

21°brix se constituye como un colectivo de profesionales pasteleros amigos que persiguen hacer evolucionar y promocionar su pasión: la pastelería.

El trabajo del colectivo se enmarcará en una sinergia de ámbitos, contribuyendo con ello al crecimiento y proyección en el mercado del sector de la pastelería. Excelencia, diseño e innovación en las creaciones artesanales marcan el espíritu de nuestro colectivo.

Las pautas de actuación se caracterizarán por el debate a partir de la propuesta de un producto, ingrediente o técnica, presentando cada miembro su particular visión del tema que presida cada una de las reuniones de 21°brix. Compartiendo visiones y propuestas se enriquecerá, no sólo el grupo de trabajo, sino el mundo de la pastelería en general.

21°brix nace pues con la pretensión de compartir recetas, técnicas y productos personalizados de un alto nivel a fin de contribuir a la evolución de nuestra dulce profesión.

www.colectivo21brix.com

[Facebook](#)

@colectivo21brix

Raúl Bernal | MELOCOTON-GIN-JAINE-PEPINO

Receta para 12 unidades.

COMPOTA DE MELOCOTON

375 gr. Melocotón natural a dados.

110 gr. Puré de melocotón de viña.

110 gr. Azúcar.

-En un cazo colocamos el azúcar con el puré y lo calentamos hasta que se disuelva el azúcar.

-Añadimos el melocotón a dados hasta que tenga la textura deseada.

-Dejamos enfriar un poco y colamos reservando el jugo.

-En el fondo del vaso colocaremos 25 gr de compota de melocotón.

-con la ayuda de un chino dosificamos un poco del jugo anterior.

BIZCOCHO DE ALMENDRA

375 gr. Azúcar.

135 gr. Azúcar Invertido.

435 gr. Mantequilla.

285 gr. Harina.

180 gr. Polvo de almendra.

375 gr. Huevo entero.

0,6 gr. Impulsor.

-Batimos la mantequilla con los azúcares.

-Añadimos el huevo y después el resto de los ingredientes.

-Dosificamos en dos moldes de silicona de 18x18.

-Cocemos 10 minutos aprox. a 180°C.

-Una vez frío cortados cubos y los bañamos con el almíbar de Hendrick's.

ALMIBAR DE HENDRICK'S

100 gr. Agua.

60 gr. Azúcar.

60 gr. Hendrick's

-Hervimos el agua con el azúcar, cuando este a 40°C le incorporamos el Hendrick's.

-Reservamos.

MOUSSE LIGERA DE JAINE

200 gr. Leche.
265 gr. Cobertura blanca Jaine.
280 gr. Nata semi montada.
2 gr. Hojas de gelatina.

- Calentamos la leche y disolvemos las hojas hidratadas previamente.
- Vertemos sobre la cobertura fundida y emulsionamos.
- Cuando la mezcla este a 25°C mezclamos en dos veces con la nata semi montada.
- Dosificamos 50 gr en cada vaso.

GELATINA IOTA DE PEPINO

215 gr. Zumo de pepino licuado sin semillas ni piel.
60 gr. Agua.
25 gr. Azúcar.
1.8 gr. Iota.

- Pelamos el pepino y quitamos las semillas.
- Licuamos.
- Disolvemos en frio la iota en una parte del zumo y el agua.
- Añadimos el azúcar y hervimos unos segundos.
- Incorporamos el resto de líquido sobre el caliente.
- Dosificamos 15 gr en cada vaso.

MONTAJE

- Colocamos la compota de melocotón en la base.
- En un lado ponemos un bizcocho borracho de ginebra.
- Dosificamos la mousse ligera y congelamos.
- Vertemos la gelatina de pepino y congelamos.
- Decoramos al gusto.

Lluís Costa | MANDARINA**CREMA INGLESA MANDARINA**

400 gr Puré mandarina
20 gr Miel de naranjo
80 gr Yemas de huevo

Elaboración:
Realizamos una crema inglesa i reservamos.

MOUSSE MANDARINA

500 gr Crema inglesa mandarina
725 gr Cobertura leche 40%
13 gr hojas de gelatina
1000 gr Nata espumosa

Elaboración:
Mezclamos en caliente la crema inglesa junto a las hojas de gelatina previamente hidratadas.
Emulsionamos con el chocolate con la ayuda de un turmix, por último incorporamos la nata espumosa en 2 veces y rellenamos moldes.

BIZCOCHO MADALENA DE MANDARINA

240 gr huevo
175 gr azúcar
20 gr miel de naranjo
120 gr nata
40 gr zumo de mandarina
150 gr aceite de oliva
50 gr aceite de girasol
320 gr harina floja
12 gr impulsor
5 unidades piel de mandarina

Elaboración
Emulsionar los huevos junto los azúcares en la kenwood. Incorporar la mitad de la harina tamizada junto el impulsor. Añadir la nata junto el zumo de limón y acabar de incorporar la harina. Por último, acabar incorporando los aceites.

Escudillamos la mezcla en moldes y hornear 15 minutos a 170°

JARABE PARA EL BAÑO DEL BIZCOCHO

400 gr zumo de mandarina
125gr azucar
10 gr ralladura de mandarina

Elaboración

Hervimos el zumo de mandarina junto al azúcar, reservamos en nevera y una vez frío incorporamos la ralladura.

Josep Maria Ribé | TARTA MANGO · ZANAHORIA · NARANJA

Ingredientes para 10 tartas de 16cm de diámetro y 3cm altura

BIZCOCHO BASE ROUX DE NARANJA

60 gr	mantequilla
60 gr	harina
20 gr	harina de fuerza
125 gr	huevos
100 gr	yemas
50 gr	leche
75 gr	azúcar
20 gr	albúmina
0,5 gr	goma xantana
180 gr	agua
8 gr	ralladura de naranja
C.S.	dados de naranja confitados
C.S.	colorante naranja

Mezclar las dos harinas y con la mantequilla hacer un roux hasta los 75°C.
Añadir las yemas y huevos fuera del fuego al roux, mezclando con rapidez.
Añadir la leche hirviendo con la ralladura de naranja y mezclar con energía. Pasar el túrmix y colar.
Hidratar la albúmina y la goma xantana en el agua, con la ayuda del túrmix.
Montar la clara hidratada y a medio montar, añadir el azúcar.
Mezclar con suavidad las claras montadas con el resto de ingredientes, y añadir el colorante naranja.
Dosificar el bizcocho en aros de 14cm de diámetro y colocar encima del bizcocho unos dados de naranja confitada.
Cocer en horno de aire a 155°C.
Reservar en congelación hasta su utilización

MOUSSE LIGERO DE MANGO

1100 gr	puré de mango al 10% azúcar
44 gr	gelatina
600 gr	puré de mango al 10% azúcar
60 gr	Albúmina en polvo
150 gr	sacarosa
200 gr	dextrosa
1200 gr	nata del 35% M.G. semi-montada

Calentar una parte de los 1100g de puré y disolver la gelatina previamente hidratada.

Mezclar con el resto de los 1100g de puré y reservar.

Triturar los 600gr de puré con la albúmina en polvo con la ayuda de un túrmix. Poner a montar y añadir la sacarosa y la dextrosa poco a poco.

Mezcla los 1100gr de puré con gelatina, con el merengue de mango ya montada.

Añadir la nata semi-montada y asegurar una mezcla lisa y homogénea.

GELIFICADO DE ZANAHORIA Y VAINILLA

2050 gr	puré de zanahoria (zanahoria hervida)
400 gr	azúcar en polvo
41 gr	algin
15 gr	ácido cítrico
18 gr	gluco
18 gr	citras
100 gr	azúcar en polvo
20 gr	vainas de vainilla

Calentar en un cazo el puré de zanahoria con las vainas rascadas y abiertas.

Mezclar los 400g de azúcar en polvo con el algin y mezclar con el puré poco a poco.

Llevar el conjunto a ebullición y añadir el gluco y citras y ácido mezclados con los 100 gr de azúcar en polvo.

Pasar el túrmix al gel para conseguir una textura lisa.

Dosificar en moldes de 14cm de diámetro, unos 300gr.

Congelar y utilizar bien congelado.

GLASEADO DE MANGO

400 gr	agua
600 gr	jarabe de glucosa DE40
1600 gr	sacarosa
800 gr	puré de mango 10% azúcar
64 gr	gelatina en hojas
600 gr	gelatina neutra en frío

Hervir el agua, la sacarosa, y el jarabe de glucosa hasta los 120°C.

Añadir el puré de mango y las hojas de gelatina previamente hidratada.

Terminan añadiendo la gelatina neutra.

Antes de utilizar asegurar una temperatura de 25/30°C del glaseado y pasar el túrmix verificando que no haya burbujas de aire.

Glasear con las tartas muy congeladas.

BIZCOCHO AL MICROONDAS DE ZANAHORIA

160 gr	puré de zanahoria
125 gr	claras
80 gr	yemas
50 gr	azúcar
110 gr	harina
30 gr	harina de almendra

Mezclar todos los ingredientes y pasar el túrmix.

Colar y llenar el sifón hasta $\frac{3}{4}$ partes de su capacidad.

Inyectar dos cargas y agitar bien.

Dosificar dentro de un vaso de plástico hasta la mitad de su capacidad.

Colocar el vaso en el microondas boca abajo con un papel de horno debajo, y cocinar a máxima potencia durante 1 minuto

Una vez cocinado enfriar en el congelador y desmoldar con la ayuda de un cuchillo.

Reservar en congelación hasta su utilización.

MARSHMELLOW DE NARANJA

50 gr	agua
150 gr	azúcar
50 gr	azúcar invertido
100 gr	jarabe de glucosa
17 gr	gelatina
125 gr	claras
10 gr	agua de flor de naranjo
8 gr	ralladura de naranja

Mezclar el agua, azúcar, azúcar invertido y jarabe de glucosa, y hervir hasta los 140°C.

Incorporar la gelatina previamente hidratada al jarabe.

Verter poco a poco encima de las claras a medio montar y seguir montando hasta unos 50°C

Añadir la ralladura y el agua de flor de naranjo.

Dosificar de forma deseada con la ayuda de una manga, encima de un silpat con una fina capa de almidón y azúcar lustre al 50%. Terminar con más azúcar y almidón espolvoreado por encima y dejar reposar en nevera hasta su utilización.

Antes de utilizar pasar por un tamiz para sacar el exceso de azúcar y almidón.

MONTAJE

1. Montar la tarta al revés en moldes de 16cm de diámetro y una altura 3cm.
2. En el fondo del molde dosificaremos una pequeña cantidad de mousse de mango e insertaremos el disco de zanahoria bien congelado.
3. Finalmente pondremos un poco más de mousse y colocaremos el bizcocho de naranja, presionaremos las tartas con un plástico encima para asegurar un buen montaje.
4. Reservar en congelación.
5. Desmoldar las tartas bien congeladas y bañar con el glaseado de mango.
6. Decorar con los bizcochos de z

Rafa Delgado | SORBETE DE KÉFIR CON ÑOQUIS DE CEREZA**Ñoquis de cereza**

300 gr puré cereza
150 gr tpt
3.5 gr agar agar
3 u hoja gelatina

Llevar todos los ingredientes a ebullición menos la gelatina. Una vez haya arrancado el hervor, retiramos de fuego y añadimos la gelatina previamente hidratada. Dejamos gelificar. Una vez fría con ayuda de un sacabocados acanalado formamos los ñoquis.

Baño de leche de parmesano

250 gr leche de parmesano
25 gr azúcar
2.1 gr gellan
c/s ñoquis de cereza

Llevamos la solución de leche, azúcar y gellan al fuego hasta q hierva sin que llegue a pegarse.

Bañamos los ñoquis con ayuda de un tenedor de bombonería.

Consomé de cereza

150 gr puré de cereza Garnier
300 gr gr puré cereza Sicoly
100 gr puré cereza Ravifruit
300gr zumo anterior
100 gr tpt
15 gr kirsh

Juntar los purés y pasarlos por una superbag.
Mezclar todo

Gelatina de agua de aloe vera

200 gr agua de aloe vera
1 ½ u hoja de gelatina

Calentar ligeramente el agua de aloe vera. Disolver la gelatina previamente hidratada. Gelificar en un bowl a una altura de 1 cm.

Sablé de Parmesano

162 gr harina floja
0.5 gr sal
100 gr parmesano
25 gr yema
125 gr mantequilla

Rallamos el queso con un rallador muy fino. En un bowl mezclamos con pala la harina, el parmesano, la sal y la yema. Seguidamente añadimos la mantequilla pomada. Hacemos un bloque y filmamos. Dejamos reposar en nevera 4h y estiramos entre papeles a un grosor de 0.4cm. congelamos. Cocemos 15 min aprox a 160°C.

Leche de parmesano

500 gr leche
12 gr parmesano
4 u haba tonka

Rallamos el parmesano. Machacamos el haba tonka y añadimos a la leche junto el queso. Envasamos al vacío 100% durante 24h. colamos y reservamos .

Sorbete de kéfir

500 gr kéfir
500 gr nata 35%
500 gr leche
24 gr estabilizante de helados
250 gr dextrosa
50 gr glicerina
3.5 gr sal
13 gr yogur ácido en polvo

Mezclar la nata, la leche, la glicerina, el estabilizante y la dextrosa. Llevar esta mezcla a 85°C.

Cuando la mezcla anterior llegue a los 40°C añadir el resto de ingredientes (kéfir, sal y el yogurt ácido en polvo).

Dejar madurar 12h.

Mantecar

Financier

135 gr mantequilla noisette

90 gr harina

225 gr azúcar

90 gr almendra polvo

0.5 gr sal

225 gr clara

Calentar la mantequilla noisette.

En una batidora poner el resto de ingredientes. Añadir poco a poco la mantequilla para crear una correcta emulsión.

Hornear a 200°C. 10' aprox.

Otros

Germinado de cilantro

Flor

Almendra tierna

Cerezas

Rubén Álvarez | SMOTHIE HELADO**Smothie Helado de remolacha, zanahoria, granny Smith**

306 g	Agua
50 g	Glucosa Atomizada DE 21
260 g	Dextrosa
172 g	Sacarosa
10 g	Neutro para sorbetes
2 g	ralladura de naranja
200 g	Jugo de remolacha licuada
400 g	Manzana Granny Smith licuada
600 g	Zanahoria licuada

Calentar el agua glucosa atomizada y dextrosa.

A unos 40°C añadir la sacarosa mezclada con el neutro.

Llevar hasta 85°C, y añadir la ralladura de naranja, enfriar a unos 3°C

Una vez enfriado mezclar con el jugo de remolacha, zanahoria y manzana y dejar reposar un mínimo de 6 horas.

Una vez madurado el mix pasar por la mantecadora.

Jugo de remolacha

Licuar la remolacha y hervir retirando todas las impurezas, una vez bien limpio reservar en nevera.

Montaje

Dosificar en vasos de foam y congelar a unos -18°C hasta su consumo.