

Tangerika





BIZCOCHO TIERNO DE AMATIKA

150 g	AMATIKA 46%	· Funde Amatika y el aceite de girasol en un bol a 45°C.
50 g	Aceite de girasol	· Mezcla en un bol la harina de trigo, el impulsor, la sal y el potato whip.
70 g	Harine de trigo floja	· Amasa amatika-aceite fundidos, los ingredientes secos y el agua durante 2 minutos, hasta obtener una masa homogénea.
2 g	Impulsor	· Vierte sobre un silpat y extiende a 5 mm de grosor.
2 g	Sal	· Deja enfriar en nevera durante 10 minutos. Hornea a 200°C durante 6-7 minutos.
4,5 g	Potato whip	· Reserva en nevera hasta que esté completamente frío. Corta discos de 6cm de diámetro.
110 g	Agua	

CARAMELO DE MANDARINA Y AVELLANA

175 g	Sirope de glucosa Sosa	· Pon el sirope de glucosa y el azúcar en un cazo y cocina a 200°C.
175 g	Azúcar	· Vierte los 135g de agua (templada previamente) poco a poco, una vez hayas vertido todo el agua, cocina hasta que esté a 108°C.
135 g	Agua	· Vierte el caramelo, la pasta de avellana, la manteca de cacao, el zumo de mandarina, la lecitina y la sal en una jarra, emulsiona con una thurmix.
60 g	Pasta de avellana	· Déjalo enfriar a 35°C y emulsiona con una thurmix.
60 g	Manteca de cacao	· Vierte sobre un molde de silicona de 5-6cm y 1,5-2cm de altura, reserva en el congelador.
50 g	Zumo de mandarina	
5 g	Lecitina de soja líquida	
2 g	Sal	

CREMOSO DE ALBARICOQUE Y MANDARINA

220 g	Puré albaricoque (10% azúcar)	· Pon en un cazo el puré de albaricoque y el zumo de mandarina, calienta hasta los 30°C.
42 g	Zumo de mandarina	· Mezcla en un bol la inulina, la pectina y la goma garrofin, vierte poco a poco en el cazo removiendo constantemente.
12 g	Inulina frío	· Cocina hasta que esté a 85°C.
2,4 g	Pectina NH	· Tritura en una jarra los ingredientes del cazo, el natur emul y el aceite de coco.
0,6 g	Goma garrofin	· Deja enfriar a 55°C y emulsiona otra vez.
3 g	Natur Emul	· Vierte un poco de cremoso sobre el caramelo y reserva en el congelador.
30 g	Aceite de coco desodorizado	

MERENGUE

100 g	Aquafaba	· Monta el aquafaba hasta que esté a punto de nieve.
45 g	Glucosa atomizada	· Vierte la glucosa y la inulina. Mezcla a velocidad media durante 5 minutos para disolver los ingredientes secos. Monta a velocidad alta durante 1 minuto.
30 g	Inulina frío	

MOUSSE AMATIKA

130 g	Agua	· Pon el agua, el zumo de mandarina y la sal en un cazo, cocina hasta que esté a 45°C.
40 g	Zumo de mandarina	· Funde Amatika y la pasta de avellana a 45°C.
1,2 g	Sal	· Emulsiona el líquido del cazo con Amatika y la avellana.
200 g	AMATIKA 46%	· Vierte poco a poco sobre el merengue mezclando constantemente.
40 g	Pasta de avellana	· Rellena 2/3 del molde Universo 90 con la mousse recién hecha, coloca el interior de caramelo y cremoso y un disco de bizcocho.
170 g	Merengue	· Reserva en el congelador durante 24 horas.

GLASEADO DE CHOCOLATE

190 g	Agua	· Pon en un cazo el agua, el cacao, la glucosa, el azúcar y la sal.
20 g	Cacao en polvo	· Cocina hasta que hierva.
50 g	Sirope de glucosa	· Vierte sobre el chocolate y la lecitina de soja.
115 g	Azúcar	· Emulsiona con una thurmix.
1 g	Sal	· Deja enfriar el glaseado a 38°C. Emulsiona con cuidado de que no haya burbujas.
190 g	ANDOA NOIRE 70%	· Reserva en nevera.
9 g	Lecitina de soja líquida	

NOUGATINE DE ALMENDRA

97 g	Agua	· Pon en un cazo el agua, la margarina y el sirope de glucosa, calienta a 45°C.
48 g	Margarina	· Mezcla el azúcar, la pectina y la sal en un bol.
1,9 g	Sirope de glucosa	· Vierte en el cazo, mezcla hasta disolver la pectina. Cocina hasta que hierva.
19 g	Azúcar	· Vierte el grué de cacao y la almendra. Cocina durante 30 segundos a fuego medio.
9,7 g	Pectina NH	· Vierte sobre un silpat. Deja enfriar a temperatura ambiente durante 1 hora.
48 g	Sal	· Hornea a 180°C hasta que esté totalmente dorado. Deja enfriar 1 minuto a temperatura ambiente y corta aros de 3-4cm de diámetro. Decora cada individual.
20 g	Grué de Cacao	
100 g	Almendra	

MONTAJE Y ACABADO

Cortar el bizcocho tierno con un cortapastas de 6cm de diámetro y reservar en el congelador. Desmoldar el interior con cremoso de albaricoque y caramelo de avellana, reservar en el congelador. Reservar la nougatine en un tupper con gel de sílice para que no coja humedad antes de usarla. Coloca la mousse en una manga pastelera.

Montaje: Vierte 45g de mousse en el molde Universo 90 de Silikomart, pon el interior en el centro de la mousse, presiona un poco.

Coloca el bizcocho tierno lo más frío posible, presiona bien. Reserva en el congelador por 24 horas.

Acabado: Funde el glaseado a 40°C, emulsiona con una thurmix para quitar las burbujas. Deja enfriar un poco, entre 36-38°C.

Coloca los individuales ya desmoldados y bien congelados en una rejilla. Glasea con el glaseado de chocolate. Atempera chocolate Andoa Noire o Amatika, vierte un poco sobre una tira de PVC de 4cm de alto y 24cm de largo, deja cristalizar un poco, corta los bordes, haz un corte en diagonal. Enrolla en un aro de 7cm y deja cristalizar. Decora el postre con la tira de chocolate y la nougatine de almendra.

+ *la Palabra del Chef* +

¿Porqué estas asociaciones de sabor con Amatika 46%? Amatika tiene almendra y un sabor a chocolate muy agradable, es de fácil paladar, creo que puede combinar con casi todo tipo de elaboraciones donde haya frutos secos o alguna fruta, y la avellana por manteca de cacahuete, se obtendrá un postre totalmente diferente.