

100 ans
d'engagement

VALRHONA

SEMIESFERAS

de chocolate Guanaja y Jivara

RECETA REALIZADA POR LA ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Para hacer la víspera:

Cremoso JIVARA 40 %
Ganache montada
GUANAJA 70 %

Para hacer el mismo día:

Rocher de arroz
y quinoa inflados
Cáscara moldeada GUANAJA
70 %

Utensilios necesarios:

Cortapastas redondo
de 4 cm de diámetro
Semiesferas de 6 cm de diámetro
Colador
2 mangas con boquilla
Boquilla lisa 5 mm

RECETA CALCULADA PARA 6 INDIVIDUALES

ROCHER DE ARROZ Y QUINOA INFLADOS

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 2 horas mínimo

120 g **GUANAJA 70 %**
70 g **Praliné almendra avellana
afrutado 50 %**
50 g Arroz inflado
40 g Quinoa inflada

Fundir el chocolate **GUANAJA 70 %** y el **Praliné almendra avellana afrutado 50 %**.

Incorporar el arroz y la quinoa inflados, y mezclar todo.
Extender la preparación a 1,5 cm de grosor entre dos hojas de papel sulfurizado.
Dejar reposar en la nevera durante al menos 2 horas.
Cortar 6 discos de 4 cm de diámetro con un cortapastas redondo.

CÁSCARA MOLDEADA GUANAJA 70 %

Tiempo de preparación: 30 minutos

250 g **GUANAJA 70 %**

Atemperar la cobertura **GUANAJA 70 %**.

Para ello, derretir el chocolate al baño María. Mezclar y comprobar la temperatura con frecuencia. Retirar el bol del baño María cuando el chocolate alcance los 50/55 °C.
Colocar el bol de chocolate en un baño María de agua fría. Mezclar y bajar la temperatura del chocolate hasta unos 35 °C. Retirar el chocolate del baño María de agua fría y continuar mezclando para descender el chocolate hasta los 28/29 °C. Colocar de nuevo el bol de chocolate sobre el baño María de agua caliente, no demasiado tiempo para evitar calentar en exceso. Subir hasta 31/32 °C y moldear las semiesferas de 6 cm de diámetro.

Dejar cristalizar en un lugar seco y atemperado, es decir entre, 16 y 18 °C (similar a la temperatura de una bodega de vino). Desmoldar las esferas, procurando tocarlas lo menos posible. Si el chocolate está bien atemperado, dar un golpe seco con el molde en la mesa de trabajo para despegar cómodamente las esferas de chocolate del molde. Si no, colocar el molde unos 10 minutos en la nevera y desmoldar.

CREMOSO JIVARA 40%

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 12 horas

200 g Leche entera
400 g Nata entera líquida 35 % MG fría
350 g **JIVARA 40 %**
5 g Gelatina

Hidratar la gelatina en una cantidad grande de agua fría durante unos veinte minutos.

Fundir el chocolate **JIVARA 40%** a 45/50 °C.

Llevar la leche a ebullición y añadir la gelatina bien escurrida. Colar.

Verter poco a poco la leche caliente sobre el chocolate fundido, de manera que se obtenga una textura elástica y brillante, señal de una correcta emulsión.

Batir la preparación con una batidora para perfeccionar la emulsión.

Añadir a esta preparación la nata líquida fría. Batir durante unos segundos con una batidora de brazo.

Filmar el cremoso a piel y dejarlo cristalizar en la nevera durante una noche.

GANACHE MONTADA GUANAJA 70%

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 3 horas mínimo

110 g Nata entera líquida 35 % MG
10 g Miel de acacia
90 g **GUANAJA 70 %**
220 g Nata entera líquida 35 % MG fría

Picar el chocolate **GUANAJA 70%**.

En una cacerola, verter la nata y la miel y hervir.

Verter lentamente la mezcla de nata y miel hirviendo sobre el chocolate **GUANAJA 70%** mezclando en el centro con lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante, señal de una correcta emulsión. Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.

Añadir el resto de la mezcla líquida poco a poco sin dejar de remover. Batir y reservar.

Mezclar la ganache de base y la nata líquida fría.

Cristalizar en la nevera durante, al menos, 3 horas antes de montar la mezcla con las varillas para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar esta mousse con una manga con boquilla.

MONTAJE

18 g Avellanas caramelizadas

Colocar una cáscara moldeada sobre cada disco de rocher de quinoa y arroz inflados. Si es necesario, pegarla con un poco de cremoso **JIVARA 40%** cristalizado. Con una manga con boquilla, escudillar 70 g de cremoso **JIVARA 40%** en cada cáscara **GUANAJA 70%**.

Montar la ganache **GUANAJA 70%** con la batidora. Con otra manga con boquilla, escudillar 70 g de ganache montada **GUANAJA 70%** por encima del cremoso formando una flor, y escudillar una esfera de cremoso **JIVARA 40%** en el centro para formar el capullo de la flor.

Esparcir trocitos de avellanas caramelizadas.

Notas

Consejos del chef

Es más fácil atemperar una gran cantidad de chocolate (500 g o más). El excedente podrá utilizarse posteriormente. Variar los sabores cambiando el color del chocolate de la semiesfera moldeada. Utilizar un chocolate negro, con leche, Blond, blanco o incluso uno de nuestras coberturas Inspiration, especialidades de manteca de cacao y fruta.

Consejo nutricional

En la etapa de presentación, sustituir los trocitos de avellanas caramelizadas por otros frutos secos caramelizados de su elección: almendras, pistachos, anacardo o incluso grué de cacao.

