¿Eres tú nuestra media naranja?

TAISI®

Pasión por la Fruta

I Concurso de Recetas

2013

El I Concurso de Recetas Taisi “Pasión por la Fruta” con la naranja confitada como protagonista es una iniciativa de José María Lázaro S.A para impulsar la creatividad e innovación premiando la habilidad de los futuros profesionales de las escuelas de hostelería, heladería, bombonería, panadería, pastelería y confitería, a la hora de elaborar recetas a partir de los productos que la empresa fabrica.

Postres, ensaladas, carnes, pescados, aperitivos... los discos de Naranja Confitada Taisi están presentes en todas las recetas de este libro que reúne las elaboraciones presentadas al I Certamen de Recetas Taisi “Pasión por la Fruta”

Sobre la Empresa

José María Lázaro S.A., más conocida por sus marcas comerciales TAISI y FALAGUERA, 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 y fruta en SO2. La producción se destina tanto al mercado nacional como al internacional, con gran versatilidad en los procesos de elaboración de los productos.

Fruta confitada

El confitado es uno de los métodos de conservación más antiguos utilizado para prolongar la vida útil de las frutas. Las frutas confitadas son un producto obtenidos a partir de pulpa de fruta, cáscara de fruta o ambos sometidos a un proceso en el cual se intercambia el agua contenida en la fruta por una solución de azúcar concentrado.

El proceso de confitado es un proceso lento de maceración en el que la fruta se introduce en el interior de una solución con una elevada concentración de azúcar a una temperatura de alrededor de 65ºC. En esta operación, se produce un fenómeno denominado deshidratación osmótica que se caracteriza porque se establecen dos flujos en contra corriente entre la fruta y la solución azucarada. El proceso promueve la liberación de agua de la fruta inmersa en la solución concentrada de azúcar mientras que, simultáneamente, el azúcar de la solución azucarada penetra en el interior de la fruta.

El producto final obtenido tiene una vida útil mucho más larga que la fruta fresca debido a que su contenido en agua es menor y su contenido en azúcares mucho más elevado. Estos productos se caracterizan por poseer una consistencia sólida y un aspecto transparente y brillante.
Nuestra empresa le ofrece una amplia gama de frutas confitadas:

- cereza confitada: roja, verde, entera, mitades, trozos
- naranja: discos, tiras, mitades, cuartos
- piel naranja: cuartos, tiras, cubitos, lunares
- calabaza: barras, filetes, precortado, cubitos
- melón: cuartos, filetes, cubitos
- picadillo: surtido de colores: blanco, rojo, verde, naranja a elección de cada cliente
- limón: discos
- piel limón: tiras, cubitos
- pera: entera, mitades, cuartos, cubitos
- manzana: mitades, gajos
- higo entero
- ciruela entera
- melocotón: entero, mitades, cubitos
- albaricoque: entero, mitades, cubitos
- mandarina entera
- piña rodajas

Naranja Confitada

Las naranjas confitadas, en sus diferentes formas de presentación: discos, gajos, piel en tiras o en cubitos son un sabroso tentempié, un adorno elegante para cualquier postre y un magnífico ingrediente para nuestros platos de cocina. Aunque por lo general hay que tirar la cáscara al comer una naranja fresca, confitarla te permite dejar la cáscara y comerla con el resto de la fruta.

Además la naranja es una fruta cítrica que contiene infinidad de vitaminas y minerales muy beneficiosas para el organismo y, por ello, conviene que forme parte de nuestra alimentación diaria. Su rico contenido le ha otorgado numerosas propiedades no sólo a nivel nutricional, sino también para la prevención de ciertas dolencias, pues es un perfecto ingrediente depurativo, antioxidante, desinfectante, estimulante del sistema inmunitario, protector de células, entre muchas otras ventajas para la salud

Introducción 2

Fruta Confitada 3

Indice 5

Recetas Ganadoras 7

"Cochinillo Cocinado en su Jugo a Baja Temperatura con Confitura de Naranja", Mª Carmen Martínez Flores 8
"Brownie Relleno de Crema Pastelera con Naranja Confitada", Ana Alcaraz Soriano 10
"Góndola de Naranja", Jesús Monclús De Mingo 12
"Arroz con Leche a la Naranja", Nerea Albericio Litago 14

Entrantes 15

"Tostada de Mi-cuit de Pato con Naranja Confitada y Reducción de Moscatel de Ainzón", Ignacio Bona Alcalde 16
"Ensalada de Jamón de Pato y Naranja Confitada Taisi y Vinagreta de Frutos Secos", Ignacio Bona Alcalde 17
"Tomates Rellenos de Arroz, Pollo y Naranja Confitada Taisi", Victor Muñoz Jiménez 19
"Tosta de Pan con Rulo de Cabra, Sésamo y Naranja Confitada Taisi", Ana Alcaraz Soriano 20
"Ensalada de Brotes Tiernos con Queso Feta, Queso de Burgos, Nueces y Naranja ...", Ana Alcaraz Soriano 21
"Paté de Oca Caramelizado con Discos de Naranja Taisi", Myriam Marín Ruiz 22
"Ensalada de Escarola con Salsa Pedro Ximenez, Piñones y Discos de Naranja Confitados Taisi", Myriam Marín Ruiz 23
"Rollitos de Salmón Ahumado Rellenos de Tartar de Salmón Fresco, Naranja Confitada con Vinagreta de Jengibre"
Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu 24
"Rissoto de Naranja Confitada, Albahaca y Parmesano"
Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu 25

Pescados 26

"Bacalao con Naranjas Confitadas y Firigoia sobre Bizcocho de Cebolla", Diana Alexandra Ciro 27
"Bacalao Confitado en Naranja Confitada", Iván Sánchez Tomás 29

Carnes 30

"Conejo Confitado a la Naranja", Sergio Ventura García 31
"Pollo de Corral con Naranja Confitada Taisi", Ignacio Bona Alcalde 32
"Carrillada de Cerdo con Naranja Confitada Taisi", Víctor Muñoz Jiménez 33
"Brocheta de Cerdo con Discos de Naranja Taisi", Myriam Marín Ruiz 34
"Cochinillo Cocinado a Baja Temperatura con Naranja Confitada y Anís Estrellado"
Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu 35
"Perdiz en Salsa de Naranja", Marta Rodríguez Ramírez y Sonia Pueyo Izquierdo 37
"Magret de Pato Ahumado con Tierras Dulces, Queso Valdeón y Chutney de Naranja, Ciruelas y Mostaza de Dijón"
Óscar Herrero, Luis Gutiérrez, Jose María Briso 39

Postres 41

"Brownie de Nueces y Naranja Confitada Taisi con Frutos Secos Estofados", Ignacio Bona Alcalde 42

"Crema de Naranja y Bizcocho de Chocolate", Melisa Mateo Martínez 44

"Sinfonía de Tiramisú con Naranja Confitada Taisi", Adriana Roy Manero 45

"Batido Americano", Sergio Duaigües Ferrández 47

"Natillas de Naranja Confitada", Iván Sánchez Tomás 48

"Bombón de Bizcocho y Chocolate sobre Emulsión de Naranja", Ana Alcaraz Soriano 49

"Caprichos de Brownie de Chocolate Blanco con Naranja Confitada y Crujiente de Nata", Ana Alcaraz Soriano 51

"Rocas de Naranja Confitada", Eva Castelló Garcés 53

"Bizcocho de Naranja Confitada con Chocolate", Pablo Campos Tutot 54

"Trufas Rellenas de Naranja Confitada y Sirope de Naranja", Paola Gracia Ondiviela 55

"Dispersión de Cítricos y Virutas de Chocolate con Espiral Líquida de Avellanas", Nerea Albericio y Ana Alcaraz 56

"Cintas de Chocolate con Naranjas Confitadas Taisi", David Gómez y Asier Carcabilla 57

"Arroz con Leche de Cabra y un Toque Taisi", Myriam Marín Ruiz 59

"Chocolate a la Taza con un Toque Taisi de Naranja y Pimienta", Myriam Marín Ruiz 60

"Rosquillas Fritas de Naranja Confitada Taisi", Myriam Marín Ruiz 61

"Pastel de Chocolate y Naranja Confitada con Sopa de Chocolate Blanco", Rosa García, Mª Jesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu. 62

"Budín Cítrico con Naranja Confitada Taisi", Víctor Manuel Rodríguez Ramírez 64

"Pastel 'Confit' de Naranja con Salsa Cítrica de Manzana", Víctor Manuel Rodríguez Ramírez 65

Recetas Ganadoras

TAISI®

I Concurso de Recetas

Pasión por la Fruta

“Cochinillo Cocinado en su Jugo a Baja Temperatura con Confitura de Naranja”

modalidad: Carnes
autor: Mª Carmen Martínez Flores
centro: I.E.S Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

Para el cocinado a baja temperatura:

- Una pieza de cochinillo de unos 200gr
- 2 discos de naranja confitada Taisi
- Aceite de oliva virgen extra “OLIAMBEL”
- 2 dientes de ajo
- 1 ramita de romero
- 2 hojas de laurel
- Sal y pimienta

Para la salsa:

- 100ml de zumo de naranja
- El jugo del cochinillo cocinado
- Un chorrito de brandi
- 50 gr azúcar

Para la presentación

- 2 discos de naranja confitada Taisi
- Una ramita de romero

ELABORACIÓN:

Preparar el cochinillo salpimentándolo y envasarlo en una bolsa de vacío con las hierbas, la naranja y el aceite.

Una vez envasado lo pondremos en el horno a unos 70º unas 16 horas. Después de dejarlo templar un poco retiraremos la piel y reservamos. A continuación desmigaremos la carne en pequeños trocitos, retirando todos los huesos que tenga. Seguidamente cogeremos un trozo de papel film y encima pondremos un cuadradito de la parte de la piel del cochinillo, encima dispondremos la carne desmigada y terminaremos cubriéndolo con otro cuadradito de piel. Lo enfilmamos y dejaremos en reposo con algo de peso encima durante un día entero en cámara.

Para hacer la salsa, hacemos un caramelo con el azúcar y sin que se queme añadiremos el zumo de naranja y el jugo del cochinillo después de haberlo cocinado, dejándolo reducir. Por último añadiremos el brandi dejando que reduzca un poco más.
Para finalizar doraremos el cochinillo en la plancha o una sartén antiadherente y calentaremos un poco en el horno.

PRESENTACIÓN:

Lo presentaremos con un poco de salsa en el fondo del plato, poniendo encima el cuadradito de cochinillo y salseamos un poco por encima para que le de brillo.
Dispondremos los discos de naranja confitada enroscados y la ramita de romero encima.

I Concurso de Recetas

Mª Carmen Martínez Flores

"Cochinillo Cocinado en su Jugo a Baja Temperatura con Confitura de Naranja"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Brownie Relleno de Crema Pastelera con Naranja Confitada”

modalidad: Postres
autor: Ana Alcaraz Soriano
centro: I.E.S Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

Brownie de chocolate blanco y naranja confitada (molde de 20x20 cm):
- 3 discos de naranja confitada Taisi
- 3 huevos
-175gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
-100gr de mantequilla
-100gr de azúcar
- 175gr de chocolate blanco

Crema pastelera con naranja confitada:
- 200 ml. de leche
- 50 ml. zumo de naranja natural
- 3 yemas de huevo
- 50 gr. azúcar
- 15 gr. maicena
- 4 rodajas de naranja confitada Taisi

ELABORACIÓN:

Brownies
Fundir la mantequilla y el chocolate en el microondas. Añadir las rodajas de naranja confitada en trocitos. Incorporar el azúcar, el huevo y por último la harina y la levadura. Mezclar bien con la ayuda de unas varillas. Engrasar un molde y hornear durante 30 minutos a 180º.

Crema Pastelera
Disolver la maicena en 50 ml. de leche y reservar. Triturar la naranja confitada con el zumo, poner en un cazo con los demás ingredientes y mezclar con la batidora. Poner al fuego y esperar que hierva sin dejar de remover, cuando comience a hervir añadir la maicena que teníamos disuelta y bajar el fuego, esperar a que espese sin dejar de remover.

PRESENTACIÓN:

Recortar una base de bizcocho redonda, vaciar el interior con un aro de acero inoxidable y rebozar-lo con trocitos de naranja finamente picada. Emplatar y rellenar con la crema pastelera.

I Concurso de Recetas

Ana Alcaraz Soriano

“Caprichos de brownie de chocolate blanco con naranja confitada y crujiente de nata”

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Góndola de Naranja”

modalidad: Postres
autor: Jesús Monclús De Mingo
centro: IES Miralbueno
tutor: Jesús Antonio Lanau Valladares

INGREDIENTES (para 6 personas):

- 50 gr Naranja confitada Taisi
- Cobertura de chocolate negro
- 100 gr Almendra granillo
- Cobertura de chocolate blanco
- 6 unidades Plátano

Pasta de tejas

- 20 gr de claras de huevo
- 20 gr de mantequilla
- 10 gr Hojas de menta
- 100 gr.Glucosa
- 20 gr de almendras molidas
- 20 gr de azúcar glass
- 20 gr Gel frio
- Agua

Para el semifrío

- 100 gr Queso de untar
- 1 dl. De nata.
- 1 hoja Gelatina.

ELABORACIÓN:

- Sobre un plato bonito, añadimos cobertura de chocolate blanco y negro.

- Salsa de chocolate blanco:
  en un cazo se añaden 30 gr de glucosa con 20 gr de agua, se calienta al fuego, y se añade el cho colate, poco a poco disolver hasta obtener la homogenealización, deseada y añadir 50 gr de nata liquida.

- En un cazo se añaden 30 gr de glucosa con 20 gr de agua, se calienta al fuego, y se añade el chocolate, disolver hasta obtener la homogenealización, deseada.

- Ponemos un plátano que le hemos dado forma de góndola, le hemos dado un poco de brillo con gel frio.

- En las puntas del plátano ponemos almendra granillo y tostadas.

- Hacemos unas esferas con queso y trocitos de naranja confitada Taisi, que las hemos puesto encima del plátano (góndola).

- ESFERAS:
El queso de untar lo hemos diluido un poco en leche en el fuego, y le hemos añadido una hoja de gelatina y fuera del fuego hemos añadido los trocitos de naranja confitada Taisi, lo dejamos enfriar y juntamos dos medias esferas.

- Con la pasta de tejas, hemos hecho unos remos, le hemos dado la forma deseada y en el horno. Lo hemos acompañado con unas hojas de menta y trocitos de naranja alrededor de la góndola.

Jesús Monclús De Mingo

"Gondola de Naranja"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Arroz con Leche a la Naranja”

modalidad: Postres
autor: Nerea Albericio Litago
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

Accésit Facebook

INGREDIENTES:

- 250 gr de arroz largo
- 1.250 l de leche entera
- 250 gr de azúcar
- 6 discos de naranja confitada TAISI
- 300 gr de leche condensada
- 1 rama de canela

ELABORACIÓN:

Preparación del arroz: poner el arroz con la leche, la canela, la leche condensada, azúcar y la naranja confitada TAISI a fuego lento, removiendo con cuidado para que no se pegue. A medida que se vaya espesando, sigue removiendo siempre a fuego lento, sin que se seque demasiado ya que al enfriar espesa, si se a espesado mucho echar un poco mas de leche.
Dejar enfriar.

PRESENTACIÓN:

Presentación: una vez frío se sirve y se decora con chocolate a la naranja y naranja confitada y.....mmmm riquísimo!!!

Entrantes

“Tostada de Mi-cuit de Pato con Naranja Confitada y Reducción de Moscatel de Ainzón”

modalidad: Entrante
autor: Ignacio Bona Alcalde
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 rodajas de Mi-cuit de aproximadamente 1 cm
- 4 rebanadas de pan de molde
- 4 Discos de naranja confitada Taisi
- Reducción de moscatel

ELABORACIÓN:

Con un molde de aproximadamente el mismo diámetro que el Mi-cuit y la naranja damos forma a la rebanadas de pan y tostamos.

PRESENTACIÓN:

Para montar ponemos una rodaja de pan tostado una de naranja y una de Mi-cuit, sazonamos con un poco de sal Maldon, una pizca de pimienta negra recién molida y la reducción de moscatel

“Ensalada de Jamón de Pato y Naranja Confitada Taisi y Vinagreta de Frutos Secos”

modalidad: Entrante
autor: Ignacio Bona Alcalde
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

- 200 g de jamón de pato
- 16 Discos de naranja confitada Taisi
- Lechugas variadas

- 25 g de nueces peladas
- 25 g de cacahuetes tostados
- 25 g de frutos rojos secos

- 2 cucharadas de vinagre de Jerez
- 2 cucharadas de Disarondo
- 180 g de aceite de oliva virgen extra

ELABORACIÓN:

Para la vinagreta: trituramos los frutos secos durante unos segundos procurando no picarla demasiado, añadimos el vinagre de Jerez y el Disarondo y mezclamos durante unos segundos después añadimos el aceite poco a poco como si estuviéramos montando una mahonesa.

PRESENTACIÓN:

Montamos el plato intercalando 4 lonchas de jamón con un disco de naranja confitada Taisi, en el centro montamos la ensalada y aderezamos con la vinagreta y decoramos con trozos de frutos secos.

I Concurso de Recetas

Ignacio Bona Alcalde

"Ensalada de Jamón de Pato y Naranja Confitada Taisi y Vinagreta de Frutos Secos"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Tomates Rellenos de Arroz, Pollo y Naranja Confitada Taisi”

modalidad: Entrante
autor: Víctor Muñoz Jiménez
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 6 discos de Naranja confitada taisi
- 2 unid. pequeñas Cebolla tierna
- 200ml.Vinagre balsámico
- 4 unid. Tomates
- 150gr Pollo
- Sal y pimienta
- 200grArroz
- 6 cucharadas Azúcar

ELABORACIÓN:

- Abrir el tomate por la parte del tallo y hacer una cavidad dentro, reservar la pulpa.
- Cocer arroz con sal al denté
- Trocear pollo en dados y hacerlo a la plancha, cuando empiece a dorarse añadir la pulpa del tomate picada
- Poner al fuego un cazo con vinagre y azúcar, remover sin que se queme y reducir aproximadamente dos terceras partes
- Trocear los discos de naranja confitada Taisi , añadir arroz y pollo y mezclar
- Cubrir el interior del tomate con la reducción de caramelo e introducir relleno.
- Cortar en juliana la cebolla y añadir sal

“Tosta de Pan con Rulo de Cabra, Sésamo y Naranja Confitada Taisi”

modalidad: Entrante
autor: Ana Alcaraz Soriano
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

- Dos rebanadas de pan de molde
- Semillas de sésamo
- Dos rodajas de queso rulo de cabra
- Jarabe de naranja confitada Taisi

Jarabe de naranja confitada

- 150 ml. de zumo de naranja
- 3 discos de naranja confitada Taisi
- 75 ml. de azúcar

ELABORACIÓN:

Dorar el pan.
Calentar en una sartén el queso.
Cortar la cascara de naranja confitada en tiras muy finas

Jarabe de naranja confitada. Triturar la naranja confitada junto con el zumo de naranja, añadir el azúcar, mezclar. Poner en un cazo la mezcla y cocer hasta reducir hasta la mitad, quedará un jarabe espeso.

PRESENTACIÓN:

Poner sobre la tosta una rodaja de queso, añadir unos granos de sésamo, jarabe de naranja y tiras de naranja confitada Taisi

“Ensalada de Brotes Tiernos con Queso Feta, Queso de Burgos, Nueces y Naranja Confitada con Emulsión de Aceite de Oliva Virgen Extra, Zumo de Naranja y Naranja Confitada ”

modalidad: Entrante
autor: Ana Alcaraz Soriano
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

- Brotes tiernos, rúcula, espinacas, lollo rojo, col lombarda y escarola rizada.
- Queso feta
- Queso de Burgos
- Naranja confitada Taisi
- Aceite de Oliva virgen extra
- Zumo de naranja
- Nueces

PRESENTACIÓN:

Una rodaja de naranja confitada con queso feta
Brotes tiernos con aceite de oliva virgen extra
Queso de Burgos con nueces sobre emulsión de aceite de oliva virgen extra y naranja confitada.

“Paté de Oca Caramelizado con Discos de Naranja Taisi”

modalidad: Entrante
autor: Myriam Marín Ruiz
centro: Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Sevilla

INGREDIENTES:

- Una porción de paté de oca cuadrado
- 2 cucharaditas de azúcar blanca
- 3 discos de naranja confitada Taisi
- Un soplete.

ELABORACIÓN:

Colocar los discos de naranja confitada Taisi en la base del plato, cortar la porción de paté en 2 triángulos, colocar y añadir el azúcar sobre este, caramelizar con ayuda del soplete y servir.

“Ensalada de Escarola con Salsa Pedro Ximenez, Piñones y Discos de Naranja Confitados Taisi”

modalidad: Entrante
autor: Myriam Marín Ruiz
centro: Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Sevilla

INGREDIENTES:

- Escarola
- Vino Pedro Ximenez
- 2 discos de naranja confitada Taisi
- 2 cucharaditas de miel
- Piñones

ELABORACIÓN:

Corta los discos confitados de naranja Taisi en bunoise. Reducir en una sartén el vino P.X. añadir la naranja confitada Taisi, retirar del fuego y añadir la miel, dejar reposar unos minuto. Dorar los piñones, cortar la escarola y emplatar con ayuda de un aro de metal capa de escarola otra de piñones y otra se salsa, así sucesivamente hasta completar el aro, servir inmediatamente

PRESENTACIÓN:

Sugerencia de presentación: Con ayuda de un tenedor dibujar

“Rollitos de Salmón Ahumado Rellenos de Tartar de Salmón Fresco, Naranja Confitada con Vinagreta de Jengibre”

modalidad: Entrante
autor: Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu.
centro: IES Zaurín
tutor: Luis Miguel Arrojo de Castro

INGREDIENTES (por persona):

- 50 gr. De salmón ahumado en láminas.
- 20gr. Naranja confitada Taisi
- Pimienta blanca.
- Limón
- Aceite de oliva virgen
- Cebollino
- Vinagre de manzana. (vinagreta)
- 50 gr. De salmón fresco.
- Lechuga hoja de roble y rúcula.
- Sal
- Jengibre molido y en láminas.
- Pipas de calabaza
- Zumo de naranja. (vinagreta)

ELABORACIÓN:

1. Picamos el salmón fresco con un cuchillo afilado a trocitos pequeños. Maceramos con sal, pimienta blanca, jengibre molido, aceite de oliva, limón, naranja confitada Taisi , reservamos.
2. Formamos rollitos con el salmón ahumado en láminas y el tartar de salmón fresco atamos los rollitos con cebollino y los colocamos en el plato sobre las lechuguitas.
3. Decoramos con las pipas de calabaza, láminas de jengibre fresco y vinagreta de naranja.

“Rissoto de Naranja Confitada, Albahaca y Parmesano”

modalidad: Entrante
autor: Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu.
centro: IES Zaurín
tutor: Luis Miguel Arrojo de Castro

INGREDIENTES:

- 60 gramos de arroz arborio.
- 10 gramos de albahaca (1 ramita) fresca.
- 20 gramos de cebolla.
- 25 gramos queso parmesano
- Puerro crujiente
- *250ml de fondo de ave. *Podemos hacer un buen fondo de ave tostando una carcasa de pollo, añadiendo después hortalizas, zanahoria, puerro, cebolla, rehogar, añadir agua, hervir 1 hora, colar, rectificar.
- 20 gramos de naranja confitada Taisi
- 20 gramos de puerro.
- 1 diente de ajo.
- 25ml nata liquida

ELABORACIÓN:

1. También podemos recurrir a fondos comerciales. No obstante merece la pena perder algo de tiempo en elaborar un fondo casero.
2. Primero en un cazo o sartén sofreímos las hortalizas, añadimos el arroz sofreímos y salamos, añadimos la naranja picada. En otro cazo tenemos el fondo muy caliente y vamos mojando el arroz durante 15 minutos. Al final añadimos el parmesano, la nata y la albahaca muy picada.
3. Reposamos 5 minutos y emplatamos. Decoramos con piel de naranja confitada Taisi, puerro crujiente (frito) o fresco, una hoja de albahaca o lascas de parmesano.
4. El resultado tiene que ser un grano suelto, entero, pero cremoso. Es muy importante en todo tipo de rissotos mojar el arroz con el caldo cercano a la ebullición. También es importante el tipo de arroz y la parte de materia grasa que agreguemos.
5. La naranja confitada le da un toque aromático que convierte este arroz además de una excelente guarnición para carnes.

Pescados

I Concurso de Recetas

TAISI®

Pasión por la Fruta

“Bacalao con Naranjas Confitadas y Firigoia sobre Bizcocho de Cebolla”

modalidad: Pescado
autor: Diana Alexandra Ciro
centro: IES Miralbueno
tutor: Jesús Lanau

INGREDIENTES:

Para el bizcocho
- 5 huevos
- 2 cebollas
- 250 gr de harina de almendra
- 20gr de azúcar

Para el bacalao
- 400gr de bacalao
- 2 dl de aceite de oliva
- 50 gr de naranjas confitadas Taisi
- 20 gr de pasas

Para la Firigoia
- 2 pimientos rojos
- 2 berenjenas
- 2 cebollas
- 1 diente de ajo
- 2 dl de aceite de oliva

ELABORACIÓN:

Bizcocho
-Confitamos la cebolla picada en brunoise, sin que tome color.
-Montamos las yemas y las claras por separado, mezclamos con el azúcar y la cebolla, añadimos la harina de almendra. Para finalizar ponemos la mezcla en un molde de unos 2 cm y lo horneamos a 180ºC durante 5min aproximadamente.

Bacalao
-Si el bacalao no está desalado, lo pondremos a desalar en agua fría como mínimo unas 24h antes, cambiando el agua cada 8h aproximadamente.
-Cuando este desalado lo desmenuzamos, y lo aliñamos con aceite, la naranja confitada Taisi, pasa y lo dejamos macerar.

Firigoia
-Asamos los pimientos, berenjenas y cebollas enteras con piel, en el horno a 180ºC durante unos 20min, antes las bañamos con aceite y les ponemos un poco de sal.
-Cuando estén cocidas las cortamos en tiritas y las aliñamos con Aceite y ajo picado.

PRESENTACIÓN:

Sobre una base de bizcocho de 3x10cm aproximadamente, ponemos las tiras de la firigoia aliñada, sobre ésta ponemos el bacalao macerado, lo decoraremos con brotes de mostaza y para finalizar cortaremos naranja confitada Taisi en cuadrados muy pequeños que junto con los brotes nos ayudara a decorar y también le dará un sabor diferente al plato.

Diana Alexandra Ciro

"Bacalao con Naranjas Confitadas y Frigoria sobre Bizcocho de Cebolla"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Bacalao Confitado en Naranja Confitada”

modalidad: Pescado
autor: Iván Sánchez Tomás
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita y Vicente Navas

INGREDIENTES:

- 800gr Bacalao
- 16 Discos de naranja confitada
- Sal
- Zumo de 4 naranjas
- 1 o 2 Cucharadas de maicena
- Aceite

ELABORACIÓN:

Limpiamos los lomos de bacalao dejándolos sin espinas, seguidamente lo cortamos en los piezas que necesitemos.
Marcamos el bacalao primero por el lado de la piel y después por el restante, y lo reservamos.
Hacemos la salsa de naranja confitada para la que usaremos el zumo de las naranjas y 12 rodajas y la maicena. Primero cocemos durante unos 10 minutos el zumo de naranja y las naranjas confitadas lo trituramos y lo volvemos a cocer echándole la maicena que previamente a vemos diluido en un poco de zumo de naranja que aviamos reservado, ligamos la salsa y echamos losn 4 discos que nos sobraban y el bacalao y cocemos durante 7 minutos.

PRESENTACIÓN:

Para emplatar colocamos una ligera capa de salsa encima dos trozos de bacalao uno viendo que se vea la piel y otro por el lado de la carne salseamos y ponemos el disco de naranja para realzar el sabor

Carnes

TAISI®

I Concurso de Recetas

Pasión por la Fruta

“Conejo Confitado a la Naranja”

modalidad: Carne
autor: Sergio Ventura García
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES (para 2 personas):

- Medio conejo
- 1 vaso pequeño de moscatel
- ½ vaso de agua
- 50gr de orejones
-100gr de naranja confitada Taisi
- 1 vaso pequeño de zumo de naranja
- 50gr de ciruelas pasas
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

Salpimentar el conejo
Dorar el conejo. Cuando esté dorado, añadir el moscatel hasta que evapore el alcohol
Añadir el zumo de naranja
Añadir el vaso de agua y seguidamente la naranja confitada, las ciruelas y orejones
Cocer durante 30min.

PRESENTACIÓN:

Colocar tres rodajas de la naranja confitada, alrededor de éstas un par de ciruelas y un par de orejones.
Poner el conejo encima y verter el jugo sobre la elaboración

“Pollo de Corral con Naranja Confitada Taisi”

modalidad: Carne
autor: Ignacio Bona Alcalde
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES (para 2 personas):

- 1 pollo de corral de 2 Kg aprox.
- 1 vaso de Málaga virgen
- Agua o fondo de ave
- 4 cebollas rojas grandes
- 12 discos de naranja confitada Taisi

ELABORACIÓN:

Cortamos el pollo en trozos salpimentamos, enharinamos, doramos en aceite y reservamos Picamos la cebolla en brunoise cuando esté casi hecha añadimos el pollo mezclamos durante unos minutos y añadimos el vaso de de Málaga virgen y dejamos que evapore durante 5 min después cubrimos de agua y dejamos cocer a fuego medio durante 50 min aproximadamente, añadimos 8 discos de naranja confitada Taisi picados y retiramos del fuego.

PRESENTACIÓN:

Para emplatar ponemos 3 o 4 trozos de pollo coronamos con un disco de naranja confitada Taisi y decoramos el plato con sal de jamón.

“Carrillada de Cerdo con Naranja Confitada Taisi”

modalidad: Carne
autor: Victor Muñoz Jiménez
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 unid. Carrillada de cerdo con hueso
- 8-12 discos de Naranja confitada Taisi
- 6 cucharadas Azúcar
- 1unid. Naranja
- 2 unid. Cebolla tierna
- 100gr.Pate finas hiervas
- 500ml.Fondo de verduras
- Mantequilla
- Coñac
- 2 unid. Patata
- Sal y pimienta

ELABORACIÓN:

- Marinar la carrillada en coñac un poco de zumo de naranja sal y pimienta 24 horas.
- Limpiar y cortar en juliana la cebolla.
- Rehogar la cebolla con un poco de mantequilla, cuando coja un poco de color añadir el azúcar y terminar de dorar
- Cocer en olla exprés la carrillada con el fondo de verduras dejando sobresalir un ancho de dedo, cuando empiece a salir vapor 5-7 minutos.
- Deshuesar la carrillada para ración y untar pate por uno de los lados superior para servir.
- Cortar patatas en gajos y freír.

PRESENTACIÓN:

Emplatar con una cama de cebolla encima la carrillada y una sabanas de 2 a 3 discos de naranja confitada Taisi, acompañado con unas patatas gajo

“Brocheta de Cerdo con Discos de Naranja Taisi”

modalidad: Postres
autor: Myriam Marín Ruiz
centro: Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Sevilla

INGREDIENTES:

- 1 chuleta de cerdo
- Escarola
- 4 almendras fritas
- 3 discos de naranja confitada Taisi
- 1 lámina de queso tipo tranchete
- 3 pasas

ELABORACIÓN:

Cortar la chuleta en trozos y anudar con un hilo para darle forma, separar la corteza de los discos de naranja confitada Taisi y reservar, insertar 1º la escarola 2º el cerdo 3º el corazón de naranja Taisi, así sucesivamente, terminar la brocheta con una rosa de queso.

PRESENTACIÓN:

Adornar el plato con una cama de 3 rulos de corteza de naranja las 3 pasas y las 4 almendras, colocar la brocheta justo encima y presentar, cuando el comensal levante la brocheta encontrara una agradable sorpresa.

“Cochinillo Cocinado a Baja Temperatura con Naranja Confitada y Anís Estrellado”

modalidad: Carne
autor: Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu.
centro: IES Zaurín
tutor: Luis Miguel Arrojo de Castro

INGREDIENTES:

- 250 gramos de cochinillo deshuesado. Pierna. Guardamos los huesos.
- 100 gramos de naranja confitada Taisi
- Sal
- Aceite de oliva
- Manteca de cerdo.
- Pimienta.
- *Hortalizas para el fondo de cochinillo (ajo, cebolla, zanahoria, puerro).
- Tres piezas de anís estrellado.

ELABORACIÓN:

1. Derretir la manteca. Salpimentar el cochinillo y cubrir en un sartén o cazo con la manteca, hay que mantenerlo a 70º durante 8 horas, vigilando con un termómetro de sonda, esta es la forma más casera de hacerlo. Profesionalmente recurrimos a envasarlo al vacío y cocinar en agua. También podemos utilizar un horno Rational de vapor o incluso un Roner mucho menos accesible.

2. En el cazo con la manteca y el cochinillo pondremos 3 discos de naranja confitada Taisi y el anís.

3. Una vez confitado el cochinillo escurrimos bien la grasa. Con un cortapastas redondo cortamos el cochinillo. Este corte a su vez lo fileteamos. Con estos filetes y naranja confitada sin piel hacemos un milhojas utilizando el cortapastas. Con una sartén antiadherente bien caliente tostamos la parte de la piel del cochinillo.

PRESENTACIÓN:

Emplatamos retirando el cortapastas. Salseamos con el fondo de cochinillo y su gelatina.

Decoramos con brioches, hojaldritos o similar, naranja confitada picada, anís estrellado y algún elemento refrescante, hierba, lechuguita.

Los recortes que sobren los podemos utilizar para una ensalada templada también con la naranja.

I Concurso de Recetas

Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu.

"Cochinillo Cocinado a Baja Temperatura con Naranja Confitada y Anís Estrellado"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Perdiz en Salsa de Naranja”

modalidad: Carne
autor: Marta Rodríguez Ramírez y Sonia Pueyo Izquierdo
centro: IES Miralbueno
tutor: Jesús Lanau

INGREDIENTES (para 2 personas):

- Una perdiz
- cebolla
- discos de naranja confitada Taisi
- zumo y ralladura de una naranja
- vino blanco

- brandy
- fondo oscuro
- patatas
- azúcar
- sal

- laurel
- pimienta
- aceite de oliva.

ELABORACIÓN:

Aviar las perdices, Primero sacaremos las chuletas de ave (pechugas con el hueso del cuarto delantero), por otra parte haremos jamoncitos (con el cuarto trasero), una vez tengamos las chuletas y los jamoncitos de perdiz, salpimentar, enharinar y freír con aceite de oliva.

Salsa de naranja: Picar las cebollas en brunoise y rehogar junto con el laurel, añadir brandy y el vino blanco y dejar reducir. Incorporar el zumo de naranja y la ralladura y dejar reducir. Después añadir fondo oscuro, dejar cocer y sazonar. Pasar por el chino, añadir los discos de naranja confitada Taisi, los jamoncitos y las chuletas de perdiz y dejar cocer una hora a fuego lento.

Guarnición: patatas fritas (a dados) y ensalada variada con flores de tomate cherry y reducción de vinagre de Módena.

PRESENTACIÓN:

Colocar en plato una cama de patatas fritas, un jamoncito y una chuleta de perdiz bañada en salsa de naranja y una rodaja de naranja confitada Taisi, guarnecido con una ensalada de lechugas variadas con tomate cherry.

I Concurso de Recetas

Marta Rodríguez y Sonia Pueyo Izquierdo

"Perdiz en Salsa de Naranja"

TAISI®

Pasión por la Fruta

“Magret de Pato Ahumado con Tierras Dulces, Queso Valdeón y Chutney de Naranja, Ciruelas y Mostaza de Dijón”

modalidad: Carne
autor: Óscar Herrero, Luis Gutiérrez, Jose María Briso
centro: Escuela Internacional de Cocina de Valladolid
tutor: Jesús Ramos

INGREDIENTES:

Para el magret:

- 2 und. Magret de pato
- 60 gr. Té negro
- c/s. Carbón vegetal
- c/s. Sal y pimienta

Para las tierras de miel:

- 150 gr. Harina
- c/s Levadura Royal
- 150 gr. Leche
- 100 gr. Mantequilla o aceite
- Ralladura de la piel de una naranja y de un limón
- 70 gr Maicena.
- 50 gr. Azúcar moreno
- 100 gr. Miel
- 1/2 cu. Canela

Para las tierras de cacao:

- 175 gr.
- c/s Levadura Royal
- 2 cu. Miel
- 125 ml. Aceite
- 4 cu. Harina Cacao en polvo
- 125 gr Azúcar.
- 2 und. Huevos
- 125 ml. Leche

Para el chutney de naranja, ciruelas y mostaza de Dijon:

- 200 gr Naranja confitada Taisi
- 1 Ud. Pimienta en grano
- 100 gr. Azúcar moreno
- 40 cl. Vinagre de vino
- 25 gr. Jengibre
- 100 gr. Chalotas
- 100 gr. Ciruelas pasas

ELABORACIÓN:

Magret

Colocar varias piezas de carbón directamente sobre la hornilla de la cocina. Hasta obtener una buena brasa (al rojo vivo).

En el fondo de una olla grande y no muy profunda, disponer moldes de acero o piedras que sirvan de base a una rejilla o tapa de otra olla de menor diámetro, sobre la que colocará el pato.

Proteger el fondo de la olla con papel de aluminio.

Colocar los carbones encendidos y seguidamente poner la rejilla o la tapa de la olla de menor diámetro.

Espolvorear el té negro sobre los carbones en brasa, colocar rápidamente el pato sobre el soporte (rejilla o tapa pequeña) y tapar la olla para que el humo del té inunde la olla que contiene el pato.

Dejar las pechugas de pato en la olla para que se ahúmen durante unos treinta minutos.

Tierras de mar

Batimos todos los ingredientes y añadir las harinas tamizadas con el gasificante. Ponerlo en un molde de repostería y meterlo en el horno a 160º unos 35-40 minutos. Tras esto, triturar gruesamente y dejar secar en el horno a 90ºC. Triturar las tierras al gusto.

Tierras de cacao

Batimos todos los ingredientes y añadir las harinas tamizadas con el gasificante. Ponerlo en un molde de repostería y meterlo en el horno a 160º unos 35-40 minutos. Tras esto, triturar gruesamente y dejar secar en el horno a 90ºC. Triturar las tierras al gusto.

Para las tierras de pinar:

Realizamos una tierra de pinar homogeneizando el aceite de tomillo junto con maltodextrina.

Cutchey

Pelar y cortar la naranja en dados de 1 cm.
Pelar el jengibre y colocarlo en un paño fino junto con la pimienta en grano.
Colocar el resto de ingredientes cortados en brunoisse en una cazuela y cocer a fuego lento hasta que el chutney vaya espesando poco a poco

PRESENTACIÓN:

Disponer una base con las tierras, decorar con queso Valdeón, flores de romero, rosas en juliana, cebollino picado y dados de naranja escarchada. Disponer una quenelle de chutney de naranja y el

Óscar Herrero, Luis Guitérrez y José María Briso

"Magret de Pato Ahumado con Tierras Dulces, Queso Valdeón y Chutney de Naranja, Ciruelas y Mostaza de Dijon"

TAISI®
Pasión por la Fruta

Postres

TAISI®
Pasión por la Fruta

I Concurso de Recetas

“Brownie de Nueces y Naranja Confitada Taisi con Frutos Secos Estofados”

modalidad: Postres
autor: Ignacio Bona Alcalde
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 150 g huevo
- 150 g de mantequilla
- 150 g de cobertura de chocolate
- 150 g de azúcar

- 100 g de harina
- 100 g de nueces
- 16 discos de naranja confitada Taisi

ELABORACIÓN:

Mezclamos el huevo con el azúcar. Por otro lado fundimos la mantequilla con el chocolate y lo mezclamos todo. Añadimos la harina tamizada mezclamos bien y después añadimos las nueces troceadas y 12 discos de naranja Taisi picados.

Untamos de mantequilla un molde y espolvoreamos con azúcar moreno. Vertimos la mezcla en el molde y horneamos a 200 ºc durante 13 min.

Por otro lado hacemos unos frutos rojos estofados con 100 g de frutos rojos y 40 g de azúcar. Ponemos los frutos en una perola y tapamos con papel film, ponemos a fuego medio-bajo, cuando el film empiece a hincharse lo retiramos con cuidado de no quemarnos, añadimos el azúcar y retiramos del fuego.

PRESENTACIÓN:

Una vez enfriado y reposado todo porcionamos el Brownie salseamos con los frutos rojos y decoramos con un disco de naranja confitada Taisi.

I Concurso de Recetas

Ignacio Bona Alcalde

"Brownie de Nueces y Naranja Confitada Taisi con Frutos Secos Estofados"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Crema de Naranja y Bizcocho de Chocolate”

modalidad: Postres
autor: Melisa Mateo Martínez
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

Crema de Naranja

- 5 Naranjas
- 1 Limón
- 2 Yemas de huevo
- 3g Maicena
- Discos de Naranja confitada Taisi
- 40g Azúcar

Bizcocho de Chocolate

- 100g Chocolate
- 100g Mantequilla
- 100g Harina Floja
- 100g Azúcar
- Ralladura de Naranja
- ½ Levadura
- 3 Huevos

ELABORACIÓN:

Crema de naranja

Exprimimos las naranjas y el limón.
Separamos las yemas de las claras y en una olla incorporamos el Azúcar y la yema de huevo. Es mejor hacerlo al baño maría. Mezclamos todo bien.
Incorporamos la maicena en el jugo de naranja y lo disolvemos.
Agregamos el jugo de naranja a los huevos y dejamos que espese.
Incorporamos la solución en una copa y dejamos en nevera durante una hora.
Por último decoramos con chocolate rallado y un disco de naranja confitada Taisi en el borde de la copa.

Bizcocho

Incorporar en una olla el chocolate y la mantequilla para que se derrita.
Es mejor hacerlo al baño maría para que no se queme.
El Huevo y el azúcar hay que espumarlo.
Harina tamizarla y añadirle la levadura.
En un bol grande incorporar la harina con la levadura después el huevo con el azúcar montado y por último el chocolate y la mantequilla derretidos. Mezclar todo con cuidado.
Pasarlo a un molde redondo y ahí echar ralladura de Naranja.
Hornear a 108º 20 minutos.

“Sinfonia de Tiramisú con Naranja Confitada Taisi”

modalidad: Postres
autor: Adriana Roy Manero
centro: IES Miralbueno
tutor: Jesús Lanau

INGREDIENTES (para 10 personas):

- 2 paquetes de Bizcochos de soletilla blandos.
- ½ vaso de azúcar.
- 1 taza grande de café Express muy concentrado.
- Cacao puro en polvo.
- 400 gr. de nata liquida. (35% de Mat. grasa).

- 250 gr. de queso mascarpone (una tarrina).
- Jerez seco o Amaretto.
- Discos de naranja confitada Taisi.
- Hojas de menta
- 4 huevos.

ELABORACIÓN:

- Echamos la mitad del azúcar en la nata liquida y montarla hasta que este compacta. La nata debe estar fría y a ser posible en un recipiente metálico.

- Separar las claras de las yemas de los huevos.

- Montar las claras a punto de nieve. Se montan mejor si se echan unas gotas de limón o vinagre.
- Volcar las claras sobra la nata montada.

- Mezclar despacio con ayuda de una lengua el queso mascarpone, las yemas, el resto del azúcar y trocitos de naranja confitada Taisi. No utilizar batidora.

- Cuando este mezclado lo vamos incorporando sobre la mezcla de nata y claras, muy despacio y con ayuda de un lengua y guardar en el frigorífico.

- Hacemos el café cargado y disolvemos en él 5 cucharadas grandes de cacao en polvo y le añadimos un chorro de licor, la cantidad depende del gusto de cada uno.

- En este café mojaremos ligeramente los bizcochos sin dejar que se empapen del todo y los pondremos en el fondo de una fuente o bandeja.

- Sacaremos la crema de queso de la nevera y echaremos la mitad sobre los bizcochos y espolvorearemos un poco de cacao y volvemos a poner otra capa de bizcochos como antes, terminamos de

echar la mezcla que nos queda y la terminamos otra vez con cacao en polvo o fideos de chocolate.

- Para terminar la dejaremos reposar 6 horas en el frigorífico.

- Emplatar y servir.

“Batido Americano”

modalidad: Postres
autor: Sergio Duaigüés Ferrández
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

- Guindas, Naranjas y Ciruelas Confitadas Taisi
- Zumo De Dos Naranjas Naturales
- Nata Montada Azucarada De Tubo
- Nata Para Montar
- 5 Bolas De Chocolate
- Unas Gotas De Edulcorante
- Sirope de Chocolate
- Azúcar y Un Licor
- 6 Fresas

ELABORACIÓN:

Se Ponen Las Fresas, el Zumo De Naranja con su Pulpa, la nata para montar y el edulcorante en un recipiente, se pasa todo con la varilla eléctrica.

Con las guindas, La Naranja Y Ciruela confitada Se cortan en daditos muy chiquititos como tutifruti Y se echan en el recipiente y se mezcla todo.

“Natillas de Naranja Confitada”

modalidad: Postres
autor: Iván Sánchez Tomás
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: José Laita y Vicente Navas

INGREDIENTES (para 4 personas):

- 4 yemas de huevo
- 4 cucharadas de azúcar
- piel de naranja
- medio litro de leche
- 1 cucharada de maicena
- chocolate para decorar
- discos de naranja confitada Taisi

ELABORACIÓN:

Lo primero que haremos será poner a hervir la leche junto con la piel de naranja, una vez conseguido esto, dejamos que se enfríe para que la leche adquiera el sabor de la naranja.

Aparte, en un bol mezclamos el azúcar, la maicena, los discos de naranja confitada Taisi y las yemas de huevo; poco a poco añadimos la leche que teníamos reservada, mezclamos muy bien y volvemos a poner en el fuego unos 10-15 minutos, removemos muy bien hasta que tenga aspecto de crema homogénea, por ultimo trituramos la elaboración con la naranja confitada.

PRESENTACIÓN:

Volcamos la elaboración en vasos, le colocamos encima trocitos de naranja confitada para realzar el sabor. Por último, metemos en la nevera hasta que enfríe. Y decoramos con chocolate.
Y ya tenemos lista esta estupendas de Natillas naranja confitada.

“Bombón de Bizcocho y Chocolate sobre Emulsión de Naranja”

modalidad: Postres
autor: Ana Alcaraz Soriano
centro: I.E.S Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

Brownie de chocolate blanco y naranja confitada (molde de 20x20 cm):
- 3 discos de naranja confitada Taisi
- 3 huevos
-175gr de harina
-1 cucharadita de levadura en polvo
-100gr de mantequilla
-100gr de azúcar
-175gr de chocolate blanco

Emulsión de Naranja Confitada:
- 150 ml. de zumo de naranja
- 75 ml. de azúcar
- 3 discos de naranja confitada Taisi

Cobertura de chocolate:
- 100 grs. de cobertura de chocolate.

ELABORACIÓN:

Triturar la naranja confitada junto con el zumo de naranja, añadir el azúcar, mezclar. Poner en un cazo la mezcla y cocer hasta reducir hasta la mitad, quedará un jarabe espeso.

Cobertura de chocolate negro:
Atemperar la cobertura y bañar el bizcocho dándole forma de bombón.

PRESENTACIÓN:

Naranja Confitada Taisi :
Cortar unas tiras de la corteza de naranja confitada y colocar sobre el bombón.

I Concurso de Recetas

Ana Alcaraz Soriano

“Bombón de Bizcocho y Chocolate sobre Emulsión de Naranja”

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Caprichos de Brownie de Chocolate Blanco con Naranja Confitada y Crujiente de Nata”

modalidad: Postres
autor: Ana Alcaraz Soriano
centro: I.E.S Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

Brownie de chocolate blanco y naranja confitada (molde de 20x20 cm):
- 3 discos de naranja confitada Taisi
- 3 huevos
-175gr de harina
- 1 cucharadita de levadura en polvo
-100gr de mantequilla
-100gr de azúcar
- 175gr de chocolate blanco

Jarabe de naranja confitada:
- 3 discos de naranja confitada Taisi
- 150 ml. de zumo de naranja
- 75 ml. de azúcar

Crujiente de nata con naranja confitada:
- 60 grs. de azúcar glass
-1 naranja confitada
- 15 grs. de harina floja
- 30 grs. de nata

Cobertura de chocolate:
- 50 grs. de cobertura de chocolate.

ELABORACIÓN:

Para el bizcocho base de los pastelitos.
Fundir la mantequilla y el chocolate en el microondas. Añadir las rodajas de naranja confitada en trocitos. Incorporar el azúcar, el huevo y por último la harina y la levadura. Mezclar bien con la ayuda de unas varillas. Engrasar un molde y hornear durante 30 minutos a 180º.

Para bañar los pastelitos
Triturar la naranja confitada Taisi junto con el zumo de naranja, añadir el azúcar, mezclar. Poner en un cazo la mezcla y cocer hasta reducir hasta la mitad, quedará un jarabe espeso.

Crujiente de nata con naranja confitada
Mezclamos todos los ingredientes hasta lograr una pasta homogénea y extendemos con una cucharilla sobre un teflón o papel de horno dándole la forma deseada.
En cada forma colocamos un gajo o corteza de naranja confitada. Horneamos a 180ºC unos 5 minutos teniendo cuidado de que no se tueste demasiado.

PRESENTACIÓN:

Atemperar la cobertura y decorar los bizcochitos de brownie.

Para decorar los pastelitos con unos discos de naranja confitada Taisi picar la corteza en trocitos muy finos, en tiras largas o la pulpa en gajos y decorar cada pastelito a gusto de cada uno.

I Concurso de Recetas

Ana Alcaraz Soriano

"Caprichos de brownie de chocolate blanco con naranja confitada y crujiente de nata"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Rocas de Naranja Confitada”

modalidad: Postres
autor: Eva Castelló Garcés
centro: I.E.S Juan de Lanuza
tutor: José Laita

INGREDIENTES:

- 75 gr. de nuez molida
- 100 gr. de azúcar glas
- 100 gr. de naranja confitada
- 4 ó 5 cucharadas de ron o aroma de alcohol
- 100 gr. de chocolate de cobertura

ELABORACIÓN:

Picar la naranja en trocitos muy pequeños.
Poner todos los ingredientes, excepto el chocolate, en una sartén. Calentar y remover sin parar hasta mezclar todo muy bien, hasta que se quede una masa pegajosa. Retirar y dejar enfriar.
Mezclar la masa con el chocolate.
Coger porciones pequeñas de la masa y formar bolas.
Ponerlas a enfriar sobre papel de horno así cuando se enfríen será muy fácil despegarlas.

“Bizcocho de Naranja Confitada con Chocolate”

modalidad: Postres
autor: Pablo Campos Tutot

INGREDIENTES:

Bizcocho:

- 3 Huevos
- 1 Yogur Natural
- ½ Naranja confitada
- 2 Vasos de harina
- 1 Vaso de aceite
- 1 Sobre de levadura
- 2 Vasos de azúcar

Naranja con chocolate:

- 30 g de chocolate de cobertura
- ½ Naranja confitada Taisi

ELABORACIÓN:

Vertimos en un bol los huevos junto con el yogur, y lo mezclamos con la varilla. Añadimos el aceite y mezclamos, azúcar y mezclar, añadimos la harina junto con la levadura y mezclamos hasta que quede una masa homogénea. Por último añadimos la media naranja confitada Taisi cortada en pequeños trozos. Precalentamos el horno a 180ºC Vertimos la masa en el molde y lo metemos al horno durante 20-30 min.
Para la naranja con el chocolate:
Derretimos el chocolate al baño maría y cuando esté listo untamos las naranjas con una brocha y dejamos enfriar.

PRESENTACIÓN:

Una vez sacado el bizcocho del horno y del molde le espolvoreamos un poco de azúcar glasé y colocamos las naranjas con chocolate por encima del bizcocho de la forma que más os guste.
Y así queda terminado nuestro postre.

“Trufas Rellenas de Naranja Confitada y Sirope de Naranja”

modalidad: Postres
autor: Paola Gracia Ondiviela
centro: IES Miralbueno
tutor: Jesús Antonio Lanau

INGREDIENTES:

- Mantequilla.
- Azúcar moscobado.
- Nata.
- Cobertura de chocolate con leche.
- Discos de Naranja confitada Taisi

ELABORACIÓN:

1º En un cazo eléctrico o cazo derretimos la mantequilla, cuando esté bien fundida, añadir el azúcar moscobado y nata.
2º Apagar o retirar del fuego cuando este una masa homogénea, una vez retirado del fuego añadir la cobertura de chocolate con leche (mover con una barrilla).
3º Por último añadir la naranja confitada Taisi cortada en brunoise.
4º Escoger los moldes adecuados y atemperar cobertura negra para forrar estos e incorporar nuestro relleno.
5º Una vez dura la capa de cobertura (meter en la cámara o abatidor si queremos enfriar rápidamente el producto) incorporamos nuestro relleno.
6º Ya rellenado damos la última capa de cobertura negra y meter en cámara. Para su fácil desmoldeamiento.

PRESENTACIÓN:

Para el montaje del plato: Elegimos plato rectangular blanco, de base sirope de naranja colocamos los bombones de naranja confita y decoramos con hojas de menta y naranja confitada Taisi

“Dispersión de Cítricos y Virutas de Chocolate con Espiral Líquida de Avellanas”

modalidad: Postres
autor: Nerea Albericio y Ana Alcaraz
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: Vicente Navas

INGREDIENTES:

- 12 discos de naranja confitada Taisi
- 150 grs. virutas de chocolate
- 1 gr. de xantana
- 1 ceste de lima
- 900 grs. de agua
- Unas gotas de Cointreau
- anís estrellado
- 100 grs. de azúcar

Para el praliné líquido de avellanas (decoración):

- 100 grs. de avellanas
- 100 grs. de azúcar
- 30 grs. de agua

ELABORACIÓN:

Infusión de cítricos:

Poner el agua en un cazo, agregar 6 discos de naranja confitada Taisi más las obtenidas del sobrante de la piel picada, el ceste de lima el azúcar y dejar reducir a la mitad. Añadir la xantana y mezclar con una batidora de varilla, verter la mezcla en un recipiente amplio y alto y colocar en una envasadora al vacío con el fin de eliminar el aire y lograr mayor transparencia.

Recortar la corteza de 6 discos de naranja confitada Taisi y picarlos muy finamente, reservar.

Templar el chocolate, extender sobre un papel sulfurizado y trocear hasta conseguir unas virutas muy finas.

A continuación incorporar a la infusión las virutas de chocolate la corteza de naranja confitada y unas gotas de Cointreau.

Praline

Caramelizar las avellanas y triturar hasta obtener un praliné fino y diluirlo con el agua hasta conseguir el punto deseado.

PRESENTACIÓN:

Verter en una copa la infusión de cítricos y terminar con una espiral de praliné de avellanas.

“Cintas de Chocolate con Naranjas Confitadas Taisi”

modalidad: Postres
autor: David Gómez y Asier Carcabilla
centro: IES Juan de Lanuza
tutor: Vicente Navas

INGREDIENTES:

Cintas de chocolate
- 400 de harina fuerte
- 50 g de cacao en polvo
- 4 huevos
- 50 g de naranja confitada Taisi triturada
- 10 g de sal

Salsa
- 100 g de gel neutro para uso en frío
- 200 g de zumo de naranja natural
- 100 g de piel de naranja Taisi cortada en brunoise
- 25 g de triple seco

Filigrana de chocolate
- 200 g de cobertura de chocolate negro 65%
- 50 g de naranja confitada Taisi

Crema inglesa
- 250 g de nata
- 3 yemas
- 1 rama de vainilla
- 25 g de azúcar

ELABORACIÓN:

Cintas de Chocolate
1.- Mezclar todos los ingredientes secos en un bol
2.- Batir los huevos y el puré de naranja confitado Taisi.
3.-Incorporar los huevos a la mezcla de sólidos y amasar hasta conseguir una masa homogénea y elástica.
4.- Estirar punto a punto con la máquina de pasta hasta el número 8 y pasarlo y cortar con el accesorio para cintas y colocar en montoncitos de raciones de 50 gramos
5.- Escaldar las cintas de chocolate en agua hirviendo 30 s
6.- Refrescar en agua con hielo y escurrir

Salsa
1.- Calentar el gel de uso en frio con el brunoise de piel de naranja Taisi
2.- Incorporar el zumo de naranja y el los 25 g de triple seco
3.- Dar un hervor para homogenizar.

Filigrana de Chocolate

1.- Templar la cobertura a 31 ºC de la forma habitual
2.- Secar la naranja confitada a 60 ºC durante 48 h y pulverizar con un robot
3.- Extender en papel parafinado con ayuda de un cornet en forma de círculos y espolvorear el polvo de naranja antes de que se quede seco

Crema Inglesa

1.- Extraer las semillas de la vainilla con ayuda de una puntilla
2.- Infusionar la nata con las semillas de vainilla
3.- Mezclar las yemas con el azúcar e incorporar la infusión
4.- Cocer a la inglesa a 85 ºC y refrescar en un baño frio para evitar que se corte

PRESENTACIÓN:

1.- Mezclar con la salsa y colocar en el centro del plato con ayuda de un aro metálico
2.- Añadir la crema inglesa alrededor del aro
3.- Retirar el aro y decorar con la filigrana de chocolate
4.- Mezclar 50 g de la salda de la pasta con 5 g de cacao en polvo y decorar con una cuchara sobre la crema inglesa

I Concurso de Recetas

David Gómez y Asier Carcabilla

"Cintas de Chocolate con Naranjas Confitadas Taisi"

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Arroz con Leche de Cabra y un Toque Taisi”

modalidad: Postres
autor: Myriam Marín Ruiz
centro: Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Sevilla

INGREDIENTES (4 ó 6 personas):

- 1 ¼ l. de leche de cabra
- 100 gr. de azúcar
- Canela en polvo
- 115 gr. de arroz
- 1 disco de naranja confitada Taisi por pax.
- ½ vaina de vainilla

ELABORACIÓN:

Empezar en frío, pon en una cazuela la leche de cabra, el arroz, un poco de canela en polvo y media vaina de vainilla. Añade los discos naranja Taisi. Remueve y deja cocinar, a fuego suave, durante 40-45 minutos. Remueve cada 4-5 minutos para que no se pegue.
Cuando el arroz con leche adquiera una textura melosa, agrega el azúcar. Remueve y deja cocinar un poco más (5-10 minutos). Retira la vainilla y los discos de naranja y reservar . Deja atemperar y repártelo en platicos de barro.

PRESENTACIÓN:

Decora con un disco de naranja Taisi en el centro y un par de hojas de mandarina limpia y abrillantada con un poco de aceite.

“Chocolate a la Taza con un Toque Taisi de Naranja y Pimienta”

modalidad: Postres
autor: Myriam Marín Ruiz
centro: Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Sevilla

INGREDIENTES (4 ó 6 personas):

- 1 disco de naranja confitada Taisi por persona
- 4 cucharadas colmadas de chocolate en polvo
- 1cucharadita de pimienta blanca en polvo
- 400 g de chocolate
- 1L. de leche

ELABORACIÓN:

Pon a calentar la leche en un cazo y agrega el chocolate troceado y el chocolate en polvo. Remueve y cuando empiece a hervir, retira del fuego. Cuando deje de burbujear, ponlo de nuevo al fuego hasta que comience a hervir (esta operación se hace para que quede más denso). Cocina hasta que el chocolate quede completamente disuelto y con una textura ligera añadir la pimienta, retirar del fuego, añadir 4 ó cinco discos de naranja Taisi y batir con la batidora eléctrica, dejar reposar unos minutos

“Rosquillas Fritas de Naranja Confitada Taisi”

modalidad: Postres
autor: Myriam Marín Ruiz
centro: Estudios Superiores Abiertos de Hostelería, Sevilla

INGREDIENTES (4 ó 6 personas):

- 12 huevos
- 24 cucharadas de azúcar
- 2 y ½ sobres de levadura royal
- 1 pellizco de sal
- 30 cucharadas de aceite
- 11 discos de naranja confitada Taisi
- 1 cucharadita de bicarbonato
- 1 K 200gr de harina

ELABORACIÓN:

Mezclar con la batidora eléctrica, con ayuda de un rosquillero hacer las rosquillas

“Pastel de Chocolate y Naranja Confitada con Sopa de Chocolate Blanco”

modalidad: Postres
autor: Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu.
centro: IES Zaurín
tutor: Luis Miguel Arrojo de Castro

INGREDIENTES (aprox. 12 pasteles):

- 200 gramos de cobertura de chocolate.
- 100 gramos de mantequilla.
- 100 gramos de naranja confitada Taisi
- 160 gramos de azúcar

- 10 gramos levadura royal.
- 40 gramos de harina floja.
- 6 huevos medianos.

- 100 gramos cobertura de chocolate
- 50 gramos nata liquida.
- *Azúcar de naranja.
- Zumo de 1 naranja.

ELABORACIÓN:

1. Fundir la mantequilla y la cobertura negra en el microondas. Añadimos harina azúcar, levadura. Incorporamos despacio los huevos bien mezclados y la naranja a trocitos.

2. Engrasamos los moldes de silicona y los llenamos sin que rebosen. Colocamos las pieles de naranja confitada como si fueran cestas. Horneamos 10-15 minutos a 180º. Dejamos enfriar antes de sacar del molde.

3. La sopa de chocolate blanco se hace mezclando en caliente con la nata y zumo de naranja. Llenaremos una pequeña salsera. Dispondremos los pastelitos con esta salsera y trocitos de naranja confitada en una cuchara de presentación.

4. Espolvoreamos con azúcar de naranja. Este se hace deshidratando piel de naranja y pulverizando con azúcar en un vaso americano o termomix.

I Concurso de Recetas

Rosa García, M ªJesús García, Alejandro Fuentes, Sebastián Laguna y Alejandro Popescu.

“Pastel de Chocolate y Naranja Confitada con Sopa de Chocolate Blanco”

TAISI®
Pasión por la Fruta

“Budín Cítrico con Naranja Confitada Taisi”

modalidad: Postres
autor: Víctor Manuel Rodríguez Ramírez
centro: Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
tutor: Andrés Carmona Pagán

INGREDIENTES (aprox. 12 pasteles):

- Harina de repostería
- Discos de naranja confitada “Taisi”
- Zumo de naranja natural
- Azúcar glass para espolvorear
- 3 Huevos
- Aceite de oliva
- Ralladura de limón
- Pizca de sal
- Levadura
- Azúcar
- Virutas de naranja y limón

ELABORACIÓN:

Picamos unos discos de naranja confitada Taisi y reservamos. En un bol grande echamos la harina tamizada junto con la levadura y la pizca de sal.
A parte, batimos los 3 huevos con el azúcar, vamos añadiendo el aceite de oliva, el zumo de naranja y la ralladura de limón. A continuación echamos mezcla anterior y batimos bien. Por último echamos la naranja confitada picada.
Echamos la mezcla en un molde rectangular enharinado y lo metemos en el horno precalentado a 170 grados durante 30 minutos aproximadamente.
Cuando esté lo dejamos enfriar y decoramos. En este caso lo he decorado con discos de naranja Taisi en su top, azúcar glass en forma de nieve y virutas de naranja y limón.

“Pastel ‘Confit’ de Naranja con Salsa Cítrica de Manzana”

modalidad: Postres
autor: Víctor Manuel Rodríguez Ramírez
centro: Escuela Superior de Hostelería de Sevilla
tutor: Andrés Carmona Pagán

INGREDIENTES (aprox. 12 pasteles):

- 3 huevos
- Harina
- Yogurt de limón
- Azúcar
- Baking powder
- Pizca de sal
- Medio vasito de aceite de girasol
- Dos cucharadas de leche
- Una manzana mediana
- Cucharada de aceite de oliva
- Discos de naranja confitada Taisi
- Dos cucharadas de zumo de limón
- Nuez de mantequilla
- Mermelada de arándanos
- Virutas de limón
- Dos cucharadas de vino moscatel
- Hojas de menta para decorar

ELABORACIÓN:

En un bol grande mezclamos los huevos y el azúcar, batimos y echamos el yogurt de limón y la pizca de sal y seguimos moviendo. A continuación añadimos los aceites y la leche y mezclamos bien. Dejamos reposar y mientras reposa tamizamos la harina junto con un par de cucharaditas de baking powder, añadimos esta mezcla al bol anterior y movemos hasta obtener una masa homogénea. Picamos unos discos de naranja confitada Taisi y se los añadimos.

Cogemos un molde y lo enharinamos, ponemos unos discos de naranja confitada Taisi en el fondo y en los laterales, pues con esta decoración nos quedará un pastel muy llamativo y sobre todo exquisito. Añadimos la mezcla al molde y lo horneamos unos 45 o 50 minutos a 170 grados aproximadamente.
Para el acompañamiento de nuestro pastel he hecho una salsa cítrica de manzana que a este pastel le va muy bien.

Cogemos una manza y la cortamos en rodajas finas. Ponemos una sartén al fuego con una nuez de mantequilla y añadimos las rodajas de manzana, pasados unos minutos echamos el jugo de limón, una cucharada de azúcar y mareamos unos minutos. Pasados estos minutos cuando vemos que está doradito añadimos el vino moscatel, flambeamos y dejamos reducir a fuego lento. Cuando haya reducido apagamos el fuego y dejamos reposar.

Para decorar, cortamos el pastel en triangulitos y ponemos un poquito de salsa por encima, una cucharadita de mermelada de arándanos, virutitas de limón y hojitas de menta.
Por supuesto acompañamos el postre con unos fantásticos y deliciosos discos de naranja confitada TAISI.

I Concurso de Recetas

Víctor Manuel Rodríguez Ramírez

"Pastel 'Confit' de Naranja con Salsa Cítrica de Manzana"

TAISI®

Pasión por la Fruta

Tú eres nuestra media naranja

5 Centros de Educación
28 Participantes
40 Recetas

TAISI®
Pasión por la Fruta