



RECETAS

Postres de Navidad



Colaboración



XUNTA
DE GALICIA

CENTRO INTEGRADO DE
FORMACIÓN PROFESIONAL
CARLOS OROZA



Centros
Integrados
Formación Profesional

VIA NAI
espacio gastronómico



Sorprende a tus invitados estas navidades con estas fantásticas propuestas de postres que han elaborado lxs alumnxs del **CIFP Carlos Oroza**.

Un recetario fácil y rápido realizado con nuestros licores **d'Vizhoja**.



Queremos agradecer a **CIFP Carlos Oroza** su colaboración incesante con nuestra familia, así como a **Via Nai; espacio gastronómico** que ha compartido con los alumnxs sus consejos y trucos culinarios. Y como no, gracias a todxs lxs alumnxs por hacer este proyecto posible.



ÍNDICE

RECETAS VÍA NAI, Espacio Gastronómico

- Merengue de cristal con aguardiente de orujo d´Vizhoja
- Estrella fugaz con licor de hierbas d´Vizhoja

RECETAS ALUMNOS CFP CARLOS OROZA

- Bombones de licor café d´Vizhoja.
- Crema montañesa de crema licor d´Vizhoja.
- Crema de queso dulce.
- Flan de la pasión.
- Macaróns rellenos de crema licor d´Vizhoja.
- Mousse 2 chocolates con higos y nueces.
- Postre bizcochado con crema blanca y plátano.
- Sorbete de crema licor y licor café d´Vizhoja.
- Tarta de la abuela a la crema licor d´Vizhoja.
- Tarta crema licor d´Vizhoja.
- Tiramisú.
- Torrijas de crema licor d´Vizhoja con helado de arroz con leche.



ESTRELLA FUGAZ

VIA NAI
espacio gastronómico

INGREDIENTES TEJA

- 200 gr margarina
- 130 gr azúcar glas
- 100 gr harina de arroz
- 100 gr almidón de maíz
- 70 gr harina de trigo sarraceno
- 50 gr harina de almendras
- 5 gr esencia de vainilla
- 5 gr levadura en polvo
- 3 gr sal

INGREDIENTES CHANTILLY

- 150 ml nata para montar
- 25 gr azúcar glas
- 15 ml licor de hierbas d'vizhoja

REDUCCIÓN DE FRAMBUESA

- 100 gr frambuesa
- 15 gr azúcar
- 10 ml zumo de limón

ELABORACIÓN

- Colocamos en un cuenco grande la margarina junto con el azúcar glas tamizado, batimos hasta lograr una crema homogénea e incorporamos la esencia de vainilla, batimos hasta integrarla.

- Añadimos a esta crema la mitad de los ingredientes secos tamizados y batimos hasta integrarlos.
- Volcamos esta preparación en la encimera limpia, le incorporamos una parte de los ingredientes secos, reservando otra parte para el momento en el que vamos a estirar la masa con rodillo, unimos y formamos una masa lisa y homogénea.
- Envolvemos la masa en film y la llevamos a la nevera durante 1 hora.
- Espolvoreamos nuestra mesa de trabajo con la mezcla de fécula y harinas y estiramos la masa con rodillo de un grosor parejo, de medio milímetro.
- Utilizamos cortantes, en este caso un cuadrado, y colocamos nuestra masa cortada en el horno cubierta con papel antiadherente.
- Horneamos durante 8 minutos aproximadamente a 180 °C en horno precalentado, deben estar cocidas, pero sin que tomen color tostado.

CREMA CHANTILLY

- Incorporamos todos los ingredientes en un bol apto para batir y batimos hasta obtener una consistencia cremosa. Reservamos esta crema en nevera hasta el momento de emplatar.

REDUCCIÓN DE FRAMBUESA

- Colocamos todos estos ingredientes en una cazuela y la llevamos a fuego medio hasta que hierva, removiendo continuamente.
- Bajamos el fuego al mínimo y mantenemos la cocción durante 15 minutos, observando que la elaboración toma consistencia y densidad. Lo reservamos hasta el momento de usar para emplatar.

MERENGUE DE CRISTAL

INGREDIENTES CREMA MASCARPONE

- 100 ml nata para montar
- 100 gr queso mascarpone
- 20 gr azúcar glas
- 10 ml Aguardiente de orujo d' Vizhoja

INGREDIENTES MERENGUE CON NUEZ

- 100 gr claras de huevo (temperatura ambiente)
- 100 gr azúcar
- 100 gr azúcar glas
- 10 ml de zumo de limón
- 1/2 cucharilla esencia de vainilla

INGREDIENTES PERA CRISTALIZADA

- 2 uds pera rocha
- 250 ml almíbar

ELABORACIÓN

- Colocamos todos los ingredientes de la crema mascarpone en un cuenco apto para batir, batimos a velocidad máxima hasta lograr una crema consistente y homogénea.

- Batimos a alta velocidad las claras e incorporando el azúcar en forma de lluvia en dos tiempos, transcurridos 3 minutos de batido incorporamos todo el zumo de limón y la esencia de vainilla.
- Incorporamos el azúcar glas en tres tiempos mientras batimos. Tras 3 minutos tendremos un merengue brillante, al que le añadimos las nueces trituradas, integrándolas al merengue realizando movimientos envolventes.
- Volcamos esta elaboración en manga de pastelería con boca ancha y precalentamos el horno a 110 °C. Colocamos papel antiadherente y realizamos círculos planos sin que se acerquen mucho entre ellos, ya que en el horno crecerán.
- Esperamos 45 minutos, luego bajamos la temperatura a 90 °C y cocinamos durante 30 minutos más.
- Apagamos el horno manteniendo nuestros merengues dentro hasta que el horno baje su temperatura, aproximadamente 30 minutos.

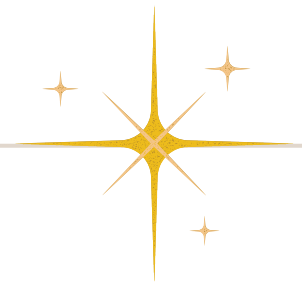
PERA CRISTALIZADA

- Elaboramos nuestro almíbar colocando en una cazuela 50 gr. de azúcar blanco de mesa, 100 ml. de agua y 100 ml. de aguardiente de orujo de la bodega Marqués de Vizhoja. Mezclamos toso los ingredientes en una cazuela y ponemos a fuego máximo, hasta que comience a hervir.
- Bajamos el fuego a una temperatura media e introducimos nuestras peras, previamente lavadas y laminadas mantenemos la cocción a fuego medio durante 20 minutos.
- Precalentamos el horno a 65 °C. Retiramos las láminas de pera del almíbar y las colocamos en el horno sobre papel de hornear. Mantenemos los 65 °C de temperatura y horneamos durante 4 horas.



BOMBONES DE LICOR CAFÉ D´VIZHOJA CON CEREZAS

Natalia Bouzada



INGREDIENTES

- 100 gr chocolate para fundir.
- 6 uds cerezas confitadas o en almíbar.
- 40 ml licor café d´Vizhoja.

ELABORACIÓN

- Macerar las cerezas con el licor café d´Vizhoja de 12 a 24 horas.
- Fundir el chocolate al baño maría.
- Pintar el molde de chocolate con un pincel y congelar hasta que endurezca bien,
- Una vez duro, retirar del congelador e introducir una cereza en cada bombón.
- Volver a rellenar el molde con chocolate e introducir en el congelador.
- Se puede decorar con unas líneas de chocolate blanco fundido por encima.

VIA NAI

"Excelentes con muy buen acabado y originalidad"





CREMA MONTAÑESA DE CREMA LICOR D´VIZHOJA

Isabel Kunamp



INGREDIENTES

- 125 ml de nata.
 - 100 ml de leche.
 - 70 ml de **crema licor d´Vizhoja**.
 - 2 huevos.
 - 62 gr de azúcar.
- Para el caramelo
- 150 gr de azúcar.
 - 15 ml zumo de limón.
 - 150 ml agua.

ELABORACIÓN

- Exprimir el limón y cascar los huevos.
- Poner a precalentar el horno a 120 °C.
- Poner a calentar la nata, la crema licor d´Vizhoja y la leche.
- Retirar antes de que empiece a hervir y reservamos.
- Batir los huevos junto con el azúcar hasta que blanquee y doble su tamaño.
- Mezclar la crema licor d´Vizhoja con los huevos, azúcar y reservar.
- En una sartén poner el agua, el zumo de limón, el azúcar y cocer lentamente hasta obtener caramelo.
- Colocar el caramelo en el fondo de la copa e incorporar la crema.
- Cocinar a baño maría en el horno precalentado a 120 °C durante 40 min.
- Retirar y enfriar en al nevera durante 2 horas.

VIA NAI

"Textura y sabor homogéneo, evoca crema de turrón"





CREMA DE QUESO DULCE

Aleksander Méndez

INGREDIENTES

- 100 ml nata para montar.
- 100 gr azúcar.
- 1 huevo.
- 55 gr harina.
- 50 gr queso crema.
- 40 gr chocolate blanco.
- 100 gr pastel de chocolate.
- 40 uds anacardos.
- 300 ml de licor café d'Vizhoja.

ELABORACIÓN

- Mezclar la nata y azúcar en un bol.
- Añadir huevo y harina y comenzar a batir hasta obtener una textura cremosa y uniforme.
- Picar y mezclar el chocolate blanco y los anacardos.
- Deshacer el bizcocho y mezclamos con la mitad de los anacardos y el licor café d'Vizhoja.
- Introducimos el bizcocho con los anacardos en el fondo de una copa.
- Rellenamos el espacio restante con crema.
- Decoramos con anacardos y chocolate blanco rallado.

VIA NAI

"Untuoso y con buen sabor"





FLAN DE LA PASIÓN

Manuel Gontullo

INGREDIENTES

- 3 huevos.
- 150 ml de leche.
- 100 ml nata par montar.
- 100 gr de azúcar.
- 15 ml licor de aguardiente d'Vizhoja.
- 10 gr almendras troceadas.
- 5 ml limón líquido.
- 5 gr fideos de azúcar.

ELABORACIÓN

- Preparar el caramelo en una sartén (50 gr de los 100 de azúcar) y el limón líquido a bajo fuego hasta disolver completamente.
- Incorporar en el molde que se vaya a usar.
- En un bol incorporar la leche y la nata. Acto seguido los huevos, azúcar y por último el licor de aguardiente d'Vizhoja poco a poco.

- Batir con la varilla hasta que todo quede integrado y depositar en el molde.
- Introducir en el horno a baño maría y de vez en cuando comprobar con un palillo si está hecho. Sacar del horno, envolver en fil y guardar unas 4 horas en la nevera.
- Una vez esté frío estará listo para servir.
- Decorar con almendras, fideos de azúcar espolvoreado y las almendras. Realizar caramelo con los 10 gr de azúcar.



VIA NAI

"Sabroso y con una textura ideal"



MACARÓNS RELLENOS DE CREMA LICOR D´VIZHOJA

Cristian Falcón



INGREDIENTES

- 125 gr azúcar glas.
- 125 gr harina de almendra.
- 100 gr claras de huevos.
- 100 gr de azúcar.
- 100 gr de chocolate blanco.
- 100 gr de nata.
- 10 gr de crema licor d´Vizhoja.

ELABORACIÓN

- Tamizar la harina de almendras y el azúcar glas.
- Poner las claras y el azúcar a calentar hasta que se disuelva. (No pueden ni hervir ni cuajar las claras). A continuación montarla a punto de nieve (merengue). Se le puede incorporar colorante.
- Mezclar de forma envolvente el merengue con la harina y el azúcar.

- Meter la mezcla en una manga pastelera con boquilla lisa y hacer círculos sobre la capa de horno con papel antigra.
- Reposar 30 minutos y hornear a 150 °C durante 10 minutos.
- Pare el relleno: derretir el chocolate al baño maría.
- Batir la nata.
- Incorporar el chocolate con la nata y el crema licor d´Vizhoja.
- Rellenar los macaróns

VIA NAI

"Muy bien logrado el sabor con un gran guiño del producto típico gallego aplicado a las tendencias gastronómicas actuales"



MOUSSE 2 CHOCOLATES CON HIGOS Y NUECES

Alba Telmo



INGREDIENTES

- 200 gr chocolate blanco.
- 100 gr chocolate negro para postres.
- 25 gr mantequilla.
- 100 ml leche entera.
- 30 gr de azúcar glas.
- 100 ml agua.
- 100 gr higos.
- 100 gr nueces.
- 2 láminas de gelatina neutra.
- 3 uds claras de huevo.
- 380 ml nata para montar (35% MG).
- 70 ml licor café d'Vizhoja.

- Montar las claras y los 100 ml de nata en 2 cuencos. Añadir ambas a la mezcla de chocolate anterior y reservar en la nevera 1 h 30 minutos aprox.
- Entre capa y capa enfriada, incorporar la crema de higos y nueces macerados.
- Decorar con higos y nueces al natural.

VIA NAI

"Presentación original de una composición con ingredientes típicos navideños muy bien conjugados, su sabor sorprende"

ELABORACIÓN

- Poner al baño maría el chocolate blanco, 100 ml de nata y la leche hasta que quede todo integrado. Dejar templar la mezcla unos 5 minutos e incluir 1 lámina de gelatina previamente hidratada.





POSTRE BIZCOCHADO CON CREMA BLANCA D´VIZHOJA Y PLÁTANO

Lucia Herbes

INGREDIENTES

- 1 paquete de bizcocho en plancha.
- 135 ml nata líquida para montar.
- 40 gr azúcar glas.
- 70 gr queso mascarpone.
- 1 plátano.
- 60 ml de crema licor d´Vizhoja.
- Dulce de leche al gusto.

ELABORACIÓN

- Cortar con un cortapastas 8 circunferencias de bizcocho del tamaño del recipiente que se va a usar.
- En un bol echar la nata (muy fría) y batir con unas varillas hasta que se duplique en volumen, e ir añadiendo el azúcar en varias veces para que se integre correctamente y batir entre cada una de las veces.
- Añadir el queso en el bol y seguir batiendo hasta que quede correctamente todo mezclado y logre una textura consistente.

- Retirar la mezcla y dejar enfriar mientras cortamos el plátano en rodajas finas.
- En la base montar una circunferencia de bizcocho empapada en el crema licor d´Vizhoja.
- Montar una capa de crema y de nuevo otra capa de bizcocho.
- Terminar colocando el plátano en forma de abanico hasta cubrir todo el bizcocho.
- Decorar con dulce de leche (rosetón) y dejar enfriar.



VIA NAI

"Cremosa y un sabor muy apetecible."



SORBETE DE CREMA LICOR Y LICOR CAFÉ D´VIZHOJA

Antón Reguera

INGREDIENTES

- 250 ml nata para montar.
- 250 ml queso mascarpone.
- 200 ml de crema licor d´Vizhoja.
- 100 gr de azúcar.
- 1 ud yogurt griego.
- 100 ml licor café d´Vizhoja.
- 50 ml leche.
- 200 gr hielo picado.



ELABORACIÓN

- Mezclar todos los ingredientes salvo el hielo hasta que quede una mezcla homogénea sin grumos.
- Dejar enfriar.
- Una vez frío poner el hielo en las copas y colocar la mezcla anterior.

VIA NAI

"Muy vistosa la presentación y con sabor clásico"



TARTA DE LA ABUELA CON CREMA LICOR D´VIZHOJA

Ventura Nieto

INGREDIENTES

Crema pastelera

- 1/8 l leche.
- 1 canela en rama.
- 1/8 monda de limón.
- 1 yema de huevo.
- 11 gr de maicena.
- 56 gr de azúcar glas.

Cobertura de chocolate

- 150 gr chocolate negro pastelería.
- 150 cl leche.

Base tarta

- 25 gr de mantequilla.
- 3 galletas para la base
- 16 galletas para las capas

ELABORACIÓN

Crema pastelera. Batir el azúcar, maicena y yema de huevo con ayuda de leche fría.

- Calentar la leche hasta que comience a hervir y verterla en la anterior mezcla con ayuda de un colador. Mezclar y poner a cocer todo. Dejar a enfriar.
- Poner en una base de un molde la galleta molida. Añadir crema pastelera sobre la misma.
- Mojar las galletas en leche y en el **crema licor d´ Vizhoja**.
- Poner sobre la capa anterior. Para la siguiente capa, añadir cobertura de chocolate.
- Volvemos a mojar las galleta con leche y licor y repetimos capa. Se recomiendan dos capas de crema y dos de chocolate.
- Finalizamos cubriendo con una capa de chocolate. Salpicamos con almendra caramelizada y dejamos enfriar en la nevera.

VIA NAI

"Sabores muy bien combinados. "



TARTA DE CREMA LICOR D´VIZHOJA

Isabel Kurnamp

INGREDIENTES

- 300 ml de nata.
- 12 gr cuajada requesón.
- 75 gr de azúcar.
- 100 ml crema de licor d´Vizhoja.
- 50 ml agua.
- 1 unidad hoja de gelatina sin sabor.
- 100 ml de café doble carga.



ELABORACIÓN

- Poner a remojo en agua fría la gelatina.
- Mezclar en una cazuela la nata, cuajada (requesón), azúcar, crema de licor d´Vizhoja, agua y batir todo bien.
- Cuando rompa a hervir verter en un molde y dejar enfriar.
- Meter 2 horas en la nevera hasta que se compacte.
- Mezclar el azúcar con el café muy caliente y mezclar con la gelatina.
- Verter en la tarta ya fría por encima.
- Reservar en la nevera hasta la hora de servir.
- Decorar con una frambuesa y una hoja de menta.

VIA NAI

"Sabor, textura y originalidad, sorprende por su frescura "



TIRAMISÚ

Pablo López

INGREDIENTES

- 100 ml nata para montar.
- 150 gr de azúcar.
- 1 yema.
- 30 gr queso mascarpone.
- 50 ml café.
- 50 ml licor café d'Vizhoja.
- 1 paquete de bizcochos (bocaditos).
- 1 cuchara sopera de cacao amargo.

ELABORACIÓN

- Montar la nata.
- Mezclar la yema con el azúcar, incorporar y mezclar con el queso.
- Una vez mezclado todo lo anterior, incorporar la nata y mezclar bien.

- Mojar una capa de bizcocho en el café y licor y añadir sobre ella una capa de crema y así sucesivamente.
- Con un colador tamizar el cacao sobre la última capa de crema.



VIA NAI

"Muy bien conjugados los sabores, textura suave y sabrosa"



TORRIJA DE CREMA LICOR D´VIZHOJA Y HELADO DE ARROZ CON LECHE

Hugo Arceo

INGREDIENTES

Torrija

- 2 ud de pan brioche.
- 25 gr de azúcar.
- 20 gr de mantequilla.
- 80 ml de crema licor d´Vizhoja.

Helado de arroz con leche

- 250 ml de leche.
- 25 gr de arroz.
- 1 ud canela en rama.
- 20 gr de azúcar.
- 1 cuchara sopera de canela molida.
- 1 ud de corteza de naranja.

ELABORACIÓN

- Cortar las cortezas del pan. Empaparlas en el crema licor d´Vizhoja.
- Meter en el frigorífico unos 10 minutos. Sacar y rebozar con una capa fina de azúcar.

- Meter en el frigorífico unos 10 minutos. Sacar y rebozar con una capa fina de azúcar.
- Derretir la mantequilla en una sartén y dorar la torrija. Dejar reposar unos 10 minutos.
- Para elaborar el helado: Hervir la leche con la naranja, azúcar y canela. Cuando hierva, incorporar arroz y dejar cocer a medio fuego removiendo cada 5 minutos.
- Hervir durante unos 40 minutos hasta que quede una textura cremosa.
- Retirar la canela en rama y la corteza de naranja. Triturar con una mix e incorporarlo en un molde.
- Introducir en congelador. Retirar del molde el helado cuando esté compacto y servir con la torrija.
- Decorar con canela molida al gusto

VIA NAI

"Gran sabor y vistosa presentación "





¡Felices fiestas!



Bodegas de Marqués de Vizhoja

Finca la Moreira s/n
36438 Arbo. Pontevedra
Tlf. 986 665 825