THERMOMIX

ABRIL 2022 **WWW.THERMOMIXPANAMA.COM**

EDICIÓN PASCUA

Abril

Iniciamos el segundo trimestre del año 2022, abril un mes lleno de nuevas oportunidades y retos que nos emocionan. Estamos seguros de que tu también estás aprovechando este inicio de mes para renovar energías y agendar nuevas demos.

Como siempre te invitamos a que seas parte de nuestras actividades, tanto presenciales como online. Thermomix Panamá es tu casa y estamos dispuestos a recibirte en Sky Business center y en Multiplaza, con la mejor energía para brindarte herramientas poderosas para lograr resultados exitosos y por supuesto para tomar un buen café acompañado de un rico cake.

Abril es un mes de nuevos comienzos y oportunidades.

Con cariño
Tati y Clarita.

Conoce más de Natali Perlaza mejor conocida como

Nati

Encargada de training y capacitaciones en Thermomix Panamá. Un ejemplo de disciplina, constancia y superación

Natali inició en Thermomix Panamá hace 5 años como vendedora, luego ascendió a Team Leader y ahora es jefa de training y capacitaciones, su historia es inspiradora y nos enseña que todos con constancia y trabajo podemos lograr nuestras metas.

¿A qué te dedicabas antes de Thermomix? Anteriormente era manicurista profesional.

¿Qué te impulsó a entrar en Thermomix? Me motivó tener un ingreso extra.

¿Alguna vez te imaginaste dedicarte a lo que haces actualmente? No, nunca me imaginé poder enseñar y ser el apoyo para muchas personas.

¿Cuándo sientes que las cosas no salen como quieres qué haces o cuál es tu mantra para seguir? Mirar atrás y ver todo lo que he avanzado, eso es algo que me impulsa y me ayuda incluso a visualizar a donde puedo llegar.

¿Qué es lo que más te gusta de lo que haces actualmente en Thermomix? Lo que más me gusta es conocer personas, enseñar y aprender de otros.

¿Cuál sería tu recomendación para las personas que quieran seguir tus pasos?

Nunca decir no, mejor decir lo voy a intentar.

Siempre rodéate de personas que te enseñen algo nuevo o sea de "todos".

No colocar la mirada fija en lo que no sale como quieres, centra tu atención en eso que hiciste un día y te funcionó, para que lo hagas de nuevo

Comparte con nosotros tres palabras con las que te identificas:

Fuerte,
apasionada
y optimista

- Nati -

SABOREA LA PASCUA
HUEVOS DE PASCUA

Monas de Pascua

medio 35min 2h40min 10 unidades

INGREDIENTES

Masa madre
80 g de leche
10 g de levadura prensada fresca
1 cucharadita de azúcar
130 g de harina de repostería

Masa
150 g de azúcar
8 - 10 tiras de piel de naranja (sin nada de parte blanca)
4 - 6 tiras de piel de limón (sin nada de parte blanca)
70 g de leche
70 g de mantequilla (a temperatura ambiente)
2 huevos
20 g de levadura prensada fresca
450 g de harina de fuerza
1 pellizco de sal

Decoración
10 huevos duros teñidos
1 huevo batido (para pintar la masa)
40 g de azúcar para espolvorear

PROCEDIMIENTO

Masa madre
1. Ponga en el vaso los ingredientes de la masa madre y mezcle **15 seg / vel 4.** Retire del vaso y forme una bola sobre la encimera. Ponga la bola de masa en un bol y cubra con agua templada. Cuando flote y doble su volumen, estará lista.

Masa
2. Ponga en el vaso el azúcar y las pieles de los cítricos y pulverice **30 seg / vel 10.**

3. Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añada la leche, la mantequilla, los huevos, la levadura, la harina de fuerza, la sal y la masa madre reservada. Mezcle **30 seg / vel 6** y amase **Amasar / 3 min.** Deje reposar dentro del vaso (aprox. 1 hora).

4. Baje la masa con la espátula y vuelva a amasar **Amasar / 1 min.** Retire del vaso sobre una superficie espolvoreada con harina.

Decoración
5. Precaliente el horno a **180°C.** Forre una bandeja de horno con papel de hornear.

6. Con la masa forme una bola y luego divídala en 10 porciones. Haga con ellas diferentes formas (redondas, alargadas, con forma de animales, etc.). Colóquelas en la bandeja de horno preparada. Ponga encima de cada una 1 huevo duro teñido, píntelas con huevo batido y espolvoree con azúcar. Deje reposar hasta que doblen su volumen.

7. Hornee durante **15 - 20 min (180°C).** Retire del horno, deje enfriar y sirva.

REVISTA
THERMOMIX
ABRIL 2022
Aire de
primavera

Bolitas de queso con chips de zanahoria

fácil | 15min | 1h35min | 12 unidades

INGREDIENTES

Chips de piel de zanahoria
300 - 400 g de zanahorias (solo la pieles, 100-150 g)
1 cucharadita de aceite de oliva
1 pellizco de sal
1 pellizco de pimienta negra molida

Bolitas de queso
200 g de queso feta
150 g de queso cremoso
5 g de zumo de limón
½ cucharadita de sal
½ cucharadita de pimienta negra molida

PROCEDIMIENTO

1. Esta receta se puede preparar con uno o con varios tipos de pieles vegetales. Si utiliza diferentes tipos, asegúrese de proceder por separado cada uno de ellos.

Chips de piel de zanahoria
2. Precaliente el horno a **180°C.** Forre una bandeja de horno con papel de hornear.

3. Extienda uniformemente las pieles de las zanahorias en la bandeja de horno preparada. Riegue con 1 cucharadita de aceite de oliva, espolvoree con la sal y la pimienta y mezcle bien con la espátula.

4. Hornee durante **13 - 15 min (180°C)** o hasta que estén crujientes y quebradizas. Retire la bandeja del horno y deje enfriar completamente.

Polvo de piel zanahoria
5. Ponga en el vaso la mitad de las chips de piel de zanahoria y muela **40 seg / vel 8.** Retire a un bol y reserve.

Bolitas de queso
6. Ponga en el vaso el queso feta, el queso cremoso, el zumo de limón, la sal y la pimienta y mezcle **15 seg / vel 4.** Retire a un bol y reserve en el frigorífico aprox. 20 minutos.

7. Con una cuchara, coja porciones del tamaño de una nuez y deles forma de bola. Rebócelas en el polvo de zanahoria y reserve en el frigorífico . Sirva con las chips de piel de zanahoria restantes.

REVISTA
THERMOMIX
ABRIL 2022
Aire de
primavera

Angel food pavlovas

medio | 25min | 3h30min | 6 unidades

INGREDIENTES

60 - 70 g de mermelada de fresa
2 cucharaditas de agua

Merengue
165 g de azúcar
120 g de claras de huevo (aprox. 3 claras) a temperatura ambiente
1 pellizco de cremor tártaro (opcional)
½ cucharadita de vinagre
½ cucharadita de vainilla líquida

Relleno
500 g de nata (35% de grasa) muy fría
1 - 2 cucharadas de azúcar glas
500 g de fresas en mitades
60 g de azúcar
20 g de zumo de limón
1 pellizco de sal

PROCEDIMIENTO

1. Precaliente el horno a **150°C.** Sobre un papel de hornear, dibuje 6 círculos de Ø 10 cm separados entre sí. Colóquelo sobre una bandeja de horno con los círculos dibujados hacia abajo y reserve.

2. Coloque un bol sobre la tapa del vaso y pese la mermelada. Añada 2 cucharaditas de agua, mezcle bien y reserve.

Merengue
3. Ponga en el vaso el azúcar y pulverice **30 seg / vel 10.** Retire a un bol y reserve.

4. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso las claras y el crémor tártaro y monte **5 min / 37°C / vel 4.** Después, retire el cubilete y monte **3 min / 37°C / vel 3.** Mientras tanto, con una cuchara, vaya añadiendo el azúcar pulverizado por la abertura de la tapa y durante el tiempo programado.

5. Añada el vinagre y la vainilla y mezcle **30 seg / vel 2.5.** Retire la mariposa. Ponga 1 cucharada de merengue sobre cada círculo dibujado en el papel y extiéndalo para cubrirlo totalmente. Repita el proceso con el merengue restante. Añada en el centro de cada círculo 1 cucharadita de la mermelada de fresa reservada y, con una brocheta de madera, mézclela con el merengue con pequeños movimientos circulares.

6. Baje la temperatura del horno a **110°C** y hornee durante **1 hora (110°C).** Apague el horno y deje enfriar las pavlovas dentro del horno durante aprox. **2 horas.** Mientras tanto, continúe con la receta.

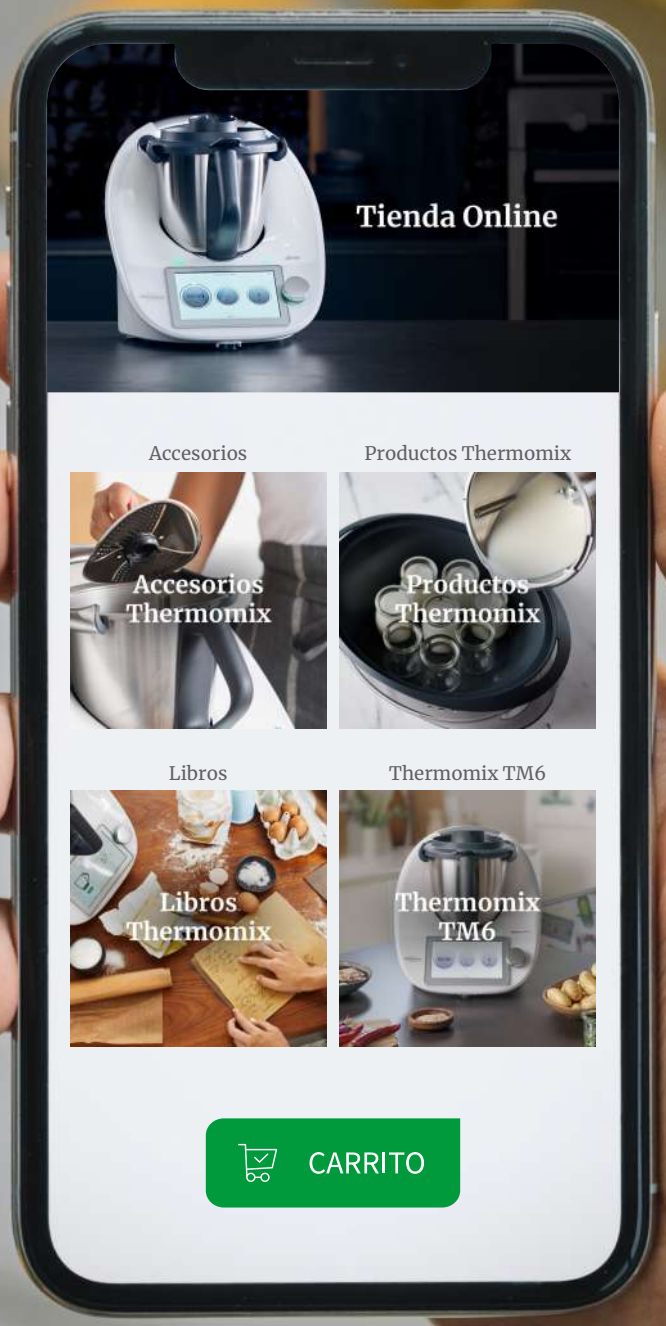
Relleno
7. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga la nata en el vaso y, sin programar tiempo, monte a **vel 3.5** hasta que esté montada pero cremosa, prestando atención para evitar batir en exceso.

8. Añada el azúcar glas y mezcle **10 seg / vel 3.5.** Retire la mariposa. Vierta la nata en un bol y reserve en el frigorífico. Aclare el vaso.

9. Ponga en el vaso las fresas, el azúcar, el zumo de limón y la sal y trocee **2 seg / vel 4** y remueva **20 min / ↺ / vel 🥄.** Retire a un bol y reserve en el frigorífico.

10. Una vez frías las pavlovas, rellénelas con la nata montada y decore con las fresas reservadas antes de servir.

thermomix



Visita nuestra tienda Online

thermomixpanama.com/tienda

REVISTA
THERMOMIX
ABRIL 2020
Clean eating
SEMANA SANTA
ALREDEDOR DEL MUNDO

Pan de Pascua Cozonac

avanzado | 30min | 5h | 12 raciones

INGREDIENTES

Masa
125 g de azúcar
4 tiras de piel de limón
4 tiras de piel de naranja
250 g de leche
20 g de levadura prensada fresca desmenuzada
520 g de harina de fuerza
5 yemas de huevo
½ cucharadita de sal
100 g de mantequilla (Lurpak®)
1 cucharada de manteca de cerdo
1 cucharadita de vainilla líquida
5 cucharaditas de aceite de girasol

Relleno de cacao y nueces
5 claras de huevo
1 pellizco de sal
200 g de nueces en mitades
40 g de cacao puro en polvo
70 g de azúcar
15 g de ron

Montaje y terminación
2 cucharaditas de aceite de girasol para engrasar
1 huevo batido

PROCEDIMIENTO

Masa
1. Ponga en el vaso 120 g de azúcar, las tiras de piel de limón y de naranja y pulverice **30 seg / vel 10.** Retire a un bol y reserve. Ponga en el vaso la leche y caliente **2 min / 50°C / vel 1.**
2. Coloque un bol sobre la tapa del vaso, pese la levadura desmenuzada, 5 g de azúcar y 20 g de harina. Vierta en el cubilete aprox. 50 g de leche templada del vaso y añádala al bol. Mezcle bien con una cucharilla hasta que esté cremoso y homogéneo y deje que doble su volumen. Mientras tanto, continúe con la receta.
3. Ponga en otro bol las yemas con la sal, bata ligeramente y reserve.
4. Agregue al vaso la mantequilla, la manteca y la vainilla y caliente **2 min / 50°C / vel 2.** Incorpore el azúcar aromatizado, la harina, la levadura burbujeante y las yemas batidas con sal y mezcle **15 seg / vel 6.**
5. Inicie **Amasar / 6 min** y vaya añadiendo por la abertura de la tapa 1 cucharadita de aceite cada minuto. Retire la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente engrasada con aceite, amase y forme una bola lisa. Colóquela en un bol grande engrasado, cubra con film transparente y deje reposar durante **1 hora** en el horno, apagado y con la luz encendida. Coja la masa por un lado, levántela dejando que se alargue y dóblela sobre sí misma. Gire el bol 90º, repita la doblez y deje reposar durante **10 min.** Repita el giro y la doblez 2 veces más. Coloque la masa en el bol, cubra con film transparente y deje reposar durante **30 min.** Mientras tanto, lave el vaso y haga el relleno.

Relleno de cacao y nueces.
6. Coloque la mariposa en las cuchillas. Ponga en el vaso las claras y la sal y monte **4 min / vel 3.5.** Retire a un bol y reserve. **Retire la mariposa.**
7. Ponga en el vaso las nueces, el cacao y el azúcar y triture **5 seg / vel 7.** Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso. Añada el ron y las claras montadas y mezcle **15 seg / vel 3.** Retire a un bol, termine de mezclar con la espátula y reserve.

Montaje y terminación
8. Retire la masa sobre la superficie de trabajo ligeramente engrasada con aceite, aplástela con las manos y córtela por la mitad. Aplaste con las manos una de las partes formando un rectángulo de aprox. 35x20 cm. Unte la superficie con la mitad del relleno dejando sin untar un borde de 3 cm en uno de los lados mas largos. Enrolle la masa empezando desde el lado del relleno y selle bien los extremos. Repita el proceso con la otra mitad. Coloque sobre el papel de hornear los dos rollos en forma de X. Cruce los 2 cilindros de cada lado 2 veces cambiándolos de mano formando una especie de trenza y, al llegar al final, remeta las puntas debajo de la masa. Con ayuda del papel, introduzca la masa en un molde de cake de 2 litros de capacidad forrado con papel de hornear, pinte con huevo batido y deje reposar durante 45 minutos o hasta que doble su volumen.
9. Precaliente el horno a **160°C.** Hornee durante **10 min a 160°C,** suba la temperatura a **170°C** y hornee **30 min más.** Retire del horno, deje reposar **15 min** y desmolde. Deje enfriar completamente y sirva en rebanadas.

REVISTA
THERMOMIX
ABRIL 2020
Clean eating

Tarta de Pascua de zanahoria y tres chocolates

medio | 40min | 3h20min | 18 raciones

INGREDIENTES

Bizcocho
4 huevos
200 g de azúcar
250 g de zanahorias en rodajas de 2 cm
50 g de aceite de oliva virgen extra (y algo más para el molde)
1 yogur griego
1 cdita de vainilla líquida
250 g de harina de repostería (y algo más para el molde)
1 sobre de levadura química en polvo

Nido de chocolate con leche
100 g de chocolate con leche en trozos

Huevos de chocolate blanco
20 g de coco rallado
10 g de nueces en mitades
60 g de nata (30-40% de grasa)
180 g de chocolate blanco en trozos

Cobertura y montaje
40 g de aceite de oliva virgen extra
250 g de chocolate negro en trozos
1 pellizco de sal (opcional)

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de zanahoria al aceite de oliva

1. Precaliente el horno a **180°C.** Engrase con aceite y enharine un molde de bundt cake y reserve. Ponga en el vaso los huevos y el azúcar y bata **3 min / 37°C / vel 4.** Después, bata **3 min / vel 4.** Añada las zanahorias, el aceite, el yogur y la vainilla y trocee **20 seg / vel 5.** Agregue la harina y la levadura y mezcle **10 seg / vel 4.** Termine de mezclar con la espátula. Vierta la mezcla en el molde preparado.

2. Hornee durante **40 min (180°C).** Deje templar durante **10 min,** desmolde sobre una rejilla y deje enfriar completamente. Lave y seque el vaso.

Nido de chocolate con leche

3. Ponga en el vaso (bien seco) el chocolate con leche y ralle **8 seg / vel 8.** Retire del vaso 30 g de chocolate rallado y reserve. Funda el chocolate restante **2 min / 50°C / vel 2.** Mientras tanto, infle el globo (Ø aprox. 12 cm), átelo, lávelo y colóquelo con el nudo abajo dentro de un bol, para que quede en vertical.

4. Añada los 30 g de chocolate con leche rallado y mezcle **2 min / vel 2.** Mezcle bien con la espátula y vierta en una manga pastelera con boquilla fina Ø 3 mm. Forme sobre el globo un enrejado con el chocolate como un nido y deje solidificar completamente. Lave el vaso.

Huevos de chocolate blanco

5. Ponga en el vaso 20 g de coco rallado y la nuez y pulverice **15 seg / vel 10.** Retire a un bol y reserve para rebozar. Ponga en el vaso la nata y caliente **2 min / 90°C / vel 1.** Añada el chocolate blanco y triture **15 seg / vel 6.** Con la espátula, baje los ingredientes hacia el fondo del vaso y triture de nuevo **15 seg / vel 6.** Vierta la crema en un bol y reserve en el frigorífico durante aprox. **1 hora.** Con 2 cucharitas, forme 16 huevos y rebócelos con el coco rallado pulverizado. Reserve en el frigorífico hasta el momento de servir. Lave el vaso.

Cobertura de chocolate al aceite de oliva y montaje

6. Ponga en el vaso el aceite y caliente **3 min / 80°C / vel 1.** Mientras tanto, coloque el bizcocho en la rejilla sobre una bandeja. Programe **30 seg / vel 1** y vaya agregando el chocolate negro por la abertura de la tapa. Añada la sal y triture **1 min 30 seg / vel 5** hasta que quede una crema homogénea. Vierta la cobertura del vaso por encima del bizcocho procurando cubrirlo completamente. Retire la rejilla con el bizcocho, recoja la cobertura de la bandeja en el vaso y vuelva a colocar la rejilla en la bandeja. Vierta la cobertura de nuevo sobre el bizcocho. Deje reposar al aire para que se solidifique.

7. Coloque el nido sobre el bizcocho con el nudo hacia arriba. Para retirar el globo, pínchelo por la parte más próxima al nudo (para evitar que explote bruscamente) y retire el globo. Sirva con los huevos de chocolate blanco dentro del nido.

FESTEJANDO
A MAMÁ
VOL. II

Taquitos de pescado con mayonesa de alcaparras

medio | 15min | 45min | 6 porciones

INGREDIENTES

Ensalada de col
300 g de col blanca
50 g de jugo de limón
1 cucharadita de sal
1 cucharadita de orégano

Capeado
150 g de harina
190 g de cerveza
1 cucharadita de sal
1 pizca de pimienta negra molida
½ cucharadita de ajo en polvo

Mayonesa del alcaparras
250 g de aceite
2 yemas de huevo
1 cucharadita de jugo de limón
10 g de mostaza Dijon
1 pizca de sal
90 g de cebolla morada
60 g de alcaparras
5 ramitas de perejil fresco

Tacos de pescado
500 g de aceite
600 g de filetes de pescado blanco, en tiras
60 g de harina
18 tortillas de maíz

PROCEDIMIENTO

Ensalada de col
1. Coloque en el vaso la col, el jugo de limón, la sal y el orégano, pique **5 seg / vel 4.** Saque del vaso y reserve.

Capeado
2. Coloque en el vaso la harina, la cerveza, la sal, la pimienta y el ajo en polvo, mezcle **20 seg / vel 5.** Saque del vaso y refrigere.

Mayonesa del alcaparras
3. Coloque un recipiente sobre la tapa, pese el aceite y reserve.

4. Coloque en el vaso las yemas de huevo, el jugo de limón, la mostaza dijon y la sal, coloque el cubilete sobre la tapa y mezcle **3 min / vel 4,** mientras tanto vierta lentamente el aceite sobre la tapa, dejando que gotee alrededor del cubilete puesto para que emulsione el contenido del vaso. Saque la mayonesa del vaso y reserve.

5. Coloque en el vaso la cebolla morada, las alcaparras y el perejil, pique **5 seg / vel 5.** Saque del vaso y reserve.

Tacos de pescado
6. En una olla, caliente el aceite, pase las tiras de pescado por harina, después el capeado y fría por **3 min** o hasta que tomen un color ligeramente dorados.

7. Sirva el pescado sobre las tortillas de maíz con la mayonesa de alcaparras y ensalada de col.

Recomienda y Gana
con Thermomix

1 cupón
Thermomix
70$

thermo Friend

Por cada venta que generen las demos que nos ayudes a agendar, te ganas un cupón de 70 balboas, acumulables y **canjeables por productos Thermomix** en nuestras tiendas. Valido a partir del 1 de abril. Para mayor información consulta con tu vendedor o escríbenos al 6980 9933.

COCINA
GRIEGA

Pan de Pascua

medio | 30min | 2h20min | 12 raciones

INGREDIENTES

1 cucharadita de semillas de cardamomo
105 g de azúcar
100 g de leche
20 g de levadura prensada fresca desmenuzada
½ cucharadita de vainilla líquida
4 huevos (1 batido para pincelar)
450 g de harina de trigo (y algo más para espolvorear)
100 g de mantequilla en trozos (a temperatura ambiente)
1 pellizco de sal
almendra laminada para decorar

PROCEDIMIENTO

1. Forre una bandeja de horno con papel de hornear.

2. Ponga en el vaso las semillas de cardamomo y 100 g de azúcar y pulverice **1 min / vel 10.** Retire a un bol y reserve.

3. Ponga en el vaso la leche, 5 g de azúcar, la levadura, 3 huevos y la vainilla líquida y mezcle **4 min / 37°C / vel 2.**

4. Incorpore la harina, la mantequilla, la sal y el azúcar con cardamomo pulverizado y amase **3 min / vel ⁂.** Retire del vaso, sobre una superficie de trabajo espolvoreada con harina, forme una bola y deje reposar en un bol cubierta con film transparente durante aprox. 1 hora.

5. Divida la masa en 3 trozos iguales y forme tres rulos de aprox. 40 cm de largo. Una los tres rulos en un extremo, forme una trenza y una el otro extremo. Presione los extremos, dóblelos hacia adentro para que no se abran y coloque la trenza en la bandeja preparada. Pincele con huevo batido y decore con las almendras. Deje reposar durante **10 min.**

6. Con el horno frío (sin precalentar), introduzca la bandeja, ponga el termostato del horno a **180°C** y hornee durante **35 min.** Retire del horno y deje templar antes de servir.

PASCUA
VOL.II
RECETAS
DE PASCUA
thermomix

Huevos de chocolate con lunetas de colores

fácil 5min 20min 6 porciones

INGREDIENTES

250 g de chocolate amargo, en trozos
50 g de chispas de chocolate, de colores

PROCEDIMIENTO

1. Coloque en el vaso el chocolate y ralle **10 seg / vel 7.** Retire 180 g de chocolate y reserve. Derrita el chocolate restante **5 min / 50°C / vel 2.**

2. Añada los 180 g de chocolate reservado y mezcle **2 min / vel 2.** Reserve 20 g de chocolate en un recipiente.

3. En un molde de silicón o policarbonato para chocolate, coloque el chocolate derretido en cada espacio pocurando cubrir perfectamente la superficie, voltee el mode sobre una charola para para quitar el exceso el exceso de chocolate y deje endurecer (si el ambiente está calinte se recomienda refrigerar).

4. Desmolde los chocolates cuidadosamente y coloque las lunetas dentro de las mitades de los huevitos. Con el chocolate reservado (si se endureció derrita nuevamente) y un pincel, pinte la orilla del huevito y coloque otra mitad para cerrarlo. Repita el proceso con el resto de los huevitos.

5. Sirva o conserve en el refrigerador.

PASCUA
VOL.II
RECETAS
DE PASCUA
thermomix

Huevos de chocolate con dulce de leche

fácil | 15min | 1h20min | 6 porciones

INGREDIENTES

250 g de chocolate amargo, en trozos
500 g de leche
75 g de azúcar
60 g de azúcar morena
100 g de crema para batir (30-40% grasa)
¼ cdita de bicarbonato de sodio

PROCEDIMIENTO

1. Coloque en el vaso el chocolate y ralle **10 seg / vel 7.** Retire 180 g de chocolate y derrita lo restante **5 min / 50°C / vel 2.**

2. Añada los 180 g de chocolate reservados y mezcle ambos **2 min / vel 2.** Coloque un poco de chocolate derretido en el molde de huevitos (por hoyo 3.4x2.5cm) inmediatamente y voltee sobre un tazón para quitar exceso de chocolate. Refrigere si el ambiente está caliente. Lave el vaso.

3. Coloque la leche, el azúcar, el azúcar morena, la crema para batir, el bicarbonato de sodio en el vaso y cocine **60 min / 90°C / vel 5.**

4. Vierta en un frasco hermético y deje templar.

5. Rellene una manga pastelera con el dulce de leche y coloque dentro de las mitades de los huevos de chocolate. Unte un poco de chocolate en la orilla del chocolate y tape con otra mitad.

6. Sirva o conserve en el refrigerador.

GALA 2021 THERMOMIX

save the date: jueves 28. abril

Vendedores Activos
los últimos 4 meses

Vendedores NO Activos
vende 1 TM6 y gana tu
Golden Pass

METATE &
MOLCAJETE

Pastelitos de robalo

fácil | 15min | 35min | 6 porciones

INGREDIENTES

10 g de hojas de perejil fresco
25 g de pan molido
1 diente de ajo, pelado
1000 g de robalo, en filete y cortado en trozos
2 claras de huevo
1 cdita de sal fina
1 cdita de pimienta negra molida
aceite vegetal para freír

PROCEDIMIENTO

1. Coloque en el vaso el perejil, el pan molido y el ajo, muela **10 seg / vel 6.** Transfiera a un tazón y reserve.

2. Coloque en el vaso el pescado, las claras, la sal y la pimienta, muela **8 seg / vel 5.**

3. Añada el pan molido reservado y mezcle **8 seg / vel 3.5.** Forme con las manos 12 tortitas.

4. Caliente el aceite para freír en una sartén, coloque los pastelitos y fría por un lado, voltee con una pala y fría por el otro lado hasta que doren ligeramente, deje escurrir sobre papel de cocina absorbente para retirar el exceso de aceite.

5. Sirva caliente acompañado de la salsa de su preferencia.

REPOSTERÍA
BÁSICOS Y NUESTROS FAVORITOS

Tarta de chocolate blanco con frambuesas

medio | 20min | 2h | 12 porciones

INGREDIENTES

Pâte sucrée
45 g de azúcar refinada
175 g de harina de trigo
115 g de mantequilla sin sal, en cubos y fría
1 yema de huevo
¼ de sal fina
harina de trigo, para trabajar

Ganache de chocolate blanco
250 g de chocolate blanco, en trozos
100 g de crema para batir (30-40% grasa)
15 g de mantequilla sin sal

Montaje
340 g de frambuesas frescas
hojas de menta fresca, para decorar
2 cdas de azúcar glass, para espolvorear

PROCEDIMIENTO

Pâte sucrée
1. Coloque en el vaso el azúcar refinada y pulverice **6 seg / vel 10.** Baje los restos de las paredes del vaso con la espátula.

2. Añada la harina de trigo, la mantequilla, la yema y la sal, mezcle **25 seg / vel 5.** Coloque la masa sobre plástico film, forme una bola y envuelva. Refrigere por **30 - 45 min.** Lave el vaso.

3. Precaliente el horno a **180°C.**

4. Sobre una superficie ligeramente enharinada, estire con un rodillo la masa hasta formar un disco (aprox. Ø 24 cm), forre el interior de un molde para tarta (Ø 24 cm) y presione ligeramente la masa con los dedos hasta obtener una base uniforme. Con un tenedor pique la base, cubra con papel encerado y coloque leguminosas crudas (p. ej. frijoles, lentejas, etc.). Hornee por **15 min (180°C)**, retire el papel encerado con las leguminosas y hornee nuevamente por **5 min (180°C).** Retire del horno y deje enfriar por completo.

Ganache de chocolate blanco
5. Coloque en el vaso el chocolate blanco y ralle **5 seg / vel 8.**

6. Añada la crema batida y la mantequilla, caliente **5 min / 60°C / vel 2.**

Montaje
7. Desmolde la base de galleta y coloque en un platón para servir. Vierta el ganache de chocolate blanco, esparza uniformemente y refrigere por lo menos **30 min** para endurecer el ganache.

8. Acomode las frambuesas sobre el chocolate blanco, las hojas de menta y espolvoree un poco de azúcar glass. Sirva como postre.

REVISTA
THERMOMIX
ABRIL 2021
Especial Aniversario

TODO QUESO

Quiche 4 quesos

fácil | 15min | 1h15min | 8 raciones

INGREDIENTES

Masa
150 g de harina
65 g de mantequilla en trozos
35 g de agua fría
1 pellizco de sal
1 pellizco de azúcar
1 cucharadita de levadura química en polvo

Relleno
400 g de leche entera
100 g de nata líquida
40 g de harina
1 cucharadita de levadura química en polvo
30 g de mantequilla
1 - 2 pellizcos de sal
1 - 2 pellizcos de pimienta molida
4 huevos
250 g de queso rallado (4 quesos)

PROCEDIMIENTO

Masa
1. Engrase con mantequilla un molde desmontable (Ø 24 cm) y reserve.

2. Ponga en el vaso la harina, la mantequilla, el agua fría, la sal, el azúcar y la levadura y mezcle **15 seg / vel 6.** Retire la masa sobre la superficie de trabajo.

3. Con un rodillo, extienda la masa formando un círculo de aprox. Ø 32 cm y cubra con ella la base y las paredes del molde preparado. Selle bien la masa contra las paredes y pinche con un tenedor toda la superficie. Reserve en el frigorífico durante **15 min.** Mientras tanto, precaliente el horno a **180°C.**

4. Hornee durante **15 min a 180°C.** Retire del horno y mantenga el horno encendido a la misma temperatura.

Relleno
5. Ponga en el vaso la leche, la nata, la harina, la levadura, la mantequilla, la sal y la pimienta. Programe **5 min / 90°C / vel 4.**

6. Añada los huevos y mezcle **10 seg / vel 3.** Vierta el relleno sobre la masa y espolvoree con el queso rallado.

Horneado
7. Hornee durante **25 min (180°C).** Retire del horno, corte en porciones y sirva.

RECETAS
VIRALES

Bombas sorpresa de chocolate

medio 30min 50min 6 porciones

INGREDIENTES

300 g de chocolate amargo (70% cacao)
50 g de mini malvaviscos
50 g de chispas de chocolate
o bien 2 cdas de cocoa en polvo o café soluble
10 g de chochitos de colores comestibles
1 cdita de oro en polvo o diamantina
1500 g de leche de almendras
o bien 1500 g de leche
2 cdas de monk fruit o de azúcar (opcional)

PROCEDIMIENTO

1. Coloque en el vaso el chocolate y ralle **7 seg / vel 7.** Transfiera a un tazón y reserve.

2. Coloque en el vaso 200 g de chocolate rallado y funda **5 min / 65°C / vel 2.** Añada el chocolate rallado restante y tempere **1 min / vel 3.**

3. Rellene a la mitad los moldes de esfera y con ayuda de una brocha esparza el chocolate por todos los bordes, refrigere por **5 min** y repita el mismo procedimiento para formar un casco ligeramente grueso. Refrigere nuevamente hasta que el chocolate endurezca y desmolde.

4. Mientras tanto, precaliente una sartén a fuego bajo. Coloque las medias esferas (aprox. Ø 5 cm) de chocolate en un plato y rellene con los mini malvaviscos, chispas de chocolate, cocoa o café soluble al gusto. Tome una media esfera y pase por la sartén caliente para fundir las orillas e inmediatamente cubra la media esfera rellena y pegue con el chocolate derretido. Continúe con las esferas restantes y reserve.

5. Decore las esferas armadas con chocolate derretido y espolvoree sprinkles o diamantina comestible.

6. Con el chocolate restante del vaso, añada 1300 g de leche de almendras y 2 cdas de monk fruit, caliente **10 min / 90°C / vel 2.** Mezcle **30 seg / vel 8.** Sirva en tazas y añada una bomba sorpresa, mezcle con una cuchara y disfrute.

thermomix

CONÓCENOS

Te invitamos a una actividad divertida de 30 minutos donde descubrirás lo fácil que es formar parte de la familia Thermomix, **reserva tu cupo al 6679 - 0585**

EDICIÓN PASCUA

¡Únete al equipo!

6882 1026
@thermomixpty
marketing@thermomixpanama.com