



thermomix

**GRACIAS POR ASISTIR A LA CLASE MONOGRÁFICA
DE:**

COCAS DE SANT JOAN CON THERMOMIX

Esperamos que hayas disfrutado y aprendido nuevos trucos e ideas para elaborar las deliciosas y tradicionales Cocas de Sant Joan.

Seguro que desde ahora ya no hay Coca que se te resista. ¡Con tu Thermomix es mucho más fácil!

Te hacemos llegar las recetas que viste en la clase, y alguna más, para que puedas prepararlas en cualquier momento.

Azúcar Invertido

En los **biscochos** ayuda a que se mantengan más tiempo tiernos, y la proporción en la que se puede utilizar es de hasta un 20%.

En **helados**, la proporción que podemos sustituir puede llegar hasta un 30%. Actúa como un anticongelante, ya que evita que los helados cristalicen y así se mantienen más cremosos.

En las **masas fermentadas** se puede utilizar hasta una proporción del 70% y acelera la fermentación de las mismas, también retiene la humedad.

Visto lo visto, este azúcar invertido **¡parece mágico!**. Pues no es magia exactamente, sino química, lo que le da el "poder" a esta pócima.

Si se conserva herméticamente cerrado llega a durar alrededor de un año, aunque a mi siempre se me ha terminado antes.

Aprovecho también y os indico la receta que hicimos en el *Taller de Helados*, que es algo diferente. **¡Vosotros escogéis cuál hacer!**



CON THERMOMIX

INGREDIENTES:

Versión 1

- 300 gr. de Agua Mineral
- 700 gr. de Azúcar
- 2 Sobre blanco de gasificante (*Mercadona*)
- 2 Sobre morado de gasificante (*Mercadona*)

Versión 2 (*Taller de Helados*)

- 150 gr. de Agua Mineral
- 500 gr. de Azúcar
- 1 Cucharadita de Zumo de Limón
- 1 Cucharadita rasa de Bicabomato

ELABORACIÓN:

Versión 1

1. Poner el agua en el vaso y **programar 4 min./Tº 50º C/Vel. 5**. Verificar que la temperatura ha llegado a los 50ºC, sino añadir más tiempo.
2. Añadir el azúcar y **programar 6 min./Tº 80º C/Vel. 4**. Se tienen que alcanzar los 80ºC para continuar con el siguiente paso.
3. Añadir el sobre blanco de gasificante y **mezclar 10 seg./Vel. 4**.
4. Llegado a este punto, esperar a que la temperatura del vaso baje a 60ºC para continuar. 5 ó 10 min. serán suficientes.
5. Cuando el vaso marque una temperatura de 60ºC, añadir el sobre morado de gasificante y **mezcla 1 min./Vel.4**. Verter en un bote y dejar reposar.

Versión 2 (*Taller de Helados*)

1. Poner en el vaso el azúcar, el agua y el zumo de limón. Programar 10min./Tº Varoma/Vel.
 2. Dejar que baje la temperatura hasta que se encienda la luz de 50ºC.
 3. Cuando el almíbar haya alcanzado los 50ºC, añadir el bicarbonato y **mezclar 10seg./Vel.4**.
- Verter en un bote y retirar la película blanca espumosa que se forma en la superficie.

Coca de San Juan con masa madre

Ingredientes:

- 120 gr de azúcar
- La piel de ½ naranja y un limón, sin la parte blanca

Masa madre

- 60 gr de leche
- 10 gr de levadura fresca de panadería
- 1 cucharadita de azúcar
- 130 gr de harina de fuerza

Masa

- 60 gr de leche
- 70 gr de mantequilla temperatura ambiente
- 2 huevos
- 30 gr de levadura fresca de panadería
- 450 gr de harina de fuerza
- 20 gr de agua de azahar
- 1 pellizco de sal



Decoración

- Huevo bado
- Fruta contada
- Frutos secos, azúcar turronada, crema pastelera.....

Elaboración

- 1- Con el vaso y cuchillas muy secos, glasear el azúcar. 30 segundos velocidad progresiva 5-10
- 2- Añadir la piel de la naranja y el limón, por el bocal y programar 15 segundos velocidad progresiva 5-10. Reservar
- 3- Sin lavar el vaso, añadir todos los ingredientes de la masa madre, programar 15 segundos, velocidad 6. Hacer una bola y poner dentro de un bol con agua templada y que le cubra. (Cuando ote y doble su volumen, estará lista)
- 4- Ponga en el vaso el azúcar glassé reservado, con el resto de ingredientes para la masa, por último la masa madre; Mezcle 30 segundos velocidad 6. A continuación amase, programando 1 minuto velocidad espiga. Deje reposar dentro del vaso, hasta que la masa salga por el bocal.
- 5- Baje la base de las paredes con la espátula y programe 1 minuto velocidad espiga.
- 6- Precaliente el horno a 200º e introduzca un recipiente con agua para darle humedad.
- 7- Rere la masa del vaso sobre una base enharinada. Esrele al tamaño de la bandeja del horno (si es posible sobre papel de horno). Pinte con huevo bado y decore con fruta, frutos secos o crema pastelera. Deje reposar hasta que doble su volumen.
- 8- Hornear aproximadamente 20 minutos a 180º

****Una vez horneada, se puede rellenar con crema pastelera. Para ello la abriremos en dos partes y cubriremos la parte inferior con crema que espolvorearemos con azúcar en grano y quemaremos antes de cubrir con la parte superior. Si queremos hacer enrejillado con crema, lo haremos antes de hornear. Se puede rellenar con nata montada, trufada, con mazapán (en este caso lo haremos también antes de hornear)**

Coca de chicharrones con sobrasada y miel

INGREDIENTES:

1 lamina de hojaldre
200 g de chicharrones
200 g de sobrasada
50 g de vino blanco
50 g de miel
25 g de piñones
25 g de almendra picada
1 vasito de agua

PREPARACIÓN:

1. Ponga en remojo con agua los piñones.
2. Precaliente el horno a 180°C.
3. Extienda la lámina de hojaldre, colóquela en la bandeja del horno forrada con papel de hornear y pinche la superficie con un tenedor.
4. Hornee durante **15 min** a 180° C
5. Vierta en el vaso los chicharrones y trocear **10 seg vel 5**. Reservamos unos pocos
6. Añada en el vaso la sobrasada, el vino, 30 g de miel y programe **20 seg/vel4**.
7. Sacamos el hojaldre del horno, cubrimos con la crema de sobrasada, ponemos por encima los chicharrones que habíamos reservado, los piñones y las almendras.
8. Diluir el agua con los 20 g de miel para pintar encima de los piñones y las almendras.
9. Poner la coca en el horno hasta que esté doradita.



Coca de cabello de ángel

Ingredientes

2 planchas de hojaldre
300 gr de cabello de àngel
3 claras de huevo
Azúcar al gusto



Elaboración

1. Precalentar el horno a 180º
2. Poner los piñones en remojo
3. Trabajar las planchas de hojaldre y pincharlas con un tenedor. Ponerlas en una bandeja de horno sobre papel vegetal.
4. Cubrir con el cabello de ángel, dejando un margen alrededor, para poder doblar los bordes.
5. Poner la otra plancha de hojaldre encima, cerrando los bordes como si fueran unos "pastissets" o empanadillas.
6. Montar las claras, poniendo en el vaso, completamente limpio de grasas, sin programar tiempo. Normalmente es un minuto por cada clara a **velocidad 3 1/2**. Esparcirlas por encima del hojaldre.
7. Añadir el azúcar al gusto, siendo generosos, pues nada tiene azúcar (ni el hojaldre ni las claras)
8. Añadir los piñones por encima
9. Hornear arriba y abajo **entre 30-40 minutos**, vigilando que no se queme

Coca de llardons



▪ Ingredientes:

- 200 gr. de llardons o chicharrones
- 100 gr. de leche entera
- 100 gr. de agua
- 200 gr. de manteca de cerdo, a temperatura ambiente
- 25 gr. de levadura prensada fresca de panadería (1 cubito)
- 400 gr. de harina de fuerza
- 1 cucharadita de sal
- ½ cucharadita de anís en grano (opcional)
- 50 gr. de piñones
- azúcar para espolvorear

▪ Preparación:

Ponemos los llardons (chicharrones) en el vaso de la Thermomix y trituramos durante **10 segundos, a velocidad 5**. Retiramos del vaso y reservamos.

Sin lavar el vaso, echamos la leche, el agua y la manteca de cerdo. Programamos **2 minutos, temperatura 37º y velocidad 2**. Si la manteca no se ha deshecho del todo, programamos **1 minuto más, a la misma temperatura y velocidad**.

Añadimos la levadura y programamos **10 segundos, a velocidad 3**.

Agregamos la harina, la sal y el anís. Programamos **1 minuto, vaso cerrado y velocidad espiga**.

Incorporamos los llardons reservados y programamos **30 segundos, vaso cerrado y velocidad espiga**.

Precaentamos el horno a 200º.

Forramos una bandeja de horno con papel de hornear. Echamos encima la masa que tenemos en el vaso y con las manos y un rodillo las estiramos hasta formar un rectángulo y dejando la masa muy fina (también podemos dividir la masa en dos para hacer dos cocas más pequeñas).

Ponemos por encima de la masa los piñones y espolvoreamos con azúcar, de modo que toda la masa quede cubierta.

Horneamos durante 10-15 minutos, a 200º o hasta que esté dorada.

Coca de Llavaneras

Ingredientes

2 planchas de hojaldre
Crema Pastelera (receta libro imprescindible)
3 claras de huevo
Azúcar al gusto

Elaboración

- 1- Hacer la crema pastelera y dejar enfriar
- 2- Precalentar el horno a 180º
- 3- Poner los piñones en remojo
- 4- Trabajar las planchas de hojaldre y pincharlas con un tenedor. Ponerlas en una bandeja de horno sobre papel vegetal.
- 5- Cubrir con la crema pastelera, dejando un margen alrededor, para poder doblar los bordes.
- 6- Poner la otra plancha de hojaldre encima, cerrando los bordes como si fueran unos "patissets" o empanadillas.
- 7- Montar las claras, poniendo en el vaso, completamente limpio de grasas, sin programar tiempo. Normalmente es un minuto por cada clara a **velocidad 3 1/2**. Esparcirlas por encima del hojaldre.
- 8- Añadir el azúcar al gusto, siendo generosos, pues nada tiene azúcar (ni el hojaldre ni las claras)
- 9- Añadir los piñones por encima
- 10- **Hornear arriba y abajo entre 30-40 minutos**, vigilando que no se queme



Sorbete de limón al cava

Ingredientes

1 kg de helado de limón
1 l. de cava
600/800 gr. de cubitos de hielo

Elaboración

1. Introducir en el vaso los hielos, luego el cava y por último el helado.
2. Programar **30 seg/vel. progresiva 5/10**.
3. Repartir en las copas y servir.

