

El caracítrico



© 2020 Valrhona - Philippe Barret - Ecole Gourmet Valrhona - Queda prohibida toda reproducción, todos los derechos reservados. Imágenes no contractuales.



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

MASA DE CAKE CON CÍTRICOS

- 1 Cortezas de lima
- 1 Cortezas de limón
- 1 Cortezas de naranja
- 1 Cortezas de mandarina
- 310 g Azúcar
- 245 g Huevos enteros
- 2 g Sal fina
- 135 g Nata líquida entera
- 240 g Harina T55
- 4 g Levadura química
- 90 g Mantequilla

PONCHE DE CÍTRICOS

- 135 g Azúcar
- 100 g Agua
- 100 g Zumo de lima
- 100 g Zumo de naranja

GANACHE JIVARA 40 % NARANJA

- 120 g Nata líquida entera
- 20 g Miel de acacia o de azahar
- 180 g Chocolate JIVARA 40 %
- 1 Cortezas de naranja

GANACHE MONTADA CARAMÉLIA 36 %

- 150 g Nata líquida entera
- 15 g Miel de acacia
- 15 g Glucosa (opcional)
- 220 g Chocolate CARAMÉLIA 36 %
- 410 g Nata líquida entera

GLASEADO TIPO POLO CARAMÉLIA 36 %

- 400 g Chocolate CARAMÉLIA 36 %
- 40 g Aceite de pepitas de uva

MASA DE CAKE CON CÍTRICOS

Mezclar el azúcar con las cortezas de los cítricos. Añadir los huevos enteros sin blanquear y mezclar de nuevo. Añadir la sal y la nata. Tamizar la harina con la levadura química e incorporarla a la mezcla. Derretir la mantequilla para incorporarla a la mezcla anterior. Con una manga, rellenar a $\frac{3}{4}$ los moldes para savarin en silicona. Colocar encima papel de horno y una placa para que el cake no suba durante el horneado. Hornear durante unos 15-20 minutos a 180 °C en horno ventilado.

PONCHE DE CÍTRICOS

Hervir el agua y el azúcar. Añadir los zumos y reservar en frío.

GANACHE JIVARA 40 % NARANJA

Calentar la nata con las cortezas de naranja, tapar y dejar infundonar durante 10 minutos. Colar. Añadir la miel y volver a calentar. Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate JIVARA 40 % fundido. Batir al final de la mezcla. Utilizar enseguida.

GANACHE MONTADA CARAMÉLIA 36 %

Calentar los 150g de nata con la miel y la glucosa. La glucosa es opcional. Verter por partes sobre el chocolate CARAMÉLIA 36 % fundido previamente. Añadir los 410g de nata fría. Batir al final de la mezcla. Filmar a piel y reservar durante una noche en la nevera.

GLASEADO TIPO POLO CARAMÉLIA 36 %

Derretir el chocolate CARAMÉLIA 36 % a 40 °C y añadir el aceite de pepitas de uva. Utilizar a unos 35 °C.

MONTAJE

- Una vez enfriados, desmoldar y después sumergir unos instantes los cakes en el ponche de cítricos. Escurrir y reservar durante 1 hora en el congelador. Glasear la base. Reservar.
- Cuando la ganache JIVARA 40 % cítricos esté hecha, verterla inmediatamente en el hueco de los savarins. Reservar en la nevera y dejar que cristalice.
- Montar la ganache CARAMÉLIA 36 % con la ayuda de unas varillas. Sobre cada pastel, escudillar un bonito rosetón de ganache con una manga con boquilla acanalada.