

# Cocina dulce



## Postres Gourmet

Entran por los ojos,  
brillan en su presentación  
y nos llevan a nuevos y  
exquisitos sabores.



# Postres Gourmet: Flanes & Bavarois

Estimado/a Dr./Dra.

Lo invitamos a un dulce y colorido recorrido por los sabores.

Los postres, un paraíso para los golosos, son el broche de oro necesario de una cena perfecta.

Los flanes y bavarois se destacan por su frescura, tienen una textura única, que como un relámpago se desvanece en la boca. Su particularidad radica en la base: huevos y leche -en el caso de los flanes- o crema de leche batida en el bavarois, que consigue mejor cuerpo con la ayuda de otro ingrediente: la gelatina.

El origen del bavarois data del siglo XVIII, en París, y su nombre proviene de la estancia en dicha ciudad del príncipe ruso Kourikane, embajador del zar Alejandro, que impuso sus costumbres culinarias en la capital francesa. Originalmente se trató de una infusión de té, endulzada con almíbar, a la cual se le agregó con el tiempo yema de huevo, leche y kirsch.

El origen del flan se remonta más allá en el tiempo. Los romanos lo llamaban tyropatina y se consumía en la Cuaresma, pero se hizo muy popular durante el siglo VII, en el que tomó el nombre con el que lo conocemos actualmente.

Aquí, diversas versiones de estos postres, para experimentar en su preparación y degustar hasta el último bocado.

Le proponemos compartir este mundo de sabores irresistibles, perfectos anfitriones del país de las delicias.

Cordialmente

Gador S.A.





## PRESENTACIÓN

Se puede servir con un coulis de frambuesa. Para preparar el coulis de frambuesa, colocar en un bol aproximadamente 300 g de frambuesas, espolvorear con dos cucharadas soperas de azúcar y dejar reposar unas dos horas para que la fruta pierda el jugo, licuar hasta obtener un buen jugo y pasar por un colador fino (chino) para separar las semillas.



Sencillo



8 porciones



30 minutos + 3 horas de frío

# Bavarois de coco y lima

## Ingredientes

4 yemas  
80 g de azúcar  
200 cc de leche de coco  
100 cc de leche entera  
350 gramos de crema batida  
Jugo de 4 limas  
Cáscara rallada de 2 limas  
10 g de gelatina sin sabor

Colocar en una olla pequeña el azúcar, las yemas y el jugo de lima y batir apenas. Luego añadir la leche de coco junto con la leche y llevar a fuego mínimo hasta que espese, sin dejar de revolver. Retirar del fuego y dejar enfriar.

Batir la crema a punto chantilly y mezclar con la crema de coco y lima, ya fría. Perfumar con la ralladura de cáscara de lima y, por último, incorporar la gelatina -que previamente se disolvió en una taza de agua tibia.

Colocar la preparación en un molde antiadherente (silicona) o uno común forrado con film. Llevar al freezer por unos 40 minutos y luego pasar a la heladera por lo menos dos horas más antes de servir.



## TIP

**Cuando saque del fuego la crema de coco y lima, bátala paulatinamente para que vaya enfriando sin formar capas en su superficie.**



# Flan de naranja



**1** Rallar la corteza de la naranja con rallador bien fino, evitando las partes blancas. Hervir con la leche y 150 g de azúcar durante 10 minutos a fuego mínimo. Dejar entibiar.



**2** Batir los huevos con el jugo de naranja y los 100 g de azúcar restantes durante 3 minutos.



**3** Agregar la leche tibia a los huevos batidos y mezclar.



**4** Verter en moldes individuales previamente untados con manteca o aceite, o en una flanera grande previamente acaramelada.



**5** Cocinar en horno fuerte a baño María al menos 1 hora, dejar enfriar bien en la heladera y desmoldar al momento de servir.

## Ingredientes

600 ml de leche  
Jugo de 4 naranjas  
Corteza de 1 naranja  
6 huevos  
250 g de azúcar  
Manteca c/n

## TIP

**Servir con un almibar de mandarinas. Para este almibar, cortar "a vivo" (sin partes blancas y sin semillas) una mandarina y hervir unos 20 minutos junto con el jugo de 3 mandarinas y 150 g de azúcar, hasta que espese. Dejar enfriar y rociar las porciones.**

 Sencillo

 8 porciones

 20 minutos + 1 hora de horno y 3 de frío





Dificultad media



8 porciones



1 hora + 3 horas de frío

# Bavarois de mandarina

## Ingredientes

### Para la base:

3 huevos

70 g de azúcar

100 g de harina 0000

1 cucharada de manteca

Gotas de esencia de vainilla  
para aromatizar

1 cucharada de jugo de naranja

### Relleno:

1 litro de leche

70 g de azúcar

12 yemas

21 g de gelatina sin sabor

1 kg de mandarinas

1 litro de crema de leche

## Preparación

### Base

Batir los huevos con el azúcar, incorporar la harina previamente tamizada y la manteca fundida. Por último, agregar la esencia de vainilla y una cucharada de jugo de naranja. Colocar en un molde de 22 cm de diámetro enmantecado y enharinado y cocinar a 180° (horno medio) durante 30 minutos.

### Relleno

Llevar a hervor la leche con la mitad de azúcar. Aparte, batir las yemas con la mitad restante de azúcar e incorporar la leche. Llevar nuevamente a fuego y cocinar hasta que espese. Incorporar la gelatina hidratada, la ralladura y el jugo de las mandarinas reducido a la mitad. Enfriar e incorporar la crema batida. Colocar sobre la base en un molde. Llevar a la heladera por lo menos 3 horas antes de servir.



## TIP

Para saber si la crema espesó lo suficiente y retirarla del fuego, se pasa una cuchara de madera por el fondo de la olla. Si forma un surco a su paso, separando la preparación, es que está lista.





## PRESENTACIÓN

Para servir, pelar a vivo (quitarle todas las partes blancas) gajos de mandarina y colocar uno sobre cada porción. Decorar con una hoja de menta fresca y espolvorear apenas con azúcar impalpable.





## Ingredientes

500 g de miga de pan  
 1 1/2 litro de leche  
 5 huevos enteros  
 2 yemas  
 200 g de azúcar  
 2 cucharadas de cognac  
 Canela, ralladura de limón, nueces y pasas de uva c/n

# Budín de pan

Quitarle la corteza al pan, desmenuzarlo con las manos e hidratar con la leche. Luego, trabajarlo con las manos hasta que se deshaga por completo (es aconsejable dejarlo hidratándose toda una noche para que esté bien blando y adquiera mejor textura). Colocar en un bol las yemas junto con los huevos y el azúcar. Mezclar con batidor de mano hasta que se disuelva el azúcar. Agregar canela en polvo y ralladura de limón. Mezclar hasta integrar con la miga de pan. Incorporar las nueces picadas y las pasas de uva hidratadas en cognac. Elaborar un caramelo en el molde y colocarlo dentro de un recipiente con agua para que se cocine a baño María. El molde debe quedar sumergido en el agua hasta la tercera parte. Cocinar en el horno a 180° (horno medio) durante 50 minutos aproximadamente. Dejar enfriar, colocar en la heladera y desmoldar una vez que esté bien frío.



## TIP

**Para acaramelar el molde, colocar en el mismo 200 g de azúcar sobre fuego mínimo y moverlo cada tanto hasta que se forme un caramelo de color claro. Mover el molde con movimientos circulares hasta que el caramelo forre los laterales y el centro. Dejar enfriar hasta que el caramelo empiece a crujir, momento en el que se vierte el preparado para ir al horno.**