Azafrán
ESCUELA DE GASTRONOMIA

TÉCNICO SUPERIOR EN GASTRONOMÍA

PASTELERÍA II

RECETARIO

2019

ÍNDICE

1	TARTA TOFFEE DE CAFÉ	3
2	TARTE CHOCOLAT-MANDARINE	4
3	BRETONA DE CACAO CON CREMOSO DE MARACUYÁ	6
4	TARTA CASABLANCA	7
5	CARRÉ CHOCOLAT-PISTACHE	8
6	GATEAU ORANGE – EARL GREY	10
7	RELLENOS DE BOMBONES	11
8	ALMENDRAS AL CHOCOLATE	12
9	TRUFAS AL CAFÉ	12
10	HELADOS	13
11	SORBETS	14
12	TUILS	15
13	PÂTE DE FRUIT	16
14	ROCAS DE CHOCOLATE	17
15	MARSHMALLOWS	18
16	MORDISCOS DE CHOCOLATE Y MANÍ	18
17	IRISH COFFEE CAKE	19
18	MACARONS	20
19	LA PIÑA COLADA	21
20	FLEUR DES MANGUES	22
21	TORTA OPERA	23
22	GIANDUJA REAL	24
23	DELICIAS DE CHOCOLATE Y NUEZ	25

1 TARTA TOFFEE DE CAFÉ

INGREDIENTES

Masa Sablée al Chocolate
Azúcar Impalpable 75 gr
Huevos 55 gr.
Yemas 3 und
Harina 345 gr
Manteca 225 gr
Cacao Amargo 35 gr
Sal c/n.

Crema de Caramelo
Crema 200 gr.
Azúcar 150 gr.
Manteca 20 gr.
Nueces 150 gr.

Pannacotta de Café
Crema 225 gr.
Manteca 15 gr.
Gelatina 15 gr.
Agua 75 ml.
Azúcar 60 gr.
Crema Batida 225 gr.
Cognac 15 ml.
Granos de Café c/n.

PROCEDIMIENTO

Masa Sablée al Chocolate
Llevar a blanco la manteca con el azúcar. Incorporar el huevo, la yema y el cacao amargo. Tamizar la harina y unir formando una masa homogénea. Dejar descansar en frío, luego cocinar a blanco.

Crema de Caramelo
Hacer caramelo dorado con azúcar y manteca. Desglasar con la crema caliente y homogeneizar. Mezclar con las nueces y volcar sobre la masa sablée cocida a blanco. Terminar la cocción en horno a 180°C por 10 minutos.

Pannacotta de Café
Infusionar los granos de café en la crema, luego agregar la manteca y el azúcar, calentar hasta disolver. Colar. Hidratar la gelatina y volcar sobre la preparación anterior. Enfriar en Baño María inverso y agregar el cognac y la crema batida. Volcar sobre la tarta de caramelo ya fría, enfriar nuevamente. Decorar con formas de chocolate.

2 TARTE CHOCOLAT-MANDARINE

INGREDIENTES

MASA SABLEÉ DE CACAO

Ganache de Chocolate
Manteca 125 gr.
Chocolate Cob. al 70% 375 gr.
Licor de Mandarina 30 ml.
Glucosa 40 gr.
Crema 400 gr.

Cremoso de Mandarinas o naranjas
Jugo de Limón 65 ml.
Yemas 60 gr.
Ralladura de Mandarina 1 u.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 gr.
Crema al 35% 185 gr.
Azúcar 50 gr.

Biscuit de Chocolate sin harina
Yemas 60 gr.
Claras 105 gr.
Azúcar 70 gr.
Azúcar 40 gr.
Cacao Amargo 30 gr.

Crocante de Almendras y Cacao
Manteca 60 gr.
Leche 25 gr.
Almendras Enteras 70 gr.
Azúcar 75 gr.
Glucosa 25 gr.
Cacao Amargo 10 gr.

PROCEDIMIENTO

Ganache de Chocolate
Colocar en un bowl el chocolate cobertura finamente picado. Hervir la crema junto con la glucosa. Volcar sobre el chocolate. Dejar reposar por unos minutos y luego mezclar hasta obtener una preparación lisa y brillante. Cuando alcance los 40°C, incorporar la manteca cortada en cubos y el licor. Trabajar con batidor y usar de inmediato.

Cremoso de Mandarinas
Hervir el jugo con la mitad del azúcar. Adicionarle la crema y la ralladura y llevar a calentar. Mezclar el resto del azúcar con las yemas de huevo hasta blanquear y agregar a la preparación anterior. Cocinar a Baño María hasta alcanzar los 84°C / 86°C o hasta que nape la cuchara. Volcar sobre la gelatina hidratada en jugo de naranja, integrar bien y pasar por un chino. Colocar en un flexipan cuyo diámetro sea 2 cm. Inferior al utilizado en la tarta y freezer.

Biscuit de Chocolate sin harina
Batir las yemas con los 40 gr. de azúcar hasta alcanzar el punto letra. Merengar las claras con los 70 gr. de azúcar. Unir con movimientos envolventes la preparación de yemas con las claras, alternando con el cacao amargo tamizado. Volcar sobre placa empapelada y enmantecada de 20 x 30 cm. o un disco de 24 cm. de diámetro. Cocinar en horno a 180°C aproximadamente 15 minutos.

SIGUE EN LA PRÓXIMA PÁGINA

Crocante de Almendras y Cacao
Calentar la leche, la glucosa y manteca a 45°C, añadir a la

mezcla anterior el azúcar. Cocinar todo junto a 106°C. Posteriormente, fuera del fuego, agregar las almendras procesadas previamente mezcladas con el cacao. Volcar sobre un Silpat y espatular. Cubrir con otra placa siliconada, pasar el palote para afinar el espesor. Congelar. Cocción en horno a 170°C, aproximadamente 20 minutos, dependiendo del tamaño de la pieza.

Armado

Estirar la masa de 3 mm de espesor. Forrar un molde de tarta o aro de 24 cm de diámetro y de 2 cm de alto con la Pâte Sucrée. Cubrir con papel y rellenarlo con material de carga. Cocinar en horno a 180°C, hasta su total cocción. Dejar enfriar. Cubrir el fondo con un poco de Ganache y colocar encima un disco de Biscuit al chocolate sin harina, de un diámetro de 2 cm inferior al molde utilizado. Disponer encima un disco del cremoso de andarinas congelado del mismo diámetro del biscuit. Completar con la Ganache hasta el borde. Conservar en heladera. Decorar con crocante de cacao.

3 BRETONA DE CACAO CON CREMOSO DE MARACUYÁ

INGREDIENTES

Masa Bretona
Yemas 72 gr.
Azúcar 168 gr.
Manteca 180 gr.
Harina 0000 240 gr.
Polvo para Hornear 24 gr.
Sal 4 gr.
Ralladura de Limón 1 u.

Cremoso de Maracuyá
Azúcar 150 gr.
Huevos 150 gr.
Jugo de Maracuyá 100 gr.
Manteca 190 gr.
Gelatina 12 gr.
Agua 60 gr.

Merengue Suizo
Claras 140 gr.
Azúcar 280 gr.
Jugo de Limón c/n

PROCEDIMIENTO

Masa Bretona
Batir las yemas y el azúcar hasta lograr una mezcla pálida. Incorporar la manteca pomada, la sal y la ralladura. Tamizar la harina y el polvo para hornear, y agregar al batido. Obtener una masa sin trabajar demasiado.
Reservar la masa en frío y después estirar hasta alcanzar un espesor de 5 mm.
Forrar los moldes de tartas y cocinar en horno a 180°C.

Cremoso de Maracuyá
Colocar a Baño María el maracuyá, azúcar y huevos. Cocinar hasta alcanzar los 80°C revolviendo con batidor, incorporar la gelatina hidratada y activada.
A los 60°C agregar la manteca y emulsionar por 5 minutos.

4 TARTA CASABLANCA

INGREDIENTES

Masa Sucrée
Huevos 110 gr.
Harina 0000 500 gr.
Manteca 225 gr.
Azúcar 275 gr.
Sal 5 gr.

Cremoso de Chocolate y Frambuesas
Puré de Frambuesas 160 gr.
Azúcar 20 gr.
Crema 90 gr.
Chocolate 200 gr.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 gr.
Crema Batida 200 gr.

Ganache de Pistacho
Chocolate blanco 300 gr.
Crema 150 gr.
Pasta de Pistachos 30 gr.

Frutas para decoración
Frutillas c/n
Mango c/n

PROCEDIMIENTO

Masa Sucrée
Batir la manteca junto con el azúcar a blanco.
Agregar de a uno los huevos. Incorporar la harina tamizada junto con la sal. Cubrir con papel film. Enfriar. Estirar de 2 mm de espesor. Congelar. Cortar rectángulos de 8 cm x 2,5 cm. Volver a congelar, picar con el tenedor y hornear 180° 6 min.

Cremoso de Chocolate y Frambuesa
Hervir la frambuesa junto con la crema y verter sobre el chocolate. Emulsionar. Incorporar la gelatina hidratada.
A los 38°C mezclar con la crema semi batida. Colocar en marco y congelar. Cortar rectángulos de 7 cm x 2,5.

Ganache de Pistachos
Fundir el chocolate. Agregar la crema tibia y la pasta de pistachos. Emulsionar con Mixer. Enfriar y colocar en manga.

Armado:
Colocar 2 rectángulos de masa sobre las paredes del cremoso. Decorar con ganache y frutas.

5 CARRÉ CHOCOLAT-PISTACHE

INGREDIENTES

Biscuit Pistache
Azúcar Impalpable 135 gr.
Huevos 55 gr.
Yemas 80 gr.
Harina de Almendras 120 gr.
Claras 170 gr.
Almidón de Maíz 100 gr.
Pasta de Pistachos 30 gr.
Azúcar 50 gr.

Pannacotta Pistacho (insert)
Crema 120 gr.
Manteca 7 gr.
Azúcar 30 gr.
Pasta de Pistachos 20 gr.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 ml.
Crema Batida 120 gr.
Licor Cointreau 15 ml.
Ralladura de Limón 5 gr.

Bavaroise de Chocolate Amargo
Leche 300 ml.
Azúcar 75 gr.
Yemas 75 gr.
Gelatina 11 gr.
Agua 55 gr.
Chocolate Cob. Semiam. 240 gr.
Crema 412 gr.

Baño de Chocolate a 103°C
Crema 120 gr.
Agua 150 ml.
Azúcar 180 gr.
Cacao 60 gr.
Gelatina 6 gr.
Agua 30 ml.

PROCEDIMIENTO

Biscuit Pistache
En el bowl de la batidora mezclar la pasta de pistacho y el azúcar impalpable, usando la lira. Agregar las yemas y el huevo. Merengar las claras con el azúcar. Incorporar a la preparación anterior alternando con el almidón y la harina de almendras. Colocar en una placa de 30 x 40 cm. con borde de 1 cm. Hornear a 180°C

Pannacotta de Pistacho
Colocar en una cacerolita los 120 gr. de crema, manteca, azúcar, ralladura y pasta de pistachos. Llevar a primer hervor. Hidratar la gelatina con agua en un bowl y volcarle la crema caliente. Unir bien la preparación. Colocar sobre Baño María inverso y entibiar a 25°C, agregar el licor y la crema batida a medio punto. Colocar sobre un marco con film o un flexipan. Congelar.

Bavaroise de Chocolate amargo
Hacer una crema inglesa con la leche, azúcar y yemas. Levarla a 85°C, agregarle la gelatina previamente hidratada con el agua. Colar por un chino sobre el chocolate picado. Homogeneizar y entibiar a 30°C. Agregarle la crema batida a medio punto.

Baño de Chocolate a 103°C
Colocar en una cacerolita la crema, el agua (150 ml), el azúcar y el cacao. Cocinar hasta llegar a 103°C. Retirar del fuego y pasar a un bowl. Hidratar la gelatina con los 30 ml. de agua. Integrar a la preparación caliente. Homogeneizar. Pasar por un colador chino. Reservar en frío hasta 10 días, cubierto con film en contacto.
Temperatura de uso: 35°C – 40°C.

SIGUE EN LA PRÓXIMA PÁGINA

Armado

En un marco metálico de 30 x 40 cm. colocar el biscuit de pistachos en la base. Esparcir una capa de 1 cm. de bavaroise de chocolate. Colocar la placa de pannacotta congelada y aplastar el bavaroise para emparejar la altura. Distribuir el resto del bavaroise por encima. Congelar, glasear y desmoldar. Para presentarlo, cortar los bordes para ver el perfil.

6 GATEAU ORANGE – EARL GREY

INGREDIENTES

Biscuit Sacher
Manteca 80 gr.
Azúcar Impalpable 60 gr.
Yemas 72 gr.
Chocolate Semi Amargo 80 gr.
Harina 80 gr.
Claras 140 gr.
Azúcar 80 gr.

Masa de Tuille
Claras 50 gr.
Azúcar Impalpable 50 gr.
Harina 50 gr.
Manteca 50 gr.
Colorante Naranja c/n.

Palet de Naranjas
Jugo de Naranja 50 gr.
Gelatina 10 gr.
Yemas 54 gr. (3)
Ralladura de Naranja 1 u.
Azúcar 50 gr.
Crema 150 gr.

Mousse de Chocolate al Té Earl Grey
Azúcar 150 gr.
Huevos 55 gr. (1)
Yemas 108 gr. (6)
Agua 80 ml.
Crema 300 gr.
Té Earl Grey 10 gr.
Chocolate Semi Amargo 225 gr.
Chocolate con Leche 150 gr.
Crema Batida 300 gr.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 ml.

PROCEDIMIENTO

Biscuit Sacher
Batir la manteca pomada con el azúcar hasta hacer un cremado. Incorporar las yemas y el chocolate fundido. Aparte merengar las claras con el azúcar. A la emulsión agregar la harina y las claras merengadas intercalando. Horno 170°C. 10 minutos. Rinde una placa 30 x 40 cm.

Masa de Tuille
Tamizar la harina y el azúcar impalpable, agregar las claras. Luego al final la manteca pomada. Pasar todo por un tamiz. Agregar el colorante naranja.

Palet de Naranjas
Hervir el jugo con la mitad del azúcar. Mezclar la crema y la ralladura. Blanquear las yemas con el resto del azúcar. Volcar los líquidos sobre las yemas y volver a fuego, cocinar hasta los 85°, agregar la gelatina hidratada. Pasar por un chino y moldear en un círculo de 16 cm. Congelar.

Mousse de Chocolate al Té Earl Grey
Colocar las yemas, el huevo, el azúcar y el agua sobre Baño María y batir hasta que lleguen a 80°C. Continuar el batido en batidora hasta temperatura ambiente. Hacer una infusión con el Té y los 300 gr. de crema. Llevar a primer hervor y volcar sobre los chocolates picados para hacer la Ganache. Enfriar. Unir la Ganache al batido de yemas. Opcionalmente agregar la gelatina hidratada y activada. Por último agregar los 300 gr. de crema batida.

Armado
Cortar el bisquit en una banda y dos discos. En un aro con acetato colocar la banda de biscuit imprimé y en la base un disco de biscuit. Colocar una capa de mousse, enfriar, colocar el palet sobre el oro disco de biscuit. Volcar el resto de la mousse y congelar.

7 RELLENOS DE BOMBONES

INGREDIENTES

Azúcar Invertido
Agua 250 ml.
Azúcar 580 gr.
Ácido Tartárico 2,5 gr.
Bicarbonato de Sodio 2,5 gr.

Ganache de Maracuyá
Puré de Maracuyá 135 gr.
Azúcar Invertido 15 gr.
Glucosa 7,5 gr.
Chocolate con Leche 285 gr.
Manteca 48 gr.

Ganache de Lima
Jugo de Lima 115 gr.
Azúcar Invertido 25 gr.
Glucosa 20 gr.
Chocolate Blanco 300 gr.
Manteca de Cacao 30 gr.
Sal 1 gr.

Ganache de Manzanas Asadas
Crema 150 gr.
Manteca 10 gr.
Sorbitol 30 gr.
Glucosa 8 gr.
Azúcar 40 gr.
Manzanas Asadas 60 gr.
Ácido Tartárico 1 gr.
Ron 12 ml.
Chocolate con Leche 145 gr.
Chocolate Cob. 70% 20 gr.
Sal 1 gr.

PREPARACIÓN

Azúcar Invertido
Calentar el agua a 50°C. Agregar el azúcar. Agitar bien con batidor para disolver los cristales. Subir la temperatura a 80°C. y agregar el ácido tartárico. Mezclar bien. Enfriar. Agregar el bicarbonato de sodio disuelto. Conservar a temperatura ambiente en un envase herméticamente cerrado.

Ganache de Maracuyá
Calentar el maracuyá y el azúcar invertido a 40°C. Fundir el chocolate con leche a 40°C. Mezclar y emulsionar. Incorporar la manteca a temperatura ambiente. Rellenar a 30°C.

Ganache de Lima
Disolver la glucosa, sal y azúcar invertido en el jugo de lima a 30 °C. Fundir el chocolate y la manteca de cacao a 40°C. Incorporar el líquido a la cobertura y emulsionar. Rellenar a 29°C.

Ganache de Manzanas Asadas
Hervir la crema con la manteca y la sal. Hacer un caramelo seco con el sorbitol, glucosa y azúcar. Desglasar con la crema. Agregar las manzanas y procesar. Agregar el ácido y el ron. Fundir los chocolates y mezclar con el líquido a 35°C. Emulsionar.

8 ALMENDRAS AL CHOCOLATE

INGREDIENTES

Chocolate Semi Amargo 100 gr.
Agua 15 gr.
Manteca 10 gr.
Almendras Peladas 150 gr.
Azúcar 50 gr.
Cacao Amargo 50 gr.

PROCEDIMIENTO

Hacer un almíbar con el azúcar y el agua en un perol de cobre amplio. Al llegar a 110°C. retirar del calor y agregar de golpe las almendras. Sablear para recristalizar el azúcar. Volver a fuego hasta caramelizar. Cuando adquieran un tono dorado retirar del fuego y agregar la manteca para separar individualmente las frutas. Volcar sobre un silpat y enfriar a temperatura ambiente. Templar el chocolate y agregar a las frutas en tres partes removiendo constantemente. Al final el agregado de chocolate y al cristalizar éste, espolvorear con el cacao tamizado. Conservar a menos de 25°C.

9 TRUFAS AL CAFÉ

INGREDIENTES

Crema 90 gr.
Café Instantáneo 5 gr.
Fondant 60 gr.
Chocolate Semi Amargo 200 gr.
Manteca 120 gr.
Cacao Amargo c/n
Chocolate Semi Amargo para bañar c/n.

PROCEDIMIENTO

Calentar la crema con el café. Calentar el fondant y unir la crema. Homogeneizar. Agregar el chocolate picado muy fino y la manteca pomada. Enfriar y volver a homogeneizar. Formar las trufas. Congelar. Templar el chocolate y bañar las trufas. Hacer rodar por el cacao amargo, virutas o crocantes.

10 HELADOS

INGREDIENTES

Helado de Vainilla
Leche 500 ml.
Crema 125 gr.
Azúcar 125 gr.
Estabilizante 0,37 gr.
Yemas 125 gr.
Vaina de Vainilla 1 u.

Helado de Bananas
Leche 500 ml.
Crema 125 gr.
Azúcar 125 gr.
Pulpa de Banana 150 gr.
Estabilizante 0,6 gr.
Yemas 90 gr.
Ron 20 ml.
Nuez Moscada c/n.

Helado de Dulce de Leche
Leche 500 ml.
Crema 125 gr.
Azúcar 12,5 gr.
Dulce de Leche 450 gr.
Estabilizante 0,67 gr.
Yemas 45 gr.

PROCEDIMIENTO

Se realizan con la técnica Inglesa. Llevar a primer hervor la leche, la crema y la mitad del azúcar (si es de vainilla infusionarla). Cuando hierve se le agrega el estabilizante mezclado con un poco de azucar. Aparte en otro bowl mezclar las yemas con el azúcar restante. Verter el líquido sobre las yemas, mezclar y volver todo al fuego, hasta que nape la cuchara, 85° C. Preparar un Baño María inverso. Mover constantemente. Tamizar el mix.
Dejar madurar durante 24 hs. En frío.
Mixear y colocar en la máquina turbinadora.

En el helado de bananas, éstas agregarlas en forma de puré cuando sacamos la inglesa del fuego ó después del turbinado.

11 SORBETS

INGREDIENTES

Sorbet de Limón
Jugo de Limón 250 ml.
Agua 600 ml.
Azúcar 300 gr.
Glucosa 75 gr.
Leche en Polvo 25 gr.
Estabilizante 0,37 gr.

Sorbet de Yogurt y Frutos Rojos
Puré de Frambuesas 500 gr.
Almíbar de Entremets 600 ml.
Yogurt Natural 600 gr.
Azúcar 40 gr.
Estabilizante 0,5 gr.

Sorbet de Chocolate
Cacao 75 gr.
Agua 850 ml.
Azúcar 250 gr.
Glucosa 125 gr.
Estabilizante 0,39 gr.

PROCEDIMIENTO

Hacer un almíbar con agua, azúcar, glucosa. Agregar el estabilizante. Bajar la temperatura a 60°C y agregar el saborizante.

NOTA: para el sorbet de limón cocinar la leche en polvo en el almíbar.

12 TUILS

INGREDIENTES

Pâte á Décor - Masa de Tulipas
Manteca 100 gr.
Azúcar Impalpable 100 gr.
Claras 100 gr.
Harina 100 gr.

Tuiles de Coco
Huevos 110 gr. (2)
Coco Rallado 125 gr.
Azúcar 125 gr.
Opcional:
Manteca 80 gr.

Brandy Snap
Manteca 85 gr.
Azúcar 80 gr.
Glucosa 75 gr.
Harina 75 gr.
Canela c/n.
Jengibre c/n.

Tuiles de Sésamo y Naranja
Jugo de Naranja 25 ml.
Semillas de Sésamo 25 gr.
Harina 25 gr.
Manteca 25 gr.
Azúcar 50 gr.
Ralladura de Naranja 1 u.

PROCEDIMIENTO

Pâte á Décor - Masa de Tulipas
Mezclar la manteca pomada con el azúcar impalpable. Agregar las claras alternando con la harina, evitando batir para que no se formen burbujas de aire. Conservar la masa en frío hasta 7 días. Para utilizarla, esparcirla en una capa muy delgada sobre un silpat y hornearla a 180. Retirar del horno y moldearla en caliente.

Tuiles de Coco
Mezclar el coco con el azúcar y los huevos. Agregar opcionalmente la manteca fundida. Formar las tuiles sobre un silpat y dejar reposar en la heladera de 30 a 60 minutos. Hornear a 170 °C. hasta que doren. Desmoldar en caliente si se quieren doblar.

Brandy Snap
Mezclar la manteca con el azúcar hasta formar una crema, agregar la glucosa y finalmente todos los ingredientes secos. Llevar a la heladera por 2 horas. Cocinar a 170°C. sobre placa siliconada y moldear en caliente.

Tuiles de Sésamo y Naranja
Mezclar todo excepto la manteca. Por último fundir la manteca y agregarla. Conservar en la heladera hasta 7 días. Es preferible utilizarla cuando la masa haya descansado unas horas en frío.

13 PÂTE DE FRUIT

INGREDIENTES

Pâte de Fruit
Pulpa de Frutas 250 gr.
Pectina 6 gr.
Azúcar 25 gr.
Azúcar 225 gr.
Glucosa 40 gr.
Dextrosa 50 gr.
Solución Ácida 12 gr.

Solución Ácida
Agua Caliente 6 gr.
Ácido Cítrico 6 gr.

PROCEDIMIENTO

Pâte de Fruit
Calentar la pulpa de frutas (en este caso Frambuesas 150 gr. y frutillas 100 gr.) hasta primer hervor. Mezclar la pectina con 25 gr de azúcar e incorporarla a la pulpa caliente en forma de lluvia. Hervir un minuto y agregarle los azúcares restantes. Llevar a hervor hasta alcanzar los 107 °C. Retirar del calor. Pasar a un bowl y agregar la solución ácida. Verter en un marco adecuado o en flexipanes. Cuando la Pâte de Fruit tome consistencia firme, cortar en la forma elegida y pasar por azúcar granulada.

Solución Ácida
Mezclar el ácido hasta la disolución completa.

Nota:
En caso de reforzar la coloración o agregado de aromatizantes, hacerlo antes de la incorporación de la solución ácida.

14 ROCAS DE CHOCOLATE

INGREDIENTES

Rocas de Chocolate
Avellanas o almendras 125 gr.
Azúcar 40 gr.
Manteca 6 gr.
Chocolate Amargo 65 gr.
Sal c/n.

PROCEDIMIENTO

Laminar en caso que sean almendras. Tostarlas. Hacer un caramelo y volcarlas. Fundir el chocolate y agregar las almendras templadas. Colocar en placa con papel manteca.

15 MARSHMALLOWS

INGREDIENTES

Marshmallows
Agua 45 gr.
Azúcar 115 gr.
Glucosa 7 gr.
Miel 45 gr.
Gelatina 9 gr.
Agua 45 ml.
Pimienta Verde o Rosa c/n.

PROCEDIMIENTO

Hacer un almíbar con el agua, azúcar, glucosa y la miel. Llegar a los 115°C. Llevar a la batidora con el globo. Hidratar la gelatina y colocarla al batido. Por último agregar la pimienta.

16 MORDISCOS DE CHOCOLATE Y MANÍ

INGREDIENTES

Masa
Maní 100 gr.
Chocolate Semi Amargo 110 gr.
Huevos 55 (1) gr.
Azúcar 50 gr.
Harina 15 gr.
Chips de Chocolate 100 gr.
Manteca 15 gr.
Esencia de Vainilla c/n.
Sal c/n.

PROCEDIMIENTO

Colocar el chocolate picado y la manteca a fundir sobre Baño María o microondas. Una vez fundido retirar del calor y entibiar a temperatura ambiente. Batir los huevos con el azúcar y la vainilla. Incorporarlos al chocolate junto con la harina, la sal y el maní. Agregar los chips. Colocar la masa por copitos sobre la placa de flexipan o sobre una placa enmantecada. Hornear a 180°C de 8 a 10 minutos. Enfiar bien antes de desmoldar. Conservar en recipiente hermético.

17 IRISH COFFEE CAKE

INGREDIENTES

Base de Nueces
Yemas 54 gr. (3)
Claras 105 gr. (3)
Azúcar 75 gr.
Nueces Procesadas 35 gr.
Almidón de Maíz 40 gr.

Insert de Cardamomo
Leche 250 gr.
Yemas 3 u.
Azúcar 100 gr.
Gelatina 4 gr.
Agua 20 gr.
Cardamomo c/n.

Mousse Irish Coffee
Leche 250 ml.
Yemas 108 gr. (6)
Azúcar 100 gr.
Café Instantáneo 30 gr.
Crema 550 gr.
Whisky 60 ml.
Gelatina 13 gr.
Agua 65 ml.

Baño de Terciopelo
Chocolate Cobertura 250 gr.
Manteca de Cacao 75 gr.

PROCEDIMIENTO

Base de Nueces
Batir las yemas con la mitad del azúcar a blanco y merengar las claras con la mitad restante del azúcar. Unir ambas preparaciones e incorporar el almidón de maíz tamizado y las nueces procesadas. Estirar en una placa de 60 x 40 cm. y cocinar en horno a 190°C. por 10 minutos.

Insert de cardamomo
Llevar al fuego la mitad del azúcar con la leche y el cardamomo. Aparte blanquear la otra mitad del azúcar con las yemas. Verter la leche sobre las yemas y volver al fuego hasta los 85 C°. Agregar la gelatina hidratada y activada.

Mousse Irish Coffee
Calentar la leche con la mitad del azúcar y el café soluble. Mezclar las yemas con el azúcar restante. Verter la leche caliente sobre la preparación anterior y llevar todo hasta los 82°Colar. Montar en la batidora hasta enfriar. Hidratar y activar gelatina e incorporarla a la crema inglesa junto a la crema batida a medio punto y el whisky.

Armado

18 MACARONS

INGREDIENTES

Harina de Almendras 130 gr.
Azúcar Impalpable 130 gr.
Azúcar 130 gr.
Claras 50 gr.
Claras 50 gr.
Agua 80 ml.

PROCEDIMIENTO

Tamizar la harina de almendras con el azúcar impalpable (tanto por tanto).
Agregarle las claras y hacer una pasta.
Aparte, hacer un almíbar 118° con el azúcar y el agua.
Hacer un merengue italiano.
Incorporar el merengue a la pasta.
Colocar en manga con pico liso.
Hacerlos sobre una placa con Silpat.
Hornear.

19 LA PIÑA COLADA

INGREDIENTES

Bizcocho de Coco al Vapor
Claras 225 gr.
Azúcar 120 gr.
Azúcar Impalpable 105 gr.
Coco 110 gr.
Harina 50 gr.
Claras 75 gr.

Mousse de Coco-Choco
Leche de Coco 200 ml.
Chocolate Semi Amargo 200 gr.
Yemas 36 gr. (2)
Piña Colada 50 ml.
Gelatina 7 gr.
Agua 35 ml.
Crema 320 gr.

Crema de Piña Colada
Leche de Coco 150 ml.
Yemas 64 gr. (4)
Azúcar 75 gr.
Piña Colada 230 ml.
Gelatina 10 gr.
Agua 50 ml.
Crema 375 gr.

Baño de Brillo Oscuro
Agua 75 gr.
Azúcar 225 gr.
Glucosa 225 gr.
Gelatina 28 gr.
Agua 140 ml.
Leche Condensada 160 gr.
Chocolate Cob. Semiam. 240 gr.
Brillo Neutro 90 gr.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de Coco al Vapor
Hacer un merengue con las primeras claras y el azúcar. Mezclar el azúcar impalpable, con la harina, el coco y triturar hasta conseguir un polvo fino. Mezclar un poco de merengue y luego incorporar el resto. Añadir las claras líquidas. Estirar en una placa y cocinar a 120°C. por 20 minutos.

Mousse de Coco-Choco
Calentar la leche (o puré de coco) y volcar sobre el chocolate picado. Incorporar la yema, el licor, y la gelatina hidratada y activada. Enfriar a 30 °C. Incorporar la crema semi batida.

Crema de Piña Colada
Calentar la piña colada con la leche de coco, mezclar con las yemas y el azúcar, cocinar como una salsa inglesa. Agregar la gelatina y enfriar a 32°C. Incorporar la Crema semi batida.

Baño de Brillo Oscuro
Hervir el agua, el azúcar y la glucosa a 103°C. Agregar la gelatina hidratada, la leche condensada, el chocolate fundido y el brillo neutro. Emulsionar. Utilizar a 35°C.

20 FLEUR DES MANGUES

INGREDIENTES

Biscuit Capucine de Limón
Claras 180 gr.
Azúcar 100 gr.
Ralladura de Limón 2u.
Harina 0000 50 gr.
Azúcar Impalpable 120 gr.
Harina de Almendras 100 gr.

Palet de Mangos
Mangos 300 gr.
Jugo de Limón 15 gr.
Azúcar 80 gr.
Gelatina 6 gr.
Agua 30 ml.

Mousse de Queso
Yemas 90 gr.
Azúcar 150 gr.
Gelatina 14 gr.
Agua 70 ml.
Jugo de Limón 40 ml.
Queso Crema 380 gr.
Crema 400 gr.

Baño de Brillo Blanco
Agua 75 gr.
Azúcar 225 gr.
Glucosa 225 gr.
Gelatina 28 gr.
Agua 140 ml.
Leche Condensada 160 gr.
Chocolate Blanco 240 gr.
Brillo Neutro 90 gr.

PROCEDIMIENTO

Biscuit Capucine de Limón
Merengar las claras con el azúcar. Perfumar con la ralladura. Mezclar los secos y agregar. Con una manga trazar sobre una placa con papel enmantecado. Espolvorear con azúcar impalpable. Hornear a 180°C por 15 minutos.

Palet de Mangos
Mezclar el puré de mango tamizado con el azúcar hasta q se disuelva. Hidratar la gelatina con el agua. Fundir al calor e incorporar el puré. Colocar la preparación en un disco. Congelar.

Mousse de Queso
Batir las yemas con una pizca de azúcar. Hacer un almíbar a 120°C con agua y el azúcar restante. Volcar sobre las yemas y continuar batiendo hasta entibiar (aparato bomba). Hidratar la gelatina con el agua y el jugo de limón. Fundir al calor. Incorporar la gelatina al aparato bomba, luego el queso crema y finalmente la crema batida a medio punto. Homogeneizar.

Baño de Brillo Blanco
Hervir el agua, el azúcar y la glucosa a 103°C. Agregar la gelatina hidratada, la leche condensada, el chocolate fundido y el brillo neutro. Emulsionar. Utilizar a 35°C.

Armado
Forrar las paredes de un molde circular u oval con una cinta de acetato. En la base colocar un disco de biscuit capucine y el palet congelado. Cubrir con la mousse de queso. Congelar. Bañar con el brillo.

21 TORTA OPERA

INGREDIENTES

Genoise de Chocolate
Huevos 165 gr. (3)
Cacao 20 gr.
Harina 70 gr.
Azúcar 90 gr.

Biscuit Joconde
Huevos 220 gr. (4)
Azúcar Impalpable 165 gr.
Almendras en Polvo 165 gr.
Harina 40 gr.
Claras 105 gr. (3)
Azúcar 30 gr.
Manteca 20 gr.

Crema Ganache
Chocolate Cobertura 500 gr.
Crema 500 gr.

Crema de Manteca
Claras 120 gr.
Azúcar 40 gr.
Agua 80 gr.
Azúcar 250 gr.
Manteca 300 gr. (3)

Miroir de Chocolate
Ganache 300 gr.
Glucosa 60 gr.
Colorante Rojo c/n.

PROCEDIMIENTO

Genoise de Chocolate
Batir los huevos y el azúcar. Agregar los secos. Cocinar en horno a 190°C. en una placa de 30 x 40 cm.

Biscuit Joconde
Blanquear los huevos con el TXT. Agregar con movimientos envolventes la harina y la manteca fundida, por último incorporar las claras batidas a nieve con el azúcar. Volcar la preparación sobre una placa de 40 x 60 cm. con papel manteca enmantecado. Hornear a 200°C. de 10 a 12 minutos. Desmoldar sobre rejilla.

Crema Ganache
Calentar la crema a primer hervor y picar el chocolate. Unir la crema al chocolate. Mezclar. Enfriar hasta q tome consistencia.

Crema de Manteca
Hacer un merengue italiano, hervir los 250 gr. de azúcar con el agua hasta llegar a los 118°C. Aparte batir las claras con los 40 gr. de azúcar. Cuando el merengue esté listo, incorporar la manteca pomada de a poco.

Miroir de Chocolate
Calentar la Ganache con el colorante rojo y la glucosa. Retirar cuando entibie.

Armado
Intercalar sucesivamente capas de biscuit Joconde, embebidas con almíbar de café, Ganache, crema de manteca y Genoise. Glasear con miroir. Enfriar y cortar los bordes para presentar.

22 GIANDUJA REAL

INGREDIENTES

Bizcocho de Aceite de Oliva
Huevos 190 gr.
Azúcar 160 gr.
Leche 125 ml.
Harina 0000 160 gr.
Polvo de Hornear 15 gr.
Almendras Molidas 75 gr.
Aceite de Oliva Virgen 75 ml.
Canela en Polvo c/n.
Ralladura de Limón c/n.

Gianduja
Chocolate con Leche 175 gr.
Pasta de Avellanas 75 gr.
Sal Maldón 3 gr.

Interior Mousse de Chocolate
Crema 210 gr.
Chocolate Amargo 210 gr.
Crema semi batida 175 gr.

Mousse de Gianduja
Gianduja 250 gr.
Praliné de Avellanas 75 gr.
Crema 250 gr.
Gelatina 3,5 gr.
Agua 17,5 ml.
Crema semi batida 500 gr.

Praliné de Avellanas
Avellanas 75 gr.
Azúcar 75 gr.
Agua 25ml.

PROCEDIMIENTO

Bizcocho de Aceite de Oliva
Batir a blanco los huevos con el azúcar, incorporar la leche en forma de hilo. Tamizar la harina con el polvo de hornear y las almendras procesadas. Agregar los secos al batido de los huevos con movimientos envolventes, por último la canela y la ralladura y el aceite.

Gianduja
Fundir el chocolate con leche a Baño María y agregarle la pasta de avellanas junto con la sal Maldón, reservar.

Interior Mousse de Chocolate
Llevar a hervor la crema, volcar sobre el chocolate picado finamente, dejar atemperar y agregar la crema batida a medio punto. Colocar en moldes y congelar.

Mousse de Gianduja
Hacer hervir los 500 gr. de crema y activar allí la gelatina previamente hidratada, agregar la Gianduja y el praliné. Atemperar a 30 grados y agregar la crema batida a medio punto. Colocar en moldes de acetato y en el centro el interior de mousse de chocolate congelado. Congelar.

Praliné de Avellanas
Hacer un almíbar a 118°C. con el agua y el azúcar, agregar las avellanas y mover con cuchara de madera.

Armado
Retirar el acetato de las piezas de mousse, templar el chocolate y hacer tiras de 2 cm. mas altas que la mousse. Rellenar con frutas.

23 DELICIAS DE CHOCOLATE Y NUEZ

INGREDIENTES

Biscuit de Nueces
Claras 210 gr. (6)
Azúcar 100 gr.
Yemas 108 gr. (6)
Harina 80 gr.
Manteca 150 gr.
Azúcar Impalpable 120 gr.
Nueces Molidas 160 gr.
Cardamomo c/n.

Ganache de Chocolate con Leche
Chocolate con Leche 300 gr.
Crema 200 gr.

Crocante de Nuez
Praliné de Nuez 180 gr.
Chocolate Semi Amargo 50 gr.

Rectángulos de Chocolate con Leche
Chocolate con leche 200 gr.

PROCEDIMIENTO

Biscuit de Nueces
Batir la manteca pomada con el azúcar impalpable y el cardamomo, agregar las yemas de a una. Merengar las claras, tamizar la harina y las nueces procesadas. Unir todas las partes intercalando. Colocar en una placa enmantecada, hornear a 180°C. por 20 minutos.

Ganache de Chocolate con Leche
Llevar a hervor la crema y verter sobre el chocolate picado. Emulsionar.

Crocante de Nuez
En un bowl colocar el praliné y el chocolate fundido.

Rectángulos de Chocolate con Leche
Templar el chocolate con leche. Verter sobre hojas de acetato y cortar rectángulos de 10 x 4 cm. Dejar enfriar.

Armado
Una vez frío el biscuit untar con crocante de nuez, dejar enfriar en heladera y cortar barras de 10 x 4 cm. Hacer puntos con la Ganache, colocar una lámina de chocolate con leche templado de la misma medida.

NOTAS

NOTAS