



BIZCOCHO TIERNO MILLOT 74%

180 g	Clara de huevo pasteurizada (1)	<p>Montar las claras y la albumina durante 5 minutos, añadir el azúcar a intervalos durante 7 minutos más. Hasta obtener un merengue ligero.</p> <p>Mezclar la cobertura fundida, las yemas, las claras (2) mezclar con el túrmix intensamente. Añadir la harina de almendra. Mezclar la harina de arroz, el cacao en polvo y el impulsor e incorporar a la preparación anterior trabajando con el túrmix.</p> <p>Cuando el merengue esté listo incorporar la mezcla anterior trabajando con una espátula en forma envolvente.</p> <p>Pesar 200 gramos por marcos de 30 x 40 de 0.3 de grosor.</p> <p>Receta para 4 bizcochos de 30 x 40. Cocción 175°C /50%h / 7 minutos.</p>
22 g	Albúmina	
141 g	Azúcar glas	
261 g	Clara de huevo pasteurizada (2)	
87 g	Yema pasteurizada	
152 g	MILLOT 74%	
109 g	Harina de almendra	
98 g	Harina de arroz	
33 g	Cacao en polvo	
4.3 g	Impulsor	

COMPOTA CEREZA - FRAMBUESA

250 g	Puré de cereza	<p>Llevar a 90°/100°C los purés y el azúcar.</p> <p>Bajar a 70° en baño invertido y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.</p> <p>Añadir el zumo de limón.</p> <p>Dosificar en marco 30 x 40 cm de 0.3 mm y congelar.</p> <p>Receta para 1 marco de 300 gramos.</p>
112.5 g	Puré de frambuesa	
72.5 g	Azúcar	
10.5 g	Hojas de gelatina 200 bloom	
4 g	Zumo de limón	

GANACHE MONTADA DE VAINILLA

210 g	Nata 35% M.G	<p>Calentar la nata del peso pequeño, azúcar invertido e infusionar la vainilla 15 minutos. Subir a 45°C y añadir la glucosa atomizada.</p> <p>Llevar a ebullición y colar. Emulsionar con la cobertura.</p> <p>Finalmente añadir la nata de mayor peso en frío, pasar con el túrmix</p> <p>Reservar en nevera una noche. Montar la crema hasta obtener una textura untuosa.</p> <p>Dosificar en marco 30 x 40 cm de 0.3 mm y congelar. Receta para 2 marcos de 300 gramos cada uno.</p>
100 g	IVOIRE 35%	
350 g	Nata 35% M.G	
22.5 g	Azúcar invertido en pasta	
22.5 g	Glucosa atomizada	
1	Pza. de vainilla en rama	

MONTAJE

Realizar el montaje de las placas de 30 x 40 cm anteriormente elaborada. Bizcocho de chocolate - ganache montada - bizcocho de chocolate - compota - bizcocho de chocolate - ganache montada y bizcocho de chocolate. Congelar. Racionar en medidas de 3 x 2 cm y reservar en recipiente hermético hasta su uso.

AIRE DE CHOCOLATE MILLOT 74%

200 g	MILLOT 74%	<p>Hervir el agua con el azúcar, y emulsionar sobre la cobertura fundida, reposar unos 10 minutos en nevera. Añadir la lecitina de soja, mezclar y colar. Trabajar a 32°C / 35°C con el túrmix.</p> <p>Reservar en nevera.</p>
350 g	Agua	
40 g	Azúcar	
2 g	Lecitina	

ACABADO

Una vez realizada la elaboración, trabajarlo con la ayuda del túrmix para obtener la mayor cantidad de burbujas de aire posible. Poner en rejillas los rectángulos del anterior montaje y cubrirlos de estas burbujas de aire con la ayuda de un cucharón. Reservar 5 minutos en el congelador y pasar a nevera hasta su uso.

GLASEADO DE CACAO

238 g	Nata 35% M.G	<p>En un cazo poner el azúcar invertido, la nata y la glucosa líquida llevar a 60°C.</p> <p>Realizar una ganache con el cacao en polvo.</p> <p>En un cazo poner el agua y el azúcar, llevar a 125°C y realizar una emulsión con la ganache de cacao en polvo anterior.</p> <p>Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Pasar por un colador fino, espumar y dejar enfriar.</p> <p>Añadir el brillo Absolut crista, mixar y pasar por un colador.</p> <p>Reservar a temperatura ambiente hasta que enfríe. Reservar en nevera.</p> <p>Utilizar a 35°C.</p>
322 g	Azúcar	
119 g	Glucosa líquida	
95 g	Agua	
36 g	Azúcar invertido	
44 g	H. gelatina 200 Bloom	
89 g	Cacao en polvo	
200 g	Absolut cristal	

MOUSSE DE CHOCOLATE MILLOT 74%

212 g	Agua	<p>Mezclar el agua calentada a 30°C y la goma garrofin con el túrmix y dejar hidratar 15 minutos.</p> <p>Pasado el tiempo añadir las hojas de gelatina fundidas previamente hidratadas, y el emulsionante. Verter sobre la cobertura fundida a 45°C, Emulsionar intensamente con el túrmix y pasar por un colador fino. La mezcla deberá quedar a 32°C antes de incorporar el merengue. Montar las claras de huevo durante 4 minutos en la batidora a velocidad alta. Añadir la oligofructuosa y montar 6 minutos más. Hasta obtener un merengue ligero.</p> <p>Cuando el merengue esté listo incorporar poco a poco la preparación anterior con la batidora a velocidad baja.</p> <p>Acabar la mezcla en forma envolvente con mucho cuidado. Dosificar en el molde de semiesferas de 3 cm de diámetro y congelar. Por molde su peso es 15 gramos.</p>
140 g	MILLOT 74%	
72.7 g	Claros de huevo	
42.8 g	Oligofructuosa	
5.3 g	Emulsionante natur emul	
4 g	H. gelatina 200 Bloom	
3 g	Goma garrofin	

ACABADO

Con la ayuda de una aguja sumergir esta semiesfera de mousse congeladas el glaseado de cacao a 35°C e inmediatamente espolvorear cacao en polvo. Reservar en congelador hasta su uso. 20 minutos antes de su uso pasar a nevera.


BOMBÓN FRIO FRAMBUESA - CEREZA

150 g	Puré de frambuesa	:	En un cazo poner los purés, el zumo de limón y calentar a 35°C.
150 g	Puré de cereza	:	Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
40 g	Glucosa en polvo	:	Mezclar los azúcares con la ralladura de limón y añadir a la mezcla anterior.
30 g	Trehalosa	:	Subir a 40°C removiendo con las varillas.
10 g	Inulina	:	Retirar de la inducción y mezclar para que se disuelva completamente.
30 g	Zumo de limón	:	Colar y dosificar inmediatamente en molde redondos pequeños de 1.5 de diámetro.
2 g	Hojas de gelatina 200 bloom	:	Congelar.
1 g	Ralladura de limón	:	Peso 10 gramos por unidad.

ACABADO

Con la ayuda de una aguja bañar con manteca de cacao y seguidamente sumergir en un baño de cobertura millot con un 10 % de aceite de pepita de uva. Reservar en nevera. Decorar con glaseado de cacao y lámina de oro.

SHOTS DE CHOCOLATE MILLOT 74 %

250 g	Nata 35% M.G.	:	Hervir la nata y realizar la emulsión con la cobertura, el cacao en polvo y añadir la hoja de gelatina
50 g	MILLOT 74 %	:	previamente hidratado.
10 g	Glicerina	:	Añadir la glicerina cuando la mezcla este a 40°C. Dejar enfriar. Con ayuda de un biberón dejar caer gotas
5 g	Cacao en polvo	:	sobre el nitrógeno líquido para realizar los shots.
2 g	Hojas de gelatina 200 bloom	:	

SHOTS DE CEREZA - FRAMBUESA

100 g	Frambuesas frescas	:	Triturar todo y colar.
100 g	Puré de cereza	:	Con ayuda de un biberón dejar caer gotas sobre el nitrógeno líquido para realizar los shots.
70 g	Almíbar tpt	:	Reservar en el abatidor cerrado herméticamente.
1 g	Xantana	:	

SALSA DE CEREZA - FRAMBUESA

500 g	Licuada de cerezas	:	Quitar el hueso de las cerezas y pasar por la licuadora.
250 g	Azúcar	:	Realizar el caramelo rubio, parar la cocción con el puré templados, el licuado de cerezas y añadir el licor
230 g	Puré de frambuesa	:	de kirsch. Llevar a 107°C.
120 g	Licor de kirsch	:	Reservar en nevera.

EMPLATADO

Deshuesar las cerezas y envasar al vacío paquetes de 10 unidades con 30 gramos salsa de cereza. Reservar en agua con hielo durante 2 horas. Colar y cortar en gajos.

En dos puntos poner las cerezas en gajo y salsa de cereza.

Utilizaremos dos rectángulos bañados con el aire de chocolate y lo colocaremos en sentido contrario a las cerezas.

Seguidamente el bombón frío, con la ayuda de la cuchara de esféricos en medio del plato poner tres cucharas de shots de chocolate y cereza.

Poner la mousse encima de los shots, virutas de chocolate, puntos de glaseado negro y flor de sauco.

Por último, colocar una fina flor de chocolate.