

Milhojas Manzana



@joelcastanye @LABOSCANA @afuegolentocom



Joel Castanye
 Gastronomía Una cocina apasionada de los alimentos que nos ofrece nuestra tierra. Promovemos el autoconsumo, priorizamos nuestros productores y recuperamos las frutas olvidadas que forman parte de nuestra singularidad



COMENSALES
4



SE PREPARA
EN
60 min



DIFICULTAD
Medio



PRECIO
Medio

Ingredientes para la receta de Milhojas Manzana

Para el almíbar 60%

100 g agua mineral

60 g azúcar blanco

Para el almíbar 60%

100 g agua mineral

60 g azúcar blanco

Para la manzana

200 g manzana Granny Smith

100 g almíbar 60% (elaboración anterior)

Para la crema montada de queso

100 g nata

35 g queso de Lleida

MÁS LEÍDO ÚLTIMAS PUBLICACIONES



1 **CRUNCH WRAP SUPREME CON SOFRITO DE TOMATE AL CAFÉ Y MELOCOTÓN**



2 **Bolsa de trabajo: afuegolentoempleo.c**



3 **Hamburguesa | Carnes**



4 **Panecillos, gazpacho y bavaois, tres recetas de premio | Recetas y menús**



5 **Sardinas o jurel a la parrilla con barritas de patata y sobrasada**



6 **La vinagreta perfecta: respeta las proporciones. Recetas de vinagreta**



7 **Risotto, historia, datos y secretos | Cómo se hace arroz y cereales Cocina**



8 **Las recetas de Sergio Fernández | Recetas y menús**



9 **Recetas tradicionales de la cocina rusa**



10 **Tipos de hojaldre**

Regala Aceite de Oliva



Sal

Para los cubos de manzana

1 manzana Granny Smith

Elaboración de Milhojas Manzana

Para el almibar 60%

1. Calentar en un cazo el agua, añadir el azúcar, disolver y reservar en frío.

Para la manzana

1. Cortar las manzanas en la mandolina japonesa en láminas de 8 cm de largo por 3 cm de ancho.
2. Colocar en el almibar durante 24 horas.
3. Escurrir y colocar sobre una bandeja de horno con silpat.
4. Calentar el horno a 80°C cocinar las manzanas durante 20 minutos, pasado el tiempo bajar la temperatura a 75°C y cocinar durante 30 minutos más.
5. Por último, bajar la temperatura a 70°C y cocinar durante 20 minutos más.

Para la crema montada de queso

1. Calentar la nata y añadir al queso.
2. Triturar, colar y poner a punto de sal.
3. Dejar enfriar en nevera.

Montar y colocar en una manga.

Para los cubos de manzana

Cortar cubos de manzana de 0,5 cm y guardar en agua con ácido ascórbico

ACABADO

1. Colocar puntos de crema montada de queso sobre una lámina de manzana, dándole forma de milhojas, con boquilla lisa.
2. Colocar 4 cubos de manzana granny y 3 trozos de nuez pecana.
3. Cubrir con otra lámina de manzana y terminar con otra fila de puntos de crema montada.

Decorar con algún trozo de nuez y eneldo

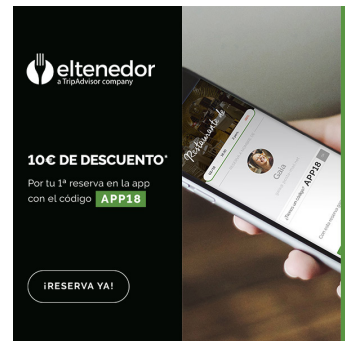


Recetas

Cocina

chef

Michelin España



AFUEGOLENTO EMPLEO



AUTOR DESTACADO



Diego Iglesias

Mi cocina es una cocina de cuidado y buen trato al producto, cocina tradicional, mediterránea, de proximidad y con toques de autor. Me gustan las elaboraciones largas, el xup-xup, que el producto sea la estrella del plato, me apasiona la cocina tradicional

2 recetas publicadas

Ver blog del autor



Joel Castanye

*Gastronomía
Una cocina apasionada de los alimentos que nos ofrece nuestra tierra. Promovemos el autoconsumo, priorizamos nuestros productores y recuperamos las frutas olvidadas que forman parte de nuestra singularidad*

2 recetas publicadas

ÚLTIMAS NOTICIAS

MÁS LEÍDAS