

R

RECEPTES 2023

Receptes cedides
pels pastissers i pastisseres participants
a la 6a Mostra Internacional de Pastisseria
de Sant Vicenç dels Horts



Alexandra Navarro
Bombó asiàtic..... 4



Adrián Ciaurriz
Mandarina + caramel + cereals..... 6



Sofya Brdotyan
Roll Cake Biscuit..... 8



Rafel i Adrià Aguilera
Panettone cacao..... 10



Adrià Rodón Infante
Cocoa, caramel, mango, maracujà..... 12



Manuel Jara
Test de Triana..... 14



Sara Accorroni i Bruno D'Angelis
Barriera corallina..... 16



Sènia Villalustre
Coco maduixa 18



Paula F. Repullés
Empireumático chocolate + café + regaliz..... 20



Pachi Larrea
Cacao 22

GANACHE DE KALAMANSI

polpa kalamansi	231 gr
sucre	231 gr
glucosa de 40.....	24,5 gr
xocolata amb llet 45% cacau	192,5 gr
mantega 82%MG.....	70 gr

01 Coure la polpa i els sucres fins a 104°C. Quan la temperatura baixi a 50°C afegir sobre la cobertura i emulsionar. Quan la ganache estigui a 40°C afegir la mantega i emulsionar. Atemperar a 30°C per dosificar.

CRUIXENT DE CARQUINYOLI AMB GINGEBRE

praliné ametlla	
70% amb pell.....	300 gr
carquinyoli tx	200 gr
xocolata amb llet 45% cacau	75 gr
mantega de cacau.....	30 gr
gingebre en pols	30 g

01 Primer hem de preparar el praline: torrem l'ametlla llargueta amb pell a 160°C durant 15'. Refinem junt amb el sucre durant 24 h
 02 Barrejem el praliné amb el gingebre. Triturem el carquinyoli (el.laboració previa) i barrejem amb el praliné. Atemperem a 26°C per poder dosificar.

MUNTATGE

01 Pintar a pinzell amb mantega de cacau colorejada amb un 10% de colorant liposoluble groc. Quan hagi cristallitzat pintar amb mantega de cacau colorejada amb un 10% de colorant liposoluble verd. Quan hagi cristallitzat li donarem una capa de colorant en pols daurat.
 02 Encamisem amb xocolata amb llet 45% cacau.
 03 Dosifiquem la ganache. Deixem reposar 12-24 h
 04 Dosifiquem el cruixent de carquinyoli. Deixem reposar 12 h i tanquem el bombó amb xocolata amb llet 45% cacau.



HELADO DE CERALES

Leche.....	650 gr
Nata.....	180 gr
Sacarosa.....	180 gr
Dextrosa.....	65 gr
Estabilizante neutro de helado.....	3 gr
Glucosa atomizada DE 35.....	30 gr
Goma Garrofin.....	0.2 gr
Sal.....	2 gr
Vaina de vainilla.....	1 u.
Granola sin azúcar.....	70 gr
Corn flakes.....	90 gr
Sobacha.....	20 gr

- 01 Hervir leche + nata + vainilla + granola + Corn flakes + sobacha. Tapar e infundonar una noche.
- 02 Colar el resultado.
- 03 Calentar a 40°C y añadir los azúcares + estabilizante + sal + garrofin en forma de lluvia sin parar de remover. Calentar a 84°C sin parar de remover.
- 04 Calentar a 84°C sin parar de remover.
- 05 Enfriar inmediatamente y mantecar el resultado.
- 06 Mantener a -15°C hasta el momento de uso.

MILHOJAS DE PASTA FILO

Mantequilla noisette.....	7 gr
Caramelo en polvo.....	8 gr
Pasta filo.....	20 gr
Sobacha.....	C.s
Quinoa suflada.....	C.s

- 01 Extender una lamina de pasta filo y pincelar una fina capa de mantequilla tostada fundida + una capa de caramelo en polvo.
- 02 Disponer la quinoa y la sobacha.
- 03 Plegar sobre sí misma la masa y cortar longitudinalmente.
- 04 Cortar piezas de 1,5x8 cm
- 05 Las tiras obtenidas las pincelaremos con más mantequilla tostada + caramelo + sobacha + quinoa.
- 06 Disponer las tiras en una bandeja con silpat y hornear las piezas a 200°C ventilador al mínimo tiro abierto 4'.
- 07 Conservar en un recipiente hermético hasta el momento de uso.

QUINOA CAMELIZADA

Quinoa suflada.....	25 gr
Azúcar lustre.....	20 gr
Regaliz en polvo.....	2 gr
Mantequilla.....	1 gr

- 01 Caramelizar la quinoa + azúcar lustre hasta obtener un recubrimiento fino y brillante.
- 02 Añadir el regaliz + mantequilla y extender el resultado en un silpat.
- 03 Separar inmediatamente la quinoa con ayuda de dos tenedores.
- 04 Conservar el resultado en un recipiente hermético hasta el momento de uso.

PONZU DE MANDARINA

Mirin.....	50 gr
Zumo de mandarina.....	120 gr
Zumo de yuzu.....	20 gr
Alga kombu.....	1 u.
Salsa de soja.....	25 gr
Ralladura de mandarina.....	1 u.

- 01 Hervir el mirin + alga kombu a fuego lento hasta reducir el peso a la mitad.
- 02 Añadir el resto de zumos y reducir a fuego lento durante 5'.
- 03 Añadir la salsa de soja y la ralladura de mandarina.
- 04 Macerar el resultado durante una noche.
- 05 Colar y reservar hasta el momento de uso.

IMPREGNACIÓN DE PONZU EN MANDARINA

Ponzu de mandarina.....	150 gr
Gajos de mandarina en vivo.....	20 u.

- 01 Envasar al 100% de vacío con vacío progresivo la mandarina en gajos con la salsa ponzu.
- 02 Reservar en nevera hasta el momento de uso.

CREMOSO DE CAMELO + MALTA

Nata.....	125 gr
Leche.....	125 gr
Sacarosa.....	60 gr
Yemas.....	50 gr
Hojas de gelatina.....	2 u.
Cobertura con leche Ambre Java 36% Barry.....	140 gr
Extracto de malta.....	35 gr
Sal.....	2 gr

- 01 Hervir nata + leche + sal.
- 02 Caramelizar el azúcar a 215°C.
- 03 Desglasar con la mezcla del paso 1 caliente.
- 04 Verter el resultado sobre la yema y devolver al fuego.
- 05 Cocer a 82°C.
- 06 Apartar del fuego, añadir las hojas de gelatina hidratadas. Colar.
- 07 Escaldar la cobertura previamente fundida a 40°C con la crema obtenida.
- 08 Emulsionar con turmix.
- 09 Disponer en un recipiente con papel film a piel y reservar durante una noche.
- 10 Disponer la mitad de la crema en manga con boquilla del 8 y la otra mitad con boquilla del 6.

GEL DE MANDARINA

Zumo de mandarina.....	250 gr
Sacarosa.....	20 gr
Agar - agar.....	3,5 gr

- 01 Hervir la mitad del zumo de mandarina + azúcar + agar - agar sin parar de remover.
- 02 Añadir el resto zumo de mandarina.
- 03 Disponer el resultado en un recipiente hermético en la nevera hasta su completa gelificación.
- 04 Triturar el resultado con túrmix y disponer el resultado en manga con boquilla del 6.

TOFFE DE MANDARINA

Zumo de mandarina.....	80 gr
Sacarosa.....	125 gr
Cobertura con leche Ambre Java 36% Barry.....	80 gr
Zumo de yuzu.....	20 gr

- 01 Hervir el zumo de mandarina.
- 02 Caramelizar la sacarosa en seco.
- 03 Desglasar el caramelo con el zumo de mandarina.
- 04 Escaldar la cobertura y emulsionar con turmix.
- 05 Añadir el zumo de yuzu y terminar de emulsionar.

OTROS ELEMENTOS

- 01 Brotes de Shiso

GESTOS DE MARCA

- 01 Montar el milhojas con ayuda del cremoso de malta (boquilla No 6) + laminas de pasta filo caramelizadas.
- 02 Disponer un punto de cremoso en la mitad del plato para pegar el milhojas en forma vertical de manera que se aprecien las laminas.
- 03 Espolvorear ligeramente con azúcar lustre la punta del milhojas.
- 04 Disponer 3 puntos de cremoso (boquilla N° 8) intercalados en los extremos del milhojas.
- 05 Al lado de cada punto de cremoso disponer otro punto de gel de mandarina.
- 06 Encima de cada punto de mandarina disponer los gajos de mandarina impregnados en ponzu.
- 07 En el lado derecho de la quenelle disponer un cuarto de cucharada de quinoa caramelizada.

GESTOS FINALES

- 01 Disponer los brotes de shiso encima de la mandarina impregnada.
- 02 Hacer una quenelle de helado y antes de disponerlo en el plato hacer unas líneas a lo largo de la misma con el toffe de mandarina. Disponer la quenelle encima de la quinoa caramelizada.



SOHO PATISSERIE & CHOCOLATERIE

Egg whites.....	240 gr
Egg yolks.....	140 gr
Sugar (1).....	109 gr
Sugar (2).....	109 gr
Cake flour.....	218 gr
Baking powder.....	18 gr
Water (room temperature).....	62 gr

- Whip the egg whites while adding 1st part of sugar, after several minutes meringue is ready.
- Separately, whip the egg yolk with 2nd part of sugar, whip the mass until the volume increases and turns white color, than add water.
- Mix the meringue and the whipped egg yolk mixture together with the help of silicone spatula.
- As a next step we have to mix the flour with the baking powder and slightly add it to the egg mass through a sieve.
- Spread the ready-made batter into the 30*40 baking pan, and bake on 170°C degrees Bake for only around 12'. Note that This is a very thin cake!
- Also, (If the oven has fan option than we are turning 2 degrees).
- After baking, immediately take it out of the form, turn it over on a kitchen towel and wrap it up. Leave it to cool well.

VANILLA BUTTER CREAM

Butter (room temperature).....	200 gr
Condensed milk.....	140 gr
Vanilla	

- So, for the butter cream we have to cut the butter into small pieces and beat at a medium-high speed until it turns white and increases in volume, while mixing with a silicone spatula. Add the vanilla, then the condensed milk step by step, continue beat at a medium-high speed.

STRAWBERRY (OR BERRIES) JAM

Strawberry pure (or berries).....	150 gr
Sugar.....	75 gr
Fruit pectin nh.....	4 gr
Lemon acid.....	5 gr

- Mix sugar and pectin together.
- Heat the pure until 25°C and add the sugar mixture. Stir constantly with a whisk and cook for about 2' after boiling. Add the lemon acid, pour it into a jar, close it with a plastic wrap and leave it to cool.
- We will use 200 grams of jam.

CREAM CHANTILLY

Heavy cream (whipped cream) cold.....	180 gr
Sugar powder.....	60 gr

- Add the heavy cream to the mixer bowl and pour sugar powder. Whip at a medium-high speed until make a raw cream.

FOR DECORATING

Coconut flakes.....	100 gr
Strawberries	

FOR ASSEMBLING

- Spread about 200 grams of jam on the cold biscuit, than spread cream on it (keep a small part of the cream for the outside decoration), carefully wrap the roll, close it with plastic wrap, let it cool for at least 4 hours, it is preferable to use it the next day.
- After it cools down well, spread the remaining cream on the roll, cover it with coconut flakes, put Chantilly cream on top and decorate it with strawberries.
- Voila our magnifique roll cake is ready to be tasted.



36 UNIDADES DE 500 GRAMOS

1r IMPASTO

Harina de panettone.....	3200 gr
Azúcar.....	1000 gr
Agua.....	1600 gr
Mantequilla.....	800 gr
Yema de huevo.....	400 gr
Masa madre.....	1000 gr

- 01 Verter en la amasadora el agua y el azúcar, seguidamente añadir la masa mare y dejar a velocidad lenta durante 1'.
- 02 Añadir la harina. Dejar desarrollar el gluten y empezar con la incorporación de la mantequilla.
- 03 Una vez bien incorporado en la masa, añadir la yema de huevo.
- 04 Reservar en un túpper y dejar fermentar hasta que triplique su volumen.

2n IMPASTO

Primer amasado.....	8000 gr
Harina de panettone.....	800 gr
Azúcar.....	550 gr
Miel.....	400 gr
Pasta de vainilla.....	200 gr
Sal.....	48 gr
Mantequilla.....	2600 gr
Yema de huevo.....	1000 gr
Agua.....	400 gr
Cacao en polvo.....	150 gr
Relleno de su elección.....	4400 gr

- 01 Amasar el primer impasto con la harina, amasar hasta desarrollar el gluten bien fuerte.
- 02 Seguidamente, incorporar el azúcar con un poco de yema de huevo, que utilizaremos durante todo el amasador como fil conductor.
- 03 Después añadir, a la vez, la miel y la pasta de vainilla, y seguidamente la sal.

- 04 Añadir la mantequilla cortada en pequeñas dados, para así obtener una buena incorporación en la masa. Cada vez que se añada mantequilla, verter un chorro de yema de huevo. En todo el proceso de incorporación de la mantequilla gastaremos un 60% del peso de yema de huevo, el resto lo reservar para añadir al final del amasado.
- 05 Una vez incorporada toda la mantequilla y la parte proporcional de la yema de huevo, añadiremos al final el agua a 24°C. Incorporar en varias veces, lentamente. Dejando que en todo momento esta se incorpore bien en la masa.
- 06 Añadir el cacao en polvo y una vez esté bien incorporado en la masa, verter el relleno de panettone de su elección. Este relleno se incorporará a baja velocidad lenta y tiempo necesario para que se mezcle bien.
- 07 Sacar la masa de la amasadora, colocar en un túpper y dejar reposar en bloque durante aproximadamente 30'.
- 08 Cortar a porciones de 500 g, realizar un pre bloqueo y dejar reposar hasta que haga una pequeña capa de piel.
- 09 Seguidamente bolear y colocar en moldes.
- 10 Dejar fermentar, hasta que aproximadamente la masa esté a tres dedos por debajo del límite del molde y la masa esté entre 27-28°C.
- 11 Cocer a 150°C durante 20', seguidamente subir la temperatura a 165°C durante 15', pasado este tiempo subir la temperatura a 175°C y cocer durante 8'. Con esto conseguiremos tener el corazón del panettone a 94°C.
- 12 Al salir del horno, pinchar y voltear.
- 13 Dejar reposar del revés al menos 12 horas.
- 14 Acabar el panettone colocando un glaseado con manga pastelera.

RELLENOS:

ALUNGA (CAMPIÓ ESPANYA 2021)

Cobertura de chocolate con leche AlungaTM Cacao Barry®	
1/2 Haba tonka.....	4400 gr

GLASEADO CACAO INGREDIENTES:

Almendra cruda con piel.....	250 gr
Harina floja.....	25 gr
Almidón.....	25 gr
Cacao.....	25 gr
Azúcar.....	600 gr
Aceite de girasol.....	15 gr
Clara de huevo.....	240 gr

- 01 Añadir la almendra cruda con piel y el azúcar en el Robot, triturar a máxima potencia para así conseguir una mezcla más fina. Hay que tener cuidado que la almendra no deje ir aceite.
- 02 Añadir la harina floja, el almidón y el cacao en polvo. Mezclar con la ayuda de una varilla.
- 03 Cuando todos los ingredientes secos están mezclados, añadir el aceite de girasol y añadir lentamente la clara de huevo, trabajando con la varilla.
- 04 Filmar la mezcla a piel y dejar reposar durante 24 horas.



PARA 6 TARTAS DE 14 cm

BIZCOCHO DE CHOCOLATE SIN HARINA

Mantequilla.....	115 gr
Cobertura fleur de Cao 70%.....	253 gr
Yema.....	138 gr
Clara.....	358 gr
Sacarosa.....	166 gr
Harina de avellana.....	92 gr

- 01 Fundir la cobertura de chocolate junto a la mantequilla y reservar.
- 02 Montar las claras junto a la sacarosa y añadir las yemas poco a poco sin dejar de batir.
- 03 Acabar añadiendo al batido la mezcla de chocolate y mantequilla.
- 04 Por último introducir la harina de avellana y mezclar suavemente hasta conseguir una mezcla homogénea.
- 05 Estirar en un marco de 1cm de altura y cocer a 190°C – 12' - 100% humedad- ventilación 2.
- 06 Congelar y cortar discos de 12 cm de diámetro.

PRALINÉ DE NIBS Y AVELLANA

Praliné de avellanas 50%.....	300 gr
Nibs de cacao.....	200 gr
Sal.....	3 gr

- 01 Triturar los nibs en el robot junto a la sal hasta conseguir una pasta
- 02 Añadir el praliné de avellana y seguir triturando.
- 03 Reservar en un tupper.

CRUMBLE DE CACAO GLUTEN FREE

Harina de avellana.....	160 gr
Azucar lustre.....	180 gr
Cacao en polvo Extra brute.....	54 gr
Fécula de patata.....	63 gr
Harina de arroz.....	63 gr
Mantequilla.....	180 gr

- 01 Cortar la mantequilla a dados pequeños y reservar en nevera.
- 02 Pasar todos los secos por el robot coupé y ponerlos en el bowl de la batidora.

- 03 Añadir la mantequilla fría y mezclar con las varillas hasta conseguir una masa arenosa. Estirar en una bandeja de horno.
- 04 Cocer a 160°C – 30' – 0% humedad – ventilación 2

CRUMBLE RECONSTRUIDO

Crumble de cacao.....	570 gr
Cobertura Extra Bitter guayakil 64%.....	170 gr
Mantequilla anhidra.....	56 gr
Sal fina.....	5 gr

- 01 Fundir la cobertura de chocolate junto a la mantequilla anhidra.
- 02 Mezclar con el crumble y la sal.
- 03 Estirar entre dos hojas de guitarra a 3 mm de altura y congelar.
- 04 Troquelar discos de 12 cm de diámetro y reservar en el congelador.

TOFFE MONTADO SALADO

Nata.....	582 gr
Sacarosa.....	349 gr
Sal.....	4 gr
Mantequilla.....	58 gr
Hojas de gelatina.....	6 gr

- 01 Caramelizar la sacarosa hasta los 190°C.
- 02 Calentar la nata, sal y mantequilla y escaldar con la sacarosa.
- 03 Enfriar el caramelo hasta los 40°C, añadir la gelatina previamente hidratada y emulsionar con el túrmix.
- 04 Reservar el caramelo un mínimo de 12 horas en nevera.
- 05 Montar el caramelo con la batidora e introducir dentro de una manga con una boquilla del número 14

COMPOTA DE MANGO FRUTA DE LA PASIÓN

Puré de fruta de la pasión.....	170 gr
Puré de mango.....	170 gr
Sacarosa.....	72 gr
Pectina nh.....	5,8 gr
Glucosa D40.....	84 gr

- 01 En un cazo calentar los dos purés junto a la glucosa a 40°C.
- 02 Añadir la sacarosa junto a la pectina en forma de lluvia y llevar a ebullición.
- 03 Dosificar en una gastronom y dejar gelificar en nevera.
- 04 Una vez gelificado romper el gel con unas varillas hasta conseguir una textura lisa. Reservar en una manga.

MOUSSE DE CHOCOLATE DARK MILK

Leche.....	290 gr
Cobertura fleur de cao 70%.....	272 gr
Chocolate Alunga 40%.....	192 gr
Nata semimontada.....	545 gr

- 01 Fundir las coberturas a 40°C en una jarra.
- 02 Calentar la leche a 40°C y emulsionar con las coberturas. Bajar la ganache a 35°C y mezclar con la nata semimontada.

GLASEADO DE CHOCOLATE NEGRO

Agua.....	382 gr
Sacarosa.....	353 gr
Glucosa D40.....	495 gr
Leche condensada.....	280 gr
Hojas de gelatina.....	37 gr
Cacao en polvo Extra Brute.....	22 gr
Cobertura negra fleur de Cao 70%.....	425 gr

- 01 En una olla calentar el agua, glucosa D40 y sacarosa.
- 02 Añadir el cacao en polvo y llevar a ebullición sin dejar de remover y colar.
- 03 Pesar en una jarra la cobertura, leche condensada y hojas de gelatina previamente hidratadas.

- 04 Verter el líquido en la jarra en dos veces y emulsionar con el túrmix sin que entre aire. Guardar el glaseado en tapers y dejar reposar 24 horas en frío.

PINTURA NEGRA 70/30

Cobertura 70% fleur de cao.....	350 gr
Manteca de cacao.....	150 gr

- 05 Mezclar la cobertura con la manteca de cacao y reservar a 40°C.

DECORACIÓN

- 01 Hacer cintas de chocolate Zephyr caramel 35%, en un aro de 14 cm de diámetro y con un acetato de 2,5 cm.
- 02 En un acetato de 1,5 cm hacer cintas de cobertura negra.
- 03 Congelar las cintas durante 5' y pintar a teciopelo con la pintura negra.

MONTAJE

- 01 Preparar 6 aros de 12cm de diámetro con un acetato de 3 cm de altura para el interior. En la base poner un disco del bizcocho untuoso.
- 02 A continuación dosificar 30 gr de praliné de nibs y avellana y congelar.
- 03 Montar el toffe salado y escudillar 100 gr encima del praliné.
- 04 Seguidamente escudillar 60 gr del gel de mango y fruta de la pasión y congelar.
- 05 Preparar los moldes de silicona de 14 cm y dosificar 190 gr de mousse de chocolate.
- 06 Introducir el interior, poner un poco más de mousse y acabar poniendo el disco de crumble reconstruido y congelar.
- 07 Glasear la tarta a 35°C y poner las decoraciones.



BIZCOCHO FINANCIER FRAMBUESA ANÍS (LLEVAR HECHO)

Azúcar glas	200 gr
Azúcar invertido	30 gr
Harina de almendra.....	90 gr
Claras.....	250 gr
Mantequilla.....	300 gr
Harina.....	90 gr
Impulsor	3 gr
Frambuesas congeladas.....	CS
Anís en grano.....	CS

- 01 Poner a tostar la mantequilla al fuego debe tener un tono avellana. 155°C
- 02 Pasar por la termomix el azúcar glas con la harina de almendra.
- 03 Mezclar la mezcla anterior con el azúcar invertido, harina e impulsor tamizados.
- 04 Mezclar bien y añadir las claras, homogeneizar y terminar por incorporar la mantequilla avellana.
- 05 Dejar reposar en frío 12 horas
- 06 Tumbiar en bandeja de horno a 1800 gr por lata de 60x40
- 07 Espolvorear frambuesas congeladas y anís.
- 08 Cocer a 220°C durante 16'.

MUSELINA PISTACHO

Chantilly base	250 gr
Muselina crema base	250 gr
Pasta pistacho	40 gr
Jarabe amarena.....	70

- 01 Mezclar la pasta pistacho con la crema muselina.
- 02 Añadir la chantilly montada y mezclar delicadamente.
- 03 Terminar por el jarabe de amarena.

CREMOSO DE CEREZA

Yemas.....	120 gr
Azúcar.....	120 gr
Pure de cereza.....	400 gr
Mantequilla.....	200 gr
Huevos.....	160 gr
Masa gelatina.....	50 gr

- 01 Calentar el pure a 40°C
- 02 Mezclar huevos, azúcar
- 03 Juntar con el pure y llevar a 85°C añadir la masa de gelatina y cuando la temperatura baje a 38°C / 35°C añadir la mantequilla Refinar con la túrmix.
- 04 Rellenar los moldes de cereza y glasear.

BRILLO CEREZA

Absolut.....	100 gr
Pure frambuesa.....	20 gr
Colorante rojo.....	Cs

- 01 Mezclar todos los ingredientes con la túrmix

STRUSEL DE PISTACHO

Mantequilla.....	80 gr
Pasta pistacho	20 gr
Harina fuerte.....	100 gr
Pistachos.....	100 gr
Azúcar.....	100 gr

- 01 Triturar los pistachos con el harina mezclar con los demás ingredientes hasta conseguir una textura arenosa congelar desmenuzar cada 20' hasta soltar la masa entera.
- 02 Cocer a 150°C durante 16'.

ACABADO Y PRESENTACIÓN MACETA

- 01 Coger un envase de barro formato maceta, con la ayuda de una manga pastelera, cubrir el fondo con la crema de pistacho.
- 02 Colocar encima una cereza amarena.
- 03 Cubrir con un disco de bizcocho de frambuesa anís troquelado.

- 04 Repetir esta operación en 2 ocasiones.
- 05 Cubrir la última capa con pistacho verde triturado.
- 06 Y coronar con una cereza, con tallo de chocolate.



SINGLE PORTION

CAKE ALMOND AND COFFEE

White eggs.....	0,350 kg
Sugar	0,280 kg
Invert sugar.....	0,070 kg
Dextrose.....	0,020 kg
Yolk eggs	0,150 kg
Vanille.....	0,003 kg
Navan.....	0,040 kg
Almond powder.....	0,490 kg
Potato starch	0,050 kg
Chemical Yeast.....	0,005 kg
Butter.....	0,190 kg
Coffee paste.....	0,080 kg

CAFFEE SHORT CRUST

Butter.....	0,800 kg
Icing sugar.....	0,350 kg
Soluble coffee.....	0,015 kg
White eggs.....	0,100 kg
Flour.....	0,875 kg

RICOTTA CHEESE AND WHEAT CREAM

Cooked corn.....	0,333 kg
Milk.....	0,200 kg
Vanille.....	0,003 kg
Butter.....	0,060 kg
Lemon peel.....	0,030 kg
Orange peel.....	0,020 kg
Semi-candie lemon paste	0,030 kg
Rictta cheese.....	0,300 kg
Sugar	0,225 kg
Yolk eggs	0,076 kg
Eggs.....	0,100 kg
Rice Starch	0,025 kg

CITRUS JELLY

Orange peel.....	0,050 kg
Water	0,765 kg
Semi-candie lemon paste.....	0,400 kg
Apple puree	0,200 kg
Glucose Syrup	0,300 kg
Dextrose.....	0,150 kg
Invert sugar.....	0,125 kg
Zucchero.....	0,350 kg
Pectina NH.....	0,022 kg
Zucchero.....	0,110 kg

ALMOND GIANDUIA

White chocolat	0,330 kg
Almond Praline.....	0,200 kg
Almond Paste.....	0,180 kg
Cocoa butter	0,077 kg
Anhydrous butter.....	0,020 kg
Cocoa butter paste	0,008 kg
Coffee shortcrust pastry crumbs.....	0,245 kg

- 01 Barriera Corallina és un pastís de viatge amb café, amb la qual vam anar al Mondial Des Arts Sucrés 2016.
- 02 Explosió de perfum i gust que embriaga els sentits en un combinació extravagant, però que li encanta a qui el degusta. L'Italia més autèntica en un mos. Café i ametlla en una massa batuda suau i esponjosa combinada amb una preparació cremosa a base de ricotta i blat aromatitzada amb cítrics. Un cruixent de sablé de café enmarca onades de gelatina de cítrics que invoquen la lluminositat d'en escull de corall.
- 03 La proposta que us presentem neix de la reinterpretació d'aquests postres amb la idea de transformar-les en una única ració apta per ser degustada, perquè no, com a berenar en què s'ha substituït el cruixent de sablée per un cremós d'ametlles i café.



PASTA BRISA

Mantega.....	400 gr
Sucre llustre.....	300 gr
Farina ametlla.....	137 gr
Farina fluixa.....	630 gr
Farina de força.....	84 gr
Sal.....	0,5 gr
Ou sencer.....	147 gr

01 Tallar la mantega a daus. Barrejar tots els secs i afegir la mantega en dues vegades. Quan tingui una textura de sorra i no quedi cap grumoll gros de mantega afegir l'ou en dues o tres vegades. Dividir en porcions de 900 g i estirar a 2,5 mm.

COMPOTA MADUIXA I LLIMA

Maduixes netes.....	1000 gr
Sucre.....	240 gr
Instangel.....	27 gr
Puré de maduixa.....	260 gr
Ratlладura de llima.....	1 u.

01 Picar les maduixes a quadradets petits. Barrejar el sucre i l'instangel, per altra banda, escalfar el puré i quan comenci a fumejar retirar del foc i barrejar amb barilles el sucre i l'instangel. Afegir al puré les maduixes picades i ratllar la llima. Barrejar i dosificar a les tartaletes.

ESPONJÓS COCO

Puré de coco.....	1000 gr
Fulles de gelatina.....	7 u.
Sal.....	0,5 gr
Clares.....	220 gr
Sucre.....	70 gr
Glucosa atomitzada.....	22 gr
Albúmina.....	5 gr

01 Escalfar el puré de coco i desfer-hi les fulles de gelatina prèviament hidratades, afegir la sal i deixar refredar fins que estigui a 30-35°C. Barrejar el sucre, la glucosa atomitzada i l'albúmina. Escalfar les clares i desfer-hi la barreja anterior. Muntar el merengue i barrejar el puré ja refredat amb llengua. Posar en màniga i dosificar als motlles.

CAVIAR DE GERDS

Puré de gerds.....	380 gr
Sucre.....	50 gr
Agar-agar.....	4 gr
Fulles de gelatina.....	3 u.
Oli de girasol.....	q/s

01 Omplir una gerra amb oli i posar a refredar fins que estigui a 0-5°C. Barrejar el sucre i l'agar en sec. Escalfar el puré i barrejar-hi la barreja anterior, deixar que bulli sense deixar de barrejar 1'. Canviar de recipient i deixar refredar a 50°C. Disposar en màniga i dosificar a l'oli. Colar l'excedent d'oli i netejar el caviar amb aigua freda.

PINTURA NEGRA 70/30

Cobertura 70% fleur de cao.....	350 gr
Manteca de cacao.....	150 gr

01 Mezclar la cobertura con la manteca de cacao y reservar a 40°C.



HELADO DE CHOCOLATE

Leche	250 ml
Chocolate negro 72%.....	200 gr
Azúcar invertido.....	40 gr
Azúcar.....	60 gr
Dextrosa.....	20 gr
Estabilizante neutro para helados.....	3 gr
Leche en polvo.....	15 gr

01 Calentamos la leche a 40°C, le añadimos los secos y el azúcar invertido y lo llevamos a 85°C. Por último añadimos el chocolate y mezclamos bien hasta que todo quede homogéneo.

ROCA DE REGALIZ

Harina de almendra.....	170 gr
Claras.....	250 ml
Yemas.....	160 ml
Azúcar.....	160 gr
Pasta de regaliz.....	80 gr
Harina floja.....	60 gr

01 Mezclamos todos los ingredientes bien con la ayuda de un túrmix, lo ponemos en un sifón con tres cargas de crema.
 02 Seguidamente hacemos tres pequeños cortes en la parte inferior de un vaso de plástico desechable y llenamos el vaso de la mezcla del bizcocho hasta la mitad.
 03 Ponemos el vaso en el microondas durante un máximo de un minuto y lo sacamos y lo volteamos sobre una rejilla, dejamos que se enfríe un poco y lo sacamos con la ayuda de una paletina del vaso, seguidamente lo rompemos con cuidado en el tamaño que queramos y lo ponemos a deshidratar en una deshidratadora.

BIZCOCHO DE CACAO

Harina de almendra.....	160 gr
Azúcar.....	135 gr
Huevo.....	240 ml
Mantequilla.....	70 gr
Clara.....	55 ml
Azúcar.....	35 gr
Cacao.....	25 gr

01 Ponemos a batir el Azúcar con la harina de almendra, y le vamos añadiendo los huevos poco a poco, añadimos también la mantequilla previamente fundida, y por último el cacao.
 02 Por otro lado hacemos un merengue montando las claras con el segundo azúcar, y mezclamos ambas elaboraciones.
 03 Horneamos a 180°C durante unos 15'-20'

TOFFEE DE CAFÉ

Azúcar.....	125 gr
Nata.....	125 ml
Café en granos.....	5 gr
Vainilla.....	1/2 vaina

01 Ponemos a hervir la nata con los aromas y los dejamos infundir durante 15' tapado.
 02 Por otro lado hacemos un caramelo en seco con e azúcar y una vez lo tengamos escaldamos con la nata aun caliente pero previamente colada, mezclamos bien y dejamos enfriar.

GELATINA DE REGALIZ

Pasta de regaliz 75 ml TPT.....	25 gr
Agua.....	60 ml
Agar-Agar.....	0,7 gr
Hojas de gelatina.....	3 gr

01 Hervimos el TPT con el agua y el agar-agar, le añadimos la gelatina previamente hidratada y la pasta de regaliz, dejamos enfriar y cortamos.

ESPUMA DE CAFÉ

Nata.....	400 ml
Leche.....	100 ml
Azúcar.....	75 gr
Granos de Café.....	7'5 gr
Hojas de gelatina.....	2 gr

01 Hervimos los lácteos con el azúcar y los granos de café, lo dejamos infusionando tapado durante 15' y finalmente colamos y añadimos la gelatina previamente hidratada.
 02 Cargamos la mezcla en un sifón con tres cargas de crema.



BIZCOCHO SIN GLUTEN CACAO

Claras.....	312 gr
Azúcar.....	288 gr
Yemas.....	370 gr
Cacao en polvo.....	140 gr

- 01 Montar las yemas con la mitad del azúcar.
- 02 Montar las claras con la otra mitad del azúcar.
- 03 Mezclar las dos preparaciones anteriores.
- 04 Agregar el cacao en polvo tamizado.
- 05 Poner en una bandeja 60x40 y hornear a 180 por 7'.

CREMOSO DE CHOCOLATE 70% REPÚBLICA DEL CACAO

Nata	200 gr
Leche	200 gr
Yemas.....	80 gr
Azúcar.....	40 gr
70% Chocolate Republica del Cacao	205 gr

- 01 Realizar una crema inglesa.
- 02 Verter sobre el chocolate y emulsionar.
- 03 Poner la mezcla sobre el bizcocho previamente cortado y en un molde interior.

SABLE DE CACAO

Mantequilla.....	360 gr
Azúcar lustre	195 gr
Cacao en polvo.....	120 gr
Sal Maldon	2 gr
Harina de almendra.....	90 gr
Huevos	142 gr
Harina floja	675 gr

- 01 Mezclar la mantequilla con el azúcar y una vez tengamos la textura deseada, agregar los secos.
- 02 Agregar los huevos y mezclar hasta tener una masa homogénea.
- 03 Estirar la masa y refrigerar.
- 04 Para utilizar, troquelar con el molde deseado y hornear a 160°C durante 16'.

MOUSSE 65%

Leche	465 gr
Gelatina en polvo 220 bloom.....	60 gr
Agua.....	12 gr
Chocolate 65% Republica del Cacao	600 gr
Nata	990 gr

- 01 Hidratar la gelatina con el agua.
- 02 Semi montar la nata.
- 03 Calentar la nata para fundir la gelatina.
- 04 Verter sobre el chocolate y emulsionar.
- 05 A 42°C, agregar la nata en 3 veces y usar la mousse.

GLASEADO

Agua.....	375 gr
Azúcar.....	675 gr
Glucosa	675 gr
Gelatina en hojas	48 gr
Chocolate 70% Republica del Cacao	675 gr
Leche condensada	480 gr
Absolu cristal Valrhona.....	720 gr

- 01 Calentar agua, glucosa y azúcar hasta llegar a 104°C.
- 02 Agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas.
- 03 Verter sobre el chocolate y la leche condensada y emulsionar con cuidado.
- 01 Agregar el absolu cristal y volver a emulsionar.
- 02 Usar a 35°C.





@PastrySense
@favadecacau_svh



www.favadecacau.cat