

# Atacama Pascua



David Briand  
CHEF PASTELERO FORMADOR  
VALRHONA

**CREMA INGLESA DE BASE PARA** ([dirijase a essentiels.valrhona.com](http://dirijase.a.essentiels.valrhona.com))

1195 g

## CREMOSO JIVARA

1100 g Crema Inglesa De Base  
550 g JIVARA 40%  
1650 g **Peso total**

Quando la crema inglesa esté caliente y colada, emulsionar con la lengua pastelera con la cobertura fundida (como para una ganache) con el objetivo de obtener una textura lisa, brillante y elástica. Para perfeccionar la emulsión, batir la mezcla poniendo atención en no incorporar aire y trabajar a una temperatura superior a 35 °C. Esta técnica es la garantía de una crema siempre flexible, incluso después de la congelación. Dejar cristalizar en la nevera.

## GELÉE MANGO PASIÓN

15 g Pectina NH  
385 g Azúcar  
7 g Gelatina  
765 g Pulpa de mango  
425 g Pulpa de fruta de la pasión  
1597 g **Peso total**

Mezclar el azúcar y la pectina.  
Hidratar la gelatina en 5 veces su peso de agua fría.  
Calentar las pulpas a 40 °C, añadir en lluvia la mezcla azúcar/pectina y llevar a ebullición.  
Añadir la gelatina rehidratada.

## STREUSEL AVELLANA

40 g Mantequilla Seca 84 %  
40 g Azúcar Moreno  
40 g Harina T45  
40 g Avellana En Polvo  
160 g **Peso total**

Mezclar en la batidora los polvos con la mantequilla en dados fría. Pasar la pasta fría a través de un tamiz de 4 mm o una rejilla de canderera para obtener un granulado regular. Conservar en la nevera o en el congelador hasta el momento de hornear.  
Cocer a 150/160 °C tiro abierto hasta obtener un color ámbar.

## BIZCOCHO TIERNO DE AVELLANA

715 g Avellana En Polvo  
575 g Azúcar  
285 g Mantequilla Seca 84 %  
1050 g Huevos Enteros  
230 g Claras De Huevo  
45 g Azúcar  
2900 g **Peso total**

Montar en el Robot Coupe la avellana en polvo, el azúcar y los huevos después aumentar de tamaño la masa e incorporar la mantequilla.  
Paralelamente montar las claras con el azúcar.  
Mezclar delicadamente las dos preparaciones. Cocción 180 °C durante 15-20 min.

## GLASEADO DE LECHE

20 g Gelatina En Polvo 200 Bloom  
155 g Agua  
275 g Azúcar  
275 g Glucosa  
180 g Leche Condensada Dulce  
300 g JIVARA 40%  
1205 g **Peso total**

Hidratar la gelatina en 5 veces su peso de agua fría.  
Llevar a 104 °C, el agua, el azúcar y la glucosa después descocer con la leche condensada azucarada.  
Incorporar la masa de gelatina anteriormente fundida en el microondas.  
Emulsionar todo sobre la cobertura fundida.  
Perfeccionar la emulsión con una batidora.  
Dejar cristalizar a 4 °C idealmente una noche antes de usar.

## MOUSSE LIGERA JIVARA 40 %

300 g Leche Entera  
10 g Gelatina  
820 g JIVARA 40%  
1205 g Nata Para Montar 35 %  
2335 g **Peso total**

Calentar la leche y añadir la gelatina rehidratada. Verter aproximadamente 1/3 de líquido caliente anteriormente fundido. Mezclar con unas varillas para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal de una emulsión iniciada. Añadir el resto de la leche conservando esta textura. Batir para perfeccionar la emulsión. Cuando la mezcla esté a 30/35 °C, incorporar la nata montada espumosa. Verter enseguida. Congelar.

## AVELLANAS SABLÉS

100 g Avellanas  
50 g Azúcar  
15 g Agua  
1 g Flor De Sal  
166 g **Peso total**

Tostar las avellanas a 150 °C durante unos 12 minutos. Cocer el azúcar y el agua a 115 °C.  
Añadir las avellanas y la flor de sal sobre el azúcar cocido. Sablarlo todo y poner a enfriar sobre placa.

## GLASEADO ABSOLU PARA PULVERIZAR

 ([dirijase a essentiels.valrhona.com](http://dirijase.a.essentiels.valrhona.com))

1100 g

## MONTAJE Y ACABADO

Preparar el cremoso, el glaseado y la gelée. Verter la gelée en los moldes de huevo (ref: H41). Realizar y cocer el streusel. Extender 4 placas de bizcocho de 750 g cada una después esparcir 150 g de streusel cocido sobre una de las placas. En un marco 60 x 40 cm, colocar la placa de bizcocho con el streusel, después extender 550 g de cremoso Jivara. Repetir esta operación hasta obtener 4 placas de bizcocho y 3 capas de cremoso. Congelar. Cortar cuadrados de 14 cm de lado que servirán de interior. Realizar la mousse ligera y verter 330 g de mousse en marcos de 16 cm y 4 cm de altura. Colocar enseguida el interior para realizar un montaje al revés, congelarlo todo. Desmoldar y glasear los tartas con el glaseado de leche calentado a 35/40 °C, alisar y colocar sobre cartón. Con una pistola y el glaseado absolu para pulverizar, glasear los medios-huevos de gelée mango – pasión. Colocar de manera irregular los medios huevos vigilando que haya al menos uno por parte de tarta. Atemperar cobertura de leche y extenderla finamente entre 2 hojas de guitarra coloreadas. Antes de la cristalización cortar formas de huevo después perforar un círculo en el centro. Dejar cristalizar. Poner las decoraciones sobre los medios huevos de gelée, terminar con medias avellanas sablés y un logo.