

ANAPURNA

6 Entremets o 15 Verrines o 12 Petits Gâteaux

Por Javier Guillén



Famoso chocolatero español que ha trabajado para Pierre Hermé. Es dueño de 8 boutiques en Brasil y Colombia.



INGREDIENTES

DACQUOISE DE MACADAMIA

170g Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
280g claras de huevo
180g azúcar en grano
80g dextrosa
280g macadamia en polvo

CREMA DE CARDAMOMO

200g Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
90g Chocolate Negro Blend Ecuador+Perú 70%
200g leche
20g cardamomo en grano
7g gelatina
15g glucosa
120g crema líquida 35%

GEL DE CAFÉ

200g gelatina neutra nappage
90g café expreso
10g licor de café

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CAMELIZADO

475g Chocolate Blanco Ecuador 31%
250g leche
10g gelatina
500g crema semi-montada

SPRAY 65%

450g Chocolate Negro Ecuador 65%
400g manteca de cacao

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



MÉTODO

DACQUOISE DE MACADAMIA

Montar las claras con el azúcar y la dextrosa. Cuando obtengamos un merengue firme incorporar el chocolate derretido a 45°C. Incorporar la macadamia en polvo. Hornear a 170°C durante 10-12 minutos.

CREMA DE CARDAMOMO

Realizar una infusión con la leche y el cardamomo. Incorporar la gelatina y la glucosa. Verter encima de los chocolates, previamente fundidos. Por último, incorporar la crema en frío. Pasar por el túrmix. Reposar en nevera 6-8 horas antes de utilizar.

GEL DE CAFÉ

Mezclar los ingredientes en frío y pasar por el túrmix. Reservar en refrigeración hasta utilización.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO CAMELIZADO

Caramelizar el chocolate en el horno a 100°C durante 40 minutos. Calentar la leche e incorporar la gelatina previamente hidratada. Verter sobre el chocolate y pasar por el túrmix. Cuando la mezcla esté a 35/40°C incorporar la crema semi-montada.

SPRAY 65%

Mezclar los ingredientes y calentar hasta 55°C. Pulverizar sobre los postres congelados.

ELABORACIÓN

Realizar la crema de cardamomo y guardar en refrigeración hasta cristalización. Realizar el dacquoise de macadamia y troquelar en aros de 14cm de diámetro. Verter encima del dacquoise la crema de cardamomo y el gel de café con la ayuda de una boquilla. Ultracongelar. Realizar la mousse de chocolate blanco caramelizado y verter sobre el molde JG burbujas. Incorporar el interior y ultracongelar. Pulverizar y decorar al gusto con láminas de chocolate. Servir en vitrina.



REPÚBLICA
DEL CACAO®