

# TODO 65%



Por Javier Guillén



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

## INGREDIENTES

### PASTA SABLÉ 65%

200g	Chocolate Negro Ecuador 65%
70g	Cacao en Polvo 22-24%
240g	mantequilla
120g	azúcar glace
4g	sal fina
60g	almendras en polvo
100g	huevos enteros
470g	harina floja

### GANACHE CREMOSA 65%

460g	Chocolate Negro Ecuador 65%
450g	crema 35%
50g	glucosa
50g	azúcar invertido
860g	crema líquida 35%

### CONFITADO FRESA-MORA

55g	azúcar
150g	glucosa
12g	pectina
530g	pulpa de fresa
250g	pulpa de mora

### GANACHE AGUA Y 65%

160g	Chocolate Negro Ecuador 65%
135g	agua
2g	gelatina
12g	glucosa
12g	azúcar invertido
365g	crema líquida 35%

### SPRAY 65%

400g	Chocolate Negro Ecuador 65%
400g	manteca de cacao
80g	pasta de cacao

### CHOCOLATE EN ESTA RECETA



## MÉTODO

### PASTA SABLÉ 65%

Mezclar la harina, el azúcar glace, la sal, la almendra 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. Hornear a 160°C de 10 a 15 minutos. Una vez horneado, pasar por el procesador hasta conseguir textura polvo e incorporamos el chocolate. Verter sobre aros de 6cm de diámetro y 0,5cm de altura. Reservar.

### GANACHE CREMOSA 65%

Llevar a ebullición los 450g de crema, la glucosa y el azúcar invertido. Verter lentamente la mezcla hirviendo sobre el chocolate parcialmente fundido, mezclando en el centro para crear un "núcleo" elástico y brillante, señal de que una emulsión ha empezado. Añadir líquido frío en la ganache y verter sobre los moldes individuales **JG inverted**. Antes de llevar a congelar colocar un disco de sablé. Ultracongelar.

### CONFITADO FRESA-MORA

Mezclar el azúcar con la pectina previamente. Calentar la pulpa de fresa y mora junto con la glucosa. Cuando la mezcla esté a 50°C incorporar el azúcar y la pectina. Llevar a ebullición. Verter sobre moldes semiesfera. Ultracongelar.

### GANACHE AGUA Y 65%

Llevar a ebullición los 135g de agua con la glucosa y el azúcar invertido. Echar lentamente la mezcla hirviendo sobre el chocolate picado, 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.

### SPRAY 65%

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

### ELABORACIÓN

Una vez elaborada la ganache cremosa con el sablé 65%, desmoldearlo. Incorporar una semiesfera centrada en la parte superior de nuestra base. Con la ayuda de una boquilla rizada de 14, escudillar encima hasta el total cubrimiento. Volver a congelación por una hora. Pulverizar todo y decorar. Servir en vitrina.



REPÚBLICA  
DEL CACAO<sup>®</sup>