KAMÉLIA

Baptiste Sirand

CHEF PASTELERO FORMADOR
ÉCOLE VALRHONA

« *La cobertura* ***Komuntu*** *es la estrella de este postre y le permite liberar todo su carácter. El frescor de la menta eleva sus notas aromáticas y su potencia se equilibra perfectamente con la acidez de los frutos del bosque.* »

RECETA CALCULADA PARA 24 POSTRES

HELADO DE LECHE KOMUNTU 80%/MENTA

1190 g	Leche entera UHT
150 g	Menta fresca
11 g	Nata UHT 35 %
65 g	Leche en polvo 1 % MG
80 g	Azúcar
95 g	Glucosa en polvo DE33
75 g	Azúcar invertido
7 g	Estabilizante combinado
335 g	**KOMUNTU 80 %**
2008 g	Peso total

Batir la mitad de la leche con la menta durante 30 segundos. Colar y ajustar el peso si es necesario.
Verter la leche, la nata y la leche en polvo en el recipiente de cocción.
Cuando alcance 30 °C, añadir los azúcares (azúcar, glucosa en polvo y azúcar invertido).
A 45 °C, incorporar la mezcla estabilizante/emulsionante a una parte del azúcar inicial (aproximadamente 10 %).
A 60 °C, verter una parte del líquido sobre el chocolate.
Mezclar para perfeccionar la emulsión.
Unirlo todo en el recipiente de cocción y pasteurizar todo a 85 °C durante 2 minutos.
Batir para homogeneizar después enfriar rápidamente el mix a 4 °C.
Dejar reposar durante al menos 6 horas a 4 °C.
Batir y mantecar a una temperatura de entre -6 y -10 °C.

MEZCLA DE BASE CON GLUCOSA

530 g	Leche entera UHT
15 g	Fécula de patata
40 g	Glucosa DE60
595 g	Peso total

Mezclar en frío una pequeña parte de la leche con la fécula de patata, reservar.
Calentar el resto de la leche con la glucosa a unos 85/90 °C.
Verter una parte de la leche con glucosa caliente en la mezcla leche/fécula.
Ponerlo todo en el recipiente de cocción y llevar a ebullición.

GANACHE MONTADA INTENSA KOMUNTU 80%

560 g	Mezcla con glucosa
290 g	**KOMUNTU 80 %**
200 g	Nata UHT 35 %
1050 g	Peso total

Verter progresivamente la mezcla de base caliente sobre el chocolate.
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
Añadir la nata líquida fría.
Batir de nuevo brevemente.
Filmar a piel, reservar en la nevera y dejar cristalizar durante al menos 12 horas.
Montar para obtener una textura suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

GLASEADO DE CACAO

300 g	Agua mineral
385 g	Azúcar
130 g	**Cacao en polvo**
260 g	Nata UHT 35 %
21 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
105 g	Agua de hidratación
1201 g	Peso total

Llevar a ebullición el agua y el azúcar y añadir el cacao.
Calentar la nata y añadirla al sirope.
Hervir y añadir la gelatina hidratada.
Dejar que cristalice durante 12 horas antes de usar.

OPALINA GRUÉ DE CACAO

230 g	Azúcar
230 g	Glucosa DE 38/40
230 g	Fundente
70 g	**Grué de cacao**
760 g	Peso total

Cocer el azúcar, el fondant y la glucosa hasta 165 °C.
Añadir el grué de cacao.
Verter sobre una tela de silicona.
Dejar enfriar y triturar finamente.
Conservar en un lugar seco.

JUGO DE COCCIÓN FRUTOS DEL BOSQUE

265 g	Frambuesas
105 g	Moras
105 g	Arándanos frescos
105 g	Grosella negra
55 g	Grosella
55 g	Agua
50 g	Azúcar
10 g	Menta fresca
15 g	Crema de grosella negra
5 g	Zumo de lima
770 g	Peso total

Poner todos los ingredientes en una bolsa al vacío.
Cocer en horno de vapor o en una cacerola de agua a 85 °C durante 45 minutos.
Escurrir en caliente hasta que se enfríe totalmente.
Conservar el zumo de la cocción para preparar el zumo de frutas del bosque con vinagre.

ZUMO DE FRUTOS DEL BOSQUE CON VINAGRE

325 g	Zumos de cocción de frutos del bosque
80 g	Vinagre de frambuesas
405 g	Peso total

Mezclar los 2 ingredientes.

FRUTOS DEL BOSQUE ENCURTIDOS

95 g	Frambuesas
55 g	Moras
55 g	Arándanos frescos
35 g	Grosella negra
20 g	Grosella
260 g	Zumo de frutos del bosque con vinagre
520 g	Peso total

Cortar las frutas en dos según su tamaño.
Añadir las frutas en el zumo con vinagre y dejar madurar al menos 24 horas.

GELÉE DE FRUTOS DEL BOSQUE

145 g	Zumo de frutos del bosque con vinagre
1 g	Agar-agar
2 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
10 g	Agua de hidratación
158 g	Peso total

Calentar el zumo de frutas con vinagre.
Añadir el agar y llevar a ebullición.
Añada la gelatina, que se habrá rehidratado previamente.
Verter enseguida.

MASA SABLÉ P125 Y GRUÉ

90 g	**P125 CŒUR DE GUANAJA**
170 g	Mantequilla seca 84 %
80 g	Huevos enteros
310 g	Harina T55
120 g	Azúcar glas
25 g	Harina de almendra extrafina
15 g	**Grué de cacao**
3 g	Sal
810 g	Peso total

Mezclar el chocolate P125 Cœur de Guanaja fundido a 35 °C con la mantequilla pomada.
Añadir los huevos fríos poco a poco.
Verter sobre la harina, el azúcar glas, la almendra en polvo, el grué en polvo y la sal.
Mezclarlo todo brevemente.
Verter enseguida.

CREMOSO DE MENTA

160 g	Leche entera UHT
30 g	Menta fresca
135 g	Nata UHT 35 %
45 g	Azúcar
2 g	Pectina X58
45 g	Huevos enteros
1 g	Gelatina en polvo 220 Bloom
5 g	Agua mineral
25 g	Mantequilla seca 84 %
448 g	Peso total

Batir la leche con la menta durante 30 segundos.
Colar. Ajustar el peso de la leche si es necesario.
Calentar la leche con la nata, a 40 °C añadir la mezcla azúcar-pectina y llevar a ebullición.
Añadir los huevos, la gelatina anteriormente rehidratada y batir añadiendo la mantequilla.
Reservar o verter enseguida.

CONFITADO DE FRUTAS DEL BOSQUE

340 g	Puré de frambuesa Meeker 100 %
170 g	Puré de grosella negra Blackdown y Andorn 100 %
170 g	Puré de mora
35 g	Azúcar
35 g	Glucosa en polvo DE33
9 g	Pectina NH
15 g	Zumo de lima
25 g	Crema de grosella negra
799 g	Peso total

Calentar los purés, a 40 °C añadir los azúcares y la pectina anteriormente mezclados.
Hervir.
Añadir el zumo de lima y la crema de grosella negra.

GLASEADO ESKIMO KOMUNTU 80% GRUÉ

465 g	**KOMUNTU 80 %**
65 g	Aceite de pepitas de uva
70 g	**Grué de cacao**
600 g	Peso total

Fundir la cobertura de chocolate, añadir el aceite y el grué.
Reservar.

MASA PARA PULVERIZAR KOMUNTU 80%

90 g	**Manteca de cacao**
210 g	**KOMUNTU 80 %**
300 g	Peso total

Fundir todos los ingredientes y pulverizar a una temperatura de 40/45 °C.

COMPOTA DE FRUTOS DEL BOSQUE ENCURTIDOS

540 g	Confitado de frutas del bosque
270 g	Frutos del bosque encurtidos
40 g	Grosella
80 g	Moras
80 g	Frambuesas
40 g	Grosella negra
40 g	Arándanos frescos
1090 g	Peso total

Batir el confitado, añadir los frutos encurtidos escurridos y los frutos del bosque cortados.
Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el helado de leche Komuntu/Menta, la ganache montada, el glaseado de cacao y la opalina de grué. Hacer el zumo de cocción y con el zumo recogido, realizar el zumo de frutos del bosque con vinagre. Preparar los frutos del bosque encurtidos.
Turbinar el helado y escudillar 30 g en los moldes anillos (Silikomart SF268). Congelar.
Realizar la pasta sablé P125 y extenderla a 2 mm, congelar y cortar con un cortapastas de 8.5 cm de diámetro perforado con un cortapastas de 5.5 cm de diámetro. Cocer a 150 °C durante 20 minutos.
Realizar la gelée de frutos del bosque y verterla en un marco de 40 × 30 cm sobre una tela de silicona. Esperar a que se enfríe. Con un cortapastas, cortar círculos de gelée de 5,5 cm de diámetro. Reservar en cámara fría con una hoja guitarra a piel.
Realizar el cremoso de menta y verter 15 g en flexipan anillos (Silikomart SF269). Congelar.
Realizar el confitado de frutos del bosque, desmoldar los cremosos de menta y mojarlos en el confitado. Congelar. Enfriar el resto del confitado y conservarlo para la compota.
Dar volumen a la ganache montada poniendo atención en mantener una textura flexible, escudillar 20 g en los moldes anillos (Silikomart SF268), colocar el interior de cremoso menta/confitado y cubrir con 10 g de ganache montada, alisar al borde. Congelar.
Realizar el glaseado tipo eskimo Komuntiu grué, desmoldar los anillos de helado y sumergirlos a la altura. Congelar.
Extender cobertura Komuntu pre-cristalizada entre dos hojas guitarra y cortar anillos de 9 cm de diámetro perforado con un cortapastas de 7.5 cm de diámetro.
Extender cobertura Komuntu sobre una hoja guitarra con un peine fino y con un bolígrafo con punta de goma unir los trazos formando pétalos, curvarlos sobre un canalón. Dejar cristalizar.
Espolvorear opalina grué sobre una tela de silicona ligeramente engrasada por encima de una plantilla en forma de pétalos. Poner las opalinas 2 minutos en el horno a 180 °C. Al sacarlas del horno, darles la vuelta sobre papel de horno y enrollar la tela de silicona sobre ella misma de manera que se despeguen las opalinas. Volverlas a poner en el horno a 150 °C unos segundos para poder curvarlas. Almacenar en un recipiente hermético en un lugar seco.
Desmoldar las decoraciones Komuntu en forma de anillos, pasarlas a frío negativo. Realizar la preparación para pulverizar y con una pistola hacer un ligero velo terciopelo sobre las decoraciones.
Calentar el glaseado cacao a 20/22 °C, desmoldar los anillos de ganache montada y glasearlos, ponerlos directamente sobre los sables P125. Reservar a 4 °C. Realizar la compota de frutas del bosque.

MONTAJE

Escudillar tres puntos de ganache montada en la parte posterior y sobre la superficie de un anillo de helado para pegarlo en el fondo del plato.
Escudillar 10 g de ganache montada en el fondo del anillo.
Poner un sablé con el montaje helado encima.
Añadir 40 g de compota frutos del bosque en el centro del anillo.
Colocar una fina gelée de frutos del bosque para esconder el centro.
Desmoldar las decoraciones Komuntu en forma de pétalos. Disponer tres opalinas y tres decoraciones alternándolas y haciendo que se solapen ligeramente.
Terminar colocando el anillo de chocolate sobre el borde del montaje.