

Hetsika



Hetsika,

una receta inspirada por B Corp

Porque impulsar un movimiento colectivo que une a los agentes de la gastronomía es también **inspirar a sus clientes e imaginar con ellos la pastelería del mañana**, Valrhona propone una **receta inspirada en la filosofía B Corp**. De la elección de los ingredientes a las diferentes etapas de creación de este postre, nada ha sido dejado al azar por Baptiste Sirand, chef pastelero formador en la École Valrhona y ganador junto a Jérémy Aspa del Mejor Pastelero: Les Professionnels, edición 2022.

Materias primas de calidad, rigurosamente elegidas son la base de este postre. El **chocolate puro origen Millot 74 %, certificado como agricultura ecológica**, procede de la plantación Millot de la que Valrhona compra la totalidad de la producción desde hace más de 30 años. Según los estudios llevados a cabo por Valrhona y la ONG Nitidae, el cacao de la plantación Millot, tiene un **resultado de carbono de 0,57 kg de CO₂/kg de cacao** (del productor hasta la chocolatería Valrhona), comparado a los 23 kg de CO₂/kg del cacao de media. Entre los otros ingredientes elegidos, encontramos la vainilla de Madagascar 100 % trazable y certificada ecológica, procedente de las regiones de Maroantsetra y Mananara, de la marca Norohy, el puré de grosella negra Blackdown & Andorine de la marca Adamance, producido en Borgoña, por Florent Baillard, nuestro productor socio certificado como Alto Valor Medioambiental, que se compromete a reintroducir insectos polinizadores en los huertos y salvar el sector, y azúcar francés certificado como agricultura ecológica. Como complemento, el chef Baptiste Sirand ha utilizado la miel francesa de la Manufactura de la miel. Esta última se compromete y milita apoyando el Observatorio francés de Apidología que trabaja por la protección de las abejas. Finalmente, la elección de la avellana, fruto seco bajo en carbono (0,52 kg CO₂eq/kg) completa la receta.

Para una pastelería siempre golosa pero también responsable, se han aplicado los **principios de la Gula Razonada**. Concepto inventado por Frédéric Bau, Explorador Pastelero de la Casa Valrhona y detallado en su libro con el mismo nombre que salió en 2020 en las ediciones La Martinière, La Gula Razonada consiste en **replantarse las reglas de la pastelería para hacerla más honesta para la humanidad y el planeta sin comprometer el sabor**. El uso de la materia grasa vegetal como el aceite de avellana, tiene, por ejemplo, una doble ventaja: beneficio para la salud (solo el 6 % de ácido graso saturado de media vs el 55 a 60 % para la mantequilla), pero también un sabor más intenso: lo vegetal no es ya exclusivo para las elaboraciones 100 % vegetales, sino que se puede utilizar de manera cotidiana. Disminución de los azúcares y uso de los nuevos Esenciales completan esta receta.

Ya que **la pastelería del mañana consume menos energía**, esta receta no necesita el uso de un congelador y un tratamiento particular se ha aplicado en la cocción. Para este postre, solo se han consumido 0,199 kWh (para 8 minutos de cocción a 180 °C) mientras que para una cocción a baja temperatura habríamos necesitado 0,495 kWh (30 minutos a 120 °C) y 1,917 kWh para una cocción al vapor (15 minutos a 110 °C).

La receta ha sido **pensada hasta el mínimo detalle**. Así, elegiremos la flor de sal a la sal fina, más rica en magnesio, calcio y potasio.



Baptiste Sirand
CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

Calculada para 48 pasteles de 6 cm de diámetro

MEZCLA DE BASE VEGETAL PARA «CREMOSO MILLOT 74 % VEGETAL»

650 g Bebida de avena
60 g Glucosa DE60
20 g Almidón de maíz
680 g **Peso total**

Calentar la bebida con base de avena con el jarabe de glucosa.
A 25 °C, añadir al almidón de maíz y cocer hasta los 95 °C.

CREMOSO MILLOT 74 % VEGETAL

650 g Mezcla de base vegetal
350 g MILLOT 74%
1000 g **Peso total**

Cuando la mezcla de base esté hecha, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate fundido.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar en la nevera.

GANACHE MONTADA PRALINÉ AVELLANA

4 g Agua para hidratación
20 g Gelatina en polvo 220 Bloom
290 g Leche avellana
12 g Fécula de patata
170 g Praliné avellana 66 % afrutado
70 g Pasta pura Avellana del Piemonte IGP medium
40 g Manteca de cacao
150 g Nata UHT 35 %
756 g **Peso total**

Mezclar en frío una pequeña parte de la leche avellana con la fécula.
Calentar el resto del líquido entre 85 ° y 90 °C.
Verter una parte del líquido caliente sobre la mezcla leche avellana/fécula.
Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.
Añadir la gelatina hidratada.
Emulsionar el líquido caliente sobre el praliné, la pasta de avellana y la manteca de cacao fundida.
Añadir la nata líquida fría, batir ligeramente.
Reservar a 4 °C durante 24 horas.

PASTA SABLE VEGETAL AVELLANA

50 g Manteca de cacao
240 g Pasta pura Avellana del Piemonte IGP medium
135 g Azúcar glas
275 g Harina T55
80 g Avellanas del Piemonte IGP en polvo
3 g Sal fina
8 g Levadura química
95 g Leche avellana
886 g **Peso total**

Mezclar la manteca de cacao derretida con la pasta pura de avellana.
Mezclar con los ingredientes secos tamizados hasta obtener una textura arenosa.
Acabar la mezcla con la leche avellana templada.
Parar la mezcla cuando se obtenga una masa homogénea.
Extender enseguida entre dos hojas a 2,5 mm de grosor.
Reservar en la nevera o cocer enseguida 14 minutos a 180 °C.

CONFITADO GROSELLA NEGRA Y FRUTAS IOTA

65 g Azúcar
5,5 g Iota Pro Pannacotta
345 g Puré de grosella negra Blackdown y Andorine 100 %
345 g Grosella negra fresca
760,5 g **Peso total**

Mezclar el azúcar y la iota, después verter en lluvia sobre la mezcla de puré de grosella negra y grosella negra fresca a 4 °C.
Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.
Utilizar enseguida.

MOELLEUX AVELLANA

515 g Avellanas del Piemonte IGP en polvo
50 g Almidón de maíz
5 g Levadura química
10 g Pasta de vainas de vainilla Bio Madagascar Norohy
105 g Aceite de avellana
370 g Huevos enteros
260 g Leche avellana
285 g Miel cruda de la Borgoña
1600 g **Peso total**

Mezclar el polvo de avellana, el almidón, la levadura química y la pasta de vainilla.
Añadir el aceite y los huevos, la leche avellana y la miel, mezclar y cocer enseguida 8/10 minutos a 180 °C.

CRUJIENTE AVELLANA/MILLOT 74 %

195 g	MILLOT 74%
45 g	Manteca de cacao
105 g	Praliné afrutado crujiente 50 %
4 g	Flor de sal
5 g	Vainilla en polvo BIO de Madagascar NOROHY
145 g	Éclat d'Or
430 g	Pasta sablé vegetal avellana
70 g	Grué de Madagascar
999 g	Peso total

Fundir la cobertura y la manteca de cacao, añadir el praliné y después los otros ingredientes. Mezclar.

PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR MILLOT 74 %

180 g	Manteca de cacao
420 g	MILLOT 74%
600 g	Peso total

Fundir todos los ingredientes y pulverizar a una temperatura de 40/45 °C.

MONTAJE Y ACABADO

CS MILLOT 74% CS Grué de Madagascar

Realizar el cremoso, la ganache montada, la pasta sablé y el confitado.

Realizar el bizcocho y cocer 1650 g en un marco de 40x60 cm sobre una tela de silicona y una placa perforada.

Cocer a 180 °C durante 8/10 minutos, hornear la pasta sablé avellana al mismo tiempo y cocerla 14 minutos.

Dejar enfriar el bizcocho después cortar círculos de 5 cm de diámetro. Reservar a 4 °C.

Preparar aros de 6 cm y 2 cm de altura provistos de un rhodoid.

Realizar el crujiente, poner 13 g en cada aro y con ayuda de una cuchara repartirlo sobre los bordes. Afinar el espesor del crujiente con ayuda de un cortapastas de 4 cm de diámetro. Dejar cristalizar unos minutos a 4 °C. Voltear los círculos para tener un borde limpio y añadir 5 g de crujiente para repartir en el fondo. Dejar cristalizar a 4 °C.

Con ayuda de una manga con boquilla 9 mm, escudillar 5 g de cremoso.

Colocar el bizcocho.

Añadir 15 g de confitado de grosella negra.

Escudillar 15 g de cremoso sobre el borde del postre. Reservar a 4 °C.

Realizar la preparación para pulverizar, desmoldar los pastelitos y con ayuda de una pistola hacer un ligero velo de terciopelo sobre el conjunto.

Dar volumen a la ganache montada avellana y con ayuda de una manga con boquilla de 14 mm, escudillar 15 g en el centro del postre.

Con cobertura pre-cristalizada, realizar puntos sobre una tira de hoja de guitarra después aplastar con un instrumento plano, retirar para obtener un efecto de succión. Colocar sobre un molde de tronco grand U volteado (Ref. 33978). Dejar cristalizar.

Poner unos granos de grué entre el cremoso y la ganache montada.

Con la ayuda de una pajita metálica ligeramente calentada, realizar efectos sobre un punto de cremoso de cada dos (ver foto).

Terminar poniendo la decoración de chocolate por encima.