

IMAGUI

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

PASTA SABLÉ DE ALMENDRAS

240g mantequilla
120g azúcar glasé
4g sal fina
60g almendras en polvo
100g huevos enteros
470g harina floja

GELATINA DE MORA

500g pulpa de mora
90g azúcar
10g pectina NH
2g agar-agar

MOUSSE DE FRESA

Merengue italiano:

300g claras de huevo
450g azúcar
180g agua

Mousse de fresa:

500g pulpa de fresa
12g gelatina
100g merengue italiano
300g crema semi-montada

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

475g Chocolate Blanco Ecuador 31%
250g leche
10g gelatina
500g crema semi-montada

SPRAY

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

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



MÉTODO

PASTA SABLÉ DE ALMENDRAS

Mezclar la harina, el azúcar glasé, la sal, las almendras en polvo y la mantequilla bien fría en dados. Mezclar y añadir los huevos. Una vez todo mezclado no trabajar demasiado la masa. Extender entre dos hojas de papel de cocción con 3mm de espesor. Cortar bases de 14cm de diámetro. Hornear a 160°C de 10 a 15 minutos.

GELATINA DE MORA

Mezclar el azúcar con la pectina NH. Hervir la pulpa, después, añadir la mezcla pectina + agar + azúcar y llevar de nuevo a ebullición. Echar en un molde semiesfera de 1cm de diámetro. Congelar.

MOUSSE DE FRESA

Hacer un merengue italiano (azúcar a 125°C sobre las claras). Fundir la gelatina en la pulpa. Verter el merengue que sacaremos de la batidora tibio, 35-4°C. Acabar incorporando la crema semi-montada. Verter sobre aro de 14cm de diámetro. Antes de cristalizar incorporar, de manera irregular, las semiesferas de gelatina de mora.

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO

Calentar la leche e incorporar la gelatina previamente hidratada. Verter sobre el chocolate y pasar por el túrmix. Cuando la mezcla esté a 35/40°C incorporar la crema semi-montada.

SPRAY

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

ELABORACIÓN

Realizar el sablé y cortar en discos de 14cm. Reservar. Realizar la mousse de fresa y verter en un aro de 14cm x 2cm de altura. Incorporar las semiesferas de mora y ultracongelar. Realizar la mousse de chocolate y verter sobre el molde **JG burbujas**. Incorporar el interior y ultracongelar. Pulverizar y decorar al gusto con láminas de chocolate. Servir en vitrina.



REPÚBLICA
DEL CACAO®