

REPÚBLICA
DEL CACAO[®]

Ecuador + República
Dominicana

70%
CACAO

CHOCOLATE NEGRO



ANDINO

Postre de plato / Para 12 postres

INGREDIENTES

CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO 70% Y MARACUYÁ

CREMA INGLESA DE MARACUYÁ:

- 750 gr Pulpa de maracuyá
- 250 gr Crema de leche
- 100 gr Azúcar
- 200 gr Yema

CREMOSO

- 210 gr Chocolate Negro Blend Ecuador+República Dominicana 70%
- 610 gr Crema inglesa de maracuyá
- 25 gr Agua
- 5 gr Gelatina

BIZCOCHO DE CHOCOLATE NEGRO 70% SIN HARINA

- 210 gr Chocolate Negro Blend Ecuador+República Dominicana 70%
- 100 gr Pasta de almendras 50%
- 60 gr Mantequilla sin sal
- 50 gr Yemas de huevo
- 250 gr Claras de huevo
- 85 gr Azúcar

SAGU DE MARACUYÁ

- 1 lt Pure de maracuyá
- 1 lt Agua
- 200 gr Azúcar
- 300 gr Sagu

QUINOA CRUJIENTE

- 300 gr Quinoa Inflada
- 100 gr Sirope TPT

BUTTERSCOTCH

- 125 gr Azúcar
- 150 gr Crema de leche
- 100 gr Mantequilla de Avellanas
- 2 gr Sal

MÉTODO

CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO 70% Y MARACUYÁ

CREMA INGLESA DE MARACUYÁ:

Hervir la crema junto a la pulpa y verterlo sobre las yemas de huevo ya mezcladas con el azúcar (sin que blanqueen). Cocinarlo todo "à la nappe" a 82/83°C, cernir en otro bowl y utilizarlo enseguida.

CREMOSO

Cuando la crema inglesa esté caliente y cernida, fundir la gelatina ya hidratada. Seguido a esto, emulsionar con una espátula con el chocolate derretido o picado (como si fuese una ganache) para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Para perfeccionar la emulsión, ayudarse de un batidor eléctrico de mano. Mezclar teniendo cuidado de no incorporar aire y trabajando a una temperatura superior a 35°C. Esta técnica siempre garantiza obtener un cremoso unido, incluso después de descongelación.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE NEGRO 70% SIN HARINA

En un tazón derretir el chocolate y la mantequilla a 50°C. En una batidora de mesa, suavice la pasta de almendras aumentando lentamente las yemas de huevo, una a la vez. Incorpore la mezcla de chocolate y mantequilla hasta que se incorporen por completo. En otro tazón, bata las claras de huevo y el azúcar hasta obtener picos suaves. Incorpore las claras de huevo batidas a la mezcla anterior en adiciones múltiples hasta que se incorporen por completo. Expandir en un molde de 25 x 38 centímetros y hornee a 180°C en un horno de convección por 20 minutos.

SAGU DE MARACUYÁ

Lleve el agua a punto de ebullición y cocine el Sagu por 20 minutos. Cierna. Hierva el puré de maracuyá y el azúcar y déjelo enfriar. Adicione el Sagu cocido y refrigere por 12 horas. Utilice.

QUINOA CRUJIENTE

Mezcle los ingredientes. Coloque en un silpat y hornee a 150°C por 20 minutos hasta obtener una textura crujiente.

BUTTERSCOTCH

Caliente el azúcar en un sartén a 180°C para crear un caramelo. Aumente la crema y forme un toffee. Separe del calor, aumente la mantequilla de avellanas y sal. Mezcle vigorosamente para emulsificar.

