

Los derivados de la leche de cabra en sus postres diarios

3ª Cumbre Internacional
del Caprino en Talavera de la Reina
14 al 16 de septiembre



Carrot-cake con butter cream de cabra

Ingredientes Bizcocho carrot-cake

240 ml	Aceite de girasol
4 ud	Huevos
400 gr	Zanahorias
280 gr	Harina integrac
200 gr	Azúcar moreno
2 cd	Bicarbonato
1 cd	Levadura en polvo
2 cd	Canela en polvo
	Ralladura de naranja
	Ralladura de cardamomo
	Pimienta negra molida
	Zumo de un limón
	Jengibre rallado y una pizca de sal

Ingredientes Batter cream de cabra

250 gr	Mantequilla sin sal
600 gr	Azúcar glass
200 gr	Crema de queso de cabra
1 Cd	Extracto de vainilla (opcional)

Elaboración

Batir los huevos con el azúcar moreno hasta que doble su volumen, añadir el aceite poco a poco y seguir batiendo un poco más. Pelar y lavar las zanahorias y rallarlas y mezclarlas con el zumo de limón para que se maceren y suelten todo su agua.

En un recipiente aparte mezclamos todo lo sólido y lo unimos a la mezcla anterior. Por último añadimos las zanahorias escurridas

Batir la mantequilla durante un minuto, añadir el azúcar glass y cuando veamos que están bien integrados añadir la crema de queso

Presentación

Una vez fríos los bizcochos rellenamos con la butter cream y decoramos con frutos rojos y un poco de azúcar glass.



Tiramisú

Ingredientes

- 5 ud Yemas de huevo
- 100 gr Azúcar
- 400 gr Crema de queso blando de cabra
- 100 gr Queso de Burgos
- 30 ud Bizcocho de soletilla
- 1 taza Café expres
- Cacao en polvo
- Licor Grand Marnier
- Brandy



Elaboración

Se montan bien las yemas con el azúcar y se les incorpora un chorrito de brandy y otro de Grand Marnier. A continuación se añade el queso y se mezcla bien.

Se cubre la base de un molde con una capa de bizcochos y se emborracha con la mitad del café. Sobre ellos se extiende la mitad de la masa preparada y se vuelve a repetir la operación poniendo encima otra capa de bizcochos emborrachados con el resto de café.

Se mete el molde en el frigorífico y se deja reposar durante 24 horas. En el momento de servir se espolvorea con cacao.

Leche merengada

Ingredientes

1 l	Leche de cabra
350 gr	Azúcar
3 ud	Claras de huevo
	Canela en rama

Elaboración

Hervir la leche con 150 gr de azúcar y la canela en rama. Una vez hervido colar y enfriar.

Poner la mezcla en el congelador, cuando comience a cristalizar añadir las claras montadas previamente con el resto azúcar. Guardar en frigorífico.

Al servirla, ponemos un poco de confitura de fresas o melocotón, espolvoreándolo con canela en polvo.

Se acompañará de barquillos.



Leche frita de cabra con crujiente de pipas de calabaza y frambuesas salteadas con vinagre de sidra

Ingredientes leche frita

1 l	Leche de cabra
150 gr	Azúcar
100 gr	Maicena
100 gr	Pipas de calabaza
100 gr	Frambuesas
100 gr	Merengue italiano
1 dl	Vinagre de sidra
	Piel de limón y canela

Elaboración:

Poner la leche con la piel de limón y la canela a hervir.

Aparte, mezclar el azúcar y la maicena, incorporar la mitad de la leche (sin la canela y el limón), disolverlo y agregar el resto de la leche.

Darle un hervor rascando el fondo para evitar que se agarre.

Extender sobre un recipiente engrasado con mantequilla espolvoreada con azúcar lustre; untar la superficie con mantequilla. Dejar enfriar.

Ingredientes merengue italiano

250 gr	Claros de huevo
600 gr	Azúcar
250 gr	Agua

Elaboración

Cocer el azúcar con agua hasta conseguir el punto de hebra fuerte; durante la cocción se cuidará de que no se formen cristales de azúcar en las paredes del recipiente, humedeciéndolas con una brocha, así como se espumara, para retirar las espumas del azúcar.



Empezar a batir las claras al momento en que el azúcar inicia el hervor, y cuando estén a punto de nieve ir agregando el almíbar con un punto a chorro fino sin dejar de batir y mezclarlo con las pipas de calabaza y meter al horno a 100º C y dejar secar.

Emplatar:

Cortar la leche frita en cuadritos y disponer en un plato y caramelizar con azúcar moreno. Saltear las frambuesas con un poco de azúcar moreno y agregar el vinagre de sidra, verter sobre el plato y terminar con el crujiente de pipas de calabaza.



Tarta de manzana caramelizada con helado de vainilla y crujiente de canela

Ingredientes tarta de manzana

250 gr Masa de hojaldre fresca
3 ud Manzanas reineta
Huevo batido
Azúcar
Crema pastelera

Ingredientes crema pastelera

½ l Leche de cabra
300 gr Azúcar
100 gr Harina floja
8 uds. Yemas de huevo
Piel de limón
Canela en rama o vainilla

Elaboración

Poner la leche a hervir con vainilla o cáscara de limón y canela

A parte mezclar la harina y el azúcar, a un lado poner las yemas y con ayuda de una varilla ir incorporando la mezcla de harina y azúcar y al mismo tiempo agregar algo de la leche hirviendo hasta que resulte fluida la mezcla.

Esta mezcla se vierte sobre el resto de la leche hirviendo, a medida que se remueve con la varilla y se deja sobre el fuego hasta que de un hervor.

Se echa sobre otro recipiente, se tapa y se deja enfriar. Se pelan las manzanas y se cortan en finas láminas y se reservan.

Se cubre el molde de la masa de hojaldre, se rellena de la crema pastelera y cubrimos con las láminas de manzana. Pintamos con el huevo batido y ponemos azúcar por encima. Metemos al horno a 180°C hasta que quede dorado.

Desmoldamos y pintamos con una confitura de manzana servimos con helado de manzana y canela.



Religiosa de crema de café y cabra

Ingredientes pasta choux

½ l	Agua
200 gr	Manteca de cerdo o mantequilla
300 gr	Harina floja
9 uds	Huevos
5 gr	Sal

Ingredientes crema pastelera de café

½ l	Leche de cabra
300 gr	Azúcar
100 gr	Harina floja
8 uds	Yemas de huevo
	Extracto de café o café soluble

Elaboración de a crema pastelera de café

Poner la leche a hervir. A parte mezclar la harina y el azúcar, a un lado poner las yemas y con ayuda de una varillair incorporando la mezcla de harina y azúcar y al mismo tiempo agregar algo de la leche hirviendo hasta que resulte fluida la mezcla.

Esta mezcla se vierte sobre le resto de la leche hirviendo, a medida que se remueve con la varilla y se deja sobre el fuego hasta que de un hervor. Añadir el café soluble y se echa en otro recipiente, se tapa y se deja enfriar.



Elaboración pasta choux

Poner al fuego el agua, la sal y la manteca de cerdo o la mantequilla; cuando hierva y la grasa esté disuelta se agrega la harina y se trabaja sobre el fuego con espátula de mezclar hasta que se forme una pasta homogénea que se despegue del recipiente.

Se añaden los huevos uno a uno, mezclándolos bien hasta que sean totalmente absorbidos.

Se nota la densidad de la pasta cogiendo una porción de esta con la espátula y dejándola caer; se verá que cae sin interrupción y bastante densa.

Sobre placas ligeramente engrasadas, con manga y boquilla del nº 12, se escudillan unos pintos de 2,5 cm. de diámetro de pasta choux.

Se cuecen a horno de 220°C con el tiro abierto de ocho a diez minutos hasta que al apretarlos crujan.

Según van saliendo del horno es conveniente colocarlos en un recipiente y taparlos con un paño para que se revengan un poco y no quiebren al abrirlos.

Se abren con tijera o cuchillo de sierra, dándole el corte en diagonal hacia la base.

Se rellenan con manga y boquilla lisa de la crema de café y se espolvorea con azúcar glass o lustre.



Melocotón asado infusionado con leche tostada en polvo de cabra y algodón de azúcar

Ingredientes

- 5 ud. Melocotón
- 100 gr Leche en polvo de cabra
- 50 gr Anís estrellado
- 50 gr Almendras
- 100 gr Azúcar moreno
- 1 dl Ron
- Algodón de azúcar
- Canela en rama



Elaboración

Cortar los melocotones por la mitad, ponerlos en una bandeja y meterlos en el horno a 180°C con el azúcar moreno y el ron.

Mientras poner la leche en polvo en una bandeja y tostarla.

En un cazo poner a infusionar agua con la canela en rama y el anís estrellado. Cuando empiece a hervir retirar y tapar con un film.

Una vez asados los melocotones retirar del horno y dejar enfriar.

Para presentarlo colocar almendras sobre un plato hondo, poner una mitad del melocotón y colocar encima un poco de algodón de azúcar y, justo en el momento de servir, mezclar el agua caliente con la leche en polvo y servir.