

# Yo aprendí, yo enseño



Trampantojo de Aseo  
por Jesús González



1 de junio



17:00 h



tv.masterd.es

#YoMeQuedoEnCasa  
#QuédateEnCasaConMasterD

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA Y TURISMO

master.d<sup>TV</sup>

**MD**

ESCUELA DE  
HOSTELERÍA  
Y TURISMO

## TRAMPANTOJO DE ASEO

Autor: Jesús González Quiralte, del Curso de Pastelería y Repostería. MasterD Alicante.

### INGREDIENTES y ELABORACIÓN

- Para la Bandeja

- 50gr Maíz en grano para palomitas
- 500gr Azúcar
- 60gr Agua
- 5 gr Glucosa



Hacer las palomitas en una sartén y reservar. Poner el azúcar y el agua al fuego hasta los 150º C hasta obtener un color dorado claro; verter el caramelo encima de las palomitas y mezclar. Incorporar la mezcla en una bandeja con papel de horno y presionar con un vaso para compactar la mezcla y reservar para el montaje.

- Para la Esponja de Chocolate

- 3 yemas de huevo
- 3 Claras de huevo
- 5gr bicarbonato sódico
- 90 gr Azúcar
- 30 gr Harina común
- 40 gr Chocolate negro 70% de cacao
- 60 gr harina de Almendra tostada.



Incorporar los ingredientes según explicación de proceso, no se pone en marcha la túrmix hasta incorporar todos los ingredientes.

Separar las claras de las yemas, echar las claras en el vaso de la túrmix, incorporar la harina de almendra, la harina común, el azúcar, las yemas, el bicarbonato sódico y triturar; cuando esté fina la masa, añadir el chocolate derretido y seguir triturando 1 minuto. Preparar el recipiente apto para microondas: llenar una

cuarta parte del recipiente, (aumenta bastante) sacarlo y ponerlo boca abajo en una rejilla.

**Observación:** si hacemos un molde tamaño de magdalena de silicona, la cuarta parte, poner 45 segundos a máxima temperatura.

- Para la Espuma de limón y canela

300 ml	Agua
50gr	Azúcar
1	Piel de limón
1	Rama de Canela
3 gr	Lecitina de Soja



Infusionar y dejar enfriar el agua, la canela el limón y el azúcar; una vez frío, en un recipiente plano, incorporar la lecitina de soja y, con la túrmix, introducir todo el aire posible hasta conseguir la espuma.

- Para la Pastilla de jabón de chocolate blanco

200gr de chocolate blanco



- Para el relleno

Crema de turrón de cacahuete salado.