

Monstruolicious



10 Postres Monstruoliciosos!





JUEGA *¡Come, muévete*

*¡Hay que comer 5 piezas de
fruta y ~~verduras~~ cada día!*

POSTRES





¡EL BUFÉ ESTÁ ABIERTO! ¡Y LOS MONSTRUOS ESTÁN HAMBRIENTOS!

Valériane Gréban, finalista de Le Meilleur Pâtissier in France, ha hecho para nosotros los postres de Monstrolicious.

Sus recetas son generosas, accesibles y deliciosas. Invitan a compartir y a disfrutar. Resumen los principios del juego de Richard Garfield, una sutil mezcla de riesgos, azúcar y estrategias deliciosas.



© @VALÉRIANE.GREBAN

¡GALLETAS MONSTRUOLICIOSAS!

Ingredientes para 20 galletas:

- 120 g de azúcar moreno o sin refinar
- 120 g de azúcar blanco
- 175 g de mantequilla
- 1 huevo
- 300 g de harina
- 6 g de levadura
- 200 g de chocolate con leche
- 200 g de chocolate negro



Preparación:

1. Trocea el chocolate en pedazos grandes.
2. Mezcla el azúcar, la harina y la levadura con una batidora. Añade la mantequilla y el huevo.
3. Añade el chocolate a la mezcla y remueve.
4. Dale forma de rollo a la masa, envuélvela con film transparente y déjala en el frigorífico durante 30 minutos.
5. Precalienta el horno a 170 °C.
6. Corta el rollo en rodajas de unos 3 cm. Colócalas en una bandeja de horno y hornéalas durante 10 minutos.
7. Deja que se enfríen y ¡a disfrutar!



¡DONUTS MONSTRUOLICIOSOS!

Ingredientes para 6 donuts:

- 30 g de mantequilla
- 80 ml de leche
- 250 g de harina
- 1 huevo
- 15 g de levadura
- 1 cucharadita de extracto de vainilla líquido
- 60 g de azúcar
- Una pizca de sal
- 1 clara de huevo
- 100 g de azúcar glas



Preparación:

1. En un cazo, derrite la mantequilla en la leche. Después retíralo del fuego y vierte el contenido en un bol.
2. Añade la vainilla, el azúcar, el huevo, la sal y la levadura. Bátelo con unas varillas.
3. Mientras bates, ve añadiendo gradualmente la harina hasta obtener una masa homogénea.
4. Déjala reposar durante 1 hora y 30 minutos.
5. Presiona la masa con el puño para eliminar cualquier exceso de aire y después estírala con un rodillo hasta que tenga un grosor de 1 cm.
6. Corta círculos en la masa y después haz un agujero en su centro.
7. Déjalos reposar durante 30 minutos.
8. Fríe los donuts durante unos 2 minutos.
9. Mezcla la clara de huevo con el azúcar glas y cubre los donuts con la mezcla una vez que estén fríos.

Consejo: *Puedes darle color a tu cobertura, añadirle purpurina comestible o usar caramelos para ponerles ojos a los donuts.*



¡TORTITAS MONSTRUOLICIOSAS!

Ingredientes para 6 monstruos:

- huevos
- 35 ml de leche
- 50 g de azúcar
- 50 g de mantequilla semisalada
- 300 g de harina
- 2 sobres de levadura en polvo
- Aceite de girasol



Preparación:

1. Mezcla la harina, la levadura y el azúcar en un bol grande. Funde la mantequilla en leche poco caliente y vierte sobre la mezcla.
2. Bate los huevos ligeramente y añádelos a la mezcla sin dejar de batir. Déjala reposar durante 30 minutos a temperatura ambiente.
3. Calienta una sartén grande, aplica con una brocha el aceite a su superficie y vierte un cazo pequeño de mezcla para cada tortita. Cocina durante 1 minuto y dale la vuelta cuando se formen pequeñas burbujas. Deja que la otra cara se tueste hasta tomar color marrón.

Sirve las tortitas calientes, con mantequilla, sirope de arce o mermelada, y adorna con arándanos.

Consejo: Si quieres que queden más esponjosas, separa la clara de la yema. En el paso 2, incorpora las yemas, y cuando tengas una masa homogénea añade las claras, ya montadas.



4

GELATINA DE MOJITO

Ingredients for 6 people:

- 6 láminas de gelatina
- 6 limas orgánicas
- 4 limones amarillos orgánicos
- Hojas de menta
- 150 g de azúcar morena

En lugar de hacerla tú mismo, también puedes usar un preparado comercial de gelatina.



Preparación:

1. Empapa la gelatina en agua fría durante 10 minutos.
2. Usando un pelador de verduras, corta 6 tiras de cáscara de la lima y el limón.
3. Exprime las frutas para obtener 150 ml de zumo de cada una.
4. Pon las cáscaras y las hojas de menta en una sartén con 400 ml de agua y el azúcar. Cocina a fuego lento, removiendo de vez en cuando, hasta que el azúcar se haya disuelto. Después retira la sartén del fuego y descarta las cáscaras y hojas de menta.
5. Exprime el agua de la gelatina y mézclala en la sartén hasta que se disuelva. Incorpora el zumo a la mezcla de la sartén. Pasa la gelatina por un colador fino y después viértela en un molde de pastel. Refrigérrala durante al menos 4 horas antes de servir.

Consejo: *Puedes añadir frutas a tu gelatina, servirla sola, o usarla en una panna cotta o una tarta.*

ENTRANTE DE MOJITO DE LIMA

Ingredients for 6 people:

- 60 g de mantequilla
- 100 g de galletas de mantequilla
- 150 ml de zumo de lima
- 30 ml de ron
- 80 g de azúcar
- 300 ml de nata
- Hojas de menta frescas
- 4 láminas de gelatina

SI NO TE GUSTA LA GELATINA, PRUEBA ESTE POSTRE DE LIMA ALTERNATIVO



Preparación:

1. Desmorona las galletas. Añade la mantequilla reblandecida, mezcla y distribuye sobre el fondo del molde, sin acercarse al filo. Congela durante 2 horas. Saca la masa del molde cuidadosamente. Limpia el molde.
2. Exprime el zumo de las limas y filtralo.
3. Empapa la gelatina en agua fría. Pica finamente las hojas de menta, añade el zumo de lima con unas ralladuras y calienta con el azúcar. Deja reposar durante 2 minutos y después añade las láminas de gelatina. Filtra la mezcla. Añade ron. Deja que la masa se enfríe.
4. Bate la nata hasta que adquiera la consistencia de una crema chantilly. Incorpórala a la mezcla.
5. Vierte la mezcla en el molde. Cuando esté lleno, añade la galleta previamente moldeada. Deja el plato en el congelador durante 10 horas.





GLASEADO ESPEJO:

Ingredientes:

- 60 ml de agua
- 75 g de azúcar
- 75 ml de glucosa líquida
- 50 ml de leche condensada
- 5 g de gelatina
- 75 g de chocolate blanco en pepitas
- Colorante de comida verde



Preparación:

1. Rehidrata la gelatina en agua fría.
2. Calienta agua, azúcar y glucosa hasta los 103 °C.
3. Aparta del fuego y añade la leche condensada, la gelatina y el chocolate blanco fundido.
4. Mezcla con una batidora.
5. Colorea como desees.
6. Enfría el glaseado hasta los 35 °C.
7. Vierte sobre el entrante congelado.



6

LA TARTA DE FRAMBUESA QUE TIENE LOCO A TODO EL MUNDO

Para 6 monstruos

MASA DE ALMENDRA DULCE

Ingredientes:

- 60 g de mantequilla
- 50 g de azúcar glas
- 15 g de almendras en polvo
- Una pizca de sal
- 28 ml de huevo batido (1/2)
- 125 g de harina



Preparación:

1. Reblandece la mantequilla y mézclala con el azúcar.
2. Añade las almendras en polvo y la pizca de sal.
3. Incorpora el huevo batido.
4. Añade la harina y mezcla mínimamente.
5. Extiende la masa con un rodillo hasta dejarla con un grosor de 2-3 mm y déjala en el frigorífico, entre dos hojas de papel de horno, durante 1 hora.
6. Engrasa el molde y cubre su interior con la masa.
7. Congela durante 30 minutos antes de hornear para evitar que se caigan los bordes.
8. Hornea a 160 °C durante 15 minutos.



CREMA DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 50 g de azúcar morena
- 50 g de mantequilla
- 50 g de almendras en polvo
- 1 huevo

Preparación:

1. Reblandece la mantequilla y mézclala con el azúcar y las almendras en polvo usando una espátula.
2. Añade el huevo.
3. Enfría en el frigorífico durante 30 minutos y extiende sobre la base de tarta ya cocinada. Vuelve a hornear a 160 °C durante 20 minutos.

MERMELADA DE FRAMBUESA

Ingredientes:

- 100 g de frambuesas en puré
- 15 ml de miel de acacia
- 5 g de azúcar
- 2 g de pectina
- Ralladura de ½ lima

Preparación:

1. Calienta el puré de frambuesa con la miel en una cacerola.
2. Cuando empiece a humear, espolvorea el azúcar mezclada con la pectina, y deja hervir durante 15 segundos.
3. Retira del fuego y añade la ralladura de lima. Deja que se enfríe durante 30 minutos en el frigorífico y después vierte sobre la crema de almendras ya cocinada.

GANACHE DE LECHE DE ALMENDRAS

Ingredientes:

- 220 ml de nata
- 12 g de masa de gelatina
- 50 g de chocolate blanco
- 25 ml de leche de almendras (o sirope de almendras)
- Frambuesas

Preparación:

1. Calienta 110 ml de nata, retira del fuego y añade la gelatina.
2. Vierte en 3 veces sobre el chocolate fundido para realizar la emulsión.
3. Añade otros 110 ml de nata y la leche de almendras, y mezcla con una batidora.
4. Cubre con film transparente y refrigera durante 12 horas.
5. Bate un poco con varillas y reparte sobre la mermelada de frambuesa. Decora con las frambuesas.

EL MEJOR HELADO DEL MUNDO

Ingredientes:

- 80 ml de yema de huevo
- 1 vaina de vainilla
- 100 g de azúcar
- 400 ml de leche entera
- 200 ml de nata
- 40 g de glucosa
- 2.5 g de estabilizante (opcional)
- Chocolate en virutas



Preparación:

1. Mezcla la leche con la nata, añade la vainilla, y calienta durante 20 minutos.
2. Bate las yemas de huevo con 80 g de azúcar.
3. Calienta la leche y la nata con la glucosa. Mezcla 20 g de azúcar con el estabilizante y añádelo.
4. Vierte un poco del preparado caliente sobre las yemas de huevo y bátelo.
5. Vierte de nuevo todo en la sartén y calienta sin dejar de mezclar hasta los 84 °C. Si excedes los 84 °C, los huevos se cuajarán y tendrás que usar una batidora para mantener la suavidad del helado.
6. Retira del fuego.
7. Vierte el preparado en un plato grande, cubre toda la superficie con film transparente y deja que se enfríe en el frigorífico durante al menos 6 horas.
8. Vierte el preparado frío en la heladera.
9. Cuando el helado empiece a tomar consistencia, añade las virutas de chocolate mientras la máquina sigue funcionando.

FONDUE DE CHOCOLATE PARA MONSTRUOS CHOCOLATEROS

Ingredientes:

- Frutas frescas (plátanos, peras, mandarinas, fresas...)
- Frutos secos (avellanas, pasas, dátiles...)
- Zumo de limón
- Nubes, galletas...
- 300 g de chocolate negro (o 150 g de chocolate negro y 150 g de chocolate con leche)
- 250 ml de nata fresca
- 75 g de mantequilla
- 30 ml de leche
- 5 ml de extracto de vainilla
- Opcional: Una pizca de canela o un poco de ron negro



Preparación:

1. Pela la fruta y rocía sobre ella el zumo de limón. Dispón las frutas, galletas, nubes y demás en pequeñas fuentes.
2. Trocea el chocolate, échalo en una cacerola y fúndelo al baño maría con la leche.
3. Cuando el chocolate esté blando, añade la nata, mezclando con unas varillas para que quede cremoso.
4. Incorpora la vainilla y la mantequilla en pedazos (y la canela o el ron opcionales).
5. Sirve inmediatamente: deja la cacerola en el centro de la mesa, sobre un calentador de mesa, rodeado de las pequeñas fuentes. Cada persona moja pedazos de fruta (o lo que elija) en el chocolate con ayuda de su tenedor.



MONTAÑA DE PROFITEROLES DE CHOCOLATE

PASTA CHOUX (12 UNIDADES)

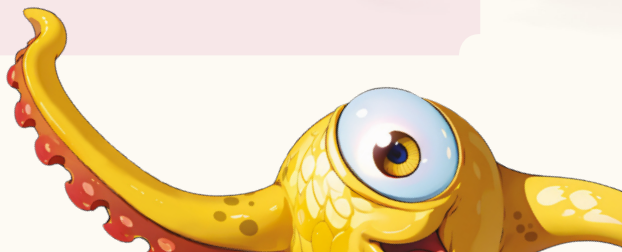
Ingredientes:

- 62 ml de leche
- 62 ml de agua
- 55 g de mantequilla
- Una pizca de sal
- 75 g de azúcar
- 75 g de harina
- 2 huevos



Preparación:

1. Calienta la leche, el agua, la mantequilla (en pedazos), la sal y el azúcar en una cazuela.
2. Una vez que se haya derretido la mantequilla, retira del fuego y añade toda la harina de golpe. Después, mezcla bien, sin devolverlo al fuego.
3. Cocina a fuego medio para secar la masa.
4. Pasa a un cuenco y mezcla con batidora, usando una extensión de paleta (usa una cuchara de madera si no tienes batidora). Bate los huevos y añádelos poco a poco, sin dejar de mezclar. La masa estará lista cuando puedas trazar una línea profunda en ella con el dedo y esta se cierre lentamente.
5. Pasa la masa por una manga con una boquilla lisa de unos 18 mm y forma los profiteroles sobre una bandeja de horno.
6. Hornea a 180 °C durante 20 minutos y después baja la temperatura a 160 °C durante otros 10 minutos. ¡No abras la puerta del horno durante el horneado!





CREMA DIPLOMÁTICA PARA EL RELLENO

Ingredientes:

- 440 ml de leche entera
- 1 vaina de vainilla
- 75 g de azúcar
- 5 yemas de huevo
- 75 g de harina de maíz (maicena)
- 2 láminas de gelatina
- 30 g de mantequilla
- 150 ml de nata para montar



Preparación:

1. Empapa la gelatina en agua.
2. Parte y limpia la vaina de vainilla y déjala calentar en la leche.
3. Bate las yemas con el azúcar. Añade la harina de maíz.
4. Cuando la leche esté caliente, viértela sobre las yemas batidas, devuélvela al fuego hasta que arranque a hervir y cocina durante 1 minuto más, mientras sigues batiendo.
5. Retira del fuego, añade la gelatina mojada y después la mantequilla. Viértela sobre un plato, cubre la superficie con film transparente y refrigera durante al menos 1 hora.
6. Monta la nata.
7. Mezcla un tercio de la nata montada en la crema con unas varillas e incorpora el resto cuidadosamente con una espátula. Usa después una manga para rellenar los profiteroles fríos.

SALSA DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 150 g de chocolate de repostería, en trozos
- 150 ml de nata líquida

Preparación:

1. Calienta la nata en una cacerola (no dejes que hierva).
2. Vierte sobre el chocolate,
3. Bate con las varillas hasta obtener una mezcla homogénea y vierte sobre los profiteroles llenos de crema.



EL PASTEL MONSTRUOSO

Ingredientes para 6 monstruos:

BIZCOCHO BLANDO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

- 3 claras de huevo
- 150 g de azúcar
- 100 ml de yemas de huevo
- 20 g de harina
- 3 g de levadura
- 20 g de harina de maíz (maice)
- 50 g de chocolate negro
- 25 g de mantequilla



Preparación:

1. Bate las claras de huevo, añadiendo poco a poco el azúcar cuando empiecen a estar espumosas.
2. Incorpora las yemas de huevo con una espátula.
3. Mezcla la harina, la levadura y la harina de maíz, y después incorpóralo a los huevos.
4. Funde el chocolate, añádelo y finalmente añade la mantequilla. Mezcla con suavidad antes de extender sobre un molde redondo de silicona, previamente engrasado.
5. Cocina a 180 °C durante 10 minutos.
6. Prepara esta mezcla dos veces para cortar tres discos de 16 cm de diámetro de cada bizcocho.



GANACHE DE CHOCOLATE CON LECHE

Ingredientes:

- 15 láminas de gelatina
- 440 ml de nata
- 110 g de chocolate con leche

Preparación:

1. Empapa la gelatina en agua fría. Parte en pedazos el chocolate.
2. Calienta 220 ml de nata. Retira del fuego y añade la gelatina, echa el chocolate y mezcla con una batidora.
3. Añade otros 220 ml de nata fría y mezcla con la batidora.
4. Cubre con film transparente y refrigera durante al menos 12 horas, antes de batir hasta que adquiere la consistencia de una crema chantilly.



MONTAJE

1. Corta tu bizcocho de chocolate en 6 discos de 16 cm de diámetro; puedes usar dos mitades para hacer un círculo si te quedas sin espacio en la bandeja. Puedes variar los tamaños si quieres hacer varios pisos.
2. Bate el ganache.
3. Coloca el primer disco en un plato, cubre con el ganache y sigue con los demás discos de bizcocho.
4. Cubre todo el pastel con el ganache y congela durante al menos 1 hora.
5. Glasea con chocolate fundido de colores o decora con merengue y caramelos.

Monstrólicious

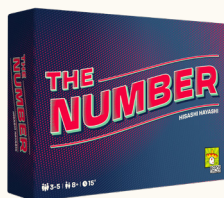
PARA SABER MÁS SOBRE
MONSTRÓLICIOUS, VISITA

WWW.RPROD.COM/ES/GAMES/MONSTROLICIOUS



4 juegos 4 atmósferas

DESCUBRE NUESTRO "LABORATORIO" DE JUEGOS PRE-FERIDOS CON UNA FUERTE PERSONALIDAD



EL JUEGO DE FAROLES
MINIMALISTA QUE TE DEJARÁ

ATÓNITO HISASHI HAYASHI

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 15'

UN JUEGO TÁCTICO DE BUEN
AMBIENTE (MEDIEVAL) FANTÁSTICO

MAXIME RAMBOURG Y THÉO RIVIÈRE
ILUSTRADO POR GAËL LANNURIEN

👤 3-5 | 👤 8+ | ⌚ 25'



UNA DESPIADADA CONFRONTACIÓN CON
TIRADAS DE DADOS Y EFECTOS DE CARTA

CORENTIN BRAND
ILUSTRADO POR SYLVAIN REPOS

👤 2-4 | 👤 8+ | ⌚ 20'

UN DULCE PARA DOS POR EL QUE LUCHAR

RICHARD GARFIELD
ILUSTRADO POR PAUL MAFAYON

👤 2 | 👤 8+ | ⌚ 10'



Monströlicious



REPOS
PRODUCTION