

Intenso Manjari Praliné Tendencia

El postre al plato de la École Valrhona

CREMA INGLESA DE BASE
(dirijase a essentiels.valrhona.com)

477g

CRUJIENTE DE PRALINÉ 66 %

300 g Praline Avellana 66 % Afrutado
150 g Éclat d'or
155 g TANARIVA 33%
605 g Peso total

Fundir la cobertura TANARIVA 33 % después añadir el Praliné 66 % y terminar incorporando delicadamente el Éclat d'Or. Extender esta masa con un rodillo y reglas para el espesor, directamente entre dos hojas de guitarra. Dejar que cristalice en la nevera antes de cortar.

MOUSSE INGLESA MANJARI

151 g Crema inglesa de base
175 g MANJARI 64%
226 g Nata Para Montar 35 %
552 g Peso total

Emulsionar la crema inglesa caliente y la cobertura derretida para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Batir la mezcla para perfeccionar la emulsión poniendo atención en no incorporar aire, la temperatura de la mezcla debe estar entre 45/50 °C. Estabilizar si es necesario esta emulsión con un añadido de nata montada. Cuando la mezcla esté lisa, añadir el resto de la nata montada espumosa. Verter a continuación y congelar.

MOUSSE INGLESA TANARIVA

135 g Crema inglesa de base
215 g TANARIVA 33%
200 g Nata Para Montar 35 %
1,5 g Gelatina En Polvo
551,5 g Peso total

Realizar una emulsión vertiendo la crema inglesa caliente con la gelatina, sobre la cobertura Tanariva fundida, para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Batir la mezcla para perfeccionar la emulsión poniendo atención en no incorporar aire, la temperatura de la mezcla debe estar entre 45/50 °C. Estabilizar si es necesario esta emulsión con un añadido de nata montada. Cuando la mezcla esté lisa, añadir el resto de la nata montada espumosa. Verter a continuación y congelar.

MOUSSE INGLESA MANJARI INTENSA 70%

153 g Crema inglesa de base
141 g MANJARI 64%
230 g Nata Para Montar 35 %
28 g Pura Pasta Manjari 100 %
552 g Peso total

Realizar una emulsión vertiendo la crema inglesa caliente sobre la cobertura MANJARI y la pasta de cacao anteriormente fundidos, para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Batir la mezcla para perfeccionar la emulsión poniendo atención en no incorporar aire, la temperatura de la mezcla debe estar entre 45/50 °C. Estabilizar si es necesario esta emulsión con un añadido de nata montada. Cuando la mezcla esté lisa, añadir el resto de la nata montada espumosa. Verter a continuación y congelar.

GLASEADO ABSOLU NEGRO

775 g Absolu Tierno Glaseado Negro 39 %
194 g Absolu Cristal Glaseado Neutro
31 g Agua
1000 g Peso total

Mezclar el glaseado neutro Absolu Cristal y el glaseado tierno Absolu Negro con el agua y fundirlo todo en el microondas a 35 °C. Batir el nappage antes de usar y glasear a 35 °C aprox.

CREMA CANELA

917 g Nata Para Montar 35 %
9 g Canela En Polvo
73 g Azúcar Invertido
999 g Peso total

Mezclar todos los ingredientes después batir de manera que se espese ligeramente la masa para que cubra bien. Escudillar.

CAKE CHOCOLATE EN MARCO

129 g Huevos Enteros
39 g Azúcar Invertido
64 g Azúcar
39 g Almendra En Polvo
62 g Harina T45
13 g Cacao En Polvo
3,9 g Levadura Química
62 g Nata Para Montar 35 %
39 g Mantequilla Líquida Clarificada
26 g Licor de chocolate
26 g EXTRA AMER 67%
502,9 g Peso total

Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar.
Añadir la almendra en polvo, la harina tamizada con la levadura química y el cacao en polvo.
Verter la nata para montar.
Añadir el licor de chocolate y, por último, la cobertura Extra Amer fundida, y mezclar con la mantequilla líquida.
Dejar reposar en la nevera una noche.
Verter y extender la cantidad de masa necesaria en una placa de silicona con bordes.
Cocer a 180 °C durante unos 10-12 minutos.

MONTAJE Y ACABADO

Montaje: Extender el crujiente Praliné 66 % a 2 mm de espesor. Cuando se haya enfriado y cristalizado en la nevera, cortar discos de 3 cm de diámetro. Reservar. Realizar la mousse Tanariva. Verter unos 20 g en aros de 7,5 cm de altura y 4 cm de diámetro encamisados con una tira de rhodoïd. A continuación, colocar un disco de crujiente Praliné 66 % y ponerlo todo en la nevera. Realizar la segunda mousse, la mousse MANJARI 64 % y verter de nuevo 20 g. Poner de nuevo un disco de crujiente Praliné 66 %, meterlo todo de nuevo en la nevera. Para terminar el montaje, realizar la tercera mousse, la mousse intensa MANJARI 70 % después verter de nuevo 20 g. Poner esta vez un disco de 3 cm de cake chocolate y congelarlo todo. **Acabado y montaje:** Preparar el glaseado Absolu Glaseado Tierno de Chocolate Negro después glasear los tubos de mousse. Ponerlos en el centro del plato. Realizar la crema canela con una batidora. Con una manga, escudillar la crema entorno al tubo de mousse. Terminar el montaje poniendo una decoración de chocolate así como un pétalo de hoja de oro. Servir. **Truco:** Para personalizar la intensidad chocolateada de su mousse, puede añadir pasta de cacao MANJARI. Para una perfecta conservación y un corte fácil: recuerde siempre poner la mousse más ligera encima y por lo tanto la mousse más resistente a nivel de la base.