

100 ans
d'engagement

VALRHONA

TRONCO

Guanaja pera cookies

RECETA REALIZADA POR LA ÉCOLE GOURMET VALRHONA

Para hacer la vispera:

Confitado de pera
Mousse ligera Guanaja 70 %
Base de cookies de chocolate
y nueces
Praliné hojaldrado

Para hacer el mismo día:

Glaseado GUANAJA 70 %

Utensilios necesarios:

Molde para tronco de
silicona 25 cm de largo e
interior

RECETA CALCULADA PARA UN TRONCO - 6-8 PERSONAS

BASE DE COOKIES DE CHOCOLATE Y NUECES

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de cocción: de 8 a 10 minutos

80 g Mantequilla
37 g Azúcar mascabado
35 g Azúcar*
35 g Huevos
0,8 g Levadura química
43 g Harina T45
73 g Harina T55
5 g Maicena
0,8 g Sal
73 g Nueces picadas
90 g **GUANAJA 70 %**

* Ver el consejo nutricional al final de la receta para una alternativa de ingrediente.

CRUJIENTE DE PRALINÉ HOJALDRADO

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 1 hora

55 g **Praliné almendras
y avellanas 50 %
GUANAJA 70 %**
35 g **GUANAJA 70 %**
45 g Crêpes dentelles triturados

CONFITADO DE PERA

Tiempo de preparación: 15 minutos
Tiempo de reposo: 3 horas

300 g Puré de pera
30 g Azúcar
9 g Pectina NH

Precalentar el horno a 210 °C con calor tradicional con la rejilla abajo del todo. Batir con las varillas la mantequilla y los azúcares. Añadir, a continuación, los huevos batiendo rápidamente para incorporarlos.

En un bol aparte, mezclar los ingredientes secos: las harinas, la maicena, la sal y la levadura química. Añadirlos a la mezcla de mantequilla, azúcar y huevos. Batir hasta obtener una masa homogénea sin trabajarla demasiado. Incorporar las nueces picadas con unas varillas eléctricas. Picar el chocolate **GUANAJA 70%** e incorporarlo. Si es necesario, remover con ayuda de una lengua pastelera para que el chocolate **GUANAJA 70%** y las nueces estén bien repartidos.

Extender la masa de cookies en un rectángulo de 1 cm de grosor de manera que sea un poco más grande que la base del molde de tronco. Hornear durante unos 8-10 minutos, sacar del horno y dejar enfriar en la bandeja.

Fundir el chocolate **GUANAJA 70%** al baño María, añadir el praliné y los crêpes dentelles triturados. Cortar la cookie enfriada en un rectángulo más pequeño que el molde de tronco (si el molde mide 25 cm de largo por 8 cm de ancho, cortarla en un rectángulo de 24 x 7 cm de diámetro). Extender el crujiente sobre la cookie cortada. Cristalizar la cookie con el crujiente extendido por encima en el congelador durante 1 hora.

Verter el puré de pera en una cacerola y templarla a fuego lento. En un bol separado, mezclar bien el azúcar y la pectina NH. Cuando el puré alcance los 40 °C aproximadamente, añadir la mezcla de azúcar y pectina en lluvia fina. Mezclar bien con unas varillas hasta obtener un buen caldo homogéneo. Rellenar el interior de silicona del tronco con este confitado y congelar durante al menos 3 horas.

