



ALTERNATIVAS DE PASTELERÍA VEGANA

Proteínas vegetales



**GASTRO
CULTURA**
MEDITERRÁNEA

Introducción

En Gastrocultura Mediterránea somos conscientes del gran número de personas que, por distintas razones, rigen su alimentación en base al veganismo. Por esta razón, bajo el máximo respeto por el producto y la calidad de nuestros ingredientes, hemos buscado alternativas que sean **100% de origen vegetal**.

Hemos desarrollado este dossier con el objetivo de **aportar conocimiento y explicar cómo utilizar estos ingredientes, y las muchas opciones que nos pueden ofrecer**.

Explicaremos qué son las **proteínas vegetales**, y profundizaremos en cada una de ellas para que se puedan entender y aplicar en vuestras propias recetas gastronómicas.

Agradecimientos

Este dossier-recetario ha sido elaborado por el equipo de **Gastrocultura Mediterránea S.L.** junto **Marike Van Beurden** y **Alejandro Puñet (SAIA)**, que han desarrollado los productos Töuföod generando recetas testadas y fiables.



Índice

Introducción.....	2
Agradecimientos.....	2
Índice.....	3
Proteínas vegetales.....	4
¿Qué son?.....	4
¿Qué funciones aportan?	4
Gama de proteínas vegetales.....	5
Otros productos para aplicaciones vegetales	6
Aplicaciones.....	8
Merengues.....	8
Espumas.....	13
Masas batidas	15
Mousses.....	24
Cremas	26
Ganaches	28
Postres con proteínas.....	33

Proteínas vegetales

¿Qué son?

“

*Las proteínas vegetales pueden aportar a las elaboraciones las **propiedades necesarias** que habitualmente se obtienen de ingredientes tradicionales como **el huevo, la leche o la gelatina animal**.*

”

Las proteínas son macromoléculas (moléculas muy grandes), que por su composición y forma tienen funciones muy importantes en los ingredientes que las contienen. En la pastelería tradicional, los alimentos de origen animal como el huevo, la leche, la manteca o la gelatina animal aparecen en prácticamente todas las elaboraciones, ya que suelen aportar funciones técnicas como la espumación, la emulsificación o la gelificación.

Según qué tipo de proteínas utilizemos, nos proporcionarán unas u otras propiedades.

¿Qué funciones aportan?

- **Gelificación:** La gelificación es el proceso de solidificación de un producto inicialmente en estado líquido creando una estructura tridimensional por retención de agua. Este proceso se consigue con productos llamados hidrocoloides. Las proteínas pueden actuar como hidrocoloides habitualmente al calentarse. Cambian su estructura y atrapan con ella el agua que las rodea, formando un gel.
- **Emulsificación:** La emulsión es la mezcla entre una parte acuosa y otra parte grasa. Esto se consigue gracias a un emulsionante, y las proteínas, entre otras propiedades tienen, también, esta función.
- **Espumación:** Es la introducción de gas, habitualmente aire, en un líquido o sólido mediante acciones mecánicas o químicas. Las proteínas tienen una gran capacidad de retención de gas, lo que permite elaboraciones montadas y esponjosas.
- **Coagulación:** Es la compactación y solidificación de un líquido habitualmente por la acción de la temperatura o la acidez. Las proteínas, al calentarse por encima de una cierta temperatura o bien por medios ácidos, alcohólicos u otras sustancias, se desnaturalizan cambiando su forma y la estructura se solidifica.
- **Estabilización:** Es la capacidad de mantener el aspecto y la textura de una elaboración durante un cierto tiempo. Las proteínas, dadas sus propiedades emulsionantes y coagulantes, son muy buenas estabilizadoras en recetas, sobre todo, en las que haya algún aporte de grasa.

Gama de proteínas vegetales

Hemos desarrollado una línea de **Proteínas Vegetales Töufood** destinada a su uso en restauración y alta cocina. Con investigación en constante desarrollo, buscamos un rango mucho más amplio de aplicaciones.



Proteína de patata usada, sobre todo, como sustituto de huevo. Tiene mucho poder de coagulación y estructuración, por lo que es ideal para recetas que haya que **hornear**, como galletas, tartas o brownies. Tiene un sabor fuerte con alta dosis.



Proteína de patata con gran poder de **aireación y emulsión**. Puede sustituir la clara de huevo en recetas donde haya que **introducir una gran cantidad de gas, habitualmente aire**. No deja un sabor fuerte y es **resistente al calor**.



Proteína de guisante con un excelente poder emulsionante, buena formación de gel, texturizante y espumante, pero con overrun más bajo que la proteína de patata. Muy utilizado en bases de mousses y **sustitutos de nata en combinación con inulina**.



Proteína de soja usada por su gran poder **aireante con un alto grado de overrun**. Aporta muy poco sabor y mantiene con facilidad la **estabilidad** de espumas y mezclas emulsionadas.



Proteína de garbanzo usada como emulsionante con una muy buena retención de agua, como **sustituto de claras de huevo en preparaciones frías y con pH neutro**.



Proteína de arroz utilizada como **agente de carga** y como complementación proteica. Aporta una **mejora a la textura de las masas**.

Otros productos para aplicaciones vegetales

Existen otros productos Töufood que nos ayudan a conseguir la textura deseada y complementan las proteínas en las distintas elaboraciones. Como con las proteínas, los podemos clasificar según su función técnica:

Gelificación



Emulsión



Coagulación



Estabilización



Untuosidad



Aplicaciones

Merengues

“ Al utilizar proteínas vegetales junto a un espesante en frío, se genera un análogo a las claras de huevo en la elaboración de merengues y marshmallows. ”

El merengue es una preparación dulce a base de claras de huevo y azúcar que podemos emplear en una gran variedad de formas y texturas, ya sea como postre en sí mismo, o formando parte de otras preparaciones. Existen en repostería tres tipos, el **merengue italiano**, el **suizo** y el **francés**. Aunque las variaciones entre ellos son sutiles, y los ingredientes básicamente los mismos.

Por otro lado, el **marshmallow** es una elaboración derivada del merengue, donde se le añade un gelificante que dará consistencia a la preparación y mantendrá su forma dando lugar a un producto más manipulable y elástico.

Para la elaboración de **merengues veganos**, es necesario generar una mezcla de productos que monten y espesen, y que puedan llegar a cuajar con calor. La utilización de **proteínas vegetales como la de patata o la de soja**, que tienen una gran capacidad de incorporación de gas (aire), **junto a algún espesante para estabilizar la preparación**, nos permite montar merengues con una base agua. Es posible sustituir el agua por otro líquido acuoso, como zumos o purés de fruta, para obtener merengues con un amplio rango de sabores, ya que, al no utilizarlo, no interferirá en el sabor original del huevo.

Productos recomendados





Merengue italiano

92 g Agua (I)
29 g Töufood Potäto Whip Protein
3 g Töufood Cream Tartär
50 g Azúcar (I)
200 g Azúcar (II)
60 g Agua (II)

1. Mezclar con un túrmix el agua (I) y la Potäto Whip Protein.
2. Batir la mezcla anterior mientras se añade poco a poco el azúcar (I) y el Cream Tartär.
3. Disolver el azúcar (II) en agua (II) y cocer el almíbar hasta los 121°C.
4. Añadir poco a poco sobre la base de merengue hasta que cueza y se forme el merengue duro.



Merengue seco

225 g Agua mineral
20 g Töufood Söy Protein
1 g Töufood Güar
200 g Azúcar

1. Mezclar el agua con la Söy Protein y la Güar.
2. Batir añadiendo gradualmente el azúcar hasta que monte.
3. Secar el merengue a 60°C.



Merengue para biscuit

600 g Agua
45 g Töufood Potäto Bake Protein
1,5 g Töufood Xanthän

1. Mezclar con un túrmix todos los ingredientes. Reposar durante 12 horas.
2. Montar con varillas.



Merengue para mousse

500 g Agua
30 g Töufood Pëa Protein
3 g Töufood GÛar
0,5 g Töufood Xanthän

1. Mezclar con un túrmix el agua y la Pëa Protein. Reposar durante 12 horas.
2. Batir la mezcla anterior con el resto de ingredientes hasta obtener un merengue.



Merengue de frambuesa

225 g Agua
20 g Töufood Söy Protein
1 g Töufood GÛar
200 g Azúcar
20 g Lyofëeling Raspbërry

1. Mezclar con un túrmix el agua, la GÛar y la Söy Protein.
2. Batir la mezcla anterior mientras se añade poco a poco el azúcar.
3. Triturar la frambuesa liofilizada para obtener un polvo fino.
4. Cuando el merengue esté montado, añadir la frambuesa en polvo.
5. Dar forma y deshidratar a 60°C.



Merengue de arándanos

175 g Puré de arándanos
50 g Agua
20 g Töufood Potäto Whip Protein
1 g Töufood GÛar
200 g Azúcar

1. Mezclar con un túrmix el agua, el puré de arándanos, la GÛar y la Potäto Whip Protein.
2. Batir la mezcla anterior mientras se añade poco a poco el azúcar.
3. Dar forma y deshidratar a 60°C.



Pavlova

107 g Agua
 34 g Töufood Potäto Whip Protein
 125 g Azúcar glas
 10 g Zumo de limón
 4 g Töufood Cream Tartär
 10 g Töufood Cornstär

1. Mezclar con un túrmix el agua y la Potäto Whip Protein. Reposar durante 12 horas.
2. Batir la mezcla anterior con el Cream Tartär hasta obtener un merengue duro.
3. Añadir el Cornstär, el azúcar glas y el jugo de limón con movimientos envolventes.
4. Colocar sobre un Silpat y secar a 80°C durante 8 horas.



Marshmallow neutro

84 g Agua (I)
 26 g Töufood Potäto Whip Protein
 3 g Töufood Cream Tartär
 4,5 g Töufood Agär
 2 g Töufood Pëctin LM Nappage
 0,5 g Sal
 130 g Agua (II)
 50 g Töufood Glucose Syrup
 300 g Azúcar

1. Mezclar con un túrmix el agua (I) y la Potäto Whip Protein. Reposar durante 12 horas.
2. Batir la mezcla anterior con el Cream Tartär hasta obtener un merengue duro.
3. Mezclar el agua (II) con el Agär, la Pëctin LM Nappage y sal y llevar a ebullición.
4. Añadir la Glucose Syrup y el azúcar y subir hasta los 115°C.
5. Verter el sirope sobre el merengue y seguir batiendo hasta los 40°C.
6. Extender sobre un Silpat y enfriar.



Marshmallow de flor de cactus

83 g Puré de flor de cactus (I)
26 g Töufood Potäto Bake Protein
8 g Töufood Cream Tartär
4,5 g Töufood Agär
2 g Töufood Pëctin LM Nappage
0,5 g Sal
180 g Puré de flor de cactus (II)
50 g Töufood Glucöse Syrup
800 g Azúcar

1. Mezclar con un túrmix el puré de flor de cactus (I) y la Potäto Bake Protein y dejar hidratar en nevera durante 12 horas.
2. Batir la mezcla de proteína de patata con el Cream Tartär.
3. Combinar el Agär, la Pëctin LM Nappage, la sal y el puré de flor de cactus (II) y llevar a ebullición.
4. Añadir la Glucöse Syrup y el azúcar y subir a 115°C.
5. Verter el sirope sobre la proteína de patata semimontada y montar hasta que llegue a 40°C.
6. Estirar sobre Silpat y enfriar.

Espumas

“ Se necesita un **agente emulsionante con funciones espumantes** para poder elaborar espumas montadas o de sifón. Las proteínas ayudan a **retener y estabilizar las burbujas de aire en la mezcla.** ”

Las espumas son dispersiones de gas en un líquido (habitualmente agua) en el que la **base acuosa se mezcla con una parte gaseosa**, formando burbujas estables más o menos grandes. Dependiendo del tamaño de la burbuja y la cantidad de aire u otro gas introducido, hablaremos de una **crema aireada o montada, una espuma o un aire**, aunque todas estas variaciones se consideran espumas. Hay varios métodos para generar espumas, desde **batir con intensidad** para incorporar aire a la mezcla hasta **inyectar un gas (habitualmente N₂O)** mediante un sifón. En ambos casos para que el gas quede incorporado a la mezcla se requiere de un emulsionante que actúa como espumante. Habitualmente se utiliza el huevo o la nata para estabilizar espumas.

Para tener esta capacidad emulsionante, es necesario usar **proteína como la de soja junto a un estabilizante como la xantana**, que además ayudará a retener el aire introducido. Para las espumas de sifón, al estar a presión, puede que requieran la incorporación de algún estabilizante como las pectinas.

Productos recomendados





Espuma de frambuesa

60 g Agua (1)
300 g Pulpa de frambuesa
30 g TPT [15gr agua (2) ,15gr
azúcar]
2 g Töufood Pëctin LM Nappage
0,5 g Töufood Xanthän
4 g Töufood Söy Protein

1. Mezclar el agua (1) con la Söy Protein, incorporar bien y añadir la pulpa de frambuesa. Reposar en frio 15 minutos.
2. Hacer una pectina de agua con el TPT, la Pëctin LM Nappage y la Xanthän. Una vez alcanzado los 85°C, enfriar la preparación a 30°C mezclar con la preparación anterior.
3. Disponer la mezcla en un sifón junto con 2/3 cargas. Batir bien manualmente tras la incorporación de cada carga.

Masas batidas

“ En bizcochos y masas batidas, es necesaria una proteína que pueda **retener el gas (aire)**, así como **coagular y aguantar temperaturas de horno**. ”

En pastelería, el mundo de las masas representa un amplio abanico de elaboraciones muy distintas entre ellas. Dentro de las masas se encuentran las **masas batidas**, preparaciones que se basan en batir harina con huevo y azúcar con un posterior horneado. Dependiendo de si a esta preparación se le añade grasa o no, hablaríamos de masas batidas **ligeras o pesadas**.

En este tipo de masas, **el huevo cumple una función de aireación y de coagulación**, por lo que la **proteína de guisante o patata**, que se caracterizan por tener **una gran retención de gas (aire) y una buena capacidad de gelificación en caliente**, junto a otros ingredientes que den **estructura** a la receta, nos aportarán las funciones necesarias para conseguir un buen montado y un óptimo producto final.

Productos recomendados





Galletas de chocolate

Para la base de proteína

250 g Agua
15 g Töufood Pëa Protein
1,5 Töufood GÛar
0,5 Töufood Xanthän

1. Mezclar los ingredientes con un túrmix.
2. Reposar durante 12 horas.

Para la masa de galletas

40 g Base de proteína
(elaboración anterior)
100 g Mantequilla vegana Be
Better
2,5 g Sal
50 g Azúcar panela
7 g Almidón de tapioca
100 g Harina
5 g Impulsor
150 g Chocolate

1. Pomar la mantequilla y batirla junto al azúcar y la sal.
2. Añadir los ingredientes secos (excepto el chocolate) y seguir batiendo hasta tener una mezcla homogénea.
3. Añadir la base de proteínas y los chips de chocolate.
4. Hornear a 150°C durante aprox. 20 minutos.



Cookie con chips de chocolate, AOVE y sal

70 g Azúcar blanco
120 g Azúcar moreno
110 g Aceite de oliva virgen
60 g Bebida de arroz
16 g Töufood Chickpëa Protein
220 g Harina de media fuerza
5 g Extracto de vainilla
5 g Impulsor
2,5 g Töufood Bicärb
5 g Sal fina
80 g de chocolate Callebaut 55%
NXT

1. Mezclar la Chickpëa Protein con la bebida de arroz, reposar en nevera durante 5 minutos y batir.
2. En un bowl de kitchen aid (con pala) disponer los ingredientes sólidos previamente mezclados, y a velocidad media incorporar la mezcla de la proteína de garbanzo y por último el aceite.
3. Cuando los ingredientes estén incorporados añadir las pastillas de chocolate y la pasta/extracto de vainilla.
4. Formar bolas de 65-70 gramos y congelar.
5. Pre-calentar el horno a 180°C, cuando las cookies estén completamente congeladas, hornear durante 15-18 minutos.



Cookie de chocolate

120 g Chocolate 55% Callebaut
NXT
50 g Aceite de oliva
140 g Azúcar blanco
80 g Agua
130 g Harina de media fuerza
30 g Cacao
8 g Sal en escamas
3 g Impulsor
22 g Töufood Chickpëa Protein

1. Hacer un almíbar con el azúcar y el agua, enfriar.
2. Mezclar la Chickpëa Protein con el almíbar, reposar en nevera durante 5 minutos y batir hasta formar una crema aireada, lisa y brillante, reservar.
3. En un baño maría, derretir el chocolate junto el aceite de girasol, reservar.
4. Mezclar los sólidos, en un bowl de kitchen aid con la ayuda de la pala mezcladora, mezclar los sólidos a velocidad media e incorporar la mezcla de chocolate y aceite, por último, el almíbar junto la proteína de soja.
5. Formar bolas de 3-4 cm de grosor, de 65-70 gramos y congelar.
6. Pre calentar el horno a 180°C, cuando las cookies estén completamente congeladas, hornear durante 10 minutos. Disponer la sal por encima en caliente.



Dacquoise de avellana

170 g Agua
10 g Töufood Pëa Protein
0,4 g Töufood Xanthän
0,5 g Töufood Gÿar
90 g Azúcar
110 g Harina de avellana
125 g Azúcar glas
45 g Harina
1 Limón

1. Mezclar el agua con la Pëa Protein, la Xanthän y la Gÿar y reservar 12 horas.
2. Batir mientras se añade el azúcar poco a poco hasta que monte el merengue.
3. Mezclar la harina de avellana con el azúcar glas y la harina.
4. Juntar los secos con los líquidos y homogenizar.
5. Añadir ralladura de limón.
6. Estirar sobre Silpat y hornear a 160°C durante 15-20 minutos.



Biscuit de chocolate

Para la base de merengue

500 g Agua
10 g Töufood Pëa Protein
3 g Töufood GÛar
0,5 g Töufood Xanthän

1. Mezclar los ingredientes con un túrmix.
2. Reposar durante 12 horas.

Para la el biscuit de chocolate

250 g Base de merengue
(elaboración anterior)
100 g Azúcar
100 g Agua
200 g Chocolate con leche
Callebaut NXT
3 g Töufood Citrüs Fiber
120 g Harina
6 g Impulsor
24 g Töufood Cornstär
6 g Töufood Psylliüm

1. Batir la base de merengue hasta que monte.
2. Añadir poco a poco el azúcar hasta que se integre.
3. Calentar el agua a 80°C y verter sobre el chocolate. Emulsionar con túrmix.
4. Añadir en forma de lluvia la Citrüs Fiber y triturar.
5. Enfriar a 32°C.
6. Verter el chocolate sobre el merengue y mezclar lo justo para integrarlo.
7. Añadir el resto de secos tamizados e integrar con movimientos envolventes.
8. Estirar sobre Silpat y hornear 8 minutos a 170°C.



Bizcocho de cacao

70 g Harina media fuerza
30 g Cacao en polvo
4 g Impulsor
1,5 g Sal fina
105 g Azúcar blanco
123 g Agua
60 g Aceite de coco MCT 08
10 g Töufood Chickpëa Protein

1. Mezclar los sólidos menos la Chickpëa Protein.
2. Mezclar la Chickpëa Protein con el agua, batir manualmente y dejar reposar en nevera por 5 minutos.
3. Mezclar los sólidos con el agua y por último añadir el aceite.
4. Disponer la mezcla en una placa forrada con papel sulfurizado de 23 cm de largo por 17 cm de ancho y 1,5 cm de alto.
5. Hornear la mezcla por 17 minutos a 170°C.



Bizcocho de vainilla

113 g Harina media fuerza
 100 g Azúcar
 4 g Töufood Bicärb
 10 g Aceite de coco MCT
 60 g Bebida de soja
 45 g Yogur de soja
 3 g Vinagre de manzana
 15 g Töufood Chickpëa Protein

1. Por un lado, mezclar la Chickpëa Protein con la bebida de soja.
2. Mezclar los sólidos.
3. Mezclar los líquidos y añadir la mezcla de proteína.
4. Añadir los secos al líquido.
5. Disponer en molde de plumcake, forrado con papel, disponiendo unos 5 cm de masa aproximadamente.
6. Hornear a 180°C con tiro abierto durante 25-30 minutos.



Bizcocho de limón

137 g Harina media fuerza
 2,5 g Impulsor
 98 g Azúcar
 Jugo de un zumo de limón
 Ralladura de un limón
 50 g Aceite de coco MT08
 85 mL Agua
 15 g Töufood Chickpëa Protein
 2 g Töufood Bicärb

1. Mezclar el agua junto la Chickpëa Protein, con la ayuda de una varilla y dejar reposar 5 minutos en nevera. Airear con la ayuda de la kitchen aid y reposar la mezcla.
2. Por un lado, mezclar los sólidos y por otro lado los líquidos.
3. Añadir la mezcla de proteína a los líquidos y añadir previamente colado todos los sólidos.
4. Mezclar con la ayuda de una lengua, y disponer en un molde de plum cake con una altura de masa de 5 cm. Hornear por 35 minutos a 180°C. Enfriar y consumir. Se puede conservar congelado o en nevera.



Brioche vegano

250 g Harina de fuerza
 15 g Levadura fresca
 25 g Azúcar blanco
 2,5 g Sal fina
 60 g Agua
 15 g Töufood Chickpëa Protein
 100 g Bebida de arroz
 100 g Margarina Be Better
 5 g Pasta de vainilla

1. Batir la Chickpëa Protein con el agua y reservar.
2. Batir con pala los sólidos e incorporar el resto de líquidos junto la levadura y amasar a velocidad media.
3. Cuando la masa comience a coger fuerza, incorporar la margarina en dados pequeños a temperatura ambiente. Amasar hasta que la masa se desprege totalmente de las paredes.
4. Hacer una primera fermentación en bloque hasta doblar su tamaño. Tras esta primera fermentación, desgasificar la masa y disponer en moldes, volver a fermentar ya formateado.
5. Tras duplicar su tamaño pintar con una glasa neutra y hornear 175°C con 20% de humedad durante 20 minutos (que el corazón del producto esté a 90°C).
6. Al retirar del horno, dejar en el molde por 5 minutos y a continuación desmoldar y dejar enfriar sobre rejilla.
7. Conservar en lugar fresco y seco.



Plumcake de cacao

260 g Harina media fuerza
 90 g Cacao en polvo
 7,5 g Töufood Bicärb
 170 g Margarina vegana Be Better
 2 g Sal
 220 g Azúcar moreno
 180 g Azúcar blanco
 180 g Pulpa de manzana
 375 g Yogur de soja
 8 g Töufood Caröb Protein

1. En un bowl pomar la mantequilla vegetal junto los azucares y el yogur de soja. Una vez tenga textura pomada, reservar.
2. Por otro lado, mezclar los sólidos e ir incorporando poco a poco a la mezcla anterior.
3. Por último incorporar la pulpa de manzana.
4. Hornear a 165°C durante 25 minutos, hasta que el interior de la masa esté a 90°C. El molde utilizado para esta receta era de 20cm x 8cm y la masa que se puso en el molde alcanzaba los 3/4 de molde.



Cake de chocolate

125 g Chocolate negro
 300 g Mantequilla vegana Be Better
 290 g Azúcar de caña
 50 g Leche de avena
 275 g Agua
 250 g Harina
 10 g Töufood Pëa Protein
 12 g Töufood Potäto Bake Protein
 28 g Töufood Starcrëm
 16 g Impulsor
 10 g Töufood Bicärb
 50 g Cacao en polvo

1. Juntar el chocolate con la mantequilla vegana.
2. Llevar el agua y la leche de avena a ebullición y verter sobre el chocolate. Homogenizar.
3. En un bol, mezclar los ingredientes secos.
4. Añadir poco a poco los líquidos sobre los sólidos y mezclar con pala.
5. Llenar el molde con 400 g de masa.
6. Hornear a 160°C durante 45 minutos.
7. Dejar enfriar y desmoldar.



Plumcake de arándano y limón

125 g Harina media fuerza
 75 g Azúcar
 5 g Impulsor
 120 g Bebida vegetal de soja
 40 g Yogur de soja
 30 g Aceite de coco MT08
 5 g Vinagre de manzana
 90 g Arándano congelado entero
 5 g Zumo de limón
 7 g Töufood Chickpëa Protein

1. Mezclar los sólidos y reservar.
2. Batir la Chickpëa Protein con la bebida de soja.
3. Por otro lado, mezclar los líquidos incluyendo el yogur y la ralladura de limón y batir. Mezclar ambas elaboraciones.
4. Enmoldar una parte de masa, poner la mitad de arándanos, cubrir con el resto de masa y poner de topping el resto de arándanos.
5. Hornear a 165°C durante 25 minutos, hasta que el corazón del producto esté a 90°C. El molde utilizado para esta receta era de 20cm x 8cm y la masa que se puso en el molde alcanzaba los 3/4 de molde. Enfriar y servir.



Pâte Sucrée

150 g Harina de media fuera
 50 g Harina de almendra
 40 g Azúcar lustre
 90 g Margarina vegana Be
 Better
 20 g Agua fría
 5 g Töufod Chickpëa Protein

1. Mezclar en un bowl el agua fría junto la Chickpëa Protein. Batir y reposar en nevera por 5 minutos.
2. Mezclar los ingredientes sólidos en un bowl de batidora automática. Trabajar con pala.
3. Incorporar la mezcla de agua y proteína.
4. Incorporar la margarina cortada en pequeños dados y trabajar a velocidad media hasta obtener una masa lisa y homogénea.
5. Formar una bola, filmar y reposar la masa 2 h en nevera.
6. Estirar la masa con la ayuda de un rodillo, hasta obtener un grosor de 2-3 mm. Trabajar la masa entre 8 y 15°C.
7. Disponer la masa en aros de acero inoxidable y congelar.
8. Cuando esté congelada, hornear las tartaletas por 15 minutos a 180°C.



Pâte Sucrée de cacao

150 g Harina de media fuera
 15 g Cacao en polvo
 50 g Harina de almendra
 40 g Azúcar lustre
 90 g Margarina vegana Be
 Better
 45 g Agua fría
 5 g Töufod Chickpëa Protein

1. Mezclar en un bowl el agua fría junto la Chickpëa Protein. Batir y reposar en nevera por 5 minutos.
2. Mezclar los ingredientes sólidos en un bowl de batidora automática. Trabajar con pala.
3. Incorporar la mezcla de agua y proteína.
4. Incorporar la margarina cortada en pequeños dados y trabajar a velocidad media hasta obtener una masa lisa y homogénea.
5. Formar una bola, filmar y reposar la masa 2 h en nevera.
6. Estirar la masa con la ayuda de un rodillo, hasta obtener un grosor de 2-3mm. Trabajar la masa entre 8 y 15°C.
7. Disponer la masa en aros de acero inoxidable y congelar.
8. Cuando esté congelada, hornear las tartaletas por 15 minutos a 180°C.



Masa quebrada

175 g Harina de media fuerza
50 g Aceite de oliva
50 g Agua fría
5 g Sal
8 g Tōufood Chickpëa Protein

1. En el bowl de la Kitchen Aid disponer la harina e incorporar el agua previamente mezclada con la Chickpëa Protein.
2. Introducir el aceite de oliva y la sal. No trabajar mucho la masa, para evitar que coja mucho nervio.
3. Reposar en nevera al menos 6h. Tras el reposo, formatear y estirar con la ayuda de un rodillo.
4. Dar la forma deseada y hornear a 175°C con el tiro abierto durante 12-15 minutos.

Mousses

“ La principal característica de una mousse es la cantidad de gas (aire) que contiene. Una proteína como la de guisante o soja retendrá mucho más aire en el interior. ”

Las mousses son elaboraciones muy aéreas donde un merengue o nata semimontada se añade a una crema base. Esta crema base, habitualmente es a base de huevo, como podría ser una crema inglesa o una crema pastelera. También hay elaboraciones a las que a la mousse se le añade una parte de gelatina para estabilizarla y mantener un corte más homogéneo.

Así pues, es necesario utilizar una **proteína que tenga una excelente capacidad de aireación y retención de gas (aire)** junto a un **espesante que retenga el agua y dé consistencia a la preparación** o un **gelificante que estabilice la espuma**.

La **proteína de guisante y la de soja**, son las que mejor capacidad de espumación y retención de aire tienen. La proteína vegetal elegida **se combinará con goma guar o xantana** para obtener **un grado de espesor y estabilización del gas (aire) retenido**, y con **inulina** para que **esta aporte una textura más grasa a la vez que retendrá agua**. Obtendremos así la textura adecuada para una mousse sin ningún producto de origen animal.

Productos recomendados





Mousse de chocolate con leche

Para la base de merengue

500 g Agua
10 g Töufood Pëa Protein
3 g Töufood GÛar
0,5 g Töufood Xanthän

1. Mezclar los ingredientes con un túrmix.
2. Reposar durante 12 horas.

Para la mousse de chocolate

300 g Base de merengue
(elaboración anterior)
50 g Töufood Inülin
2 g Töufood Pëctin LM Nappage
1 g Töufood Agär
200 g Leche de arroz
250 g Chocolate con leche
Callebaut NXT

1. Batir la base de merengue hasta que incorpore la máxima cantidad de gas (aire).
2. Añadir poco a poco la inulina hasta que el merengue quede duro.
3. Mezclar la pectina y el agar con la leche de arroz y llevar a ebullición.
4. Verter la leche sobre el chocolate, homogenizar y dejar a temperatura ambiente.
5. Integrar el merengue en tres veces con movimientos envolventes.
6. Llenar los moldes y congelar.
7. Desmoldar y descongelar en frío para servir.

Cremas

“ En las cremas y cremosos, el **huevo** es un ingrediente fundamental. Lo **podemos sustituir por distintas proteínas vegetales** y tener cremas con **más sabor**. ”

Las cremas y cremosos son elaboraciones semilíquidas con textura viscosa con múltiples aplicaciones, ya sea como producto final en una crema catalana o unas natillas, o como receta base de otras elaboraciones.

Están hechas a base de yema de huevo con almidón y normalmente una base láctica, por lo que **hay múltiples ingredientes que es necesario sustituir para la elaboración de estas cremas en su versión vegetal**. También hay elaboraciones en las que el **sabor del huevo es característico de la receta**. Este sabor solo se puede conseguir con aromatizantes adecuados, aunque, por otra parte, permitirá tener cremas y cremosos con sabores más pronunciados en los que **el huevo no modificará el sabor de los otros ingredientes**.

Para sustituir estos ingredientes, **es necesaria una proteína que coagule**, por lo que la **proteína de patata** es la más adecuada para estas elaboraciones. A parte, otros productos como la **fibra de cítricos** que aportarán estructura y **los almidones modificados** aportarán otras funcionalidades a la crema, como que pueda ser congelada o evitar que se coagule.

Productos recomendados





Crema de mantequilla

92 g Agua (I)
 29 g Töufood Potäto Whip Protein
 3 g Töufood Cream Tartär
 50 g Azúcar (I)
 200 g Azúcar (II)
 60 g Agua (II)
 300 g Mantequilla vegana Be Better

1. Mezclar con un túrmix el agua (I) y la Potäto Whip Protein. Reposar durante 12 horas.
2. Batir la mezcla anterior con el Cream Tartär y el azúcar (I) hasta obtener un merengue.
3. Calentar el agua (II) y el azúcar (II), hasta 121°C y verter poco a poco sobre la base de merengue mientras se termina de montar.
4. Cuando esté frío, añadir poco a poco la mantequilla vegana cortada a cubos.
5. Batir hasta tener una mezcla homogénea.



Crema pastelera de chocolate

125 ml Bebida de arroz
 2 g Vainilla pasta concentrada
 30 g Azúcar blanco
 25 g Töufood Cornstär
 60 g Margarina
 5 g Töufood Caröb Protein
 60 g Chocolate Callebaut 55% NXT
 10 g Cacao en polvo

1. En un bowl mezclar el azúcar junto al Cornstär y la Caröb Protein. Reservar.
2. Al fuego en una olla poner la bebida de arroz a calentar junto el extracto de vainilla, cuando la mezcla esté a 40°C incorporar 1/4 parte del líquido a la mezcla de Cornstär y trabajar con varillas. Unificar todo en la olla nuevamente y llevar al fuego.
3. Cuando la mezcla esté a 82°C, retirar del fuego, incorporar el cacao, batir bien y escaldar la cobertura de chocolate. Cuando la cobertura esté totalmente incorporada, echar la mantequilla vegetal.
4. Dejar enfriar en nevera con film a contacto.

Ganaches

“Sustituyendo la nata por un líquido vegetal, falta un **aporte proteico y graso** para estabilizar la emulsión con el chocolate.”

La ganache es una emulsión a base de chocolate y un láctico, habitualmente nata. El emulsionante que permite la integración de ambos ingredientes se basa en la grasa de la nata con la proteína que también contiene. Dependiendo de la proporción entre la nata y el chocolate, así como el tipo de chocolate utilizado, tendremos una ganache más o menos dura y consistente.

Para tener esta capacidad emulsionante, es necesario usar **proteína como la de patata junto a un estabilizante como la inulina**, que además nos aportará la textura grasa que tenemos en la receta original. Dependiendo de la dureza de la ganache, puede ser útil la incorporación de algún otro emulsionante como el sucroéster, la fibra de cítricos u otro estabilizante como la goma guar.

Productos recomendados





Ganache montada de chocolate

20 g Töufood Inülin
25 g Töufood Pëa Protein
0,5 g Töufood Güar
10 g Töufood Sucrö
200 g chocolate con leche
Callebaut NXT
20 g Manteca de cacao
175 g Mantequilla vegana Be
Better
250 g Agua

1. Mezclar el agua con la Inülin, la Pëa Protein, la Güar y el Sucrö.
2. Calentar la mezcla a 70°C.
3. Verter sobre el resto de ingredientes y emulsionar.
4. Reservar un mínimo de 12h en nevera.
5. Montar la ganache con varillas.



Ganache de chocolate y cereza

60 g Agua
100 g Pulpa de cereza
35 g Töufood Glucöse Syrup
20 g Aceite de coco MCT C8
220 g Chocolate Callebaut 55
5 g Töufood Söy Protein
0,5 g Töufood Xanthän
1 g Töufood Citrüs Fiber

1. Calentar en una olla el agua, la pulpa de fruta y la Glucöse Syrup hasta 95°C, enfriar hasta 60°C y escaldar el chocolate.
2. Con la ayuda de un túrmix emulsionar sin incorporar aire a la mezcla.
3. Cuando se haya integrado bien los ingredientes incorporar el aceite de coco a 30°C junto el resto de ingredientes.
4. Reposar en nevera 6 horas.



Ganache de chocolate y cacahuete

210 g Chocolate 55% Callebaut
NXT
110 g Manteca de cacao
200 g Pasta pura de cacahuete
300 g Bebida de arroz
7 g Töufood Söy Protein
80 g Töufood Glucöse Syrup

1. Por un lado, mezclar la Söy Protein con 100 gramos de bebida vegetal de arroz, reservar.
2. Hervir lo restante de bebida de arroz junto la Glucöse Syrup y escaldar el chocolate y la manteca (40°C), emulsionar con la ayuda de un túrmix.
3. Cuando la mezcla esté a 45°C incorporar la pasta pura de cacahuete (40°C) y la mezcla de proteína de soja y bebida de arroz (35°C). Emulsionar con túrmix y reservar en frío. Reposar 8 horas.



Ganache de chocolate y avellana

100 g Chocolate 55% Callebaut
NXT
40 g Manteca de cacao
115 g Pasta pura avellana
150 g Bebida de avellana o agua
5 g Töufood Söy Protein
40 g Töufood Glucöse Syrup
0,5 g Töufood Citrüs Fiber
0,5 g Töufood Xanthän

1. En un bowl fundir la manteca de cacao junto el chocolate.
2. Por otro lado, en un vaso medido poner la pasta de fruto seco a 30°C.
3. Hervir la bebida de avellana junto la Glucöse Syrup y escaldar el chocolate a 45°C.
4. Emulsionar la mezcla junto la pasta de fruto seco y resto de ingredientes hasta obtener una mezcla emulsionada y brillante.
5. Reservar en nevera con film a contacto al menos 6 horas.



Cremoso de chocolate y pasión

200 g Pulpa de pasión
95 g Agua
200 g Cobertura Callebaut 55%
NXT
2,5 g Töufood Caröbin
8 g Töufood Söy Protein
2 g Töufood Citrüs Fiber

1. Calentar la pulpa de la pasión y el agua a 40°C, reservar.
2. Por otro lado, fundir el chocolate a 40°C. En un vaso medidor poner la mezcla de pulpa y agua junto la Söy Protein, el Citrüs Fiber y el Caröbin.
3. Triturar a velocidad media durante al menos un minuto.
4. Por último, añadir el chocolate fundido y emulsionar energicamente con la ayuda de un túrmix, hasta lograr una textura brillante y homogénea, dejar reposar en nevera con film a contacto por lo menos 6h.



Cremoso de agua de chocolate

150 g Bebida de soja o agua
100 g Cobertura 55%
Callebaut NXT
1,5 g Töufood Caröbin
8 g Töufood Söy Protein
2 g Töufood Citrüs Fiber

1. Fundir la cobertura a 40°C.
2. Calentar la bebida de soja o agua a 30°C e incorporar la Söy Protein y con la ayuda de un túrmix incorporar.
3. Incorporar a la mezcla anterior el Caröbin y el Citrüs Fiber y turmixar hasta que se incorporen los polvos.
4. Por último, incorporar el chocolate y turmixar a velocidad media sin incorporar aire a la mezcla un mínimo de 4 minutos para incorporar bien todos los ingredientes.
5. Reposar en nevera al menos 4h con film a contacto, y si se desea proceder a congelación.



Cremoso de chocolate y almendra

100 g Agua
50 g Pasta pura de almendra
100 g Cobertura Callebaut 55%
4 g Töufood Citrüs Fiber
3 g Töufood Söy Protein

1. Fundir la cobertura a 40°C y reservar.
2. Por otro lado, calentar el agua junto la pasta pura de fruto seco a 35°C.
3. En un vaso medidor disponer el agua con la pasta pura de fruto seco.
4. Con la ayuda de un túrmix, emulsionar a velocidad media el agua y fruto seco junto la Söy Protein y el Citrüs Fiber.
5. Por último, incorporar el chocolate y emulsionar 4 minutos a velocidad media sin incorporar aire a la mezcla.
6. Enfriar, y reposar 8h en nevera.

Postres con proteínas

Tartaleta de frambuesa y chocolate

Para la tartaleta

150 g Harina de media fuera
 50 g Harina de almendra
 40 g Azúcar lustre
 90 g Margarina vegana Be better
 20 g Agua fría
 5 g Töufood Chickpëa Protein

1. Mezclar en un bowl el agua fría junto la Chickpëa Protein. Batir y reposar en nevera por 5 minutos.
2. Mezclar los ingredientes sólidos en un bowl de batidora automática. Trabajar con pala.
3. Incorporar la mezcla de agua y proteína.
4. Incorporar la margarina cortada en pequeños dados y trabajar a velocidad media hasta obtener una masa lisa y homogénea.
5. Formar una bola, filmar y reposar la masa 2 h en nevera.
6. Estirar la masa con la ayuda de un rodillo, hasta obtener un grosor de 2-3 mm. Trabajar la masa entre 8 y 15°C.
7. Disponer la masa en aros de acero inoxidable y congelar.
8. Cuando esté congelada, hornear las tartaletas por 15 minutos a 180°C.

Para la ganache de frambuesa

60 g Agua
 100 g Pulpa de frambuesa
 35 g Töufood Glucose Syrup
 20 g Aceite de coco MCT C8
 220 g Chocolate Callebaut 55
 5 g Töufood Söy Protein
 0,5 g Töufood Xanthän
 1 g Töufood Citrüs Fiber

1. Calentar en una olla el agua, la pulpa de fruta y la Glucose Syrup hasta 95°C, enfriar hasta 60°C y escaldar el chocolate.
2. Con la ayuda de un túrmix emulsionar sin incorporar aire a la mezcla.
3. Cuando se haya integrado bien los ingredientes incorporar el aceite de coco a 30°C junto el resto de ingredientes.
4. Reposar en nevera 6 horas.

Para la espuma de frambuesa

60 g Agua (1)
300 g Pulpa de frambuesa
30 g TPT [15gr agua (2) ,15gr
azúcar]
2 g Töufood Pectin LM Nappage
0,5 g Töufood Xanthän
4 g Töufood Söy Protein
2 Cargas de N₂O

1. Mezclar el agua (1) con la Söy Protein, incorporar bien y añadir la pulpa de frambuesa. Reposar en frio 15 minutos.
2. Hacer una pectina de agua con el TPT, la Pectin LM Nappage y la Xanthän. Una vez alcanzado los 85°C, enfriar la preparación a 30°C mezclar con la preparación anterior.
3. Disponer la mezcla en un sifón junto con 2/3 cargas. Batir bien manualmente tras la incorporación de cada carga.

Otros

Frambuesas frescas
Pistacho verde

Acabado

1. Rellenar la tartaleta con la ganache de frambuesa y alisar la superficie.
2. Disponer frambuesas enteras frescas alrededor de la tartaleta y decorar con unos pistachos verdes partidos a la mitad.
3. Finalizar con la espuma de frambuesa en el centro.



Tartaleta de chocolate y avellana

Para la tartaleta

150 g Harina de media fuera
 15 g Cacao en polvo
 50 g Harina de almendra
 40 g Azúcar lustre
 90 g Margarina vegana Be Better
 45 g Agua fría
 5 g Töufood Chickpëa Protein

1. Mezclar en un bowl el agua fría junto la Chickpëa Protein. Batir y reposar en nevera por 5 minutos.
2. Mezclar los ingredientes sólidos en un bowl de batidora automática. Trabajar con pala.
3. Incorporar la mezcla de agua y proteína.
4. Incorporar la margarina cortada en pequeños dados y trabajar a velocidad media hasta obtener una masa lisa y homogénea.
5. Formar una bola, filmar y reposar la masa 2 h en nevera.
6. Estirar la masa con la ayuda de un rodillo, hasta obtener un grosor de 2-3mm. Trabajar la masa entre 8 y 15°C.
7. Disponer la masa en aros de acero inoxidable y congelar.
8. Cuando esté congelada, hornear las tartaletas por 15 minutos a 180°C.

Para la ganache de avellana

100 g Chocolate 55% Callebaut NXT
 40 g Manteca de cacao
 115 g Pasta pura avellana
 150 g Bebida de avellana o agua
 5 g Töufood Söy Protein
 40 g Töufood Glucöse Syrup
 0,5 g Töufood Citrüs Fiber
 0,5 g Töufood Xanthän

6. En un bowl fundir la manteca de cacao junto el chocolate.
1. Por otro lado, en un vaso medido poner la pasta de fruto seco a 30°C.
2. Hervir la bebida de avellana junto la Glucöse Syrup y escaldar el chocolate a 45°C.
3. Emulsionar la mezcla junto la pasta de fruto seco y resto de ingredientes hasta obtener una mezcla emulsionada y brillante.
4. Reservar en nevera con film a contacto al menos 6 horas.

Para el cremoso de agua

150 g Leche de soja o agua
100 g Cobertura 55%
Callebaut NXT
1,5 g Töufood Caröbin
8 g Töufood Söy Protein
2 g Töufood Citrüs Fiber

1. Fundir la cobertura a 40°C.
2. Calentar la bebida de soja o agua a 30°C e incorporar la Söy Protein y con la ayuda de un túrmix incorporar.
3. Incorporar a la mezcla anterior el Caröbin y el Citrüs Fiber y turmixar hasta que se incorporen los polvos.
4. Por último, incorporar el chocolate y turmixar a velocidad media sin incorporar aire a la mezcla un mínimo de 4 minutos para incorporar bien todos los ingredientes.
5. Reposar en nevera al menos 4h con film a contacto, y si se desea proceder a congelación.

Otros

Avellanas tostadas
Perlas de aceite de avellana

Acabado

1. Rellenar la tartaleta con la ganache de avellanas y alisar la superficie.
2. Escudillar el cremoso de chocolate en boquilla "Saint Honoré" en un lateral de la tartaleta.
3. Decorar con avellanas tostadas partidas al medio y unas perlas de aceite de avellana.



Texturas de chocolate y té negro

Para la crema pastelera de chocolate y té

150 g Agua
 10 g Té negro
 2 g Vainilla pasta concentrada
 30 g Azúcar blanco
 25 g Töufood Cornstär
 60 g Margarina vegana Be Better
 5 g Töufood Caröb Protein
 60 g Chocolate Callebaut 55% NXT
 10 g Cacao en polvo

1. Calentar el agua a 90°C e infusionar el té negro por 5 minutos.
2. En un bowl mezclar el azúcar junto al Cornstär y la Caröb Protein. Reservar.
3. Al fuego en una olla poner la leche a calentar junto el extracto de vainilla, cuando la mezcla esté a 40°C incorporar 1/4 parte del líquido a la mezcla de Cornstär y trabajar con varillas. Unificar todo en la olla nuevamente y llevar al fuego.
4. Cuando la mezcla esté a 82°C, retirar del fuego, incorporar el cacao, batir bien y escaldar la cobertura de chocolate. Cuando la cobertura esté totalmente incorporada, echar la mantequilla vegetal.
5. Dejar enfriar en nevera con film a contacto.

Para el sorbete de cacao

635 g Agua
 120 g Töufood Invert Sugar
 10 g Töufood Caröb Protein
 35 g Azúcar
 15 g Töufood Dextröse
 5 g Töufood Gñar
 100 g Cacao en polvo
 80 g Chocolate 100%
 1 g Sal

1. Mezclar en un recipiente la Dextröse, la Gñar, el azúcar, la sal y el cacao.
2. Por otro lado, juntar el agua con el Invert Sugar y calentarlo a 40°C.
3. Añadir los secos y calentar la mezcla a 82°C.
4. Retirar la mezcla del fuego, verter sobre el chocolate y la Caröb Protein y emulsionar con túrmix.
5. Llenar un recipiente, filmar a piel y dejar enfriar.
6. Dejar madurar 12 horas en nevera, mantecar y reservar en congelador.

Para el bizcocho de cacao

70 g Harina media fuerza
 30 g Cacao en polvo
 4 g Impulsor
 1,5 g Sal fina
 105 g Azúcar blanco
 123 g Agua
 60 g Aceite de coco MCT 08
 10 g Töufood Chickpëa Protein

1. Mezclar los sólidos menos la Chickpëa Protein.
2. Mezclar la Chickpëa Protein con el agua, batir manualmente y dejar reposar en nevera por 5 minutos.
3. Mezclar los sólidos con el agua y por último añadir el aceite.
4. Disponer la mezcla en una placa forrada con papel sulfurizado de 23 cm de largo por 17 cm de ancho y 1,5 cm de alto.
5. Hornear la mezcla por 17 minutos a 170°C.

Para las láminas de chocolate

Chocolate Callebaut NXT 55%

1. Atemperar el chocolate y estirar entre dos acetatos.
2. Enfriar y reservar.

Acabado

1. En un plato, disponer el cremoso en la base y hacer un hueco en el centro.
2. Colocar el bizcocho desmigado alrededor de la crema, formando un círculo.
3. Preparar una quenelle del helado y ponerlo en el centro del plato.
4. Cubrir el plato con tozos irregulares del chocolate atemperado.



Lemon cake glaseado

100 g Agua
 50 g Pasta pura de almendra
 100 g Cobertura Callebaut 55%
 4 g Töufood Citrüs Fiber
 3 g Töufood Söy Protein

1. Fundir la cobertura a 40°C y reservar.
2. Por otro lado, calentar el agua junto la pasta pura de fruto seco a 35°C.
3. En un vaso medidor disponer el agua con la pasta pura de fruto seco.
4. Con la ayuda de un túrmix, emulsionar a velocidad media el agua y fruto seco junto la Söy Protein y el Citrüs Fiber.
5. Por último, incorporar el chocolate y emulsionar 4 minutos a velocidad media sin incorporar aire a la mezcla.
6. Enfriar, y reposar 8h en nevera.

Para la glasa de limón

200 g Azúcar glass
 20 g Zumo de limón

1. Mezclar ambos ingredientes.

Otros
 Limón

1. Retirar la piel al limón y cortarla a juliana fina.

Acabado

1. Sobre una bandeja de rejilla, glasear el bizcocho de limón con la glasa.
2. Antes de que seque, colocar por encima la juliana de piel de limón.
3. Dejar reposar hasta que la glasa se endurezca.



Granizado de melocotón con vainilla

Para el bizcocho de vainilla

113 g Harina media fuerza
100 g Azúcar
4 g Töufood Bicärb
10 g Aceite de coco MCT
60 g Bebida de arroz
45 g Yogur vegetal
3 g Vinagre de manzana
15 g Töufood Chickpëa Protein

1. Por un lado, mezclar la Chickpëa Protein con la bebida de arroz.
2. Mezclar los sólidos.
3. Mezclar los líquidos y añadir la mezcla de proteína.
4. Añadir los secos al líquido.
5. Disponer en molde de plumcake, forrado con papel, disponiendo unos 5 cm de masa aproximadamente.
6. Hornear a 180°C con tiro abierto durante 25-30 minutos.

Para la crema de vainilla

700 g Bebida de arroz
130 g Azúcar
1 g Sal
2 g Extracto de vainilla
100 g Chocolate blanco
65 g Töufood Cornstär
7 g Töufood Citrüs Fiber

1. Batir el Cornstär y el Citrüs Fiber con la bebida de arroz.
2. Calentar a ebullición la mezcla sin dejar de remover.
3. Añadir la vainilla y el chocolate blanco y batir hasta que espese.
4. Enfriar y reservar.

Para el melocotón

1 Melocotón

1. Cortar el melocotón por la mitad y extraer el hueso.
2. Congelar una de las mitades.
3. Cortar la otra mitad en láminas finas.

Para el gel de melocotón

500 g Puré de melocotón
1,5 g Töufood Agär
4 g Töufood Vegetalgël

1. Mezclar la mitad el puré de melocotón con el Agär y el Vegetalgël con fuerte agitación.
2. Llevar a ebullición durante 1 minuto.
3. Juntar con el resto de puré y dejar gelificar en la nevera.
4. Triturar hasta tener un gel fluido.

Acabado

1. Colocar en el fondo del plato unos trozos de bizcocho de vainilla.
2. Rellenar el centro con la crema pastelera de vainilla.
3. Dosificar sobre la crema y el bizcocho un poco de gel de melocotón.
4. Decorar con unas láminas de melocotón fresco.
5. Terminar al momento rallando el melocotón congelado a modo de granizado.



Índice de recetas

B

BISCUIT DE CHOCOLATE · 18
BIZCOCHO DE CACAO · 18
BIZCOCHO DE LIMÓN · 19
BIZCOCHO DE VAINILLA · 19
BRIOCHE VEGANO · 20

C

CAKE DE CHOCOLATE · 21
COOKIE CON CHIPS DE CHOCOLATE, AOVE Y SAL · 16
COOKIE DE CHOCOLATE · 17
CREMA DE MANTEQUILLA · 27
CREMA PASTELERA DE CHOCOLATE · 27
CREMOSO DE AGUA DE CHOCOLATE · 31
CREMOSO DE CHOCOLATE Y ALMENDRA · 32
CREMOSO DE CHOCOLATE Y PASIÓN · 31

D

DACQUOISE DE AVELLANA · 17

E

ESPUMA DE FRAMBUESA · 14

G

GALLETAS DE CHOCOLATE · 16
GANACHE DE CHOCOLATE Y AVELLANA · 30
GANACHE DE CHOCOLATE Y CACAHUETE · 30
GANACHE DE CHOCOLATE Y CEREZA · 29
GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE · 29

M

MARSHMALLOW DE FLOR DE CACTUS · 12
MARSHMALLOW NEUTRO · 11
MASA QUEBRADA · 23
MERENGUE DE ARÁNDANOS · 10
MERENGUE DE FRAMBUESA · 10
MERENGUE ITALIANO · 9
MERENGUE PARA BISCUIT · 9
MERENGUE PARA MOUSSE · 10
MERENGUE SECO · 9
MOUSSE DE CHOCOLATE CON LECHE · 25

P

PÂTE SUCRÉE · 22
PÂTE SUCRÉE DE CACAO · 22
PAVLOVA · 11
PLUMCAKE DE ARÁNDANO Y LIMÓN · 21
PLUMCAKE DE CACAO · 20



**GASTRO
CULTURA**
MEDITERRÁNEA

Contacto

Tel. (34) 934239580

info@gastroculturamediterranea.com

www.gastroculturamediterranea.com

www.toufood.com