



Recetas
**PLACER
CULPABLE**



Profiteroles de manzana Pink Lady®

con crema de avellanas, genovesa de hinojo bronce y ganache de butterscotch.

Hannes Radeck @hannes_radeck

"La sutil mezcla de aromas de esta receta proporciona una experiencia aromática única, un sabor dulce e intenso y unos matices sorprendentes."



Ingredientes

La base de la tarta :

- 150 g de harina T45
- 75 g de azúcar
- 75 g de mantequilla blanda
- 20 g de yema de huevo
- 1 cucharada sopera de agua

La genovesa de hinojo bronce :

- 120 g de leche
- 50 g de harina
- 60 g de azúcar
- 2 yemas de huevo
- 4 huevos enteros
- 100 g de hinojo bronce

La crema de avellanas :

- 250 g de leche
- 250 g de nata
- 75 g de yema de huevo
- 50 g de fécula
- 200 g de nougat de avellanas
- sal, sirope de arce

Las perlas de Pink Lady® :

- 1 manzana Pink Lady®
- 40 g de sirope de flores de cerezo
- 15 g de zumo de lima

Los profiteroles (aproximadamente 14)

- 75 g de leche
- 75 g de agua
- 110 gramos de mantequilla
- 3 g de azúcar
- 1 g de sal
- 110 g de harina
- 4 huevos enteros



La ganache de butterscotch :

- 100 g de azúcar
- 40 gramos de mantequilla
- 25 g de whiskey
- 150 g de crema de coco
- 200 g de chocolate blanco de repostería
- 2 g de sal

Elaboración

1. Las esferas de manzana Pink Lady®

Llevar a ebullición el zumo de manzana con la vaina de vainilla. Cortar la 1/2 manzana Pink Lady® en daditos. Añadir la goma xantana al zumo de manzana para espesarlo. Incorporar los daditos de manzana. Verter la mezcla en moldes esféricos y meterlos en el congelador durante 12 horas. Una vez que las esferas estén listas, cubrirlas con gelatina vegetal.

2. La base de la tarta

Mezclarlo todo para hacer la masa. Dejar reposar 2 h y amasar para hacer la base de la tarta.

3. La genovesa de hinojo bronce

Mezclar todos los ingredientes hasta obtener una mezcla homogénea y colar. Verter la mezcla en un sífon (2 cápsulas), rellenar unos vasitos de papel y cocinar en el microondas a máxima potencia durante 45 segundos.

4. La crema de avellanas

Llevar a ebullición la leche y la nata. Añadir la fécula diluida y cocer hasta que la mezcla espese. Ligar una yema de huevo. Colar. Añadir la mezcla aún caliente al nougat de avellanas y emulsionar. Tapar y dejar reposar en frío durante 3 h. Después, volver a batir la mezcla con energía.

5. Las perlas de Pink Lady®

Formar las perlas de manzana y ponerlas al vacío con el sirope de flores de cerezo y el zumo de lima.

6. Los profiteroles (aproximadamente 14)

Llevar a ebullición la leche y el agua con la mantequilla, la sal y el azúcar. Añadir toda la harina de golpe y hacer una masa choux. Con un robot de cocina, mezclar la masa choux aún caliente con los huevos. Montar los profiteroles en una base para hornear tipo Silpat® (unos 25 g). Hornear a 160 °C durante aproximadamente 14 minutos (sin abrir la puerta del horno).

7. Consejo del Pinkchef

Hacer un caramelo ligero con el azúcar y un poco de agua. Después, añadir la mantequilla y el whiskey. A continuación, añadir la crema de coco y la sal. Verter la mezcla aún caliente sobre el chocolate blanco. Emulsionar con una batidora de mano y dejar enfriar en la nevera durante 4 h. Rellenar los profiteroles con la ganache de caramelo y la crema de avellanas.



Tarta de manzana Pink Lady®

con salsa de caramelo al whisky



Aisling Larkin @aisling_larkin

"Esta es mi versión actualizada de la clásica tarta de manzana! Deliciosa y muy fácil de hacer, pero con todo el sabor de antaño."

Elaboración

La tarta de manzana

1. Precalentar el horno a 200 °C. Abrir el envase de masa quebrada u hojaldré y desenrollar la masa sobre una lámina cuadrada de papel sulfurizado. Recortar un círculo con un plato llano de tamaño grande (hasta 30 cm de diámetro).
2. Pelar, vaciar y cortar las manzanas en láminas finas. En un bol, mezclar las láminas de manzana con la harina, el azúcar y la vainilla.
3. Extender la mezcla en el centro del círculo, dejando un borde de 6 cm libre alrededor.
4. Repartir varios montoncitos de mantequilla por encima.
5. Doblar los bordes de la masa hacia dentro de forma solapada y hacer unos pliegues.
6. Pincelar con una yema de huevo; espolvorear el azúcar y las almendras laminadas.
7. Hornear primero a 200 °C durante 15 minutos y luego a 180 °C durante 35 minutos.
8. Dejar enfriar un poco, cortar en porciones y servir con la salsa de caramelo al whisky y una bola de helado.

Salsa de caramelo al whisky

1. En un cazo grande, calentar el azúcar con el agua y dejar hervir 5 minutos.
2. No remover con una cuchara. Es mejor hacer movimientos circulares con el cazo hasta que el líquido se torne de un color ligeramente ámbar. Retirar del fuego, añadir la mantequilla y batir a mano hasta obtener una consistencia homogénea.
3. Añadir el whisky, la nata y la sal. Seguir batiendo hasta que la mezcla tenga una textura untuosa pese al vapor y las salpicaduras. Conservar en un tarro de cristal esterilizado.



Ingredientes

La tarta de manzana :

- 1 masa quebrada o
- 1 hojaldré ya hecho
- 4 manzanas Pink Lady®
- 1 cucharadita de café de vainilla en polvo
- 2 cucharadas soperas de harina
- 50 g de azúcar en polvo
- 50 gramos de mantequilla
- 1 huevo
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno
- 1 puñado de almendras laminadas

Salsa de caramelo al whisky :

- 100 g de azúcar en polvo
- 60 ml de agua
- 45 g de mantequilla
- 30 ml de nata
- 30 ml de whisky irlandés
- 1/2 cucharadita de café de sal marina



Clafoutis de manzana Pink Lady®

Una receta tradicional actualizada

Sophie Charlier @tomatecrise_be

"Para mí, mi abuela siempre ha sido mi modelo a seguir en la cocina. Cuando iba a su casa siempre tenía un dulce casero para acompañar el café o la merienda. ¡Como un clafoutis de manzana, por ejemplo!"

Elaboración

1. Clafoutis de manzana

Cortar las manzanas en dos mitades y hacer láminas finas. Reservar.

Mezclar el azúcar con los huevos y batir con energía. Incorporar la harina. Verter la leche poco a poco. Añadir los pistachos.

Colocar un papel de horno en el fondo de un molde rectangular o embadurnar el molde con mantequilla y espolvorear un poco de harina por encima.

Repartir la mezcla en el molde y colocar las láminas de manzana de forma solapada.

Precalentar el horno a 170 °C y hornear durante 40 minutos.

Servir templado o frío.

2. Consejo del Pinkchef

Te proponemos infusionar unas flores de hibisco en agua tibia y dejar a remojo las manzanas durante unas horas. Tomarán un bonito color rosa.

¿No tienes flores de hibisco? Prueba con zumo de remolacha ;-)

Ingredientes

- 30 g de harina
- 30 g de azúcar
- 3 huevos
- 50 cl de leche
- 6 manzanas Pink Lady®
- Trocitos de pistacho (opcional)
- Una lámina de papel de horno



Choux de manzana Pink Lady®



María José Martínez @maria_jose_fire

"El relleno con manzanas Pink Lady® es muy puro y muy fresco, el choux aporta esa masa elegante con un crujiente y para terminar la miel le da ese push super potente y muy dulce. Es muy adictivo y solo con verlo dan ganas de devorarlo y ¡te comerías 100 más!"

Elaboración



1. El choux

Poner al fuego el agua con la sal, el azúcar y la mantequilla. Cuando levante el hervor añadir la harina y mover hasta que la masa se suelte de las paredes. Dejar reposar 10min y añadir los huevos de 1 en 1. Remover hasta obtener una masa homogénea. Poner en manga pastelera y reservar en nevera. Hornear durante 14-18 min a 180 °C con un disco de craquelín sobre el choux. No abrir el horno durante la cocción.

2. El craquelín

Empomar mantequilla y mezclar con el resto. Estirar en láminas muy finas. Un truco para poder cortar bien los discos es congelar la masa laminada. Por último, cortar los discos. Reservar.

3. El relleno de manzana Pink Lady®

En un cazo fundir la mantequilla y añadir la manzana cortada en dados (con piel o sin piel). Dorar y añadir el ron (con unas gotas de limón al gusto). Por último, añadir el azúcar y dorar. Triturar en Thermomix®. Pasar a una manga y reservar en nevera.

4. La crema pastelera de vainilla

Infusionar 75 g leche con la vainilla. En un bol poner el restante de leche y todos los demás ingredientes, mezclar bien. Mezclar con la leche infusionada. Pasar por un colador y de ahí a un cazo, poner a fuego medio y espesar. Reservar en la nevera cubierto con film y cuando esté fría, meter la mezcla en una manga.

5. Montaje

Rellenar los choux con manzana Pink Lady®. Puntear por fuera con la crema de vainilla. Culminar todo con miel.



Ingredientes

El choux

- 150 g de agua
- 60 g de mantequilla
- 5 g de sal
- 7 g de azúcar
- 200 g de harina
- 6 huevos talla L



El craquelín

- 100 g de harina
- 100 g de azúcar
- 100 g de mantequilla

El relleno de manzana Pink Lady®

- 2 manzanas Pink Lady®
- 20 g de ron
- 100 g de mantequilla
- 100 g de azúcar

La crema pastelera de vainilla

- 200 g de leche vaca
- 40 g de yemas de huevo
- 75 g de azúcar
- 1/4 de vaina de vainilla bourbon
- 30 g maizena



Arroz con leche con Pink Lady®

Simone Zanoni @chefzanoni_simone

"¡Añado polen a la receta para que sea aún más original y apetitosa! Otra opción es ponerle caramelo. Es muy fácil de hacer en casa y permite darle un toque aún más dulce."

Elaboración

1. Arroz con leche

Poner a calentar la leche y añadir el arroz previamente enjuagado con agua fría, una vaina y media de vainilla cortada longitudinalmente y miel. Dejar cocer a fuego lento durante 12 minutos. Añadir las manzanas Pink Lady® cortadas en daditos de unos 4 mm y dejar cocer durante 2 minutos más. Mezclar las yemas de huevo con el azúcar y terminar como si fuera una crema inglesa.

2. Compota rápida de limón

Cortar un limón entero en daditos con la piel y añadir 3 cucharadas soperas de azúcar, 200 ml de agua y media vaina de vainilla. Dejar cocer a fuego lento. Una vez que el limón esté cocido, aplastarlo con un mortero o triturarlo con un robot.

3. Presentación

Presentar el arroz con leche en un plato grande como si fuera un risotto. Añadir algunos puntos de compota de limón. Disponer las Pink Lady® cortadas en juliana y espolvorear el polen al gusto, como si fuera queso parmesano. Terminar añadiendo ralladura de un limón.

Ingredientes

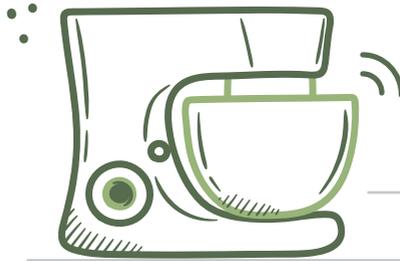
- 3 manzanas Pink Lady®
- 50 g de miel
- 100 g de azúcar
- 2 vainas de vainilla
- 1 l de leche entera fresca (si es posible)
- 150 g de arroz
- 2 yemas de huevo eco

Compota rápida de limón :

- 3 cucharadas soperas de azúcar
- ½ vaina de vainilla
- 2 limones eco

Presentación :

- 20 g de polen



Huevo poché sobre cebolla roja de Tropea y Pink Lady® caramelizada



Azzurra Gasperini @Azzuchef

"¡Me encanta esta receta porque es fácil de preparar, sorprendente y, sobre todo, deliciosa!"



Elaboración



1. En un cazo antiadherente, pochá la cebolla en un poco de aceite de oliva virgen extra. Añadir las manzanas Pink Lady® cortadas en láminas, el azúcar moreno y 3 o 4 cucharadas soperas de agua. Pochá todo unos 5 minutos y dejar reposar.
 2. Llevar a ebullición el agua con el vinagre en una cacerola alta (10 % de vinagre y el resto agua).
 3. Preparar un batidor manual de varillas, una espumadera, un bol de agua fría y un plato con papel absorbente en el fondo.
 4. Romper el huevo en un bol pequeño. Cuando el agua con el vinagre se ponga a hervir, bajar el fuego y crear un remolino con el batidor. Verter el huevo en el centro del remolino con delicadeza. De esta forma el huevo girará y envolverá a la yema, que quedará en el centro.
 5. Esperar unos 2 minutos hasta que la clara cuaje y se vuelva blanca y, con la ayuda de una espumadera, levantar el huevo despacio y dejarlo en el bol con agua fría. Así conseguimos interrumpir la cocción y la yema queda blandita en el interior. Volver a coger el huevo con la espumadera y colocarlo en el plato con el papel absorbente.
 6. En otro plato, colocar la cebolla roja de Tropea y las manzanas Pink Lady® que habíamos reservado y, con cuidado, colocar el huevo poché encima.
 7. Añadir la sal Maldon aromatizada con flores de capuchina, la pimienta negra y un hilo de aceite de oliva virgen extra
 8. Justo antes de servir, romper el huevo por la mitad para que salga la yema... ¡Efecto «wow» garantizado!
- El contraste de colores y sabores te sorprenderá.

Ingredientes

- 1 cebolla roja de Tropea
- 2 manzanas Pink Lady®
- 2 cucharadas soperas de azúcar moreno tipo cassonade
- 1 huevo
- Vinagre de vino blanco
- Sal Maldon aromatizada con flores de capuchina
- Pimienta
- Aceite de oliva virgen extra

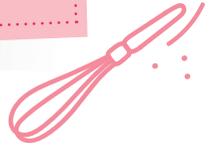


Mini cheesecake à la pomme Pink Lady®

Laurence Bemelmans

@ascookedbyginger

"Estas mini cheesecakes de manzana Pink Lady® son deliciosas. ¡Un capricho dulce para empezar el año de la mejor manera!"



Ingredientes

Para la base :

- 110 g de galletas tipo Maria
- 50 g de mantequilla derretida

Para el crumble :

- 50 g de harina
- 40 g de copos de avena
- 50 g de azúcar de caña sin refinar
- ½ cucharadita de café de canela
- 50 g de mantequilla fría

Para el cheesecake :

- 280 g de queso crema a temperatura ambiente
- 90 g de azúcar
- 1 cucharadita de café de extracto de vainilla
- 1 huevo

Para el relleno de manzana :

- 1,5-2 manzanas Pink Lady®
- 2 cucharaditas de café de zumo de naranja
- 40 g de azúcar de caña sin refinar
- 1 cucharadita de café de canela
- 1 cucharadita de café de fécula de maiz



Elaboración

1. Precalentar el horno a 170°C. Machacar las galletas con un robot de cocina. Añadir la mantequilla derretida y mezclar bien. En una bandeja para muffins, colocar 9 moldes de papel. Repartir las galletas machacadas en el fondo y aplastarlas bien con el dorso de una cucharita de café. Reservar en la nevera.
2. Para el crumble, mezclar los ingredientes secos. Cortar la mantequilla en varios trozos y añadirla a la mezcla. Amasar a mano hasta obtener una mezcla de crumble y reservar en la nevera.
3. Para el cheesecake, mezclar el queso crema y el azúcar hasta obtener una mezcla homogénea (con un batidor de varillas es más fácil). Añadir la vainilla y el huevo y volver a mezclar.
4. Pelar las manzanas y cortarlas en daditos. Mezclar con el zumo de naranja, el azúcar y la canela. Añadir la fécula de maiz y mezclar bien.
5. Repartir la mezcla con el queso sobre la base de galleta y añadir por encima las manzanas. Presionar ligeramente y, para terminar, repartir el crumble encima de los daditos de manzana. Volver a presionar ligeramente y hornear durante 35 minutos..
6. Dejar enfriar completamente en los moldes y poner en la nevera durante al menos 4 horas. Desmoldar los mini cheesecakes, quitarles el papel y servir.



Crostata de manzana Pink Lady®



Saskia Balmaekers
@blogciaotutti

« Como enamorado que soy de Italia y de mi Limburgo natal, para mí una crostata, además de ser una auténtica delicia, tiene ese equilibrio perfecto entre la repostería local y los dolci italianos. »



Elaboración

1. Mezclar la mantequilla, el azúcar cristalizado, el azúcar vainillado, el azúcar aromatizado con canela, la ralladura de limón y la pizca de sal con una batidora eléctrica o un robot de cocina. Añadir el huevo entero y las yemas una a una y seguir mezclando hasta obtener una mezcla cremosa.
2. Añadir la harina, la harina de almendras y la levadura química y mezclar muy bien. Amasar a mano hasta obtener una bola firme. Envolver la bola en un film transparente y reservar en la nevera durante al menos 40 minutos.
3. Precalentar el horno a 180 °C. Engrasar un molde para flan de 30 cm de diámetro con mantequilla y espolvorear harina por encima. Si no se dispone de un molde para flan, también puede utilizarse un molde para tarta o quiche.
4. Extender dos tercios de la masa con un rodillo de pastelería hasta conseguir una lámina de 4 mm de espesor. Repartir la masa en el molde. Apretar bien los bordes. Retirar el exceso de masa y pinchar el fondo de la tarta con un tenedor. Colocar el molde en la nevera.
5. Pelar las manzanas Pink Lady®, cortarlas en cuartos y retirarles el corazón. Cortar los cuartos en trocitos o en láminas finas. Mezclar con la mermelada de albaricoque, el zumo de limón y el azúcar, y añadir unos trocitos de nueces (opcional). Repartir las manzanas en la base de la tarta.
6. Extender el resto de la masa con el rodillo hasta conseguir una lámina de 4 mm de espesor. Cortar la masa en bandas anchas y disponerlas de forma entrelazada encima de las manzanas. Pintar los bordes y la parte superior de la tarta con un poco de huevo batido.
7. Meter la crostata en el horno y hornear durante 40-45 minutos a 180 °C. Dejar enfriar la crostata durante al menos 2 horas antes de desmoldarla. Antes de servir, espolvorear canela o azúcar glas. Buon appetito!

Ingredientes

Para la masa :

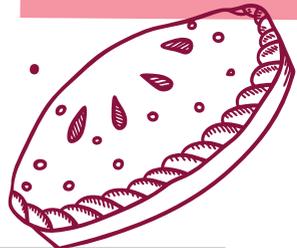
- 200 g de harina T45
- 100 g de harina de almendra (también pueden molerse almendras enteras peladas o añadir otros 100 g de harina T45)
- 6 g de levadura química
- 150 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
- 130 g de azúcar cristalizado
- 1 sobre (8 g) de azúcar vainillado
- ½ cucharadita de café de canela en polvo o de azúcar aromatizado con canela
- 1 huevo mediano y 2 yemas de huevo
- ralladura de 1 limón
- 1 pizca de sal

Para el relleno :

- 500 g de manzanas Pink Lady®
- nueces picadas (opcional)
- 2 cucharadas soperas de zumo de limón
- 2 cucharadas soperas de mermelada de albaricoque
- 25 g de azúcar

Presentación :

mantequilla y harina para el molde, 1 huevo para pintar la masa, canela o azúcar glas



Rollitos de manzana caramelizada Pink Lady®

Joana Costaroque
@joanacostaroque



Elaboración

1. Calentar 275 ml de leche y derretir en ella 50 g de mantequilla. Dejar enfriar un poco.
2. Mezclar 475 g de harina con 50 g de azúcar, 10 g de levadura de panadería y 1 cucharadita de canela. Añadir la mezcla a la leche y mezclar muy bien. Amasar la masa sobre una superficie enharinada hasta que se vuelva lisa y elástica. Poner la masa en un bol, cubrir con un paño húmedo y dejar que levante hasta que doble su volumen.
3. Pelar y cortar 1,2 kg de manzanas Pink Lady® en daditos. Calentar en una sartén grande 75 g de mantequilla con 150 g de azúcar, añadir las manzanas y dejar cocinar durante unos 20 minutos a fuego suave hasta que las manzanas estén tiernas y caramelizadas. Retirar la preparación del fuego y dejar enfriar.
4. Extender la masa hasta obtener un rectángulo de unos 30 x 40 cm. Cubrir toda la masa con las manzanas caramelizadas.
5. Hacer un rollito con la masa. Cortar en 12 trocitos. Ponerlos encima de una bandeja cubierta con papel sulfurizado y dejar que levanten durante 40 minutos más. Terminado este tiempo, hornear durante 20 minutos en un horno precalentado a 180°C..
6. Preparar el caramelo con 50 g de mantequilla y 75 g de azúcar y dejar caramelizar hasta que esté dorado. Añadir la leche y ligar hasta que se forme la salsa. Reservar.
7. Cuando los rollitos estén listos, sacarlos del horno y dejar enfriar antes de cubrirlos con el caramelo.

Ingredientes

- 175 g de mantequilla
- 175 ml de leche
- 475 g de harina
- 275 g de azúcar
- 10 g de levadura de panadería
- 1 cucharadita de canela
- 1,2 kg de manzanas Pink Lady®



Manzanas Pink Lady® Hasselback

y crumble de canela



Susan Mogensen
@susliving



Elaboración

1. Cortar cuatro manzanas por la mitad, retirar el corazón y hacer una serie de cortes muy finos sin llegar a la base, como cuando se preparan patatas hasselback. Con un pincel, embadurnar con mantequilla y hornear a 175 °C durante 15-20 minutos.

2. Hacer un crumble

Cubrir las manzanas con el crumble y hornear 15-20 minutos más a 200 °C.

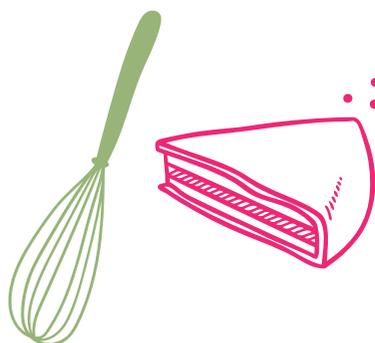
Cuando estén listas, servir con helado de vainilla.

Ingredientes

·4 manzanas Pink Lady®

Hacer un crumble:

- 4 cucharadas soperas de copos de avena
- 4 cucharadas soperas de azúcar
- 1 cucharada sopera de canela en polvo
- 8 cucharadas soperas de mantequilla derretida (unos 50 g)



Hojaldres de manzana, Pink Lady®,

helado y chips de manzana

Nina Hermansen
@niniis.se



Ingredientes

- 1 manzana para los chips
- 1 lámina de hojaldre
- Unas 4 manzanas Pink Lady®
- 2 pizcas de cardamomo recién molido
- 2 pizcas de canela en polvo
- 1 cucharadita de azúcar vainillado
- 2 cucharaditas de azúcar de caña
- 1 huevo»

Para la salsa de caramelo casera :

- 0,5 dl de nata
- 0,5 dl de azúcar cristalizado
- 0,5 dl de sirope ligero
- 1 cucharadita de azúcar vainillado

Servir con :

- Helado de vainilla
- Azúcar glas

Elaboración

1. Precalentar el horno a 110 °C si dispone de ventilador o a 130 °C si se trata de un horno tradicional. Empezar haciendo los chips de manzana. Cortar una manzana en láminas finas, idealmente con una mandolina. Retirar las pepitas y el corazón. Colocar las láminas en una bandeja de repostería recubierta de un papel sulfurizado. Hornear durante 30 minutos, dándoles la vuelta una vez.
2. Extender la lámina de hojaldre. Doblarla en dos por el lado más corto, de forma a obtener dos capas. Cortarla en 6 trozos rectangulares.
3. Cortar el resto de manzanas en láminas finas y colocar unas cuantas en cada trozo de hojaldre. Espolvorear el cardamomo recién molido con un molinillo, la canela, el azúcar de caña y el azúcar vainillado. Batir el huevo y pintar con él los bordes de los hojaldres. Hornear durante unos 20 minutos, hasta que los bordes cojan un bonito color dorado.
4. Preparar la salsa de caramelo: mezclar todos los ingredientes excepto el azúcar vainillado en un cazo. Llevar a ebullición, bajar el fuego un poco y cocinar durante 15 minutos. Añadir el azúcar vainillado.
5. Sacar los hojaldres del horno y dejar templar. Poner una bola de helado, espolvorear el azúcar glas, verter la salsa de caramelo por encima y terminar con un trocito de manzana coronando el plato. ¡Que aproveche!

