

Komana



Arthur Cavelle
CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

CARAMELO DE PLÁTANO VEGANO

10 g Puré de fruta de la pasión 100%	Llevar a ebullición los purés de fruta, la sal, la pasta pura de almendras y la manteca de cacao. Realizar un caramelo con el agua, el azúcar y la glucosa. Preparar el caramelo a 185 °C.
85 g Puré de plátano	Descocer con la primera mezcla.
1 g Sal fina	Cocer a 104 °C, batir y verter en una bandeja.
30 g Pasta pura de almendras crudas	
60 g Manteca de cacao	
45 g Agua	
145 g Azúcar	
15 g Glucosa DE35/40	
391 g Peso total	

PRALINÉ ENMARCADO DE AVELLANA Y GRUÉ

235 g Praliné de avellanas 66% afrutado	Mezclar el praliné de avellanas con la cobertura fundida.
125 g KOMUNTU 80%	Añadir el grué de cacao, el Éclat d'or y la flor de sal.
35 g Grué de cacao	Calentar la masa a 45 °C. Iniciar una cristalización a 24/25 °C antes de enmarcar.
35 g Éclat d'or	
1 g Flor de sal	
401 g Peso total	

GANACHE TIERNA DE KOMUNTU 80%

145 g Nata UHT 35%	Calentar la nata con la glucosa y el sirope a 30°B.
65 g Glucosa DE60	Verter la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido.
20 g Sirope a 30°B	Emulsionar con una lengua pastelera para crear una mezcla elástica y brillante.
140 g KOMUNTU 80%	Batir. A 37 °C añadir la mantequilla líquida y batir de nuevo
30 g Mantequilla líquida clarificada	
400 g Peso total	

PREPARACIÓN KOMUNTU 80% PARA PULVERIZAR

150 g Manteca de cacao	Fundir todos los ingredientes juntos y pulverizar a una temperatura de 30/31 °C.
350 g KOMUNTU 80%	
500 g Peso total	

NOUGATINE DE GRUÉ DE CACAO

10 g Agua mineral	En una cacerola, calentar el agua, la mantequilla y la glucosa. A 40 °C, añadir el azúcar mezclado con la pectina.
125 g Mantequilla seca 84%	Cocerlo todo a fuego lento sin remover demasiado hasta que quede ligado. Dejar hervir unos segundos.
50 g Glucosa DE35/40	Añadir el grué de cacao. Extender en una bandeja con una hoja de silicona.
150 g Azúcar	Hornear a 180/190 °C durante unos 12/15 minutos. Dejar enfriar.
3 g Pectina NH	
175 g Grué de cacao	
513 g Peso total	

MONTAGE ET FINITION

Preparar el caramelo de plátano y dejar enfriar en una bandeja.

Preparar el praliné de avellanas y grué y enmarcar entre reglas de 1 cm. Dejar cristalizar a 16 °C y con un 60% de higrometría. Cortar dados de 1x1 cm.

Triturar el grué de cacao.

Esparcir grué en polvo en el fondo de los moldes (Silikomart Quadro 01 25x25x15 mm).

Pulverizar con una pistola la preparación de Komuntu precristalizada en los moldes templados. Limpiar los bordes y dejar cristalizar.

Moldear los bombones con la cobertura Komuntu precristalizada. Limpiar los bordes.

Escudillar con una manga unos 2 g de caramelo de plátano.

Realizar la ganache tierna de Komuntu. A 30 °C, escudillar 2 g de ganache encima del caramelo de plátano. Insertar un dado de praliné.

Cubrir el praliné con ganache dejando un 1 mm.

Dejar cristalizar. Cerrar con cobertura Komuntu precristalizada y una hoja de transfert.

Dejar cristalizar. Preparar y hornear la nougatine de grué de cacao.

Dejar enfriar, romper en trocitos y pegarlos con un cornet de cobertura Komuntu precristalizada.