



Calao



Una receta original de la École Valrhona

Calculada para 48 unidades

MASA SABLÉ CHOCOLATE MILLOT 74 % GRUÉ

250g MILLOT 74 %

- 470g Mantequilla seca 84 %
- 220g Huevos enteros
- 860g Harina T55
- 330g Azúcar glas
- 75g Harina de almendras extrafina
- 40g Grué de cacao**
- 7g Flor de sal

- Mezclar el chocolate fundido a 35 °C con la mantequilla pomada.
- Añadir los huevos fríos progresivamente. Verter sobre la harina, el azúcar glas, la harina de almendras, el grué en polvo y la flor sal.
- Mezclar todo brevemente. Extender enseguida.
- Hornear a 150 °C.

CARAMELO TONKA

- 160g Nata UHT 35 %
- 2g Vainas de vainilla de Madagascar
- 0,5g Habas de tonka
- 20g Glucosa DE38/40
- 160g Azúcar
- 45g Mantequilla salada

- Infundonar la nata con la vainilla y la tonka rallada.
- Colar, rectificar el peso de nata y añadir la glucosa.
- Cocer el azúcar varias veces hasta obtener un caramelo claro.
- Descocer el caramelo con la mantequilla salada.
- Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 108 °C.

GANACHE MILLOT 74 %

- 390g Nata UHT 35 %
- 65g Azúcar invertido
- 300g MILLOT 74 %**

- Hervir la nata y el azúcar invertido. Verter progresivamente sobre el chocolate.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Utilizar enseguida o dejar cristalizar hasta obtener la textura deseada.

GRUÉ CARAMELIZADO

- 35g Azúcar
- 12g Agua
- 65g Grué de cacao**
- 5g Mantequilla seca 84 %

- Cocer el azúcar con el agua a 118 °C y añadir el grué con el fuego apagado.
- Mezclar hasta que cristalice. Separar bien los granos.
- Volver a encender el fuego y caramelizar. Al final de la cocción, añadir una pizca de mantequilla y enfriar sobre el mármol sin parar de remover para separar perfectamente los granos de grué.

MONTAJE Y ACABADO

CS MILLOT 74 %

CS Manteca de cacao

- Preparar la masa sablé, el caramelo y la ganache.
- Extender la masa sablé a 2 mm de espesor entre dos hojas.
- Cortar discos de 7 cm de diámetro y perforar dos tercios de los discos con un agujero de 4 cm.
- Cocer a 150 °C durante unos 20 minutos. Aislar con ayuda de manteca de cacao.
- Extender entre 2 hojas de guitarra decoradas con chocolate precristalizado.
- Cortar discos de 7 cm y perforar con un agujero de 3 cm.
- Con una manga con boquilla, escudillar ganache sobre el disco sin perforar y colocar encima un disco de chocolate. Repetir esta operación dos veces.
- Por último, rellenar el interior del disco con una espiral de caramelo y añadir grué caramelizado.



Tsingy





CREMA INGLESA

230 g Nata UHT 35 %
 230 g Leche entera UHT
 90 g Yemas
 45 g Azúcar

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas anteriormente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
 Cocerlo todo a 82/84°C, colar y utilizar enseguida o reservar enfriando rápidamente.

CREMOSO MILLOT 74 %

530 g Crema inglesa
 210 g MILLOT 74 %

Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar en la nevera.

CONFITADO DE GROSELLA NEGRA Y MORA

270 g Pulpa de grosella negra
 100 g Pulpa de mora
 55 g Azúcar
 55 g Glucosa en polvo DE33
 12 g Pectina NH
 4 g Zumo de limón

Calentar la mitad de las pulpas a 40°C y añadir la mezcla de azúcar, glucosa y pectina.
 Hervir.
 Verter el resto de las pulpas y el zumo de limón a 5°C.
 Batir para suavizar la textura final.

GLASEADO MILLOT 74 % Y GROSELLA NEGRA

180 g Agua
 350 g Azúcar
 440 g Glucosa DE38/40
 350 g Leche condensada
 530 g MILLOT 74 %
 120 g Manteca de cacao
 700 g Absolu Cristal
 70 g Agua
 260 g Pulpa de grosella negra

REALIZACIÓN: Realizar un sirope con el azúcar, el agua y la glucosa, y cocerlo todo a 104°C.
 Incorporar la leche condensada y verter progresivamente sobre el chocolate fundido.
 Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
 Añadir el Absolu Cristal, previamente hervido con la cantidad pequeña de agua y la pulpa de grosella negra, y batir.
 Reservar en la nevera.
 Dejar cristalizar 12 horas antes de usar.

UTILIZACIÓN: Calentar el glaseado hasta que alcance unos 36-38°C y batir para homogeneizar y retirar el máximo de burbujas de aire. Glasear.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE MILLOT 74 %

240 g Huevos enteros
 75 g Azúcar invertido
 120 g Azúcar
 73 g Harina de almendras extrafina
 120 g Harina T45
 7 g Levadura química
 140 g Nata UHT 35 %
 75 g Mantequilla líquida clarificada
 160 g MILLOT 74 %

Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar.
 Añadir la harina de almendras, la harina tamizada con la levadura química y el cacao en polvo.
 Verter la nata y terminar con la mantequilla líquida y el chocolate derretido a 45°C.

MASA SABLÉ MILLOT 74 %

100 g MILLOT 74 %
 180 g Mantequilla seca 84 %
 75 g Huevos enteros
 340 g Harina T55
 130 g Azúcar glas
 3 g Flor de sal

Mezclar el chocolate fundido a 35°C con la mantequilla pomada.
 Añadir los huevos fríos progresivamente.
 Verter la harina, el azúcar glas y la flor de sal.
 Mezclarlo todo brevemente.
 Extender enseguida.
 Hornear a 150°C.

SABLÉ PENSADO MILLOT 74 %

440 g Masa sablé Millot 74 %
 150 g Almendras sin piel fileteadas
 6 g Flor de sal
 200 g MILLOT 74 %

Picar el sablé regularmente con un cuchillo. Pasar por el tamiz para retirar los trozos más grandes y conservar para la decoración si es necesario.
 Mezclar el sablé picado con las almendras tostadas y la flor de sal.
 Añadir el chocolate derretido.

MOUSSE CLÁSICA

160 g Leche entera UHT
 160 g Nata UHT 35 %
 4 g Gelatina en polvo 220 Bloom
 20 g Agua para hidratación
 330 g MILLOT 74 %
 250 g Claras
 75 g Azúcar

Calentar la leche y la nata y añadir la gelatina hidratada.
 Verter de manera progresiva sobre el chocolate parcialmente fundido.
 Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
 Comprobar la temperatura (42/45°C), añadir un cuarto de las claras montadas con el azúcar, mezclar, y terminar añadiendo el resto de las claras.

MONTAJE Y ACABADO

Montaje: Preparar el cremoso, el confitado de grosella negra y mora y el glaseado. Dejar cristalizar durante 12 horas. Realizar la masa para el bizcocho y verter 150 g en 6 aros de 140 mm. Hornear durante 11 minutos a 170°C. Preparar el sablé, extender a 2 mm de grosor y hornear durante 20 minutos a 150°C. Preparar el sablé prensado y colocar 100 g por bizcocho. Con cobertura Millot 74 % precristalizada, dibujar olas en papel de horno doblado en forma de acordeón y dejar que cristalice en posición vertical. Darle la vuelta al bizcocho para que el crujiente quede en el fondo y escudillar gotas irregulares de cremoso (unos 80 g) con un manga con boquilla de 13 mm. Congelar. Extender ligeramente el confitado de grosella negra y mora con una espátula y, con una manga sin boquilla, escudillar irregularmente unos 80 g de confitado entre las gotas de cremoso. Congelar. Colocar los interiores en el centro de los aros de 16 cm, forrados con un rhodoid. Preparar la mousse y rellenar los aros hasta el borde. Congelar. Alisar la parte superior de las tartas con los restos de cremoso. Este paso es muy importante para evitar que se formen burbujas en la superficie del postre a la hora de glasearlo.

Acabado: Glasear las tartas con el glaseado a 36-38°C. Colocar las decoraciones de chocolate.

VALRHONA: Millot 74 % (31508), Absolu Cristal (5010), mantequilla líquida clarificada (5009), manteca de cacao (160).



Postre al Plato Anjara



CREMA INGLESA

310 g Nata UHT 35 %
310 g Leche entera UHT
120 g Yemas
60 g Azúcar

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas anteriormente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
Cocerlo todo a 82/84°C, colar y utilizar enseguida o reservar enfriando rápidamente.

CREMOSO MILLOT 74 %

720 g Crema inglesa
290 g MILLOT 74 %

Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, emulsionar con la lengua pastelera vertiendo poco a poco sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar en la nevera.

CREMOSO DE CAFÉ

330 g Nata UHT 35 %
33 g Café en grano Puro Arábica
80 g Yemas
50 g Azúcar
3 g Gelatina en polvo 220 Bloom
15 g Agua para hidratación

Calentar la nata e infusionar el café durante 20 minutos.
Montar las yemas con el azúcar.
Colar y rectificar el peso de nata.
Verter sobre la mezcla de yemas y azúcar.
Hornear a 82/84°C y añadir la gelatina hidratada.

MOUSSE DE CAFÉ

470 g Cremoso de café
95 g Nata UHT 35 %

Mezclar el cremoso frío y añadir la nata montada.

HELADO DE LECHE MILLOT 74 %

1300 g Leche entera UHT
64 g Leche en polvo 1 % MG
160 g Azúcar
120 g Glucosa en polvo DE33
40 g Azúcar invertido
10 g Nata UHT 35 %
5 g Procrema Bio 5
3 g Natur Emul
300 g MILLOT 74 %

Pesar con exactitud todos los ingredientes.
En este orden, verter la leche en una cacerola o pasteurizadora.
A 25°C, añadir la leche en polvo 1 %.
A 30°C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa atomizada, azúcar invertido)
A 40°C, incorporar la nata.
A 45°C, incorporar la mezcla estabilizador/emulsionante añadida a una parte del azúcar inicial (aproximadamente un 10 %).
A 60°C, verter una pequeña parte de la mezcla líquida (dos tercios del peso del chocolate) sobre el chocolate parcialmente fundido mezclando en el centro para crear un núcleo elástico y brillante, señal de una correcta emulsión. Añadir el resto del líquido poco a poco.
Batir para perfeccionar la emulsión.
Incorporar todo a la cacerola o pasteurizadora, pasteurizar a 85°C durante 2 minutos y enfriar rápidamente a 4°C.
Se debe homogeneizar la mezcla para reducir los cristales de materia grasa en la medida de lo posible.
Dejar reposar a 4°C durante al menos 12 horas. Mezclar y mantecar a una temperatura de entre -6 y -10°C.
Congelar a -30°C. Conservar en el congelador a -18°C.

MERMELADA DE MANDARINA Y VAINILLA

210 g Mandarinas
85 g Azúcar
8 g Vainas de vainilla de Madagascar
120 g Zumo de mandarina
2 g Pectina NH
10 g Azúcar

Lavar y trocear las mandarinas.
Cocer a fuego lento con el azúcar y las vainas de vainilla hasta que la piel se vuelva translúcida.
Añadir el zumo de mandarina, la pectina y la cantidad pequeña de azúcar.
Hervir.
Enfriar y batir.

STREUSEL DE CACAO Y ALMENDRA

90 g Azúcar moreno
90 g Harina de almendra extrafina
70 g Harina T45
15 g Cacao en polvo
1 g Flor de sal
90 g Mantequilla seca 84 %

Cortar la mantequilla fría en dados.
Tamizar juntos los ingredientes secos.
Añadir la mantequilla y mezclar en la batidora con la pala hasta obtener bolitas.
Repartir de manera irregular el streusel sobre una tela de silicona y hornear a 150/160°C durante unos 14 minutos.

CAFÉ CARAMELIZADO

100 g Azúcar
30 g Agua
200 g Café en grano Puro Arábica

Cocer el azúcar y el agua a 115°C.
Añadir los granos de café.
Mezclar todo hasta conseguir una textura granulada y caramelizar.

SALSA MILLOT 74%

170 g Leche entera UHT
130 g MILLOT 74%

Calentar la leche. Verter progresivamente sobre el chocolate. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir el resto del líquido poco a poco. Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Preparar el cremoso, la mousse de café, el helado, la mermelada, el streusel, el café caramelizado y la salsa.

Para la decoración: esparcir chocolate precristalizado muy fino entre dos hojas de guitarra. Cortar enseguida tiras de 60 cm y enrollar en un aro de 14 cm de diámetro. Dejar cristalizar. Cortar las tiras en función de la longitud deseada. Cortar al bias tiras de 6-8 cm de largo y de 16-18 cm de largo. Colocarlas en el centro del plato. Con una manga con boquilla de 10 mm de diámetro, escudillar tubos de cremoso de chocolate a cada lado. Añadir otras decoraciones de chocolate junto al cremoso. Repetir la operación dos veces, alejándose del centro del plato. Agregar la mermelada y la mousse de café a cada lado. Terminar con trocitos de café caramelizado y de streusel, supremas de mandarina y una quenelle de helado. Presentar la salsa caliente en una salsera.