



AMAZONÍA CÍTRICA

Entremet
2 unidades

INGREDIENTES

BIZCOCHO SIN HARINA

- 200gr Puro Cacao en Polvo 22-24% c/n Cacao Nibs
- 390gr Claras de huevo
- 360gr Azúcar
- 460gr Yemas de huevo

COMPOTA DE CÍTRICOS

- 300gr Pulpa de piña
- 36gr Azúcar
- 60gr Cáscara de limón pochada
- 60gr Mango deshidratado
- 60gr Confit de cáscara de naranja
- 3gr Gelatina sin sabor

MOUSSE DE CHOCOLATE AMAZONÍA 75%

- 270gr Chocolate Negro Amazonía 75% Cacao
- 150gr Leche
- 600gr Crema de leche
- 2gr Gelatina sin sabor

TERCIOPELO DE CHOCOLATE NEGRO

- 100gr Chocolate Negro Ecuador 65% Cacao
- 70gr Manteca de Cacao Ecuador

MÉTODO

BIZCOCHO SIN HARINA

Montar un merengue francés con las claras y el azúcar, aparte montar las yemas (textura sabayón) y mezclar las dos preparaciones de manera envolvente. Seguir de misma manera con el cacao en polvo tamizado. Colocar en una media lata los Cacao Nibs como base, la mezcla de bizcocho y más Cacao Nibs. Cocinar a 190°C x 12-15 minutos. Enfriar y cortar un disco grande (aproximadamente 18 cm de diámetro), reservar el bizcocho dentro del disco.

COMPOTA DE CÍTRICOS

Colocar todos los los ingredientes a excepción de la gelatina y cocinar hasta que hierva por 5min. Retirar del calor, agregar la masa de gelatina (gelatina hidratada 5 veces su peso en agua) y mezclar hasta disolver. Colocar la compota dentro del disco con bizcocho para formar el núcleo del entremet.

MOUSSE DE CHOCOLATE AMAZONÍA 75%

Calentar la leche y agregar la gelatina previamente hidratada 5 veces su peso en agua hasta fundirla. Agregarla al chocolate fundido formando una ganache, perfeccionar la emulsión con un mixer de inmersión. Verificar que la ganache este a 40-45°C para agregar en 3 partes la crema de leche semi-montada. En un aro de aproximadamente 23 cm colocar la mousse seguida del núcleo, de manera que quede al ras. Congelar.

TERCIOPELO DE CHOCOLATE NEGRO

Fundir a parte los dos ingredientes y mezclarlos bien al final. Usar la mezcla a 35°C en el compresor.

MONTAJE

Desmoldar el entremet y pintarlo enseguida con el terciopelo de chocolate negro. Colocar una decoración de chocolate con Nibs de Cacao y ponerlos en una base.

