



TRONCO MUSTIKA




VALRHONA
SELECTION

PARTENAIRE DES TALENTS DE LA GASTRONOMIE



Antoine Michelin

CHEF PASTELERO
ÉCOLE VALRHONA

Receta calculada para 10 moldes de troncos pequeños - Molde «Insert Slalom (ref. 12433)».



CREMOSO DE PRALINÉ AFRUTADO DE ALMENDRA Y AVELLANA

700g	Leche semidesnatada	:	Calentar la leche a 60-70 °C y añadir la gelatina hidratada.
11g	Gelatina en polvo 220 Bloom	:	Verter un poco sobre el praliné y la manteca de cacao.
55g	Agua de hidratación	:	Verter poco a poco el resto de la leche gelificada emulsionando con la lengua pastelera.
795g	Praliné Almendra Avellana 60% afrutado	:	Batir enérgicamente cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
135g	Manteca de cacao	:	Dejar que cristalice en la nevera durante al menos 12 horas.
1700g	Peso total		

CONFITADO DE ARÁNDANOS

1300g	Puré de arándanos Vaccinum Myrtilus 100%	:	Calentar el puré de arándanos con la glucosa a 40 °C y añadir el azúcar mezclado con la pectina.
216g	Glucose DE35/40	:	Llevar a ebullición y añadir el zumo de limón.
216g	Azúcar	:	Reservar a 4 °C.
28g	Pectina NH	:	
40g	Zumo de limón	:	
1800g	Peso total		

SABLÉ DE 5 CEREALES

630g	Harina T80	:	Batir los ingredientes secos en el Robot Coupe sin triturar demasiado los copos de cereales.
965g	Copos 5 cereales	:	Mezclar en la batidora con la pala añadiendo la mantequilla seca cortada en dados y, a continuación,
12g	Sal de Guérande	:	las claras poco a poco.
500g	Azúcar mascabado	:	Reservar.
8g	Levadura química	:	
755g	Mantequilla seca 84 %	:	
125g	Claros	:	
3000g	Peso total		

BIZCOCHO DE ALMENDRAS Y 5 CEREALES

205g	Almendras enteras al natural	:	Tostar las almendras y los copos de cereales a 150 °C durante unos 20 minutos.
165g	Copos 5 cereales	:	Cuando todo esté frío, triturar muy finamente con el Robot Coupe. Reservar.
310g	Claros	:	Montar las claras con el azúcar y añadir las yemas al final.
245g	Azúcar	:	Añadir delicadamente la primera mezcla de almendras y copos en polvo y, por último, la mantequilla
260g	Yemas	:	fundida a unos 45 °C.
115g	Mantequilla seca 84 %	:	Utilizar enseguida.
1300g	Peso total		

MOUSSE DE YOGUR

255g	Zumo de lima	:	Calentar el zumo de lima con el azúcar invertido a 40 °C y añadir la gelatina hidratada.
340g	Azúcar invertido	:	Mezclar con el yogur.
50g	Gelatina en polvo 220 Bloom	:	Cuando alcance 30 °C, añadir la nata montada.
255g	Agua de hidratación	:	Utilizar enseguida.
1270g	Yogur natural	:	
1530g	Nata UHT 35 %	:	
3700g	Peso total		

GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

1360g	Absolu Cristal	:	Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.
136g	Agua mineral	:	Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80 °C.
1500g	Peso total		

MOLDEADO Y ACABADO

CS OPALYS 33%

Preparación:

Preparar el cremoso de praliné y el confitado de arándanos. Reservar.

Realizar el sablé de 5 cereales y extender a 4 mm en un marco de 37 cm x 57 cm.

Hornear durante unos 30 minutos a 160 °C en horno ventilado.

Preparar la masa del bizcocho y verter 1300g sobre el sablé.

Hornear durante unos 10 minutos a 180 °C.

Cuando el bizcocho esté frío, cortar tiras de 3,5 cm x 52 cm a lo largo.

Con una boquilla de 13 mm, escudillar con la manga dos tubos de cremoso de praliné de unos 80g a cada lado de las tiras de bizcocho, dejando un espacio entre los dos.

Agregar unos 120g de confitado de arándanos entre los tubos de cremoso de praliné y congelar.

Montaje:

Realizar la mousse de yogur.

Cuando la mezcla esté lista, añadir 500g de confitado de arándanos a la mousse y mezclar ligeramente para crear un efecto moteado.

Colocar unos 400g de esta mousse en los «**Moldes insert Slalom (ref. 12433)**».

Colocar el interior con el sablé mirando hacia arriba y congelar.



Decoración:

Extender cobertura Opalys precristalizada sobre una «**Hoja de transfert CHOCOLATREE**».

Antes de la cristalice por completo, cortar ondas con una plantilla de cartón cortada con la forma del molde slalom. Dejar cristalizar.

Moldear bolas de Navidad con el molde «**Minibolas de Navidad (ref. 18824)**».

Una vez montadas, pegar las minibolas de Navidad sobre las ondas.

Desmoldar y pulverizar con glaseado Absolu.

Finalizar con un **logotipo personalizado o decoraciones de chocolate CHOCOLATREE**.



*



*

*



**PRALINÉ DE ALMENDRA Y
AVELLANA 60% AFRUTADO**

11307



5 MINIBOLAS DE NAVIDAD

2 cm - Ø 20 mm

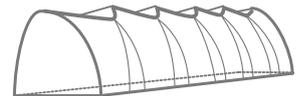
18824



**PURÉ DE ARÁNDANOS
VACCINUM MYRTILLUS 100%**

48591 - 4 x 1 kg

48594 - 2 x 5 kg



**MOLDE TRONCO INSERT
SLALOM**

12433 - Insert: 54 x 6 x 4,5 cm

12487 - Grande: 54 x 9 x 7 cm

*

*

VALRHONA: Opalys 33% (8118), Manteca de cacao (160), Absolu Cristal (5010), Praliné almendra avellana 60% afrutado (11307), 5 minibolas de Navidad 2 cm (18824), Molde Insert Slalom (12433).

SOSA: Pectina de frutas NH (37850/500 g), Glucosa en polvo DE33 (39464/500 g - 37311/3kg), Gelatina bovina (38670/750 g), Azúcar invertido líquido (37111/7 kg - 37110/1,4 kg), Almendras Langueta naturales 34/35 (36911/10 kg).

CHOCOLATREE: Decoraciones transferts (ver catálogo Chocolatree), transferts personalizados (contacte con su comercial).

ADAMANCE: Puré de arándanos Vaccinum Myrtillus 100% (48591/4 x 1 kg - 48594/2 x 5 kg).