



Mariage de Saveurs



Evgeniya Sokolova

CHEF PASTELERA, PANADERA Y CHOCOLATERA
GOLDEN GAZELLE CHOCOLATE, QATAR

Cantidades para 15 barras de chocolate

GANACHE DE CHOCOLATE Y ANÍS (MILLOT 74 %)

170 g MILLOT 74 %
180 g Nata 35 % MG
10 g Anís estrellado
30 g Azúcar invertido
30 g Mantequilla 82 % MG

Colocar la nata en un cazo y llevar a ebullición.
Retirar el cazo del fuego, añadir el anís estrellado a la nata, cubrir con una tapa o film transparente y dejar en infusión durante 12 horas o toda la noche en el frigorífico.
Una vez que la nata se ha infusionado, colar en otro cazo.
Añadir el azúcar invertido y llevar de nuevo a ebullición.
Verter la nata sobre el chocolate y emulsionar con una batidora.
Dejar que se enfríe a menos de 30-40°C antes de añadir la mantequilla batiendo fragmento a fragmento.
Dejar que el ganache se enfríe a 30°C.
Utilizar una manga para colocar el ganache en las conchas de chocolate ya preparadas.
Dejar que se endurezca a temperatura ambiente durante 24 horas.

CARAMELO DE NARANJA

50 g Puré de naranja
70 g Nata 35 % MG
25 g Jarabe de glucosa
120 g Azúcar
1 g Sal marina
1 Vaina de vainilla
50 g MILLOT 74 %
40 g Mantequilla 82 % MG

En un cazo, hervir el puré de naranja y reservar manteniéndolo caliente.
En otro cazo, hervir la nata, la sal marina, el jarabe de glucosa y las semillas de vainilla.
Reservar manteniendo caliente.
Colocar el azúcar en otro cazo grande y remover suavemente hasta que se disuelva y caramelice.
Añadir la nata y el puré de naranja y mantener el caramelo en el fuego hasta que vuelva a hervir.
Retirar del fuego y dejar que enfríe hasta 80°C.
Verter sobre el chocolate.
Batir para combinarlos.
Dejar que se enfríe a menos de 30-40°C antes de añadir la mantequilla batiendo fragmento a fragmento.
Traspasar el caramelo a una manga pastelera y verter sobre el ganache de chocolate en las conchas de chocolate.
Dejar las conchas al descubierto durante 24 horas a temperatura ambiente antes de decorar con fruta confitada.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Elaborar 15 conchas de chocolate de 3 x 8 cm con forma rectangular (Millot 74 %).
Preparar el ganache de chocolate y anís y colocar en las conchas de chocolate con una manga.
Dejar que el ganache se endurezca durante 12 horas a temperatura ambiente.
Preparar el caramelo de naranja y colocar sobre el ganache de chocolate y anís en las conchas de chocolate con ayuda de una manga.
Dejar las conchas al descubierto durante 24 horas a temperatura ambiente antes de decorar con fruta confitada.
Decorar la parte superior de las barras de chocolate con naranja confitada, nueces o trozos de chocolate al gusto.