La Confitería Delaviuda

RECETARIO

PARA DISFRUTAR TODO EL AÑO

ÍNDICE
de recetas

Pág. 01
Tarta de tiramisu con turrón duro

Pág. 03
Mil hojas con cremoso
de turrón blando

Pág. 05
Mazapán en cremoso
de chocolate

Pág. 07
Bombón de foie
y turrón duro con
cebolla caramelizada

Pág. 09
Canastilla de chocolate
con mousse de mazapán
y peras al vino

Pág. 11
Ensalada tibia con
hortalizas asadas de temporada
y aderezo de turrón blando

Pág. 13
Biscuit de turrón duro
y caramelo

Pág. 15
Rollo de pollo con mazapán,
espárragos y pimientos

Pág. 17
Medallones de solomillo
con salsa de turrón blando

TARTA DE TIRAMISÚ CON TURRÓN DURO

TARTA DE TIRAMISÚ CON TURRÓN DURO

TIEMPO
3 H 35 MIN

RACIONES
6

DIFICULTAD
MEDIA

Ingredientes

Para la base:

200 g Marquesas Delaviuda
200 ml de café
30 ml de licor

Para la crema:

150 g Turrón duro Delaviuda
300 g de queso mascarpone
100 g de azúcar glas
200 ml de nata para montar
Cacao en polvo para espolvorear

Preparación

1. Trocear el turrón duro en trozos pequeños.
2. En un bol, mezclar el queso mascarpone y el azúcar hasta obtener una mezcla suave.
3. En otro bol a parte, montar la nata y después añadir poco a poco el turrón triturado.
4. Incorporar la nata montada a la mezcla de queso mascarpone con movimientos envolventes hasta que estén completamente combinados. Esto formará la crema de turrón.
5. En un plato hondo, mezclar el café fuerte con el licor, sumergir rápidamente las marquesas en la mezcla de café y licor y colocar en una bandeja para montar el tiramisú.
6. Cubrir las marquesas con una capa de crema de turrón.
7. Romper el turrón duro en trozos y esparcir algunos trozos sobre la capa de crema.
8. Repetir el proceso para crear una segunda capa de marquesas, seguida de crema de turrón y trozos de turrón.
9. Refrigerar el tiramisú durante 3 horas.
10. Antes de servir, espolvorear cacao en polvo sobre la parte superior y decorar con más trozos de turrón.

MILHOJAS CON CREMOSO DE TURRÓN BLANDO

MILHOJAS CON CREMOSO DE TURRÓN BLANDO

TIEMPO
1 H

RACIONES
4

DIFICULTAD
MEDIA

Ingredientes

150 g Turrón blando Delaviuda
200 g de hojaldre
200 ml de nata para montar
50 g de azúcar glas
50 g de frutos del bosque

Preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. Extender la masa de hojaldre en una bandeja para horno, cortar en rectángulos del tamaño deseado. hornear a 180 °C durante 20 minutos.
3. Mientras el hojaldre se enfría, preparar el cremoso de turrón. En un bol agregar la nata para montar, el turrón blando y el azúcar glas, batir hasta montar y dejar reposar en la nevera.
4. Una vez que el hojaldre esté completamente frío, colocar una capa de hojaldre en un plato, agregar una porción de cremoso de turrón y luego otra capa de hojaldre. Repetir este proceso hasta formar varias capas.
5. Decorar con frutos del bosque y un poco de azúcar glas.

MAZAPÁN EN CREMOSO DE CHOCOLATE

MAZAPÁN EN CREMOSO DE CHOCOLATE

TIEMPO
20 MIN

RACIONES
5

DIFICULTAD
BAJA

Ingredientes

100 g Mazapán Delaviuda
250 ml de leche
25 g de azúcar
150 g de chocolate negro

Preparación

1. Para hacer el chocolate, calentar en una olla la leche y el azúcar a fuego medio hasta que esté caliente pero no hierva.
2. Agregar el chocolate picado y remover hasta que se derrita completamente y la mezcla se vuelva espesa y suave.
3. Servir el chocolate en tazas o vasos individuales acompañado de figuritas de mazapán.

BOMBÓN DE FOIE Y TURRÓN DURO CON CEBOLLA CARAMELIZADA

BOMBÓN DE FOIE Y TURRÓN DURO CON CEBOLLA CARAMELIZADA

TIEMPO
30 MIN

RACIONES
4

DIFICULTAD
MEDIA

Ingredientes

100 g Turrón duro Delaviuda

200 g de foie gras de pato

100 g de almendra crocanti

200 g de cebolla, cortadas en rodajas finas

100 g de pan en rebanadas

20 g de mantequilla

20 g de azúcar

20 ml de aceite de oliva

3 g de sal

3 g de pimienta

Preparación

1. Triturar el turrón duro en trozos pequeños.
2. Vaciar y colocar foie gras de pato en un bol y mezclar con el turrón troceado y salpimentar.
3. Formar bombones con la mezcla de foie gras y turrón. Rebozar en almendra crocanti. Reservar en la nevera para que sean más firmes.
4. En una sartén grande, derretir la mantequilla y el aceite de oliva a fuego medio.
5. Agregar las cebollas cortadas en rodajas finas y cocinar a fuego lento, remover ocasionalmente hasta que las cebollas estén doradas.
6. Añadir el azúcar y cocinar durante unos minutos adicionales hasta que las cebollas estén bien caramelizadas. Sazonar con sal y pimienta al gusto. Reservar.
7. Colocar la cebolla caramelizada sobre una rebanada de pan, y colocar un bombón de foie gras y turrón sobre cada rebanada de pan y servir.

CANASTILLA DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE MAZAPÁN Y PERAS AL VINO

CANASTILLA DE CHOCOLATE CON MOUSSE DE MAZAPÁN Y PERAS AL VINO

TIEMPO
60 MIN

RACIONES
4

DIFICULTAD
MEDIA

Ingredientes

150 g Mazapán Delaviuda
100 g de almendras fileteadas
100 g de azúcar glas
200 ml de nata líquida
2 peras
200 ml de vino tinto
50 g de azúcar
300 g de chocolate negro para fundir

Preparación

1. Fundir el chocolate negro y reservar.
2. Formar las canastillas de chocolate, espolvorear un poco de almendras fileteadas y llevar a refrigerar.
3. En un bol, mezclar la nata líquida, el azúcar glas y las figuritas de mazapán desmenuzadas y, con ayuda de unas varillas eléctricas, integrar hasta montar y refrigerar.
4. Para las peras al vino, pela y corta las peras en trozos. En una cacerola, combinar las peras, el vino tinto y el azúcar. Cocinar a fuego medio durante 20 minutos, o hasta que las peras estén tiernas y el vino se haya reducido y espesado. Dejar enfriar.
5. Para montar el postre, colocar una teja en el centro de cada plato, agregar una porción de mousse de mazapán encima y decorar con las peras al vino. Adorna con almendras laminadas.

ENSALADA TIBIA CON HORTALIZAS ASADAS DE TEMPORADA Y ADEREZO DE TURRÓN BLANDO

ENSALADA TIBIA CON HORTALIZAS ASADAS DE TEMPORADA Y ADEREZO DE TURRÓN BLANDO

TIEMPO
45 MIN

RACIONES
4

DIFICULTAD
BAJA

Ingredientes

150 g Turrón blando Delaviuda

300 g de calabaza, pelada y cortada en cubos

200 g de zanahorias peladas y cortadas en rodajas

200 g de pimientos cortados en tiras

20 ml de aceite de oliva

5 g Mostaza

3 g Sal

3 g de pimienta

20 g de canónigos

20 g de hojas verdes

20 g de espinacas

Preparación

1. Precalentar el horno a 200°C.
2. En un bol grande, mezclar las hortalizas (calabaza, zanahorias y pimientos) con el aceite de oliva, sal y pimienta al gusto.
3. Extender las hortalizas en una bandeja para horno y hornear 25 minutos, o hasta que estén tiernas y ligeramente caramelizadas. Remover ocasionalmente para que se cocinen de manera uniforme.
4. Mientras las hortalizas se están asando, preparar el aderezo de turrón.
5. En un bol pequeño derretir el turrón en el microondas o en una cacerola a fuego bajo hasta que esté líquido. Agregar un poco de agua caliente si es necesario para obtener la consistencia deseada.
6. En un bol agregar el turrón derretido con aceite de oliva y mostaza, mezclar muy bien para integrar y reservar.
7. Una vez que las hortalizas estén listas, retirar del horno y dejar enfriar poco.
8. Coloca las hojas verdes en un plato grande y las hortalizas asadas encima.
9. Agregar el aderezo de turrón sobre la ensalada.

BISCUIT DE TURRÓN DURO Y CARAMELO

BISCUIT DE TURRÓN DURO Y CARAMELO

TIEMPO
50 MIN

RACIONES
6

DIFICULTAD
MEDIA

Ingredientes

150 g Turrón duro Delaviuda
4 huevos
100 g de azúcar
100 g de harina de trigo
1 cucharadita de esencia de vainilla
Una pizca de sal
30 ml de caramelo

Preparación

1. Trocear el turrón duro en trozos pequeños.
2. En un tazón grande, batir los huevos, el azúcar y la esencia de vainilla hasta que la mezcla esté suave y haya duplicado su volumen.
3. Tamizar la harina sobre la mezcla de huevo y, con movimientos suaves y envolventes, incorporar la harina a la masa hasta que esté bien combinado, no mezclar en exceso para mantener la ligereza de la masa.
4. Agregar el turrón duro troceado a la mezcla de huevo y harina. Mezclar suavemente hasta que el turrón esté completamente incorporado.
5. Precalentar el horno a 180°C.
6. Verter la mezcla en un molde para horno previamente engrasado y enharinado.
7. Hornear a 180 °C durante 35 minutos o hasta que el biscuit esté dorado.
8. Sacar el biscuit del horno y dejarlo enfriar en el molde durante unos minutos antes de transferirlo a una rejilla para que se enfríe completamente.
9. Una vez que el biscuit esté completamente frío, cortar en porciones individuales y servir.

ROLLO DE POLLO CON MAZAPÁN, ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

ROLLO DE POLLO CON MAZAPÁN, ESPÁRRAGOS Y PIMIENTOS

TIEMPO
45 MIN

RACIONES
5

DIFICULTAD
MEDIA

Ingredientes

150 g Mazapán Delaviuda

500 g de filete de pechuga de pollo

200 g de pimientos rojos asados en tiras

200 g de espárragos verdes cocidos al dente

100 g de mazapán

3 g de sal

3 g de pimiento

10 ml de aceite de oliva

Preparación

1. Precalentar el horno a 180°C.
2. Estirar las pechugas de pollo en una superficie plana y sazonar con sal y pimienta.
3. Colocar las tiras de pimiento y los espárragos en el centro de las pechugas de pollo.
4. Desmenuzar las figuritas de mazapán y espolvorear sobre los vegetales como el relleno.
5. Enrollar las pechugas de pollo con cuidado, asegurarse que los ingredientes queden dentro.
6. Calentar un poco de aceite de oliva en una sartén grande y sellar los rollitos de pollo por todos los lados hasta que estén dorados.
7. Transferir los rollos de pollo a una bandeja para horno y hornear durante 20 minutos o hasta que estén cocidos por completo.
8. Servir caliente, cortados en rodajas.

MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SALSA DE TURRÓN BLANDO

MEDALLONES DE SOLOMILLO CON SALSA DE TURRÓN BLANDO

TIEMPO
35 MIN

RACIONES
4

DIFICULTAD
MEDIA

Ingredientes

150 g Turrón blando Delaviuda
4 medallones de solomillo de cerdo
200 ml de nata para cocinar
50 ml de caldo de carne
30 g de mantequilla
10 ml aceite de oliva
3 g de sal
3 g de pimienta
400 g de puré de patata
Cebollino picado

Preparación

1. En una sartén grande, calentar el aceite de oliva a fuego medio-alto. Sazonar los medallones de solomillo con sal y pimienta y cocinar 3 minutos por cada lado.
2. Retirar los medallones de la sartén y reservar en un lugar cálido.
3. En la misma sartén, derretir la mantequilla a fuego medio. Agregar el turrón blando y dejar que se derrita y caramelice durante unos minutos. Remover constantemente.
4. Una vez que el turrón esté caramelizado, verter la nata para cocinar y el caldo de carne en la sartén. Remover para combinar todos los ingredientes y cocinar a fuego medio hasta que la salsa se espese y tenga una consistencia suave.
5. Regresar los medallones de solomillo a la sartén y calentarlos durante unos minutos en la salsa, para que se impregnen de sabor y se terminen de cocinar si es necesario.
6. Sirve los medallones de solomillo con la salsa de turrón por encima y acompaña con puré de patatas.

La Confitería

Delaviuda