

PAPAYA ROTER

Para 20 Verrines o 6 Entremets (14cm) o 17 Tartas individuales



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

Por Javier Guillén



INGREDIENTES

COULIS DE FRESAS GELIFICADO

500g	jugo de fresas
100g	azúcar
20g	jugo de limón
12g	gelatina
C/S	aroma de rosa

GANACHE MONTADA DE PULPA DE PAPAYA

320g	Chocolate Blanco Ecuador 31%
225g	pulpa de papaya
10g	glucosa
500g	ganache básica
500g	crema líquida 35%

CHOCOLATE EN ESTA RECETA



MÉTODO

COULIS DE FRESAS GELIFICADO

Introducir la gelatina en abundante agua fría. Pesar 500g de jugo de fresas, añadir el azúcar. Llevar a ebullición y añadir la gelatina bien escurrida y el jugo de limón. Dejar enfriar y gelificar ligeramente antes de echarlo en los vasitos.

GANACHE MONTADA DE PULPA DE PAPAYA

Hervir la pulpa de papaya con la 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, poco a poco y pasar por la túrmix. Conservar en frío y dejar cristalizar al menos una noche. Montar la mezcla con batidor para obtener una textura consistente para trabajar la ganache con una manga pastelera.

MONTAJE

Realizar láminas de chocolate rojo de 12cm x 3cm, y discos de 5cm de diámetro. En el centro de la lámina, colocar tiras de gelatina de fresa, y en los laterales la ganache montada de pulpa de papaya.



REPÚBLICA
DEL CACAO®