

Creación en torno al chocolate Milot, el grué de cacao y la flor de sal





François Josse

CHEF PASTELERO
LE TAILLEVENT** EN PARIS

Calculada para 10 postres

SABLÉ DE FLOR DE SAL CON PEPITAS DE CHOCOLATE MILLOT 74 %

140 g Mantequilla
40 g Azúcar
55 g Azúcar moreno
55 g Azúcar mascabado
155 g Harina T45
25 g Cacao en polvo
4 g Bicarbonato
10 g Vainilla en polvo
4.5 g Flor de sal
140 g **MILLOT 74 %**

En la batidora con la pala, mezclar la mantequilla atemperada con el azúcar, el azúcar moreno y el azúcar mascabado. Añadir la harina, el cacao, el bicarbonato y la flor de sal. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir el chocolate picado en trozos pequeños y extender el sablé a 2.5 mm en la laminadora. Cortar sablés de 7.5 cm de diámetro y hornearlos sobre una tela de silicona durante unos 8 minutos a 160°C.

GANACHE MILLOT 74 %

200 g Nata 35 %
10 g Extracto de vainilla de Madagascar
140 g **MILLOT 74 %**
45 g Azúcar
30 g Huevo
15 g Yemas
65 g Leche

Hervir la nata con el extracto de vainilla, verter sobre el chocolate y batir. Verter esta ganache en las yemas, los huevos y el azúcar mezclados previamente y añadir la leche. Batir de nuevo y verter 40 g de ganache en un aro de 7.5 cm de diámetro (cubrir con film la base de los aros). Hornear durante 15 minutos a 80°C y dejar enfriar antes de usar.

ESPUMA DE MILLOT 74 % Y GRUÉ

600 g Nata 35 %
60 g **MILLOT 74 % picado**
60 g Grué de cacao

Mezclar los ingredientes en bolsas de máquina al vacío y dejar infundir en frío y al vacío durante 24 horas. Colar la nata, verter en el sifón y añadir un solo cartucho de gas sin agitar demasiado. Reservar en frío.

SALSA MILLOT 74 %

150 g **MILLOT 74 %**
250 g Agua
30 g Cacao en polvo
½ Vaina de vainilla de Madagascar

Hervir el agua, la vainilla y el cacao. Verter sobre el chocolate, batir y reservar.

HELADO DE MILLOT 74 %

385 g Leche
20 g Nata
25 g Azúcar invertido
20 g Leche en polvo
37 g Azúcar
36 g Glucosa deshidratada
2.5 g Super neutrosa
90 g **MILLOT 74 %**

Calentar la leche, la nata y el azúcar invertido hasta que alcance unos 40°C. Mezclar la leche en polvo, el azúcar, la glucosa deshidratada y el super neutrosa y agregar en lluvia a la primera mezcla tibia. Llevar a ebullición y verter sobre el chocolate. Dejar reposar durante una noche y verter en un bol Pacojet. Reservar en el congelador y mantecar antes de servir.

GAVOTTES DE CACAO

565 g Agua
4 g Sal
52 g Mantequilla
105 g Azúcar glas
42 g Harina T45
10 g Cacao en polvo
126 g Claras

Mezclar con las varillas las claras, el cacao, la harina y el azúcar glas. Llevar a ebullición el agua, la sal y la mantequilla después verter esta mezcla aun hirviendo sobre la 1ª mezcla sin parar de batir. Filmar a piel y dejar reposar la mezcla a temperatura ambiente durante al menos 1 hora. Verter 400 g de preparación sobre una placa antiadherente ligeramente engrasada después cocer a 170°C unos 20/25 minutos abriendo cada 3 minutos para permitir que la humedad escape. Despegar la hoja de gavotte al sacarla del horno directamente, a continuación ponerla sobre un papel sulfurizado en la nevera toda la noche (se va a ablandar). Al día siguiente, cortar tiras de gavottes después ponerlas 4 min en el horno sobre placa a 170°C y enrollarlas directamente en torno a un aro de 7.5 cm (atención, hay que ir rápido ya que la gavotte se endurece rápidamente). Conservar en una estufa seca.

CARAMELO BLANDO DE CHOCOLATE

60 g Jarabe de glucosa
50 g Azúcar
140 g Nata 35 %
50 g Leche
30 g Jarabe de glucosa
2 g Flor de sal
82 g Leche
50 g **Pasta pura MANJARI 64 %**
40 g Mantequilla

Cocer la primera cantidad de jarabe de glucosa con el azúcar a 190°C (esta temperatura tan elevada es normal). Descocer poco a poco (atención con las salpicaduras) con la 1ª cantidad de leche, la nata, la flor de sal y el 2º sirope de glucosa anteriormente todo calentado junto después llevarlo todo a 105°C. Añadir la 2ª cantidad de leche fría después verter sobre el chocolate pasta pura, batir, añadir la mantequilla, batir otra vez después reservar en frío al menos 12 h antes de usar.

DECORACIÓN DE CHOCOLATE

Atemperar la cobertura Millot 74 % después realizar una rejilla sobre una hoja guitarra. Cortar círculos de 7.5 cm de diámetro y dejar que el chocolate cristalice. Dar la vuelta a la decoración y espolvorear con un poco de cacao en polvo.

MERENGUE DE CACAO

150 g Claras
150 g Azúcar
135 g Azúcar glas
15 g Cacao en polvo
Grué de cacao

Preparar un merengue francés e incorporar el cacao en polvo al mismo tiempo que el azúcar glas. Extender finamente en tiras de papel sulfurizado. Realizar bordes biselados con un palillo de dientes, colocar la tira en canalón para que los pétalos de merengue cojan una forma ligeramente abombada y finalmente esparcir grué de cacao y dejar secar en el horno seco una noche a 70°C. Conservar en una estufa seca.

MONTAJE Y ACABADO

Brotos de oxalis
Lima
Grué de cacao
Flor de sal

Decorar el plato con un poco de cacao en polvo, flor de sal y grué de cacao. En el centro del plato poner el disco pequeño de flor de sal al chocolate, después por encima, desmoldar la ganache cocida. Con un microplano, rallar un cuarto de lima sobre la ganache y colocar el aro de gavotte alrededor. Escudillar caramelo de chocolate al gusto sobre la ganache. Añadir la espuma de Millot y grué y espolvorear un poco de grué de cacao y sal. Colocar la decoración de rejilla y realizar un caracol de crema helada al chocolate. Añadir el pétalo de merengue al cacao sobre el helado y algunos brotes de oxalis sobre el postre después verter la salsa al chocolate aún templada.