

# GUANÁBANA INVERTIDA

Por Javier Guillén



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



## INGREDIENTES

### MOUSSE MANÍ CHOCOLATE 65%

660g	Chocolate Negro Ecuador 65%
415g	leche
190g	pasta de maní
1040g	crema líquida 35%
9g	gelatina

### GANACHE MONTADA MANÍ 40%

360g	Chocolate con Leche Ecuador 40% Caramelizado
135g	crema
12g	glucosa
2g	gelatina
70g	pasta de maní
365g	crema líquida 35%

### GELIFICADO DE GUANÁBANA

600g	pulpa de guanábana
80g	azúcar
2g	pectina NH
10g	gelatina
3u	canela en rama

### SPRAY 40%

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

### CHOCOLATE EN ESTA RECETA



## MÉTODO

### MOUSSE MANÍ 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 el chocolate previamente fundido y mezclada con la pasta de maní. 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 MANÍ 40%

Llevar a ebullición los 135g de crema, gelatina y glucosa. Echar lentamente la mezcla hirviendo sobre la cobertura picada y la pasta de maní, 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.

### GELIFICADO DE GUANÁBANA

Mezclar el azúcar con la pectina previamente. Hervir la guanábana con la canela, cubrir con film plástico, y dejar reposar hasta enfriar. Colar con la ayuda de un chinois. 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 desmoldearla. Pulverizar. Colocar nuestra semiesfera de guanábana-canela en un lateral de nuestra base. Con la ayuda de una boquilla lisa de 16, escudillar en un lateral, encima de la semiesfera, dejando visual de la frambuesa. Decorar con discos de chocolate y polvo de oro. Servir en vitrina.



REPÚBLICA  
DEL CACAO<sup>®</sup>