

EVEREST

6 Entremet o 15 Verrines o 12 Petits Gateaux



Por Javier Guillén

Famoso chocolatero español que ha trabajado para Pierre Hermé.

Es dueño de 8 boutiques en Brasil y Colombia.



INGREDIENTES

CRUJIENTE PENSADO

250g	Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
150g	azúcar
150g	harina
150g	mantequilla
130g	almendra en polvo
50g	arroz inflado tipo cereal

COMPOTA DE FRAMBUESA

400g	pulpa de frambuesa
300g	frambuesa entera
30g	azúcar
15g	glucosa
50g	azúcar invertido
6g	pectina

MOUSSE BLANCA

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

SPRAYING BLANCO

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

MÉTODO

CRUJIENTE PENSADO

Mezclar en la batidora con la pala todos los ingredientes iniciales. Hornear a 150°C durante 20 minutos. Mezclar el arroz inflado y el chocolate con leche previamente derretido, una vez la mezcla este fría. Reservar en lugar fresco y seco.

COMPOTA DE FRAMBUESA

Calentar las pulpas con los azucares. Triturar e incorporar la pectina. Llevar a ebullición y verter sobre los moldes de semiesfera. Congelar los moldes semiesfera.

MOUSSE BLANCA

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

SPRAYING BLANCO

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

ELABORACIÓN

Realizar la mousse y colocar hasta la mitad del molde JG Tinder mini. Verter la semiesfera de compota frambuesa y completar con mousse hasta el final. Colocar el crujiente en la parte final y congelar. Pulverizar y decorar al gusto con láminas de chocolate. Servir en vitrina.

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



REPÚBLICA
DEL CACAO®