

Amatika Coco y Avellana





Johann Vanier.

CHEF PASTELERO
LA PAV

BASE PAVLOVA VEGANA

300 g	Agua	:	Mezclar el agua, el proteína de patata (Potatowhip) y la nata montada de soja (Soy Whip).
10 g	Potatowhip (proteína de patata)	:	Batir como si fuera un merengue e ir añadiendo el azúcar poco a poco.
45 g	Soy Whip (nata montada de soja)	:	
600 g	Azúcar	:	
65 g	Azúcar vainillada	:	

SALSA DE CHOCOLATE

1000 g	AMATIKA 46%	:	Fundir el chocolate junto con el aceite.
85 g	Aceite de semilla de uva	:	La temperatura debe ser de 31 °C aproximadamente.

GANACHE DE AMATIKA 46 %

500 g	Crema de coco	:	Hervir la crema de coco y la glucosa, verter sobre el chocolate y mezclar.
390 g	AMATIKA 46%	:	Dejar reposar durante la noche.
40 g	Glucosa	:	

CREMEUX DE AMATIKA 46 %

500 g	Bebida de soja	:	Cocinar la crema de coco y la harina de maíz como para hacer una crema pastelera.
125 g	AMATIKA 46%	:	Hervir.
60 g	Harina de maíz	:	Verter sobre el chocolate y el aceite de coco y mezclar.
28 g	Aceite de coco	:	Dejar reposar durante la noche.

PRALINÉ DE COCO

504 g	Trocitos de coco tostados	:	Tostar el coco a 165 °C durante 14 minutos (hasta que quede dorado).
285 g	Azúcar	:	Cocinar el caramelo hasta 175 °C y añadir el coco caliente.
66 g	Glucosa	:	Remover bien y terminar de cocinar mezclando todos los ingredientes.
92 g	Agua	:	Dejar enfriar sobre un tapete silpat.
1	Vaina de vainilla de Tahití	:	Una vez que se haya enfriado, batir con la sal y la vainilla hasta obtener una pasta.
3 g	Sal	:	

CREMOSO DE COCO

250 g	Puré de coco	:	Cocinar la crema de coco, la vainilla, el azúcar y la harina de maíz como para hacer una crema pastelera.
250 g	Crema de coco	:	Hervir.
50 g	Licor de coco	:	Añadir el licor de coco y el aceite de coco y mezclar.
1	Vainas de vainilla de Tahití	:	Dejar reposar durante la noche
50 g	Azúcar	:	
60 g	Maicena	:	
28 g	Aceite de coco	:	

MONTAJE

Sumergir la base en la salsa de chocolate y refrigerar durante unos cuantos minutos.
Con una manga, montar una capa de ganache de Amatika, rellenar el centro con el praliné de coco y esparcir las avellanas tostadas.
Con una manga, cubrir el praliné con el cremoso de Amatika creando una semiesfera.
A continuación, con la ayuda de una base giratoria y una manga, montar el cremoso de coco.
Adornar con trocitos de coco fresco, decoraciones de chocolate, avellanas tostadas, linaria comestible y pan de oro.

¿Qué piensa de Amatika?

Amatika es un chocolate con leche «intenso». Con un porcentaje del 46 %, obviamente se distinguen las notas del cacao más que en cualquier chocolate con leche convencional. Las notas de almendra y frutos secos lo convierten en un chocolate diferente, pero con mucho carácter. En cuanto a la textura, lo encuentro menos «lechoso» y, al mismo tiempo, más ligero y uniforme que otros chocolates con leche.

+ la Palabra del Chef +