

Roc Azélia

baño de chocolate y avellanas




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Roc Azélia

baño de chocolate y avellanas

UNA RECETA ORIGINAL DE *la École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 6 individuales

El día de antes:

Ganache montada
AZÉLIA 35 %

El mismo día:

Bizcocho tierno de avellanas
Baño AZÉLIA 35 % avellanas
Decoración nougatine grué
de cacao

Utensilios necesarios:

Rallador
Cortapastas de 6 cm
de diámetro

GANACHE MONTADA AZÉLIA 35 %

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 2-3 horas mínimo

110 g Nata líquida 35 %
10 g Sirope de glucosa
10 g Azúcar invertido o miel
165 g Chocolate **AZÉLIA 35 %**
295 g Nata líquida 35 %

Verter lentamente la mezcla (nata, azúcar invertido y glucosa) sobre el chocolate **AZÉLIA 35 %** fundido. Mezclar bien en el centro 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 con una batidora de brazo y reservar.

Mezclar la ganache con la nata líquida fría.

Dejar cristalizar en la nevera durante al menos 2-3 horas antes de montar la preparación con unas varillas. Se debe obtener una textura lo suficientemente consistente como para trabajar con la manga.

BIZCOCHO TIERNO DE AVELLANAS

Tiempo de preparación: 20 minutos

Tiempo de reposo: 25 minutos

160 g Yemas
110 g Azúcar
105 g Harina T55
125 g Avellana en polvo
70 g Mantequilla sin sal
190 g Claras
70 g Azúcar*

Batir las yemas con unas varillas. Añadir el azúcar. Batir a mano o con el robot hasta que la mezcla blanquee y doble su tamaño para formar una crema espesa y lisa, que se vierte como un lazo y cae enrollada cuando se elevan las varillas. Mientras tanto, derretir la mantequilla y reservar. Tamizar la harina con la avellana en polvo. Montar las claras a pico de pato añadiendo el azúcar poco a poco. Mezclar una parte de las claras montadas con la mezcla de yemas y azúcar. Incorporar a la preparación la harina y la avellana en polvo tamizadas y, después, el resto de las claras. Añadir, a continuación, la mantequilla derretida. Hornear en una bandeja con un marco de acero inoxidable a 180 °C durante 25 minutos. Dejar enfriar y cortar círculos con un cortapastas liso de 6 cm de diámetro. Reservar en frío.

*Consultar el consejo nutricional al final de la receta para utilizar otra alternativa.

Roc Azélia

baño de chocolate y avellanas (continuación)

BAÑO AZÉLIA 35 % AVELLANAS

Tiempo de preparación: 5 minutos

400 g	Chocolate AZÉLIA 35 %	Fundir el chocolate AZÉLIA 35 % y añadir el resto de ingredientes.
60 g	Aceite de pepitas de uva	Bañar los discos de bizcocho tierno de avellanas en esta preparación (etapa anterior).
60 g	Avellanas caramelizadas SOSA	Dejar escurrir sobre una rejilla y reservar en frío.

DECORACIÓN NOUGATINE GRUÉ DE CACAO

Tiempo de preparación: 15 minutos

Tiempo de reposo: 10 minutos

75 g	Azúcar	Mezclar la pectina NH con el azúcar. Calentar el agua, la glucosa y la mantequilla. Cuando alcance 45 °C, añadir la mezcla de azúcar y pectina. Hervir la preparación y agregar el grué de cacao caramelizado . Extender la preparación finamente y de manera regular entre dos hojas de papel de horno. Hornear a 180 °C hasta que la nougatine adquiera un color de caramelo tostado. Nada más salir del horno, cortar discos de 4 cm de diámetro. Dejar enfriar sobre una rejilla.
1,5 g	Pectina NH	
65 g	Mantequilla sin sal	
25 g	Sirope de glucosa	
5 g	Agua	
85 g	Grué de cacao caramelizado SOSA*	

*Consultar el consejo nutricional al final de la receta para utilizar una alternativa para el grué de cacao.

MONTAJE

Habas de chocolate **VALRHONA** (al gusto)
Trocitos de avellanas (opcional para la decoración)

Sobre cada disco de bizcocho de avellanas bañado, escudillar la ganache montada **AZÉLIA 35 %** con una boquilla acanalada. Colocar sobre cada postre una decoración de nougatine de sésamo y unos trocitos de avellanas. Con un cortapastas, espolvorear chocolate en polvo en el fondo del plato. Para realizar chocolate en polvo casero, rallar habas de chocolate con un rallador de queso. Colocar cada individual en un plato.

Consejo del chef

En la receta de la nougatine, se puede sustituir el grué de cacao caramelizado por sésamo, avellanas picadas en trocitos pequeños o trocitos de pistacho para aportar variedad de sabores y colores a la nougatine.

Consejo nutricional

En la receta del bizcocho tierno de avellanas, se puede sustituir el azúcar por un azúcar no refinado, como el mascabado, para aportarle un toque original.