

# Descorcha Tu Propio Carácter







El V recetario especial del Concurso de Recetas Taisi "Pasión por la Fruta" contiene una selección de las 69 recetas únicas y exclusivas elaboradas con "Mermelada Extra de Garnacha Taisi".

El Concurso de Recetas Taisi "Pasión por la Fruta", iniciativa de Jose María Lázaro SA, encaminada a fomentar y promocionar la innovación y la creatividad premiando la habilidad de los futuros profesionales de las escuelas de hostelería, heladería, bombonería, panadería, pastelería y confitería, cumple cinco años y lo hace con una participación de 11 centros de toda la geografía española.

El reto de "Descorchar su propio carácter" fue más que superado por los 93 alumnos participantes en esta edición, quienes utilizando como base la Mermelada Extra de Garnacha Taisi, proveniente de puras cepas centenarias presentaron elaboraciones muy novedosas, como así lo muestra las 30 recetas que han sido destacadas.

El Recetario incluye además la receta de David Pallás "Maestro Chocolatero y Maestro en pastelería de Autor", embajador oficial de la marca Taisi en 2018, asesor de empresas, docente y asesor de I+D.

### 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 confitada, almíbares, mermeladas y rellenos. La producción se destina tanto al mercado nacional como al internacional, con gran versatilidad en los procesos de elaboración de los productos.

#### Mermelada Garnacha Taisi

La Mermelada de garnacha tinta, con sus orígenes en la Comarca de Calatayud aporta una riqueza inmedible por todas sus propiedades características de: suelo, altitud, clima y factor humano.

Todo ello hace que el resultado sea una mermelada equilibrada de aroma y sabor con un ápice a madera y una buena acidez que permanece para aportar buen final de boca.

Su color de cereza picota le da una viveza especial a los platos que acompaña esta mermelada, pongamos por ejemplo: foie, setas, quesos, caza, carnes rojas y asadas, aunque, cierto es, que un toque de nuestra mermelada convierte en un manjar (como dicen en nuestra tierra), hasta el plato más simple.



### Maestro Cocinero - David Pallás

Campeón absoluto World Chocolate Masters (1999), Primer Premio de Pastelería en la categoría de chocolate y bombones en la Copa de España de Pastelería (2007). Participó en el programa de televisión "Deja Sitio para el postre" (2014) y actualmente presenta el programa "Chocolateando" en Canal Cocina.

Pallás propuso para este V concurso de Recetas Taisi "Tarta en Texturas al Vino Taisi", una mouse en la que la mermelada de Garnacha Taisi se combina de una manera exquisita y muy delicada con las texturas crujientes y suaves.



## "Tarta en texturas al vino Taisi"

#### **INGREDIENTES**

- Mousse.
- 400g nata semimontada
- 400g mermelada de vino
- Base crujiente.
- 500g especulos triturados
- Gelificado de vino en el interior.
- 200g de mermeladas de vino
- 300g merengue suizo
- 100g de manteca de cacao
- 4g de gelatina en hojas

- 8g de hojas de gelatina



#### **ELABORACIÓN**

Preparar la mousse mezclando los ingredientes con movimientos envolventes y suaves.

Para el montaje se prepara primero la mousse que vertemos en el molde, cuando hayamos puesto la mitad, ponemos el gelificado de vino tinto y seguimos cubriendo de mousse hasta que lleguemos casi al borde del molde. Poner la base de galleta crujiente y congelar.

Un vez congelada, se desmolda y se puede cubrir de glaseado brillante o pintar con aerógrafo para conseguir el efecto aterciopelado.

Para la decoración hemos usado la fruta confitada de Taisi.



Pasión por la Fruta

Introducción	3
Maestro Cociento, David Pállas "Tarta en texturas al vino Taisi", Receta Maestra	5
	O
Recetas Ganadoras	9
"La vite è bella", Natalia Tomás, Antonia Sánchez y Rocío López	10
"Copa rota", Esther Álvarez Sánchez, Noelia Manzanera Martínez, Isabel Mª Tomás García	12
"Guinda de mermelada de garnacha. Esfera de cordero", Jorge, Silvia, José Luis y Jorge Alejandre	14
"Melocotón con vino / Tambor de Calanda", Cristina Ramos Hernández	16
"Tataki de manzana", Cristian Montes Estévez	18
Entrantes	21
"Aire dulce de mar", Jorge, Silvia, José Luis y Jorge Alejandre	22
"Deconstrucción de ensalada caprese", Ruben Navarro Benito	24
"Fonte", Jeanette Giménez Gabarre	26
"Tapa de queso y vino en croqueta", Rubén Martínez Durán	28
Carnes	31
"Bollos bao de rabo de toro al estilo chino y mermelada de garnacha", Víctor Cuenca Del Río	32
"Costillas glaseadas con garnacha, ensalada fresca de pepino, patatas", Aarón Díaz Mazón	34
"Hojaldre de solomillo de cerdo con salsa de mermelada de garnacha", Dinelia Susset Hernández	36
"Timbal de lechazo con cuajada y mermelada de garnacha Taisi", Aarón Díaz Mazón	38
Pescados	41
"Calamares rellenos de risotto de garnacha Taisi", Raúl Senar Ferrer	42
Postres	45
"Black or wine", Sonia Iglesias Caldas	46
"Bombones rellenos de mermelada", Cristian, Adriana, Alin, Martín, Sheila, Jesús, Damián, Mohamed	48
"Brownies con helado de uva Taisi", Alba Sendín y Natividad Luis	50
"Copa derramada", Alejandro Estruch González	52
"Endivias con pollo y salsa Taisi", Christopher Carballada Rivero	54
"Helado de mermelada de garnacha", Silma Guadalupe Medina Rivera	56
"Maki de Taisi con peras en garnacha", Ángela Carrilero, María Elia Ferrari y Arianna Guamán	58
"Melocotón con vino 2.0", Raúl Mauleón Pérez	60
"Merry wine & cheese cakes", María Green	62
"Mousse de vino tinto al aroma de garnacha Taisi con gelatina de vino blanco", Sara Samper	64
"Panacotta de garnacha", Miguel Izquierdo Delgado	66
"Petite délicatesse de requesón con mermelada garnacha y sablé bretón", Santiago Campelo	68
"Rosas de garnacha", Cristian F., Adriana M., Alin N., Martín P., Sheila S., Jesús S., Damián S., Mohamed Z.	70
"Semiesfera de queso de cabra y mermelada de garnacha con frutos del bosque", Juliana Muir	72
"Tranpantojo de uvas", María Otero Alonso	74
"Vasito de garnacha Taisi", Jonathan Ubeira	76

## Recetas Ganadoras





### "La vite è bella"

modalidad: Postres

autor: Natalia Tomás, Antonia Sánchez y Rocío López

centro: IES La Flota, Murcia tutor: Cristina Gómez Esplá



#### **INGREDIENTES**

- Gelatina de Taisi.

- 35g Taisi - 57,5g vino tinto - 2,5u hojas de gelatina

- Mousse de queso de cabra.

- 20g yema pausterizada - 30g azúcar - 20g queso de cabra - 60g leche

- 2g hojas de gelatina - 125g nata semimontada

- Streussel de lima y cacao.

- 100g almendra molida - 100g harina - 100g azúcar moreno - 100g mantequilla

- Una pizca de sal - c/s ralladura de lima - c/s cacao en polvo

- Bizcocho de pistacho al microondas.

- 100g pistachos - 50g azúcar glacé - 10g aceite de girasol - 135g clara de huevo

- 90g yema de huevo - 90g azúcar - 30g harina

- Esferificaciones de Taisi.

- 200g agua - 50g azúcar - 2g agar - agar - 50g mermelada Taisi

- c/s aceite de girasol - c/s colorante rojo en pasta hidrosoluble

- Sorbete de frutos rojos y vino.

- 300g frutos rojos - 300g vino tinto - 150g azúcar - 1u limón

#### **ELABORACIÓN**

#### Gelatina de Taisi.

Calentamos una parte del vino | Disolvemos en él, la gelatina previamente hidratada y escurrida | Le añadimos la otra parte del vino y el Taisi | Vertemos sobre molde de silicona de media esfera | Dejamos reposar en frío hasta que se coagule.

#### Mousse de queso de cabra.

Calentamos la leche y se la añadimos al queso, le pasamos la túrmix | Mezclamos las yemas y el azúcar y le incorporamos el líquido anterior caliente | Subimos la temperatura a 85°C | Le añadimos las hojas de gelatina hidratadas y escurridas y colamos | Le incorporamos la nata semimontada.

#### Streussel de lima y cacao.

Empomamos la mantequilla con el azúcar moreno | Le añadimos, la harina tamizada mezclada con la almendra, la sal y la ralladura de lima | Hacemos un cilindro de 150 gr - 200 gr y lo envolvemos en film | Congelamos | Rallamos congelado sobre llanda de horno con papel de horno, dejándolo bien extendido | Cocemos a 190°C | Una vez frío, mezclamos una parte del streussel con un poco de cacao en polvo.

#### Bizcocho de pistacho al microondas.

Pasta de pistachos

Picamos en la termomix con golpes secos los pistachos y le añadimos el aceite de girasol y el azúcar glacé | Trituramos hasta que quede una pasta homogénea evitando que pierda el aceite de los pistachos.

Bizcocho esponja

Mezclamos las claras con el azúcar | Le añadimos las yemas, la harina y la pasta de pistachos y colamos | Llenamos el sifón con toda la mezcla y le ponemos las dos cargas de gas | Agitamos enérgicamente y refrigeramos 2 horas | Colocamos en el vaso de plástico haciéndole unos cortes en la base para que fluya el aire | Agitamos el sifón hacia abajo y llenamos el vaso menos de la mitad | Cocemos en microondas a máxima potencia durante 40 segundos | Enfriamos boca abajo sobre rejilla y utilizamos.

#### Esferificaciones de Taisi.

Mezclamos todos los ingredientes excepto el colorante y el girasol. Llevamos a ebullición sin parar de remover y dejamos que la mezcla

se enfríe a 70°C y añadimos el colorante | A parte, llenamos un recipiente con el aceite y refrigeramos a 6°C | Rellenamos una jeringa con la base de taisi y goteamos el contenido dentro del aceite | Pasamos las esferificaciones por agua, escurrimos y conservamos en un recipiente hermético en refrigeración positiva 4°C – 7°C.

#### Sorbete de frutos rojos y vino.

Reducimos el vino (esta técnica nos permite obtener un líquido más espeso y eliminar el alcohol) | Añadimos los frutos rojos, el azúcar y exprimimos un limón | Dejamos hervir la mezcla durante al menos 10 – 15 minutos | Lo dejamos reposar mientras se enfría | Trituramos para obtener una mezcla homogénea y pasamos por un colador para separar las semillas | Dejamos madurar envasado al vacío 24 horas en frío | Por último, introducimos la mezcla por la heladora.

#### Vid de cobertura negra.

Atemperamos la cobertura negra | Sobre papel de horno escudillamos con ayuda de un cornet dibujando la vid | Una vez solidificada, despegamos del papel y juntamos ambas partes con la cobertura y la técnica del agua helada, creándole unas cuantas ramas alargadas para terminar de darle forma | Por último, vamos pintando con un pincel con un poco de cacao en polvo.

#### Ramas de cobertura negra.

Atemperamos la cobertura negra | Escudillamos ramas con ayuda de un cornet sobre el cacao en polvo y vamos rebozándolas sobre el cacao una vez que haya solidificado un poco o utilizamos la técnica del agua helada.



## Copa rota"

modalidad: Postres

autor: Esther Álvarez Sánchez, Noelia Manzanera Martínez, Isabel Mª Tomás García

centro: IES La Flota, Murcia tutor: Cristina Gómez Esplá

#### **INGREDIENTES**

- Panna cotta de parmesano.

- 100g nata - 50g leche entera - 90g parmesano reggiano - 60g queso crema

- 50g azúcar - 5g hojas de gelatina

- Streussel de nueces.

- 100g harina - 100g azúcar moreno - 100g matequilla

- 25g nueces tostadas y picadas

- Fresas al vacío con salsa líquida de mermelada garnacha.

- c/s almíbar tpt - c/s mermelada de vino garnacha Taisi

- Gotas de salsa de mermelada de garnacha.

- c/s xantana

- Cristales de isomalt.

- c/s vino de garnacha

- c/s mermerlada de garnacha (Taisi)



#### **ELABORACIÓN**

#### Panna cota de parmesano.

Poner a hidratar la gelatina con agua muy fría | En un cazo calentar la nata con la leche y el azúcar sin llegar a hervir | Añadir el parmesano rallado y mover bien, dejar infusionar 1 hora | Calentar un poco la mezcla y añadir la gelatina previamente hidratada y escurrida | Mezclar bien y colar | Poner en moldes de semiesfera y congelar | En el momento de montar el plato, desmoldar y unir dos semiesferas y perfilar un poco las uniones.

#### Streussel de nueces.

Poner en la batidora el azúcar, las nueces molidas y la harina, mezclar y añadir la mantequilla en textura de pomada cortada en dados y mezclar hasta homogeneizar | Añadir las nueces tostadas y picadas finas y mezclar con las manos | Preparar una bandeja de horno  $con\ papel\ sulfurizado\ y\ esparcir\ las\ migas\ por\ la\ superficie\ |\ Cocer\ a\ 150^{\circ}C\ durante\ 15\ minutos\ |\ Enfriar\ y\ reservar\ herméticamente\ hasta$ 

#### Fresas al vacío con salsa líquida de mermelada de garnacha.

Preparar un almíbar tanto por tanto y mezclar con la mermelada | Cortar las fresas en rodajas y envasarlas al vacío unos 30 minutos.

#### Gotas de salsa de mermelada de garnacha.

Mezclar la mermelada y el vino e ir añadiendo xantana y mezclando con la túrmix, hasta obtener la textura deseada \*

#### Cristales de Isomalt

Para formar la copa, llenaremos un globo de agua de forma que asemeje el balón de la copa de vino y lo pondremos con la parte del cierre hacia abajo sobre una candidera asegurándonos de que no se mueva | Por otro lado dispondremos un tapete de silicona con un aro metálico de unos 6 cm. Calentamos en un cazo de hierro fundido el isomalt con el aqua hasta alcanzar los 180°C, lo apartamos del fuego y lo reposamos 1-2 minutos | Vertemos el isomalt sobre el globo y dentro del aro\* | Esperamos a que se temple y estiramos el aro hacia arriba formando el pié y el tallo de la copa y lo mantenemos hasta en se enfríe (unos minutos). Luego lo despegaremos de la base y lo partiremos en el pié y en el tallo | El globo lo explotaremos sobre el fregador con cuidado de no mojar la bola de isomalt, a continuación romperla en 3 o 4 trozos.

#### **PRESENTACIÓN**

Pintar el plato con salsa de mermelada de garnacha con xantana y con colorante en polvo rojo diluido en una gotas de vodka (alternar ambas elaboraciones con el pincel al gusto creando trazos abiertos de un extremo del plato a otro.) | Colocar un montoncito de streussel en la zona desde la que empiezan los trazos y colocar la esfera de pannacotta encima y esparcir unas migajas de streussel por el resto del plato sin llegar a los extremos | Colocar las rodajas de fresa repartidos en la zona en la que los trazos comienzan a abrirse y reservar la salsa | Con un cornet poner las gotas de salsa intercalados con las rodajas de fresa de distintos tamaños | Posicionar los trozos de isomalt que simulan la copa rota esparcidos por el plato | Acabar con la salsa líquida con la que habíamos envasado al vacío las fresas, sobre la pannacotta y sobre el trozo más grande de la copa rota, salpicar alguna gota más por el resto del plato.





# "Guinda de mermelada de garnacha. Esfera de cordero con cristal de garnacha"

modalidad: Carnes

autor: Jorge, Silvia, José Luis y Jorge Alejandre

centro: Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo, Madrid

tutor: Pedro San Segundo Torres

#### **INGREDIENTES**

- 1u jarrete de cordero

- 1 ramillete tomillo

- 80ml mermelada de garnacha

- 1u naranja

- 1 ramillete romero

- 50ml aceite de oliva virgen extra - 50cl aceite de girasol

- 0,8g gellán

- 8 bolas pimienta rosa

- 80g azúcar isomalt

- 1 hoja de laurel

- c/s sal



#### ELABORACIÓN

#### Marinado.

Introducimos el jarrete de cordero (previamente marcado en la plancha para sellarlo), en una bolsa de vacío. Añadimos la mermelada de garnacha, el ceste de la naranja y el limón (desechando la parte blanca), tomillo, romero, laurel, sal, pimienta rosa y aceite de oliva virgen extra.

#### Cocción a baja temperatura.

Encendemos el Roner, lo ponemos a 65°C e introducimos la bolsa del jarrete marinado, en el Roner durante 28 horas.

Para el fondo oscuro, metemos huesos de ternera al horno, para quemarlos por fuera y hacerles soltar el jugo, al mismo tiempo picamos verdura para la bresa y la pochamos fuerte en aceite de oliva por orden de cocción. Una vez pochada sacamos los huesos del horno, se lo añadimos a la bresa y cubrimos de agua añadiendo un bouquet garnie, compuesto por tomillo, romero y laurel.

#### Esferificación en congelador.

Para realizar la esfera de mermelada de Garnacha que recubriremos con la pasta de jarrete, calentaremos un poco de mermelada con un poco de agua y 0.2gr de Goma Gellán (gelificante vegetal), ponemos la mezcla caliente (no menos de 90°C) en un molde y lo metemos al abatidor. Cuando las semiesferas estén casi gelificadas las sacaremos y pegaremos una con otra formando una esfera. La cual reservaremos en frío.

#### Esferificación en aceite.

Mientras se cuece el fondo, pondremos aceite de girasol en frio y añadimos por medio de una jeringuilla gotas del caldo de sirope de mermelada que hemos hecho anteriormente, para esferificarlas. Retiramos con una cuchara perforada y limpiamos el exceso de aceite con agua fría.

#### Reducción.

Cuando esté listo el fondo, cogeremos los jugos de la bolsa de vacio colados y los pondremos en un cazo junto con el fondo oscuro a reducir hasta conseguir un glasé que utilizaremos para napar el jarrete una vez lo metamos al horno.

Una vez hecho el jarrete lo deshuesaremos y trituraremos la carne para dejarla como una masa. Con esta masa recubriremos la esfera de mermelada de garnacha que hemos reservado anteriormente. Y lo introduciremos al horno a 140º para calentarlo y glasearlo con la salsa.

#### Esferificación con isomalt.

Mientras lo calentamos pondremos el azúcar Isomalt y la mermelada de garnacha a calentar en un cazo hasta los 150°C. Después encamisaremos un molde semiesférico con el azúcar y lo enfriaremos. Una vez frio desmoldamos y reservamos.

Por último para ensamblar el plato, colocamos nuestro jarrete, napamos con el glasé y le añadimos la cúpula de Isomalt, la cual coronamos con la esferificación de garnacha.





## "Melocotón con vino / Tambor de Calanda"

modalidad: Postres

autor: Cristina Ramos Hernández

centro: Escuela de Hostelería Topi, Zaragoza

tutor: Silvia Cavero Ripa

#### **INGREDIENTES**

- Semifrío de melocotón.

- 160g puré de melocotón - 4g gelatina - 200g nata

- 100g mermelada de vino garnacha Taisi - 100g merengue (36g claras, 72g azúcar

- Teja de mermelada de vino.

- 100g azúcar glas
 - 50g harina
 - 50g chocolate negro
 - 50g chocolate blanco

- Melocotón osmotizado en mosto.

- 1u melocotón - 15g mosto

- Gelatina de mermelada de vino.

- 100g mermelada de vino - 0,75g agar agar

- Tierra de canela y pimienta rosa.

- 100g harina - 100g mantequilla - 1 yema

- 20g azúcar - 2,5g canela - c/s pimienta rosa

#### ELABORACIÓN

### Semifrío de melocotón.

- Tenemos el merengue ya montado en la batidora y añadiremos y mezclaremos con el puré de melocotón y coloca en un bol.
- Hidrata las gelatinas y deshazlas en el microondas y añádela al merengue antes de que enfrié. Una vez añadida dejar enfriar.
- Montar la nata y mezclar con el merengue con cuidado.
- Meter en manga y rellenar el molde ¾ partes del molde y dejar enfriar. Una vez medio frio vaciar el interior dejando el interior vacio, que lo rellenaremos de mermelada de vino y volveremos a poner semifrío de melocotón llenándolo y enfriar.

#### Teja de mermelada de vino.

- Mezclamos todos los ingredientes hasta que este homogéneos
- Extendemos en un papel sulfurizado que quede muy fino.
- Metemos al horno a 200°C 2-4min. aprox. una vez sacado del horno cortar y poner en el molde y dejar enfriar.
- Una vez frio pintar con chocolate blanco y negro.

#### Melocotón osmotizado en mosto.

- Pelamos y cortamos a dados el melocotón.
- Metemos en una bolsa vacio con el mosto y embasamos.

#### Gelatina de mermelada de vino.

- Poner la mermelada de vino en un cazo a calentar y cuando hierva echar el agar agar y batir durante un par de minutos, y retirar del fuego.
- Poner en un molde y dejar enfriar
- Una vez frio cortar a daditos.

#### Tierra de canela y pimienta rosa.

- En un bol ponemos la harina, la mantequilla, la yema, el azúcar y la canela, y amasamos hasta que se quede homogéneamente.
- Extendemos en un papel sulfurizado y metemos al horno 180°C 10min. aprox.



#### **PRESENTACIÓN**

Primero colocamos la tierra de canela y pimienta en una recta y un montoncito, colocaremos el tambor en la línea más larga y las gelatinas de formas aleatorias alrededor de la tierra larga. Luego haremos una quenelle de helado de naranja. Y por ultimo decoraremos con unas flores.



## V Concurso de Recetas



### "Tataki de manzana"

modalidad: Postres

autor: Cristian Montes Estévez

centro: EFA A Cancela, Tortores, As Neves (Pontevedra)

tutor: Esther Juan Salvadores

#### **INGREDIENTES**

- Manzana
- Mermelada de garnacha Taisi
- Claras
- Azúcar
- Limón
- Hyas
- Menta
- Sésamo negro

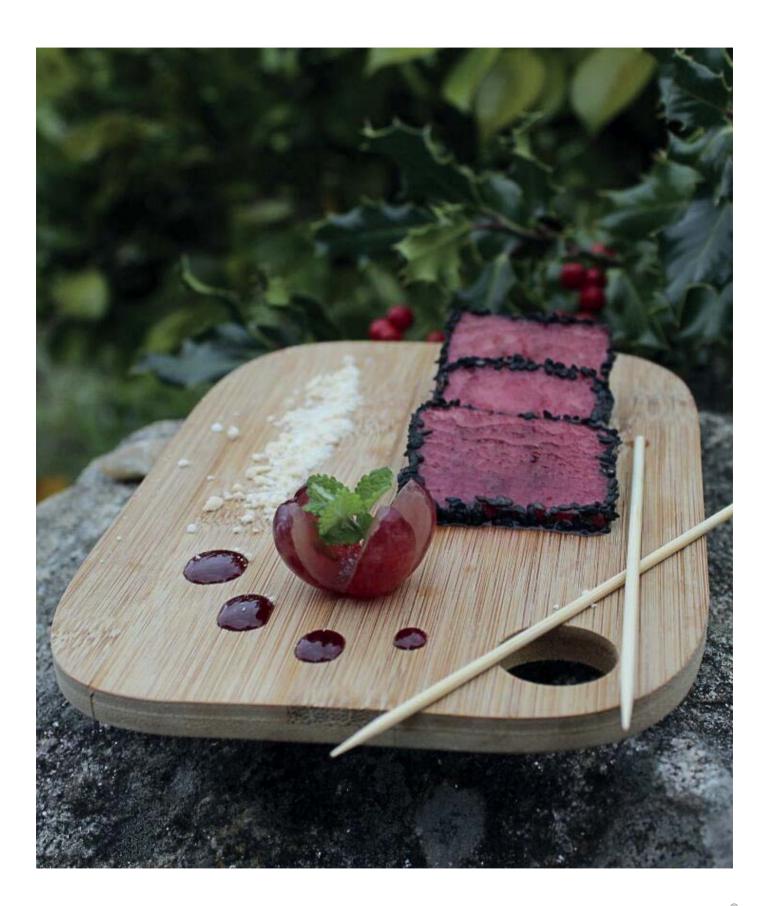


#### **ELABORACIÓN**

- Pelar y cortar manzanas en trozos cuadrados de unos 6 cm de ancho y largo y un grosor de 1 a 2 cm.
- Macerar la manzana ya cortada en un cazo con la mermelada de garnacha y dejar coger características organolépticas durante un día.
- Para el merengue pasteurizar las claras con el azúcar hasta homogenizar.
- Una vez pasteurizado esponjar.
- Escudillar en una lata y secar en el horno durante 6 horas a 50 grados centígrados.
- Dejar enfriar y cortar en dados o hacer polvillo.

#### PRESENTACIÓN

Para el emplatado rebozamos los laterales de la manzana con sésamo negro y colocamos en madera. En un lateral colocar el polvillo de merengue, realizamos unas gotas con la mermelada de vino y cortamos la uva en cruz colocando una ramita de menta dentro.





## Entrantes





### "Aire dulce de mar"

modalidad: Entrantes

autor: Jorge, Silvia, José Luis y Jorge Alejandre

centro: Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo, Madrid

tutor: Pedro San Segundo Torres

#### **INGREDIENTES**

- 300g mermelada de garnacha
- 1u sardinas
- 50g aguacate
- 30g aceitunas deshuesadas
- 1u naranja
- 3g lecitina
- 5g agar-agar
- 4 bolas baya enebro
- c/s eneldo
- 50ml aceite de oliva virgen extra
- 20ml yogurt griego

#### **FLABORACIÓN**

Limpiar las sardinas dejando los lomos desespinados y meterlos en una bolsa de vacío y dejarlos marinar en Aove con mermelada de garnacha, la baya de enebro, el eneldo, la mondadura de naranja, sal y pimienta verde, durante 24-30h. Una vez cocinados sacaremos los lomos y los cortaremos a la medida que nos interese.

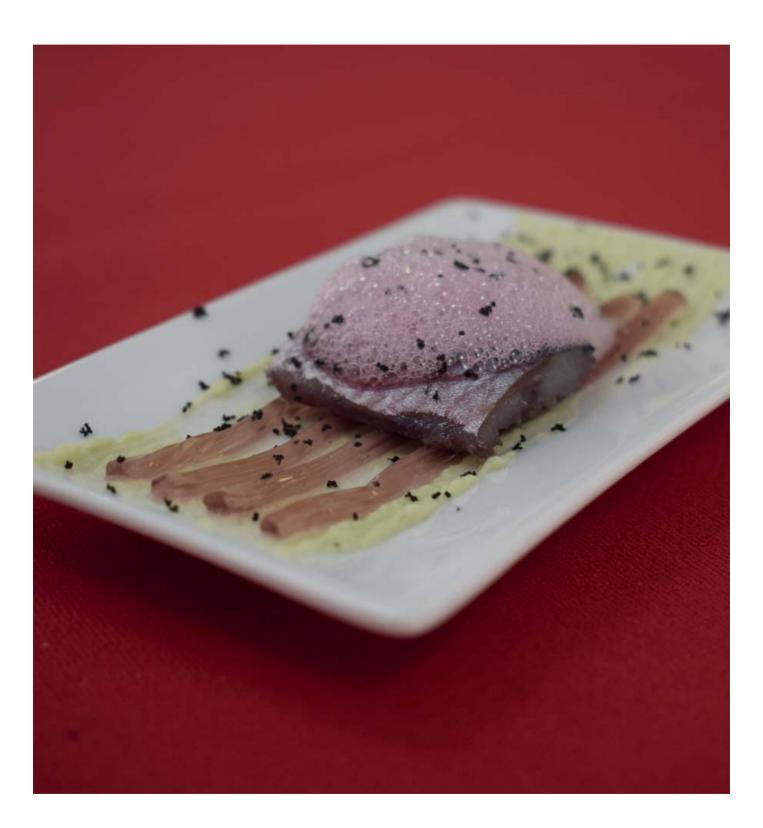
Al mismo tiempo pondremos las aceitunas en la deshidratadora, durante aproximadamente el mismo tiempo que las sardinas. Y una vez deshidratadas las trituraremos.

Posteriormente meteremos en un cazo, un TPT de mermelada de garnacha y agar-agar, lo calentaremos y una vez caliente por medio de una jeringuilla, introducimos el liquido en un tubo de silicona y lo metemos a enfriar al abatidor. Una vez frío, por medio de una jeringa con aire sacamos el spaghetti y lo cortamos en el largo que nos interese.

De seguido, realizaremos la crema de aguacate triturando la pulpa del aguacate junto con, yogurt, limón y aceite de oliva virgen extra.

Justo antes de emplatar, realizaremos el aire de Mermelada de garnacha, haciendo una mezcla de 60% mermelada, 33% agua, y un 7% de lecitina. Esto lo batiremos con una turmix metiéndole aire hasta que espume lo suficiente.

Por último, emplataremos realizando una línea con pincel en el fondo de plato, disponiendo nuestros espaguetis a lo largo y colocando sobre ella nuestro lomo de sardina coronándolo con el aire de garnacha y espolvoreando el polvo de aceituna por encima.





## "Deconstrucción de ensalada caprese"

modalidad: Entrantes

autor: Ruben Navarro Benito

centro: IES Peñacastillo, Santander

#### **INGREDIENTES**

- 1kg tomate
- 150g anchoas
- 150g olivas negras
- 75g albahaca
- 50g aceite de oliva virgen extra
- 30g piñones
- 150g mozzarella
- 150g queso crema
- 150g nata de montar
- 30g queso parmesano
- 3g goma gelan
- 0,5 dl agua
- 2 dl mermelada Taisi

#### **ELABORACIÓN**

- 1. Lavar y escaldar los tomates. Pelar y cortar en daditos de pequeño tamaño, reservar en un colador apartando y reservando los corazones.
- 2. Cortar las olivas y las anchoas finamente, añadir esta mezcla al tomate y remover con cuidado dejando en el colador.
- 3. En una thermomix echar parte de la albahaca, los piñones, el parmesano y el aceite. Triturar hasta obtener una especie de pasta. Por otro lado, con AOVe y albahaca repetir el mismo proceso para obtener un aceite de oliva virgen extra de albahaca.
- 4. En una thermomix, mezclar el queso crema, la mozzarella y la nata de montar. Introducir en un sifón con dos cargas.
- 5. Poner en un cazo 2dl de mermelada taisi y añadirle ½ dl de agua y llevar a ebullicon , añadir los 3 gr de goma gellan y darles un baño bien fino a la pulpa de los tomates. Reservar. (falsa esferificación )
- 6. En el último momento freír hojas de albahaca.
- 7. Montar en el plato un pequeño tartar con el tomate y un molde, poner unos puntos de queso con ayuda del sifón, uniéndolo con un poco del pesto. Decorar con la hoja de albahaca y la falsa esferificación de la pulpa de tomate con mermelada Taisi.





### "Fonte"

modalidad: Entrantes

autor: Jeanette Giménez Gabarre

centro: Escuela de Hostelería Topi, Zaragoza

tutor: Silvia Cavero Ripa

#### **INGREDIENTES**

- 100g magret de pato
- 1 ajo
- Aceite
- 125ml nata líquida
- 1 rebanada de pan
- c.s. mermelada de garnacha
- seta de cardo cortada a daditos
- frutos rojos y ajo tierno para decorar

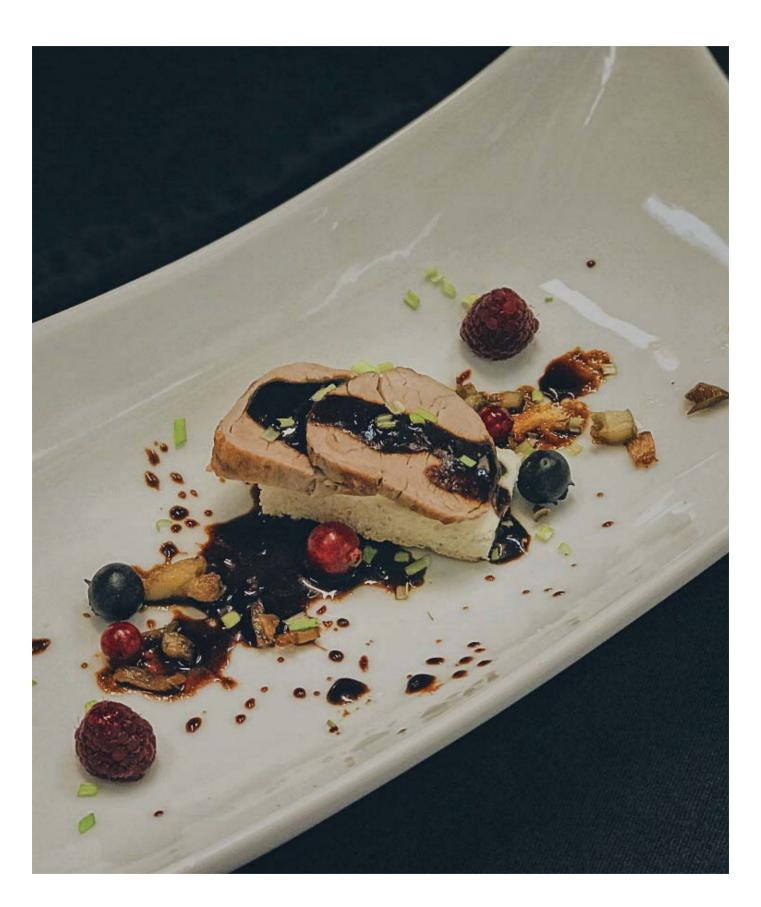
#### **ELABORACIÓN**

- Marcar el magret en la plancha y hornear 4 minutos.
- Escaldar el ajo tres veces, poner la nata a hervir y añadir el ajo. Cocinar hasta que estén blandos los ajos. Batir y pasar por el chino.
- Elaborar una Demi glace con el jugo del magret, la mermelada.
- Freír la seta de cardo.
- Tostar una rebanada de pan

#### **PRESENTACIÓN**

Echamos la Demi glace en el centro del plato, sobre ella colocamos la rebanada de pan untada con el ajo blanco, ponemos el magret de pato cortado en láminas.

Decoramos poniendo las setas a ambos lados, junto con los frutos rojos y espolvoreamos el ajo tierno.



## V Concurso de Recetas TAIS



## "Tapa de queso y vino en croqueta"

modalidad: Entrantes

autor: Rubén Martínez Durán centro: IES de Pravia (Pravia) tutor: Wladimiro Miranda

#### **INGREDIENTES**

- 250ml leche
- 75g queso cabrales
- 40g harina de trigo
- 3 cucharadas mermelada de garnacha Taisi
- 2,5 cucharadas de aceite
- Pan rallado
- Huevos
- Aceite para freir

#### **ELABORACIÓN**

- 1. Se inicia la preparación de la bechamel calentando en un cazo la leche y el queso. Remover a fuego lento hasta que el queso se mezcle bien con la leche. Reservar manteniendo la mezcla caliente.
- 2. En un cazo, calentar el aceite e incorporar la harina poco a poco, cocinándola durante unos 3 minutos sin dejar de remover.
- 3. Incorporar la mezcla caliente de leche y queso. Remover y hervir a fuego lento durante 15 minutos.
- 4. Incorporar la mermelada y mezclar bien, removiendo durante 1 minuto.
- 5. Salpimentar y dejar enfriar.
- 6. Dar forma a las croquetas y empanarlas pasándolas por pan rallado, huevo y, nuevamente, pan rallado. Freír en abundante aceite caliente (a 160 °C) hasta que estén doradas.

### **PRESENTACIÓN**

Dado que se trata de una tapa, se presentan dos o tres unidades en un plato rectangular pequeño, adornado con algún tipo de vegetal de color vivo, como bastones de zanahoria y perejil muy picado, y bañadas con un hilo de mermelada de Garnacha Taisi, que representa el vino que suele acompañar a una tapa de queso.



## V Concurso de Recetas TAIS



## Carnes





# "Bollos bao de rabo de toro al estilo chino y mermelada de garnacha"

modalidad: Carnes

autor: Víctor Cuenca Del Río

centro: Centro Superior de Hostelería del Mediterráneo, Madrid

tutor: Susana Moreira

#### **INGREDIENTES**

- Guiso de rabo.

- 150g de rabo de toro
 - 200ml de vino tinto
 - 50ml de salsa de soja
 - 25ml de salsa de ostras
 - 3u Pimienta de Sichuan verde y negra
 - 3u Pimienta de Japón (shansa)
 - 2u Clavo de olor
 - 1/2u Rama de canela
 - 500ml de agua

- 10ml de aceite de oliva - 2 cucharadas de mermelada de garnacha

- Masa del bollo.

- 130g harina de fuerza - 20ml leche - 50ml agua

- 1/2 cucharada de azúcar - 15g de levadura fresca prensada - 1/2 cucharada de aceite de girasol

- 1/2 cucharada de vinagre de arroz - ¼ cucharada de sal

- Verduras encurtidas de acompañamiento.

- 1/2u pepino - 1/2u nabo blanco - Vinagre de arroz

- Vinagre de manzana - Sal - Azúcar

- 2 hojas de lima kaffir

#### **ELABORACIÓN**

- 1. Poner una olla a fuego alto y añadir el aceite de oliva, cuando esté caliente sellar los trozos de rabo.
- 2. Cuando el rabo esté bien sellado añadir el vino y dejar evapora 2 minutos, añadir el agua, la soja, la salsa teriyaki, la salsa de ostras, la mermelada de garnacha, el chile y las especias y llevar a ebullición.
- 3. Cuando hierva bajar el fuego a nivel bajo y dejar cocer entre 4-6 horas.
- 4. Mientras se hace el guiso cortamos el pepino y el nabo muy fino en rodajas y ponemos en una bolsa de vacio con los demás ingredientes del encurtido, sellamos con la envasadora y dejamos marinar hasta la hora de emplatado.
- 5. Mientras el guiso se hace y las verduras marinan hacemos la masa del bao, agregamos todos los ingredientes en un bol menos la sal y teniendo la levadura diluida en el agua, mezclamos y añadimos la sal.
- 6. Amasamos durante unos 20min o hasta que quede una masa lisa y uniforme.
- 7. Dejamos reposar la masa en una fermentadora a 35°C con un 99% de humedad durante 1h aprox.
- 8. Una vez fermentada la masa la cortamos en piezas de unos 25g la damos forma de bola y la aplanamos con un rodillo sin llegar a dejarla muy fina.
- 9. Untamos cada círculo de masa con aceite de girasol, los doblamos a la mitad y los volvemos a poner a fermentar en las mismas condiciones otras dos horas.
- 10. Cuando el rabo lleve por lo menos 4 h lo sacamos de la salsa y lo desmigamos retirando los huesos.
- 11. Ponemos a reducir la salsa hasta que quede ¼ de la cantidad inicial y reservamos.
- 12. Cuando el bao ha fermentado por segunda ver, ponemos una olla con agua a hervir y la vaporera de bambú encima y cocemos los baos al vapor unos 10min.
- 13. Cuando los baos estén cocidos los abrimos por el pliegue y untamos mermelada de garnacha en su interior, rellenamos con el rabo y añadimos un poco de la salsa del rabo reducida. Emplatamos, podemos decorar con sésamo de diferentes sabores para dar un toque más vistoso al plato.







## "Costillas glaseadas con garnacha, ensalada fresca de pepino, patatas y cebollita Taisi"

modalidad: Carnes

autor: Desiré Lemos y Nicolás Chouza

centro: EFA A Cancela, Tortores, As Neves (Pontevedra)

tutor: Esther Juan Salvadores

#### **INGREDIENTES**

- 500g costilla de cerdo
- Mermelada de garnacha Taisi
- 3u patatas
- 2u cebollas
- 1u pepino

#### **ELABORACIÓN**

Colocamos las costillas en una bandeja de horno, y sazonamos con sal y pimienta negra y horneamos a 160° C unos 20 min.

Trascurrido este tiempo las sacamos y las pintamos con la mermelada de garnacha y salsa teriyaki la volvemos meter en el horno a 190°C unos 25 min.

Cocemos las patatas con piel y las cortamos en gajos.

En una sartén ponemos la cebolla en juliana con una nuez de mantequilla y azúcar moreno. Pasados 15 minutos a fuego suave añadimos la mermelada Taisi y cocinamos por 10 minutos más.

Cortamos el pepino con un pelador en láminas muy finas, aliñamos con aceite de oliva.



## V Concurso de Recetas TAIS



# "Hojaldre de solomillo de cerdo con salsa de mermelada de garnacha"

modalidad: Carnes

autor: Dinelia Susset Hernández Bermúdez

centro: Escola de Flequers Andreu Llargués, Sabadell (Barcelona)

tutor: Mari Cruz Barón

#### **INGREDIENTES**

- 1u Solomillo de cerdo - 1 lámina de hojaldre - 50ml de caldo de pollo

- 1 cucharadita de mostaza - 80ml de mermelada de garnacha - 2g de tomillo

- 1 diente de ajo - Sal y pimienta al gusto

- Salsa

- 200 ml de mermelada de garnacha - 100 ml de caldo de pollo - 1 cucharada de maicena

- Sal y pimienta al gusto

- Guarnición.

- Puré de patatas - Setas salteadas con ajo y perejil

#### **ELABORACIÓN**

Salpimentar el solomillo de cerdo calentar la sartén y previamente untar los solomillos con la mostaza.

Cuando la sartén este caliente colocar la mermelada de garnacha junto al caldo de pollo y sellar el solomillo; procurar hacerlo por todos los lados hasta que quede bien doradito. Reservar.

A continuación en el mismo sartén colocar el resto de la mermelada de garnacha, el caldo de pollo, la sal y la pimienta, en un vaso aparte disolver la maicena con una cucharada de agua, cuando la salsa este hirviendo agregarla y esperar que espese, inmediatamente quitar del fuego, reservar.

Estirar la lamina de hojaldre con un poco de la salsa reducida pintar todo el solomillo y colocarlo en el centro de la lámina y envolverla bien, sellar bien los bordes. Pintar con huevo y meter al horno a 200°C calor arriba y abajo por 45-50 minutos depende de tu horno.

Cuando esté listo emplatamos, colocamos el solomillo en hojaldre con setas salteadas, puré de patatas y con la salsa de garnacha, y a disfrutar...



Pasión por la Fruta

# "Timbal de lechazo con cuajada y mermelada de garnacha Taisi"

modalidad: Carnes

autor: Aarón Díaz Mazón

centro: IES Peñacastillo, Santander

tutor: Jesús Manzanos

#### **INGREDIENTES**

- 1u pierna de lechazo - Leche entera - Mermelada de garnacha Taisi

- Agua
 - 2u cebollas
 - 2u zanahorias
 - 1u tomate
 - 500ml vino oporto
 - 1 sobre de cuajada
 - 1u pera
 - 500g azúcar
 - 1 ramita de romero

#### **ELABORACIÓN**

- 1. Antes de nada, realizamos la mise en place de todos los ingredientes.
- 2. Preelaboramos la verdura Y las cortamos en mirepoix
- 3. Ponemos la leche junto con el lechazo y lo llevamos a ebullición.
- 4. Lo dejamos hervir hasta que el lechazo quede tierno.
- 5. A continuación desmigamos el lechazo y ponemos la carne desmigada en una bandeja, de forma que quede una plancha de carne una vez que la refrigeremos.
- 6. Los huesos, los ponemos en una bandeja y los tostamos en el horno hasta que queden dorados.
- 7. En una olla, pochamos la verdura, añadimos los huesos tostados, añadimos agua y hervimos durante 4 horas.
- 8. Reducimos el vino.
- 9. Colamos jugo de la olla, dejamos reducir, añadimos el vino reducido y sazonamos.
- 10. Por otro lado pelamos las peras, y las cortamos en gajos.
- 11. Acontinuación ponemos la misma cantidad de agua y de azúcar. Añadimos las peras y dejamos hervir hasta que queden cocidas.
- 12. Cuando esté listo, cogemos un litro de leche de la cocción del lechazo y añadimos el cuajo.
- 13. Hervimos, lo colamos, lo echamos en una bandeja y refrigeramos.
- 14. Porcionamos el lechazo en rectangulos de 4 cm de acho por 7 cm de lado (dependiendo del grosor).
- 15. Por otro lado, con un aro de pastelería 3 cm de diámetro porcionamos la cuajada.

#### **PRESENTACIÓN**

Presentaremos en la parte central-izquierda del plato una porción del lechazo. En la parte superior del lechazo colocamos 2 gajos de la pera confitada. Finalmente salseamos el lechazo por la parte inferior.

En la parte central-derecha colocamos la porción de cuajada y culminamos con la mermelada de Garnacha Taisi.

Podremos dar un toque con una rama de Romero.





## Pescados





## "Calamares rellenos de risotto de garnacha Taisi"

modalidad: Pescados

autor: Raúl Senar Ferrer

centro: IES Mar de Aragón, Caspe (Zaragoza)

tutor: David Esteve

### INGREDIENTES (4 raciones)

- Relleno de Calamar.

- 1/2 cebolla pequeña - 8u calamarcitos de playa (pequeños) - 6u gambones - 40 gr de almendra laminada tostada - 200g de pechuga de pollo - Orégano - Pimienta negra recién molida

- Salsa Nantua.

- 1/2 cebolla pequeña - Cabeza y cortezas de los gambones - 100g de mantequilla - 5 dl de brandy - 1/2 cucharadita de pimentón dulce - 70cl de nata líquida

- Sal y pimienta blanca - 50g de harina de maíz (disuelta en un poco de agua o fumet de pescado fría)

- 300ml de fumet de pescado suave (a base de espinas y cabeza de rape y algo de marisco)

- Tierra de mermelada garnacha Taisi.

- 100g de mantequilla - 50g de harina 50g de harina de almendras

- 100g de mermelada de garnacha Taisi - Pizca de sal

- Rissoto de setas con mermelada de garnacha Taisi.

- 50g arroz bomba - 50g nata - 30g de mermelada garnacha Taisi

- 30g setas trompetilla salteadas con mantequilla - Sal y pimienta - 400ml de fumet de pescado suave (a base de espinas y cabeza de rape y algo de marisco)

- Gelatina de tinta.

- 1 cucharada de postre de tinta de calamar - 1 cucharada café de Kappa (gelificante) - Gotas de licor de anís (alcohol) - Pizca de sal - 100 ml de fumet de pescado suave (a base de espinas, cabeza de rape y marisco)

**ELABORACIÓN** 

### Gelatina de tinta.

Poner en un cazo el fumet con un poco de sal, diluir el gelificante, la tinta y las gotas de anís. Llevar a ebullición, colocar en una terrina cuadrada con un poco de altura y dejar solidificar. Hace falta que quede una altura de 2 o 3 cm.

Empomar la mantequilla (hacer pomada con un tenedor), salar, añadir la harina y la harina de almendras. Poner sobre una bandeja e introducir en el horno por espacio de media hora a 110 grados, deshaciendo de vez en cuando. Cuando ya esté casi seco, añadir la mermelada de garnacha Taisi, mezclar y volver a introducir en el horno 10 minutos más, hasta que quede totalmente seco y consistencia terrosa. Reservar fuera del horno y en lugar seco.

Lavar las trompetas (variedad de setas), saltear con mantequilla e introducir el arroz bomba. Sin dejar de remover y a fuego suave, ir añadiendo el fumet de pescado hirviendo, cocinar poco a poco y añadir el fumet según lo vaya solicitando el arroz, (nunca debe quedar demasiado seco). Pasados 15 o 16 minutos, añadir la nata caliente con la mérmela de garnacha, salpimentar y seguir cocinando hasta que esté el arroz tierno. Ha de quedar un arroz cremoso, aromatizado con la mermelada, pero no demasiado dulce.

#### Calamares.

Limpiar los calamares, eliminando la pluma, tripas y ojos. Las patas y alas se guardarán para el relleno. Mientras, picar finamente la cebolla en brunoise y saltear con un poco de mantequilla, picar la carne de pollo a cuchillo muy finamente junto con las patas del calamar y las aletas, incorporando a la cebolla pochada. Cocinar a fuego lento durante 4 o 5 minutos (intentar no cocer mucho para que no se seque). Pelar los gambones fuardando cáscar y cabeza (quitarle el intestino). Salpimentar, añadir un poco de orégano. Incorporar 4 gambones cortada en finas láminas, (reservando dos enteras) y la almendra laminada tostada, remover ligeramente y reservar fuera del fuego.

Seguidamente, colocar los dos gambones pelados en una bolsa de envasado con un poco de fumet de pescado con mermelada de

de garnacha Taisi, para que infusionen.

Rellenar los calamares con el relleno de carne, atar con un palillo y hornear durante 4 minutos a 180 grados. Reservar.

#### Salsa nantua.

Cortar la cebolla en brunoise, dorándola en la mantequilla, añadir seguidamente las cáscaras de gambón y las cabezas, y flambear con el brandi (rehogar todo junto). Añadir el pimentón dulce y mojar con el fumet de pescado. Cocer a fuego lento durante 15 minutos, rectificar de sal y triturar. Pasar por chino y suavizar con nata dándole un pequeño hervor, posteriormente ligar con la harina de maíz si quedara muy líquida. Reservar en baño María.

Marcar en la sartén una de las colas de gambón infusionadas, laminándola después y la otra pasarla por harina, huevo y Panko (pan rallado japonés), friendo ligeramente. Cortar unos dados de gelatina de tinta.

#### PRESENTACIÓN

En plato hondo disponer un poco de salsa Nantua, poner encina un molde de risotto de garnacha Taisi, colocar los calamares rellenos (partido por la mitad o entero según gusto), pincelar con un poco de aceite de oliva para que brille.

Alrededor de los calamares y sobre la salsa, colocar unos dados de tinta gelificada, decorando con unas hojas de perifollo o perejil y unos pétalos de pensamiento comestible (flor), disponer unas láminas de gambón infusionado.

Acabar la decoración con una cucharadita de tierra de garnacha Taisi en uno de los lados del plato y la cola de gambón pasada por Panko.



## Postres





## "Black or wine"

modalidad: Postres

autor: Sonia Iglesias Caldas

centro: EFA A Cancela, Tortores, As Neves (Pontevedra)

tutor: Esther Juan Salvadores

#### **INGREDIENTES**

- Bizcocho de aceite de oliva y frutos rojos.

- 125g huevos
 - 250g azúcar
 - 250 g leche
 - 250g harina
 - 15g impulsor

- 300 g frutos rojos

- Gelificado de mermelada de garnacha Taisi.

- 300g mermelada de garnacha - 14g hojas gelatina

- Cremoso de queso.

- 75g nata - 250g queso crema - 30g azúcar invertido

- Esponja de garnacha.

- 30g claras - 60g yogurt - 60g almendra en polvo

- 70g azúcar - 20g harina - 40g mermelada garnacha 30g azúcar

#### **ELABORACIÓN**

#### Bizcocho de aceite de oliva y frutos rojos.

Esponjamos los huevos con el azúcar, añadimos el aceite y la leche cuidadosamente y por último incorporamos la harina y el impulsor tamizados. Lo reservamos en nevera 12 horas. Ponemos los frutos rojos por encima y horneamos a 180°C.

#### Gelificado de mermelada de garnacha Taisi.

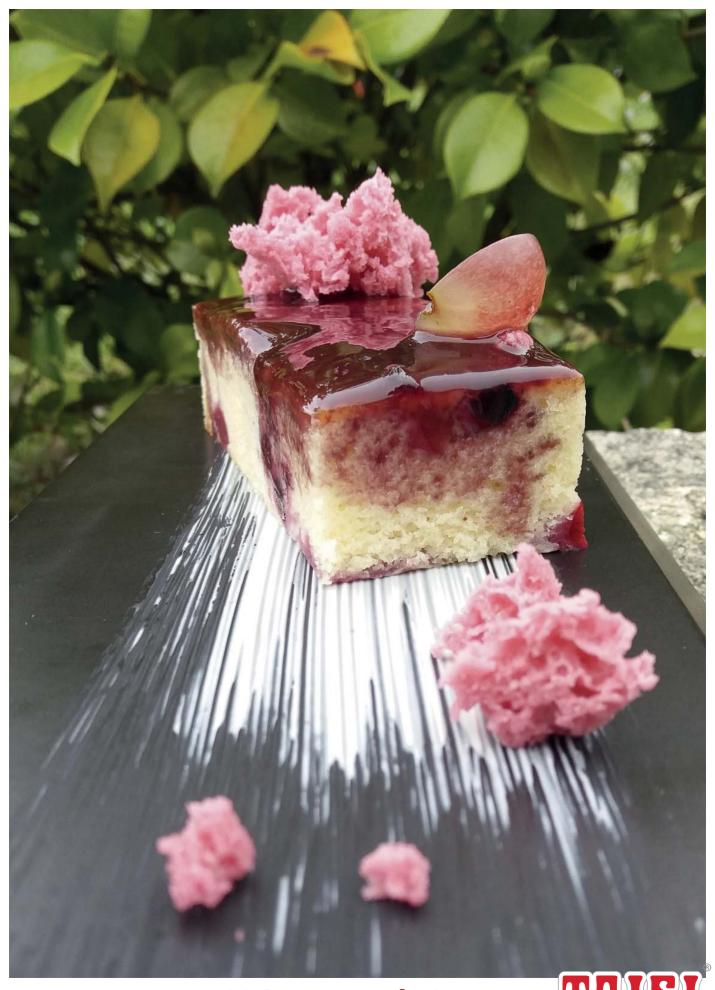
Calentamos la mermelada de garnacha a fuego medio y le añadimos la gelatina previamente hidratada. Vertemos sobre el bizcocho y pasamos al congelador para que gelifique.

### Cremoso de queso.

Fundimos el azúcar invertido con la nata y lo añadimos poco a poco sobre el queso hasta obtener la textura deseada.

### Esponja de garnacha.

Mezclamos todos los ingredientes y pasamos la preparación por un colador para luego introducirla en un sifón. Cocemos en microondas en vaso plástico 1 min.



**V Concurso de Recetas** 

Pasión por la Fruta

## "Bombones rellenos de mermelada"

modalidad: Postres

autor: Cristian Fratila, Adriana Mata, Alin Neagu, Martín Palenque, Sheila Sahli

Jesús Sánchez, Damián Szal, Mohamed Ziane

centro: IES Valle del Jiloca, Calamocha (Teruel)

tutor: Adriana Nieto Ortega

#### **INGREDIENTES**

- 200g chocolate de cobertura negro

- Mermelada de Garnacha

#### **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.





## "Brownies con helado de uva Taisi"

modalidad: Postres

autor: Alba Sendín y Natividad Luis

centro: EFA A Cancela, Tortores, As Neves (Pontevedra)

tutor: Esther Juan Salvadores

#### INGREDIENTES

- Pan brioche
- 350g mermelada de garnacha gelificada
- 1'5g xantana
- Uvas
- Menta
- Helado de vino.
- 400g nata
- 150g azúcar
- 150g huevos
- 100g mermelada

#### ELABORACIÓN

#### Helado de vino.

- Semimontar la nata, montar las yemas, montar claras, todo por separado.
- Añadir 100 g de mermelada TAISI a las yemas. E ir juntando los tres montados sin bajar el aire.
- Cortar o brioche en cubos, remojarlo en un aparejo de leche, nata y azúcar. Escurrir los dados de brioche y plancharlos en sartén con azúcar y mantequilla .
- Meter en congelador por una hora. Sacarlos, poner azúcar en la superficie y caramelizarlo con la pala
- Hacer unos pelos de bruja con caramelo para la decoración.
- -Emplatar



# V Concurso de Recetas



## "Copa derramada"

modalidad: Postres

autor: Alejandro Estruch González

centro: C. de Formación Profesional de Panadería y Pastelería FEGREAPA, Valencia

tutor: Silvia Aja

#### **INGREDIENTES**

- Crumble picante.

- 100g azúcar - 100g mantequilla salada - 100g harina

- 100g almendra en polvo - 0,5 cucharada pimentón picante - Unas gotas de tabasco

- Crema de garnacha Taisi.

- 100g garnacha tinta Taisi - 40g mantequilla - 90g huevos

- 80g azúcar - 4g gelatina en polvo - 150g nata semimontada

- Gelaficado de uva morada y garnacha tinta Taisi.

- 300g garnacha tinta Taisi - 100g puré de uva - 80g azúcar

- 26g pectina NH - 80g zumo de limón

- Bizcocho sifón de canela

- 3 huevos - 100g azúcar - 20g harina

- 5g canela en polvo

- Perlas de merengue francés.

- 100g claras de huevo - 200g azúcar

-Jalea garnacha tinta Taisi.

- 100g garnacha tinta Taisi - c/s agua

#### **ELABORACIÓN**

#### Crumble picante.

- Integrar todos los ingredientes a mano o con la pala hasta conseguir grumos de masa.
- Cocer a 160° durante 15 minutos aproximadamente.

#### Crema de garnacha Taisi.

- Realizar una crema inglesa con la Garnacha, la mantequilla, los huevos y el azúcar \* (el azúcar puede eliminarse si se considera que la Garnacha tiene el azúcar suficiente)
- Una vez realizada, disolver la gelatina previamente hidratada en la crema inglesa y enfriar.
- Semimontar la nata e integrarla a la mezcla una vez fría.

#### Gelaficado de uva morada y garnacha tinta Taisi.

- Mezclar el puré de uva con la Garnacha tinta Taisí y la mitad del azúcar. Calentar hasta 40°.
- Integrar el resto del azúcar y la pectina y verter en la mezcla.
- Dejar hervir hasta conseguir la textura deseada y añadir el zumo de limón.

### - Bizcocho sifón de canela

- Triturar todos los ingredientes y colar.
- Introducir la mezcla en el sifón y poner una carga. Remover y reposar 2 horas mínimo.
- Cocer al microondas sobre 1 minuto dependiendo de la potencia del microondas.

## Perlas de merengue francés.

- Realizar el merengue añadiendo poco a poco el azúcar.
- Escudillar en forma de picos o perlas pequeños y hornear a 130º durante 20 minutos aproximadamente.

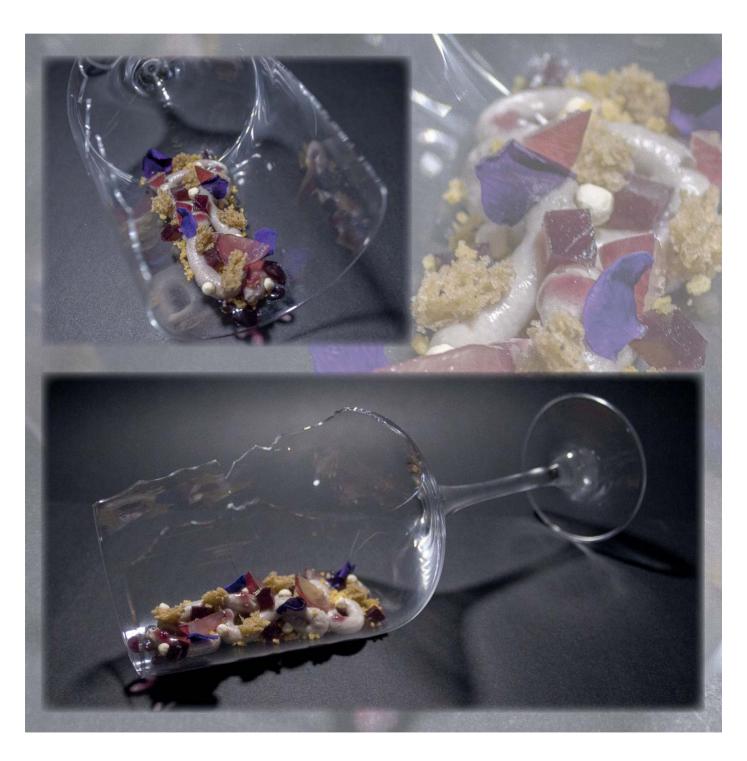
#### -Jalea garnacha tinta Taisi.

- Calentar la Garnacha tinta Taisi con unas gotas de agua para aligerar la mezcla.
- Dejar que enfríe.

#### **PRESENTACIÓN**

La elaboración se sirve en una copa de vino con una obertura superior (completamente lijada sin riesgo de corte) para dar un toque original y evocador del producto principal, la uva garnacha y el vino. Asimismo, la apertura superior hace que sea fácil de degustar al comensal. El postre sigue una línea "desde la copa a la mesa" simulando una copa de vino derramada y formando un compendio de sabores donde el protagonista principal es la uva, gracias al producto Garnacha tinta Taisi. Además, acompañamos este sabor y aroma vinícola con reminiscencias a los sabores que podemos encontrar en un vino: como el picante por el efecto aguja gracias al crumble; la suavidad y el aroma especiado por la canela del bizcocho o la suavidad en boca debido al merengue.

A todos estos sabores les acompañan unos cortes de uva morada, para identificar fácilmente el sabor predominante y unos brotes morados para dotar de elegancia al plato y reforzar su sentido natural.



V Concurso de Recetas



## "Endivias con pollo y salsa Taisi"

modalidad: Entrantes

autor: Christopher Carballada Rivero

centro: EFA A Cancela, Tortores, As Neves (Pontevedra)

tutor: Esther Juan Salvadores

#### **INGREDIENTES**

- 1u endivias
- 1 pechuga de pollo
- 3u cebollas
- 1 mermelada de garnacha
- 1 salsa chipotle
- Azúcar moreno
- Sal
- Queso parmesano rallado

#### **ELABORACIÓN**

- 1. Pelar y cortar cebollas, en juliana fina. Poner en una sartén con una nuez de mantequilla. Una vez blandas añadir el azúcar moreno para caramelizar. Reservar.
- 2. Cortar la pechuga de pollo en trozos irregulares y saltear en una sartén. Reservar.
- 3. Limpiar la endivia y cortar a la mitad, quedándote con la parte blanda. Dejar en agua fría para que se mantenga fresca y crujiente.
- 4. Hacer la salsa taisi (mezclar mermelada de garnacha y salsa chipotle al gusto).
- 5. Para emplatar, coger un trozo de endivia y hacerle una cama con la cebolla caramelizada, verter salsa taisi sobre ella, poner un trozo de pollo encima, y finalmente el queso rallado.





## "Helado de mermelada de garnacha"

modalidad: Postres

autor: Silma Guadalupe Medina Rivera centro: IES Zaurín, Ateca (Zaragoza)

tutor: Pilar Chamorro

#### **INGREDIENTES**

- Helado.

- 900g mermelada extra de garnacha Taisi - 275g leche - 175g nata

- 50g azúcar - 6u huevos talla M - 5dl nata semimontada

- Gelatina de mermelada.

- 300g mermelada extra de Garnacha Taisi - 1-2u colas de gelatina

- Galleta.

- 50g de galletas

- Tofe.

- 100g azúcar - 50g nata - 10g miel

- Gotas de limón

- Teja.

- 200g azúcar - 30g cacao - 100g manteguilla fundida

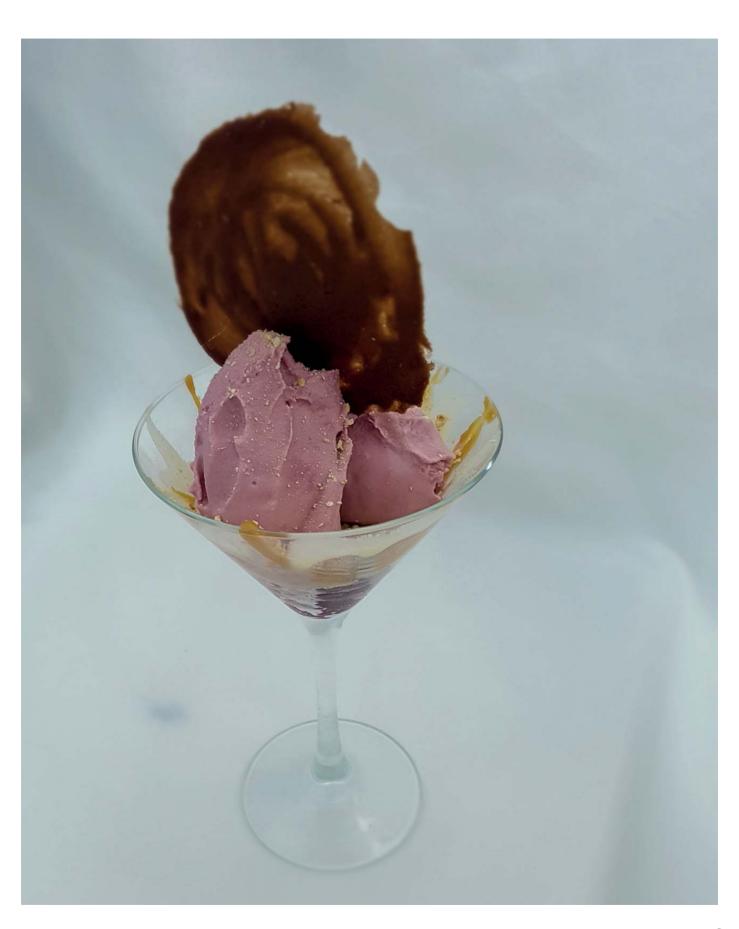
- 75g clara

### ELABORACIÓN

- 1. Mezclamos la mermelada con la leche y la infusionamos en una marmita, mientas infusiona la leche y la mermelada mezclamos los huevos con el azúcar. Una vez hecha la leche se lo añadimos a los huevos que los pondremos al baño maría hasta subirlos a 82º removiendo de vez en cuando con la varilla para que no cuaje el huevo, para esto tendremos que poner un bol con hielo para enfriarlo una vez subido a 82º (será como un baño maría en el hielo). Una vez enfriado semi-montamos la nata y lo mezclamos todo con movimientos envolvente y lo introducimos en la heladera con frio y con bastante tiempo y vamos controlando el espesor que va cogiendo. En casa lo podríamos introducir en la nevera y dentro de una media hora sacarlo darle vueltas y volverlo a introducir al congelador y aso unas 3 o 4 veces hasta conseguir la textura deseada.
- 2. Para realizar la gelatina en un cazo ponemos la mermelada de garnacha y una vez caliente sin llegar a hervir lo retiramos añadimos poco a poco las colas ya remojadas en agua y escurridas, una vez mezclado lo dejamos enfriar un poco y lo introducimos en la copa y dejamos reposar hasta el día siguiente o lo introducimos en el abatidor.
- 3. Cogemos la galleta y la deshacemos con la mano o con un tenedor.
- 4. Para hacer el tofe ponemos en una sartén el agua con muy poca agua, la gota de limón y la miel para que no se queme y realizamos una caramelo rubio y una vez disuelto y con el color deseado añadimos la nata y con una varilla lo disolvemos perfectamente y dejamos enfriar. Una vez frio lo introducimos en un biberón con una boquilla ni muy grande ni muy pequeña.
- 5. Para realizar la teja mezclamos todo y en un silpat con una cuchara extendemos la mezcla circularmente y lo introducimos al horno precalentado a 180º durante 5 minutos.

#### MONTA IF

una vez gelificada la mermelada encima le ponemos la galleta un poco de tofe alrededor de la copa y un poco de leche condensada para darle contraste de colores y encima hacemos dos quenefas con el helado, espolvoreamos un poco de galleta y ponemos la teja encima.





## "Maki de Taisi con peras en garnacha"

modalidad: Postres

autor: Ángela Carrilero Niñirola, María Elia Ferrari Boggian y Arianna Guamán Ramos

centro: IES La Flota, Murcia tutor: Cristina Gómez Esplá

#### **INGREDIENTES**

- Mousse de queso de cabra.

- 2,5dl leche - 5u gelatina - 200g queso de cabra

- 125g azúcar - 5dl nata semimontada

- Peras osmotizadas en vino garnacha Taisi.

- c/s pera - c/s vino garnacha - c/s clavo

- c/s Taisi

- Velo de vino garnacha.

- 500g vino garnacha - 50g azúcar - 250g glucosa

- 12g agar-agar - 3u gelatina

- Gelatina de Taisi.

- 1kg mermelada Taisi - 175g azúcar - 8u gelatina

- Pistacho caramelizado.

- 400g pistachos - 200g azúcar - 80g agua

- 1 nuez mantequilla

- Streussel.

- 100g almendra molida - 100g harina - 100g azúcar moreno

- 100g mantequilla - Pizca sal - c/s ralladura de limón (u otros)

#### ELABORACIÓN

#### Mousse de queso de cabra.

- 1. Mezclar el gueso con el azúcar. Batir bien e incorporar la mitad de la leche fría.
- 2. Calentar la otra mitad de la leche, diluir en ella la gelatina, colar y añadir a la mezcla del queso.
- 3. Bajar la temperatura entre 28-30°C e incorporar poco a poco la nata semimontada.
- 4. Escudillar en molde con tamaño deseado.
- 5. Congelar.

#### Peras osmotizadas en vino garnacha Taisi.

- 1. Pelar la pera y cortar en dados.
- 2. En una bolsa de vacío, introducir los dados de pera, el vino y el clavo.
- 3. Envasar al vacío y dejar macerar.

#### Velo de vino garnacha.

- 1. Mezclar el vino con la glucosa y calentar.
- 2. Adicionar el azúcar mezclado con el Agar-Agar y subir a 90°C.
- 3. Añadir la gelatina, colar, extender muy fino sobre una placa y enfriar a temperatura ambiente.
- 4. Conservar en cámara y dar forma.

#### Gelatina de Taisi.

- 1. Calentar una parte de la mermelada y diluir la gelatina.
- 2. Mezclar el resto de la mermelada con el azúcar.
- 3. Añadir la mermelada fría a la caliente y mezclar.
- 4. Escudillar sobre placa y congelar

#### - Pistacho caramelizado.

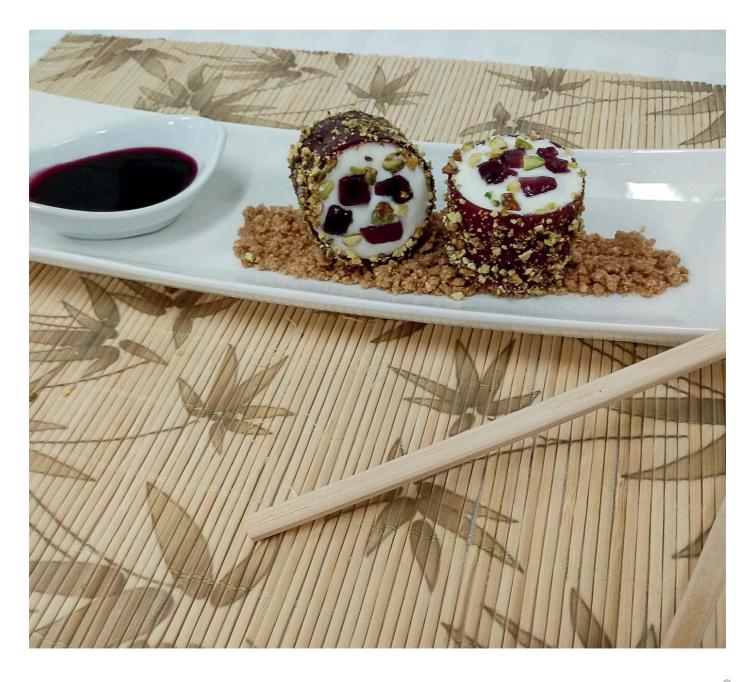
1. Hacer un almíbar con el agua y el azúcar a 115°C..

#### Streussel.

- 1. Empomar la mantequilla con el azúcar moreno.
- 2. Añadir la harina tamizada mezclada con la almendra, la sal y los aromas.
- 3. Hacer cilindros de, aproximadamente, 150-200gr.
- 4. Envolver en film y congelar.
- 5. Rallar sobre placa de horno con papel, poniéndolo bien extendido.
- 6. Cocer a 190°C.
- 7. Una vez frío, si es necesario, lo podemos picar.

#### **PRESENTACIÓN**

- El postre está compuesto por un cilindro de mousse de queso con un interior de gelatina de Taisi y pera osmotizada en vino Garnacha.
- Ese cilindro está rodeado de un velo de vino Garnacha y rebozado en pistachos caramelizados triturados.
- En la parte de arriba del cilindro hemos puesto trocitos de pistacho caramelizado y de pera osmotizada.
- En la base tiene una cama de streussel y la salsa es la mermelada Taisi.





## "Melocotón con vino 2.0"

modalidad: Postres

autor: Raúl Mauleón Pérez

centro: Escuela de Hostelería Topi, Zaragoza

tutor: Silvia Cavero Ripa

#### **INGREDIENTES**

- Agua

- Puré de melocotón

YogurtLimón

- Pimienta molida

- Hojas de gelatina

- Nata

- Frutos rojos

- Azúcar

Vomos

- Naranja

- Canela

- Mermelada de garnacha Taisi

- Agar

- Helado de limón

- Menta

#### FLABORACIÓN

- 1. Hacer un almíbar con 100 gr de azúcar y 200 cl. de agua.
- 2. Una vez hecho untar el molde con el almíbar.
- 3. Juntar 4 yemas, con 100 gr de puré de melocotón y triturar.
- 4. Mezclar el almíbar con las yemas y el puré.
- 5. Verter en el molde y cocinar a vapor, 10 minutos a 99°C.

### Yogurt especiado.

- 1. Añadir ralladura de limón y naranja al yogurt natural.
- 2. Mezclar con canela molida y pimienta molida.

#### Brazo gitano.

- 1. Mezclar 100 gr de mermelada de garnacha con 2 gr de agar en el fuego.
- 2. Una vez esta disuelto, retirar del fuego y añadir 4 hojas de gelatina.
- 3. Antes de que se enfrie estirar en una bandeja con film y dejar enfriar.
- 4. Montar 100 gr de nata con 50gr de mermelada de garnacha.
- 5. Cuando este montada, meter en una manga y estirar encima de un lateral del velo de garnacha.
- 6. Enrollar con el grosor deseado.

#### Roca

- 1. Poner el helado en la Pacojet junto con 20gr de frutos rojos.
- 2. Triturar en la Pacojet, hasta que quede homogéneo.
- 3. Verter una pequeña cantidad de nitrógeno liquido en un recipiente especifico para esta tarea.
- 4. Poner una bola en el nitrógeno y dejar que se congele hasta ser una roca.

#### **PRESENTACIÓN**

- 1. Colocar una cucharada del yogurt en el plato y arrastrar.
- 2. Colocar el tocinillo transversalmente encima del yogurt.
- 3. Emplazar el brazo de gitano sobre los laterales del tocinillo.
- 4. Colocar la roca en el medio, junto una hoja de menta para decorar.





## "Merry wine & cheese cakes"

modalidad: Postres

autor: María Green

centro: C. de Formación Profesional de Panadería y Pastelería FEGREAPA, Valencia

tutor: Silvia Aja

#### **INGREDIENTES**

- Tarta de gueso.

- 1u huevo
 - 1/2 taza queso philly
 - 1/4 taza yogur griego
 - 1/3 taza leche condensada
 - 2 cucharadas harina tamizada
 - 1/2 cucharadita vainilla

- 1 pizca sal

- Cupcake de garnacha.

4 huevos
 2 tazas azúcar
 3 tazas harina tamizada
 - 1 taza yogur griego
 - 3/4 taza aceite

- 1 pizca sal - 2 cucharaditas levadura royal - 4 cucharadas mermelada garnacha

- Glaseado de queso.

- 1/2 taza mantequilla - 3/4 taza queso philly - 2 tazas azúcar glasé

#### **ELABORACIÓN**

#### Tarta de queso.

- En un bol grande, con una barrilla, mezclar el queso, yogur, y leche condensada hasta que esta cremosa.
- Añadir huevo, harina, vainilla, y sal. Continuar mezclando hasta que todo esta bien incorporado.
- Colocar en una bandeja para magdalenas minis y cocer en el horno 20 minutos a 175°C. Dejar que se enfríen totalmente antes de meter en un congelador u otra masa.

### Cupcake de garnacha.

- Precalentar horno a 180°C.
- En un bol grande tamizar todos los ingredientes secos juntos.
- Añadir los ingredientes mojados y mezclarlo a velocidad medio hasta que están bien incorporados.
- Colocar los forros de cupcake en una bandeja de magdalenas y con una cuchara de helado o de gravy, rellenarlos ¼ con la masa. Poner 1 de las mini tartas de queso en el centro de la masa entonces cubrirlo con mas masa de cupcake hasta que las capsulas estén ¾ llenas.
- Cocer en el horno 25 minutos. Cuando los saquen déjenlos en la lata 5 minutos entonces transferir los cupcakes a una rejilla para enfriar por completo.

#### Glaseado de queso.

- Derretir la mantequilla y mezclarlo en un bol con el queso.
- Poco a poco añadir el azúcar hasta que quede cremoso. Recomiendo que se meta dentro de la nevera antes de decorar los cupcakes.



# V Concurso de Recetas



# "Mousse de vino tinto al aroma de garnacha Taisi con gelatina de vino blanco"

modalidad: Postres

autor: Sara Samper Ralfas

centro: IES Mar de Aragón, Caspe (Zaragoza)

tutor: David Esteve

#### **INGREDIENTES**

- Mousse.

- 3 huevos - 80gr azúcar - 5 hojas gelatina

- 375g confitura de garnacha Taisi - Zumo de ½ limón - 100ml zumo de frutas roja

- 200ml nata - 1 cuchara azúcar de vainilla (aprox. 15g)

- Gelatina de vino blanco.

- 500ml vino blanco - 3 hojas gelatina - 60g azúcar

- Crujiente.

- 750g vino tinto - 200g mantequilla - 400g azúcar

- 185g harina

#### FLABORACIÓN

#### Mousse

Hidratar las hojas de gelatina en agua fría, seguidamente separaremos claras de yemas, reservando las claras para un uso posterior Introducimos las yemas en un bol y batimos a velocidad máxima junto con el azúcar. Debemos batir al menos 5 minutos hasta que hayamos conseguido una crema esponjosa y blanquecina.

Escurrir la gelatina hidratada y dar un golpe de calor en el microondas hasta que se funda (cuidado que no hierva).

Incorporar la gelatina en hilo fino sobre la crema de yema y sin dejar de batir. (Importante), después añadimos la confitura de garnacha Taisi, el zumo de frutas rojas y el zumo de limón, mezclando con cuidado para que emulsione todo junto.

Una vez mezclado todos los ingredientes, guardamos en la cámara hasta que empiece a cuajar (unos 15 a 20 minutos).

Mientras tanto vamos montando la nata hasta conseguir una consistencia firme, por otro lado montamos las claras que habíamos reservado con un poco de sal (esto ayudará a mantener su consistencia) a punto de nieve. Finalmente, poco antes de terminar de montar, añadir el azúcar de vainilla y seguimos batiendo hasta que se haya disuelto.

El paso final, será juntar la crema refrigerada que habíamos guardado con la nata y de forma envolvente, seguidamente, realizaremos la misma operación con el merengue hasta obtener un mouse suave y ligero.

Rellenamos las copas de vino (pero en una de las paredes de la copa, en vez de en la base, para ello las dejaremos tumbadas en la cámara) y dejamos reposar un mínimo de 2 horas.

#### - Gelatina de vino blanco.

Poner el vino en un cazo con el azúcar, cociendo unos 10 minutos. Añadir la gelatina previamente hidratada y remover hasta que se disuelva. Colocar el vino en una bandeja y dejar enfriar hasta que esté casi cuajada la gelatina. Cortar finamente con un cuchillo haciendo pequeños cubos que luego servirán de decoración en la copa.

### - Teja de vino.

Poner el vino tinto en un cazo, reduciendo a fuego medio hasta un tercio de su volumen inicial. Incorporar el azúcar, la harina y la mantequilla, formando una masa. Sacar del cazo y extender sobre Sil-pat (alfombrilla de silicona para horno) hasta obtener una fina capa y deshidratar durante 20 minutos a 225 grados. A mitad de cocción dar la vuelta para que se deshidrate bien por ambas parte. Dejar enfriar y trocear de forma irregular.

#### **PRESENTACIÓN**

Colocar alrededor del mouse de vino la gelatina de vino tinto, añadir unas medias uvas tintas peladas y sin semillas, unas hojitas de hierbabuena, unas flores de romero y finalmente un trozo de teja de vino encima del mouse.





## "Panacotta de garnacha"

modalidad: Postres

autor: Miguel Izquierdo Delgado

centro: C. de Formación Profesional de Panadería y Pastelería FEGREAPA, Valencia

tutor: Carlos Parra

#### **INGREDIENTES**

- Nata de cocinar
- Mermelada de garnacha
- Galleta maría
- Uvas
- Gelatina

#### **ELABORACIÓN**

- Ponemos la nata en un cazo para de hierva, antes de empiece a hervir le ponemos 3 cucharadas pequeñas de mermelada de uva de garnacha.
- Cogemos 3 láminas de gelatina y le ponemos agua para que se ablande y cuando ya esté blando le echamos al cazo para que se disuelva.
- Una vez empiece a hervir ponemos toda la mezcla en el bol que queramos darle forma a la pannacota.
- Dejamos que se enfríe la pannacota durante unas 8 horas en la nevera y mientras hacemos la base de galleta.
- Cogemos un bol y ponemos 100 g de leche y 4 galletas, las aplastamos hasta que se deshagan y se queden una especie de papilla un poco más dura.
- Luego lo ponemos en el plato en el recipiente que le queramos dar la forma.
- Cuando ya pasen las 8 horas, ya podemos sacar la pannacota de su recipiente. La sacamos y ya la podemos emplatar y decorar.



# V Concurso de Recetas



# "Petite délicatesse de requesón con mermelada garnacha y sablé bretón"

modalidad: Postres

autor: Santiago Campelo

centro: EFA A Cancela, Tortores, As Neves (Pontevedra)

tutor: Esther Juan Salvadores

#### **INGREDIENTES**

- Mousse.

- 185ml leche- 200g azúcar- 40g yemas de huevo- 6,5g gelatina

- 280g requesón - 280g nata líquida 35% m.g.

- Gelatina.

- 150g mermelada garnacha - 3 hojas gelatina

- Sablé bretón.

- 275g mantequilla
- 235g azúcar glasé
- 10g impulsor
- 350g harina floja
- 80g yemas
- 2.5g sal

#### **ELABORACIÓN**

#### Mousse

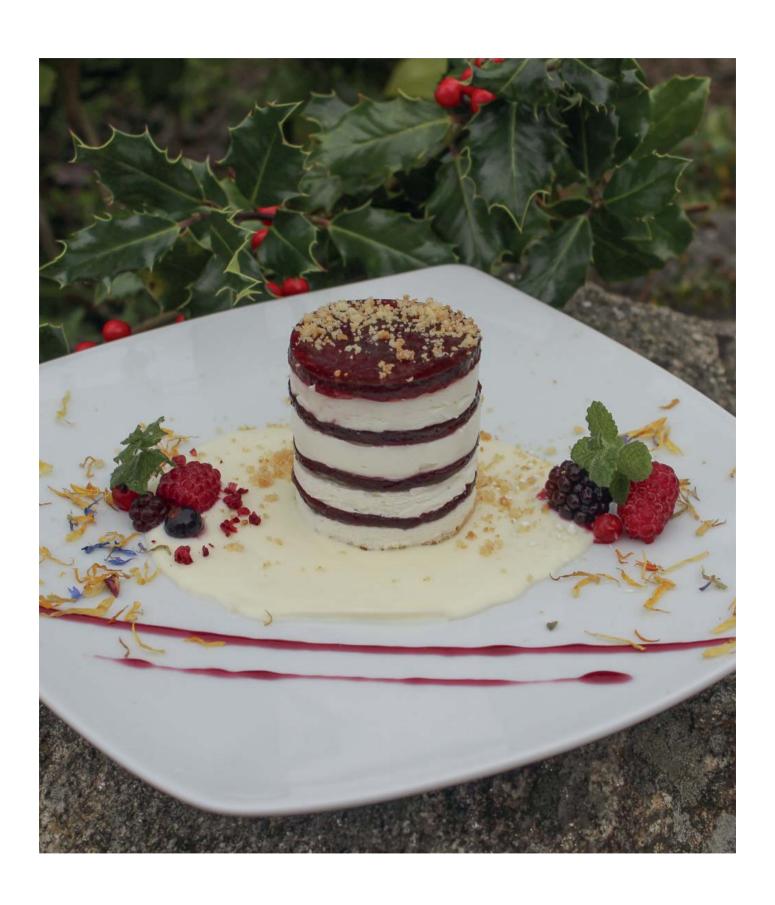
- 1. Calentamos la leche junto con la mitad del azúcar. Mientras, blanqueamos las yemas batiendo con unas varillas con la otra mitad de azúcar hasta que doblen su volumen.
- 2. Incorporamos la leche caliente en el perol de las yemas (sin dejar de remover con las varillas) y lo ponemos a fuego, hasta que espese un poquito.
- 3. Retiramos el perol y añadimos la gelatina previamente hidratada.
- 4. Ahora añadimos a la mezcla anterior el requesón hasta conseguir una mezcla homogénea y por ultimo incorporamos con movimientos appolyentes la pata semimontada.

#### Gelatina.

1. Ponemos al fuego la mermelada y calentamos a T<sup>o</sup>media , retiramos y a añadimos la gelatina ya hidratada , verter en moldes y reservar den nevera.

#### Sablé bretón.

- 1. Punto pomada con mantequilla harina, sal e impulsor
- 2. Añadimos azúcar y las yemas y amasamos a mano. Dejamos reposar la masa 4 horas y estiramos en bandeja y horneamos.



# V Concurso de Recetas TAIS



## "Rosas de garnacha"

modalidad: Postres

autor: Cristian Fratila, Adriana Mata, Alin Neagu, Martín Palenque, Sheila Sahli

Jesús Sánchez, Damián Szal, Mohamed Ziane

centro: IES Valle del Jiloca, Calamocha (Teruel)

tutor: Adriana Nieto Ortega

#### **INGREDIENTES**

- Volovanes.

- 1 lámina de hojaldre - 1 yema de huevo

- Crema pastelera.

- 500 ml leche entera
 - 4 yemas de huevo
 - 125g azúcar blanco
 - 50g maicena
 - 1 vaina de vainilla
 - Mermelada de garnacha

#### **ELABORACIÓN**

#### Volovanes.

- 1. Extiende la masa de hojaldre y corta 8 círculos con ayuda de un cortapastas redondo. Reserva 4 piezas y haz aros con las otras 4 recortando un círculo interior en cada una con un cortapastas más pequeño (reserva el interior para utilizar como tapa del volován).
- 2. Mezcla la yema de un huevo con unas gotas de agua y remueve. Coloca los 4 círculos grandes sobre una superficie lisa y píntalos con la yema utilizando un pincel de cocina. Coloca encima de cada uno un aro de hojaldre y vuelve a pintar con la yema. Pincha el centro de los círculos con la punta de un cuchillo (para que el hojaldre suba menos por el centro).
- 3. Pon papel de horno sobre una bandeja para horno y coloca encima los volovanes y las tapas. Hornea con el horno precalentado a 180°C durante 10-12 minutos, hasta que el hojaldre esté dorado. Para saber si están hechos, comprueba que la base de los volovanes esté bien cocinada y no quede cruda.
- 4. Sácalos del horno y déjalos enfriar sobre una rejilla metálica. Retira el centro de los volovanes con cuidado para poder rellenarlos.

#### Crema pastelera

- 1. Comenzamos por la vaina de vainilla. Le damos un corte a lo largo, la abrimos y retiramos con un cuchillo las semillas del interior.
- 2. De la leche, separamos 150 ml. en una taza. El resto lo ponemos a calentar en un cazo, a fuego medio. Cuando esté a punto de hervir, pero que no llegue a hacerlo, retiramos del fuego. Añadimos la vainilla y dejamos infusionar unos 30 minutos.
- 3. Mientras infusiona la leche vamos a mezclar el almidón o harina de maíz. La disolvemos en la taza de leche, removiendo bien, para que no queden grumos. Reservamos.
- 4. En una cacerola pequeña, añadimos las yemas de los huevos y poco a poco echamos el azúcar. Removiendo sin parar con unas varillas para que no se pegue. A continuación vertemos la leche con harina o almidón de maíz (Maicena). Seguimos removiendo, para que se haga una mezcla bien homogénea y sin grumos.
- 5. Pasado el tiempo de infusionado. Añadimos a la cacerola la leche, colándola y de paso separando la vainilla y la piel del limón. Vamos echando poco a poco y mezclando al mismo tiempo.
- 6. Ponemos a fuego medio-bajo y comenzamos a remover sin parar, hasta que la crema vaya espesando.
- 7. Retiramos del fuego y dejamos atemperar.

#### Montar los volovanes.

1. Rellenamos los volovanes con la crema pastelera y finalmente añadimos la mermelada de Garnacha.





# "Semiesfera de queso de cabra y mermelada de garnacha con frutos del bosque"

modalidad: Postres

autor: Juliana Muir

centro: C. de Formación Profesional de Panadería y Pastelería FEGREAPA, Valencia

tutor: Olga Padilla

### INGREDIENTES (para 6 unidades)

- Frutas del Bosque - c/s mermelada de garnacha Taisi

#### - Cheesecake de queso de cabra.

- 100g queso de cabra
 - 125g queso blanco de untar
 - 250ml nata líquida
 - 6 láminas gelatina (de 2g)
 - 125g azúcar
 - 100ml leche

- 3,5 cucharadas mermelada de garnacha Taisi

#### - Bizcocho de especias.

- 125g mazapán crudo- 3 huevos- 3 yemas- 25g azúcar glas- 100g harina- 50g almidón

- 3 claras- 50g azúcar- 5g especias (Nuez moscada, Canela, Clavo y Anís estrellado)

#### - Centro de frutos del bosque.

- 100g pulpa de Frutos del Bosque -20g azúcar - 1,5 hojas gelatina (de 2g)

#### - Gelatina de vino.

- 125ml de vino tinto - 2g de agar agar

#### **ELABORACIÓN**

#### Bizcocho de especias.

- Montar las claras con el azúcar. Reservar.
- Esponjar el mazapán, los huevos, las yemas y el azúcar glas durante unos minutos.
- Tamizar la harina, almidón y especias. Añadir a la mezcla de mazapán, huevos, yemas y azúcar glas en forma de lluvia, e ir mezclando con una espátula o lengua de goma.
- Incorporar un poco de las claras montadas al batido anterior. Mezclar con movimientos envolventes sin que pierda volumen. Terminar de incorporar el resto de claras.
- Poner la mezcla sobre doble lata con papel de horno, cocinar a 200º durante 10 minutos.

#### Centro de frutos del bosque.

- Poner en un cazo al fuego la mitad de la pulpa con el azúcar.
- Poner las láminas de gelatina en remojo en agua fría.
- Cuando comience a hervir la pulpa, añadir la gelatina escurrida y remover hasta que se disuelva. Mezclar la pulpa del cazo con la restante y verter sobre moldes pequeños.
- Llevar a congelador hasta que tengan consistencia dura.

#### Cheesecake de queso de cabra.

- Poner las láminas de gelatina en remojo en agua fría.
- En un bol grande, añadir el queso de cabra desmigajado, el queso crema, la nata y el azúcar.
- Calentar la leche sin que llegue a hervir y añadir las láminas de gelatina escurridas. Mezclar hasta que se disuelvan.
- Incorporar la leche a la mezcla anterior, y mezclar con un Turmix hasta obtener una mezcla fina y homogénea.
- Dividir la mezcla en 3:
  - Primera capa: Dejar una en blanco.
  - Segunda capa: Añadir 1 cucharada de Mermelada de Garnacha Taisi.
  - Tercera capa: Añadir 2,5 cucharadas de Mermelada de Garnacha Taisi.

#### Gelatina de vino.

- En un cazo, poner el vino y llevarlo a ebullición durante 2 minutos. Retirarlo del fuego y enfriarlo en congelador.
- Una vez frio, añadir el agar agar y mezclar hasta que se disuelva por completo. Reservar en nevera hasta que gelifique.

#### **MONTAJE**

- Con un cortapastas redondo, cortar discos de bizcocho de 0,3-0,5 cm más anchos que el molde de semiesfera y desmigajar un par de trozos de bizcocho aparte.
- En un molde de silicona de semiesferas, colocar la primera capa, que es la blanca, hasta llenar 1/3 de la semiesfera. Llevar a congelador hasta que tome consistencia.
- Incorporar la segunda capa, llenando otro 1/3. Desmoldar los centros de frutos rojos e incorporarlos presionándolos suavemente sobre la mezcla. Llevar nuevamente a congelador hasta que tome consistencia.
- Incorporar la tercera capa, hasta casi llenar la semiesfera. Añadir algunos frutos rojos frescos y llevar por última vez al congelador, por aproximadamente 1 hr 1:30 hr. O hasta que esté firme.
- Desmoldar las semiesferas y colocarlas sobre los discos de bizcocho.
- Cortar la gelatina de vino en cuadrados pequeños y con un cortapastas redondo pequeño, hacer círculos.

#### DECORACIÓN

- Decorar el plato con un poco de la última mezcla de la cheesecake y con la Mermelada de Garnacha Taisi, y formar una línea con las migas de bizcocho y con los cuadrados de gelatina de vino.
- Sobre la semiesfera, colocar un par de grosellas, un semicírculo de gelatina de vino y unas hojitas de menta.



V Concurso de Recetas

## "Tranpantojo de uvas"

modalidad: Postres

autor: María Otero Alonsocentro: IES de Pravia (Pravia)tutor: Cristina Rivera Ordieres

#### INGREDIENTES

- Relleno.

- 250g nata
 - 350g queso crema
 - 350g queso crema
 - 60g azúcar
 - 50g mermelada garnacha Taisi
 - Aceite para freir

- Cobertura.

- 1kg azúcar - 300g agua

- 100g glucosa - Colorante azul y rosa

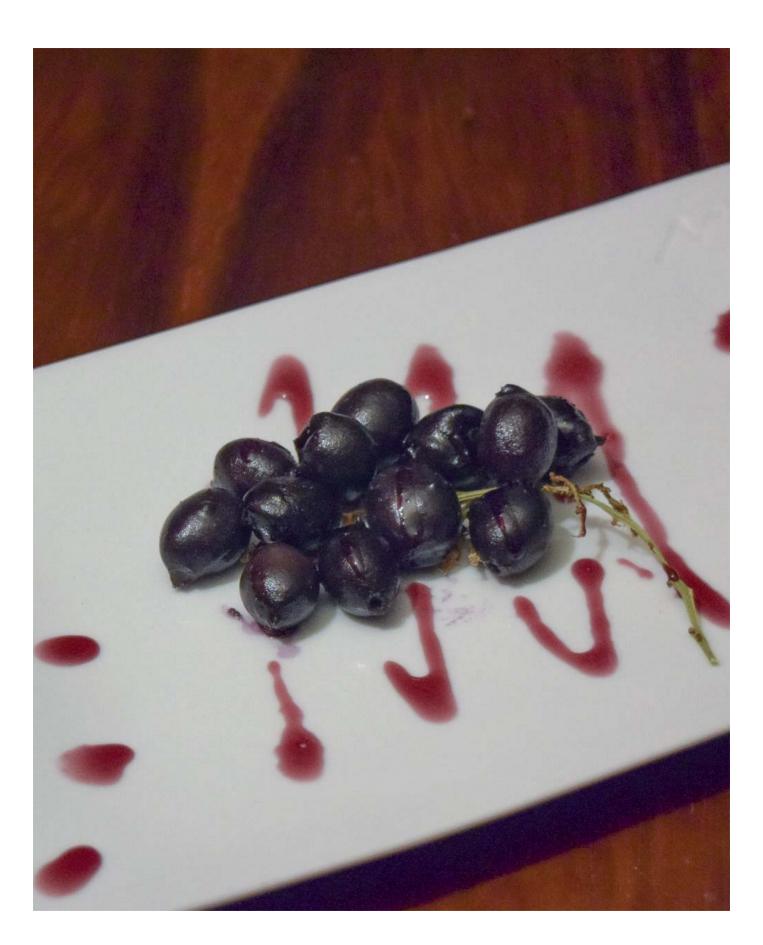
#### **ELABORACIÓN**

En un cazo ponemos la nata, el queso crema y el azúcar a cocer. Disolvemos en una vasito con un poco de nata templada la cuajada y la incorporamos. Cuando este espesa le añadimos la mermelada garnacha. Dejamos enfriar y hacemos bolitas y congelamos.

Para la cobertura ponemos en un cazo todos los ingredientes a hervir hasta que alcance 118 grados o a punto de globo. La vertimos en la mesa y la trabajamos con una espátula para enfriarla y cambiara de textura, es decir se pondrá dura. La guardaremos y la dejaremos enfriar. Una vez este fría la derretimos y añadimos el colorante jugando un poco con los colores. Con un palillo pinchamos las bolitas congeladas y las cubrimos con la cobertura, dejamos secar.

#### **PRESENTACIÓN**

Racimo de uvas decorando con unos puntitos e hilos de mermelada garnacha.





## "Vasito de garnacha Taisi"

modalidad: Postres

autor: Jonathan Ubeira

centro: EFA A Cancela, Tortores, As Neves (Pontevedra)

tutor: Esther Juan Salvadores

#### INGREDIENTES

- Mermelada de vino.

- 300g mermelada Taisi - 1,5g xantana

- Mousse chocolate blanco.

- 150g crema inglesa
 - 170g nata
 - 100g yemas
 - 36g azúcar
 - 60g cobertura
 - 1 hoja gelatina
 - 150g nata

- Tulipa.

- 500g harina- 50g azúcar glas- 50g claras- 50g mantequilla

#### FLABORACIÓN

#### Mermelada de vino.

1. Cogemos 300 g de la mermelada del taisi y le echamos 1,5 g de xantana y la mezclamos hasta que empieza a coger un poco de cuerpo.

#### Mousse chocolate blanco.

- 1. Hacemos la crema inglesa, mientras esta caliente añadimos la gelatina previamente hidratada en agua y la cobertura fundida.
- 2. Cuando la mezcla este fría añadimos la nata montada y la mezclamos con cuidado para que no pierda el aire.
- 3. La dejamos reposar en nevera en el baso en el que vamos a presentar.

#### Tulipa.

- 1. Romper las claras.
- 2. Deretir la mantequilla.
- 3. Azúcar glas y harina tamizados.
- 4. Mezclar todo junto, hasta que se forme una pasta.
- 5. Estirar en papel sulfurizado y cocer en horno.
- 6. Cuando salga del horno se pone alrededor del baso para que coja la forma.

#### PRESENTACIÓN

Se decora con frutos rojos (fresa, frambuesa, arándanos...) También con unos gajos de naranja cortados en sangría.





# III A Descorchar III

# V Concurso de Recetas, 2017

11 Centros de Educación 93 Participantes 69 Recetas

