

REPÚBLICA
DEL CACAO

Ecuador + República
Dominicana

70%
CACAO

CHOCOLATE NEGRO

ENTREMET OBSIDIAN

4 anillos de 8 porciones cada uno.

INGREDIENTES

BIZCOCHO SIN GLUTEN CHOCOLATE NEGRO 70%

- 130 gr Chocolate Negro Blend Ecuador+República Dominicana 70%
- 90 gr Yemas de huevo
- 110 gr Azúcar superfino
- 295 gr Claras de huevo
- 110 gr Azúcar superfino

PÂTE SUCRÉE CACAO

- 145 gr Mantequilla
- 90 gr Azúcar impalpable
- 40 gr Huevos
- 180 gr Harina
- 25 gr Harina de almendras
- 25 gr Cacao en Polvo 22-24%

COMPOTA DE FRESAS

- 50 gr Almidón de maíz
- 100 gr Azúcar
- 600 gr Puré de fresas
- 10 gr Gelatina en polvo (200 bloom)
- 50 gr Agua
- 500 gr Fresas Frescas

MOUSSE DE FRESAS Y CHOCOLATE NEGRO 70%

CREMA DE FRESAS

- 1000 gr Puré de fresas
- 200 gr Yema de huevo
- 100 gr Azúcar

MOUSSE ANGLAISE

- 700 gr Crema de fresas
- 900 gr Crema 35%
- 460 gr Chocolate Negro Blend Ecuador+República Dominicana 70%
- 18 gr Gelatina
- 90 gr Agua

COVERTURA GLASEADA

- 200 gr Agua
- 520 gr Azúcar superfino
- 380 gr Crema 35%
- 192 gr Glucosa
- 145 gr Cacao en Polvo 22-24%
- 56 gr Azúcar Invertido
- 30 gr Gelatina en polvo (200 bloom)
- 150 gr Agua

MÉTODO

BIZCOCHO SIN GLUTEN CHOCOLATE NEGRO 70%

Derrita el chocolate. Bata las yemas de huevo y el azúcar superfino. Bata las claras de huevo con el segundo azúcar. Mezclar las 3 texturas. Hornear en una bandeja plana a 180°C por 20 minutos.

PÂTE SUCRÉE CACAO

En una batidora de mesa, mezcle lentamente la harina, el cacao en polvo, sal y mantequilla derretida. Aumente el azúcar impalpable, harina de almendras, y huevos hasta obtener una mezcla homogénea. No sobre mezcle. Reserve en el refrigerador por un par de horas antes de expandir. Hornee a 160°C por 15 minutos.

COMPOTA DE FRESAS

Corte las fresas en brunoise. Cocine todos los ingredientes juntos. Aumente la gelatina hidratada.

MOUSSE DE FRESAS Y CHOCOLATE NEGRO 70%

CREMA DE FRESAS

En un sartén lleve el puré de fresas a punto de ebullición. En un tazón mezcle las yemas de huevo y azúcar. Lentamente incorpore el puré caliente a la mezcla de yemas y azúcar batidos. Cocine esta mezcla a baño maria hasta que alcance los 84°C. Cole con un cernidor.

MOUSSE ANGLAISE

Rebose la gelatina en agua fría. Derrita el chocolate en un tazón. En otro tazón bata la crema hasta obtener picos suaves, reserve. Aumente la gelatina rebosada a la crema de fresas.

MOUSSE DE FRESAS Y CHOCOLATE NEGRO 70%

Incorpore la crema caliente de fresas al chocolate en varias adiciones usando una espátula. Con una batidora de inmersión, bata hasta tener una textura lisa. Revise que la temperatura sea de 40°C. Aumente la crema batida, incorporando con una espátula. Coloque un molde de su elección.

COVERTURA GLASEADA

Caliente la crema, glucosa y cacao en polvo a 80°C. Use una espátula. Cocine el azúcar y agua a 110°C. Aumente la primera mezcla y la gelatina rebosada. Mezcle con una batidora de inmersión para crear una textura suave y sin burbujas. Aplique la cobertura a 27°C

ENSAMBLADO

Use el pâte sucrée como base. Coloque una capa de bizcocho de almendras. Coloque el ganache con una manga. Aumente el mousse de chocolate y congele. Glasee. Decore.

