejandro Bueno Lucia
centro: I.E.S. Zaurín, Ateca (Zaragoza)
tutora: Luis Arrojo

INGREDIENTES

- 100g de rilletes de ternasco
- 1 lámina de pasta filo o brick
- 1 manzana reineta
- fondo reducido de cordero
- c/s mermelada de yuzu Taisi
- c/s azúcar
- c/s de mantequilla
- canela en rama.

INTRODUCCIÓN

Las rilletes son una elaboración originaria de regiones de Francia como las Landas que son famosas por sus explotaciones y comercialización del pato y la oca.

Para obtener las rilletes confitan en grasa de pato distintas partes del mismo durante horas. Después se desmenuza y se mezcla o no con foie y otros elementos. La textura es fibrosa, pero tierna y con mucho sabor. Se utiliza para untar en tostas, mezclarlo con patata a la parmentier o introducirlo en otras elaboraciones.

Con distintas partes del cordero de la comarca de Calatayud, confitándolas en grasa de pato, o cerdo vamos a intentar conseguir lo mismo.

Debemos tener en cuenta que no todas las partes necesitarán el mismo tiempo y temperatura por su dureza, grasa infiltrada, tamaño.

Para un jarrete necesitaremos 12 horas a 65ºC. Podremos utilizar un fuego al mínimo o un horno programable. También podremos utilizar la cocina al vacio, introduciendo grasa en la bolsa y cocinando en horno con vapor o al baño maría.

Crujientes de rilletes de ternasco roya bilbilitana con manzana reineta con mermelada de garnacha.

ELABORACIÓN

- Realizamos una compota tradicional, cortando la manzana en dados y confitando con el azúcar, mantequilla y la rama de canela. Reservamos y enfriamos.

- Cortamos en cuadrados la pasta filo, con una brocha pintamos los cuadrados con mantequilla fundida. Rellenamos con la mermelada de yuzu y las rilletes. Hacemos unos paquetitos.

- Metemos los paquetitos en el horno precalentado a 180º C 10 minutos. Los sacamos y los emplatamos sobre jugo de cordero reducido y mermelada de garnacha. Si es de aperitivo sobre una cuchara de degustación. En el centro colocamos verduritas salteadas a brunoise.

- La mermelada de garnacha la podemos elaborar colocando en un recipiente la misma cantidad de uva y de azúcar. Cocer 1 hora lento. Tamizar. Para dar consistencia podemos añadir pectina o agar.

Pescados

“Ceviche de corvina ahumada con mermelada de yuzu”

modalidad: Pescado
autor: Octavio Sancho Flores
centro: I.E.S. Zaurín, Ateca (Zaragoza)
tutora: Luis Arrojo

INGREDIENTES (4 raciones)

- 1 lomo de corvina de 500g
- salmuera para pescados

Para el caldo de corvina.

- espinas de corvina y agua tpt

Para la leche de tigre.

- 750g de caldo de corvina
- 60g de cebolla roja
- 35g de lima
- 50g de pimientos variados
- 7g de sal
- 5g de piel de lima
- c/s de mermelada de yuzu Taisi
- 1g de tabasco
- hierbas variadas
- cherrys
- encurtidos

ELABORACIÓN

- Para elaborar la leche de tigre, limpiamos las verduras para el cardo y las cortamos en paisana. A continuación, mezclamos todos los ingredientes en un recipiente, y los dejamos macerar en un lugar fresco durante 24 horas.

- Para preparar el caldo de salmonete, desangramos las espinas del pescado sumergiéndolo en agua fría durante 6 horas. Después las colamos y las doramos ligeramente en una sartén.

- En un cazo hervimos el agua e infusionamos las espinas durante 30 minutos, bien tapadas. Las colamos y reservamos el caldo.

- Quitamos piel y espinas a la corvina, cortamos en láminas y sumergimos en una salmuera al 10% durante 5 minutos.

- La leche de tigre la conseguimos al macerar las verduras en el caldo de pescado durante 24 horas.

- Colocamos las láminas de corvina en un plato hondo con aceite de oliva, mermelada de yuzu y lima. Salseamos con la leche de tigre y colocamos la guarnición.

- Podemos hacer una variante del cebiche ahumando el pescado en una campana.

“El pescadoT”

modalidad: Pescado
autora: Claudia Gabriela Ponce Nieto
centro: Escuela de Hostelería Topi, Zaragoza
tutor: Silvia Cavero

INGREDIENTES

- yuca
- cebolla morada
- mantequilla
- aceite
- cebolla dulce
- sal en escamas

- Marinar.
- jengibre
- pimienta
- zumo de Lima
- sal
- mermelada de yuzu Taisi

- Rebozar.
- huevo
- naranja rallada
- panko
- aceite

- Salsa.
- chalota
- cardamomo
- nata para cocinar
- pimienta
- mantequilla
- mermelada de yuzu Taisi
- sal

ELABORACIÓN

- Mezclar ingredientes del marinado, cortar trozos de pescado en cuadros de aproximadamente 5 cm. Bañar el pescado con la mezcla y dejar marinar durante 1 hora aproximadamente.

- Rebozar con una mezcla de panco y ralladura de naranja y freír.

- Picar y pochar la chalota con la mantequilla, agregar la mermelada de yuzu y posteriormente la nata para cocinar. Hervir hasta que se obtenga la consistencia adecuada, siempre a fuego medio cuidando que no se queme. Sazonar con sal, cardamomo y pimienta.

- Pelar, cortar y freír la yuca.

- Cortar la cebolla en julia fina y pochar unos trozos.

- Emplatar y decorar con flores.

“Sardina en mar de yuzu”

modalidad: Pescado
autor: Hajar Aadid, Cammilly Oliveira, Jesús Sánchez, Damian Szal
centro: I.E.S. Valle del Jiloca, Calamocha (Teruel)
tutora: Yolanda Llorente Gómez

INGREDIENTES

- 300g de sardinas.
- 100ml de zumo de limón
- 100ml de zumo de pomelo
- ralladura de un limón
- ralladura de una naranja
- 20g de sal
- 2 cucharadas de azúcar
- tiras de manzana verde
- pistachos picados
- mermelada de yuzu Taisi
- flores de temporada

ELABORACIÓN

Sardina marinadas en cítricos

- Se limpian las sardinas, retirando las tripas, la cabeza y la espina. Las lavamos con agua muy fría para eliminar todos los restos.

- Mezclamos los zumos de cítricos con la sal, el azúcar y las ralladuras de limón y naranja.

- Se introducen las sardinas en la mezcla anterior, dejándolas marinar durante 4 horas.

- Se sacan las sardinas de la mezcla del marinado y se secan con papel absorbente.

PRESENTACIÓN

- Se vierte sobre el plato una cama (mar) de mermelada de yuzu Taisi.

- Se coloca sobre ella un lomo de sardina.

- A continuación, se colocan sobre el lomo las tiras de manzana y sobre las tiras de manzana se coloca otro lomo de sardina.

- Se espolvorea la elaboración con pistacho picado y se colocan las flores de temporada sobre la misma.

“Tartar de atún rojo y yuzu”

modalidad: Pescado
autor: Elizabeth Godoy Collados
centro: I.E.S. Mar de Aragón, Caspe (Zaragoza)
tutora: Crísthian Jiménez

INGREDIENTES (4 raciones)

- Para macerar el atún.

- 200g de atún rojo
- 2 cucharadas de mermelada de yuzu
- gotas de salsa Tabasco
- 5 o 6 pepinillos en vinagre
- sal y pimienta negra molida
- aguacate maduro
- 100ml de mayonesa
- 1 cucharada de salsa de soja suave
- gotas de salsa Perrin’s
- 1/2 cebolla de Fuentes
- cebollino fresco picado
- 2 tomates enteros escaldados y pelados (sin semillas)
- gotas de zumo de limón
- 2 cucharadas de postre de mermelada de yuzu Taisi

- Para el velo de tomate.

- 100ml de agua
- colorante rojo
- 1 tomate maduro
- 1g de kappa

ELABORACIÓN

- Cortar el atún en mirepoix. Picar los tomates, los pepinillos en vinagre y la cebolla en brunoise (reservar todo por separado). Aliñar el atún rojo con el tabasco, la soja, la mermelada de yuzu y la salsa Perrin’s; salpimentar y juntar con el tomate, los pepinillos, la cebolla y el cebollino, mezclando con cuidado que no se deshaga el atún.

- Trocear el aguacate y aliñar con el zumo de limón para que no se oxide, reservar.

- Mezclar un poco de mayonesa con mérmela de yuzu (será nuestra decoración)

- Para hacer el velo, hemos de triturar el tomate con el agua y el colorante, añadiendo Kappa. Pasar por colador metálico. Pondremos en una fuente y dejaremos enfriar para que solidifique. Cortaremos pequeños círculos que reservaremos para el montaje.

PRESENTACIÓN

Pondremos sobre una pizarra un poco de mayonesa de yuzu. Encima y mediante un molde circular intercalaremos una capa de atún marinado, una de aguacate y un velo de tomate. Repetiremos la operación finalizando con el velo de tomate.

Postres

“Asiático con mermelada de yuzu”

modalidad: Postre
autor: Raquel Martínez González
centro: I.E.S. La Flota, Murcia
tutor: Diego José López Moreno

INGREDIENTES

- Mousse de café.
- 115g de café de máquina
- 85g de yemas
- 50g de nata
- 2u de hojas de gelatina
- 90g de azúcar
- 250g de nata semimontada

- Interior de yuzu.
- 150g de mermelada de yuzu Taisi
- c/s xantana

- Salsa de café.
- 200g de azúcar
- 75g de café de máquina
- 60g de Licor 34 y brandy
- 50g de agua
- 100g de nata
- 100g de mantequilla
- 9g de café soluble

- Streussel.
- 85g de almendra en polvo
- 85g de mantequilla
- 85g de harina floja
- c/s de sal
- 85g de azúcar moreno

- Tejas de café.
- 125g de mantequilla
- 100g de harina floja
- 125g de claras
- 15g de café soluble
- 125g de azúcar

- Baño brillo de café.
- 50g de agua
- 25g de café soluble
- 115g de azúcar
- 2u de hojas de gelatina
- 75ml de nata

- Bizcocho de sifón de chocolate.
- 2 claras
- 30g de harina floja
- 1 yema
- c/s de mermelada de yuzu
- 40g de azúcar glass
- 20g de cacao en polvo

- Cremoso de chocolate y brandy.
- 105g de leche
- 1 hoja de gelatina
- 25g de brandy
- 100g de cobertura negra 70%
- 30g de yemas
- 1 pizca de sal
- 105g de nata 35% mg
- 50g de azúcar

- Merengue italiano
- 100g de claras
- 200g de agua
- 875g de azúcar

- Piel de limón confitada y deshidratada.
- 2 cascaras
- 80g de azúcar
- 80g de agua

- Espejos de chocolate blanco y canela.
- 100g de cobertura blanca
- c/s canela en polvo

ELABORACIÓN

Mousse de café
Mezclar el café con la nata, blanquear las yemas añadiendo el azúcar y cocer a la inglesa (85ºC).Añadir las hojas de gelatina hidratadas y escurrirlas, enfriar a +/- 30º C. Mezclar la nata semimontada con la mezcla anterior con cuidado para no bajar mucho la nata. Verter en molde y colocar la mermelada dentro de la mousse y tapar bien. Dejar cuajar.

Salsa de café
Realizar un caramelo con el azúcar y el agua. Añadir la mantequilla fuera del fuego. Atemperar la nata para equilibrar las temperaturas, añadir el café con el licor 43 y el brandy y mezclar con mucho cuidado y añadiendo la mezcla despacio ya que nos puede salpicar debido a la temperatura tan alta que alcanza el caramelo. Mover enérgicamente para mezclar bien.

Interior de yuzu
Espesar la mermelada de yuzu con xantana. La echamos en moldes pequeños. Reservamos para ponerlas en la mousse de café.

Streussel
Empomar la mantequilla y añadir el azúcar. Añadir la harina tamizada, la almendra y la sal. Hacer rulos y envolver con film para congelar. Rallar sobre papel siliconado esparciéndolo por toda la bandeja y cocer a 190ºC hasta que tome color.

Tejas de café
Fundir la mantequilla. En un bol mezclar el azúcar, la harina, el café, y las claras. Añadir la mantequilla y mezclar bien.Extender de la forma que se desee sobre un silpax. Hornear de 170º a 190ºC.

Baño brillo de café
Hacer el almíbar con el agua y el azúcar. Dejar hervir 3 minutos. Hervir la nata y juntarla con el almíbar. Dejar enfriar hasta los 80ºC. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas sin dejar de remover, colar y enfriar. Emplear a los 45ºC.

Bizcocho de sifón de chocolate
Mezclar, triturar con la túrmix y disponer sobre el sifón.

Cremoso de chocolate y brandy
Cocer a la inglesa la leche, nata, yemas y azúcar y añadir la gelatina. Añadir la mezcla anterior a la cobertura fundida ligeramente, añadir el brandy y la pizca de sal. Dejar enfriar y conservar filmado a piel.

Merengue italiano
Hacer el almíbar (118-120ºC). Montar las claras casi a la tercera parte de su volumen a velocidad rápida e incorporar el almíbar en hilo. Dejar que enfríe a velocidad lenta. Escudillar el merengue con maga pastelera y boquilla lisa en placa. Dar forma de botones pequeños. Dejar secar en estufa o en horno.

Piel de limón confitada y deshidratada
Hacer un almíbar con el azúcar y el agua. Cuando el azúcar este disuelta agregamos las pieles y dejamos hervir unos 3 minutos. Una vez confitadas las pieles, la ponemos en la bandeja del horno y deshidratamos.

Espejos de chocolate blanco y canela
Fundir la cobertura y atemperar. Echamos la canela sobre papel de guitarra y encima la cobertura atemperada. Marcamos en caliente y dejamos enfriar.

“Bombones rellenos de yuzu”

modalidad: Postre

autor: Aziz Adide, Antonia Balau, Jesús Cartiel, Joan Cortés, Ignacio Cuéllar, Silvia Ramo, Andrea Sánchez, Leonardo Sánchez, Andrea Szal

centro: I.E.S. Valle del Jiloca, Calamocha (Teruel)

tutora: Adriana Nieto Ortega

INGREDIENTES

- 200g de chocolate de cobertura negro

- mermelada de yuzu Taisi

ELABORACIÓN

1. Fundimos la mitad de la cobertura de chocolate al baño maría, a continuación, debemos templarlo para que se formen unos pequeños cristales de manera que endurezca mejor el chocolate y tengan brillo los bombones.

2. Una vez templado, comenzamos manchando un poco los moldes con un pincel, lo importante es que queden bien mojadas las paredes.

3. Sacudimos el molde contra la bandeja donde hemos templado el chocolate para que nos quede el hueco que rellenaremos con la mermelada. Limpiamos el chocolate sobrante

4. Rellenamos los huecos de los bombones con la mermelada dejando un espacio para echar el chocolate que hará de tapa. Fundimos los otros 100 grs de chocolate para tapar, lo templamos y cubrimos los bombones tapando la mermelada. Esto será la base de nuestros bombones. Retiramos todo el chocolate sobrante del molde y lo ponemos a enfriar en la nevera o en el congelador hasta que solidifique el chocolate.

5. Cuando el chocolate esté duro desmoldamos los bombones: Si el molde es de silicona hacemos una ligera presión en el centro y empujando el bombón hacia afuera. Si el molde es duro, daremos unos golpes secos contra una superficie. Si queda algún borde los recortamos.

“Citrus”

modalidad: Postre
autor: María José Miñarro De la calle y Carmen María Guardiola Ortiz
centro: I.E.S. La Flota, Murcia
tutor: Cristina Gómez

INGREDIENTES

- Citrus.
- bizcocho de té matcha
- helado de yuzu
- crema de yuzu
- sopa de yuzu
- arándanos
- grosellas
- mango fresco
- pensamientos
- hojas de menta
- rizo de cobertura blanca

- Bizcoche de té matcha.
- 65g de mantequilla
- 65g de azúcar glas
- 1u de huevo
- 65g de harina
- 3g de impulsor
- 3g de té matcha
- 30g de mazapán de limón triturado

- Helado de yuzu.
125g de mermelada de yuzu
- 25g de leche en polvo
- 375g de leche
- 50g de glucosa atomizada
- 50g de azúcar
- 50g de estabilizante
- c/s de ralladura de yuzu

- Crema de yuzu.
- 260g de azúcar
- 25g de harina
- 3u de huevos
- 100g de mermelada de yuzu
- 100g de agua
- 180g de mantequilla
- c/s de ralladura de yuzu

- Sopa de yuzu.
- 200g de cobertura blanca
- 500g de nata
- 50g de mermelada yuzu Taisi

ELABORACIÓN

Bizcocho té matcha.
1. Empomar mantequilla con azúcar glas
2. Añadir el huevo y batir hasta que quede todo bien integrado
3. Tamizar harina con el impulsor y el té.
4. Incorporar los polvos al batido y remover hasta que quede todo homogéneo.
5. Verter en un molde y meter en el horno a 180ºC.

Helado de yuzu.
6. Calentar la leche. A los 40 ºC añadir glucosa, leche en polvo, azúcar y estabilizante. Subir a 85ºc.
7. Abatir a temperatura.
8. Envasar al vacio
9. Madurar 24h
10. Antes de mantecar añadir la mermelada y la ralladura
11. Mantecar
12. Hacer quenelle y emplatar.

Crema de yuzu.
13. Batir los huevos y adicionarles el azúcar, la harina, la mermelada y el agua
14. Mezclar bien y pasar por un chino
15. Añadir mantequilla en dados y cuajar a fuego directo
16. Enfriar en placa de acero

Sopa de yuzu.
17. Calentar la nata y la mermelada
18. Verter sobre la cobertura, emulsionar, enfriar y reposar

“Coco con lecho de yuzu”

modalidad: Postre
autor: Tere Zapata Navarro
centro: Mediterráneo Culinary Center, Valencia
tutora: Olga Padilla

INGREDIENTES

- Masa de tartaleta.
- 125g mantequilla pomada
- 250g de harina
- 64g de azúcar
- pizca de sal
- 28g de huevo

- Ganache de chocolate blanco y yuzu.
- 100g de nata
- 30g de mermelada yuzu Taisi
- 20g de azúcar invertido
- 225g de chocolate blanco

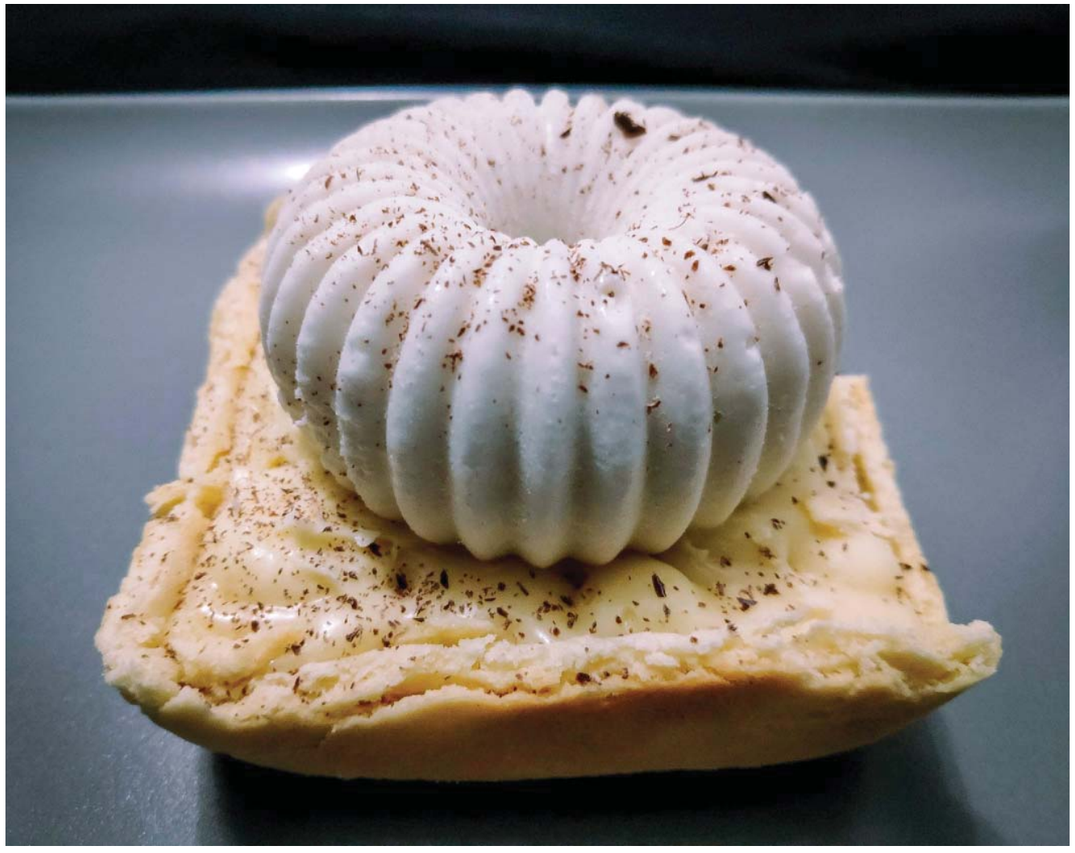
- Mousse de coco.
- 200ml de leche de coco
- 1 cucharidata de agar–agar
- 2 claras de huevo
- 3 cd de azúcar
- 150ml de nata espesa (fría)
- 400g de coco rallado
- vainilla

ELABORACIÓN

Masa de tartaleta.
1. En un bol mezclamos la mantequilla con el azúcar hasta conseguir una crema homogénea.
2. A continuación, añadimos el huevo y mezclamos bien hasta que se integre.
3. Finalmente añadimos la harina y la sal.
4. Seguidamente mezclamos todo con las manos hasta que podamos formas una bola. No debemos amasar demasiado. Ponemos en film y metemos en la nevera un par de horas para que endurezca y la podamos trabajar.
5. Pasado el tiempo la sacamos la estiramos entre dos hojas de papel de horno, para que no se nos enganche en el rodillo, una vez estirada forramos las tartaletas que retiramos en sobrante.
6. Pinchamos la base con un tenedor, para que no suba. Horneamos, ponemos peso encima (garbanzos...)
7. Horneamos hasta que este ligeramente dorado, unos 15 minutos a 170ºC y dejamos enfriar.

Garnache de chocolate blanco y yuzu.
1. Calentamos la nata junto el azúcar invertido y la mermelada de yuzu, hasta que llegue a los 90ºC.
2. Retiramos del fuego y escaldamos la cobertura, (previamente picada y ligeramente fundida), removemos bien hasta obtener una crema homogénea y cuando este a 35ºC añadimos la mantequilla cortada en dados. Seguimos removiendo hasta que la mantequilla hasta que se integre completamente.
3. Emulsionamos con el túrmix y la metemos en una manga. La reservamos en la nevera para que coja consistencia.

Mousse de coco.
1. En una cazuela, calentamos la leche de coco, el azúcar y el coco rallado, sin que hierva.
2. Retiramos del fuego y añadimos agar-agar. Batimos hasta que se enfrié.
3. Batimos la nata, la esencia de vainilla.
4. Batimos las claras de huevo, para conseguir un merengue.
5. Incorporáramos la nata montada.
6. Suavemente, añadimos las claras de huevo
7. La mezcla debe quedar muy aireada
8. Dejar enfriar al menos 4 horas.



“Cóctel de yuzu y merengue”

modalidad: Postre
autora: Elizabeth Godoy Collados
centro: I.E.S. Mar de Aragón, Caspe (Zaragoza)
tutora: David Esteve

INGREDIENTES

- Crema de yuzu.

- 200ml de agua mineral
- piel de medio limón
- 1 huevo entero
- 50g de mermelada de yuzu Taisi
- 15g de almidón de maíz
- 200g de azúcar
- 3 yemas
- 100g de mantequilla
- zumo de 1 limón

- Merengue francés.

- 3 claras de huevo
- 1 pizca de sal
- 160g de azúcar glas

ELABORACIÓN

Para elaborar esta natilla deberemos calentar el agua con el azúcar y unas cortezas de limón (sin la parte blanca). Batiremos en un bol el huevo, las yemas, el zumo y el almidón de maíz.

Posteriormente le añadiremos el agua azucarada caliente, pero sin hervir, disolviendo con unas barrillas. Después se vuelve a colocar todo junto en el cazo. Cocinar a fuego lento hasta que comience a espesar y añadir la mermelada de yuzu.

Dejar enfriar y colocarlo en una manga pastelera con boquilla lisa.

Para montar el merengue francés, batiremos las claras con la sal y el azúcar glas. También lo vamos a colocar en una manga con boquilla lisa.

MONTAJE

Colocaremos la crema en la copa (3/4 partes aproximadamente) y encima pondremos unos puntos de merengue.

Después con un soplete quemaremos ligeramente el merengue para que adquiera una tonalidad tostada.

PRESENTACIÓN

Presentaremos el postre en la copa.

“Dedko”

modalidad: Postre
autora: María José Miñarro De la calle y Carmen María Guardiola Ortiz
centro: I.E.S. La Flota, Murcia
tutora: Cristina Gómez

INGREDIENTES

- pasta brisa escocesa
- bizcocho joconde
- gelatina de yuzu
- crema de yuzu
- pipas caramelizadas
- cresta de yuzu confitado
- hoja de menta
- flor de romero
- pensamientos

- Pasta brisa escocesa.
- 45g de harina
- 150g de azúcar
- 340g de mantequilla
- pizca de sal

- Bizcocho joconde.
- 4u de huevos
- 150g de azúcar glas
- 150g de almendra molida
- 40g de harina
- 30g de mantequilla fundida
- 1,5 dl de claras
- 30g de azúcar

- Crema de yuzu.
- 260g de azúcar
- 25g de harina
- 3u de huevos
- 100g de mermelada de yuzu Taisi
- 100g de agua
- 180g de mantequilla
- c/s de ralladura de yuzu

- Gelatina de yuzu.
- 60g de mermelada de yuzu
- 1 hoja de gelatina

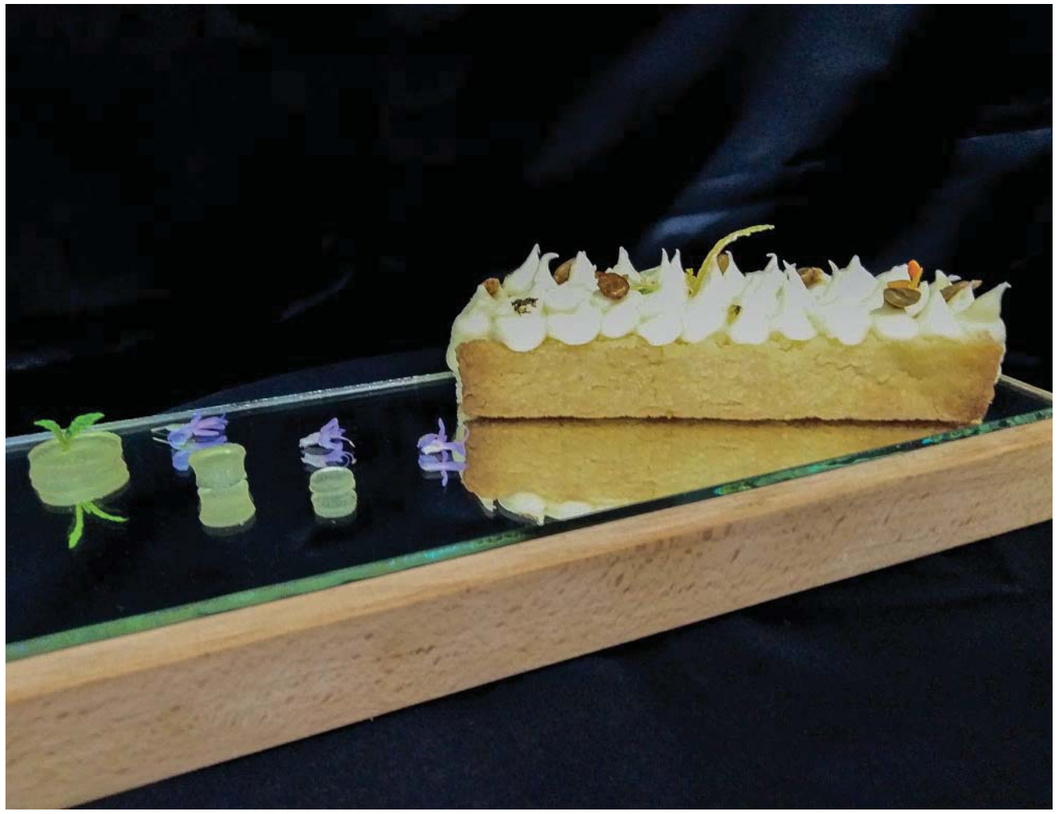
ELABORACIÓN

Pasta brisa escocesa.
1. Empomar la mantequilla con el azúcar, añadir la sal con la harina tamizada
2. Mezclar sin amasar
3. Reposar en frio, laminar hasta obtener el grosor adecuado
4. Filtrar y congelar
5. Cortar congelado y cocer congelado a 190ºC

Bizcocho joconde.
6. Montar los huevos y añadir el azúcar glas poco a poco
7. Aparte montar las claras y añadir el azúcar hasta conseguir un merengue no consistente
8. Mezclar los dos batidos e incorporar la harina tamizada y mezclada con la almendra molida e incorporarla suavemente.
9. Incorporar mantequilla fundida y fría
10. Escudillar sobre placa de horno y cocer a 200 grados.

Crema de yuzu.
11. Batir los huevos y adicionarles el azúcar, la harina, la mermelada y el agua
12. Mezclar bien y pasar por un chino
13. Añadir mantequilla en dados y cuajar a fuego directo
14. Enfriar en placa de acero

Gelatina de yuzu.
15. Calentar la mermelada y añadir la hoja de gelatina hidratada
16. Verter en molde y enfriar



“Delicia de Yuzu”

modalidad: Postre
autora: Vanessa S. Delgado Gallippoli
centro: Mediterráneo Culinary Center, Valencia
tutora: Olga Padilla

INGREDIENTES

- Mousse de frutos rojos.
- 200g puré frutos rojos
- 100g de leche
- 150g de nata
- 20g de gelatina sin sabor en polvo
- 100g de leche condensada

- Gelatina de crema inglesa yuzu.
- 125g de leche
- 50g de azúcar
- 125g de nata
- 50g de mermelada de yuzu Taisi
- 4U de yema de huevo
- 11g de gelatina sin sabor en polvo

- Sable de almendra.
- 120g de mantequilla pomada
- pizca de sal
- 80g azúcar glas
- 1u de huevo
- 50g de almendra en polvo
- 175g de harina de trigo floja

- Brownie.
- 400g de azúcar
- c/s de bicarbonato
- 200g de chocolate oscuro
- c/s de nuez moscada
- 5u de huevo
- c/s de polvo de hornear
- 200g de mantequilla derretida
- c/s de vainilla
- 1/4 de taza de cacao en polvo
- 1 taza de harina de trigo

- Ganache infusionada de frutos rojos.
- 170g de chocolate blanco al 35%
- té de frutos rojos dilmah
- 120ml de nata
- 280ml de nata

ELABORACIÓN

Mousse de frutos rojos.
- Semi montar la nata. Reservar.
- Calentamos la leche y le agregamos la gelatina previamente hidratada.
- La leche y la gelatina la batimos un poco con el pure de frutos rojos y la leche condensada.
- La mezcla en anterior la mezclamos con la nata semi montada en movimientos envolventes cuidando que no se nos baje la mezcla.
- Cuando esté listo lo ponemos en el molde.

Gelatina de crema inglesa yuzu.
- Ponemos a hidratar la gelatina. Reservar.
- Mezclamos todo, asegurarse que la gelatina se intégre bien.
- Ponemos en un cazo y llevamos al fuego. No dejar de batir. La temperatura no debe pasar los 85ºC.
- Cuando tengamos la crema inglesa lista le agregamos la gelatina y ponemos en molde.

Sable de almendra.
- Mezclamos la mantequilla pomada y la azúcar glas.
- Le agregamos la almendra en polvo y después el huevo. De ultimo la harina de trigo.
- Mezclar con la mano hasta obtener una masa homogénea cuidando no sobre amasar. Filmamos la masa y la llevamos a la nevera (o abatidor).
- Sacamos la masa. La estiramos. Hacemos las formas deseadas.

Brownie.
- Batir los huevos con el azúcar hasta cremar. Mientras derretimos la mantequilla y el chocolate.
- En un bol colocamos los ingredientes secos y tamizados.
- Se une lo liquido con lo seco. Asegurarse que todo se mezcle bien.
- Precalentar el horno a 180ºC. Poner la mezcla en su molde.
- Hornear 30 a 40mins a 180ºc

Ganache infusionada de frutos rojos.
- Fundir el chocolate.
- En un cazo infusionamos los 120ml de nata con el té.
- Retiramos del fuego y vertemos gradualmente la nata caliente sobre el chocolate derretido. Mientras mezclamos.
- Procesamos la mezcla con una túrmix, a velocidad baja, sin mover ni levantar el aparato. Hasta que obtengamos una textura lisa y brillante.
- Agregamos los 280ml de nata fría. Se mezcla un rato más con la túrmix hasta que este suave.
- Tapar con papel film, que el plástico este en contacto con la superficie de la crema. Dejar enfriar.
- Cuando la ganache este bien fría. Con una varilla eléctrica la montamos.

“Dulce & Salado”

modalidad: Postre
autora: Gintare Vaiciulyte
centro: Mediteraneo Culinary Center, Valencia
tutora: Olga Padilla

INGREDIENTES

- 200g de galletas maría
- 4 cucharitas de semillas de amapola
- 4 cucharas de mermelada de yuzu TAISI
- 1 cucharada de sal gruesa
- 100g de leche condensada
- 150g de yogur griego natural
- 1 sobre de gelatina sin sabor (6g)
- 100g de mantequilla
- 150g de azúcar blanco
- 200ml de nata para montar

ELABORACIÓN

Paso 1, base dura.
1. Triturar las galletas en trozos grandes
2. Derretir mantequilla
3. Calientar un poco leche condesada
4. En un bol colocar galletas, mantequilla derretida y leche condensada
5. Agregar las semillas de amapola y homogenizar con las manos

Al final de ese paso la masa se coge y se coloca en una bolsa plástica o papel filme apretando y formando tipo chorizo para dejar en refrigerador por mínimum de 3 horas para que se endurezca. Para poder después cortar en rodajas y formar el postre por capas.

Paso 2, base blanda.
1. En un vasito disolver gelatina con una cucara de agua y dejar a un lado
2. En otro bol mezclas el yogur griego, mermelada TAISI y las semillas de amapola.
3. Calentar un poco la gelatina que habíamos mezclado con agua y verter en el bol con los otros ingredientes

Paso 3, cobertura.
1. Ponemos el azúcar y un poco de agua un cazo al fuego para que se vaya formando el caramelo. Removemos constantemente para evitar que se queme, con el fuego medio y una cuchara de madera.
2. Una vez que ha tomado un color oscuro clarito y no hay restos de azúcar blanca, apartamos del fuego y añadimos la nata (temperatura ambiente o poco precalentada
3. Removemos y añadimos la mantequilla y la sal. Volvemos a poner en el fuego medio hasta que todo se integre.
4. Lo dejamos cocer durante unos 2 minutos, lo justo para que quede bien integrado y apartamos del fuego. No tiene que hervir.

Paso 4, final.
1. Cuando tenemos todas las cosas elaboradas podemos comenzar a montar nuestro postre:
2. Cortar en rodajas nuestro” salchichón” y poner una capa de base dura y otra capa de base blanda.
3. Así sucesivamente ponemos las capas lo que queramos.
4. Después colocamos por unas horitas a refrigerador para que las capas se homogenicen e intercambien sus sabores.

PRESENTACIÓN

Como el nombre lo dice este postre combina salado con lo dulce, para equilibrar los sabores entre sí. La mermelada TAISI que hemos utilizados nos ha servido para equilibrar la conminación de los sabores ya que tiene un sabor agridulce con un equilibrio de dulce y de sal. El postre está lleno de sabor y esta perfecto para una merienda o se puede disfrutar con un café. Después de un bocado que pruebas de este postre no queras parar ya que te llena de sentimientos positivos y comodidad de sentir mimado. Importante saber que este postre es sencillo de elaborar y tiene unos ingredientes que se puede conseguir fácilmente para hacer un poco más agradable nuestra vida.

“Macarons de yuzu”

modalidad: Postre
autora: Ana MªGarnés, Beatriz Iniesta, Gonzalo López y Jorge García
centro: I.E.S. La Flota, Murcia
tutor: Cristina Gómez Espla

INGREDIENTES

- macarons
- flores
- ganache de yuzu
- isomalt
- mermelada de yuzu Taisi

- Masa macarons.
- 150g de almendra en polvo
- 55g de claras frescas
- 50ml de agua (almíbar)
- c/s de polvos de oro
- 150g de azúcar glass
- 15g de azúcar
- 1g de colorante amarillo
- 55 g de claras
- 150g de azúcar (almíbar)
- c/s de azúcar

- Ganache de yuzu.
- 100ml de zumo de limón
- 430g de cobertura de chocolate blanco
- 50g de azúcar
- 35g de zumo de yuzu
- 210g de nata

ELABORACIÓN

Masa macarons.
- Mezclar la almendra en polvo, el azúcar glass y las claras. Reservar.
- Hacer un merengue a 117°C con el agua y el azúcar.
- Montar las claras y el azúcar y verter a hilo fino el almíbar.
- Dejar montar hasta que este frio el recipiente.
- Escudillar y espolvorear la mezcla de azúcar y polvos de oro.
- Reposar 15 minutos aproximadamente, hasta que se sequen
- Cocer a 140°C durante 12 minutos con tiro abierto.
- Enfriar.

Ganache de yuzu.
- Hervir la nata con el azúcar.
- Verter sobre la cobertura de chocolate blanca y emulsionar.
- Añadirle los purés a temperatura ambiente.
- Poner en manga y rellenar los macarons.
- Poner un punto en el lateral y decorar con flores.

“Manzana en el cielo”

modalidad: Postre
autor: Sergio Clavijo
centro: Mediterraneo Culinary Center, Valencia
tutor: Olga Padilla

INGREDIENTES

- Bavaroise cítrica.
- c/s piel de yuzu
- 20g de mermelada yuzu Taisi
- 62,5ml de zumo de naranja
- 62,5ml de zumo de lima
- 125ml de leche
- 2u de yemas
- 15g de azúcar
- 125ml de nata
- 2,5u de hojas de gelatina

- Bizcocho.
- 1u de claras
- 35g de azúcar
- 10g de harina
- c/s de almíbar

- Crema inglesa.
- 125ml de leche
- 1,5u de yemas
- 30g de azúcar -
- 5g de maicena
- c/s de colorante azul y blanco

- Decoración.
- c/s spray alimenticio fucsia
- 200g de Isomalt
- c/s de colorante verde
- 2u de nueces
- c/s de flores

ELABORACIÓN

Bizcocho.
- Montar claras con azúcar y cuando estuvieran a punto de nieve unificar la harina. Escudillar y 5 minutos al horno 175C.

Bavaroise.
- Infusionar leche con piel de yuzu, derretir mermelada, enfriar. Echar huevos con azúcar y llevar a 85C. Echar hojas de gelatina (2’5u)

- Semimontar nata. Unificar con la mezcla anterior cuando estuviera templada.

- Poner zumos en cazos respectivamente con azúcar, llevar a ebullición y echar hojas de gelatina.
- Emborrachar bizcocho y almíbar.

- Poner una capa de bavaroise, enfriar en el abridor, poner una cosa de zumo, enfriar, de bavaroise, y así hasta conseguir el nivel de capas deseado.

- Dejar como última capa el bizcocho.

DECORACIÓN

- Rociar con spray a una distancia de 20cms poco a poco (enfriar)

- Tostar nueces y triturar. Esparcir por encima.

- Calentar isomalt y poner colorante disuelto en agua cuando este hecho caramelo, enrollar isomalt en un tuvo metálico para conseguir la forma de muelle

- Poner hilos de pétalos.

“Perla japonesa”

modalidad: Postre
autor: Tatiana López Aceituno
centro: C. de formación profesional de panadería y pastelería FEGREPPA, Valencia
tutor: Carlos Parra

INGREDIENTES

- Gelée de mermelada de yuzu.
- 3 láminas de gelatina
- 350g de mermelada de yuzu Taisi

- Mousse de chocolate blanco.
- 30g de azúcar
- 125g de nata líquida (35% MG)
- 125g leche entera
- 1 yema de huevo
- 75g de chocolate blanco
- 50g de clara de huevo (2 claras)
- 1 sifón de 1/2 litro
- 1 carga

- Tierra de sésamo negro.
- 38g de harina floja
- 25g de almendra molida
- 38g de mantequilla
- 25g de azúcar moscovado

- Esfera isolmalt.
- 300g de isomalt
- 2 gotas de agua con ácido cítrico

ELABORACIÓN

Gelée de mermelada de yuzu.
Poner a remojo en agua fría las hojas de gelatina.
Calentar la mermelada; cuando esté prácticamente líquida apartamos del fuego y le añadimos las láminas de gelatina bien escurridas, cuando sea una crema uniforme poner en el molde.

Mousse de chocolate blanco.
1. Templaremos en un cazo la nata y la leche hasta alcanzar los 85°C.
2. Volver cuidadosamente sobre la yema.
3. Poner a calentar a fuego suave hasta que espese un poco.
4. Retiramos del fuego y le agregamos el chocolate blanco hasta que esté completamente disuelto.
5. Enfriar rápidamente (nevera).
6. Mezclamos con las claras ligeramente batidas.
7. Lo colamos y metemos en sifón; Reposo de 2 horas en nevera.
   Metemos 1 carga.

Tierra de sésamo negro.
1. Precalentar horno a 180ºC.
2. Mezclar harina floja, almendra molida y el azúcar.
3. Añadir mantequilla en dados.
4. Mezclar a mano hasta conseguir masa homogénea.
5. Enfriar en nevera hasta que se quede muy sólido.
6. Meter al horno 10 minutos.
7. Al sacar añadir el sésamo caramelizado.

Esfera isolmat.
1. Fundir el Isomalt en una olla de acero inoxidable.
2. Cuando esté derretido agregar 2 gotas de agua con ácido cítrico. Cuando el Isomalt alcance los 160°C se retira del fuego.
3. Verter la mezcla en una bandeja engrasada con spray antiadherente.
4. Dejar enfriar hasta los 50ºC.
5. Encamisar moldes de silicona semiesféricos.

PRESENTACIÓN

1. Ponemos una base de Tierra de Sésamo Negro.
2. Encima colocamos la media esfera de Isomalt rellena del mousse de chocolate blanco junto a trozos del Gelée de yuzu.
3. Terminamos con piel de yuzu rallada y gajos de Gelée de yuzu.

“Semiesfera de yuzu”

modalidad: Postre
autora: Luis David Salazar Astudillo
centro: I.E.S. La Flota, Murcia
tutor: Juana María Martínez

INGREDIENTES

- bavaroise de yuzu
- núcelo de mermelada de yuzu Taisi y crema inglesa
- rejilla de hojaldre y crujiente de hojaldre
- bizcocho de avellanas
- gelatina de yuzu
- baño de manteca de cacao con colorante rojo211

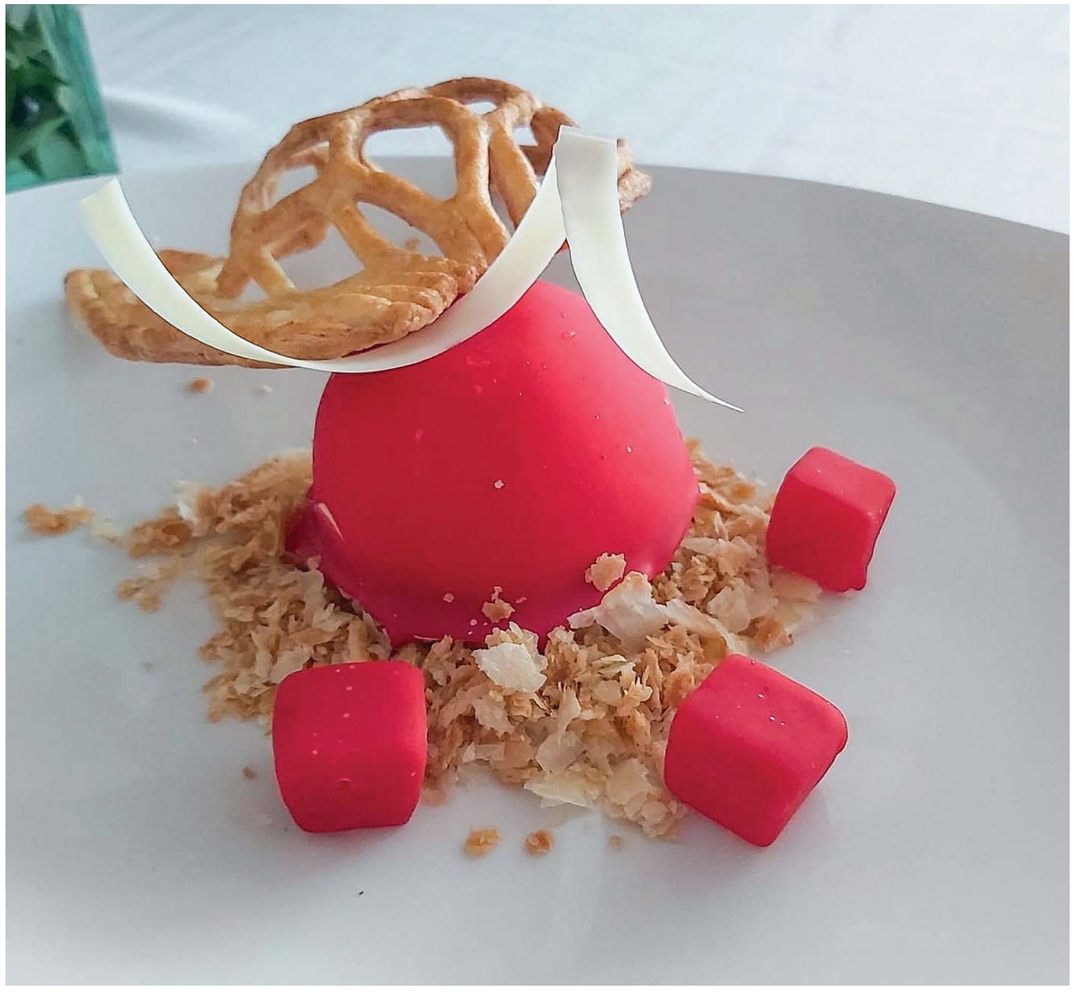
ELABORACIÓN

1. Hacemos la bavaroise de yuzu y la escudillamos en un molde de semiesfera.

2. Colocamos el núcleo en el centro de la semiesfera (mezclamos la crema inglesa con la mermelada de yuzu y la congelamos).

3. Colocamos el bizcocho como tapadera de la semiesfera.

4. Cortamos en cuadrados la gelatina de yuzu y bañamos la semiesfera en manteca de cacao.



“Semifrío de pomelo y mandarina con corazón de yuzu”

modalidad: Postre
autora: Miguel Ángel Fernández Díaz
centro: I.E.S. Cap de l´Aljub, Santa Pola (Alicante)
tutor: Joan Baptista Cantó Alemany

INGREDIENTES (8 raciones)

- mermelada de yuzu Taisi
- 1 pomelo
- 9 colas de pescado
- 65g de leche condensada
- colorante amarillo
- 50g de nueces
- colorante naranja
- 1/2kg de azúcar
- 1 mandarina
- 333g de nata semimontada
- 50g de cobertura blanca
- 100g de harina
- 80ml de aceite de girasol
- ralladura de naranja
- 4 huevos
- 1 limón
- 50g de glucosa
- 100g de cobertura negra
- 125g de mantequilla sin sal
- 14g de fécula de maíz
- hojas de menta

ELABORACIÓN

Semifrío.
- Congelar la mermelada de yuzu en moldes esféricos de unos 3cm de diámetro.
- Hidratar 3 hojas de gelatina en agua fría (10min).
- Hacer un merengue con 1 clara de huevo y 83g de azúcar.
- Exprimir el pomelo y la mandarina, calentar el zumo y disolver la gelatina en él junto con la ralladura de la fruta utilizada.
- Unir el merengue con el zumo y después añadir la nata semimontada en 2 o 3 veces.
- En moldes esféricos de silicona de 7,5cm de diámetro, rellenar de mousse con ayuda de una manga pastelera hasta la mitad, colocar una bola congelada de mermelada en el centro y terminar de rellenar.
- Congelar bien.

Glaseado.
- Hidratar 6 hojas de gelatina en agua fría (10min) y disolver en 18ml de agua caliente.
- Llevar a 130ºC: 25ml de agua, 50g de azúcar y 50g de glucosa.
- Mezclar con 65g de leche condensada y con 50g de cobertura blanca, que quede bien fundido y emulsionado.
- Añadir el agua con la gelatina diluida y coloreamos poco a poco hasta obtener un color parecido al del yuzu.
- Dejar reposar 24 horas, turbinar en caliente para quitar burbujas y dar brillo.
- Aplicar a 30ºC a cada pieza congelada del semifrío, previamente desmoldado.

Brownie.
- Engrasar y enharinar un molde (15cm).
- Tamizar 100g de harina y añadir una pizca de sal.
- Fundir 100g de cobertura negra con 125g de mantequilla.
- Añadir 150g de azúcar y 2 huevos ligeramente emulsionados.
- Agregar 25g de nueces y unir la mezcla anterior con los ingredientes secos.
- Hornear a 180ºC durante unos 15 min aprx.
- Sacar del horno, enfriar y hacer una tierra con ayuda de un rallador.

Suspiros de merengue.
- Mezclar la clara de un huevo con 75g de azúcar y calentar al baño maría hasta los 60ºC.
- Montar a máquina a máxima velocidad y añadir zumo de limón.
- Terminar de montar mientras pierde temperatura, añadir 4 gr de almidón y escudillar inmediatamente sobre una bandeja de horno con papel sulfurizado.
- Secar en horno a 80ºC.

Coulis de menta.
- En un cazo añadir 200 ml de agua con 240g de azúcar.
- Llevar a ebullición a fuego medio-alto y retirar.
- Cortar un puñado de hojas de menta, añadir, tapar y dejar reposar durante 1 hora aprx. Cuando espese más, triturar.
- Secar en horno a 80ºC.

Crujiente de naranja.
- Hacer una mezcla de 100ml de agua, 80ml de aceite de oliva, 14g de fécula de maíz, colorante y ralladura de naranja.
- En una sartén antiadherente verter un poco y dejar hasta que se vea crujiente y se pueda mover.

PRSENTACIÓN

- Se dibujan unos círculos en el plato con el coulis de menta.
- A continuación, se pone una base de tierra de brownie y sobre ella se colocan los suspiros de merengue y el semifrío.
- Para terminar, colocamos el crujiente de naranja apoyado sobre el semifrío.

“Vidriera de cítricos”

modalidad: Postre
autora: Lucas Hernández Adrián
centro: Mediterraneo Culinary Center, Valencia
tutor: Olga Padilla

INGREDIENTES

- 1 pomelo
- 2 kiwi amarillo
- flores

- Pavlova.
- 200g de claras
- ralladura de 1 limón
- 150g de mermelada de yuzu Taisi
- 200g de azúcar

- Crema de tamarindo.
- 100g de pasta de tamarindo
- 65g de azúcar
- 250g de leche
- vainilla
- 3 huevos

- Lemon curd.
- 4 limones
- 75g de mantequilla
- 4 huevos
- 200g de azúcar glass

- Merengue de coco.
- 200g de puré de coco
- 7g de albuwhip
- 75g de mermelada de yuzu Taisi
- ralladura de1 limón

- Coulis de caqui.
- 1 caqui maduro
- 1 limón
- 100g de azúcar
- agua

ELABORACIÓN

- Sacar los gajos de pomelo al vivo.
- Cortar el kiwi en cuartos y sacar laminas.

Pavlova.
- Montar juntos todos los ingredientes.
- Meter en moldes y hornear a 130ºC durante 25 minutos.

Crema de tamarindo.
- Realizamos una crema inglesa y mezclamos con la pasta de tamarindo integrándola hasta conseguir una crema lisa y homogénea.

Lemon curd.
- Procederemos como si hiciéramos una crema inglesa pero sustituyendo la leche por limó.
- Una vez acabada la elaboración añadimos la mantequilla y mezclamos hasta obtener una crema lisa y homogénea.

Merengue de coco.
- Mezclar bien todos los ingredientes y montar.
- Hacer moldes de acetato del tamaño deseado y vaciar con una espatulina.
- Cocinar a 90 grados hasta que este seco el merengue.
- Hacer también la decoración circular.

Coulis de caqui.
- Pelar y cortar el caqui, meter en una olla con todos los ingredientes y cocinar.
- Triturar todo y pasar por un chino.

PRESENTACIÓN

- Salpicar el plato con el coulis de caqui.
- Disponer en el centro el pavlova y rodear con las láminas de kiwi.
- Colocar encima en la parte exterior puntos de crema de tamarindo y cubos de merengue de coco rellenos de lemon curd.
- En el centro poner dos gajos de pomelo.
- Decorar con flores y colocar el merengue circular.

TAISI®
Pasión por la Fruta

¡¡¡ mira bien O_O !!!

VII Concurso de Recetas, 2019

10 Centros de Educación
62 Alumnos
58 Recetas

TAISI®
Pasión por la Fruta