



Tsingy





CREMA INGLESА

230 g Nata UHT 35 %
 230 g Leche entera UHT
 90 g Yemas
 45 g Azúcar

Llevar a ebullición la nata con la leche y verter sobre las yemas anteriormente mezcladas (sin blanquear) con el azúcar.
 Cocerlo todo a 82/84°C, colar y utilizar enseguida o reservar enfriando rápidamente.

CREMOSO MILLOT 74 %

530 g Crema inglesa
 210 g MILLOT 74 %

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

CONFITADO DE GROSELLA NEGRA Y MORA

270 g Pulpa de grosella negra
 100 g Pulpa de mora
 55 g Azúcar
 55 g Glucosa en polvo DE33
 12 g Pectina NH
 4 g Zumo de limón

Calentar la mitad de las pulpas a 40°C y añadir la mezcla de azúcar, glucosa y pectina.
 Hervir.
 Verter el resto de las pulpas y el zumo de limón a 5°C.
 Batir para suavizar la textura final.

GLASEADO MILLOT 74 % Y GROSELLA NEGRA

180 g Agua
 350 g Azúcar
 440 g Glucosa DE38/40
 350 g Leche condensada
 530 g MILLOT 74 %
 120 g Manteca de cacao
 700 g Absolu Cristal
 70 g Agua
 260 g Pulpa de grosella negra

REALIZACIÓN: Realizar un sirope con el azúcar, el agua y la glucosa, y cocerlo todo a 104°C. Incorporar la leche condensada y verter progresivamente sobre el chocolate fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir el Absolu Cristal, previamente hervido con la cantidad pequeña de agua y la pulpa de grosella negra, y batir. Reservar en la nevera. Dejar cristalizar 12 horas antes de usar.

UTILIZACIÓN: Calentar el glaseado hasta que alcance unos 36-38°C y batir para homogeneizar y retirar el máximo de burbujas de aire. Glasear.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE MILLOT 74 %

240 g Huevos enteros
 75 g Azúcar invertido
 120 g Azúcar
 73 g Harina de almendras extrafina
 120 g Harina T45
 7 g Levadura química
 140 g Nata UHT 35 %
 75 g Mantequilla líquida clarificada
 160 g MILLOT 74 %

Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar.
 Añadir la harina de almendras, la harina tamizada con la levadura química y el cacao en polvo.
 Verter la nata y terminar con la mantequilla líquida y el chocolate derretido a 45°C.

MASA SABLÉ MILLOT 74 %

100 g MILLOT 74 %
 180 g Mantequilla seca 84 %
 75 g Huevos enteros
 340 g Harina T55
 130 g Azúcar glas
 3 g Flor de sal

Mezclar el chocolate fundido a 35°C con la mantequilla pomada.
 Añadir los huevos fríos progresivamente.
 Verter la harina, el azúcar glas y la flor de sal.
 Mezclarlo todo brevemente.
 Extender enseguida.
 Hornear a 150°C.

SABLÉ PRENSADO MILLOT 74 %

440 g Masa sablé Millot 74 %
 150 g Almendras sin piel fileteadas
 6 g Flor de sal
 200 g MILLOT 74 %

Picar el sablé regularmente con un cuchillo. Pasar por el tamiz para retirar los trozos más grandes y conservar para la decoración si es necesario.
 Mezclar el sablé picado con las almendras tostadas y la flor de sal.
 Añadir el chocolate derretido.

MOUSSE CLÁSICA

160 g Leche entera UHT
 160 g Nata UHT 35 %
 4 g Gelatina en polvo 220 Bloom
 20 g Agua para hidratación
 330 g MILLOT 74 %
 250 g Claras
 75 g Azúcar

Calentar la leche y la nata y añadir la gelatina hidratada.
 Verter de manera progresiva sobre el chocolate parcialmente fundido.
 Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
 Comprobar la temperatura (42/45°C), añadir un cuarto de las claras montadas con el azúcar, mezclar, y terminar añadiendo el resto de las claras.

MONTAJE Y ACABADO

Montaje: Preparar el cremoso, el confitado de grosella negra y mora y el glaseado. Dejar cristalizar durante 12 horas. Realizar la masa para el bizcocho y verter 150 g en 6 aros de 140 mm. Hornear durante 11 minutos a 170°C. Preparar el sablé, extender a 2 mm de grosor y hornear durante 20 minutos a 150°C. Preparar el sablé prensado y colocar 100 g por bizcocho. Con cobertura Millot 74 % precristalizada, dibujar olas en papel de horno doblado en forma de acordeón y dejar que cristalice en posición vertical. Darle la vuelta al bizcocho para que el crujiente quede en el fondo y escudillar gotas irregulares de cremoso (unos 80 g) con un manga con boquilla de 13 mm. Congelar. Extender ligeramente el confitado de grosella negra y mora con una espátula y, con una manga sin boquilla, escudillar irregularmente unos 80 g de confitado entre las gotas de cremoso. Congelar. Colocar los interiores en el centro de los aros de 16 cm, forrados con un rhodoid. Preparar la mousse y rellenar los aros hasta el borde. Congelar. Alisar la parte superior de las tartas con los restos de cremoso. Este paso es muy importante para evitar que se formen burbujas en la superficie del postre a la hora de glasearlo.

Acabado: Glasear las tartas con el glaseado a 36-38°C. Colocar las decoraciones de chocolate.

VALRHONA: Millot 74 % (31508), Absolu Cristal (5010), mantequilla líquida clarificada (5009), manteca de cacao (160).