

V Concurso Juvenil de Excelencia Cotidiana  
Prueba 2 – POSTRE SORPRESA

¿EN QUÉ CONSISTE ESTA PRUEBA?

El día del Concurso, cada uno de los equipos participantes deberá realizar la receta que el Jurado le adjudique, elegida entre las cuatro que os facilitamos. De cada receta se elaborará un emplatado, una fuente o ambas cosas, como decidáis.

Tendréis 90 minutos de tiempo.

Ese tiempo incluye el necesario para dejar recogida y limpia la superficie de trabajo utilizada, así como los utensilios utilizados.

Los participantes tendréis que aplicar la técnica adecuada a los ingredientes de la receta adjudicada. Estas son las principales técnicas que necesitaréis conocer:

INGREDIENTES	TÉCNICA DE PREELABORACIÓN Y COCCIÓN
Cremas a base de leche	Crema pastelera Natillas Limón Crema inglesa (para mousse)
Nata	Nata montada y semimontada
Masas batidas:	Batido de la masa Sencillo, Directo, Doble. Saber definir: Punto de relieve, punto de nieve, mezclar, esponjar, batir, montar, engrasar, enharinar, escudrillar, enmoldar, desmoldar.
Chocolate	Al Baño maría

## ¿QUÉ VALORARÁ EL JURADO?

Limpieza y orden en el trabajo personal

Limpieza y orden de la zona de trabajo

Trabajo en equipo

Organización del tiempo en el proceso de ejecución de la receta

Grado de complejidad de la receta

Originalidad de la receta

Conocimiento y destreza en la aplicación de las técnicas apropiadas durante la elaboración.

Sabor del plato

Presentación: Creatividad, diseño y armonía del resultado.

## MATERIAL FACILITADO:

Menaje habitual para la cocina, de diversos tamaños y tipos; diversos modelos y tamaños de vajilla y menaje para la presentación del plato y los ingredientes necesarios. La víspera del concurso os informaremos sobre el material adicional que deberá llevar cada uno de los equipos participantes.

V Concurso Juvenil de Excelencia Cotidiana  
 Prueba 2 – POSTRE SORPRESA

Dossier de recetas para Categoría I:

Rosquillas de vainilla

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>200g de harina            1 huevo            1/4 de vaso de leche            50g de azúcar            1/4 de vaso de aceite            3g de bicarbonato            Extracto de vainilla</p>	<p>En un bol mezclar todos los ingredientes y amasar hasta conseguir una mezcla homogénea. Coger porciones y formar rosquillas, freír en abundante aceite caliente, escurrir y pasar por una glasa.            Para hacer la glasa mezclar azúcar glas con agua hasta conseguir una densidad tipo bechamel suave, bañar las rosquillas y dejar secar, se pueden terminar de decorar con virutas de chocolate.            También se pueden pasar las rosquillas una vez fritas por una mezcla de azúcar con un poco de harina.</p>

<http://www.rtve.es/television/20140417/rosquillas-vainilla/919801.shtml>

Vasos de chocolate y queso

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>200 g queso untar            200 ml de nata            75 g de azúcar            100 g de chocolate postres            40 g de mantequilla            100 ml de leche            Frutos rojos</p>	<p>Montar la nata con el azúcar, añadir poco a poco el queso. Aparte mezclar el chocolate con la mantequilla y la leche, fundir a fuego medio. Repartir en vasos una capa de chocolate y sobre ella la crema de queso, decorar con frutos rojos y servir frío</p>

<http://www.rtve.es/television/20130704/chocolate-queso/704620.shtml>

### Rosquillas al pacharán

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
100 ml de pacharán 100 g de azúcar 400 g de harina 2 huevos 100 ml de leche 50 ml de aceite 6 g de levadura	Hervir el pacharán con el azúcar durante 4 minutos, retirar del fuego y dejar atemperar. En un bol, mezclar los huevos con la leche, el aceite, la levadura y el almíbar de pacharán. Añadir poco a poco la harina y trabajar hasta conseguir una masa elástica y homogénea. Formar rosquillas y freír en aceite caliente, enfriar y servir.

<http://www.rtve.es/television/20131029/rosquillas-pacharan/768640.shtml>

### Crema de manzana con nueces

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
4 manzanas <i>Golden</i> 2 yemas huevo 1/2 vaso nata 30 g azúcar 40 g nueces <i>peladas</i> 30 g mantequilla 1 rama canela 1 bizcocho Canela en polvo	Pelar las manzanas y cortar en dados pequeños, poner a fuego lento junto con la rama de canela, la mantequilla y el azúcar. Cuando empiecen las manzanas a deshacerse, añadir las yemas y la nata, dar un ligero hervor. No debe cocer en exceso para evitar que se corte. Triturar la mezcla, debiendo obtener una crema espesa. Con ayuda de un molde, cortar una porción de bizcocho, sobre ella disponer una capa de crema de manzana. Decorar con canela en polvo y servir.

<http://www.rtve.es/television/20170223/crema-manzana-nueces/1493044.shtml>

## Dossier de recetas para Categoría II:

## Mini torrijas al cava

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p> <i>1 litro de cava</i>  <i>300 g de azúcar</i>  <i>1 rama de canela</i>  <i>1 piel de limón</i>  <i>1 barra de pan tipo Baguette</i>  <i>Huevos</i>  <i>Crema pastelera:</i>  <i>1/2 litro de leche</i>  <i>1 rama de canela</i>  <i>Piel de naranja o limón</i>  <i>125 g de azúcar</i>  <i>40 gr de harina de maíz</i>  <i>4 yemas de huevo</i> </p>	<p>           Elaborar un almíbar con 1 litro de cava, 300 g de azúcar, 1 rama de canela y 1 piel de limón.             Cocer hasta que empiece a espesar ligeramente.             Cortar rebanadas pequeñas de pan tipo baguette y empapar dichas rebanadas con el almíbar y pasar por huevo.             Freír en aceite caliente hasta dorar.            Entre torrija y torrija colocaremos crema pastelera.            Servir unas vez frío.             Crema pastelera:            Cocer medio litro de leche con una ramita de canela y piel de naranja o limón.            Aparte mezclamos el azúcar con la harina de maíz y las yemas de huevo.            Juntamos todos los ingredientes y lo dejamos a fuego lento hasta que espese.            Retiramos y dejamos enfriar.         </p>

<http://www.rtve.es/television/20120330/mini-torrijas-cava/511967.shtml>

<http://www.rtve.es/television/20120305/receta-crema-pastelera/504520.shtml>

### Mini pestiños a la naranja

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>250 g harina            50 ml de aceite o 50 g de manteca cerdo            ½ dl de vino blanco            Sal            Jarabe:            200 ml de zumo de naranja            60 g de azúcar            Anís en grano, ralladura de naranja.            2 cucharadas miel</p>	<p>Hacer un volcán con la harina, en el interior agregar la sal, el aceite o manteca de cerdo y el vino blanco, amasar bien.</p> <p>Extender la masa y cortar pequeños rectángulos, doblar sobre sí mismos y freír en aceite caliente.</p> <p>Aparte hervir el zumo de naranja con la ralladura, el anís, el azúcar y la miel, reducir y enfriar.</p> <p>Bañar los pestiños con este almíbar y servir.</p>

<http://www.rtve.es/television/20131129/mini-pestinos-naranja/805880.shtml>

### Queso frito con crema de vainilla y frutos rojos

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p>Queso cheddar o emmental            Galletas María            2 huevos            100 g de frambuesas o fresas            80 g de azúcar            Medio vaso de agua            4 huevos            ½ l de leche            10 g de maicena            150 g de azúcar            1 rama de vainilla</p>	<p>Trocear el queso en dados o triángulos, meter unos minutos en el congelador.</p> <p>Moler varias galletas María, batir dos huevos y pasar las porciones de queso por huevo y rebozar con las galletas.</p> <p>Freír en aceite caliente.</p> <p>Hervir 100 g de frambuesas con 80 g de azúcar y medio vaso de agua durante 20 minutos.</p> <p>Por último mezclar 4 huevos con medio litro de leche, 10 g de maicena y 150 g de azúcar.</p> <p>Batir bien y hervir a fuego medio 6 minutos con una rama de vainilla.</p> <p>Separar del fuego y dejar enfriar.</p> <p>Servir en un plato una base de crema de natillas, sobre ella las porciones de queso y salsear con los frutos rojos.</p>

<http://www.rtve.es/television/20120419/receta-queso-frito/517194.shtml>

## Buñuelos de viento con nata

INGREDIENTES	PREPARACIÓN
<p><i>250 ml de agua</i> <i>100 g de mantequilla o manteca</i> <i>150 g de harina</i> <i>5-7 huevos</i> <i>Sal</i> <i>Nata montada</i> <i>Azúcar glas</i></p>	<p>Poner a hervir el agua con la mantequilla y la sal, cuando funda la grasa agregar de golpe la harina. Trabajar bien la mezcla hasta obtener una masa que se despegue de las paredes del recipiente.</p> <p>Separar del fuego y añadir los huevos uno a uno. No añadiremos el siguiente hasta quedar totalmente absorbido el anterior.</p> <p>Meter la mezcla en manga pastelera y con una puntilla cortar porciones pequeñas que freiremos en aceite caliente.</p> <p>Rellenar los buñuelos con la nata y espolvorear con azúcar glas.</p>

<http://www.rtve.es/television/20131031/bunuelos-viento-nata/780580.shtml>