

# KOMANA



*Arthur Gravelle*

CHEF PASTELERO FORMADOR  
ÉCOLE VALRHONA

« *La cobertura Komuntu armoniza perfectamente con la sutilidad del plátano y las diferentes texturas en este bombón aportan mucha exquisitez.* »

## RECETA CALCULADA PARA 120 UNIDADES

---

### CARAMELO PLÁTANO VEGETAL

10 g	Puré de fruta de la pasión 100 %
85 g	Puré de plátano
1 g	Sal fina
30 g	Pasta pura de almendras crudas
60 g	<b>Manteca de cacao</b>
45 g	Agua
145 g	Azúcar
15 g	Glucosa DE 38/40
391 g	Peso total

Llevar a ebullición los purés de fruta, la sal, la pasta pura de almendras y la manteca de cacao. Realizar un caramelo con el agua, el azúcar y la glucosa. Cocer el caramelo a 185 °C. Descocer con la primera mezcla. Cocer a 104 °C, batir y verter en una bandeja.

---

### PRALINÉ ENMARCADO DE AVELLANA Y GRUÉ

205 g	<b>Praliné avellana 66 % afrutado</b>
125 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
35 g	<b>Grué de cacao</b>
35 g	<b>Éclat d'or</b>
1 g	Flor de sal
401 g	Peso total

Mezclar el praliné de avellanas con la cobertura fundida. Añadir el grué de cacao, el Éclat d'or y la flor de sal. Calentar la masa a 45 °C. Iniciar una cristalización a 24/25 °C antes de enmarcar.

---

### GANACHE TIERNA KOMUNTU 80%

145 g	Nata UHT 35 %
65 g	Glucosa DE60
20 g	Sirope a 30 °B
140 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
30 g	<b>Mantequilla líquida clarificada</b>
400 g	Peso total

Calentar la nata con la glucosa y el sirope a 30 °B. Verter la mezcla caliente sobre el chocolate parcialmente fundido. Con una lengua pastelera, realizar la emulsión para crear una mezcla elástica y brillante. Batir. A 37 °C, incorporar la mantequilla líquida y batir de nuevo.

---

### MASA PARA PULVERIZAR KOMUNTU 80%

150 g	<b>Manteca de cacao</b>
350 g	<b>KOMUNTU 80 %</b>
500 g	Peso total

Fundir todos los ingredientes y pulverizar a una temperatura de 30/31 °C.

---

### NOUGATINE DE GRUÉ DE CACAO

10 g	Agua mineral
125 g	Mantequilla seca 84 %
50 g	Glucosa DE 38/40
150 g	Azúcar
3 g	Pectina NH
175 g	<b>Grué de cacao</b>
513 g	Peso total

En una cacerola, calentar juntos el agua, la mantequilla y la glucosa. A 40 °C, añadir el azúcar mezclado con la pectina. Cocerlo todo a fuego lento sin remover demasiado hasta que ligue. Hervir durante unos segundos. Añadir el grué de cacao. Extender en una bandeja con una hoja de silicona. Hornear a 180/190 °C durante unos 12/15 minutos. Esperar a que se enfríe.

---

### MONTAJE Y ACABADO

Preparar el caramelo de plátano y dejar enfriar en una bandeja.

Preparar el praliné de avellanas y grué y enmarcar entre reglas de 1 cm. Dejar cristalizar a 16 °C y 60 % de higrometría y cortar dados de 1 × 1 cm. Batir el grué de cacao.

Espolvorear polvo de grué en el fondo de los moldes (Silikomart Quadro 01 25 × 25 × 15 mm). Pulverizar con una pistola la preparación de Komuntu precristalizada en los moldes templados. Limpiar los bordes y dejar cristalizar. Moldear los bombones con cobertura Komuntu precristalizada. Limpiar los bordes. Escudillar con una manga unos 2 g de caramelo de plátano. Realizar la ganache tierna de Komuntu. A 30 °C escudillar 2 g de ganache sobre el caramelo de plátano. Insertar a continuación un dado de praliné.

Escudillar la ganache para cubrir el praliné dejando un 1 mm. Dejar cristalizar. Cerrar con cobertura Komuntu precristalizada y una hoja de transfert. Dejar cristalizar. Preparar y hornear la nougatine de grué de cacao.

Dejar enfriar, romper en trocitos y pegarlos con un cornet de cobertura Komuntu precristalizada.