

RECETA

ENTREMET DE CHOCOLATE MANGO Y MARACUYÁ



Ingredientes:

Biscuit de chocolate:

- 300g Claras
- 300g Azúcar refinada
- 120g Huevo
- 240g Yemas
- 50g Harina de repostería
- 55g Cocoa Extra – Brute Cacao Barry cernida
- 100g Polvo de almendra
- 60g Mantequilla
- 60g Pasta de cacao

Total 1,285 gr.

Procedimiento:

1. Montar las claras y agregar el azúcar refinado, incorporar las yemas y el huevo.
2. Agregar la mantequilla fundida con la pasta de cacao.
3. Incorporar la cocoa, almendra en polvo y harina cernida
4. Extender en un tapete y hornear a 170°C 13 minutos.

Croustillant de avellana:

- 52.5g Mantequilla
- 52.5g Azúcar moscabado
- 52.5g Polvo de almendras
- 52.5g Harina de repostería
- 39g Almendras tostadas troceadas
- 87.5g chocolate de leche
- 101g Praliné de avellana

Total 437.5 gr.

Procedimiento:

1. Mezclar la mantequilla, polvo de almendras y harina, hornear a 170° 13min.
2. Fundir el chocolate y praliné, agregar la sable troceada las almendras y refinar

Creroso de chocolate lácteo:

- 231g Crema 8TOP LÁCTEO CHANTILLY)
- 25g Yemas
- 162.5g Chocolate con leche
- 18.2g Masa de gelatina

Total 436.7 gr.

Procedimiento:

1. Cocinar la crema y las yemas a 60°C, incorporar el chocolate y la grenetina fundida, emulsionar y reservar.

Confit exótico:

- 175g Puré de mango
- 75g Puré de maracuyá
- 50g Azúcar invertido
- 69g Azúcar refinada
- 6.5 Pectina NH

Total 375.5 gr.

Procedimiento:

1. Mezclar en seco la pectina y azúcar refinada
2. Mezclar los purés, Trimoline y la mezcla de la pectina, hervir y reservar.

Crema untuosa de chocolate:

- 125g Leche entera
- 150g Crema (TOP LÁCTEO CHANTILLY)
- 150g Glucosa
- 300g Chocolate oscuro
- 29g Masa de gelatina
- 375g Crema montada (TOP LÁCTEO CHANTILLY)

Total 1,129 gr.

Procedimiento:

1. Hervir la leche, crema y glucosa
2. Agregar al chocolate y mezclar con el chocolate.
3. Mezclar la crema montada junto con el Ganache a 30°C

Glaseado de chocolate lácteo:

- 150g agua
- 300g azúcar refinada
- 300g glucosa
- 200g leche condensada (CHANTILLY)
- 140g masa de gelatina
- 300g chocolate de leche
- 1 g colorante naranja

Total 1,390g

Procedimiento:

1. Calentar agua, azúcar, glucosa y colorantes.
2. Verter sobre la leche condensada, masa de gelatina y chocolate blanco. Emulsionar y dejar reposar una noche. Utilizar entre 35 y 40 °C.