



	Recetas Cuisine
	8-10
	50 minutos (aprox.)
	350gr de Harina de repostería 130gr de Mantequilla muy fría cortada en trozos pequeños 70gr de Agua 1 pizca de Sal 1 cucharadita de Azúcar 1 cucharadita de Levadura química (tipo Royal)

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/picar. Ponemos en el bol todos los ingredientes. La mantequilla, como pone en la lista, es importante que esté muy fría. Programamos velocidad 6, 20 segundos.



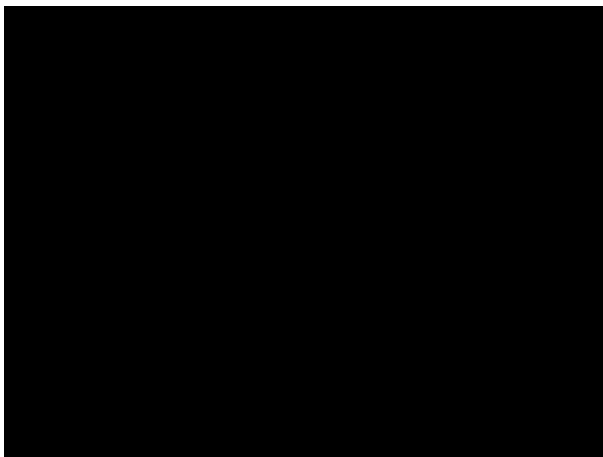
2. Hacemos una bola con la masa, la apretamos, la ponemos en un recipiente tapado y la guardamos en la nevera durante 20-30 minutos para que la masa esté consistente cuando la vayamos a estirar.

3. Pasado este tiempo, sacamos la masa de la nevera, la estiramos sobre nuestra superficie de trabajo una y forramos con ella el molde donde la vayamos a hornear (para trasladarla al molde, podemos ayudarnos enrollándola a masa en el rodillo). Yo utilizo un molde de aro desmontable.

4. Presionamos suavemente con los dedos, ajustando la masa a la base del molde y a los bordes.

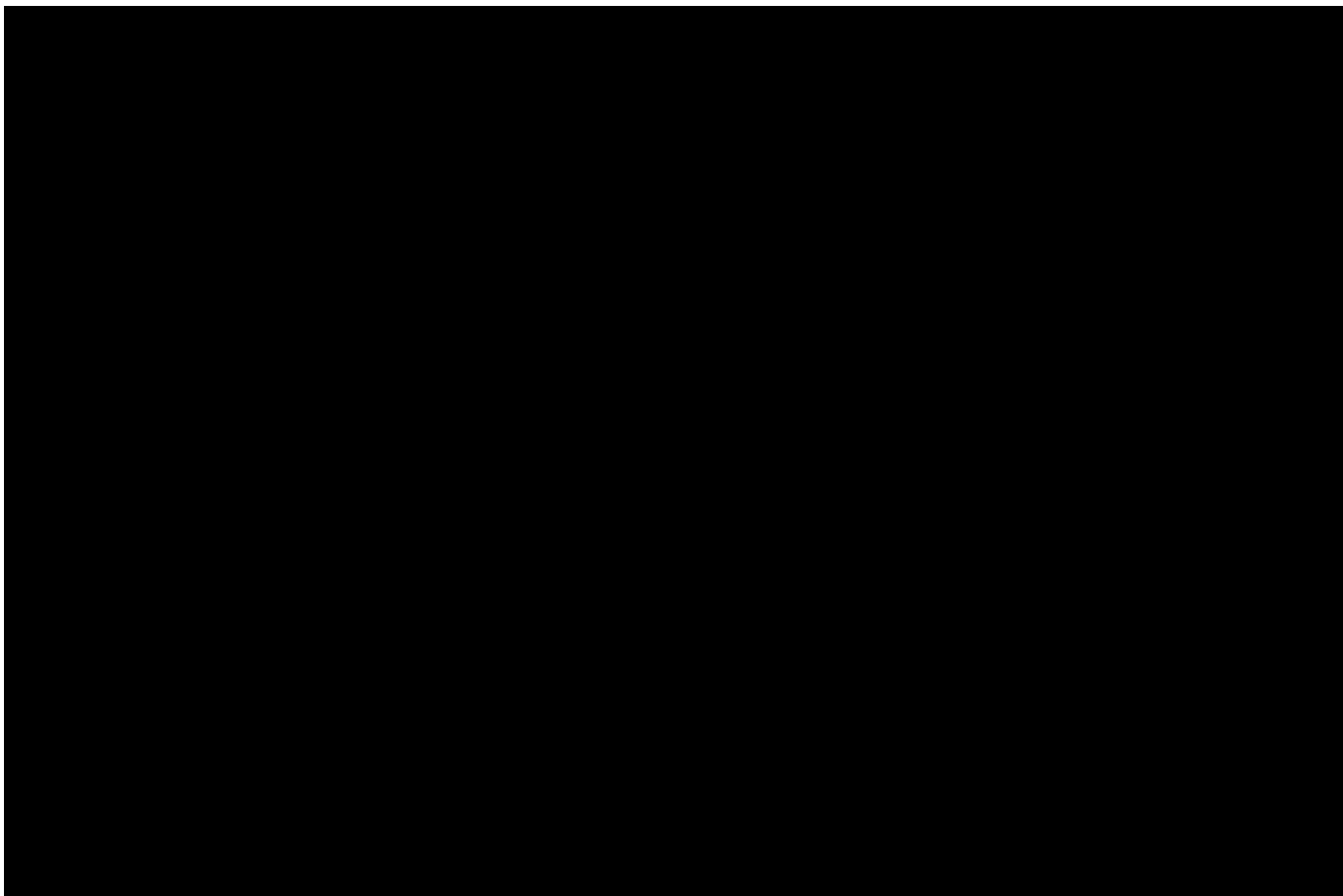
5. Para retirar la masa sobrante podemos emplear un cuchillo. También podemos pasar el rodillo por los bordes cortando la masa con el filo de este si lo tuviera, como yo lo hice con mi molde.

6. Con un tenedor, pinchamos toda la superficie de la base. Ponemos papel de plata sobre la masa, y cubrimos con legumbre secas. Debemos poner este peso para que la masa no suba al hornearla.



7. Con el horno precalentado 200°, metemos la masa y cocinamos 15 minutos. Sacamos del horno y si vieramos que aún le falta cocción, horneamos unos minutos más ya sin el papel de plata con el peso.

8. La rellenamos con lo que hayamos elegido y si el relleno lo requiere, volvemos a llevar al horno.



	Recetas Cui si ne
	30 minutos (aprox.)
	400ml de Leche 200ml de Nata 4 Yemas de huevo 100gr de Azúcar La piel de 1 limón (sin la parte blanca) 35gr de Maicena

Hola! En esta entrada os muestro cómo preparo la crema pastelera que utilizo para los postres. Una receta básica en repostería. Yo he probado varias recetas, y esta es por el momento la que más me ha convencido.

Si os apetece, podéis enviarme la que más os guste a vosotros y así puedo probar una nueva.

Bajo estas líneas, tenéis la receta:

1. Equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol 350ml de leche, la nata, el azúcar, y la piel de limón. Programamos velocidad 2, 95°, 7 minutos.



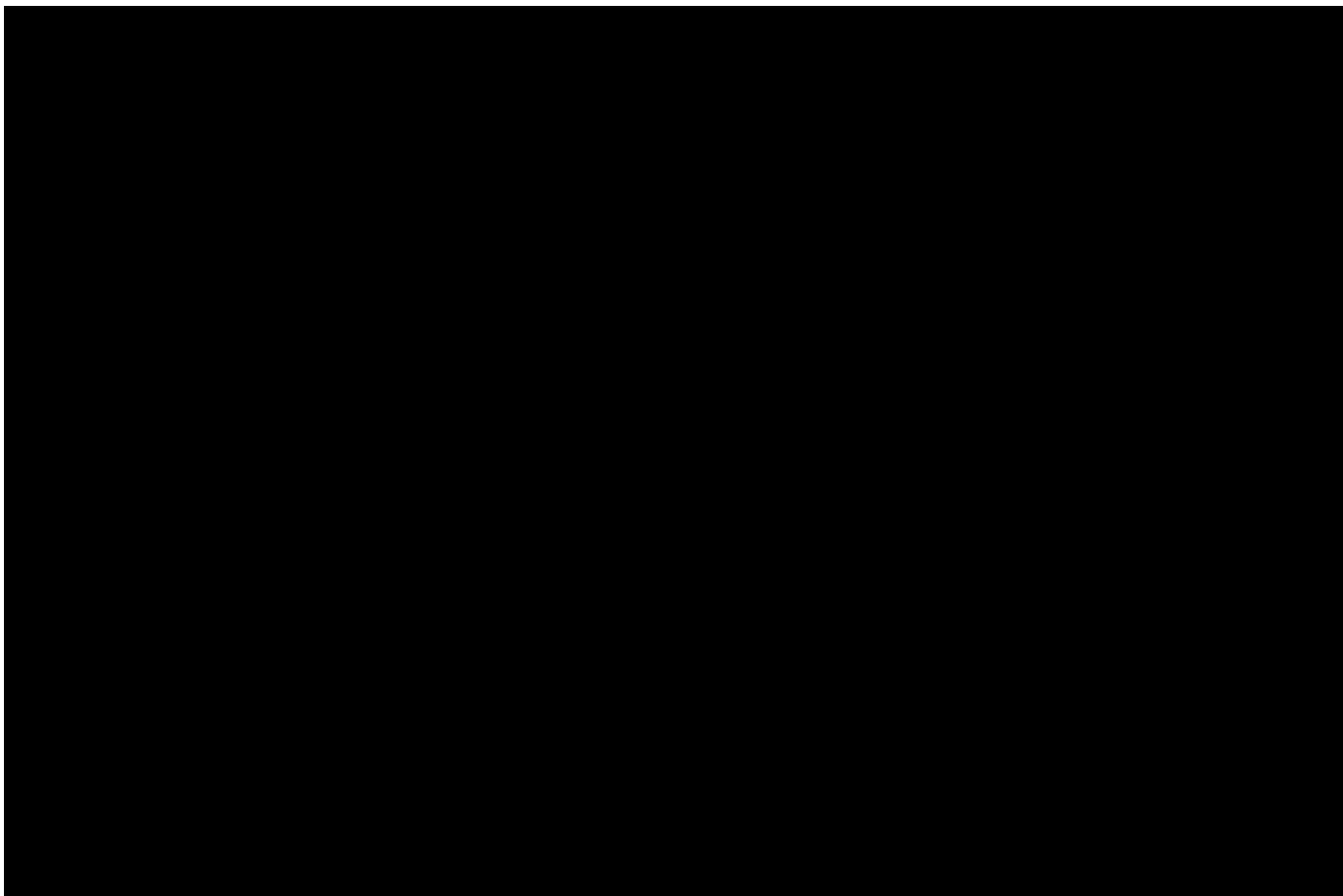
2. Finalizado el programa, ponemos el tapón y dejamos infundir durante 10 minutos.

3. Pasado este tiempo, retiramos el limón. Mezclamos en un cuenco los 50ml de leche restantes, las yemas y la maicena. Añadimos al bol y programamos postres, velocidad 2, 95°, 7 minutos. En el modelo [i-Companion](#), introduciremos manualmente la velocidad, la temperatura y el tiempo



4. Vertemos la crema en una manga pastelera o si lo hacemos en un recipiente, tapamos con papel film que quede en contacto con la superficie de la crema para que no se reseque y llevamos a la nevera.

5. Cuando vayamos a utilizar la crema, si la tenemos en la manga y está muy compacta, la hacemos rodar un poco con las manos para que salga fácilmente por la boquilla; si la tenemos en un recipiente, la removemos bien.



	Recetas Cuisine
	10 minutos (aprox.)
	100gr de Mantequilla 80gr de Chocolate negro 120gr de Chocolate con leche 200gr de Leche condensada 60gr de Puré de avellanas o crema de cacahuete

Hola! Hoy os traemos esta receta de crema de avellanas. La he preparado con el nuevo modelo de cuisine, el [i-Companion](#), conectando el robot con la app mediante el bluetooth, y aparte de ser una bomba calórica, esta crema es una delicia.

Podéis utilizar puré de avellanas o crema de cacahuete, yo he puesto crema, y otro día probaré a hacerlo moliendo avellanas en la CuCo a ver qué tal queda.

Podemos utilizar esta crema de avellanas para untar sobre pan, mojar en ella unos colines, utilizarla como relleno para tartas o cobertura y también si queremos, podemos usarla para el relleno de [bol Lycaos](#).

Podéis seguir leyendo y ver cómo se hace.

1. Equipamos el robot con el mezclador. Ponemos en el bol la mantequilla en trozos y programamos velocidad 3, 70°, 3 minutos.



2. Troceamos el chocolate y lo añadimos al bol. Programamos velocidad 3, 45°, 5 minutos.



3. Cambiamos el mezclador por la cuchilla de amasar/picar. Añadimos la leche condensada, el puré de avellanas o la crema de cacahuete y mezclamos con velocidad 7, 30 segundos.



4. Ponemos la mezcla en un tarro y llevamos a la nevera para que tome consistencia. Cuando la vayamos a utilizar, sacamos unos minutos antes.



	RcetasCui si ne
	30 minutos (aprox.)
	200ml de Leche 75gr de Chocolate para fundir 100ml de Nata 3 yemas de Huevo 50gr de Azúcar 1 cucharada de Azúcar avainillado 20gr de Maicena

1. Equipamos el robot con el batidor. Ponemos en el bol 150ml de leche, la nata, el azúcar, el azúcar avainillado y el chocolate en trozos. Programamos velocidad 2, 95°, 7 minutos.



2. Finalizado el programa, separamos el bol de la base del robot y dejamos reposar 10-15 minutos para que pierda temperatura.

3. Pasado este tiempo, ponemos en un recipiente el resto de la leche, las yemas, la maicena y mezclamos. Añadimos al bol y programamos velocidad 2, 95°, 7 minutos.



4. Vertemos la crema en una manga pastelera o en un taper y lo cubrimos con papel film que quede en contacto con la crema para que no se forme costra. Llevamos a la nevera.

5. Cuando lo vayamos a utilizar, si lo tenemos en el taper, removemos bien; y si lo tenemos en la manga pastelera, hacemos rodar con las manos para que no esté tan compacta y salga bien por la boquilla.



	RecetasCui si ne
	10 minutos (aprox.)

con velocidad 6, no mucho tiempo, lo justo para que se integre y terminamos de mezclar con la espátula. Sacamos del bol y reservamos en la nevera.

