



Gourmand

La tableta de la École Valrhona

PREVER

2000 g EXTRA BITTER 61%
700 g Gianduja noisette noir 34%
70 g Turrón De Jijona
40 g Uvas Negras
30 g Sésamo Cristalizado
120 g Streusel almendra
2960 g **Peso total**

SÉSAMO CRISTALIZADO

300 g Sésamo
150 g Azúcar
50 g Agua Mineral
500 g **Peso total**

Cocer el azúcar y el agua a 118 °C, añadir el sésamo, sablar y tostar en el horno a 15 °C durante 12 min.

STREUSEL DE ALMENDRA

300 g Azúcar Moreno
300 g Harina T 45
300 g Almendra En Polvo
300 g Mantequilla
1200 g **Peso total**

Mezclar con la hoja todos los polvos y añadir la mantequilla fría en dados.
Dejar sablar, después, una vez unido, realizar tubos y congelar.
Pasar por la picadora, conservar en el congelador.

MONTAJE Y ACABADO

Untar «abundantemente» los moldes con EXTRA BITTER 61% atemperado.
Atemperar la Gianduja a 24 °C y añadir los diferentes ingredientes (streusel, pasas, sésamo, cacahuets picados y trozos de turrón).
Rellenar los moldes untados y dejar cristalizar a 15 °C.