

	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.



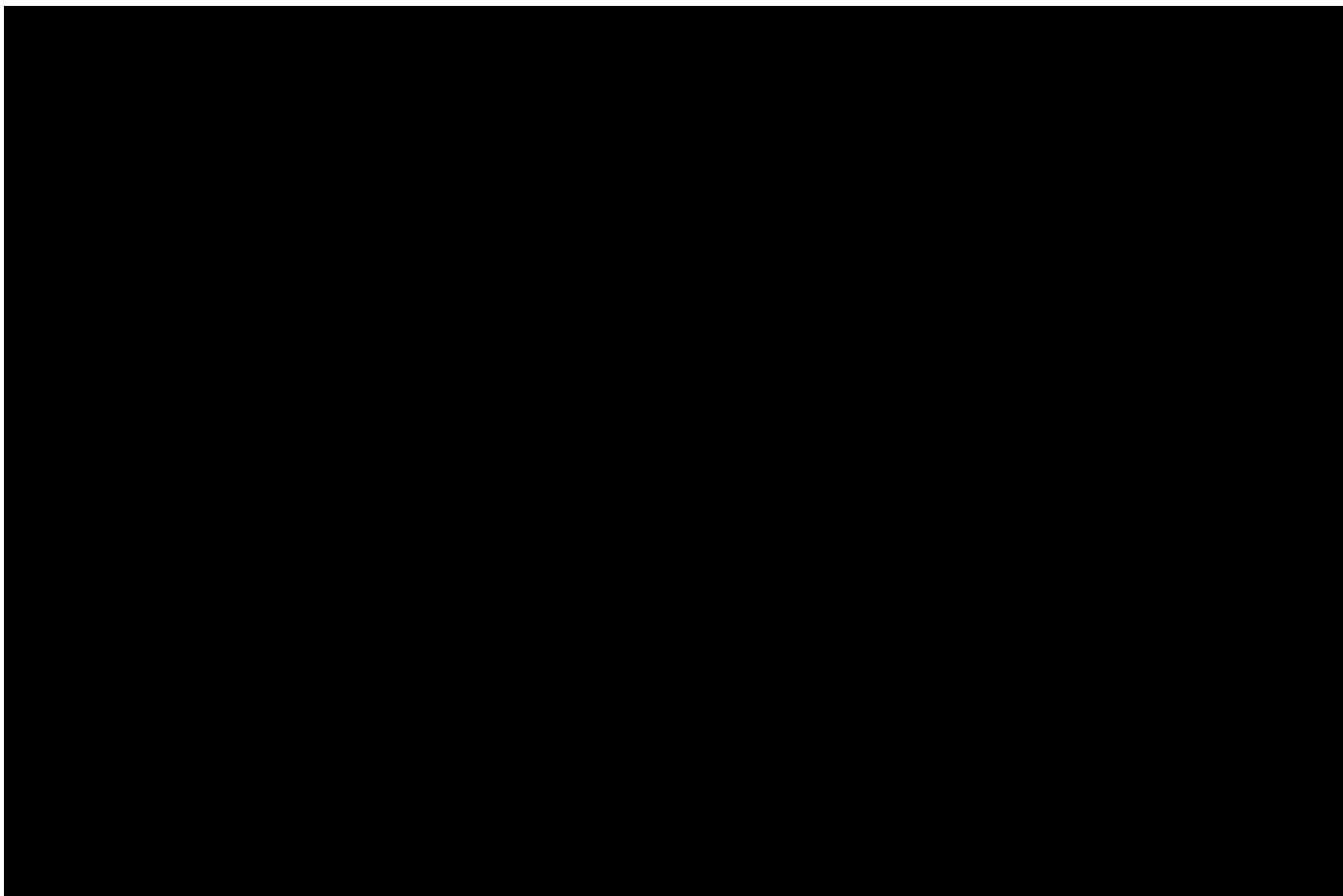
2. Finalizado el programa, ponemos el tapón y dejamos infundir durante 10 minutos.

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.



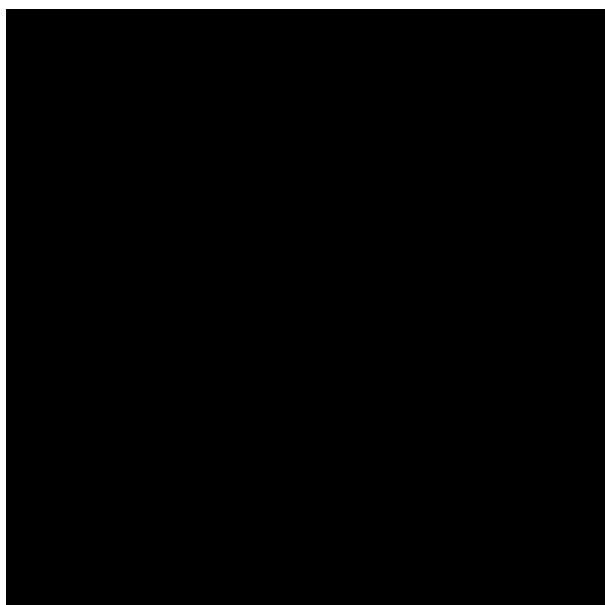
2. Finalizado el programa, separamos el bol de la base del robot y dejamos reposar 10-15 minutos para que pierda temperatura.

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.)

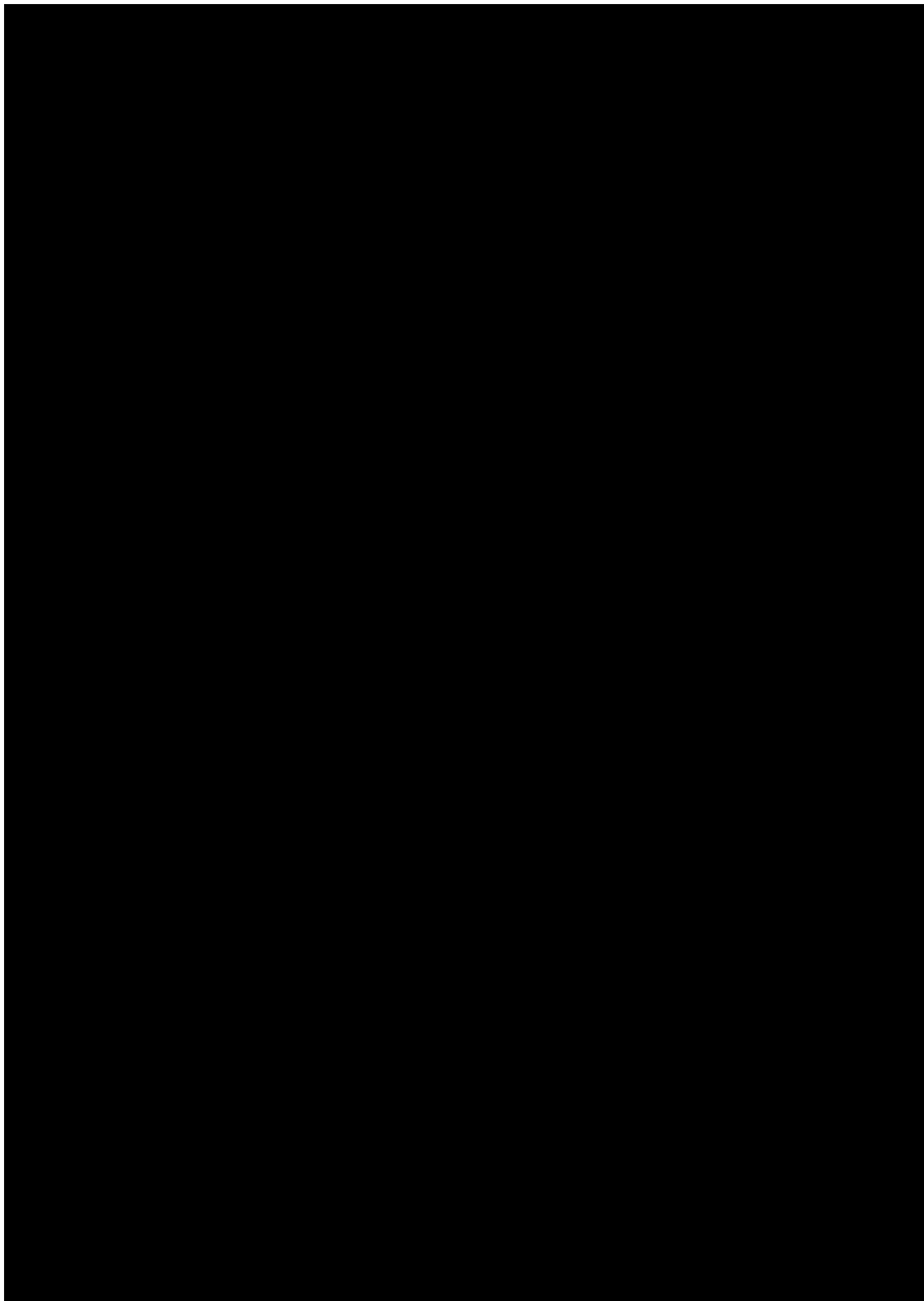
	250gr de Mantequilla a temperatura ambiente 250gr de Azúcar glass 250gr de Mascarpone 2 cucharadas de Cacao 2 cucharadas de Brandy
--	--

1. Equipamos el robot con el batidor. Si tenemos la mantequilla bastante deshecha por la temperatura del ambiente,

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.



El frosting es un tipo de crema muy dulce que se utiliza en repostería para decorar tartas, bizcochos, cupcakes .



	Recetas Cuisine
	Chocolate fondant Moldes con forma de huevo

1. Equipamos el robot con la cuchilla amasar/pi car. Ponemos en el bol el chocolate en trozos grandes. Picamos con velocidad progresiva 8-10-12 unos 30 segundos.



2. Cambiamos la cuchilla por el batidor. Programamos velocidad 4, 95°, 8 minutos (el tiempo dependerá de la cantidad de que vayamos a derretir). El chocolate ha de fundirse completamente, de no ser así daremos más de tiempo hasta lograrlo.



3. Con una brocha de repostería, extendemos una capa de chocolate en los moldes con forma de huevo. Repartimos bien por toda la superficie.



4. Dejamos que la capa de chocolate endurezca a temperatura ambiente (también podemos acelerar el proceso si vamos sin tiempo metiéndolos en la nevera).

5. Cuando la primera capa esté dura, calentamos un poco el chocolate del bol y procederemos a aplicar una segunda capa de la misma forma que hemos hecho anteriormente. Volvemos a dejar que endurezca.

6. Una vez haya endurecido, aplicaremos una tercera y última capa repitiendo el mismo proceso. Dejamos que se endurezca.

7. Cuando lo tengamos listo, quitamos con un cuchillo el chocolate sobrante que haya quedado en los bordes y desmoldamos cuidadosamente.

8. Apoyamos cada mitad en nuestra superficie de trabajo y con cuidado, pasamos un cuchillo para pulir el borde si sigue sobrando chocolate.



9. Para unir y formar los huevos, pasamos un pincel con chocolate derretido por el borde del huevo, ponemos la otra mitad y presionamos ligeramente para sellarlo.

10. Con la yema del dedo, quitamos el chocolate sobrante de la unión de las mitades. Repetimos la operación con el resto de los huevos.

La cantidad de chocolate a utilizar dependerá del tamaño y cantidad de los huevos que vayamos a hacer.

Podemos seguir este proceso para hacer cualquier otra figura o mona de chocolate.