



Twist



Christophe Domange
CHEF PASTELERO FORMADOR
 VALRHONA

GANACHE MONTADA IVOIRE VAINILLA TIMUT

300 g	Nata para montar 35%
35 g	Azúcar Invertido
35 g	Glucosa
2 g	Pimienta De Timut
445 g	IVOIRE 35%
500 g	Nata para montar 35%
1	Vaina De Vainilla De Tahití
1317 g	Peso total

Hervir la pequeña cantidad de nata. Infundonar la vainilla y la pimienta durante 20 minutos. Colar, volver a pesar la nata y completar si es necesario. Añadir la glucosa y el azúcar invertido. Verter poco a poco la mezcla caliente (60 °C) sobre el chocolate fundido mezclando en el centro para crear un «núcleo» elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada. Continuar añadiendo el líquido poco a poco. Batir para perfeccionar la emulsión. Añadir la segunda cantidad de nata fría. Batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche. Montar.

CONFITADO DE FRAMBUESA FRESCA

235 g	Pulpa De Frambuesa
160 g	Absolu Cristal Glaseado Neutro
5 g	Cortezas De Limón
250 g	Frambuesas
650 g	Peso total

Batir la pulpa de frambuesa con el glaseado Absolu Cristal. Añadir las cortezas y las frambuesas, mezclar con cuidado. Reservar en la nevera.

PASTA SABLÉE ALMENDRAS

70 g	Mantequilla Seca 84 %
55 g	Azúcar Glas
15 g	Almendra En Polvo
1 g	Sal
30 g	Huevos Enteros
35 g	Harina T55
100 g	Harina T55
306 g	Peso total

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, el polvo de almendras, los huevos y la pequeña cantidad de harina. ¡Sobre todo no montar! Cuando la mezcla esté homogénea, añadir la harina restante, esto de manera muy breve. Reservar en la nevera o extender enseguida. Cocer en el horno a 150 °C.

SABLE PRENSADO IVOIRE CORTEZAS DE LIMÓN

280 g	Pasta Sablée Almendras
210 g	Éclat d'or
110 g	IVOIRE 35%
3	Cáscaras De Limón
600 g	Peso total

En la batidora, desmigalar la pasta sablé cocida, a continuación incorporar el Éclat d'or, el chocolate fundido y las cortezas de limón.

MASA PARA PULVERIZAR

300 g	IVOIRE 35%
200 g	Manteca de cacao
500 g	Peso total

Fundir juntos los ingredientes. Atemperar la mezcla a 30/32 °C. Colar por el chino antes de usar. Para una pulverización tipo terciopelo, utilizar una mezcla caliente (40/45 °C) y pulverizar sobre un soporte congelado.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar la ganache montada y el confitado de frambuesa. Dar volumen a una parte de la ganache montada textura espumosa (500 g). Rellenar moldes de silicona medias esferas de 5 cm de diámetro (18 g), después colocar algunos minutos los moldes en el congelador. Con ayuda de una cuchara de melón, vaciar el centro de la media esfera de ganache montada, alisar, si es necesario, congelar. Poner 18 g de sablé prensado en un aro de 5 cm de diámetro y presionar ligeramente, desmoldar rápidamente y renovar tantas veces como sea necesario.

Conservar estos discos en el congelador. Rebozar los trocitos de sablé prensado en un poco de polvo brillante oro, reservar protegido de la humedad. Desmoldar las semiesferas de ganache montada y colocarlas sobre los discos de sablé prensado. Con ayuda de una pistola, pulverizar un velo de masa para pistola sobre este montaje para realizar un efecto terciopelo.

Para la decoración de chocolate: Rellenar una manga pastelera con chocolate blanco atemperado. Sobre una hoja guitarra, realizar anillos de cobertura de 5 a 6 cm de diámetro. Esparcir trocitos de sablés dorados, colocar una segunda hoja y aplastar ligeramente con el rodillo. Dejar cristalizar. Montar la segunda parte de ganache montada textura espumosa (650 g) y reservar en manga con una boquilla unida de 16 mm de diámetro, reservar en la nevera. Con una punta de ganache montada, pegar un palet terciopelo en el centro del plato. Rellenar el centro de la media-esfera de confitado de frambuesas frescas. Poner un anillo de chocolate sobre la media esfera. Escudillar con la manga sobre el confitado una ganache montada (25 g). Realizar puntos de confitado en el plato. Decorar la gota con algunos trocitos de sablés dorados y crispy frambuesa.