



Calao

Una receta original de la
École Valrhona

MASA SABLÉ MILLOT 74% GRUÉ

2 50 g MILLOT 74% 
470 g Mantequilla seca 84%
220 g Huevos enteros
860 g Harina T55
330 g Azúcar glas
75 g Harina de almendras extrafina
40 g Grué de cacao
7 g Flor de sal
2252 g Peso total

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

1 60 g Nata UHT 35%
2 g Vainas de vainilla de Madagascar
0,5 g Habas de tonka
20 g Glucosa DE38/40
160 g Azúcar
45 g Mantequilla salada
387,5 g Peso total

Infusionar 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%

390 g Nata UHT 35%
65 g Azúcar invertido
300 g MILLOT 74% 
755 g Peso total

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

35 g Azúcar
12 g Agua
65 g Grué de cacao
5 g Mantequilla seca 84%
117 g Peso total

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

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.