



LIBRITO DE RECETAS 2021

Merienda golosa



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®



VUELVA A DESCUBRIR EL SIMPLE
PLACER DE LA MERIENDA:
UN MOMENTO AMENO
Y RECONFORTANTE PARA COMPARTIR
ENTRE AMIGOS O CON LA FAMILIA,
EN TORNO A EXQUISITAS
CREACIONES PASTELERAS.

Índice

BEBIDAS Y CREMAS
DE CHOCOLATE PARA UNTAR
P 4-5

INDIVIDUALES
P 12-13

TARTAS PARA COMPARTIR
P 36-37

INSPIRACIÓN PANADERA
P 48-49



Bebidas y cremas de chocolate para untar

RECREE LA UNTUOSIDAD
DE LAS CREACIONES
CHOCOLATEADAS
DE VALRHONA EN CASA.

SMOOTHIES

CHOCOLATE CALIENTE GOLOSO

CREMA DE UNTAR

Smoothies

Smoothies

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unos 3 vasos.

MARA'COCO

- 100 g **IVOIRE 35%**
- 150 g Fresas Mara des bois
- 500 g Leche de coco
- 1 Vaina de vainilla «**NOROHY**»
- ½ Zumo de limón verde

MARA'COCO

Fundir el chocolate blanco **IVOIRE 35%**. En una mezcladora batir las fresas, la leche de coco y la vaina de vainilla raspada. Añadir el chocolate blanco fundido después el zumo de limón verde. Batir de nuevo. Reservar en frío. Batir justo antes de la degustación para obtener una mousse untuosa en superficie. Consumir muy frío.

VEGGIE CHOC

- 500 g Leche de almendra sabor intenso
- 100 g **CARAÏBE 66%**
- 25 g **PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AFRUTADA 50%**

VEGGIE CHOC

Fundir el chocolate **CARAÏBE 66%**. Calentar la leche de almendra. Después poner en una mezcladora todos los ingredientes y batir hasta obtener una mousse untuosa. Servir caliente y degustar inmediatamente.

Consejo del chef

Puede degustarlo en versión «frappé» con cubitos de hielo.

Chocolate caliente golos



Chocolate caliente goloso

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 4 tazas.

CHOCOLATE CALIENTE

1 L Leche entera
100 g **CARAÏBE 66%**
o 100 g **GUANAJA 70%**
100 g **JIVARA 40%**

CHOCOLATE CALIENTE

Hervir la leche. Verter 1/3 del líquido sobre los chocolates negros y con leche anteriormente fundidos para obtener una textura lisa, elástica y brillante, después verter el resto vigilando que se conserve esta textura. Poner de nuevo a calentar batiendo fuertemente y verter en taza.

MOUSSE CELAYA

250 g **CELAYA**
35 g Nata entera líquida

MOUSSE CELAYA

Mezclar la **CELAYA** con la nata.
Verter en un sifón, con 2 cartuchos de gas, después reservar en frío hasta su uso.

Consejo del chef

Sobre una taza de chocolate caliente, verter con ayuda de un sifón una nube de mousse **CELAYA**, después espolvorear ligeramente cacao en polvo.

Crema de untar

Crema de untar

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para un tarro de 400 g.

CREMA DE UNTAR

115 g	Leche condensada no azucarada
40 g	Glucosa
190 g	CARAMÉLIA 36%
40 g	PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AFRUTADA 50%

CREMA DE UNTAR

Calentar la leche condensada sin azúcar con la glucosa.

Verter en 3 veces sobre el chocolate fundido para crear una buena emulsión. Terminar la mezcla añadiendo el **PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AFRUTADA 50%**.

Verter en bote y conservar en la nevera dos semanas como máximo.


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



Individuales

**DESCUBRA EL PLACER DE CREAR
EN CASA PEQUEÑOS PASTELES
CON EL FANTÁSTICO SABOR A
CHOCOLATE. TODA LA FAMILIA
QUEDARÁ ENCANTADA.**

MAGDALENAS

-

FINANCIEROS TONKA

-

FONDANT RELLENO
DE PRALINÉ DE AVELLANA

-

CHOCO'Z

-

BARRITAS CEREALES

-

COOKIES DE TRIGO ESCAÑA,
SÉSAMO NEGRO E IVOIRE

-

COOKIES DE TRIGO ESCAÑA,
AVELLANAS Y AZÉLIA

-

COOKIES

-

GALLETAS DE CÍTRICOS, TOMILLO
Y PEPITAS DE CHOCOLATE

-

SABLÉS DE TRIGO SARRACENO
Y PEPITAS DE CHOCOLATE
(SIN GLUTEN)

-

BOCADITOS TIGRE

Magdalenas

Magdalenas

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para unas 15 unidades.

MAGDALENAS LIMÓN CHOCOLATE

La corteza de ½ limón
amarillo
75 g Azúcar
45 g Miel milflores
75 g Huevos
50 g Nata entera líquida
125 g Harina
4 g Levadura química
90 g Mantequilla
Chocolate al gusto
atemperado

MAGDALENAS LIMÓN CHOCOLATE

Rallar la piel del limón sobre el azúcar. Diluir la miel en los huevos con la nata y mezclar con la preparación azúcar y piel de limón. Tamizar la harina con la levadura química e incorporarla a la masa precedente después añadir la mantequilla fundida. Dejar reposar la masa en la nevera una noche. Verter la masa en los moldes de magdalenas. Hornear a 210°C durante 5 a 6 mn. Para más delicia, atemperar el chocolate deseado siguiendo la curva de atemperado presente en la bolsa y mojar delicadamente las magdalenas.

Para unas 30 unidades.

MAGDALENAS PRALINÉ

5 g Cortezas de limón
160 g Azúcar
45 g Miel de acacia
320 g Huevos
320 g Harina T55
9,5 g Levadura química
160 g Leche entera
320 g **PRALINÉ
ALMENDRA
AVELLANA
AFRUTADA 50%**
180 g Mantequilla

MAGDALENAS PRALINÉ

Rallar la piel del limón sobre el azúcar. Diluir la miel en los huevos después mezclar con la preparación azúcar y piel de limón. Tamizar la harina con la levadura química e incorporarla a la mezcla precedente. Mezclar poco a poco la leche con el **PRALINÉ ALMENDRA AVELLANA AFRUTADA 50%**, removiendo enérgicamente, después añadir la mantequilla fundida. Añadir, finalmente, a la mezcla precedente. Dejar reposar la masa 12 horas en la nevera. Moldear la masa en los moldes de magdalena. Cocer a 190°C durante 10 minutos.

Financiers tonka

Financiers tonka

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para unas 20 unidades.

FINANCIEROS TONKA

1	Haba tonka
275 g	Nata líquida
220 g	CARAÏBE 66%
205 g	Claros de huevo
100 g	Azúcar glas
75 g	Harina T45
75 g	Polvo de almendras
8 g	Levadura química
110 g	Mantequilla

FINANCIEROS TONKA

Rallar el haba tonka en la nata y calentar. Dejar infusionar 5 minutos y colar.

Realizar una ganache, es decir vertiendo la nata caliente en tres veces sobre el chocolate **CARAÏBE 66%** fundido.

Mezclar las claras con los polvos anteriormente tamizados.

Añadir la mantequilla fundida templada y terminar con la ganache. Alisarlo todo. Dejar reposar en la nevera durante 1 a 2 horas antes de la cocción.

Escudillar en moldes de silicona.

Cocer unos 15 minutos a 170°C en horno ventilado.

Fondant relleno de praliné de avellana

Fondant relleno de praliné de avellana

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 10 unidades.

FONDANT

- 70 g Azúcar
- 55 g Miel de acacia
- 85 g Leche entera
- 85 g Huevos
- 90 g Avellana en polvo
- 75 g Harina T55
- 3 g Levadura química
- 2 g Sal fina
- 70 g Mantequilla
- 25 g Avellanas trituradas

CORAZONES FUNDENTES PRALINÉ

FONDANT

En un robot, mezclar el azúcar, la miel, la leche y los huevos. Añadir la avellana en polvo, la sal, la harina tamizada y la levadura química. Agregar la mantequilla pomada y las avellanas picadas. Si cuesta incorporar la mantequilla, calentar ligeramente la cubeta con un secador. Atención: no hay que llegar a derretir la mantequilla. Rellenar moldes de muffins de silicona con 40 g de masa e introducir un **CORAZÓN FUNDENTE DE PRALINÉ**. Cubrir con más masa (unos 20 g) y hornear a 180°C en horno ventilado durante 18 minutos.

Consejo del chef

Una vez horneados y fríos, se pueden congelar los fondants. Para descongelarlos, basta con calentarlos de 8 a 10 minutos a 150°C en un horno ventilado. También se pueden consumir fríos para la merienda. En ese caso, el interior será cremoso.

Choco'Z

Choco'Z

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para unos 25 choco'Z.

PASTA SABLÉ AVELLANA

80 g	Mantequilla pomada
110 g	Azúcar
110 g	Azúcar moreno
3 g	Sal
100 g	Huevos
30 g	Pasta de avellana
330 g	Harina
9 g	Levadura química

PASTA SABLÉ AVELLANA

En el bol del robot, mezclar la mantequilla con el azúcar, el azúcar moreno, la sal, los huevos y la pasta de avellanas hasta obtener una pasta homogénea.

Tamizar la harina con la levadura química, después añadirla al resto de ingredientes.

Mezclar sin trabajar demasiado la masa. Extender la masa entre dos hojas de papel de cocción. Cortar formas con el corta-pastas.

GANACHE AZÉLIA

300 g	AZÉLIA 35%
o 260 g	JIVARA 40%
o 280 g	CARAMELIA 36%
o 300 g	EQUATORIALE LAIT 35%
150 g	Nata entera líquida
35 g	Miel de acacia

GANACHE AZÉLIA

Fundir el chocolate **AZÉLIA 35%**. Calentar la nata con la miel.

Añadir la nata en 3 veces en el chocolate para realizar una emulsión. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar al menos 3 horas en la nevera.

GANACHE IVOIRE VAINILLA

280 g	IVOIRE 35%
150 g	Nata entera líquida
15 g	Miel de acacia
2	Vainas de vainilla «NOROHY»

GANACHE IVOIRE VAINILLA

Fundir el chocolate **IVOIRE 35%**. Calentar la nata con la miel de acacia y las vainas de vainilla.

Añadir la nata en 3 veces para realizar una emulsión.

Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión.

Dejar cristalizar al menos 2 horas en la nevera.

GANACHE CARAÏBE

130 g	CARAÏBE 66%
150 g	Nata entera líquida
20 g	Miel de acacia

GANACHE CARAÏBE

Fundir el chocolate **CARAÏBE 66%**. Calentar la nata con la miel.

Añadir la nata en 3 veces en el chocolate para realizar una emulsión. Batir con una batidora de brazo para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar al menos 3 horas en la nevera.

MONTAJE

Cocer los sablés a 160°C hasta que adquiriera coloración. Escudillar la ganache a temperatura ambiente sobre un sablé después cubrir con un segundo sablé para formar el choco'z.

Barritas cereales



Barritas cereales

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para 8-10 unidades.

BARRITA CEREALES

«LA AFRUTADA»

- 100 g Copos de avena
- 25 g Semillas de girasol
- 25 g Semillas de lino
- 25 g Almendras picadas
- 85 g Pistachos picados
- 25 g Miel
- 25 g Azúcar moreno
- 35 g Bayas de goji
- 15 g Semillas de amapola
- 245 g **INSPIRATION FRESA**

BARRITA DE CEREALES

«LA CANADIENSE»

- 100 g Copos de avena
- 35 g Semillas de girasol
- 35 g Almendras picadas
- 65 g Nueces de pecán picadas
- 40 g Sirope de arce
- 25 g Azúcar de arce
- 40 g Arándanos rojos secos
- 280 g **JIVARA 40%**

BARRITA CEREALES

«LA GOLOSA»

- 100 g Copos de avena
- 25 g Semillas de girasol
- 25 g Semillas de lino
- 25 g Almendras picadas
- 15 g Nueces de pecán picadas
- 15 g Pistachos picados
- 25 g Miel
- 25 g Azúcar moreno
- 15 g Arándanos rojos secos
- 25 g Albaricoques secos
- 200 g **DULCEY 35%**
- o 160 g **CARAÏBE 66%**

BARRITA CEREALES «LA AFRUTADA»

Mezclar los copos de avena, las semillas de girasol, de lino, las almendras, los pistachos picados con la miel y el azúcar moreno. Hornear a 180°C durante 10 minutos poniendo atención en mezclar a mitad de la cocción. Al sacarlo del horno, dejar enfriar después añadir las bayas de goji y las semillas de amapola. Añadir finalmente la **INSPIRATION FRESA** fundida.

Colocar en moldes de silicona y dejar cristalizar 20 minutos en la nevera. Cortar las barritas de cereales a la medida deseada.

BARRITA DE CEREALES «LA CANADIENSE»

Mezclar los copos de avena, las semillas de girasol, las almendras picadas, las nueces de pecan picadas con el sirope de arce y el azúcar de arce. Hornear a 180°C durante 10 minutos poniendo atención en mezclar a mitad de la cocción. Al sacarlo del horno, enfriar y añadir después los arándanos rojos secos. Añadir finalmente el chocolate **JIVARA 40%** fundido.

Colocar en moldes de silicona y dejar cristalizar 20 minutos en la nevera. Cortar las barritas de cereales a la medida deseada.

BARRITA CEREALES «LA GOLOSA»

Mezclar los copos de avena, las semillas de girasol, los granos de lino, las almendras, nueces de pecan, los pistachos picados con la miel y el azúcar moreno. Hornear a 180°C durante 10 minutos poniendo atención en mezclar a mitad de la cocción. Al sacarlo del horno, enfriar, después añadir los albaricoques y los arándanos rojos secos. Añadir finalmente el chocolate **DULCEY 35%** o **CARAÏBE 66%** fundido.

Colocar en moldes de silicona y dejar cristalizar 20 minutos en la nevera. Cortar las barritas de cereales a la medida deseada.

Cookies de trigo escaña, sésamo negro e Ivoire

Cookies de trigo escaña, sésamo negro e Ivoire

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 15 cookies.

SABLÉ DE BASE

70 g Mantequilla
70 g Azúcar moreno
70 g Avellana en polvo
70 g Harina integral de trigo escaña

SABLÉ DE BASE

Mezclar el azúcar moreno, la avellana en polvo y la harina. Añadir la mantequilla fría hasta obtener una bola de masa. Cortar en trozos pequeños y hornear a 160°C durante 14 minutos. Dejar enfriar.

MASA DE COOKIES

250 g Sablé de base
180 g **IVOIRE 35%**
20 g Mantequilla derretida
120 g Copos de avena tostados
35 g Sésamo negro
1 Vaina de vainilla «**NOROHY**»

MASA DE COOKIES

Mezclar todos los ingredientes necesarios para la masa de las cookies. Preparar cookies de unos 45 g sobre una placa, sin aplastar demasiado, y dejar cristalizar en un lugar fresco.

Cookies de trigo escaña, avellanas y Azélia

Cookies de trigo escaña, avellanas y Azélia

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 15 cookies.

SABLÉ DE BASE

- 70 g Mantequilla
- 70 g Azúcar moreno
- 70 g Avellana en polvo
- 70 g Harina integral de trigo escaña

SABLÉ DE BASE

Mezclar el azúcar moreno, la avellana en polvo y la harina. Añadir la mantequilla fría hasta obtener una bola de masa. Cortar en trozos pequeños y hornear a 160°C durante 14 minutos. Dejar enfriar.

MASA DE COOKIES

- 250 g Sablé de base
- 180 g **AZÉLIA 35%**
- 20 g Mantequilla derretida
- 120 g Copos de avena tostados
- 80 g Avellanas tostadas picadas
- 1 Vaina de vainilla «NOROHY»

MASA DE COOKIES

Mezclar todos los ingredientes necesarios para la masa de las cookies. Preparar cookies de unos 45 g sobre una placa, sin aplastar demasiado, y dejar cristalizar en un lugar fresco.

Cookies

Cookies

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 15 cookies.

MASA PARA COOKIES

180 g Mantequilla
120 g Azúcar moreno
1 Huevo
180 g Harina
5 g Levadura química
150 g **EQUATORIALE LAIT 35%**

MASA PARA COOKIES

Mezclar la mantequilla pomada con el azúcar moreno.

Añadir el huevo.

Tamizar juntos la harina y la levadura química, y mezclar todo con el chocolate **EQUATORIALE LAIT 35%** picado.

Hacer bolitas de masa y aplastarlas.

Colocarlas en la placa y hornear a 170 °C durante unos 15 minutos.

Consejo del chef

Colocar un haba de chocolate de su elección en la parte superior de la cookie. Hornear brevemente hasta que se funda ligeramente.

Galletas de cítricos, tomillo y pepitas de chocolate

Galletas de cítricos, tomillo y pepitas de chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 25-30 galletas.

GALLETAS

105 g	Azúcar moreno
1	Cortezas de naranja
1	Cortezas de limón
3 g	Tomillo
15 g	Miel milflores
240 g	Mantequilla pomada
100 g	Huevos
245 g	Harina T55 o T80
6 g	Levadura química
140 g	PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO

GALLETAS

Mezclar la mantequilla, el azúcar, las cortezas de cítricos, el tomillo y la miel hasta obtener una textura lisa.

Añadir los huevos y mezclar.

Añadir la harina y la levadura química previamente tamizadas. Mezclar todo.

Por último añadir las **PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO**.

Extender la preparación a 4-5 mm de grosor entre dos hojas de papel sulfurizado.

Congelar durante una hora.

Retirar las hojas de papel sulfurizado, cortar la forma deseada con un cortapastas y espolvorear con un poco de tomillo.

Colocar las galletas en una bandeja con papel sulfurizado.

Hornear durante 15 minutos a 150-160°C en horno ventilado.

Consejo del chef

Estas galletas se conservan perfectamente hasta diez días en un recipiente metálico.

Para conseguir un sabor más intenso, elija una miel de tomillo.

Sablés de trigo sarraceno y pepitas de chocolate (sin gluten)

Sablés de trigo sarraceno y pepitas de chocolate (sin gluten)

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unos 30 sablés.

MASA SABLÉ

- 110 g Huevos
- 200 g Harina de trigo sarraceno
- 50 g Almidón de maíz (maicena)
- 12 g Levadura química
- 240 g Mantequilla pomada
- 125 g Azúcar moreno
- 180 g **PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO**
- 180 g **PEPITAS DE CHOCOLATE CON LECHE**

MASA SABLÉ

Mezclar la mantequilla y el azúcar hasta obtener una crema lisa. Añadir los huevos y mezclar. Incorporar la harina de trigo sarraceno y la levadura química tamizadas y mezclar.

Por último, mezclar con las **PEPITAS DE CHOCOLATE NEGRO** y **CON LECHE**. Formar montoncitos regulares y colocar en una placa. Hornear durante unos 18-20 minutos a 170°C en horno ventilado.

Bocaditos tigre



Bocaditos tigre

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 20 piezas.

PREPARADO PARA CAKE

195 g Claras
50 g Harina T45
145 g Azúcar
25 g Miel de acacia
235 g Harina de almendras
210 g Mantequilla avellana
95 g **CARAÏBE 66%**

PREPARADO PARA CAKE

El día anterior, mezclar las claras, la harina, el azúcar, la miel y la harina de almendras. Reservar en frío.

Al día siguiente, preparar la mantequilla de avellana e incorporarla a la mezcla. Dejar enfriar unos minutos.

Picar finamente las habas de chocolate **CARAÏBE 66%** e incorporar a la mezcla.

GANACHE DE MIEL Y CHOCOLATE CARAÏBE

200 g Nata entera líquida
35 % MG
35 g Miel de acacia
165 g **CARAÏBE 66%**

GANACHE DE MIEL Y CHOCOLATE CARAÏBE

Calentar la nata con la miel y verter en tres veces sobre el chocolate **CARAÏBE 66%** fundido, mezclando en el centro para crear un núcleo elástico y brillante, señal de una correcta emulsión. (Esta textura deberá conservarse hasta el final de la mezcla).

MONTAJE

Con la manga, verter la masa en los moldes para babá: unos 50 g por molde.

Precalentar el horno a 190°C y hornear durante 15 minutos a 180°C. Hornear entre dos placas de cocción.

Al final del horneado, la parte superior debe estar ligeramente tostada.

Desmoldar y dejar enfriar.

Verter un poco de ganache en el centro sin llegar hasta arriba.



Tartas para compartir

**COMPARTA LA TEXTURA
ESPONJOSA DE NUESTROS
PASTELES DE VIAJE.**

CAKE DE CHOCOLATE MILLOT
(SIN GLUTEN)

—
CAKE DE CHOCOLATE

—
CAKE DE LIMÓN Y YUZU

—
CAKE MARMOLADO

—
BROWNIES CARAMELO

Cake de chocolate Millot

(sin gluten)

Cake de chocolate Millot (sin gluten)

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para un molde de 8 x 20 x 8 cm.

CAKE DE CHOCOLATE

SIN GLUTEN

185 g	Huevos
60 g	Miel de acacia
85 g	Azúcar
70 g	Harina de almendras
95 g	Nata líquida entera
60 g	Harina de arroz integral
45 g	Fécula de patata
6 g	Levadura química
20 g	CACAO EN POLVO
80 g	Mantequilla derretida
45 g	MILLOT 74%

CAKE DE CHOCOLATE SIN GLUTEN

Mezclar los huevos, la miel y el azúcar sin blanquear la mezcla.

Añadir la harina de almendras, la harina de arroz tamizada con la fécula, el

CACAO EN POLVO y la levadura química.

Mezclar todo y añadir la nata.

Por último, añadir el chocolate **MILLOT 74%** y la mantequilla fundida.

Verter la mezcla en un molde forrado con papel sulfurizado y, con un cuchillo empapado con un poco de mantequilla derretida, hacer pequeñas hendiduras a lo largo del bizcocho para que se hornee uniformemente.

Hornear a 160°C durante aproximadamente 1 hora y comprobar la cocción pinchando con un cuchillo.

Si el cuchillo sale limpio, el cake ya está listo.

Desmoldar el cake en una rejilla y dejar enfriar.

Consejo del chef

Se puede acompañar con una crema inglesa o una bola de helado para crear una perfecta combinación de sabores en boca.

Cake de chocolate

Cake de chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 5 moldes de 18 x 4 x 4 cm o un molde de 25 x 8 x 8 cm.

MASA PARA CAKE

300 g	Huevo
75 g	Miel de acacia
125 g	Azúcar
75 g	Harina de almendras
120 g	Harina T45
7,5 g	Levadura química
25 g	CACAO EN POLVO
120 g	Nata entera líquida
	35 % MG
50 g	EQUATORIALE NOIR 55 %
90 g	Mantequilla

MASA PARA CAKE

Mezclar (sin blanquear) los huevos, la miel de acacia y el azúcar.

Añadir la harina de almendras, la harina, la levadura química y el **CACAO EN POLVO** tamizados juntos.

Verter la nata entera líquida.

Por último, incorporar el chocolate **EQUATORIALE NOIR 55%** y la mantequilla fundida.

Dejar reposar esta masa en la nevera unas horas antes de hornear.

Verter en un molde de 25 x 8 x 8 cm.

Sumergir un cuchillo en mantequilla fundida y cortar el cake en dos a lo largo.

Hornear a 160 °C durante unos 45 minutos.

Dejar enfriar y desmoldar el bizcocho. Reservar en el congelador unos minutos.

GLASEADO TIPO POLO DE CHOCOLATE NEGRO

50 g	EQUATORIALE NOIR 55%
50 g	Aceite de pepitas de uva
50 g	Almendras tostadas picadas

GLASEADO TIPO POLO DE CHOCOLATE NEGRO

Derretir el chocolate **EQUATORIALE NOIR 55%** y mezclar con el aceite de pepitas de uva y las almendras tostadas picadas.

Calentar a 45 °C y atemperar a 25 °C.

Glasear el cake de chocolate de inmediato.

Cake de limón y yuzu

Cake de limón y yuzu

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para un cake.

CAKE DE LIMÓN

1	Cortezas de limón
180 g	Huevos
150 g	Azúcar
1	Pizca de sal
100 g	Nata líquida entera
180 g	Harina de trigo escaña
3 g	Levadura química
65 g	Mantequilla derretida

CAKE DE LIMÓN

Rallar el limón y mezclar las cortezas con el azúcar.

Añadir a esta mezcla los huevos, la sal y la nata líquida.

Tamizar la harina de trigo escaña con la levadura química e incorporar a la mezcla.

Derretir la mantequilla e incorporarla tibia a la mezcla anterior.

Verter esta preparación en un molde de cake forrado con papel de horno.

Con una cuerna o un cuchillo empapado con un poco de mantequilla derretida, hacer pequeñas hendiduras a lo largo del cake para que se hornee uniformemente.

Hornear a 160°C con el ventilador activado durante aproximadamente 1 hora y comprobar la cocción pinchando el cake con un cuchillo.

Si el cuchillo sale limpio, el cake ya está listo.

GLASEADO

INSPIRATION YUZU

200 g	INSPIRATION YUZU
20 g	Aceite de pepitas de uva
50 g	Almendras picadas (opcional)

GLASEADO INSPIRATION YUZU

Derretir la cobertura **INSPIRATION YUZU** a 40°C y añadir el aceite de pepitas de uva.

Mezclar con las almendras picadas.

Utilizar el glaseado a unos 35°C.

MONTAJE

Reservar el cake frío y desmoldado en el congelador durante 30 minutos.

Mientras tanto, preparar el glaseado **INSPIRATION YUZU**.

Sacar el bizcocho bien frío del congelador y bañar tres cuartas partes en el glaseado.

Colocar inmediatamente sobre una bandeja o un plato de presentación y dejar reposar a temperatura ambiente antes de consumir.

Consejo del chef

Desmoldar el cake sobre una rejilla y dejarlo enfriar de lado para que conserve su forma.

Cake marmolado



Cake marmolado

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 8 personas.

MASA AVAINILLADA

6	Yemas de huevo
200 g	Azúcar
100 g	Nata entera líquida
1	Vaina de vainilla «NOROHY»
160 g	Harina
4 g	Levadura química
60 g	Mantequilla

MASA AVAINILLADA

Mezclar las yemas de huevo y el azúcar, añadir la nata y la vainilla. Tamizar la harina con la levadura química e incorporarla a la primera mezcla, después añadir la mantequilla fundida. Mezclarlo todo. Reservar a temperatura ambiente.

MASA CON CACAO

4	Yemas de huevo
120 g	Azúcar
70 g	Nata entera líquida
80 g	Harina
20 g	CACAO EN POLVO
4 g	Levadura química
30 g	Mantequilla

MASA CON CACAO

Mezclar las yemas de huevo y el azúcar, añadir la nata. Tamizar la harina, el **CACAO EN POLVO** y la levadura química juntos e incorporarlo a la primera masa, después añadir la mantequilla fundida. Mezclarlo todo.

MONTAJE

Untar con mantequilla el molde de cake y encamisarlo con papel sulfurado. Rellenar una manga con la masa avainillada y una segunda con la masa con cacao. Rellenar el molde con un tercio de masa avainillada, después añadir en el centro de esta masa, a lo largo la mitad de la masa con cacao. Cubrir con un segundo tercio de masa avainillada, después el restante de masa chocolate en el centro y terminar por el último tercio de masa avainillada repartida sobre toda la superficie. Con ayuda de un cuchillo mojado en mantequilla fundida, dar un corte en la superficie del cake para optimizar el desarrollo en el horno. Hornear a 150°C durante unos 60 minutos. Verificar la cocción pinchando la hoja de un cuchillo en el cake, si la hoja sale limpia la cocción ha terminado. Desmoldar el cake sobre una rejilla y dejarlo 10 sobre el lado para que conserve su forma.

Brownies caramelo



Brownies caramelo

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para 6-8 personas.

BROWNIES NUEZ DE PECÁN

190 g	Huevos
205 g	Azúcar moreno
195 g	Mantequilla
100 g	GUANAJA 70%
o 100 g	CARAÏBE 66%
o 100 g	ORIADO 60%
45 g	Harina
15 g	CACAO EN POLVO
145 g	Nueces de pecán
115 g	IVOIRE 35%

BROWNIES NUEZ DE PECÁN

Mezclar los huevos con el azúcar moreno.

Fundir la mantequilla y el chocolate **GUANAJA 70%**, después incorporar en la primera mezcla.

Añadir la harina y el **CACAO EN POLVO** tamizados.

Cortar de manera desigual las nueces de pecán y añadirlas.

Extender en un molde y esparcir trocitos de chocolate IVOIRE.

Cocer a 170°C durante 17 minutos.

CARAMELO MANTEQUILLA

SALADA

185 g	Nata entera líquida
½	Vaina de vainilla « NOROHY »
1	Rama de canela
20 g	Jarabe de glucosa
185 g	Azúcar
50 g	Mantequilla salada

CARAMELO MANTEQUILLA SALADA

Calentar la nata e infusionar la vaina de vainilla rajada y raspada y las ramas de canela.

Templar la glucosa, añadir el azúcar en varias veces y cocer para obtener un caramelo claro.

Añadir la mantequilla salada después la nata caliente infusionada y colada.

Cocerlo todo a 118°C.

A continuación, echar en un bol y dejar templar hasta el montaje.

MONTAJE

Realizar el brownie y cocerlo en una bandeja o en una placa con bordes. Una vez cocido, cortar en dos.

Una vez templado el caramelo, verter sobre el brownie, colocar enseguida el segundo trozo de brownie por encima. Reservar en la nevera después cortar cuadrados de 6 x 6 cm.

Consejo del chef

Cortar estos cuadrados en dos en diagonal de manera que se obtengan mini club sándwich.



Inspiración panadera

**APRENDA A TRABAJAR
EL HOJALDRADO LIGERO
Y CRUJIENTE DE NUESTRAS
CREACIONES PANADERAS.**

BRIOCHE HOJALDRADO

GALETTE DES ROIS DE CHOCOLATE

Brioche hojaldrado



Brioche hojaldrado

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para 25 mini brioches.

MASA PARA BRIOCHE

DE BASE

250 g	Harina T45
125 g	Huevos
25 g	Leche entera
25 g	Azúcar
5 g	Sal fina
6 g	Levadura fresca
150 g	Mantequilla

MASA PARA BRIOCHE DE BASE

Mezclar todos los ingredientes excepto la mantequilla.

Amasar con la batidora durante unos 10 min, después, incorporar la mantequilla de manera progresiva hasta que se despegue la masa.

Hacer una bola, colocar en una ensaladera, filmar y dejar crecer 45 minutos a temperatura ambiente.

Trabajar la masa sobre sí misma varias veces, extenderla sobre una placa cubriéndola con un film.

Reservar en la nevera hasta el día siguiente.

BRIOCHE HOJALDRADO

585 g	Masa de brioche de base
135 g	Mantequilla
150 g	PEPITAS CHOCOLATE NEGRO O CON LECHE

BRIOCHE HOJALDRADO

Utilizar la masa de brioche al sacarla de la nevera.

Voltear con la mantequilla como para una masa de croissant.

Dar dos vueltas simples, después dejar reposar 30 minutos en frío.

Dar una vuelta simple y dejar reposar 30 minutos en la nevera.

Laminar a 4 mm de espesor.

MONTAJE

Cortar tiras de 4 cm de ancho x 10 cm de largo. Esparcir **PEPITAS CHOCOLATE NEGRO O CON LECHE**. Enrollar la pasta sobre ella misma.

Dejar la pasta coger cuerpo en frío unos minutos.

Colocar cada rollo en un aro inox de 5 x 4,5 cm.

Dejar que suba durante 2 horas a 25°C.

Dorar el huevo y esparcir algunas **PEPITAS CHOCOLATE NEGRO O CON LECHE**.

Después cocer a 170°C en horno ventilado durante unos 15 minutos.

Galette des rois de chocolate

Galette des rois de chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 2 galettes de 16 cm.

HOJALDRE

250 g	Harina
5 g	Sal
15 g	Mantequilla
130 g	Agua
125 g	Mantequilla de plegado

HOJALDRE

Realizar la masa (mezcla de harina, agua y sal que constituye el punto de partida en la confección de ciertas masas): mezclar en un robot la harina, la sal y los 15 g de mantequilla. Cuando la mezcla adquiera una textura arenosa, añadir el agua.

En un papel de horno, extender esta masa en un rectángulo de unos 40 x 25 cm.

Dejar reposar en la nevera durante 1 o 2 horas.

Extender la mantequilla de plegado en un rectángulo de unos 18 x 25 cm en papel de horno.

Doblar la masa de manera que encierre la mantequilla y no se vea.

Dar una primera vuelta simple y dejar reposar durante al menos 45 minutos en la nevera.

A continuación, dar 5 vueltas simples con 45 minutos de reposo entre cada vuelta. Extender la masa de hojaldre a 2 mm y cortar discos de masa de 16 cm de diámetro. Reservar en la nevera.

CREMA PASTELERA

90 g	Leche entera
10 g	Nata para montar 35%
10 g	Almidón de maíz
1	Yema
30 g	Azúcar
¼	Vaina de vainilla «NOROHY»

CREMA PASTELERA

Hervir la leche y la nata e infusionar un cuarto de vaina de vainilla. Mezclar con las varillas el almidón y el azúcar, y añadir la yema.

Verter la leche y la nata hirviendo sobre esta mezcla y cocinar a fuego lento hasta que rompa a hervir.

CREMA DE ALMENDRAS

DE VAINILLA

85 g	Mantequilla
170 g	Pasta de almendras
20 g	Harina de almendras
10 g	Almidón de maíz
1	Vaina de vainilla «NOROHY»
85 g	Huevos
85 g	Crema pastelera

CREMA DE ALMENDRAS DE VAINILLA

Suavizar la pasta de almendra con los 85 g de huevos.

Añadir la harina de almendras, la vainilla y la mantequilla pomada.

Montar ligeramente la masa y añadir el almidón de maíz.

Por último, incorporar la crema pastelera atemperada.

Galette des rois de chocolate

Galette des rois de chocolate (segunda parte)

CREMA DE ALMENDRAS

DE CHOCOLATE

410 g Crema de almendras
de vainilla
90 g **CARAÏBE 66%**

CREMA DE ALMENDRAS DE CHOCOLATE

Una vez preparada la crema de almendras de vainilla, añadir el chocolate **CARAÏBE 66%** fundido a 35/40 °C y mezclar bien. Reservar en frío.

MONTAJE

Extender la masa de hojaldre a 2 mm. Dejar reposar durante 5 minutos antes de cortar para evitar que la masa se retraiga.

Cortar círculos de 16 cm y colocarlos en una bandeja con papel de horno.

Pintar el contorno de la base.

Escudillar 225 g de crema de almendras de chocolate.

Colocar la tapa y pegar bien los bordes.

Pintar una primera vez y dejar reposar durante 5 minutos en la nevera.

Pintar una segunda vez y dibujar rombos con la punta del cuchillo.

Pinchar el contorno y en el centro para que salga el vapor de agua. Sellar los bordes y hacer pliegues con un cuchillo.

Dejar reposar durante unos 15-20 minutos en la nevera antes de hornear.

Hornear a 180 °C en horno ventilado durante 35-40 minutos.



Notas

Lined area for notes on page 56.

Lined area for notes on page 57.



Notas

Lined area for notes on page 58.

Lined area for notes on page 59.



JUNTOS,
HAGAMOS
bien
LO QUE ES
bueno