



TARTAS &  
BIZCOCHOS  
10

*the* Mastermix®

# BIZCOCHO DE NATA Y FRESA

## ELABORACIÓN

- Cascamos los huevos introduciéndolos en la jarra de nuestra Mastermix. Batimos en **30 segundos- Velocidad 5**.
- Incorporamos el azúcar, la nata y la leche, mezclamos durante **1 minuto- Velocidad 5**.
- Agregamos la harina junto con la levadura y programamos **1 minuto – Velocidad 4**.
- En un bol, dividimos la masa en dos mitades. En una de ellas, mezclaremos la mermelada hasta que nos quede bien diluida con la masa.
- Precaentamos el horno a 180 °C.
- Engrasamos un molde, vertiendo la masa de nata. A continuación incorporamos la masa de fresa, con la ayuda de la espátula, hacemos un zigzag, para que se fundan pero sin llegar a mezclarlas.
- Introducimos en el horno (previamente precaentado) durante 15 ó 20 minutos.
- Mientras tanto, ponemos el resto de la mermelada a calentar en un cazo, con dos cucharadas de agua y sin que llegue a hervir, añadimos las dos láminas de gelatina neutra. Reservamos.
- Una vez finalizado el horneado, dejamos entibiar y desmoldamos. Adornamos con las fresas y rociamos toda la superficie con la gelatina de mermelada.

## INGREDIENTES

3 huevos  
200 gr. de azúcar  
300 gr. de nata ( para montar)  
100 gr. de leche  
250 gr. de harina

1 sobre de levadura  
150 gr. de mermelada de fresa + 50 gr. para  
cobertura  
2 láminas de gelatina neutra  
500 gr. de fresa ( para adornar la tarta)



DE 6 A 8 PORCIONES

22

MINUTOS

Mastermix®

# TARTA DE CEREZAS

## ELABORACIÓN

- Limpiamos y deshuesamos las cerezas poniéndolas en un recipiente donde las rociaremos con el aguardiente, dejándolas macerar durante dos horas. ( Moviéndolas de vez en cuando).
- Ponemos en la jarra de nuestra Mastermix la harina, la mantequilla, el azúcar, el huevo, el agua y la sal. Cerramos la tapa, mezclamos todos los ingredientes en **5 segundos- Velocidad 9**.
- A continuación seleccionamos Menú AMASAR y amasamos la masa durante 1 minuto.
- Colocamos la masa en una bolsa de plástico y guardamos en el frigorífico, dejándola reposar 30 minutos.
- Precalentar el horno a 180 °C.
- Engrasamos un molde y extendemos la masa. Colocamos sobre ella unos garbanzos para evitar que suba. Cubrimos con papel sulfurizado y horneamos **10 minutos a 180 °C**, retiramos el papel y horneamos 5 minutos más. Retiramos los garbanzos y reservamos.
- Montamos la nata, colocando el protector de cuchillas junto con las “aspas giratorias” (**sin tiempo ni temperatura**), **Velocidad 6**. ( Cuando a través del bocal vea que ha subido pare el tiempo, recuerde que si prosigue, se le convierte en mantequilla). Vertemos sobre una fuente. Reservamos.
- Sin lavar la jarra, incorporamos el queso junto con el azúcar y las cuatro cucharadas del aguardiente de la maceración. Mezclamos en **2 minutos- Velocidad 5**.
- Agregamos la nata y con la ayuda de la espátula, vamos moviendo la mezcla suavemente de abajo hacia arriba para que no baje.
- Rellenamos la masa con la crema y vamos colocando las cerezas bien escurridas.
- Horneamos durante 40 ó 45 minutos, con el horno previamente precalentado a 180 °C de temperatura.

## INGREDIENTES

### *Para la masa:*

- 100 gr. de mantequilla
- 250 gr. de harina
- 1 cucharada de azúcar
- 2 cucharadas de agua
- 1 huevo
- Una pizca de sal

### *Para el relleno:*

- 300 gr. de cerezas
- 200 gr. de untar (Tipo filadelphia)
- 200 gr de nata (para montar)
- 80 gr. de azúcar
- 20 gr de aguardiente de cerezas

DE 6 A 8 PORCIONES

93  
MINUTOS

the Mastermix®



# TARTA DE CHOCOLATE AL CAMELO

## ELABORACIÓN

- En un bol, mezclamos la leche con la nata. Reservamos.
- Pulverizamos las galletas durante **25 segundos** – **Velocidad 6**.
- Incorporamos la mantequilla con las galletas y mezclamos en **15 segundos** – **Velocidad 7**.
- Sacamos la mezcla y cubrimos con ella el fondo del recipiente que vayamos a usar. (Recuerde que para este tipo de tartas el molde debe ser desmontable).
- Pulverizamos el chocolate blanco **10 segundos** – **Velocidad 9**, echamos en un bol y reservamos.
- Pulverizamos el chocolate negro **10 segundos**- **Velocidad 9**. Lo dejamos en la jarra y agregamos la mitad de la leche con nata, 100 gr de azúcar y dos sobres de cuajada.
- Programamos **10 minutos a 90°C de temperatura** - **Velocidad 5**. Vertemos sobre las galletas y dejamos que cuaje un mínimo de 2 horas introduciéndolo en el frigorífico.
- Repetimos la misma operación con el chocolate blanco y el resto de la leche con nata incorporándole el cubilete de caramelo líquido
- Con una cuchara o tenedor hacemos pequeños surcos en la superficie del chocolate negro ya cuajado. De esta manera, se unirán mejor los dos chocolates.
- Vertemos sobre el chocolate negro, el chocolate blanco al caramelo. Dejamos entibiar y metemos de nuevo en el frigorífico dejándolo reposar de 3 a 4 horas antes de desmoldar.

## INGREDIENTES

200 gr. de galleta María (un paquete)  
90 gr. de mantequilla  
200 gr. de chocolate negro  
200 gr. de chocolate blanco  
1 Litro de leche entera

½ Litro de nata (para montar)  
150 gr. de azúcar  
4 Sobres de cuajada  
50 gr. de caramelo líquido (1 cubilete)



DE 6 A 8 PORCIONES

21  
MINUTOS

Mastermix®

# TARTA DE ZANAHORIAS

## ELABORACIÓN

- Montamos las claras a punto de nieve de la siguiente manera: colocar el protector de cuchillas y ajustar las “aspas giratorias”. Echar las claras en la jarra de nuestra Maxtermix y programar **4 minutos a 30°C de temperatura- Velocidad 4**.
- Vertemos en un cuenco y reservamos.
- Pelamos y troceamos las zanahorias en trozos menudos. Los introducimos en la jarra de nuestra Mastermix y programamos **15 segundos – Velocidad 8**.
- Añadimos el coco junto con el azúcar y seguimos mezclando todos los ingredientes, programando **10 segundos – Velocidad 9**.
- Bajamos con la ayuda de la espátula, los restos que queden adheridos en la pared de la jarra, incorporamos las claras y programamos **10 segundos – Velocidad 7**.
- Volvemos a bajar con la ayuda de la espátula los restos hacia las cuchillas y programamos **10 segundos – Velocidad 7**. Hasta conseguir que quede todo bien ligado.
- Reservar un poco de crema de zanahorias, para el recubrimiento y adorno de la tarta.
- Una vez finalizada la crema, procederemos a montar la tarta de la siguiente manera:
  - En un molde rectangular tipo plum-cake, pondremos la primera capa de pan, para continuar con una de crema de zanahorias, otra de pan y otra de crema, y así sucesivamente, hasta terminar con una de pan.
  - Se tapa con film transparente y se le pone encima un contrapeso para que esté bien prensada. Mi recomendación en esta tarta es que se deje 1 día entero en el frigorífico antes de ser desmoldada.
  - Desmóldela sobre una fuente y adorne con la crema que teníamos reservada.

## INGREDIENTES

600 gr. de zanahorias  
125 gr. de coco rallado  
25 gr. de coco rallado para cubrir

250 gr. de azúcar  
2 Claras de huevo  
Pan de molde (sin corteza)

DE 6 A 8 PORCIONES

5

MINUTOS

the Mastermix



# TARTA EN CONFETI DE NARANJA

## ELABORACIÓN

- Precalentamos el horno a 180 °C de temperatura. Lavamos bien la naranja, la introducimos cortada a trozos regulares en la jarra de nuestra Mastermix.
- Añadimos el azúcar, cerramos la tapa y trituramos todo durante **3 minutos – Velocidad 5**.
- Añadimos la mermelada (puede hacerla por la receta “Mermelada de naranja” o comprarla ya elaborada). Agregamos los huevos y el aceite. Seguimos mezclando durante **2 minutos – Velocidad 5**.
- A continuación añadimos la harina tamizada junto con la levadura y programamos **9 segundos – Velocidad 6**.
- Engrasamos el molde, lo introducimos en el horno previamente precalentado durante 20 ó 25 minutos.

## INGREDIENTES

- 3 Huevos
- 1 Naranja entera (con piel)
- 170 gr. de azúcar
- 170 gr. de harina
- 125 gr. de mermelada de naranja (ver receta)
- 70 gr. de aceite de girasol
- 1 Sobre de levadura



DE 6 A 8 PORCIONES

30  
MINUTOS

Mastermix®

# TARTA EN CREMA DE MANZANA

## ELABORACIÓN

- Pelamos, descorazonamos y troceamos las manzanas, las rociamos con el zumo de 1/2 limón.
- Pre calentamos el horno a 200 °C de temperatura.
- Introducimos las manzanas en la jarra de nuestra Mastermix, junto con la leche, el azúcar, los huevos, la harina tamizada con la levadura y una pizca de sal.
- Cerramos la tapa y programamos **25 segundos-Velocidad 5 -6-7 progresivamente.**
- Vertemos en un molde previamente engrasado.
- Cortamos las dos manzanas a gajos y vamos colocándolas alrededor de la tarta, la introducimos en el horno y dejamos hornear de 25 a 30 minutos. Pinchamos con una aguja y comprobamos que sale limpia.
- Disolvemos la mermelada con un poco de agua y pintamos toda la superficie de la tarta.

## INGREDIENTES

1 Kg. de manzanas reinetas  
Zumo de medio limón  
250 gr. de leche  
250 gr. de azúcar  
250 gr. de harina  
1 sobre de levadura  
6 huevos  
1 pizca de sal  
2 manzanas (para adornar)  
Mermelada de melocotón

DE 6 A 8 PORCIONES

**30**  
MINUTOS

the Mastermix®

