

FRAMBUESA INVERTIDA

6 Entremets o 15 Verrines o 12 Petits Gâteaux



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

Por Javier Guillén



INGREDIENTES

MOUSSE MACADAMIA CHOCOLATE 65%

660g Chocolate Negro Ecuador 65%
415g leche
205g pasta de macadamia
1040g crema líquida 35%
9g gelatina

GANACHE MONTADA LECHE 40%

360g Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
135g crema
12g glucosa
365g crema líquida 35%

CONFITADO DE FRAMBUESA Y ANIS

80g azúcar
120g glucosa
12g pectina
820g pulpa de frambuesa
10u anís estrellado

SPRAY 40%

500g Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
400g manteca de cacao

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



MÉTODO

MOUSSE MACADAMIA CHOCOLATE 65%

Introducir la gelatina en abundante agua. Llevar a ebullición la leche y añadir la gelatina bien escurrida. Echar aproximadamente 1/3 de líquido caliente sobre la cobertura previamente fundida y mezclada con la pasta de macadamia. Mezclar con un batidor hasta conseguir una textura lisa, elástica y brillante, indicador del inicio de una buena emulsión. Añadir el resto de leche intentando conservar esa textura. Cuando la mezcla este a 35/40°C, añadir la crema líquida montada. Verter en el momento sobre el molde **JG inverted**.

GANACHE MONTADA LECHE 40%

Llevar a ebullición los 135g de crema y glucosa y 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.

CONFITADO DE FRAMBUESA Y ANIS

Mezclar el azúcar con la pectina previamente. Hervir el anís con la frambuesa, cubrir con film plástico, y dejar reposar hasta enfriar. Calentar la pulpa con la glucosa. Cuando la mezcla esté a 50°C incorporar el azúcar y la pectina. Llevar a ebullición. Verter sobre moldes semiesfera. Ultracongelar.

SPRAY 40%

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

ELABORACIÓN

Una vez elaborada la mousse desmoldarla. Pulverizar. Colocar nuestra semiesfera de frambuesa y anís en un lateral de la base. Con la ayuda de una boquilla lisa del 16, escudillar en un lateral, encima de nuestra semiesfera, dejando visual de la frambuesa. Decorar con chocolate rojo y unos pigmentos de blanco. Servir en vitrina.



REPÚBLICA
DEL CACAO®