



# Amatika

  
**VALRHONA**  
Let's imagine the best of chocolate®



Eddie Sheperd.

CHEF PASTELERO

THE WALLED GARDENS UNDERGROUND

## ESFERAS DE GANACHE DE AMATIKA Y OSMANTHUS

<b>275 g</b>	<b>AMATIKA</b>	Fundir el chocolate a 45 °C y dejar enfriar progresivamente hasta que esté a 40 °C. Calentar la bebida de soja y la glucosa hasta que la glucosa se disuelva por completo. Apartar la mezcla de bebida de soja y glucosa del fuego e incorporar el aceite de oliva infusionado con osmanthus. Dado que la bebida de soja contiene lecitina natural, el aceite de oliva emulsionará fácilmente. Enfriar la emulsión de bebida de soja y aceite de oliva hasta que esté a aproximadamente 40 °C. Agregándola progresivamente en tres partes, añadir la emulsión de bebida de soja al chocolate fundido y mezclar. Dejar que la mezcla de chocolate se enfríe por debajo de 33 °C y mezclar con la manteca de cacao atemperada. A continuación, emulsionar con el licor de osmanthus, el zumo de limón y la sal usando una batidora de brazo. Con la ayuda de una manga, depositar la ganache en moldes de silicona para formar esferas (si no se dispone de los moldes adecuados, se puede optar por dejar enfriar la ganache y moldear las esferas a mano). Una vez que está en el molde, congelar la ganache durante toda la noche antes de desmoldar las esferas. Una vez desmoldadas, guardarlas en la nevera o el congelador hasta unas horas antes de servir. Dejar las esferas de ganache a temperatura ambiente durante 2 o 3 horas antes de servir, de este modo, conservarán su forma y, al mismo tiempo, gracias a la manteca de cacao atemperada, quedarán lo suficientemente blandas para consumir.
80 g	Bebida de soja	
40 g	Aceite de oliva infusionado con osmanthus (ver abajo)	
30 g	Jarabe de glucosa	
25 g	Licor de osmanthus (ver abajo)	
10 g	Manteca de cacao atemperada (ver abajo)	
3,5 g	Zumo de limón	
2,5 g	Sal	

## LICOR DE OSMANTHUS

25 g	Osmanthus	Mezclar los ingredientes e infusionar durante una semana a temperatura ambiente. Al cabo de dicho tiempo, colar y reservar.
300 g	Vodka o alcohol de grano neutro de 40°	

## ACEITE DE OSMANTHUS

500 g	Aceite de oliva	Mezclar los ingredientes e infusionar durante una semana a temperatura ambiente. Al cabo de dicho tiempo, colar y reservar.
25 g	Osmanthus	

## CRISTAL DE FRAMBUESA

Para la base de frambuesas:

500 g	Agua	Calentar todos los ingredientes hasta 85 °C (justo antes de llegar a hervir) y mantener a esta temperatura durante 20 minutos. A continuación, batir bien la mezcla y colar con un colador fino.
360 g	Azúcar en polvo	
325 g	Frambuesas	
160 g	Zumo de limón recién exprimido	
150 g	Melaza de granada	
2,5 g	Ácido cítrico	
	Las semillas de media vaina de vainilla	

Para el cristal de frambuesa :

600 g	Base de frambuesa (ver arriba)	En una sartén, mezclar todos los ingredientes (excepto el grué) y dejar cocer a fuego lento sin dejar de remover. Verter el líquido caliente en una manga, dejar enfriar y reservar en la nevera para obtener un gel. Calentar ligeramente parte del gel hasta 55 °C (a esta temperatura debería volverse líquido). Verter un poco de líquido de frambuesa caliente sobre un tapete para deshidratador y extender el líquido por el tapete para formar una lámina lo más fina posible. Esparcir trocitos de grué de cacao sobre la lámina de frambuesa. Deshidratar la capa fina de frambuesa a 40 °C en un deshidratador durante una hora hasta obtener una lámina semiseca y flexible. Romper la lámina de cristal de fruta en pedacitos y disponerlos en un nuevo tapete para deshidratador. Por último, deshidratar los trozos de frambuesa por segunda vez a 60 °C durante 12 horas hasta que queden crujientes, deshidratados y se rompan fácilmente. Guardar el «cristal» terminado en un recipiente hermético con sílice hasta que haya que usarlo.
300 g	Agua	
50 g	Azúcar en polvo	
16 g	Pectina NH	
	Grué de cacao Valrhona	

## MANTECA DE CACAO ATEMPERADA

Para atemperar la manteca de cacao, emplear un envase al vacío para baño de agua y calentar al baño María a 33,6 °C. Dejar la manteca de cacao reposar en el baño de agua a 33,6 °C durante al menos 24 horas. Esta temperatura es idónea para obtener cristales de manteca de cacao de forma V. Al cabo de 24 horas, la manteca de cacao estará lista para incorporar a una receta o para usar para atemperar el chocolate.

Aunque es cierto que la manteca de cacao atemperada se puede comprar directamente, para mi gusto, es preferible dejarla preparando con el baño de agua durante la noche para usarla cuando todavía está derretida, puesto que es mucho más fácil de incorporar a recetas como la ganache o incluso más manejable para atemperar el chocolate sin tener que recurrir al método de siembra (para ello, sustituir un 1-1,5 % de chocolate por manteca de cacao atemperada; agregar la manteca de cacao atemperada cuando todavía está líquida a 33,6 °C y una vez que el chocolate que se pretende atemperar está a una temperatura inferior).

### ¿Cómo recomienda usarlo?

Diría que la ganache es una opción fenomenal, porque es muy versátil y realmente destaca el chocolate, además, es poco común encontrar una buena versión vegana de una ganache de chocolate con leche. Aunque también lo he usado rallado como toque final para añadir un poco de textura a algún plato. Es muy versátil.

+ la Palabra del Chef +