

Recetas Sabores del Quijote 2019

QUESO Y PRODUCTOS
DEL CAMPO DE CALATRAVA

Calzada de Calatrava
5-6 Octubre



PRODUCTOS Y PLATOS
DE NUESTRA TIERRA

QUESO, CHOCOLATE Y ESPECIAS

Ingredientes:

Para el streussel de cacao:

- 75gr de harina
- 75gr de almendra en polvo
- 75gr de azúcar
- 75gr de mantequilla
- 20gr de cacao puro en polvo

Para el bizcocho de especias y miel:

- 90gr leche
- 60gr azúcar moreno
- 175gr de miel
- 4gr mezcla de especias (canela, clavo, cardamomo y anís)
- 90gr huevo
- 3gr ralladura de naranja
- 110gr harina floja
- 9gr impulsor
- 10gr ron añejo

Para la espuma de Toffe y crema de QUESO MANCHEGO:

- 300gr nata 33%
- 100gr crema de queso manchego
- 80gr azúcar
- 8gr mantequilla (opcional)

Para la Ganache de chocolate:

- 70gr de chocolate 60-70%
- 200gr nata

Para el crujiente de queso:

- Queso Manchego Curado s/c

Elaboración:

Para el streussel de cacao:

Mezclar los sólidos para que se integren bien.

Poner la mantequilla en pomada con el resto de ingredientes hasta que se integre bien.

Desmenuzar sobre una bandeja de horno con papel y congelar unos 15 minutos.

Romper con las manos un poco más y hornear 180°C/20 min aprox, moviendo de vez en cuando para una cocción uniforme.

Dejar enfriar y guardar en un recipiente hermético en un lugar fresco y seco.

Para el bizcocho de especias y miel:

Calentar levemente la leche y disolver el azúcar, miel, especias, piel de naranja y los huevos.

Incorporar las harinas y el ron añejo (queda un bizcocho muy fluido).

Reservar 1 noche en el frigorífico (para que macere y coja el máximo sabor).

Añadir el impulsor, verter en la bandeja de horno con un grosor de 2 cm y hornear a 180°C/15-20 minutos. Dejar enfriar y desmigalar (en trozos irregulares, grandes y pequeños).

Para la Espuma de Toffe y CREMA DE QUESO MANCHEGO:

Calentar la nata con la mantequilla y la crema de queso. Reservar.

Realizar un caramelo seco (oscuro con el azúcar), y desglasar con la mezcla anterior tibia.

Colar y verter en el sifón. Cargar con 1 cucharada y reservar en cámara.

Para la ganache de chocolate:

Hervir la nata y escaldar el chocolate, pasar túrmix para unificar, meter en manga y reservar.

Para el crujiente de Queso Manchego curado:

Rallar queso, poner montoncitos sobre papel de horno, hornear a 180 °C hasta fundir, dejar enfriar y pintar las láminas con oro en polvo.

Mercedes Campos Valencia
Profesora de Cocina en la EFA La Serna - Bolaños