CREMA DE MANTEQUILLA CON LECHE:

INGREDIENTES:
Para 600g
350g de mantequilla a temperatura ambiente
120g de leche
120g de azúcar glas

PREPARACIÓN:

1. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga todos los ingredientes en el vaso y programe 3 minutos, velocidad 3.

Sugerencia:
Puede aromatizarla con café soluble, cacao puro en polvo, praliné…

CREMA DE YEMAS:

INGREDIENTES:
Para 300g

100g de agua
100g de azúcar
6 yemas de huevo
1 cucharada de agua

PREPARACIÓN:

1. Vierta el agua y el azúcar en el vaso y programe 13 minutos/temp. Varoma/vel.1 sin poner el cubilete para que evapore bien el almíbar. Retire el vaso de la maquina, quítele la tapa para que pierda calor y reserve.
2. En un bol ponga la cucharada de agua y las 6 yemas y rómpalas con un batidor de varillas o un tenedor. Añada el almíbar reservado sin dejar de remover, y cuando haya incorporado totalmente, coloque la mariposa en las cuchillas, vuelque la preparación en el vaso y programe 11 minuto/90º/vel. 1

BIZCOCHO GENOVÉS:

INGREDIENTES:
Mantequilla para engrasar el molde
4 huevos
100-120 g de azúcar
1 cucharada de azúcar de vainilla
120g de harina
1 pellizco de sal

PREPARACIÓN:

1. Precaliente el horno a 180º. Engrase un molde desmontable de 22cm de diámetro aprox. Y reserve
2. Coloque la mariposa en la cuchillas. Ponga en el vaso los huevos, el azúcar de vainilla y bata 6 min/37º/vel.4. Bata otros 6min/ vel. 4.
3. Añada la harina y la sal alrededor de la mariposa y mezcle 4 seg/vel. 3
4. Retire la mariposa y termine de envolver con la espátula .
5. Vierta la mezcla en el molde preparado y hornee inmediatamente durante 20-25minutos a 180ºC. Deje enfriar el bizcocho 10 minutos aprox antes de desmoldarlo. Deje enfriar totalmente sobre una rejilla antes de cortarlo horizontalmente para rellenarlo

Sugerencias:
Bizcocho plancha: se utiliza para brazo de gitano, bases de tarta…vierta la masa en una bandeja de horno forrada con papel de hornear o con una lámina de silicona. Extienda la masa en forma de rectángulo y hornee inmediatamente durante 8 min/aprox a 180º.

ALMÍBAR PARA BAÑAR BIZCOCHOS:

INGREDIENTES:
130g de azúcar
100g de agua
Zumo de ½ limón
2 cucharadas de licor opcional.

PREPARACIÓN:
1. Vierta el agua, el azúcar y el limón en el vaso y programe 7 minutos/100ºC/vel.2.
2. Perfume con licor a su elección: ron, kirsch, licor de naranja…

UTILIZACIÓN: para mojar bizcochos es conveniente que esté frio.
CONSERVACIÓN: se conserva durante varias semanas en un bol hermetico dentro del frigorífico.

GANACHE DE CHOCOLATE:

INGREDIENTES:
300g de nata liquida
325g de chocolate fondant
60g de azúcar
90g de mantequilla en trozos.

PREPARACIÓN:
1. Vierta la nata en el vaso y programe 2 min/90ºC/vel.1
2. Incorpore el chocolate y programe 1 min/vel.2. compruebe que la mezcla es homogénea.
3. Agregue el azúcar y la mantequilla. Mezcle 30seg/vel.2. vierta la ganache en una manga pastelera y deje enfriar en el frigorífico. Conserve en el frigorífico o utilize para rellenos o para otras recetas como se indique en las mismas.

CREMA DE TRUFA:

INGREDIENTES:
500 g de nata para montar. Mínimo 35% de materia grasa.
75g de azúcar
200g de chocolate fondant.

PREPARACIÓN:

1. Vierta la nata y el azúcar en el vaso y programe 6 minutos/90ºC/vel.2
2. Añada el chocolate troceado y mezcle programando 30 segundos/vel.3 hasta que el chocolate esté fundido. Retire a un recipiente, deje enfriar y reserve en el frigorífico un mínimo de 12 horas.
3. Coloque la mariposa en las cuchillas y vierta la crema de trufa, programe velocidad 3, sin programar tiempo hasta que esté montada.

NATA MONTADA:

INGREDIENTES:
500g de nata para montar (mínimo 35% de materia grasa)
75g de azúcar glas

PREPARACIÓN:

1. Coloque la mariposa en las cuchillas, incorpore la nata y el azúcar glas y programe vel 4 sin programar tiempo, cuando no salpique retire el cubilete para comprobar la textura de la nata, cuando veamos que forma una flor paramos el Thermomix, en caso de que la necesitemos mas espesa volvemos a poner a velocidad unos segundos.
2. Utilizar según conveniencia.

DECORACIÓN MONAS:

1. **MANTEQUILLA Y MERMELADA:**
   *Pintamos con almíbar las diferentes capas del bizcocho.
   *rellenamos con mermelada
   *cubrimos la superficie y los laterales con crema de mantequilla blanca, procurando que quede todo del mismo grosor y dejando la superfñicie bien lisa.
   * decoramos con la ayuda de una manga pastelera con la mantequilla aromatizada con cacao, colocamos los huevos y las plumas decorativas.
   *decoramos alrededor con almendra laminada.

2. **ESTILO SAN MARCOS (NATA Y CREMA DE YEMAS)**
   - Pintamos con almíbar las diferentes capas del bizcocho.
   - Rellenamos con nata.
   - Cubrimos los laterales con nata y lo decoramos con granillo de almendra crocanti.
   - Cubrimos la superficie de la tarta con crema de yemas y decoramos con nata con la ayuda de una manga pastelera.

3. **GANACHE Y TRUFA (BOMBA DE CHOCOLATE)**
   *Pintamos con almíbar las diferentes capas del bizcocho.
   *rellenamos con trufa.
   *cubrimos toda la superficie y laterales con ganache de chocolate.
   *decoramos los laterales con virutas de chocolate.
   *decoramos la superficie con la ayuda de una manga pastelera y adornamos con huevos de pascua y plumas.