



RECETAS IMPERDIBLES AL **SAVARÍN TWISTER**

CICLO 12 2025

Descubrí más recetas “A la Essen” en nuestra web www.esSEN.com.ar

Flan de ricota con coulis de frutillas



Tipo de preparación:

Dulce

Producto:

Cacerola 24CM
Savarín Twister

Tiempo:

-- min

Porciones:

10

Función:

Baño de María

Dificultad:

Fácil

Flan:

500 gr de ricota descremada
1 lata de leche condensada
1 cdtas de cáscara rallada de limón
3 huevos
1 cdtas de manteca (para el Savarin)

Coulis:

250 gr de frutillas
3 cdas de azúcar
50 c.c. de agua
2 cdas de jugo de limón

En un bowl mezclamos la ricota con la leche condensada y la ralladura de limón.

Agregamos los huevos y continuamos mezclando hasta lograr una preparación homogénea.

Enmantecamos el interior del Savarin y volcamos la mezcla.

Colocarmosel Savarin en la Cacerola, tapamos y cocinamos a Fuego Medio hasta que al introducir un palillo en el centro, salga seco.

Retiramos el Savarin de la Cacerola y dejamos enfriar.

Pasamos una espátula por los bordes del Savarin y desmoldamos.

En un recipiente procesamos los ingredientes indicados para el coulis. Servimos el flan cubierto con el coulis.

Torta de cacao especiada



Tipo de preparación:
 Dulce

Producto:
 Cacerola 24CM
 Savarín Twister

Tiempo:
 -- min

Porciones:
 10

Función:
 Horno para masas

Dificultad:
 Fácil

100 gr de manteca a temperatura ambiente
 200 gr de azúcar
 2 huevos
 1 cda de cáscara rallada de naranja
 1 cdta de canela en polvo
 $\frac{1}{4}$ cdta de nuez moscada
 300 gr de harina leudante

70 gr de cacao amargo
 50 c.c. de agua caliente
 1 cdta de manteca (para el Savarin)
 1 cda de azúcar impalpable

En un bowl mezclamos la manteca con el azúcar hasta formar una crema.

Agregamos los huevos, la ralladura, la canela y la nuez moscada.

Luego incorporamos la harina leudante tamizada con el cacao y por último el agua caliente. Mezclamos hasta lograr una preparación sin grumos.

Enmantecamos el Savarín y volcamos la mezcla.

Colocamos el Savarín en la Cacerola, tapamos y cocinamos a *Fuego Medio* hasta que al introducir un palillo en el centro de la torta, salga seco.

Retiramos de la Cacerola, pasamos una espátula por los bordes del Savarin y desmoldamos.

Dejamos enfriar y espolvoreamos con azúcar impalpable. Otra opción, un glasé de naranja.

Budín navideño con frutas



Tipo de preparación:
 Dulce

Producto:
 Cacerola 24CM
 Savarín Twister

Tiempo:
 -- min

Porciones:
 12

Función:
 Horno para masas

Dificultad:
 Fácil

100 gr manteca a temperatura ambiente
 200 g azúcar
 4 huevos
 1 cda de miel
 1 cdtá de esencia de vainilla
 Cáscara rallada de 1 naranja
 300 gr de harina leudante

100 c.c. de jugo de naranja
 100 gr de nueces picadas
 100 gr de pasas de uva sin semillas
 100 gr fruta abrillantada
 1 cdtá de manteca para el Savarin
 1 cda de azúcar impalpable

En un bowl mezclamos la manteca con el azúcar, la miel, la vainilla y la ralladura hasta lograr una crema homogénea. Agregamos los huevos de a uno, batiendo bien después de cada adición.

Incorporamos la harina tamizada alternando con el jugo de naranja y mezclamos hasta integrar bien.

Añadimos las nueces, las pasas de uva y las frutas abrillantadas espolvoreadas ligeramente con harina para evitar que se hundan durante la cocción.

Volcamos la preparación en el Savarín enmantecado. Lo colocamos en la Cacerola, tapamos y cocinamos a Fuego Medio hasta finalizar la cocción. Para verificar que esté cocido, pinchamos en el centro del budín con un palillo. Si sale seco, está listo.

Retiramos el Savarín de la Cacerola, pasamos una espátula por los bordes y desmoldamos.

Dejamos enfriar y espolvoreamos con azúcar impalpable.

Pan integral sin amasar



Tipo de preparación:
 Salada

Producto:
 Cacerola 24CM
 Savarín Twister

Tiempo:
 -- min

Porciones:
 12

Función:
 Horno para masas

Dificultad:
 Fácil

250 gr de harina integral
 200 gr de harina 0000
 1/2 cdta de sal
 3 cdas de mix semillas (chía, sésamo, lino, etc).
 500 c.c. de agua
 1 cda de aceite de oliva
 25 gr de levadura fresca

En un bowl agregamos la harina integral con la harina común la sal y 2 cdas de semillas.

En otro bolwl colocamos el agua, el aceite y la levadura desmenuzada. Agregamos a la mezcla de los ingredientes secos. Mezclamos hasta integrar todo. Resulta una masa espesa, semilíquida.

Aceitamos el Savarin y espolvoreamos el fondo con las semillas restantes.

Volcamos la masa y colocamos dentro de la Cacerola. Tapamos y dejamos descansar media hora.

Pasado ese tiempo, cocinamos a **Fuego Medio** en la Cacerola tapada hasta finalizar la cocción. Para verificar que esté cocido, pinchamos en el centro con un palillo. Si sale seco, está listo.

Retiramos el Savarin de la Cacerola, pasamos una espátula por los bordes y desmoldamos.

