



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

Oabika

EL ORO DE LA MAZORCA



# Oabika

EL ORO DE LA MAZORCA

## Editorial

Compañero de los artesanos del sabor desde 1922, pionero y referente en el mundo del chocolate, Valrhona se define hoy en día como una empresa cuya misión («Juntos, hagamos bien lo que es bueno») expresa la fuerza de su compromiso. Con sus colaboradores, los chefs y los productores de cacao, Valrhona imagina lo mejor del chocolate para crear un sector del cacao justo y sostenible e inspirar una gastronomía de lo bueno, lo bello y lo beneficioso. Para imaginar juntos lo mejor del chocolate y de los productos que proceden del cacao, hay que compartir: compartir el saber hacer para que cada uno progrese sin parar, se perfeccione y se inspire para hacer brillar esta profesión.

Para desarrollar Oabika, su nuevo concentrado de zumo de cacao, Valrhona ha querido implicar desde el principio del proyecto a ocho chefs apasionados y con talento para estar cerca de las expectativas y las necesidades de los profesionales de la gastronomía. Llevados por el extraordinario potencial de este producto y por el deseo de avanzar juntos e innovar, estos chefs han desarrollado juntos recetas exquisitas con Oabika. El objetivo: acompañar a los chefs del mundo entero, sea cual sea su especialidad, en el uso de este nuevo producto rupturista e inspirarles poniendo a su disposición recetas inéditas imaginadas en dúo, por chefs con perfiles complementarios, tanto por su saber hacer como por su estilo.

Descubra en este libro doce recetas exquisitas inéditas que ponen en valor el zumo concentrado de cacao Oabika y desarrolladas por un grupo de chefs apasionados y creativos.

## Índice

<b>04</b> Presentación de Oabika	<b>16</b> Abyse	<b>26</b> Granizado brasileño
<b>06</b> Presentación de los chefs	<b>18</b> Babá Oabika	<b>28</b> Gelée Oabika
<b>08</b> Postre Nabo Oabika	<b>20</b> Tartaleta Transparencia Oabika	<b>30</b> Bombón Oabika
<b>10</b> Cacao puro helado	<b>22</b> Magdalena Oabika	<b>31</b> Bombón Oabika Nyangbo
<b>12</b> Postre Plátano, whisky, cacao y Oabika	<b>24</b> Infusión de Oabika	

Oabika, una nueva materia para ser trabajada por todos los oficios de la gastronomía.



# Oabika

EL ORO DE LA MAZORCA

## Zumo concentrado de cacao 72° Brix

Oabika es un zumo concentrado de cacao, procedente del mucílago, esta pulpa blanca aún poco valorizada que protege las habas en la mazorca.

Su perfil aromático repleto de matices que oscilan entre notas afrutadas y aciduladas nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir el sabor singular y excepcional del fruto del cacaoero.

Su textura almibarada y su color ámbar hacen de este producto una materia excepcional, el nuevo ingrediente estrella de los chefs y artesanos del mundo entero.

### La valorización de una materia prima excepcional

El zumo fresco se recoge de manera sostenible y responsable directamente en las plantaciones de cacao en Ghana, después es filtrado, pasteurizado y reducido en dulzor a 72 grados Brix para obtener un concentrado 100 % procedente de la pulpa de cacao.

Su nombre, traducción inspirada en «el oro de la mazorca» en Twi, una lengua hablada en Ghana, se hace eco del recurso insospechado y aún poco valorizado que es el mucílago de cacao.

Valorizando esta materia prima excepcional, Valrhona mantiene sus compromisos por un sector del cacao justo y sostenible transformando un elemento extra de la mazorca y permitiendo a los productores de cacao generar ingresos adicionales procedentes de la venta de este coproducto.

### El sabor excepcional del fruto del cacaoero

Probar Oabika es vivir la experiencia del sabor excepcional del fruto del cacaoero: una potente acidez y aromas sorprendentes. Un perfil repleto de matices, que oscilan entre sutiles notas de fermentación, notas afrutadas de pequeñas bayas aciduladas, como la grosella, y notas más golosas, como frutas en confitura.

Oabika es una oda a la evasión creativa. Su sabor singular nos hace viajar de manera instantánea al corazón de las plantaciones para descubrir un fruto misterioso, un tesoro excepcional escondido en el interior de la mazorca.



### Corte de una mazorca de cacao



Oabika es una nueva materia para trabajar y una fuente de creatividad inagotable para los chefs y los artesanos, cuya imaginación se nutre gracias a nuevas sensaciones. Chefs pasteleros, chocolateros, heladeros, restauradores, caterings o incluso mixólogos:

Oabika es un ingrediente que sabrá inspirar a todos los profesionales de la gastronomía para la creación de preparaciones dulces o saladas, utilizándolo puro o diluido para realizar salsas, glaseados, ganaches, gelées, mousses, cremas, helados, sorbetes, bebidas y mucho más.



#### PRESENTACIÓN

Bag-in-Box (bolsa metalizada equipada con un tapón y dispuesta en una caja) de 5 kg. Código: 34200

#### INGREDIENTE

Pulpa de cacao

#### FCP\*

12 meses

#### CONSERVACIÓN

Antes de abrir, conservar en un lugar seco y protegido de la luz a una temperatura entre 16 °C y 18 °C o en frío a una temperatura inferior a 4 °C para preservar las cualidades organolépticas del producto.

Una vez abierto, conservar en frío a una temperatura inferior a 4 °C.

\*Fecha de consumo preferente desde la fecha de fabricación



# Presentación de los chefs

## Eric Verbauwheede

Eric es originario de Caen, en Calvados. Superó su FP1 y bachillerato por libre, después continuó con un diploma de Técnico superior opción cocina con una mención complementaria en postres de restaurante. «Le Petit Nice» (el restaurante con 3 estrellas de Gérald Passédat) en Marsella, «Le Casadelmar» en Córcega y «Le Chabichou» son algunos de los restaurantes por los que pasó antes de llegar a Anne-Sophie Pic en abril de 2011 como segundo de pastelería ejecutivo del grupo PIC. Sus postres impresionan por su sabor y sus combinaciones sorprendentes.

## Jérémie Runel

Jérémie Runel, joven chef experto y de otra época, pasó su más tierna infancia entre las cacerolas y los pies de tres generaciones de grandes chefs cocineros. Pero en la adolescencia, giro inesperado, eligió ser pastelero! Una disciplina rigurosa, que le permite poner en marcha toda su creatividad y su desbordante imaginación. Después de pasar quince años en firmas prestigiosas junto a grandes chefs pasteleros («Fauchon», «Le Bristol», Valrhona) decide partir en busca del último helado y se lanza a la aventura de «La Fabrique Givrée» que cuenta ya con diez tiendas.

## David Briand

Después de un FP1 en panadería en 2004, David de dirige hacia un FP1 pastelero después de un diploma profesional. Se une después al prestigioso equipo de Oriol Balaguer, Mejor Maestro Artesano de España, en Barcelona, donde adquirió una verdadera experiencia. Después de seis años, de los cuales dos como Chef Ejecutivo, decide transmitir sus conocimientos incorporándose a la École Valrhona como Chef Pastelero Formador en 2014. Finalista del Mundial de las Artes Dulces en 2016 con el Equipo de Francia, David obtiene el título de uno de los Mejores Obreros de Francia en 2019.

## Rémy Havetz

Autodidacta y sin ninguna titulación en pastelería, Rémy se lanzó a la restauración durante su experiencia en el restaurante Le Val d'Auge en la región de Lille. Después se fue a vivir a Londres durante nueve años y ha trabajado para varias grandes casas («Alain Ducasse at the Dorchester», «The Square», «Pollen Street Social»). Hoy en día, instalado en Lyon, el chef pastelero de los restaurantes La Bijouterie y Sapnà explora, prueba e inventa combinaciones atrevidas e improbables y quiere mostrar que nada es fijo.

## Frédéric Bau

Chef pastelero con talento e iconoclasta, creador de la École Valrhona, actualmente Explorador pastelero de la casa Valrhona, ya ha escrito cinco obras de referencia en torno al chocolate. Curioso y apasionado, este maestro de la pastelería y artista de la creatividad es también el autor de deliciosas recetas, siempre inspirado cuando se trata de renovar el repertorio de la gastronomía dulce. Para él, saltarse las normas es indispensable para que el oficio progrese y anticipe las evoluciones de la sociedad, y es lo que ha querido demostrar con su última obra *Gourmandise Raisonnée*.

## Victor Delpierre

Apasionado, Victor es un consultor experto en bebidas después de conseguir el título de Campeón del Mundo Coffee In Good Spirits 2013. Creador de «La cocina de las bebidas», a este artista le encanta colaborar con las personalidades del mundo de la gastronomía para sobrepasar las fronteras del sabor y crear juntos rituales de servicio sorprendentes. Victor mezcla los universos, rompe los códigos. Su búsqueda: preservar nuestro medioambiente y nuestra salud con placer, un placer sin límite pero respetuoso con el planeta. Victor organiza formaciones y sesiones de coaching por todo el mundo y ha lanzado su canal de YouTube educativo en torno al concepto de consumir mejor.

## Baptiste Sirand

Después de obtener su FP1 de Cocina en 2010 y su Diploma Profesional de Cocina en 2012, Baptiste llega al restaurante de 3 estrellas Michelin de Anne-Sophie Pic en Valence en 2013, donde trabajará durante tres años. En 2016, continúa su experiencia junto a Philippe Rigollot en Annecy. Al año siguiente, Baptiste se une al restaurante de Anne-Sophie Pic en el «Beau Rivage Palace» en Lausanne, en Suiza. Ejercerá la función de Chef Pastelero hasta octubre de 2019, fecha en la que llega a la École Valrhona como Chef Pastelero Formador.

## Julia Canu

Apasionada de la gastronomía y de las ciencias desde niña, el oficio de Heladera Artesana es un sueño de niña para Julia. Después de un bachillerato científico llega al Instituto Paul Bocuse en Ecully, para aprender todas las bases de nuestros oficios: cocina, panadería, pastelería. El sueño de Julia de abrir su propia tienda sigue ahí, y después de haber trabajado en el extranjero para grandes nombres de la heladería, vuelve a Lyon para abrir las tiendas «Único» y «Fresco» apoyada por su marido Tiago; desde hace ahora cuatro años, ponen su saber hacer al servicio de los productores para sublimar sus productos bajo forma helada.



# Postre Nabo Oabika

Rémy Havetz



David Briand



## Dos chefs, una receta

«Trabajar en dúo es siempre muy interesante y motivador. Venimos de dos universos diferentes y es enriquecedor asociar el saber hacer de cada uno manteniéndose abierto de mente. ¡La idea de utilizar nabo en un postre es innovadora y funciona muy bien! El desarrollo de esta receta ha sido un auténtico reto y una fuente de inspiración».

## Oabika en la receta

«Hemos elegido trabajar en torno al país de origen del zumo de cacao, Ghana. De manera natural hemos incorporado el chocolate Nyangbo 68% al postre; sus notas de cacao y ligeramente tostadas se maridan perfectamente con la acidez de Oabika y contrastan de maravilla con el dulzor del nabo. En este postre, el juego de texturas es primordial, por ello hemos trabajado el cacao bajo diferentes formas, cremoso, crujiente, sorbete... En lo que se refiere a la imagen, hemos decidido quedarnos con el mismo tema trabajando un postre muy al natural, muy terroso, con una monocromía más bien oscura. En este postre, Oabika está presente verdaderamente como un aliño, y lo da todo para aportar carácter».

Receta calculada para 24 unidades.

### CREMA INGLESA DE BASE

310g Nata UHT 35 %  
310g Leche entera UHT  
130g Yemas  
65g Azúcar

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.  
Cocer todo a 84/85°C, colar y utilizar enseguida.

### CREMOSO DE NYANGBO

750g Crema inglesa de base  
290g NYANGBO 68 %

Cuando la crema inglesa esté caliente y colada, verter poco a poco sobre el chocolate fundido emulsionando con la lengua pastelera.  
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.  
Dejar que cristalice en la nevera.

### STREUSEL DE ALMENDRA

80g Mantequilla seca 84 %  
80g Azúcar moreno  
80g Harina T55  
80g Harina de almendra extrafina

Cortar la mantequilla fría en dados.  
Tamizar los ingredientes secos juntos.  
Añadir la mantequilla y mezclar en la batidora con la pala. Se formarán pequeñas bolitas.  
Dejar de mezclar.  
Reservar en la nevera o en el congelador hasta el momento de hornear.  
Repartir el streusel de manera regular sobre una placa y hornear a 150/160°C hasta que se dore.

### NOUGATINE DE GRUÉ DE CACAO Y OABIKA

150g Azúcar  
2,4g Pectina NH  
120g Mantequilla seca 84 %  
10g Agua mineral  
50g OABIKA  
170g Grué de cacao

Mezclar juntos el azúcar y la pectina y, a continuación, la mantequilla, el agua y el **Oabika**.  
Cocerlo todo a fuego lento, sin remover demasiado, hasta que ligue.  
Dejar hervir unos segundos.  
Añadir el grué de cacao y extender lo más finamente posible entre dos hojas.  
Hornear a 180/190°C.  
Dejar enfriar.

### SORBETE PACOJET OABIKA

700g Agua mineral  
300g OABIKA

Llevar a ebullición la mitad de la cantidad de agua con **Oabika**.  
Incorporar el resto de agua fría y batir.  
Colocar en un bol Pacojet.  
Reservar a -18°C.  
Pasar por el Pacojet al minuto.

### SALSA OABIKA

100g OABIKA  
20g Agua mineral

Batir el **Oabika** y el agua.

### OABIKOMB

340g Azúcar cristal  
110g Glucosa DE 35/40  
46g OABIKA  
46g Agua mineral  
18g Bicarbonato sódico

Cocer todo menos el bicarbonato sódico a 135°C.  
Tamizar el bicarbonato sódico e incorporarlo.  
Dejar inflar fuera del fuego y recoger.  
Dejar que coja cuerpo a temperatura ambiente.

### COMPOTA DE NABO Y OABIKA

1000g Nabo  
130g Agua mineral  
150g OABIKA  
CS Sal de Maldón

Pelar y cortar los nabos en mirepoix.  
Cocerlo todo hasta que se cuezan los nabos.  
Batirlo todo, pasar por el tamiz.

### MONTAJE Y ACABADO

En el centro del plato, poner un aro de 8cm de diámetro.  
Escudillar el cremoso, cubrir con streusel y flor de sal de Maldón.  
Escudillar la compota de nabo sobre el streusel.  
Añadir las placas de nougatine al grué por encima.  
Añadir una quenelle generosa de sorbete **Oabika**.  
Poner algunos trozos de Oabikomb sobre la quenelle.  
Finalmente, añadir sobre el lado del postre un punto de salsa **Oabika**.

# Cacao puro helado

Julia Carru



Eric Verbanwheede



Receta calculada para 12 postres helados (1 postre = 2 porciones).

## HELADO NYANGBO 68 % OABIKA

Para 4 kg de preparación

2,25 kg	Leche fresca entera de vaca pasteurizada
592 g	Nata para montar 35 % MG pasteurizada
536 g	<b>NYANGBO 68 %</b>
520 g	<b>OABIKA</b>
240 g	<b>Grué de cacao</b>
140 g	Yemas enteras frescas pasteurizadas
133 g	Leche en polvo 1 % MG
88 g	Azúcar moreno
9 g	Algarroba ecológica
5 g	Sal de Camarga
4 g	Vainas de vainilla de Madagascar

Infusionar la leche y la nata con el grué 48 horas antes, como mínimo, batiendo bien con una batidora de brazo.  
Preparar el helado calentando a 65 °C la mezcla infusionada con las yemas de huevo. Añadir la leche en polvo, la algarroba, el azúcar, la sal y la vainilla anteriormente mezcladas. Calentarlo todo a 85 °C.  
Verter sobre el chocolate negro y batir bien con una batidora de brazo.  
Enfriar en cámara de enfriamiento hasta que la mezcla llegue a 3 °C.  
Añadir **Oabika** y batir bien.  
Conservar en frío durante 48 horas. Batir bien, después filtrar el grué de cacao por el colador chino.  
Mantecar y reservar inmediatamente en el congelador.

## RELLENO GELÉE OABIKA

480 g	Agua
385 g	<b>OABIKA</b>
9 g	Agar agar

Cocer la mezcla de **Oabika**, agua y agar agar a 85 °C.  
Dejar enfriar, mezclar bien y verter en una bandeja con papel guitarra.  
Dejar que coja cuerpo una noche en la nevera, después desmoldar y cortar en brunoise.

## STREUSEL CACAO

325 g	Harina T55
280 g	<b>NYANGBO 68 %</b>
278 g	Mantequilla entera
222 g	Azúcar moreno
108 g	Azúcar
55 g	<b>Cacao en polvo</b>
9 g	Bicarbonato de sodio
6 g	Sal

Emulsionar la mantequilla y el azúcar en un vaso de batidora con la hoja.  
Añadir la harina, la sal, el bicarbonato sódico, el cacao en polvo y mezclar.  
Añadir el chocolate derretido. Mezclar bien de nuevo y dejar reposar 1 hora en la nevera.  
Extender de manera desigual (tipo sablé) sobre una placa de cocción.  
Cocer a 180 °C durante unos 8 minutos (según la medida) para obtener una textura fundente y dejar enfriar.

## MARMOLADO OABIKA

348 g	Agua
240 g	<b>OABIKA</b>
2,5 g	Azúcar moreno
1,2 g	Algarroba

Llevar a 85 °C la mezcla agua y **Oabika**, dejar enfriar fuera del fuego unos momentos.  
Añadir la mezcla algarroba y azúcar moreno cuando la mezcla anterior llegue aproximadamente a 65 °C.  
Cocer 2 minutos y reservar.  
Una vez esté fría la preparación, puede mezclarla con un robot.

## MONTAJE Y ACABADO

Utilizar un molde de chocolate con forma de mazorca para la presentación.  
Rellenar una media mazorca de chocolate con unos 172 g de crema helada chocolate negro Nyangbo 68 % – **Oabika**, mezclándola con el marmolado **Oabika**.  
Conservar en el congelador.  
Sacarlo 8 minutos antes del servicio y rellenar con el relleno gelée **Oabika** cortado en brunoise así como el streusel cacao. Colocar una media mazorca de chocolate complementaria para el acabado.

### Dos chefs, una receta

«Los dos estamos constantemente en busca de sabores inéditos y complejos a través de sabias dosis y juegos de texturas: por ello hemos creado esta receta compuesta por una multitud de texturas, en parte gracias a Oabika. Hemos decidido rendir homenaje a este maravilloso fruto que es la mazorca de cacao, utilizando su mucílago (con Oabika) y sus habas (con el grué de cacao) y el chocolate negro Nyangbo 68 %».

### Oabika en la receta

«Oabika aporta una acidez agradable que refresca el paladar y nos hace salivar como durante la degustación de un chocolate. El producto aporta también una textura suave al helado gracias a su alto contenido en fibras. Es igualmente un agente endulzante de muy buena calidad nutricional y medioambiental».

# Postre Plátano, whisky, cacao y Oabika

Eric Verbanwheede



Baptiste Sirand



Receta calculada para 24 unidades.

## STREUSEL DE AVELLANA Y CACAO

40g Mantequilla seca 84 %  
40g Azúcar moreno  
45g Avellana al natural en polvo  
0,5g Flor de sal  
30g Harina T55  
10g Cacao en polvo

Cortar la mantequilla fría en dados. Tamizar los ingredientes secos juntos. Añadir la mantequilla y mezclar en la batidora con la pala. Se formarán pequeñas bolitas. Dejar de mezclar. Reservar en la nevera o en el congelador hasta el momento de hornear. Repartir el streusel de manera regular sobre una placa y hornear a 150/160 °C hasta obtener un color rubio.

## STREUSEL PENSADO DE AVELLANAS Y GRUÉ DE CACAO

160g Streusel de avellana y cacao  
40g NYANGBO 68 %  
20g Grué de cacao

Una vez el sablé cocido y enfriado, pesarlo y picarlo ligeramente. Mezclar con la cobertura fundida y el grué ligeramente picado. Realizar pequeñas rocas. Reservar en la nevera.

## CREMA INGLESA DE BASE OABIKA

120g Nata UHT 35 %  
50g Leche entera UHT  
25g Yemas  
74g OABIKA

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas mezcladas (sin blanquear) con **Oabika**. Cocer todo a 84/85 °C, colar y utilizar enseguida.

## CREMOSO DE NYANGBO 68 % Y OABIKA

250g Crema inglesa de base **OABIKA**  
130g NYANGBO 68 %  
2g Gelatina en polvo 220 Bloom  
10g Agua de hidratación  
130g **OABIKA**

Una vez que la crema inglesa esté caliente y colada, añadir la gelatina, que se habrá hidratado previamente. Con una lengua pastelera, emulsionar con el chocolate fundido (como en una ganache) para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Para perfeccionar la emulsión, batir la mezcla con cuidado de no incorporar aire y trabajar a una temperatura superior a 35 °C. Dejar que cristalice en la nevera.

## CRISTALINA GRUÉ OABIKA

160g Fondant  
110g Glucosa DE 35/40  
75g Isomalt  
60g Grué de cacao  
75g **OABIKA**

Cocer el fondant, la glucosa y el isomalt hasta que alcancen 170 °C. Descocer con **Oabika** y el grué y verter en la bandeja. Dejar enfriar. Triturar en polvo fino y conservar en seco. Espolvorear sobre la tela de silicona pequeños círculos de unos 8 cm de diámetro. Derretir en el horno a 150 °C durante 2 minutos. Darles forma al sacarlos del horno.

## COMPOTA DE PLÁTANO Y WHISKY

250g Plátano  
25g Azúcar moreno  
25g **OABIKA**  
2g Gelatina en polvo 220 Bloom  
10g Agua de hidratación  
2g Vainas de vainilla de Madagascar  
25g Whisky

Hornear los plátanos con la piel a 150 °C durante unos 10-15 minutos, según la madurez de los plátanos. Dejar reposar 10 minutos al sacarlos del horno. Pelarlos, batir añadiendo la gelatina hidratada a los plátanos aún calientes y después el azúcar moreno. Terminar añadiendo la vainilla, **Oabika** y el whisky.

## PLÁTANO INFUSIONADO CON OABIKA

100g Plátano  
100g **OABIKA**

Cortar los plátanos en láminas de unos 4 mm de grosor y envasar al vacío con **Oabika** durante 30 minutos o incluso 1 hora según la madurez. Escurrir unos segundos sobre el papel y escudillar.

# Postre Plátano, whisky, cacao y Oabika

(Continuación)

## HELADO OABIKA GRUÉ PACOJET

250g **OABIKA**  
500g Leche entera UHT  
200g Nata UHT 35 %  
100g Yemas  
25g Leche en polvo 1 % MG  
25g Glucosa en polvo DE33  
25g Azúcar moreno  
5g Estabilizante combinado  
25g **Grué de cacao**

Calentar los líquidos a 50°C después añadir en lluvia la mezcla, azúcar moreno, glucosa en polvo, leche en polvo, grué de cacao anteriormente reducido a polvo y estabilizante. Llevar a ebullición. Añadir las yemas y pasteurizar. Verter en un bol Pacojet y congelar entre -18 y -25°C. Pasar por el Pacojet y utilizar en 2 horas.

## MINIPERLAS OABIKA

100g **OABIKA**  
50g Agua mineral  
1g Agar agar  
2g Gelatina en polvo 220 Bloom  
10g Agua de hidratación

Hervir el agua y **Oabika** con el agar y añadir la gelatina. Verter en caliente con una manga con boquilla en los moldes «microperlas» (tipo Silikomart, ref. 11608).

## BIZCOCHO VIENÉS GRUÉ

90g Yemas  
240g Huevos enteros  
190g Azúcar  
150g Claras  
60g Azúcar  
120g Harina T45  
CS **Grué de cacao**

Montar las yemas, los huevos enteros y la cantidad grande de azúcar en la batidora. Montar las claras con la pequeña cantidad de azúcar. Mezclar las claras montadas en la primera mezcla y añadir la harina tamizada. Extender en bandejas y espolvorear con grué de cacao en polvo. Hornear durante 7-8 minutos a 200°C.

## SIROPE DE EMPAPADO OABIKA WHISKY

50g Agua  
50g **OABIKA**  
5g Jengibre fresco  
10g **Grué de cacao**  
5g Licor de chocolate  
5g Whisky

Llevar a ebullición todos los ingredientes, cubrir con film, dejar infusionar durante 30 minutos, colar y utilizar.

## MONTAJE Y ACABADO

Poner las tiras de bizcocho vienés sobre el lado sin el grué en polvo. Disponer una fina tira cortada en punta, anteriormente empapada y disponer en ola en el centro del plato. Escudillar puntos de cremoso y compota de plátano al whisky. Añadir trozos de streuzel prensado así como láminas de plátano. Colocar una quenelle de helado, después terminar con las mini perlas **Oabika** y las cristalinas.

## Dos chefs, una receta

«Ya habíamos trabajado junto a la Maison Pic y habíamos tenido un enfoque común del postre al plato a nivel de consonancia y degustación».

## Oabika en la receta

«Hemos decidido empezar por sabores honestos y naturales con los aromas a cacao del grué, la redondez exquisita del plátano que completa el sabor tropical de Oabika y la pizca de whisky que aporta un poco de complejidad al conjunto con sus notas de turba y ahumadas. El resultado es un bello equilibrio con un poco de azúcar añadido, una bonita largura y bellos perfumes en boca. La acidez es agradable al final de una comida para limpiar el paladar de manera exquisita descubriendo un nuevo sabor.»

La idea global era transcribir al máximo el sabor intrínseco de Oabika, valorizarlo en relación a otros productos en esta armonía de sabores: un sabor intenso, un perfume tropical y meloso con una acidez parecida a un bonito cítrico.

Hemos intentado valorizar al máximo Oabika e incorporarlo en las diferentes etapas como un elemento endulzante o un condimento. Lo que es interesante en este enfoque es que tenemos la impresión de que el plátano y las habas de cacao son los productos estrella del postre mientras que sin lugar a dudas es Oabika al que se le saca mejor partido».

# Abyssse

Frédéric Bau



Victor Delpierre



Receta calculada para 10 cócteles-postres.

## ESTILO PANNACOTTA DE VAINILLA DE MADAGASCAR

600 g	Leche semidesnatada
60 g	Azúcar
5 g	Pectina X58
1	Vaina de vainilla de Madagascar

Diluir la pectina con el azúcar y cortar en trocitos pequeños la vainilla. Hervir la leche con la vainilla, cubrir y dejar reposar durante unos 10 minutos. Añadir la pectina con las varillas a la leche aún templada y dar un hervor. Colar por el chino y rellenar enseguida el fondo de los vasitos de su elección.

## GELÉE DIAMANTE OABIKA

150 g	OABIKA
100 g	Agua mineral
1 g	Agar agar

Dar un hervor a la mezcla de los ingredientes y verter a 2 cm de grosor aproximadamente. Dejar que la preparación coja cuerpo, sin tocarla sobre todo, y conservar en la nevera tapada con film.

## AGUA DELICIOSA

1 l	Agua mineral
125 g	OABIKA
55 g	Jengibre fresco
20 g	Infusión hibisco, melocotón, albaricoque y manzana (tipo Aquasummer de Kusmi Tea®)

Lavar y pelar el jengibre. Rallarlo finamente con un rallador tipo Microplane u otro, añadir el agua y finalmente la infusión. Dejar infusionar a temperatura ambiente durante 2 horas aproximadamente y colar. Finalmente, añadir **Oabika** y conservar en frío.

## ESPUMA DE OABIKA

150 g	Agua mineral
150 g	OABIKA

Poner los ingredientes en un sifón. Añadir dos cartuchos de gas y agitar. Conservar en la nevera durante al menos 2 horas antes de servir. La mousse quedará más bonita y será más duradera.

## PALITOS DE GRUÉ DE CACAO

125 g	Harina T55
125 g	Grué de cacao
100 g	Mantequilla
100 g	Azúcar
100 g	Almendras con piel en polvo

Cortar la mantequilla fría en dados, ponerlo todo en la batidora con la pala y mezclar hasta que se obtenga una textura arenosa. Cuando la masa comience a aglomerarse, añadir las claras de huevo, acabar de amasar unos segundos. Retirar de la batidora y extender enseguida entre dos hojas de papel cocción a 6 mm de grosor aproximadamente. Esparcir regularmente grué de cacao, cubrir con papel y laminar de nuevo para aplastar el grué en la masa, integrar. Enfriar antes de cortar en palitos de la medida elegida. Hornear a 150/155 °C. Se conserva en seco.

## ELIXIR DE GUANAJA

125 g	GUANAJA 70 %
50 cl	Aguardiente de fruta al natural a 40°

Infusionar a temperatura ambiente las habas de Guanaja en el aguardiente, durante 4 días. Colar con un tamiz o un filtro de café de papel.

## MONTAJE Y ACABADO

Rellenar los vasitos transparentes con unos 65 g de pannacotta de vainilla. Colocarlos en frío y conservarlos un máximo de 3 días, preferentemente filmados. Con un cuchillo de cocina, romper la gelée diamante **Oabika** para hacer trocitos que parezcan cristales de hielo. Ponerlos por el contorno de la pannacotta y contra el vasito bien aplicados. Rellenar con unos 60 g de agua perfumada y cubrir delicadamente en el momento de servir con la espuma de **Oabika** en el sifón. Acompañar los palitos de grué de cacao y añadir elixir de Guanaja (beber helado tal cual sale del congelador).

### Dos chefs, una receta

«Los dos hemos decidido olvidar nuestros mundos, el chocolate para uno y el café para el otro, para trabajar sobre una nueva área de juego y proponerse un nuevo reto gustativo. Cada uno ha aportado su sensibilidad y su visión del producto durante encuentros y conversaciones fantásticamente enriquecedores, inesperados y golosos. Al principio habíamos decidido no utilizar alcohol en la receta y finalmente después de la primera degustación, hemos querido complicar el conjunto para una mayor exquisitez. El resultado es un cóctel-postre generoso que se bebe y se come con una imagen en estratos, texturas flexibles, golosas, fundentes y crujientes».

### Oabika en la receta

«La experiencia es completa y lúdica y Oabika es el ingrediente mágico que lo confirma, realza y equilibra los sabores. El conjunto es un instante singular para vivir, deliciosamente refrescante, que nos lleva a lo más profundo de la mazorca en una plantación de cacao».

# Babá Oabika

Jérémie Runel



David Briand



Receta calculada para 24 unidades.

## MASA DE BABÁ AMASADA

230 g	Harina de sémola
180 g	Huevos enteros
40 g	Levadura ecológica
4 g	Flor de sal
60 g	Azúcar
140 g	Mantequilla seca 84 % MG

Mezclar la harina, los huevos, la levadura y la flor de sal.  
Amasar.  
Cuando la masa comience a despegarse de los bordes, añadir el azúcar de manera progresiva y, a continuación, la mantequilla a temperatura ambiente.  
Dejar de amasar cuando la masa esté bien lisa.  
Dejar crecer 10 minutos.  
Verter en moldes engrasados con ayuda de una manga pastelera.  
Dejar subir hasta que doble el volumen y hornear a 160°C durante unos 15 minutos.

## SIROPE DE EMPAPADO OABIKA

1,5 l	Agua mineral
220 g	Azúcar moreno
300 g	OABIKA

Llevar todos los ingredientes a ebullición.  
Reservar.

## GANACHE MONTADA DE VAINILLA Y RON

210 g	Nata UHT 35 %
20 g	Azúcar invertido
20 g	Glucosa DE 35/40
150 g	OPALYS 33 %
320 g	Nata UHT 35 %
2 g	Vaina de vainilla Tahití
25 g	Ron añejo
0,7 g	Cortezas de lima

Calentar la cantidad pequeña de nata, la glucosa, el azúcar invertido y la corteza de lima y colar.  
Verter progresivamente la mezcla caliente sobre el chocolate fundido.  
Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.  
Añadir la segunda cantidad de nata líquida fría y, a continuación, el ron.  
Batir de nuevo.  
Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante 12 horas.  
Montar para obtener una textura lo suficientemente consistente como para trabajar con la manga o la espátula.

## GLASEADO ABSOLU NEUTRO PARA PULVERIZAR

450 g	ABSOLU CRISTAL
45 g	Agua mineral

Llevar a ebullición el glaseado neutro Absolu Cristal con el agua.  
Pulverizar enseguida con una pistola a unos 80°C.

## BRUNOISE PIÑA Y LIMA

150 g	Piña Victoria
0,2 ud.	Lima

Pelar y cortar en brunoise pequeña la piña, rallar las limas y mezclar con la brunoise.  
Reservar.

## NATA MONTADA DE VAINILLA

140 g	Nata UHT 35 %
11 g	Azúcar
2 g	Vainilla de vainilla de Madagascar

Montar la nata fría con las semillas de vainilla y el azúcar.  
Reservar en frío.

## PREPARACIÓN

Realizar la ganache montada y la masa del babá.  
Escudillar unos 24 g de masa de babá por molde, dejar subir hasta  $\frac{3}{4}$  del molde y hornear a 160°C durante unos 20 minutos. Reservar.  
Realizar el sirope de empapado, después dejar empapar los babás en el sirope caliente unos 15 minutos. Dejar escurrir.  
Preparar la brunoise de piña y colocar unos 5 g en cada babá.  
Sobre una tela de silicona, escudillar la ganache montada con una boquilla lisa de 20 (unos 30 g), aplastar ligeramente con una hoja de guitarra y congelar.  
Aplicar sobre la ganache montada un velo de glaseado neutro.  
Poner la ganache montada de ron sobre los babás.

## DECORACIÓN Y ACABADO

Con chocolate Opalys 33 % precristalizado, escudillar puntos sobre una tira de hoja guitarra, cubrir con una segunda tira y presionar.  
Separar las dos hojas y, sobre una cara, escudillar 3 g de Oabika directamente sobre el chocolate. Cubrir con una segunda hoja de manera que el Oabika quede entre dos gotas de chocolate y cortar con un cortapastas de 6 cm de diámetro. Dejar que cristalice en la nevera.  
Poner un disco sobre la superficie plana de la ganache montada. Elaborar la chantilly y realizar un rosetón en las decoraciones.

### Dos chefs, una receta

«A Jérémie y a mí nos gusta reinventar los clásicos. Por ello, hemos decidido utilizar Oabika en una receta emblemática como es el babá al ron».

### Oabika en la receta

«Las notas melosas y ácidas de Oabika se maridan a la perfección con un ron añejo y el sabor tropical de la piña. Oabika está presente en el sirope de empapado, lo que hace que libere por la parte tierna del babá todos sus aromas. También hemos decidido incorporarlo simplemente en la decoración lo que permite reforzar aún más el perfil aromático de este producto tan particular».

# Tartaleta Transparencia Oabika

Frédéric Bau



Baptiste Sirand



Receta calculada para 10 tartaletas.

## PÂTE SUCRÉ DE ALMENDRAS

220 g	Mantequilla seca
100 g	Huevos enteros (2)
60 g	Harina de almendras
180 g	Azúcar glas
120 g	Harina T55
340 g	Harina T55
3 g	Sal fina

Poner la mantequilla en pomada y tamizar los ingredientes secos, la harina y la almendra en polvo. Con la hoja, mezclar con la mantequilla, el azúcar, la sal, la harina y la almendra en polvo y, para terminar, los huevos. Sobre todo no montar la masa. Añadir muy brevemente sin darle cuerpo, la harina restante. Extender, cubrir y poner en la nevera al menos una noche antes de laminar. Moldear las tartaletas de 8 cm de diámetro y 2 cm de alto. Hornear a 150/160 °C como máximo.

## BIZCOCHO TIERNO DE ALMENDRAS

120 g	Agua
12 g	Almidón de arroz o fécula de maíz
50 g	Azúcar
120 g	Claros
100 g	Harina de almendras
80 g	Claros
60 g	Azúcar

Hervir el agua con el almidón y el azúcar. Cuando la textura esté lisa y brillante, retirar del fuego y añadir la almendra en polvo y los 120 g de claros líquidos. Montar las claras restantes con el azúcar a pico de pato y mezclar delicadamente a la mezcla anterior. Extender a 1 cm de espesor aproximadamente y cocer en el horno a 180/190 °C. Cuando haya enfriado, cortar discos de 7 cm de diámetro.

## CREMOSO LIGERO DE ALMENDRA

325 g	Leche semidesnatada
15 g	Azúcar
2 g	Pectina X58
30 g	PASTA DE ALMENDRAS 70 %
65 g	INSPIRATION ALMENDRA

Diluir la pectina con el azúcar. Echar en la leche templada batiendo para evitar los grumos de pectina. Remover con la lengua sin parar hasta que rompa a hervir. Emulsionar Inspiration Almendra con la pasta de almendras en dados. Batir unos segundos para perfeccionar la emulsión y asegurar una crema perfecta en boca.

(unos 40 g por tartaleta)

Verter enseguida en los fondos de tartaletas untados con chocolate blanco.

## TROCITOS Y VELO OABIKA

260 g	Agua
260 g	OABIKA
1 g	Goma de algarroba
1,5 g	Kappa

Mezclar los ingredientes en frío, dar un hervor. Verter 200 g aproximadamente en una barqueta, para realizar posteriormente los trocitos de **Oabika**, y verter rápidamente sobre el resto en una bandeja de acero inoxidable, poniendo atención en inclinarla rápidamente para obtener un velo lo más fino posible. Si es necesario, y para una mayor facilidad, calentar antes la bandeja en el horno, la gelée tomará cuerpo más despacio.

(15 g de trocitos de **OABIKA** por tartaleta)

## MONTAJE Y ACABADO

Las bases de la tarta se hornean totalmente en horno a fuego lento (150/155 °C), para obtener un color muy dorado y, sobre todo, preservar así su textura crujiente durante más tiempo en el escaparate.

El velo y los trocitos de **Oabika** están listos en la nevera y cubiertos a piel con film.

Untar con un pincel con cobertura Ivoire fundida y caliente, poner enseguida los discos de bizcocho tierno de almendras, presionar para que se adhieran.

Poner todo a cristalizar en frío y durante ese tiempo confeccionar el cremoso de almendras.

Rellenar hasta el borde las tartaletas con el cremoso de almendras aún templado.

Dejar tomar cuerpo en la nevera aproximadamente 1 hora.

Poner encima gajos de clementina u otras frutas de su elección, adornar con unos toques de **Oabika**, que acabarán de sublimar esta degustación.

Terminar cubriendo con este velo exquisito y exótico, dejando vislumbrar un auténtico momento de placer.

## Oabika en la receta

«Con esta elaboración, queremos transportarle a lo más profundo del sabor aún desconocido del néctar de la mazorca de cacao. Incluso tan lejos de las notas a cacao, nos lleva a los confines de las notas frutadas, aciduladas, exóticas y florales. El dulzor de la almendra, prolonga con delicadeza y elegancia esta invitación al corazón del fruto del cacao».

# Magdalena Oabika

Jerémie Runel



David Briand



Receta calculada para 30 unidades.

## MASA PARA MAGDALENA

300 g	Harina T55
10 g	Levadura química
265 g	Huevos enteros
240 g	Azúcar
2,5 g	Sal
3,5 g	Cortezas de limón
1 g	Vainas de vainilla de Madagascar
60 g	Leche entera UHT
125 g	Mantequilla líquida clarificada

Tamizar juntos la harina y la levadura química.  
Mezclar con la pala o en el Robot Coupe los huevos con el azúcar, la sal, la corteza de limón y la vainilla.  
Añadir los ingredientes secos tamizados, la leche y la mantequilla fundida caliente a 45/48°C (es importante mantener esta temperatura).  
Reservar en frío y no usar antes de 24 horas.

## GLASEADO MAGDALENA OABIKA

60 g	Azúcar glas
385 g	Agua mineral
60 g	OABIKA

Tamizar el azúcar glas y mezclar todos los ingredientes.

## MONTAJE Y ACABADO

Realizar la masa de magdalena y rellenar los moldes a  $\frac{3}{4}$ .  
Cocer a 170°C durante unos 12 minutos.  
Decorar con Oabika cuando salga del horno.  
Dejar enfriar.  
Realizar el glaseado, calentar ligeramente y glasear la parte inferior de las magdalenas.  
Poner unos minutos en el horno para secar.

### Dos chefs, una receta

«Una vez más, hemos querido versionar una receta clásica y hemos elegido trabajar la magdalena, ¡una receta simple y tan golosa!»

### Oabika en la receta

«La magdalena es una de las exquisiteces más sencillas que puedan existir y por ello hemos elegido asociarla a Oabika para aportarle, por el relleno y el glaseado, aún más delicia sin desnaturalizar el sabor de Oabika».



# Infusión de Oabika

Victor Delpierre



Remy Havetz



Receta calculada para un vaso.

## INFUSIÓN FRÍA DE CAFÉ

35g Café molido gruesamente  
500g Agua filtrada  
50g Jengibre fresco pelado y cortado en trozos pequeños

Infusionar los ingredientes en frío (método Toddy). Si no se puede aplicar el método Toddy, mezclar todos los ingredientes en un recipiente y dejar macerar durante 6 horas. Filtrar con un paño.

## WHISKY AHUMADO CON GRUÉ DE CACAO

250g Whisky con ligeras notas de turba tipo Secuoya ecológico  
80g Grué de cacao quemado  
80g Sarmiento de viña quemado

Quemar con el soplete el grué de cacao y los sarmientos de viña. Verter el whisky sobre el grué de cacao y los sarmientos de viña quemados. Dejar enfriar. Envasar al vacío en una bolsa. Cocer a 45°C durante 4 horas. Efectuar una doble filtración con un colador chino y filtro de papel.

Variante: pida consejo a su bodeguero, sabrá guiarte para un whisky con notas de turba y ahumado tipo «Caol Ila® 18 años»: una turba que se vuelve ligera con el tiempo, notas de almendra dulce y un ahumado largo en boca.

## \*INFUSIÓN DE TÉ NEGRO

400g Agua filtrada  
6g Té negro tipo lapsang souchong

Mezclar 6g de té por 400g de agua y dejar infusionar a temperatura ambiente durante 6 horas. Filtrar con un paño.

## MONTAJE Y ACABADO

Versión con alcohol: Verter en el vaso 3 cl de Whisky ahumado con grué de cacao, 10 cl de infusión fría de café y 2 cl de **Oabika**. Completar con 10 cl de cerveza tipo IPA. Mezclar y servir.

Versión sin alcohol: Para una opción sin alcohol, sustituir el Whisky con notas de turba y ahumado al grué de cacao por una infusión de té negro\*. Verter en el vaso 5 cl de infusión de té negro, 7 cl de infusión fría de café y 2 cl de **Oabika**. Mezclar y servir.

### Dos chefs, una receta

«Rápidamente hemos acordado tocar la misma partitura sin hablar demasiado. Hemos entendido nuestros universos respectivos y enseguida, como algo evidente, el whisky con notas de turba, la cerveza y el café se han encontrado en el centro de la conversación. Después hemos calibrado nuestros paladares para dosificar el ahumado, la turba, la acidez de la receta. El resultado que imaginábamos cada uno sobre el papel aquí se ha unificado de manera perfecta como una evidencia. Esta bebida es superrefrescante, ligera y sorprendente con su final ahumado y con una sutil nota a turba. Con su imagen de cerveza negra nos imaginamos una bebida con fuerza, masculina pero que seduce a muchos paladares por su maridaje de sabores».

### Oabika en la receta

«Oabika se utiliza aquí como un aglutinante, el ingrediente que equilibra, alinea y potencia la bebida».

# Granizado brasileño

Julia Caru



Jérémie Runel



Receta calculada para 24 unidades.

## INTERIOR TATIN PIÑA OABIKA

650g Piña cortada en dados de 2 cm  
155g OABIKA  
65g Azúcar moreno

Comenzar por hacer un caramelo en seco con el azúcar moreno, después asar los dados de pulpa de piña. Una vez bien asados, desglasar con **Oabika** y batirlo todo hasta obtener una mezcla lisa. Verter en los moldes pequeños de interior (tipo polo) y sumergir el palito. Conservar en el congelador durante al menos 30 minutos. Desmoldar y reservar en el congelador.

## RELLENO PIÑA ASADA OABIKA

85g Piña cortada en brunoise  
50g OABIKA

Asar la brunoise de piña en **Oabika** y echar enseguida sobre una placa pequeña con papel de horno. Reservar en frío.

## GRANIZADO OABIKA

1 l Agua mineral  
335g OABIKA

Mezclar el agua con **Oabika**, verter 1 cm de la mezcla en los moldes de polo después poner en el congelador.

## MONTAJE Y ACABADO

Después de haber puesto el granizado Oabika 10 minutos en el congelador, añadir el relleno de piña asada con Oabika y verter otra vez granizado Oabika, a continuación poner el interior tatin piña Oabika congelado y terminar vertiendo una última vez el granizado Oabika.

### Dos chefs, una receta

«Cuando probamos el producto por vez primera, enseguida entendimos que su sabor era único. Hemos querido conservarlo, sin desnaturalizarlo a través de un proceso complejo o maridarlo con productos que iban a enmascararlo. Gracias a nuestras experiencias como Artesanos Heladeros, siempre en busca de la última innovación y respetuosos por las materias primas que utilizamos, hemos querido potenciar Oabika a través de una receta de polo, una manera original de valorizar el sabor fresco del fruto del cacao que encontramos en algunas playas de Brasil».

### Oabika en la receta

«Oabika es un producto noble y sensible. Su acidez tan particular, aún desconocida en Europa, es valorizada y matizada gracias a un interior de piña asada que aporta notas exquisitas y confitadas sin ocultar sin embargo el frescor de la receta. Oabika aporta, de hecho, notas gustativas, una acidez típica que nos hace salivar: es su invitación a viajar».



# Gelée Oabika

Una receta de la École Valrhona



David Briand



Baptiste Sirand

Receta calculada para 50 unidades.

## SOLUCIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO

1,5g Agua mineral  
1,5g Ácido cítrico

Templar el agua e incorporar el ácido cítrico.  
Mezclar y dejar que se disuelva.

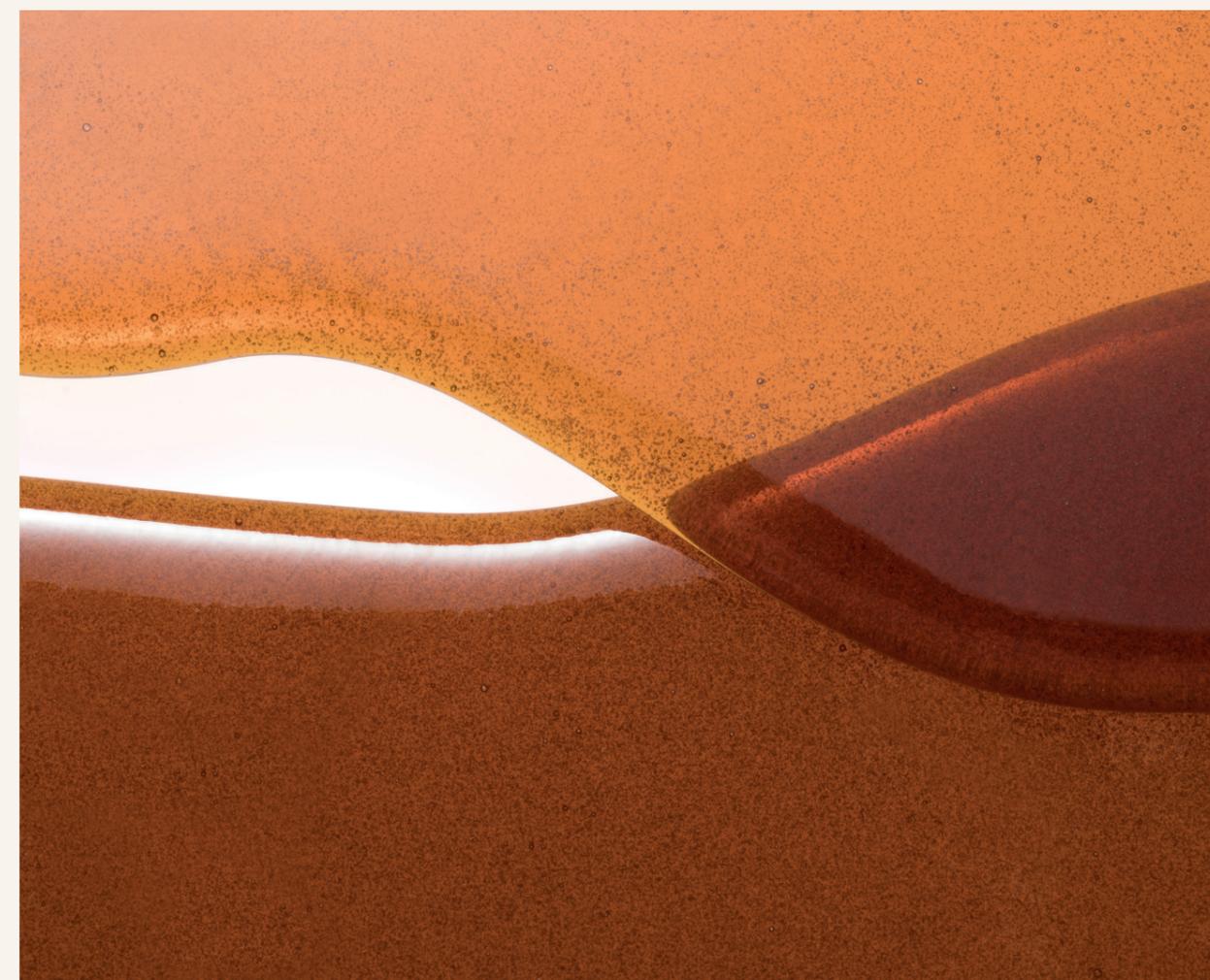
## GELÉE OABIKA 74 °B

200g Agua mineral  
180g **OABIKA**  
25g Azúcar  
5g Pectina amarilla  
130g Azúcar  
3g Solución de ácido cítrico

Calentar el agua con el **Oabika**.  
A 40 °C añadir la mezcla de pectina con la cantidad pequeña de azúcar.  
Hervir antes de añadir el resto del azúcar.  
Cocer la mezcla a 108 °C, es decir, unos 74 °Brix.  
Añadir la solución de ácido cítrico.  
Verter en las impresiones de silicona.  
Rebozar en el azúcar después de 24 horas de gelificación.

## Oabika en la receta

«A través de esta receta, hemos querido trabajar en una confitería simple, duradera en el tiempo, conservando el carácter de este producto único. La composición de Oabika nos ha permitido realizar una gelée menos dulce que una pasta de fruta, con notas florales, un frescor y una acidez natural propia de la concentración de Oabika. El color ambarino de Oabika se conserva y la cocción a 74°B nos da una textura ideal para la degustación».





## Bombón Oabika

Una receta de la École Valrhona



David  
Briand



Baptiste  
Sirand



## Bombón Oabika Nyangbo

Una receta de la École Valrhona



David  
Briand



Baptiste  
Sirand

Calculada para 240 unidades.

### GANACHE PARA BOMBÓN OABIKA

500g Nata UHT 35 %  
230g OABIKA  
190g Glucosa DE60  
490g NYANGBO 68 %  
100g Mantequilla líquida clarificada

Calentar la nata, el **Oabika** y la glucosa DE60 a 70 °C.  
Verter lentamente la mezcla caliente sobre el chocolate y la mantequilla líquida clarificada sin fundir.  
Mezclar haciendo círculos en el centro de la preparación con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante.  
Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla.  
Batir.

### MONTAJE Y ACABADO

Con una pistola, pulverizar los moldes con manteca de cacao roja templada (30-32 °C) con una presión baja para «hacer manchas» en los moldes.

Limpiar el sobrante y dejar cristalizar.

Moldear con la cobertura Nyangbo 68 % precristalizada.

Voltear, dejar escurrir el chocolate unos momentos y alisar.

Escurrir los moldes entre dos reglas y, antes de que el chocolate cristalice por completo, limpiar los bordes de las semiesferas.

Dejar cristalizar.

Con una manga, rellenar los bombones con la ganache **Oabika** (unos 6g) a 30/32 °C.

Dejar que cristalice durante 24 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Para cerrar los bombones, descristalizar los bordes de las semiesferas con un soplete térmico y cerrar con cobertura Nyangbo atemperada.

Esto permitirá asegurar una unión perfecta.

Truco: Para obtener la parte inferior de los bombones bien lisa, hacer una fina capa de cobertura atemperada, cubrir enseguida con una hoja de guitarra y apretar vigilando que salga todo el aire con ayuda de un triángulo.

Dejar cristalizar a 17 °C y desmoldar.

### Oabika en la receta

«Una ganache untuosa, fundente que alía un equilibrio entre las notas de cacao aportadas por el chocolate de cobertura Nyangbo 68 % y la acidez aportada por Oabika, todo en una concha crujiente.

Un juego de equilibrista hecho posible gracias al perfil aromático único de Oabika».

Receta calculada para un marco de 34 cm x 10 mm.  
Receta calculada para 165 unidades.

### SOLUCIÓN DE ÁCIDO CÍTRICO

4g Agua mineral  
4g Ácido cítrico

Templar el agua e incorporar el ácido cítrico.  
Mezclar y dejar que se disuelva.

### GELÉE OABIKA 74 °B

500g Agua  
450g OABIKA  
62g Azúcar  
12g Pectina amarilla  
320g Azúcar  
7,5g Solución de ácido cítrico

Calentar el agua con el **Oabika**.  
A 40 °C añadir la mezcla de pectina con la cantidad pequeña de azúcar.  
Hervir antes de añadir el resto del azúcar.  
Cocer la mezcla a 108 °C, es decir, unos 74 °Brix.  
Añadir la solución de ácido cítrico y verter.

### GANACHE PARA ENMARCAR OABIKA NYANGBO

220g OABIKA  
340g Nata UHT 35 %  
480g NYANGBO 68 %

Calentar la nata con el **Oabika** a 75 °C y verter la mitad sobre el chocolate en habas.  
Mezclar con una lengua pastelera, añadir el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión. Verter la ganache a una temperatura de 34/36 °C en un marco pegado sobre una hoja de guitarra con cobertura.  
Dejar que cristalice entre 24 y 36 horas a 16/18 °C y con un 60 % de higrometría.  
Desmoldar, untar con chocolate y cortar con la forma deseada.

### MONTAJE Y ACABADO

Verter la gelée de frutas en un marco de 34 x 34 cm y 4 mm de altura sobre una tela de silicona. Dejar enfriar.

Superponer un marco de 6 mm de altura sobre la gelée de fruta y verter la ganache de chocolate.

Dejar que cristalice entre 24 y 36 horas a 17 °C y con un 60 % de higrometría.

Una vez la ganache cristalizada, untar los dos lados del marco con cobertura negra precristalizada y cortar con la guitarra rectángulos de 15 x 30 mm. Bañar con la cobertura negra, espolvorear cada bombón con cacao en polvo y cubrir con una hoja guitarra efectuando una ligera presión sobre cada bombón. Dejar cristalizar.

### Oabika en la receta

«La acidez y el sabor a miel hacen de Oabika un producto único y da "energía" a las recetas. Hemos trabajado una gelée de Oabika de base y una ganache Nyangbo-Oabika por encima, todo bañado con cobertura Nyangbo 68 %. ¡Este bombón 100 % Ghana tiene carácter!».

# Oabika

EL ORO DE LA MAZORCA

  
VALRHONA  
Imaginons le meilleur du chocolat®

Valrhona España S. L. - Ronda de Sant Pere, 19 7-3 - 08010 Barcelona - ESPAÑA  
Tel.: +34 934 12 19 99 - [serviciocliente@valrhona-selection.com](mailto:serviciocliente@valrhona-selection.com)  
[www.valrhona.com](http://www.valrhona.com)