



Floreo



Rémi Montagne.
CHEF PÂTISSIER
VALRHONA

Receta calculada para preparar 24 postres.

ESTABILIZANTE COMBINADO

1 g	Goma de guar	: Mezclar todos los ingredientes juntos.
2 g	Goma de algarroba	
2 g	Monoestearato	

HELADO DE LECHE TULAKALUM

650 g	Leche entera UHT	: Calentar la leche, añadir la leche en polvo después los azúcares. : Incorporar la mezcla estabilizante/emulsionante añadido a una parte del azúcar inicial (aprox. 10%) : A 60�C, verter progresivamente sobre el chocolate. : Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. : Pasteurizar el conjunto a 85�C durante 2 minutos después enfriar rápidamente el mix a +4�C. : Dejar reposar al menos 12 horas a 4�C. : Batir Mantecar.
35 g	Leche en polvo 1% MG	
55 g	Az�car	
60 g	Glucosa en polvo DE33	
40 g	Az�car invertido	
5 g	Nata UHT 35%	
4 g	Estabilizante combinado	
150 g	TULAKALUM 75%	

NAMELAKA TULAKALUM

80 g	Leche entera UHT	: Llevar la leche a ebullición, añadir la gelatina rehidratada. : Emulsionar con la lengua pastelera vertiendo progresivamente sobre el chocolate parcialmente fundido. : Batir con la batidora para perfeccionar la emulsión. : Añadir la nata fría y después batir de nuevo. : Dejar cristalizar en la nevera.
2 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	
10 g	Agua para Hidratación	
100 g	TULAKALUM 75%	
160 g	Nata UHT 35%	

MOUSSE DE LA ABUELA TULAKALUM

140 g	Leche entera UHT	: Calentar la leche y la nata después añadir la gelatina rehidratada. : Verter de manera progresiva sobre el chocolate parcialmente fundido. : Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. : Verificar la temperatura (42 / 45 �C), añadir un cuarto de las claras montadas con el azúcar, mezclar, después terminar añadiendo el resto de las claras.
140 g	Nata UHT 35%	
225 g	Claras de huevo	
65 g	Az�car en polvo	
3,5 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	
18 g	Agua para Hidratación	
310 g	TULAKALUM 75%	

BASE DE CEREALES

25 g	Mantequilla seca 84%	: Llevar a ebullición la mantequilla, la miel y el azúcar moreno. : Verter la mezcla caliente sobre los cereales y los frutos secos, mezclar con una lengua pastelera y echar sobre una placa con tela de silicona. : Repartir en una capa bastante fina. : Cocer 10 minutos a 160�C.
15 g	Miel	
10 g	Az�car moreno	
35 g	Copos 5 cereales	
5 g	Sésamo blanco	
5 g	Chía	
15 g	Almendras blanqueadas en polvo	

STREUZEL

55 g	Almendras en polvo	: Mezclar juntos el polvo de almendras, el azúcar moreno, la flor de sal y la harina de arroz. : Fundir ligeramente el aceite de coco y añadir el agua templada. : Añadir el aceite y el agua juntos. : Se formarán pequeñas bolitas. : Parar la mezcla. : Conservar en frío.
55 g	Az�car moreno	
1 g	Flor de sal	
50 g	Harina de arroz	
45 g	Aceite de coco	
15 g	Agua	

PEPITAS MUESLI

100 g	Base de cereales	: Preparar la base de cereales y después el streuzel. : Mezclar los 2 juntos. : Cocer durante unos 12 minutos a 150�C. : Añadir las cortezas, el jengibre cortado en daditos y el chocolate fundido. : Reservar.
200 g	Streuzel	
3 g	Corteza de naranja	
20 g	Jengibre confitado en tiras	
65 g	TULAKALUM 75%	



GEL NARANJA JENGIBRE

110 g	Absolu cristal	: Con ayuda de una licuadora, extraer el zumo de jengibre.
110 g	Zumo de naranja	: Batir en frío el Absolu cristal, el zumo de naranja y las cortezas.
20 g	Zumo de jengibre fresco	: Añadir si es necesario un poco de xantana.
4 g	Corteza de naranja	: Reservar en la nevera.
0,5 g	Xanthana goma clara	

MONTAJE Y ACABADO

Preparar el helado de leche, las pepitas, el gel y la mousse.

Verter la mousse entre un aro de 8 y uno de 4 cm de diámetro para formar un anillo.

Con cobertura precristalizada realizar hojas de chocolate.

En el plato, escudillar un disco de namelaka muy fino de 14 cm de diámetro después rayar chocolate por encima, retirar lo que sobre.

Posicionar la mousse congelada, después colocar ramas en el centro.

Añadir el gel por encima y colocar algunas gotas sobre los copos.

Colocar pepitas (unos 10g), hojas de chocolate en torno a la mousse.

Terminar con la quenelle de helado.

