

Selva negra  
Milot 74%



Eddi Artega

CHEF PASTELERO  
RESTAURANTE CAELIS A BARCELONA

Receta calculada para 30 personas

1/2

### BIZCOCHO TIERNO MILLOT 74%

180 g	Clara de huevo pasteurizada (1)	Montar las claras y la albumina durante 5 minutos, añadir el azúcar a intervalos durante 7 minutos más.
22 g	Albúmina	Hasta obtener un merengue ligero.
141 g	Azúcar glas	Mezclar la cobertura fundida, las yemas, las claras (2) mezclar con el túrmix intensamente. Añadir la harina de almendra. Mezclar la harina de arroz, el cacao en polvo y el impulsor e incorporar a la preparación anterior trabajando con el túrmix.
261 g	Clara de huevo pasteurizada (2)	
87 g	Yema pasteurizada	Cuando el merengue esté listo incorporar la mezcla anterior trabajando con una espátula en forma envolvente.
152 g	MILLOT 74%	
109 g	Harina de almendra	Pesar 200 gramos por marcos de 30 x 40 de 0.3 de grosor.
98 g	Harina de arroz	Receta para 4 bizcochos de 30 x 40. Cocción 175°C /50%h / 7 minutos.
33 g	Cacao en polvo	
4.3 g	Impulsor	

### COMPOTA CEREZA - FRAMBUESA

250 g	Puré de cereza	Llevar a 90°/100°C los purés y el azúcar.
112.5 g	Puré de frambuesa	Bajar a 70° en baño invertido y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
72.5 g	Azúcar	Añadir el zumo de limón.
10.5 g	Hojas de gelatina 200 bloom	Dosificar en marco 30 x 40 cm de 0.3 mm y congelar.
4 g	Zumo de limón	Receta para 1 marco de 300 gramos.

### GANACHE MONTADA DE VAINILLA

210 g	Nata 35% M.G	Calentar la nata del peso pequeño, azúcar invertido e infusionar la vainilla 15 minutos. Subir a 45°C y añadir la glucosa atomizada.
100 g	IVOIRE 35%	Llevar a ebullición y colar. Emulsionar con la cobertura.
350 g	Nata 35% M.G	Finalmente añadir la nata de mayor peso en frío, pasar con el túrmix
22.5 g	Azúcar invertido en pasta	Reservar en nevera una noche. Montar la crema hasta obtener una textura untuosa.
22.5 g	Glucosa atomizada	Dosificar en marco 30 x 40 cm de 0.3 mm y congelar. Receta para 2 marcos de 300 gramos cada uno.
1	Pza. de vainilla en rama	

### MONTAJE

Realizar el montaje de las placas de 30 x 40 cm anteriormente elaborada. Bizcocho de chocolate - ganache montada - bizcocho de chocolate - compota - bizcocho de chocolate - ganache montada y bizcocho de chocolate. Congelar. Racionar en medidas de 3 x 2 cm y reservar en recipiente hermético hasta su uso.

### AIRE DE CHOCOLATE MILLOT 74%

200 g	MILLOT 74%	Hervir el agua con el azúcar, y emulsionar sobre la cobertura fundida, reposar unos 10 minutos en nevera. Añadir la lecitina de soja, mezclar y colar. Trabajar a 32°C / 35°C con el túrmix.
350 g	Agua	Reservar en nevera.
40 g	Azúcar	
2 g	Lecitina	

### ACABADO

Una vez realizada la elaboración, trabajarlo con la ayuda del túrmix para obtener la mayor cantidad de burbujas de aire posible. Poner en rejillas los rectángulos del anterior montaje y cubrirlos de estas burbujas de aire con la ayuda de un cucharón. Reservar 5 minutos en el congelador y pasar a nevera hasta su uso.

### GLASEADO DE CACAO

238 g	Nata 35% M.G	En un cazo poner el azúcar invertido, la nata y la glucosa líquida llevar a 60°C.
322 g	Azúcar	Realizar una ganache con el cacao en polvo.
119 g	Glucosa líquida	En un cazo poner el agua y el azúcar, llevar a 125°C y realizar una emulsión con la ganache de cacao en polvo anterior.
95 g	Agua	Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Pasar por un colador fino, espumar y dejar enfriar.
36 g	Azúcar invertido	Añadir el brillo Absolut crista, mixar y pasar por un colador.
44 g	H. gelatina 200 Bloom	Reservar a temperatura ambiente hasta que enfríe. Reservar en nevera.
89 g	Cacao en polvo	Utilizar a 35°C.
200 g	Absolut cristal	

### MOUSSE DE CHOCOLATE MILLOT 74%

212 g	Agua	Mezclar el agua calentada a 30°C y la goma garrofin con el túrmix y dejar hidratar 15 minutos.
140 g	MILLOT 74%	Pasado el tiempo añadir las hojas de gelatina fundidas previamente hidratadas, y el emulsionante. Verter sobre la cobertura fundida a 45°C, Emulsionar intensamente con el túrmix y pasar por un colador fino. La mezcla deberá quedar a 32°C antes de incorporar el merengue. Montar las claras de huevo durante 4 minutos en la batidora a velocidad alta. Añadir la oligofructuosa y montar 6 minutos más. Hasta obtener un merengue ligero.
72.7 g	Claros de huevo	Cuando el merengue esté listo incorporar poco a poco la preparación anterior con la batidora a velocidad baja.
42.8 g	Oligofructuosa	Acabar la mezcla en forma envolvente con mucho cuidado. Dosificar en el molde de semiesferas de 3 cm de diámetro y congelar. Por molde su peso es 15 gramos.
5.3 g	Emulsionante natur emul	
4 g	H. gelatina 200 Bloom	
3 g	Goma garrofin	

### ACABADO

Con la ayuda de una aguja sumergir esta semiesfera de mousse congeladas el glaseado de cacao a 35°C e inmediatamente espolvorear cacao en polvo. Reservar en congelador hasta su uso. 20 minutos antes de su uso pasar a nevera.



*Eddi Arteaga*  
CHEF PASTELERO

RESTAURANTE CAELIS A BARCELONA

### BOMBÓN FRIO FRAMBUESA - CEREZA

150 g	Puré de frambuesa	:	En un cazo poner los purés, el zumo de limón y calentar a 35°C.
150 g	Puré de cereza	:	Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
40 g	Glucosa en polvo	:	Mezclar los azúcares con la ralladura de limón y añadir a la mezcla anterior.
30 g	Trehalosa	:	Subir a 40°C removiendo con las varillas.
10 g	Inulina	:	Retirar de la inducción y mezclar para que se disuelva completamente.
30 g	Zumo de limón	:	Colar y dosificar inmediatamente en molde redondos pequeños de 1.5 de diámetro.
2 g	Hojas de gelatina 200 bloom	:	Congelar.
1 g	Ralladura de limón	:	Peso 10 gramos por unidad.

### ACABADO

Con la ayuda de una aguja bañar con manteca de cacao y seguidamente sumergir en un baño de cobertura millot con un 10 % de aceite de pepita de uva. Reservar en nevera. Decorar con glaseado de cacao y lámina de oro.

### SHOTS DE CHOCOLATE MILLOT 74 %

250 g	Nata 35% M.G.	:	Hervir la nata y realizar la emulsión con la cobertura, el cacao en polvo y añadir la hoja de gelatina previamente hidratada.
50 g	MILLOT 74 %	:	Añadir la glicerina cuando la mezcla este a 40°C. Dejar enfriar. Con ayuda de un biberón dejar caer gotas sobre el nitrógeno líquido para realizar los shots.
10 g	Glicerina	:	
5 g	Cacao en polvo	:	
2 g	Hojas de gelatina 200 bloom	:	

### SHOTS DE CEREZA - FRAMBUESA

100 g	Frambuesas frescas	:	Triturar todo y colar.
100 g	Puré de cereza	:	Con ayuda de un biberón dejar caer gotas sobre el nitrógeno líquido para realizar los shots.
70 g	Almíbar tpt	:	Reservar en el abatidor cerrado herméticamente.
1 g	Xantana	:	

### SALSA DE CEREZA - FRAMBUESA

500 g	Licuado de cerezas	:	Quitar el hueso de las cerezas y pasar por la licuadora.
250 g	Azúcar	:	Realizar el caramelo rubio, parar la cocción con el puré templados, el licuado de cerezas y añadir el licor de kirsch. Llevar a 107°C.
230 g	Puré de frambuesa	:	
120 g	Licor de kirsch	:	Reservar en nevera.

### EMPLATADO

Deshuesar las cerezas y envasar al vacío paquetes de 10 unidades con 30 gramos salsa de cereza. Reservar en agua con hielo durante 2 horas. Colar y cortar en gajos.

En dos puntos poner las cerezas en gajo y salsa de cereza.

Utilizaremos dos rectángulos bañados con el aire de chocolate y lo colocaremos en sentido contrario a las cerezas.

Seguidamente el bombón frío, con la ayuda de la cuchara de esféricos en medio del plato poner tres cucharas de shots de chocolate y cereza.

Poner la mousse encima de los shots, virutas de chocolate, puntos de glaseado negro y flor de sauco.

Por último, colocar una fina flor de chocolate.