

# Bocaditos tigre



# BOCADITOS TIGRE

Una receta original de la *École Gastronomique Valrhona*

## PREPARADO PARA CAKE

195 g	Claros
50 g	Harina T45
145 g	Azúcar
25 g	Miel de acacia
235 g	Harina de almendras
210 g	Mantequilla avellana
95 g	Chocolate <b>CARAÏBE 66 %</b>

## GANACHE DE MIEL Y CHOCOLATE CARAÏBE

200 g	Nata entera líquida 35 % MG
35 g	Miel de acacia
165 g	Chocolate <b>CARAÏBE 66 %</b>

## PREPARADO PARA CAKE

El día anterior, mezclar las claras, la harina, el azúcar, la miel y la harina de almendras. Reservar en frío.

Al día siguiente, preparar la mantequilla de avellana e incorporarla a la mezcla. Dejar enfriar unos minutos.

Picar finamente las habas de chocolate **CARAÏBE 66 %** e incorporar a la mezcla.

## GANACHE DE MIEL Y CHOCOLATE CARAÏBE

Calentar la nata con la miel y verter en tres veces sobre el chocolate **CARAÏBE 66 %** fundido, mezclando en el centro para crear un núcleo elástico y brillante, señal de una correcta emulsión. (Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla).

## MONTAJE

- Con la manga, verter la masa en los moldes para babá: unos 50 g por molde.
- Precalentar el horno a 190 °C y hornear durante 15 minutos a 180 °C. Hornear entre dos placas de cocción. Al final del horneado, la parte superior debe estar ligeramente tostada.
- Desmoldar y dejar enfriar.
- Verter un poco de ganache en el centro sin llegar hasta arriba.