



Ecuador
33% Cacao
Butter
White Chocolate
with
Roasted Corn



RAYITO DE SOL

Entremet
12 unidades

INGREDIENTES

DAQUISE DE ALMENDRAS

150g Polvo de almendra
150g Azúcar impalpable
150g Claras de huevo
50g Azúcar

COMPOTA DE NARANJA

2 und. Naranja americana
20g Azúcar
100g Jugo de naranja
4g Gelatina sin sabor 200° Bloom

BAVAROISE DE CAFÉ Y CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO

218 g Chocolate Blanco con Maíz Tostado 33%
60 g Crema de leche 35% MG
60 g Leche entera
24 g Yemas de huevo
6 g Azúcar
3 g Gelatina sin sabor 200° Bloom
225 g Crema de leche 35% MG
2 g Café soluble

MEZCLA PARA EFECTO TERCIOPELO

45g Pura Manteca de Cacao Ecuador
100g Chocolate Blanco con Maíz Tostado 33%

SABLÉE DE CACAO

117g Mantequilla s/sal
75g Azúcar micro
1g Sal
24g Polvo almendra
12g Cacao en polvo
180g Harina
45g Huevo

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO PERFUMADA CON NARANJA

100g Chocolate Blanco con Maíz Tostado 33%
58g Leche entera
106g Crema de leche 35% MG
1,5g Gelatina sin sabor 200° Bloom
3g Ralladura de naranja

MÉTODO

DAQUISE DE ALMENDRAS

Cernir juntos el polvo de almendra y el azúcar impalpable. Aparte, batir las claras y apretarlas con el azúcar. Agregar los polvos de manera envolvente. En una media lata de horno con papel cera, hornear el bizcocho a 170°C por 15min. Cortar el bizcocho en rectángulos de 7 x 2cm.

COMPOTA DE NARANJA

Sacar las supremas de la naranja y reservar la cáscara. Pochar las cáscaras 4 veces desde agua fría y cortarlas en cubos pequeños. Cocinar las supremas, los cubos de la cáscara, el jugo de naranja y el azúcar, hasta que hiervan. Fuera del calor agregar la gelatina previamente hidratada 5 veces su peso en agua. Mezclar hasta que se disuelva. Una vez la compota fría, colocar 24g sobre el bizcocho para formar el núcleo del postre y congelar.

BAVAROISE DE CAFÉ Y CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO

Realizar una crema inglesa con los primeros cuatro ingredientes. Una vez que la preparación llegue a 85C retirar del fuego y agregar la gelatina previamente hidratada 5 veces su peso agua. Pasar el mixer de inmersión y agregar al chocolate fundido formando una ganache. Perfeccionar la emulsión con el mixer de inmersión. Verificar que la ganache este a 40-45°C para agregar, de manera envolvente, la crema de leche semi montada en 3 partes. Colocar la mousse en moldes de semi cilindro (8.4 x 3.2 x 3.5cm) y colocar el núcleo en la mitad presionando ligeramente hasta que todo quede al ras. Reservar en congelación.

MEZCLA PARA EFECTO TERCIOPELO

Fundir a parte los dos ingredientes a 45C y mezclarlos bien. Usar la mezcla a 35°C en la pistola del compresor de aire.

SABLÉE DE CACAO

Creumar la mantequilla junto con el azúcar. Agregar los demás polvos previamente tamizados juntos y seguir con los huevos. Mezclar hasta tener una masa uniforme, no sobre batir. Laminar la masa de 3mm, congelar y cortarla del tamaño exacto de la base del entremet. Cocinar la masa en una lata, entre dos tapetes de silicona microperforados por 10-12 min a 160°C.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE BLANCO CON MAÍZ TOSTADO PERFUMADA CON NARANJA

Hervir la leche y la ralladura de naranja. Apartar del calor, tapar y dejar infusionar 5 minutos. Colar presionando la ralladura para que suelte sus aceites esenciales. Colocar la gelatina previamente hidratada 5 veces su peso agua y disolver. Agregar esta preparación al chocolate fundido formando una ganache. Perfeccionar la emulsión con ayuda de un mixer de inmersión, agregar la crema y repetir el proceso. Cristalizar por 12 horas en refrigeración. Montar la ganache hasta tener picos firmes y colocar en una manga plástica. Cortar la punta de la manga en diagonal y reservar.

MONTAJE

Desmoldar el entremet y pintarlo enseguida con la mezcla para efecto terciopelo. Colocar el entremet sobre la sablee de cacao. Escudillar la ganache montada en diagonal formando ondas irregulares. Para terminar, colocar hilos de piel de naranja confitada y decoración de chocolate blanco con maíz tostado espolvoreada con café molido.

