



POSTRES

pronagar®

Gelatina de FRUTAS

INGREDIENTES

- 4 g de Pronagar®
- 500 ml de zumo de naranja y jugo de piña en almíbar (opcional incorporar azúcar)
- 1 limón
- Fruta variada picada (fresas, kiwi, piña, melocotón, manzana...)

ELABORACIÓN:

1. Calentar el zumo de naranja con el jugo de piña en almíbar, y unas gotas de zumo de limón.
2. Cuando empiece a hervir, añadir el Pronagar® y mover 2 minutos. Reservar sin que llegue a gelificar.
3. Cortar toda la fruta en trozos pequeños y la extenderla en un molde, hasta que quede lleno. Verter el líquido en el molde para que lo cubra y ponerlo a enfriar durante 30 minutos.
4. Desmoldar y servir.



POSTRES

pronagar®

Gelatina de COCO

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- ¼ l de leche entera
- 15 g de coco en polvo
- 75 g de azúcar
- Zumo de ½ limón
- 25 g de nata
- 1 lata de mango en almíbar

ELABORACIÓN:

1. Calentar en un cazo la leche junto con el Pronagar®, coco en polvo y azúcar. Hervir a fuego muy lento durante 2 minutos, removiendo.
2. Retirar el cazo del fuego y dejar templar. Añadir el zumo de limón, nata y mezclar bien.
3. Verter la mezcla en un molde y dejar enfriar.
4. Para el puré de mango, triturar y colar el mango para que la salsa quede fina.
5. Colocar en una bandeja la gelatina de coco y acompañar con puré de mango.



POSTRES

pronagar®

Naranjas RELLENAS

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 4 naranjas para el zumo
- 4 naranjas para los gajos
- 160 g de azúcar
- 1/2 l de agua
- 200 ml de zumo de naranja

ELABORACIÓN:

1. Partir 4 naranjas un poco más arriba de la mitad y exprimir el zumo, teniendo cuidado de no romper su piel.
2. Pelar las otras 4 naranjas y cortarlas en tres. Rellenar con estos gajos las otras naranjas vacías.
3. En un cazo calentar el agua, junto con Pronagar®, zumo de las 4 naranjas y azúcar. Dejar hervir 2 minutos y remover.
4. Retirar del fuego y dejar templar. Rellenar las naranjas y enfriar para que gelifique.

NOTA:

Una vez que el zumo haya gelificado, se puede añadir a la naranja algún licor para que el sabor sea más intenso.



POSTRES

pronagar®

Flan de NATILLAS

INGREDIENTES

- 6 g de Pronagar®
- 1 L de leche
- 1,5 g de azúcar
- 8 yemas
- 20 g de maicena
- Canela en rama
- Piel de limón

ELABORACIÓN:

1. Calentar la leche junto con la canela y piel de limón.
2. Mezclar las yemas con el azúcar y maicena. Añadirlo a la leche.
3. Colar y ponerlo de nuevo al fuego. Incorporar el Pronagar® y dejar hervir 2 minutos a fuego lento
4. Repartir en flaneras individuales. Dejar enfriar. 2 horas en el frigorífico y desmoldar.

NOTA:

Puede hacerse con otros sabores, como vainilla, café o chocolate. También se pueden superponer sabores en la flanera o en un vaso o copa, siempre dejando cuajar la primera capa, para posteriormente añadir la otra.



Gelatina de CAFÉ

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 400 ml de café solo
- 50 g de azúcar
- Nata montada para adornar

ELABORACIÓN:

1. Hervir el café junto con el Pronagar® y el azúcar durante 2 minutos. Mezclar bien.
2. Verter en un molde y dejar que gelifique.

Gelatina de TÉ

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- 400 ml de té verde o rojo
- Hojas de menta
- Azúcar opcional

ELABORACIÓN:

1. Hervir el té junto con el Pronagar® (y el azúcar opcional) durante 2 minutos. Mezclar.
2. Colocar una hoja de menta en cada vaso y verter el té. Dejar que gelifique.



Tarta de MANZANA

INGREDIENTES

- 6 g de Pronagar®
- 250 g galletas
- 100 g mantequilla
- 2 Kg manzanas golden
- 150 g sirope líquido de manzana
- 1 cucharada sopera de vainilla en polvo y otra de canela en polvo
- Ralladura de ½ limón
- Zumo de ½ naranja
- 1 yogurt natural

ELABORACIÓN:

1. Triturar las galletas con la mantequilla. Extender la base de un molde desmontable con esta masa y enfriar en nevera.
2. Hervir a fuego lento las manzanas, peladas y cortadas en dados.
3. Cuando adquieran consistencia de compota, añadir el resto de los ingredientes y dejar hervir 2 minutos más.
4. Batir toda la mezcla y colocar sobre la base de galletas. Enfriar en nevera mínimo 2 horas.

NOTA:

Si queremos una textura más compacta para la tarta, se le puede añadir más Pronagar® a la mezcla.

Se puede cubrir la superficie de la tarta una vez fría con mermelada de melocotón u otro sabor.



Quenefas de CHOCOLATE con mermelada de cítricos

INGREDIENTES

Para las Quenefas:

- 2 g de Pronagar®
- 300 g de chocolate 60% cacao
- 250 g de nata para montar
- 200 ml de leche
- ½ vaina de Vainilla
- 70 g de yemas
- 50 g de azúcar glass

Para la Mermelada:

- ½ limón
- ½ lima
- ¼ naranja
- 150 g azúcar para la mermelada
- 1,5 g de Pronagar®
- 50 g azúcar para mezclar con Pronagar®
- 120 ml agua

ELABORACIÓN:

1. Trocear el chocolate y fundirlo al baño maría o microondas.
2. Hervir la nata, leche y vainilla. Añadir el Pronagar® y hervir 2 minutos a fuego lento.
3. Mezclar las yemas con el azúcar glass e incorporar a la mezcla de la nata.
4. Añadir el chocolate fundido y mezclar bien.
5. Verter todo en un recipiente y dejar reposar durante 2 horas en nevera.
6. Para la mermelada de cítricos: cortar el limón, lima y naranja en trozos pequeños. Calentar y añadir el azúcar. Dejar hervir hasta obtener un puré
7. Calentar el agua, azúcar y Pronagar®, dejar hervir 1 minuto. Juntar con la mermelada de cítricos y dejar enfriar.
8. Desmoldar las Quenefas de chocolate sobre una fuente y acompañar con la mermelada de cítricos.



Milhojas de MANGO con natillas y fresa

INGREDIENTES

- 2 g de Pronagar®
- ½ l de natillas cuajadas con 1 g de Pronagar®
- 1 bote de tiras de mango en almíbar
- 1 cucharada de azúcar moreno
- ¼ Kg de fresas

ELABORACIÓN:

1. Triturar el mango con su almíbar, añadir azúcar y Pronagar®. Hervir 2 minutos.
2. Retirar del fuego y extender sobre una placa, dejando una película muy fina. Enfriar.
3. Cortamos la mitad de las fresas en láminas delgadas y con la otra mitad hacemos una salsa.
4. Colocar en un plato, un rectángulo de gelatina de mango y encima un poco de natillas, otra lámina de gelatina de mango, natillas, lonchas de fresas y una última lámina de gelatina de mango. Decoramos con la salsa de fresas.

NOTA:

La gelatina de mango tiene que ser lo suficientemente fina para que se vean las lonchas de fresas.

Las natillas no están del todo cuajadas, forman una crema espesa.

Se puede hacer lo mismo con piña o melocotón en almíbar.



POSTRES

pronagar®

Tartaleta de MANZANA

INGREDIENTES

- 5 g de Pronagar®
- Hojaldre o masa quebrada
- 75 g de azúcar glass
- 175 g de nata (35%)
- 40 g de yemas
- 3 manzanas reineta
- Canela molida
- Hojas de menta

ELABORACIÓN:

1. Estirar la masa sobre los moldes y pinchar con un tenedor. Meter al horno, precalentado a 170°C durante 15 minutos.
2. Pelar, trocear las manzanas y ponerlas en los moldes.
3. Mezclar el Pronagar® y el azúcar glass. Añadir los 175 g de nata (35%) y las yemas. Colar.
4. Cubrir los moldes de hojaldre con la mezcla y meter al horno a 105°C durante 30 minutos.
5. Dejar enfriar y desmoldar. Espolvorear con canela molida.
6. Para la nata: mezclar Pronagar®, y los 220 g de nata. Montar y poner encima de cada tartaleta. Decorar con una hoja de menta y un poco de masa que haya sobrado estirada, espolvoreada con canela y horneada durante 20 minutos a 180°C.



POSTRES

pronagar®

Figuras de KIWI

INGREDIENTES

- 2 g Pronagar®
- 4 kiwis
- 160 g de azúcar
- 1/2 l de agua
- Licor de kiwi

ELABORACIÓN:

1. Triturar el kiwi con la batidora.
2. Hervir el agua junto con Pronagar® y azúcar, durante 2 minutos.
3. Dejar templar y antes de que cuaje añadir el kiwi triturado y el licor. Mezclar bien y verter en una bandeja. Enfriar en nevera.
4. Cortar dándole la forma que se quiera, se pueden utilizar corta pastas de diferentes formas (corazones, setas, triángulos...)

NOTA:

Las figuras de kiwi se puede rebozar con azúcar.



POSTRES

pronagar®

Peras con TAGLIATELLI de vino tinto

INGREDIENTES

- 4 g de Pronagar®
- 8 peras limoneras
- 1 botella de vino tinto
- 200 g de azúcar
- 2 clavos de especia
- Corteza de un limón
- 1 rama de canela
- Sal y pimienta
- 200 ml de nata semi montada y azucarada

ELABORACIÓN:

1. Pelar las peras sin cortarles el rabito. Cortar la base de la pera y ponerlas en posición vertical en un cazo. Añadir el vino, azúcar, clavos de especia, corteza de limón, canela, sal y pimienta.
2. Cocer lentamente hasta que las peras estén tiernas (unos 20 minutos). Comprobar que están listas, sacarlas y dejar enfriar.
3. Colar el jugo y ponerlo a reducir hasta que tome un poco de cuerpo y obtengamos ½ litro.
4. Incorporar Pronagar® y hervir 1 minuto a fuego lento. Retirar y verter el contenido sobre una placa de 60 x 40 centímetros. Enfriar en nevera durante 2 horas. Cortar en tiras de medio centímetro de ancho.
5. Colocar en el centro del plato una pera y alrededor los tagliatelli imitando un plato de pasta. Servir alrededor la nata semi montada.



POSTRES

pronagar®

Brochetas de FRUTAS y especias

INGREDIENTES

- Pronagar®
- Fruta variada (plátano, fresa, sandía...)
- Agua o zumo
- Azúcar

ELABORACIÓN:

1. Para hacer las gelatinas de frutas (sandía, plátano...): batir las frutas con la batidora. Hervir 500 ml de agua con 4 g de Pronagar® durante 1 minuto. Añadir las frutas licuadas y mezclar. Verter en un molde y dejar enfriar.
2. Para hacer la gelatina de fresas: batir las fresas con la batidora. Hervir 500 ml de agua con 7 g de Pronagar® (3 gramos mas que antes ya que la fresa es más ácida y gelifica con mayor dificultad) durante 1 minuto. Dejar templar y añadir las fresas licuadas. Verter en un molde y dejar enfriar.
3. Una vez frías las gelatinas, cortar en dados del mismo tamaño que el resto de las frutas que vayamos a utilizar y rebozarlas en azúcar.
4. Pinchar en una brocheta los dados de frutas gelificadas junto con las frutas frescas.



Quenefas de CHOCOLATE blanco con salsa de dátiles

INGREDIENTES

- 1g de Pronagar®
- 75 g de chocolate blanco (una tableta)
- 62 g de nata para montar
- 500 ml de leche
- ½ vaina de vainilla
- 1 yema de huevo
- 12 g de azúcar glass

Para la salsa de dátiles:

- 200 ml de leche soja o entera (para la salsa)
- 80 g de dátiles (8 uds)

ELABORACIÓN:

1. Trocear el chocolate blanco y fundirlo al baño María o microondas.
2. Hervir la nata, leche y vainilla. Añadir el Pronagar® y hervir 2 minutos a fuego lento.
3. Mezclar la yema con el azúcar glass e incorporar a la mezcla de la nata.
4. Añadir el chocolate blanco fundido y mezclar bien.
5. Verter todo en un recipiente y dejar reposar 2 horas en nevera.
6. Para la salsa de dátiles: picar los dátiles y ponerlos a hervir 10 minutos con la leche de soja o normal. Retirar, triturar, colar y dejar enfriar.
7. Desmoldar las Quenefas de chocolate blanco sobre una fuente y acompañar con la salsa de dátiles.



Manzanas RELLENAS

INGREDIENTES

- 1 g de Pronagar®
- 2 manzanas rojas
- ¼ l de agua
- 100 g de azúcar
- Licor de manzana verde
- ½ ramita de canela
- ½ limón

ELABORACIÓN:

1. Quitar el sombrero a las manzanas. Con una cucharilla sacabocados pequeña, hacer bolitas en ambas manzanas. En la manzana de presentación, marcar el borde y profundizar menos con la cucharilla. Rociar el interior con zumo de limón para que no se ennegrezca.
2. Poner a hervir el agua con azúcar, canela en rama y Pronagar® durante 2 minutos, removiendo de vez en cuando. Incorporar las bolitas de manzana y tenerlas 2 minutos a fuego suave. Añadir un chorrito de licor de manzana y retirar del fuego.
3. Colar la mezcla, separando las bolitas de manzana y el líquido. Rellenar la manzana con las bolitas, haciendo que sobresalgan un poco.
4. Dejar templar el líquido y antes de que gelifique, cubrir las manzanas. Enfriar en nevera.