

100 %
vegano




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Frédéric Bau

Receta calculada para 24 tartaletas de 7 cm de diámetro.

AGUA DE ALMENDRAS PROVENZALES

1000g	Agua mineral	·	Lavar las almendras con agua y triturar en una batidora con agua y xantana.
200g	Almendras crudas con piel	·	Triturar a velocidad máxima durante 2 minutos. Colar y, a continuación, prensar al máximo con un filtro de algodón.
2g	Xanthana	·	Llevar a ebullición y enfriar la mezcla rápidamente.
		·	Conservar las almendras prensadas en la nevera o en el congelador para la preparación de la crema de almendras con vainilla de Madagascar.

PASTA CRUJIENTE DE ALMENDRAS Y CACAO

125g	Almendras en polvo	·	Amasar todos los ingredientes sin darle mucho cuerpo.
90g	Azúcar	·	Dejar reposar al menos una noche antes de extender.
250g	Harina de espelta integral	·	28/30g por tartaleta.
20g	Cacao en polvo	·	
6g	Bicarbonato sódico	·	
40g	Aceite de almendras o avellanas	·	
150g	Agua o agua de almendras	·	
4g	Flor de sal	·	

CREMA DE ALMENDRAS CON VAINILLA DE MADAGASCAR

90g	Agua de almendras	·	Raspar la media vaina de vainilla y mezclar las semillas con el agua de almendras, el azúcar y 4g de fécula, y dar un buen hervor.
4g	Fécula de patata	·	Conservar las vainas para infusionarlas en otras recetas. Se pueden lavar y secar para hacer azúcar avainillada para pastas dulces.
300g	Almendras prensadas	·	Añadir las almendras prensadas y los 4g de fécula restantes.
100g	Azúcar	·	Conservar en frío antes de cocer.
4g	Fécula de patata	·	20g por tartaleta.
1/2	Vaina de vainilla	·	

CREMOSO AMATIKA

375g	AMATIKA 46 %	·	Mezclar en frío la lota y el agua de almendras con cuidado de que no se formen grumos.
625g	Agua de almendras	·	Llevar a ebullición sin dejar de remover.
3g	lota	·	Verter un tercio de la mezcla en el chocolate y empezar a emulsionar.
		·	Añadir el resto del líquido caliente en 3 veces para conseguir una mezcla perfectamente lisa, elástica y brillante.
		·	Verter en una bandeja, cubrir con film y dejar que cristalice en la nevera durante al menos una noche.

TROCITOS DE GELÉE DE HIBISCO

200g	Agua	·	Mezclar todos los ingredientes y hervir.
25g	Azúcar	·	Cubrir y dejar infusionar entre 5 y 6 minutos. Colar y verter en una bandeja de unos 2cm de grosor.
3g	Flores de hibisco secas	·	Dejar que solidifique a temperatura ambiente antes de conservar en la nevera.
2g	Agar agar	·	

MONTAJE Y ACABADO

CS Absolu Cristal

Montar unos 400g de cremoso Amatika como si se tratara de una ganache montada.

En aros de medida ligeramente inferior al diámetro de la tartaleta, escudillar de manera aleatoria bolitas de diferentes medidas y pegadas las unas a las otras. Aplanar ligeramente y congelar.

Glasear con Absolu Cristal mezclado con un 10% de agua y pulverizar con la pistola. Conservar en el congelador.

Hacer los fondos de las tartaletas y hornear a 150/155°C durante unos 25-30 minutos.

Con una boquilla n.º 8, escudillar la crema de almendras sobre la hoja de silicona, con un diámetro inferior al aro de la tartaleta.

Hornear a 175/180°C durante unos 8-9 minutos.

Cuando hayan enfriado, untar las tartaletas con Amatika fundido y pegar los discos de crema de almendras, cuando el chocolate esté aún bien fluido.

Rellenar a ras con cremoso Amatika y dejar cristalizar en la nevera 30 minutos como mínimo.

Poner por encima los discos glaseados de cremoso montado y acabar con trocitos de gelée de hibisco.

Por último, colocar una fina hoja de chocolate.