



EBOOK

COCINO CON CHEFS

Edición Postres

Volumen 1



By Celeste García
de la Banda



INDICE

1. Proyecto cocino con chefs
2. Arroz con leche
3. Crema catalana
4. Churros con chocolate
5. Crêpe Suzette
6. Dango japonés
7. Fisuelos
8. Flan con chantilly
9. Goxua
10. Tarta de queso
11. Tiramisú
12. Torrijas
13. Puding de croissants



PROYECTO COCINO CON CHEFS

PROYECTO COCINO CON CHEFS

Cocino con Chefs es una iniciativa que nace de mi admiración por los chefs y por el trabajo que realizan en las cocinas de los restaurantes. Su objetivo es dar visibilidad al talento gastronómico y acercar al comensal a las personas, el esfuerzo y la pasión que hay detrás de cada plato.

El proyecto tiene un valor muy personal, ya que proviene de mi historia familiar ligada a la restauración. Es un tributo a mis abuelos, quienes dedicaron su vida a este oficio y despertaron en mí el amor por la cocina.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

El proyecto busca dar visibilidad a chefs y restaurantes, enseñando la gastronomía de manera cercana y facilitando al público la elección de platos y la comprensión de lo que hay detrás de cada propuesta.

Incluye la creación de un libro digital con recetas, colaboraciones con marcas afines y la proyección del proyecto en medios especializados como Canal Cocina.

BENEFICIOS DEL PROYECTO

El proyecto permite dar visibilidad a restaurantes y chefs, mostrando su historia, su conexión con los productos y humanizando la cocina profesional.

También fomenta el interés del público, incentivando la visita a los restaurantes, la recreación de recetas en casa y colaboraciones con marcas y productores locales.



ARROZ CON LECHE

Esta receta proviene del Restaurante Leitariegos en Asturias, dirigido por el chef Héctor Cosmen, quien fusiona la tradición asturiana con toques modernos, usando productos locales de alta calidad para crear una cocina auténtica y cercana.

Ingredientes para 12

- 3L de leche
- 250g de arroz
- 360g de azúcar
- 1 piel de limón
- 1 rama de canela
- 1 chupito de anís
- 1 poco de sal

Elaboración

1. Añadir la leche, la canela, el limón y la sal. Remover hasta ebullición.
2. Incorporar el arroz y cocer a fuego bajo durante 35-40 min.
3. Añadir el anís, retirar la piel de limón y la canela y remover 4-5 min.
4. Incorporar el azúcar y remover hasta que el arroz esté en su punto.
5. Servir y enfriar en el frigorífico.



CREMA CATALANA

Esta receta proviene de Barra Alta Madrid, un restaurante de Daniel Roca que combina tradición e innovación en tapas y platos para compartir, con productos de alta calidad y un ambiente informal, reflejando la esencia mediterránea de su cocina creativa.



Ingredientes para 8

Para la crema

- 1/2 litro crema de leche 35%
- 20 g yema de huevo pasteurizada
- 20 g maizena
- 30 g azúcar blanco
- 1 canela en rama
- Piel de limón y de naranja

Para la nata

- 200 ml de crema de leche 35%

Para el montaje

- 120 g crema
- 10 g azúcar blanco
- Quemador o soplete
- 40 g nata montada
- 2 carquiñolis

Elaboración

1. Infundir la crema, los cítricos y la canela hasta ebullición.
2. Mezclar en un bol la maizena, el azúcar y la yema.
3. Añadir un poco de la leche infundida.
4. Incorporar en la leche infundida y cocinar removiendo unos minutos.
5. Colar y servir en cuencos.
6. Enfriar al menos 6 horas.
7. Añadir y quemar el azúcar con soplete.
8. Servir con nata y carquiñolis.

CHURROS CON CHOCOLATE

La Chocolatería San Ginés, abierta en 1894 cerca de la Puerta del Sol, es un clásico madrileño famoso por su chocolate con churros. Su maestro churrero, Daniel Real, mantiene viva la receta tradicional y la enseña en las franquicias del histórico local.



Ingredientes para 4

- 300 gr harina de trigo
- 300 ml agua hirviendo
- 15 gr sal

Elaboración

1. Super truco: Secar la harina en microondas (30 segundos). Este paso es importante para que no salte tanto el aceite al freírlos.
2. En un bol echar la harina y sal.
3. Hervir el agua hasta los 100 °C. Luego, añadirla a harina ya mezclada con la sal.
4. Revolver hasta conseguir una masa compacta y homogénea.
5. Meter en manga pastelera con la estrella de churro para que salga con la forma correcta.
6. Freír a 200 °C en abundante aceite de girasol, alrededor de 2 minutos de cada lado.
7. Una vez dorados de ambos lados, retirar del aceite y escurrir en papel de cocina para quitar el exceso de aceite.
8. Otro truco: Espolvorear con azúcar y/o canela a gusto del consumidor.

CRÊPE SUZETTE

Esta receta ha sido elaborada en el restaurante Teitu, una sidrería asturiana en Chamartín (Madrid), reconocida por su ambiente acogedor y su cocina tradicional con platos como fabada, cachopo o arroz con leche, elaborados con el auténtico sabor del norte.



Ingredientes para 4

Para la masa

- 1 huevo M
- 100 ml leche
- 20 g mantequilla fundida
- 2 ml licor de naranja
- 50 g harina de trigo
- 1 pizca sal
- 2 g azúcar

Para la salsa

- 35 ml licor de naranja
- 1 zumo de naranja
- 1 ralladura de naranja
- 50 g mantequilla
- 25 g azúcar
- 5 ml agua

Elaboración

1. Mezclar y batir todos los ingredientes para la masa.
2. Calentar una sartén y verter un poco de la masa, dejar que se cocine unos segundos y dar la vuelta. Cocinar y reservar.
3. Para la salsa calentar en una sartén el azúcar con la mantequilla e integrar.
4. Añadir el zumo de naranja y hervir 2 min.
5. Introducir las crêpes y doblar.
6. Añadir el licor de naranja con un poco de agua y flambear.
7. Servir con ralladura de naranja y azúcar glass.

DANGO JAPONÉS

Esta receta ha sido elaborada por Jin en Sufu Cake, una pastelería japonesa en el Barrio de las Letras (Madrid), famosa por sus soufflé pancakes esponjosos con distintos sabores y toppings. El local, pequeño y acogedor, permite ver la preparación de los postres en su cocina a la vista y destaca por su estilo "Instagram-friendly".



Ingredientes para 4

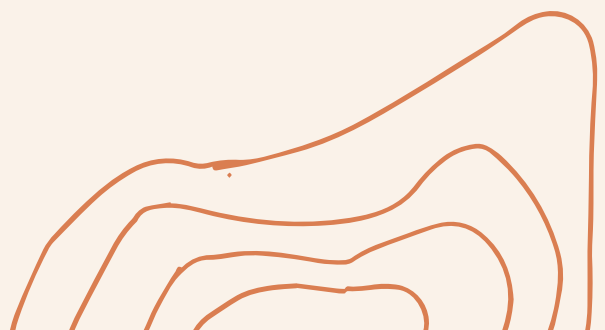
- 150 g harina de arroz (jyoshinko)
- 20 g azúcar
- 100 g agua caliente

Para la salsa mitarashi

- 75 g agua
- 37 g azúcar
- 20 g salsa de soja
- 6 g mirin
- 9 g almidón de patata

Elaboración

1. Para la masa, mezclar todo.
2. Dividir y cocinar al vapor 30 minutos.
3. Sacar, enfriar en agua y escurrir.
4. Mezclar en un bol.
5. Hacer la forma y meter en brochetas.
6. Tostar en una barbacoa o plancha.
7. Para la salsa mezclar todo y cocinar hasta que se espese.



FISUELOS

Esta receta ha sido elaborada por Carmen García Rodríguez en el Restaurante La Terraza de Villaseca de Laciana, León, conocido por su cocina casera con productos locales y frescos, como huevos a la flamenca, empanadas y fisuelos con chocolate. Además, el restaurante ofrece alojamiento en habitaciones dobles para disfrutar de la gastronomía y el entorno del valle.

Ingredientes para 6

- 500 g harina
- 1 l leche
- 1 pizca sal
- 2 huevos
- Aceite de girasol (solo se usa para freír y debe estar la sartén hasta arriba)
- 1 poco de azúcar

Elaboración

1. Introducir todos los ingredientes en un bol y mezclarlos primero con una cuchara y luego con la batidora.
2. Añadir más leche si fuera necesario.
3. Añadir con movimientos circulares y freír en abundante aceite por ambos lados.
4. Servir con azúcar.



FLAN CON CHANTILLY

Esta receta ha sido elaborada en Boral Torcuato, un restaurante en el Centro Comercial ABC Serrano (Madrid), dirigido por los chefs Joaquín Serrano y Jorge Velasco, que ofrecen una cocina de temporada con técnicas francesas, destacando platos como ostras a la parrilla, croquetas de gamba roja y rodaballo a la romana.

Ingredientes para 17

Para el flan

- 900 g leche entera
- 250 g azúcar
- 1/2 l nata líquida 35 % materia grasa
- 300 g huevo líquido pasteurizado
- 150 g yema pasteurizada
- 3 g vainilla en vaina

Para el chantilly

- 1 l nata líquida 35 % materia grasa
- 80 g azúcar glass

Elaboración

1. Calentar el azúcar y el agua para hacer un caramelo rubio, extender en los moldes.
2. Calentar los líquidos hasta ebullición con la vainilla.
3. Batir los huevos con el azúcar y añadir los líquidos calientes.
4. Retirar la vaina de vainilla, sacar las pepitas y añadirla.
5. Añadir a los moldes dejando 1 dedo hasta el borde y dejar enfriar un poco.
6. Tapar con papel de aluminio.
7. Disponer los moldes en una bandeja de horno y cubrir hasta 3/4 partes de agua por fuera.
8. Calentar el horno a 100 grados y hornear durante 50 minutos.
9. Sacar del horno, dejar enfriar a temperatura ambiente y luego mínimo 6 horas en frigorífico.
10. Servir con el chantilly.



GOXUA

Esta receta ha sido elaborada en Eneko Basque Madrid, del chef Eneko Atxa, que ofrece cocina vasca moderna con productos locales y técnicas innovadoras. Atxa, fundador de Azurmendi, es reconocido por su sostenibilidad y creatividad culinaria.

Ingredientes para 8

- 150 gr de leche
- 350 gr de nata 35%
- ½ unid de rama de vainilla
- 100 gr de yema de huevo
- 100 gr de azúcar

Elaboración

1. Separar las claras de las yemas y quedarse con las yemas.
2. Integrar con la vainilla, añadir el resto de los ingredientes y mezclar bien.
3. Incorporar a los recipientes y cocinar en el horno a 100° durante una hora.
4. Dejar enfriar.
5. Decorar con azúcar y quemar con un soplete.
6. Servir con galleta y helado.



TARTA DE QUESO

Esta receta ha sido elaborada por el chef Iñaki Balmaseda en el Complejo Hotelero Amalurra, ubicado en Artzentales (Bizkaia), un eco-resort sostenible rodeado de naturaleza que combina alojamiento, gastronomía saludable y bienestar integral, destacando por su compromiso con la sostenibilidad, las energías renovables y la regeneración ecológica.



Ingredientes para 24

- 15 huevos
- 700 g azúcar
- 60 g maicena
- 1 l nata
- 1/2 l leche
- 1/2 Kg queso Karrantza
- 1 Kg queso crema

Elaboración

1. Rallar el queso con Thermomix o rallador.
2. Calentar el queso y la leche 90 grados 12 min. También se puede hacer en un cazo, removiendo con frecuencia.
3. En un bol añadir el queso crema, maicena, azúcar, huevos, leche con queso y la nata templada. Luego, batir con batidora.
4. Colar e incorporar en molde forrado con papel de horno.
5. Hornear 24-25 minutos a 200 grados. Cuando lleve la mitad girar que se dore.
6. Reposar hasta que se enfríe y luego, meter en el frigorífico al menos 12 horas.



TIRAMISÚ

Esta receta ha sido elaborada en Casa de Comidas, en el NH Collection Madrid Eurobuilding, que ofrece cocina tradicional española reinterpretada con productos de temporada y platos como croquetas de jamón ibérico y lubina al horno. El chef Rafa Zafra, con experiencia en El Bulli y varios restaurantes propios, destaca por combinar tradición y modernidad en sus creaciones.

Ingredientes

- 750 ml de café expreso
- 20 g de licor Disaronno
- 30 g de agua
- 80 g de azúcar
- 1 U de gelatina
- 80 g de yemas de huevo
- 500 g de nata montada
- 250 g de Mascarpone
- 1 poco de cacao en polvo
- 14 bizcochos savoiardi

Elaboración

1. Poner agua, azúcar y hervir, luego añadir la gelatina y diluir.
2. Montar las yemas y añadir el almíbar.
3. Montar la nata con el Mascarpone.
4. Mezclar todo de manera envolvente.
5. Colocar una base de bizcochos y bañar con el café.
6. Añadir una capa de crema.
7. Repetir la operación.
8. Decorar con cacao en polvo.



TORRIJAS

Esta receta ha sido elaborada en Villaroy's, un pequeño obrador en Cuatro Caminos, Madrid, fundado por el chef Martín Martínez Villamor. Reconocido por su torrija, premiada como la mejor de Madrid en 2023, el obrador se especializa en recetas tradicionales elaboradas con ingredientes de alta calidad, como pechugas Villaroy, croquetas y tortillas.

Ingredientes para 10

- 1 l leche fresca
- 1 l nata líquida 38 %
- 200 g azúcar
- 7 g canela en polvo
- 1 U naranja (la piel)
- 1 U limón (la piel)
- 2 U huevo
- 10 U pan brioche o de leche
- 1/2 L de aceite de girasol

Elaboración

1. En una olla, añadir la leche, nata, azúcar, canela, piel de naranja y de limón y llevar a ebullición. Dejar Infusionar 5 minutos.
2. Colar la mezcla y bañar el pan con la infusión caliente.
3. Dejar reposar 20 minutos a temperatura ambiente y guardar en el frigorífico durante 8 o 10 horas.
4. En un bowl, batir los huevos y añadir las torrijas con delicadeza.
5. Calentar el aceite a 160° y freír las torrijas por ambos lados.
6. Escurrir en papel absorbente.
7. Para servir espolvorear con azúcar y canela.



PUDING DE CROISSANTS

Los dulces de Hermanos Juan, de Vicky Foods, ofrecen bollería y pan congelado listos para consumir.

Incluyen productos como croissants, napolitanas, palmeras y berlinas.

Están pensados tanto para hostelería como para el consumidor final.

Ingredientes para 4

- 12 croissants nevaditos de Hermanos Juan
- 1 envase de mis de frutos rojos
- 2 cucharadas de pistachos

Para la crema

- 400 ml de nata o crema vegetal
- 4 huevos camperos
- 1 cucharada de vainilla

Elaboración

1. Cortar los croissants y colocar en la fuente para el horno.
2. Hacer la crema con los ingredientes de la descripción.
3. Decorar con los toppings.
4. Hornear o freidora de aire a 180 grados 20 min aprox. (Meter un palillo y si sale limpio, ya estaría).



PERFIL DE LA CHEF

Celeste de la Banda

La primera vez que cociné para otras personas era muy pequeña, quizá tenía 8 años y vivía en Formentera, en El Faro de La Mola. Cada domingo preparaba sandwiches vegetales que vendía a los "guiris" en el Mercadillo de La Mola.



Formación

Mi formación y profesión, desde hace más de 20 años, está relacionada con el sector digital, siendo mi último puesto directivo en ventas y marketing en una multinacional líder mundial.

El sector gastronómico me viene de casa y además, me he formado en la Escuela de Cocina Le Cordon Bleu en Madrid.

Profesión

En la actualidad, me dedico a la comunicación gastronómica, gracias a mis redes sociales, web y otros medios en los que colaboro.

Realizo campañas digitales para marcas, participo en eventos como jurado, chef o presentadora.

He sido colaboradora en radio, diferentes medios digitales y directora comercial para España en MasterChef World.

Medios

@celestedelabanda

@viajacomebebe

<https://elblogdeceleste.com/>