

# DUKATTI

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

### FRAMBUESA CRUJIENTE

150g	azúcar
150g	harina
150g	mantequilla
130g	almendra en polvo
40g	frambuesa lyo en polvo
30g	frambuesa lyo entera

### MANZANA CREMOSA

350g	manzana horneada
450g	pulpa de manzana
2u	vainilla
40g	azúcar
8g	pectina
3,5g	gelatina

### MOUSSE DE YOGURT

400g	Chocolate Blanco Ecuador 31%
160g	leche
12g	gelatina
340g	yogurt natural sin azúcar
610g	crema semi-montada

### SPRAY

450g	Chocolate Blanco Ecuador 31%
400g	manteca de cacao

## MÉTODO

### FRAMBUESA CRUJIENTE

Mezclar en la batidora con la pala todos los ingredientes iniciales. Hornear a 150°C durante 20 minutos. Mezclar las 2 frambuesas una vez la mezcla este fría. Reservar en lugar fresco y seco.

### MANZANA CREMOSA

Trocear la manzana en cubos irregulares. Introducirla en el horno a 100°C durante 20 minutos. Calentar la pulpa e incorporar la vainilla, el azúcar, la gelatina y finalmente la pectina. Llevar todo a ebullición. Reservar en refrigeradora.

### MOUSSE DE YOGURT

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

### SPRAY

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

### ELABORACIÓN

Realizar la mousse y colocar hasta la mitad del molde redondo JG. Colocar 3 min en congelación. Verter la manzana cremosa y completar con mousse hasta el final. Colocar el crujiente de frambuesa y congelar. Pulverizar y decorar al gusto con láminas de chocolate. Servir en vitrina.

## CHOCOLATE EN ESTA RECETA



REPÚBLICA  
DEL CACAO®