

[®]tarbal

Recetario
Conos

Familia/ Cono

Foto: 8723

REF:

Nombre del plato: Cono relleno de queso fresco de cabra y salmón marinado, apio y caviar picantes

Para 12 personas

Uso profesional

Tiempo : 30 minutos



Ingredientes:

24 unidades de conos

0.2kg queso mascarpone

0.002kg de sal fina

0.01 l aceite de oliva virgen extra cuquillo

½ piel de limón rallado

0.1kg de salmón marinado

0.005kg de eneldo

0.02kg de rábanos

Esfericaciones de chile

Hojas de apio

Preparación:

Batir el queso mascarpone con el aceite de oliva virgen extra.

Sazonar de sal y añadir la piel de limón.

Rellenar los conos hasta la superficie y terminaremos con un taco de salmón, una hoja de apio, el eneldo y el rábano cortado en láminas finas.

Decoraremos con las esferas de chile.

Contenidos en alérgenos



Frutos Secos



Leche



Pescado



Gluten

Familia/ Cono

Foto: 8726

REF:

Nombre del plato: Cono relleno de foie gras, gelatina de PX y manzana reineta

Para 12 personas

Uso profesional

Tiempo : 30 minutos



Ingredientes:

24 unidades de conos

0.1kg de hígado de pato

0.005kg de sal fina

0.002kg de azúcar

0.1l de PX

0.1kg de manzana reineta

0.002kg de hoja de gelatina

24 hojas de hierba buena

0.002kg de sal maldon

Preparación:

Desvenaremos el hígado de pato. Sazonarlo de sal y azúcar.

Añadirle la mitad del PX. Reposar.

Coceremos el hígado envuelto en papel film transparente en horno de vapor a 80°C durante 10'. Pasado este tiempo enfriar.

Mientras tanto realizaremos la gelatina de PX, con el resto del PX y la gelatina. Enfriaremos al menos dos horas.

Rellenaremos los conos con la gelatina, el foie gras cortado en dados y terminaremos con las manzanas en juliana, la sal maldon y las hojas de hierba buena.

Contenidos en alérgenos



Frutos Secos



Leche



Gluten



Familia/ Cono

Foto: 8731

REF:

Nombre del plato: Cono relleno de colas de gambas blanca, patatas violeta asadas y emulsión de hibiscus.

Para 12 personas

Uso profesional

Tiempo : 30 minutos

Ingredientes:

24 unidades de conos

24 unidades de gambas blancas

0.15kg de patatas violetas

0.01l de aceite de oliva virgen extra

0.00kg de huevos de trucha

0.025kg de hibiscos seco

0.25l de agua

1und de yema de huevo

0.01 de aceite de girasol

0.01kg de sal fina

Preparación:

Pelaremos las patatas y las cortaremos en dados gruesos.

Las asaremos en papillote, con el aceite de oliva, la sal, al horno durante 35'. Pasado este tiempo la trituraremos rectificando el aliño. Reservar.

Coceremos las gambas en agua con sal justo el tiempo necesario para que se queden al dente. Enfriar en agua y hielo para cortar la cocción. Las pelaremos y las reservaremos en frío.

Infusionaremos las flores en agua durante 30' a 70°C aproximadamente. Colar y enfriar. Realizaremos una mayonesa con la infusión reducida a la mitad, la yema de huevo, la sal, y el aceite de girasol.

Montaremos los conos con la salsa, las patatas, y las gambas cortadas. Terminaremos con unas flores comestibles.

Contenidos en alérgenos



Frutos Secos



Leche



Gluten



Crustáceos

Familia/ Cono

Foto: 8702

REF:

Nombre del plato: Cono relleno de ganache de chocolate blanco, albahaca y frambuesas

Para 12 personas

Uso profesional

Tiempo : 30 minutos



Ingredientes:

24 unidades de conos

0.1kg de cobertura blanca

0.06l de leche entera

0.025kg de mantequilla

¼ vaina de vainilla

72 unidades de frambuesas frescas

Albahaca

Preparación:

Calentaremos la leche con la mantequilla y la vainilla. Verter encima del chocolate. Mezclar y reservar en una manga pastelera. Rellenar los conos una vez que la ganache tenga una consistencia cremosa. Terminaremos con las frutas y el albahaca.

Contenidos en alérgenos



Frutos Secos



Leche



Gluten

Familia/ Cono

Foto: 8707

REF:

Nombre del plato: Cono rellenos de ricotta, almendras tostadas y naranja confitadas

Para 12 personas

Uso profesional

Tiempo : 30 minutos



Ingredientes:

24 unidades de conos

0.2kg de queso ricotta

0.04kg de azúcar glass

0.02gr de almendras en granillo

0.02kg de naranja confitadas

0.002l de amaretto

Preparación:

Triturar la ricotta con el azúcar glass. Una vez obtenido una crema ligera, le incorporaremos el granillo de almendra y la naranja confitada en brunoise.

Añadirle el licor de amaretto y rellenar una manga pastelera con la crema.

Montar los conos de la crema y terminar con un poco de granillo y naranja confitada.

Contenidos en alérgenos



Frutos Secos



Leche



Gluten

Familia/ Cono
Foto: 8712
REF:
Nombre del plato: Cono Tiramisu
Para 12 personas
Uso profesional

Tiempo : 30 minutos



Ingredientes:

24 unidades de conos
0.25kg de queso mascarpone
2 unidades de claras de huevos
0.03kg de azúcar
1 unidad de yema de huevo
1 café solo
0.01l de amaretto
0.15kg de cobertura de chocolate negro 70%

Preparación:

Montar por un lado las claras de huevos, con el azúcar y una pizca de sal. En otro bol monta el queso con la yema de huevo. Mezclar ambas elaboraciones. De esta misma crema guardaremos una tercera parte y la mezclaremos con el café solo. Reposaremos la crema 30´. Rellenaremos los conos, primero con la crema de café seguido de la otra. Terminaremos decorando con unas lágrimas rotas de coberturas de chocolates

Contenidos en alérgenos



Frutos Secos



Leche



Gluten