



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Ground chocolate

LIBRO DE RECETAS

LA NUEVA EXPERIENCIA DE LAS BEBIDAS DE CHOCOLATE





La nueva experiencia de las bebidas de chocolate

Valrhona reinventa la bebida de chocolate con una gama de chocolates rallados listos para usar. Chocolates compuestos de habas de cacao 100 % trazables hasta el productor. La gama ofrece un chocolate negro puro origen Ghana, con un perfil aromático especiado dulce, y un chocolate negro puro origen Granada, que se distingue por su perfil equilibrado y sus notas de frutas maduras.

Ground chocolate es una invitación a la creatividad y a renovarse a partir de una preparación como la bebida de chocolate, para sorprender y ofrecer nuevas experiencias. Con Ground chocolate también podrá aportar un toque de autenticidad a sus bizcochos, helados, pasteles y snacks, gracias a su formato natural.

«Adoro la intensidad de sus aromas y la textura untuosa aportada por la manteca de cacao».

Quentin Jacquemaire,
barista formador



ÍNDICE

COLABORACIÓN CON QUENTIN JACQUEMAIRE Y CRAIG ALIBONE

P. 6

.....

PRESENTACIÓN DE LA GAMA

P. 10

.....

RECETAS DE BASE

P. 12

.....

PERFILES AROMÁTICOS EN BEBIDAS

P. 14

.....

APLICACIÓN DEL PRODUCTO

P. 16

.....

LATTE ART

P. 20

.....

RECETAS CREATIVAS

P. 22

.....

PARA ACOMPAÑAR SUS BEBIDAS

P. 38

COLABORACIÓN CON QUENTIN JACQUEMAIRE Y CRAIG ALIBONE

Valrhona ha querido colaborar con sus clientes y ha trabajado con dos expertos con conocimientos complementarios sobre el universo de la bebida y del chocolate. Quentin Jacquemaire, barista formador en el tostador de café Coutume (París, Francia), y Craig Alibone, chef pastelero inglés que abrió su salón de té en Bodø (Noruega).

Quentin Jacquemaire

BARISTA FORMADOR EN COUTUME

Hola, Quentin, ¿podrías presentarte en pocas palabras?

Soy Quentin, soy barista en los cafés Coutume desde hace poco más de tres años y formador para los clientes profesionales desde hace poco más de un año y medio. Quiero transmitir nuestro saber hacer a todos los clientes que deseen servir café Coutume en sus establecimientos. Ayudo también a veces al tostador de café durante nuestros talleres de torrefacción.

¿Por qué decidiste ser barista?

Me convertí en barista por amor al café, que me atrajo primero por su sabor. También quise saber más sobre este producto, que es universalmente conocido pero aún desconocido en lo que respecta a su naturaleza, su historia y su geografía.

¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

Lo que más me gusta de mi trabajo como barista es hacer descubrir una bebida que creemos conocer y destacarla bajo aspectos muy diferentes a los que estamos acostumbrados en nuestro día a día. La idea es crear una auténtica experiencia aromática durante la degustación. He tenido la suerte de estar en un pequeño equipo, donde puedo tocar muchos aspectos de la producción del café de especialidad. Es decir, la selección de granos verdes, su torrefacción, su distribución, su extracción, etc.

¿Cuáles son los retos de tu profesión?

El reto principal de mi oficio de barista es llegar a mantener siempre una gran exigencia de estándar de calidad en las bebidas que preparamos.

¿Cuál será la oferta de bebidas de chocolate dentro de diez años?

Hoy en día se propone en la carta de los cafés Coutume un chocolate negro en dos formatos: pequeño y grande. Creo que en unos años debería haber un proceso similar al del café de especialidad en el chocolate, es decir, establecimientos que propongan chocolates de origen único, preparados de manera diversa y de regiones y continentes diferentes. Todo ello para proponer a los clientes sabores diferentes en torno a un mismo producto.



Consulte la entrevista completa en vídeo aquí.

Craig Alibone
CHEF PASTELERO

Hola, Craig, ¿puedes presentarte?

Soy Craig Alibone. Propietario y chef pastelero de Craig Alibone Chocolate, una cafetería y champañería.

¿Por qué decidiste ser pastelero?

Tras trabajar como chef en Inglaterra y Francia durante ocho años, tuve la gran suerte de conocer a un pastelero francés muy talentoso, que me hizo ver todas las posibilidades del mundo de la pastelería. Seis meses más tarde me inscribí a la Escuela Nacional Superior de Pastelería Alain Ducasse en Yssingeaux, Francia. A partir de ahí comenzó mi nueva carrera.

¿Por qué abriste una cafetería-champañería?

Gracias a los conocimientos y habilidades que había adquirido a lo largo de los años, entendí que, para mejorar y crear algo en lo que realmente creyera, necesitaba abrir mi propio negocio. La pastelería-champañería es el resultado de mi visión y dedicación a este oficio. También me permite sacar una sonrisa a los demás. No hay nada mejor que ver cómo la gente disfruta cuando prueba nuestras preparaciones.

¿En qué consiste exactamente la champañería?

La idea de la champañería es aunar pastelería de alta calidad con una gran gama de champanes, vinos y cócteles. Nos centramos en maridajes y catas. Nos gusta pensar que estamos creando un lugar que invita a disfrutar, un lugar que reúne las mejores cosas de la vida.

¿Qué es lo que más te gusta de tu trabajo?

Podría hablar horas y horas de esto. Este trabajo me ofrece infinitas posibilidades de ser creativo. Los sabores, las texturas, las sensaciones al probar grandes creaciones, la reacción y la dedicación que despierta en la gente. Probablemente lo más gratificante es la alegría que aporta a la vida de las personas. Durante unos minutos, tenemos la capacidad de alegrarle la vida a los demás.

¿Cuál es el principal reto de tu trabajo hoy en día?

Cuando tienes un negocio, tienes un objetivo claro de lo que quieres lograr. Para mí nada es posible sin el compromiso y la pasión de mi equipo. Por tanto, conseguir que todo el mundo se sienta feliz y realizado en el trabajo es todo un reto para mí, porque cada uno tiene necesidades diferentes.

¿Cuál podría ser la oferta de bebidas de chocolate dentro de cinco a diez años?

La sociedad busca productos más naturales y puros, y las bebidas de chocolate pueden ofrecer una paleta de sabores más natural.



Consulte la entrevista completa en vídeo aquí.

PRESENTACIÓN DE LA GAMA

Para elegir las referencias de su gama, los equipos Valrhona enviaron cinco referencias de Ground chocolate a los equipos del tostador de café Coutume y a Craig Alibone. Estas cinco referencias estaban tapadas para que pudieran ser degustadas de manera objetiva. Tras probarlas en forma de bebidas, los equipos de Coutume eligieron de manera unánime el puro origen Ghana y el puro origen Granada como sus dos referencias favoritas. Por su lado, Craig Alibone también se prestó a la experiencia y eligió igualmente esas dos referencias. Por este motivo, Valrhona las ha seleccionado para su gama de Ground chocolates.



© Anne-Claire Heraud

GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GHANA

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg / Código: 47814
Muestras 80 g / Código: 47811

COMPOSICIÓN

MS de cacao: 68 % MG: 41% Azúcar: 31%

INGREDIENTES

Habas de cacao de Ghana, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol, extracto natural de vainilla. Leche (fabricación en un taller que utiliza leche). Posible presencia de: gluten, frutos de cáscara, huevo y soja.

FCP*

14 meses

CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C.

* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.

GROUND CHOCOLATE NEGRO PURO ORIGEN GRANADA

PRESENTACIÓN

Bolsa 3 kg / Código: 47813
Muestras 80 g / Código: 47810

COMPOSICIÓN

MS de cacao: 65 % MG: 39 % Azúcar: 34%

INGREDIENTES

Habas de cacao de Granada, azúcar, manteca de cacao, emulgente: lecitina de girasol, vainilla. Leche (fabricación en un taller que utiliza leche). Posible presencia de: gluten, frutos de cáscara, huevo y soja.

FCP*

14 meses

CONSERVACIÓN

En un lugar fresco y seco entre 16 °C y 18 °C.

* Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación.



APLICACIONES

GROUND CHOCOLATE	DECORACIÓN / PARA ESPOLVOREAR	INCLUSIÓN	BEBIDA	STRACCIATELLA
	○	○	●	○

● Aplicación óptima

○ Aplicación recomendada

«Lo que me gusta es que podamos proponer dos bebidas de chocolate con identidades aromáticas diferentes».

Quentin Jacquemaire

RECETAS DE BASE

Ground chocolate puede degustarse también con leche de vaca, bebida vegetal de avena o agua. Las recetas siguientes con leche de vaca y con bebida vegetal de avena están calculadas para preparar un *last drop* (ver foto en la página anterior) en un recipiente de 22 cl. Con el *last drop*, no queda ningún residuo en la jarra, lo que hace que no se desperdicie nada.

CON LECHE DE VACA

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Agua
100 g Leche entera UHT

CON BEBIDA VEGETAL DE AVENA

30 g GROUND CHOCOLATE
20 g Agua
120 g Bebida vegetal de avena

CON AGUA

30 g GROUND CHOCOLATE
100 g Agua

«Esta receta hace que emanen las notas naturales del cacao: una mezcla afrutada y dulce, con una ligera acidez. Le llamo “té”, ya que, para mí, se trata de una manera diferente de beber chocolate, en la que el sabor se revela en su forma natural. Teniendo en cuenta mis raíces inglesas y la cultura actual del té y del café, creo que el té de chocolate puede integrarse perfectamente en la pastelería y en los cafés modernos».

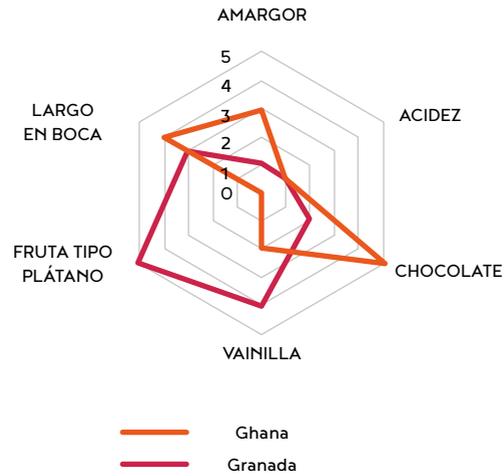
Craig Alibone

TRUCOS Y CONSEJOS

Para un chocolate caliente más intenso, utilizar entre 40 g y 50 g de GROUND CHOCOLATE en lugar de 30 g.

PERFILES AROMÁTICOS EN BEBIDAS

Ground chocolate puro origen Ghana y Ground chocolate puro origen Granada tienen perfiles aromáticos diferentes una vez utilizados en bebida. A continuación les presentamos sus perfiles aromáticos respectivos una vez trabajados en bebida con leche de vaca:



Para la realización de las recetas básicas, el uso de agua (💧), bebida vegetal de avena (🌾) o leche de vaca (🐄) modificará la textura y los aromas de las bebidas de chocolate:



APLICACIÓN DEL PRODUCTO

CON BOQUILLA DE VAPOR

- Poner el Ground chocolate en una jarra de leche.
- Diluir el Ground chocolate con agua caliente y mezclar con una cuchara para que se funda bien.
- Añadir leche a la jarra.
- Purgar la boquilla de vapor e introducirla en la jarra* sumergiéndola ligeramente en el líquido.
- Encender la boquilla en esta posición durante 1 a 2 segundos para que entre aire en la preparación y se forme una espuma.
- Sumergir la boquilla 1cm máximo, de manera que se continúe calentando la preparación sin añadir aire, para obtener una textura lisa y sedosa.
- Seguir calentando hasta que el metal de la jarra esté demasiado caliente para tocarlo con la mano. La temperatura será entonces de 65 °C.
- Secar y purgar la boquilla de vapor.
- Verter en el recipiente deseado.

TRUCOS Y CONSEJOS

POSICIÓN DE LA JARRA*

Colocar el pico de la jarra contra la boquilla y sumergir la punta de la boquilla en la jarra como se indica en el esquema a continuación, a la altura del punto rojo:



Jarra - vista desde arriba

PREPARACIÓN LISTA PARA USAR

Es posible preparar el Ground chocolate por la mañana para más tarde. Para ello, preparar un sirope de chocolate (Ground chocolate + agua caliente). En una botella, poner un tercio de sirope de chocolate con dos tercios de leche y mezclar enérgicamente. Conservar la preparación en frío durante el día. Esto permite ahorrar tiempo, ya que basta simplemente con calentar la cantidad deseada con la boquilla de vapor. También permite ofrecer una bebida fría.

CON LA COCTELERA

Craig Alibone trabaja las bebidas de chocolate con su coctelera, desarrollada a lo largo del año 2021. Esta coctelera permite obtener una mezcla homogénea, una textura lisa y una espuma perfecta sin tener que utilizar la boquilla de vapor. Ha sido especialmente desarrollada para la preparación del chocolate caliente. El diseño de su tapa deformable permite evitar cualquier fenómeno de explosión relacionado con el aumento de volumen del aire aprisionado bajo el efecto del calor.



1

Poner Ground chocolate en la coctelera.



2

Verter la mezcla de leche y agua previamente calentada (70 °C) en la coctelera.



3

Agitar bien la coctelera.



4

Verter en el recipiente deseado.

CON LA CHOCOLATERA

- Calentar la leche y el agua en una cazuela hasta que alcance unos 75 °C.
- Añadir el Ground chocolate y batir la mezcla con unas varillas.
- Trasvasar a la chocolatera.
- Ajustar la temperatura de la chocolatera a 65 °C y mezclar de forma continua.
- Adaptar el volumen de la receta al consumo diario.



LATTE ART

Se puede realizar un *latte art* con las recetas con leche de vaca y bebida vegetal de avena.

Realizar primero la receta del chocolate caliente con la boquilla de vapor llenando solo tres cuartos del recipiente. El chocolate caliente no debe ser demasiado espumoso. El último cuarto se rellenará con leche texturizada para obtener el contraste deseado. Calentar la leche con la boquilla de vapor. La leche debe quedar más espumosa que el chocolate caliente para poder verterla encima.

PARA OBTENER UN DIBUJO EN FORMA DE CORAZÓN:

1

Inclinar el recipiente de manera que el pico de la jarra quede a 1 cm por encima del centro del chocolate caliente.

2

Verter la leche con un caudal regular y aumentar la cantidad hasta que la leche aparezca en la superficie del chocolate caliente. Cuanto más rápido sea el caudal, más amplia será la mancha sobre el chocolate caliente.

3

Continuar vertiendo con el mismo caudal, moviendo el recipiente a medida que se rellena.

4

Cuando el recipiente esté casi lleno, mover la jarra de 5 a 6 cm por encima del chocolate caliente reduciendo considerablemente el caudal y terminar la mancha de leche en el centro.

Nota: Contrariamente a un café con leche, no es necesario mezclar la leche con el líquido de base primero, ya que el chocolate caliente constituye en sí mismo la base del dibujo.

RECETAS CREATIVAS

CHAICOLATTE



UNA CREACIÓN DE

Quentin Jacquemaître

30 g **GROUND CHOCOLATE**
 20 g Agua
 50 g Licor de chai
 100 g Leche entera UHT o
 120 g bebida vegetal de
 avena

Poner el Ground chocolate en una jarra, añadir el agua caliente y agitar con una cuchara para fundir las virutas de chocolate.
 Verter el licor de chai en la jarra y añadir la leche.
 Calentar la mezcla con la boquilla de vapor.
 Servir en el recipiente elegido para la degustación.

TRUCOS Y CONSEJOS

Para ganar tiempo, puede utilizar la preparación lista para usar de leche de vaca o de bebida vegetal de avena (ver página 17).

MOCACCINO

UNA CREACIÓN DE

*Quentin Jacquemaire*

- 1 Espresso doble
- 30g **GROUND CHOCOLATE**
- 20g Agua
- 100g Leche entera UHT o
120g bebida vegetal
de avena

Preparar un espresso doble, preferentemente con una proporción fuerte (1/2).

Poner el Ground chocolate en una jarra, añadir el agua caliente y agitar con una cuchara para fundir las virutas de chocolate.

Añadir la leche a la jarra y calentar la mezcla con la boquilla de vapor.

Verter la preparación caliente en el espresso doble.

TRUCOS Y CONSEJOS

Para ganar tiempo, puede utilizar la preparación lista para usar de leche de vaca o de bebida vegetal de avena (ver página 17).



CÓCTEL DE CHOCOLATE



UNA CREACIÓN DE

Quentin Jacquemaire

30g	GROUND CHOCOLATE	Poner el Ground chocolate en una jarra, añadir el agua caliente y agitar con una cuchara para fundir las virutas de chocolate.
20g	Agua	
100g	Leche entera UHT	Añadir la leche fría a la jarra. Trasvasar la preparación de la jarra a una coctelera.
20g	Ron macerado	Agregar el ron macerado, una pizca de pimienta de Espelette y cubitos de hielo.
CS	Pimiento de Espelette	Agitar, filtrar en el recipiente elegido para la degustación y añadir cubitos de hielo.

TRUCOS Y CONSEJOS

Para ganar tiempo, puede utilizar la preparación lista para usar de leche de vaca (ver página 17).



CHOCOLATE CALIENTE CON CÁSCARA DE CAFÉ



UNA CREACIÓN DE

Craig Alibone

- | | | |
|--------------|---|--|
| 50 g | GROUND CHOCOLATE GHANA | Poner el Ground chocolate y la cáscara de café en polvo en la coctelera. |
| 4 g | Cáscara seca de café en polvo | Calentar la leche y el agua a 70 °C y verter en la coctelera. |
| 120 g | Leche entera UHT o bebida vegetal de avena | Agitar bien la coctelera. |
| 20 g | Agua | Colar la mezcla en el recipiente elegido para la degustación. |

«La cáscara aporta un sabor delicioso e intensamente afrutado a la bebida».

CHOCOLATE CALIENTE CON PRALINÉ DE AVELLANA



UNA CREACIÓN DE

Craig Alibone

ESPUMA DE PRALINÉ DE AVELLANA

160 g	GROUND CHOCOLATE	Derretir el Ground chocolate al baño María e incorporar la nata y el praliné de avellana.
300 g	Nata	Verter directamente en un sifón y cargar un cartucho N20.
60 g	PRALINÉ DE AVELLANA CARMELIZADO 50%	

CHOCOLATE CALIENTE

25 g	GROUND CHOCOLATE GHANA	Agregar el Ground chocolate, el praliné de avellana y la flor de sal en la coctelera.
10 g	PRALINÉ DE AVELLANA CARMELIZADO 50%	Calentar la leche y el agua a 70°C y verter en la coctelera.
CS	Flor de sal	Agitar bien la coctelera.
100 g	Leche entera UHT o bebida vegetal de avena	Colar la mezcla en el recipiente elegido para la degustación.
20 g	Agua	Añadir la espuma de praliné de avellana en el chocolate caliente antes de servir.
CS	Espuma de praliné de avellana	

«Esta receta es generosa y golosa, con sabores ricos de avellana, caramelo y chocolate negro cremoso».



CHOCOLATE CALIENTE CON MIEL Y FRAMBUESA

UNA CREACIÓN DE



Craig Alibone

40 g	GROUND CHOCOLATE GHANA	Poner el Ground chocolate y la miel en la coctelera.
10 g	Miel	Calentar la leche, el agua y el puré de frambuesa a 70°C y verter en la coctelera.
90 g	Leche entera UHT o bebida vegetal de avena	Agitar bien la coctelera.
25 g	Agua	Colar la mezcla en el recipiente elegido para la degustación.
20 g	Puré de frambuesa	



CHOCOLATE CALIENTE CON ESPECIAS



UNA CREACIÓN DE

Craig Alibone

MEZCLA «PUMPKIN SPICE»

400 g	GROUND CHOCOLATE	Mezclar todos los ingredientes.
3 g	Nuez moscada molida	
0,5 g	Clavo molido	
2 g	Jengibre molido	
2 g	Canela molida	
1 g	Cardamomo molido	

CHOCOLATE CALIENTE

50 g	Mezcla «pumpkin spice»	Poner la mezcla «pumpkin spice» en la coctelera.
120 g	Leche entera UHT o bebida vegetal de avena	Calentar la leche y el agua a 70 °C y verter en la coctelera.
20 g	Agua	Agitar bien la coctelera. Colar la mezcla en el recipiente elegido para la degustación.

«Es una bebida caliente y reconfortante, ideal para los meses de otoño e invierno. Con un agradable sabor a especias y un rico aroma de chocolate. Perfecta para un día de frío».



CHOCOLATE HELADO: CLÁSICO, SALADO O PICANTE



UNA CREACIÓN DE

Craig Albone



64 g	GROUND CHOCOLATE	Poner el Ground chocolate en la coctelera. Calentar la leche a 70 °C.
375 g	Leche entera UHT o bebida vegetal de avena	Si se utiliza sal o guindilla, incorporarlas durante la cocción.
1 g	Flor de sal o guindilla tostada/seca	Verter la leche caliente en la coctelera. Si se utiliza guindilla, retirarla previamente. Agitar bien la coctelera y filtrar la mezcla. Verter en una botella y reservar en frío. Servir frío con cubitos de hielo en el vaso elegido para la degustación.

PARA ACOMPAÑAR SUS BEBIDAS

SABLÉ DEL MILLONARIO



UNA CREACIÓN DE

Craig Alibone

Receta calculada para 23 unidades

HOJALDRE CRUJIENTE DE CHOCOLATE

300 g OPALYS 33%
150 g ÉCLAT D'OR
70 g GROUND CHOCOLATE
GHANA

Derretir el chocolate poco a poco.
A 30°C, incorporar el Éclat d'or y el Ground
chocolate.
Extender en el marco elegido.

CARAMELO SALADO DE VAINILLA

1 Vaina de vainilla
160 g Nata
100 g Agua
200 g Azúcar
120 g Glucosa
30 g Miel
110 g Mantequilla
2 g Sal

En una cacerola, infusionar la vaina de
vainilla raspada con la nata y calentar
ligeramente.
En otra cacerola añadir agua, azúcar,
glucosa y miel.
Calentar a fuego medio hasta obtener un
caramelo de color dorado.
Retirar la vaina de vainilla de la nata, verter
progresivamente la nata en la mezcla de
caramelo y calentar a 120°C.
Agregar la mantequilla, mezclar bien y
añadir la sal.

Verter el caramelo salado de vainilla sobre el hojaldre crujiente de chocolate precristalizado y dejar cristalizar a temperatura ambiente durante la noche. Cortar para obtener sablés de 8,5 cm x 2 cm.

«El sablé del millonario es ideal para acompañar un té de chocolate. Estos dos chocolates se complementan y el caramelo, untuoso, dulce y ligeramente salado, aporta un toque extra delicioso».

PAN DE ESPECIAS CON GROUND CHOCOLATE



UNA CREACIÓN DE

Craig Alibone

Receta calculada para 14 unidades - Molde Tronco pequeño 140 - Silikomart Professional

PAN DE ESPECIAS

400g	Miel	En una cacerola, calentar la miel, el azúcar moreno, las ralladuras y la leche hasta que se disuelvan los azúcares, y dejar enfriar.
150g	Azúcar moreno	
100g	Leche	
CS	Ralladura de una naranja	En un bol grande, añadir la harina, la levadura química y las especias.
CS	Ralladura de un limón	Cuando la mezcla de azúcar haya enfriado, incorporarla progresivamente a la mezcla de harina batiendo constantemente.
240g	Harina	Añadir la mantequilla a temperatura ambiente y, a continuación, los huevos y el Ground chocolate.
20g	Levadura química	Verter en los moldes y hornear a 170°C durante unos 17 minutos, según el tamaño del molde.
1,5g	Canela molida	
1,5g	Jengibre molido	
1g	Clavo molido	
1g	Nuez moscada molida	
1,5g	Cardamomo molido	
1g	Anís estrellado en polvo	
70g	Mantequilla	
40g	Yemas	
60g	Claras	
70g	GROUND CHOCOLATE GHANA	

SIROPE

50g	Azúcar moreno	Mientras la masa se hornea, preparar el sirope. Para ello, llevar todos los ingredientes a ebullición, vigilando que el azúcar se disuelva bien.
30g	Miel	
60g	Agua	

Cuando el pan de especias termine de hornearse, aplicar sirope en cantidades generosas con un pincel nada más sacarlo del horno.

BRIOCHE EXÓTICO DE GROUND CHOCOLATE



UNA CREACIÓN DE

Craig Alibone

Receta calculada para 28 unidades

MASA PARA BRIOCHE

500 g	Harina T45
10 g	Sal
60 g	Azúcar
20 g	Levadura fresca
200 g	Huevos
50 g	Leche
200 g	Mantequilla (160 °C)
150 g	GROUND CHOCOLATE GHANA

En una batidora, mezclar la harina, la sal, el azúcar, la levadura, los huevos y la leche durante 5 minutos a velocidad 1 para dar cuerpo a la mezcla antes de añadir la mantequilla y el Ground chocolate. Continuar mezclando a velocidad 2 durante 7-10 minutos o hasta obtener una masa sólida. Cubrir con film y dejar reposar a temperatura ambiente durante 30 minutos. Desgasificar la masa, cubrirla con film y dejarla en la nevera durante una noche. Al día siguiente, preparar bolas lisas de 70 g y colocarlas en moldes de brioche engrasados. Dejar que la masa aumente de volumen a 27-29 °C durante 1:30 o 2 horas aproximadamente.

CREMA DE FRUTA DE LA PASIÓN Y MANGO

7 g	Gelatina 160 bloom
70 g	Azúcar
4 g	Pectina X58
400 g	Puré de mango
100 g	Puré de fruta de la pasión
10 g	Harina de maíz
75 g	Mantequilla

Hidratar la gelatina en agua fría. Mezclar el azúcar y la pectina. Calentar el puré de mango y de fruta de la pasión a 35 °C en una cacerola. Mezclar el azúcar, la pectina y la harina de maíz. Llevar a ebullición, añadir la mantequilla y, a continuación, la gelatina. Batir todos los ingredientes y reservar en la nevera.

CRAQUELIN

150 g	Mantequilla (temperatura ambiente)
185 g	Azúcar
185 g	Harina
De 5 a 10 g	Colorante amarillo en polvo (liposoluble)

Mezclar todos los ingredientes en una batidora, extender la masa a 2 o 3 mm de espesor y congelar.

Precalentar el horno a 160 °C con una ventilación baja. Una vez que la masa de brioche haya aumentado de volumen, perforar la parte superior y rellenar con la crema fruta de la pasión y mango. Atención, no romper la base de la masa. Añadir el craquelin cortado y hornear durante 10 minutos. Aumentar la temperatura a 170 °C y hornear durante 3 minutos más.






VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

VALRHONA - ES 48274 - 06/2021 - Créditos fotográficos: © Kontraste media / Anne-Claire Heraud - Diseño gráfico: Agencia **CRU**. - Todos los derechos reservados.