

ARÁNDANO INVERTIDO



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

Por Javier Guillén



INGREDIENTES

PASTA SABLÉ DE ALMENDRAS

70g	Cacao en Polvo 22-24%
240g	mantequilla
120g	azúcar glase
4g	sal fina
60g	almendras en polvo
100g	huevos enteros
470g	harina floja

CREMA INGLESA DE BASE

150g	crema líquida 35%
150g	leche entera
60g	yemas de huevo
30g	azúcar

MOUSSE BLANCA

500g	Chocolate Blanco Ecuador 31%
360g	crema ingles de base
10g	gelatina
540g	crema 35%

CREMOSO DE CHOCOLATE

500g	Chocolate Negro Perú 62%
500g	crema líquida 35%
500g	leche entera
200g	yemas de huevo
100g	azúcar
5g	gelatina

CREMOSO ARÁNDANOS

1000g	Chocolate Blanco Ecuador 31%
400g	pulpa de arándanos
100g	pulpa de frambuesa
70g	arándanos enteros
30g	azúcar invertido
30g	glucosa
60g	manteca de cacao

PULVERIZADO

600g	Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
300g	manteca de cacao

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



MÉTODO

PASTA SABLÉ DE ALMENDRAS

Mezclar la harina, el azúcar glase, la sal, la almendra en polvo y la mantequilla bien fría en dados. Mezclar y añadir los huevos. Una vez todo mezclado no trabajar demasiado la masa. Extender entre dos hojas de papel de cocción con 3mm de espesor. Cortar bases de 12cm de diámetro. Hornear a 160°C de 10 a 15 minutos.

CREMA INGLESA DE BASE

Llevar a ebullición la crema con la leche, echar sobre las yemas de huevo previamente mezcladas con el azúcar (sin blanquear). Cocer todo hasta napar a 82/84°C, tamizar y utilizar en el momento o reservar enfriándolo rápidamente.

MOUSSE BLANCA

Realizar una emulsión vertiendo la crema inglesa caliente, con la gelatina previamente incorporada sobre el chocolate fundido, a fin de obtener una textura lisa, brillante y elástica. Atención de no incorporar aire al pasarle el túrmix. Mezclar con la crema semi-montada a una temperatura de 40-45°C. Colar en molde silikonart BISCO2M y congelar.

CREMOSO CHOCOLATE

Calentar la crema líquida y la leche. Echar sobre las yemas mezcladas con el azúcar, añadir la gelatina previamente remojada y escurrida. Cocer todo a 82/84°C. Para detener la cocción, tamizar y pasar por la túrmix unos instantes. Cuando la crema inglesa esté caliente, emulsionar con el chocolate fundido (como para una ganache) con una espátula, para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Pasar por la túrmix para perfeccionar la emulsión, teniendo precaución de no incorporar aire y trabajar a una temperatura superior a 35°C. Conservar en nevera.

CREMOSO ARÁNDANOS

Hervir las pulpas, los arándanos y los arándanos enteros junto al azúcar invertido y la glucosa. Verter sobre el chocolate y la manteca de cacao previamente derretido. Pasar por el túrmix realizando la emulsión. Reservar en la nevera.

PULVERIZADO

Mezclar y calentar hasta 55°C. Pulverizar con la ayuda de una pistola de aire sobre los postres congelados para obtener la textura de terciopelo.



REPÚBLICA
DEL CACAO®