



# Sapa Guanaja



*Jeremy Aspa*  
CHEF PASTELERO FORMADOR  
VALRHONA

## GANACHE MONTADA GUANAJA

280 g	Nata Para Montar 35 %	: Calentar la pequeña cantidad de nata, la glucosa y el azúcar invertido. Verter progresivamente la mezcla caliente sobre la cobertura fundida. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la segunda cantidad de nata líquida fría. Batir de nuevo. Dejar cristalizar en la nevera idealmente durante una noche. Montar.
35 g	Glucosa	
35 g	Azúcar Invertido	
260 g	GUANAJA 70%	
590 g	Nata Para Montar 35 %	
1200 g	Peso total	

## CREMA INGLESA PIMIENTA DE CIMES

330 g	Leche Entera	: Llevar a ebullición la nata con la leche y añadir la pimienta de Cimes para una infusión de 10 minutos aproximadamente. Llevar todo a ebullición de nuevo y verter sobre las yemas de huevo anteriormente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar. Cocerlo todo a 84/85 °C, pasar por el colador chino para retirar los granos de pimienta y utilizar enseguida.
330 g	Nata Para Montar 35 %	
5 g	Pimienta De Cimes	
130 g	Yemas de huevo	
65 g	Azúcar	
870 g	Peso total	

## CREMOSO GUANAJA PIMIENTA DE CIMES

330 g	GUANAJA 70%	: Realizar una emulsión vertiendo progresivamente la crema inglesa caliente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar idealmente una noche en la nevera.
870 g	Crema Inglesa Pimienta De Cimes	
1200 g	Peso total	

## CREMA HELADA GUANAJA

1000 g	Leche Entera	: Separar una parte del azúcar y mezclarla con el estabilizante. Calentar la leche y la leche en polvo. Cuando alcance 30 °C, incorporar el azúcar y el azúcar invertido. A 45 °C, añadir la mezcla azúcar/estabilizante y el chocolate picado fundido. Pasteurizar a 85 °C en máquina o en la cacerola. Enfriar rápidamente a 4 °C, dejar madurar el mix durante 4 a 12 horas, después batirlo enérgicamente para tener una buena homogeneidad. Mantecar. Conservar a -18 °C y consumir entre -10/12 °C.
45 g	Leche En Polvo 0 %	
90 g	Azúcar Invertido	
6 g	Estabilizante Sorbete	
100 g	Azúcar	
270 g	GUANAJA 70%	
1511 g	Peso total	

## MERMELADA DE MANDARINA

230 g	Mandarinas	: Lavar y cepillar las mandarinas. Escaldarlos tres veces en gran cantidad de agua. Escurrirlos, cortarlos en dados de manera desigual después pesar la masa obtenida. Tomar una parte del azúcar para mezclar con la pectina NH y añadir las mandarinas picadas. Añadir la pulpa de mandarina y llevarlo todo a ebullición, después añadir el resto del azúcar removiendo con fuerza. Hervir durante 5 minutos. Verter en una cacerola y enfriar rápidamente.
70 g	Pulpa De Mandarina	
100 g	Azúcar	
6 g	Pectina NH	
406 g	Peso total	

## PASTA SABLÉ CACAO (dirijase a [essentiels.valrhona.com](http://essentiels.valrhona.com))

562 g

## CORTEZAS DE MANDARINA CONFITADAS

130 g	Agua	: Realizar un sirope con el agua y el azúcar y llevar a ebullición. Añadir los hilos de corteza de mandarina. Dejar confitar en el sirope durante una noche. Escurrir antes de utilizar.
160 g	Azúcar	
40 g	Corteza De Mandarina	
330 g	Peso total	

## MONTAJE Y ACABADO

Realizar la ganache montada, el cremoso, la crema helada, la mermelada y la pasta sablé.  
Extender la pasta sablé a 2 mm después cortar anillos de 16 cm exterior y 10 cm de interior.  
Cortar para obtener «C».

**Para la decoración de chocolate:** Extender de manera muy fina cobertura de chocolate atemperada entre dos hojas guitarra. Reproducir los mismos anillos que en la pasta sablé después perforarlos en su extremidad (ver foto). Pegar con una punta de cremoso la pasta sablé cocida en el plato.

Escudillar gotas alternando cremoso (unos 30 g) y ganache montada (unos 30 g). Colocar la decoración de chocolate. Escudillar de nuevo gotas de ganache montada (unos 15 g) y cremoso (unos 15 g) después añadir puntos de mermelada. Posicionar de manera armoniosa hilos de cortezas confitadas y supremas de mandarina. Decorar con un logo. Terminar con una quenelle de helado.