

# BABEL

6 Entremets o 15 Verrines o 12 Petits Gâteaux



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

Por Javier Guillén



## INGREDIENTES

### CRUJIENTE DE ALMENDRAS

150g azúcar  
150g harina  
150g mantequilla  
130g almendras en polvo

### CREMOSO DE HABA TONKA 70%

100g Chocolate Negro Blend Ecuador+Perú 70%  
240g leche  
30g azúcar  
200g huevo  
3g gelatina  
4u haba tonka rallada

### MOUSSE DE QUESO CREMA

380g Chocolate Blanco Ecuador 31%  
210g leche  
12g gelatina  
340g queso crema  
610g crema semi-montada

### GLASEADO ROJO

1200g gelatina neutra base  
60g agua  
40g glucosa líquida  
c/s colorante rojo hidro

## MÉTODO

### CRUJIENTE DE ALMENDRAS

Mezclar en la batidora con la pala todos los ingredientes iniciales. Realizar discos de 5cm de diámetro y congelar. Hornear a 150°C durante 20 minutos. Conservar en congelación para evitar que se quiebre.

### CREMOSO DE HABA TONKA 70%

Hervir la leche con el haba tonka. Hacer una infusión de 5 minutos. Verter sobre el huevo y el azúcar y regresar a fuego suave hasta 80°C. Incorporar la gelatina previamente hidratada. Verter sobre el chocolate, realizar la emulsión con la ayuda de un túrmix. Verter sobre semiesferas y congelar.

### MOUSSE DE QUESO CREMA

Calentar la leche e incorporar la gelatina previamente hidratada. Verter sobre el chocolate y pasar por el túrmix. Incorporar el queso suavemente. Cuando la mezcla esté a 30°C incorporar la crema semi-montada. Usar inmediatamente.

### GLASEADO ROJO

Mezclar los ingredientes y calentar hasta 50°C. Glasear a 37-40°C.

### ELABORACIÓN

Realizar la mousse de queso y llenar el molde **JG Babel** hasta la mitad. Incorporar la inserción de cremoso de haba tonka y volver a incorporar mousse hasta  $\frac{1}{2}$  cm del molde. Retirar del congelador el crujiente de almendra y colocarlo en la parte superior. Ultra congelar. Con ayuda de agua caliente desmoldar los moldes babel y glasear. Decorar al gusto con láminas de chocolate. Servir en vitrina.

## CHOCOLATE EN ESTA RECETA



REPÚBLICA  
DEL CACAO®