

# FALSO MILHOJAS



Por Javier Guillén



Famoso chocolatero español que ha trabajado para Pierre Hermé.

Es dueño de 8 boutiques en Brasil y Colombia.

## INGREDIENTES

### GANACHE MONTADA CHOCO-LECHE

250g	Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
225g	crema
25g	glucosa
400g	crema líquida 35%

### GELATINA DE FRESA

500g	pulpa de fresa
50g	azúcar
12g	gelatina
2g	pectina

### GALLETA SPECULOS

200g	mantequilla
200g	azúcar moscovado
50g	huevos
15g	leche
400g	harina
2g	sal
6g	levadura química

### CHOCOLATE EN ESTA RECETA



## MÉTODO

### GANACHE MONTADA CHOCO-LECHE

Calentar la crema y glucosa. Echar lentamente la mezcla hirviendo sobre el chocolate fundido mezclando desde el centro para crear un "núcleo" elástico y brillante, indicador del inicio de una buena emulsión. Continuar añadiendo el líquido poco a poco. Pasar por la túrmix para perfeccionar la emulsión. Añadir la crema líquida fría y y pasar de nuevo por la túrmix. Reservar en nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar la mezcla con un batidor para obtener una textura suficientemente consistente para trabajar la ganache con la manga pastelera.

### GELATINA DE FRESA

Calentar la pulpa con la gelatina. Incorporar el azúcar y después la gelatina. Estirar en un silpat y cortar en rectángulos de 3cm x 9cm.

### GALLETA SPECULOS

Sablar la mantequilla, los azúcares, la sal y la harina tamizada. Después incorporar los huevos y la leche. Hornear a 160°C y romper en pedazos irregulares.

Nota: incorporar la levadura y la sal en la harina.

### ELABORACIÓN

Temperar el Chocolate Negro Ecuador 65%, estirar entre 2 plásticos y cortar en rectángulos de 3cm x 9cm. En la primera capa, colocar la gelatina de fresa. En las sucesivas alturas, colocar placa/ganache montada/placa... así hasta completar 5 alturas en total. Decorar al gusto y espolvorear galleta especulos en la parte superior.



REPÚBLICA  
DEL CACAO<sup>®</sup>