

# Monki





Chiharu Kaneko.

CHEF  
LAND & MONKEYS

Calculado para 12 unidades.  
Receta vegana.

## MACARON DE CHOCOLATE

140 g	Clara de huevo vegetal YUMGO	Tamizar el azúcar glas y la harina de almendras, y mezclar con la mitad de la clara vegetal.
195 g	Azúcar glas	Montar a punto de nieve la cantidad restante de clara vegetal.
30 g	Cacao en polvo	Mezclar el agua y el azúcar, calentar hasta que el sirope alcance 121 °C e incorporar a las claras vegetales a punto de nieve.
110 g	Harina de almendras	Dejar enfriar 5 minutos.
50 g	Agua	Mezclar esta preparación en tres veces con el tanto por tanto (azúcar y almendra en polvo).
195 g	Azúcar	Escudillar la masa a 9 cm de largo y 1,1 cm de ancho sobre una placa de cocción.
		Hornear a 140 °C durante 15 minutos.

## CREMA DE CHOCOLATE CON TÉ DE JAZMÍN

390 g	Bebida vegetal de avena	Calentar la bebida vegetal de avena a 80 °C, añadir el té de jazmín e infusionar durante 15 minutos.
2 g	Té de jazmín	Mezclar la maicena y el azúcar, e incorporar la leche filtrada.
20 g	Maicena	Cocer la maicena y el azúcar hasta obtener una crema brillante.
22 g	Azúcar	Añadir el chocolate y mezclar bien. Añadir la yema vegetal en frío.
20 g	Yema de huevo vegetal YUMGO	Decorar con cortezas de naranja.
218 g	Chocolate AMATIKA	
4 g	Cortezas de naranja	

## BROWNIES DE CHOCOLATE CRUJIENTE (BROWNIES SIN GLUTEN)

85 g	Chocolate NYANGBO	Derretir el chocolate y la mantequilla vegetal y añadir el azúcar, la harina, la fécula de patata, la maicena, la sal y la levadura química.
68 g	Mantequilla vegetal	
38 g	Yema de huevo vegetal YUMGO	Calentar la yema vegetal y el agua a 40 °C e incorporar a la mezcla.
38 g	Agua	Hornear a 160 °C durante 25 minutos.
75 g	Azúcar	
24 g	Harina de arroz	
26 g	Maicena	
10 g	Fécula de patata	
1 g	Levadura química	
1 g	Sal	

## CRUJIENTE

80 g	Harina de arroz	Mezclar la harina de arroz, el cacao en polvo y el azúcar. Añadir la mantequilla vegetal.
10 g	Cacao en polvo	Mezclar esta preparación con el chocolate, el aceite y las avellanas.
55 g	Azúcar	Hornear a 180 °C durante 45 minutos.
50 g	Mantequilla vegetal Flora	
58 g	Chocolate NYANGBO	
40 g	Aceite de pepitas de uva	
65 g	Avellana tostadas trituradas	
3 g	Sal	

## GANACHE MONTADA CON AZAHAR

295 g	Chocolate AMATIKA	Calentar la crema vegetal a unos 85 °C y mezclar con el chocolate.
368 g	Crema vegetal	Añadir el azahar una vez enfriada la mezcla.
10 g	Azahar	

## MONTAGE ET FINITION

Cortar un rectángulo de brownie de chocolate crujiente de 1 cm de ancho y 9 cm de largo.  
Colocar encima una mitad de macaron de chocolate.  
Rellenar con 1 cm de crema de chocolate con té de jazmín.  
Cubrir con la ganache montada de azahar.  
Escudillar el resto de la ganache con una manga.  
Espolvorear el crujiente y las cortezas de naranja.  
¡El Monki ya está listo!

### ¿Qué le gusta de este chocolate?

Encuentro en el chocolate vegano Amatika un muy buen equilibrio, no es demasiado amargo ni demasiado dulce. Puedo utilizarlo para sustituir tanto el chocolate con leche como el chocolate negro. Me gusta principalmente su ligero sabor a almendra y el maridaje de los aromas con el cacao.

+ la Palabra del Chef +