DESDE 1971 Chantilly S.A. de C.V.
EL ARTE DE LA REPOSTERÍA®

RECETA

CHOCOPASIÓN

Ingredientes:

Cremoso de vainilla

- 250grs Top Cream Vainilla Chantilly
- 1 pieza Vaina de vainilla
- 60grs Yemas
- 40grs Azúcar
- 6grs Gelatina en polvo
- 50 ml Leche
- 130grs Nata 38% semimontada

Procedimiento:

1. Dispersar la gelatina en polvo en la leche fría.
2. Calentar Top Cream Vainilla Chantilly con la vaina de vainilla raspada a un leve hervor y verter sobre las yemas batidas blanqueadas con el azúcar.
3. Poner al fuego y sin parar de mover, hacer una crema inglesa a 85º C.
4. Añadir la masa de gelatina y colar. Guardar en refrigeración.
5. Dejar gelificar por 4 horas como mínimo y montar en la batidora de pedestal hasta duplicar su volumen.
6. Añadir la nata semimontada y reservar en refrigeración.

Bizcocho húmedo de cacao

- 30 grs Ganashe Oscuro Chantilly
- 30 grs Mantequilla
- 40 grs Azúcar
- 60 grs Azúcar glass
- 60 grs Almendra en polvo
- 60 grs Yema
- 50 grs Huevo
- 80 grs Claras
- 40 grs Azúcar
- 35 grs Harina
- 30 grs Cocoa en polvo

Procedimiento:

1. Calentar el ganashe junto con la mantequilla.

2. Mezclar almendra, azúcar y glass en la licuadora hasta formar un mazapán.
3. Poner esta pasta en la batidora de pedestal con los huevos y las yemas hasta duplicar su volumen y agregar el chocolate fundido con la mantequilla.
4. Por otro lado, montar las claras con el azúcar e integrar al primer batido con movimiento envolvente.
5. Por último mezclar la harina con la cocoa y tamizar sobre el batido a medida que vamos mezclando.
6. Extender sobre una charola a 0´5 cm de grosor y hornear a 180º durante 12 minutos aproximadamente.
7. Dejar enfriar y reservar.

Gel de Maracuyá

- 150 grs Agua
- 150 grs Almíbar T.P.T.
- 150 grs Jugo de maracuyá
- 2.5 grs Agar agar
- 3 grs Gelatina en polvo 290ºB
- 15 grs Semillas de maracuyá

Procedimiento:

1. Dispersar la gelatina en polvo con la mitad del agua fría.
2. Mezclar el resto del agua, con el almíbar, el jugo de maracuyá colado y el agar y llevar a hervor suave durante 1 minuto
3. Apartar del fuego, esperar que baje la temperatura levemente y añadir la masa de gelatina. Dejar refrigerar 3 horas como mínimo.
4. Triturar la gelatina con un túrmix, colar y añadir las semillas de maracuyá enteras.
5. Reservar en refrigeración.

Centros de Chocopasión

Bizcocho húmedo 0,8 cms de altura (elaboración anterior)

Cremoso de vainilla (elaboración anterior)

Gel de maracuyá (elaboración anterior)

Procedimiento:

1. Cortar el bizcocho congelado en círculos de 4 cms de diámetro y duyar el cremoso de vainilla sobre cada bizcocho congelado a un grosor de 0,5 cm.
2. Congelar
3. Extender el gel de maracuyá a un grosor de 0,5 cm y congelar.

Mousse de chocolate y maracuyá

- 8 grs Gelatina en polvo 290 ºB
- 35 grs Agua
- 250g Crema de vaca Chantilly
- 210g Leche
- 40g Jugo de maracuyá colado
- 610g Chocolate oscuro 62%
- 750g Top Cream Chocolate Chantilly

Procedimiento:

1. Dispersar la gelatina en el agua fría.
2. Calentar leche y la crema de vaca Chantilly a unos 80º C y mezclar

con el chocolate fundido emulsionando con un túrmix como una ganache.

3. Añadir el jugo de maracuyá.
4. Montar el Top Cream Chocolate Chantilly y agregarla a la "ganache" cuando esté a unos 45ºC.
5. Usar la mousse inmediatamente.

Glaseado negro

- 85 grs Agua
- 14 grs Gelatina en polvo 290 ºB
- 240 grs Top Cream Chantilly
- 320 grs Azúcar
- 120 grs Glucosa
- 95 grs Agua
- 35 grs Azúcar invertido
- 90 grs Ganashe Oscuro Chantilly
- 30 grs Cocoa negra

Procedimiento:

1. Dispersar la gelatina en polvo con el agua fría y dejar reposar.
2. Hacer un almíbar con el agua, el azúcar y la glucosa y llevarlo a 125 ºC.
3. Por otro lado, hervir Top Cream Chantilly con el azúcar invertido, apartar del fuego y añadir la cocoa con el Ganashe Oscuro Chantilly y mezclar muy bien.
4. Añadir el almíbar caliente y mezclar hasta que quede homogéneo.
5. Una vez que baje la temperatura, añadir la masa de gelatina y triturar.
6. Colar y reservar.

Nota: Al momento de usar la calentamos en el microondas y la trabajamos a 35 ºC.

Para los trozos de chocolate oscuro

- Chocolate 70%

Procedimiento:

1. Atemperar el chocolate y extender en acetatos a un grosor de 2 mm.
2. Colocar un papel de horno y poner una bandeja para evitar que se arquee.
3. Esperar a que termine de cristalizar y romper en trozos irregulares pequeños.
4. Guardar en lugar fresco tratando de que no pierdan brillo.

Para el streussel reconstruido de cacao y café

- 150 grs Streussel de cacao
- 5 grs Café soluble
- 90 grs Chocolate oscuro

Procedimiento:

1. Mezclar el streussel con el chocolate fundido.

2. Colocar entre 2 papeles de horno y laminar a un grosor de 6 mm. (debe quedar prensado pero no muy compacto para que no esté demasiado duro).
3. Meter a congelación unos minutos hasta que se pueda retirar el papel y cortar círculos con ayuda de un cortante de 7 cm de diámetro.
4. Esperar que terminen de cristalizar y reservar en un recipiente hermético en un lugar fresco.

Nota: Los recortes se pueden volver a laminar para sacar más bases.

Acabado y presentación

Hoja de oro

1. Llenar los moldes a la mitad con la mousse de chocolate.
2. Con ayuda de una espátula, extender la mousse forrando las paredes.
3. Introducir el centro congelado de manera que quede el bizcocho en la superficie.
4. Alisar y congelar.
5. Desmoldar, colocar en una rejilla y glasear.
6. Colocar sobre la base de manera que quede lo más centrado posible y terminar cubriendo 1/3 de la superficie del postre con las láminas rotas clavadas de manera irregular.
7. Con ayuda de un colador, rayar una hoja de oro sobre las láminas de chocolate.
8. Colocar un punto de glucosa en la base, fijar el postre y sacar a vitrina.