

# CEREZA INVERTIDA



Por Javier Guillén



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

## INGREDIENTES

### GANACHE CREMOSA

460g	Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
100g	Chocolate Negro Ecuador 65%
450g	crema 35% MG
760g	crema de leche 35%
4g	gelatina
50g	glucosa
50g	azúcar invertido

### CEREZA GLASEADA

200g	cerezas
50g	pulpa de limón
300g	Absolut Cristal nappage neutre

### GANACHE LECHE- AVELLANA

260g	Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
135g	leche
2g	xantana
12g	glucosa
12g	azúcar invertido
80g	pasta de avellanas
365g	crema líquida 35%

### SPRAY 65%

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

## CHOCOLATE EN ESTA RECETA



## MÉTODO

### GANACHE CREMOSA

Llevar a ebullición los 450g de crema, con la gelatina, la glucosa y el azúcar invertido. Verter lentamente la mezcla hirviendo sobre el chocolate parcialmente fundida, mezclando en el centro para crear un “núcleo” elástico y brillante, señal de que una emulsión ha empezado. Añadir el líquido frío en la ganache y verter sobre los moldes individuales **JG inverted**. Ultracongelar.

### CEREZA GLASEADA

Mezclar todos los ingredientes en frío y triturar. Reservar en nevera.

### GANACHE LECHE - AVELLANA

Llevar a ebullición los 135g de leche con la xantana, la glucosa y el azúcar invertido. Echar lentamente la mezcla hirviendo sobre el chocolate picado y la pasta de avellanas, mezclando desde el centro para crear un “núcleo” elástico y brillante, indicador del inicio de una buena emulsión. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla. Continuar añadiendo el líquido poco a poco y pasar por la túrmix para perfeccionar la emulsión. Añadir los 365g de crema líquida fría a la ganache, pasar por la túrmix ligeramente. Conservar en frío 12h.

### SPRAY 65%

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

### ELABORACIÓN

Una vez elaborada la ganache cremosa desmoldarla. Pulverizar. Con la ayuda de una boquilla lisa de 16, escudillar en los bordes de la tartaleta dejando el interior vacío, donde se colocará la cereza glaseada. Volver a congelación por una hora. Decorar. Servir en vitrina.



REPÚBLICA  
DEL CACAO®