

Entremets CitricChoc



STREUSEL ALMENDRA

260 g	Harina de almendra	Mezclar juntos los ingredientes secos. Añadir la mantequilla fría en dados, mezclar.
230 g	Azúcar moreno	Parar cuando la pasta sea homogénea.
260 g	Harina de arroz integral	Conservar en la nevera o en el congelador hasta el momento de hornear.
4 g	Sal	Cocción a 150/160°C tiro abierto.
260 g	Mantequilla	

SABLÉ PENSADO CAFÉ

730 g	Streusel almendra	Después de la cocción pesar el sable. Ponerlo en una cuba para batir con la pala y mezclar a primera velocidad hasta obtener pequeños trocitos.
50 g	MILLOT 74 %	Incorporar el café y la sal.
76 g	Praline almendra 70 % afrutada	Echar a continuación el praliné mezclado con la cobertura previamente fundida.
9 g	Café en grano molido	Mezclar todo brevemente y utilizar enseguida.
4 g	Flor de sal	

BIZCOCHO SIN HARINA MILLOT 74 %

670 g	MILLOT 74 %	Fundir la cobertura y el aceite a unos 50°C.
125 g	Aceite de girasol	Montar las claras con el azúcar a punto de nieve. Agregar un poco de claras montadas a la mezcla de cobertura y aceite. Incorporar seguidamente las yemas.
623 g	Claros de huevo	Termina añadiendo el resto de las claras montadas.
203 g	Azúcar	Estirar en 2 marco 40 x 60 cm (850 por marco)
156 g	Yemas de huevo	Cocción a 170°C durante 7-10 minutos.

MERMELADA DE MANDARINA

660 g	Mandarinas	Separar un 10 % del azúcar para mezclar con la pectina NH. Lavar y limpiar bien las mandarinas.
170 g	Pulpa de Yuzu	Blanquearlas tres veces en una gran cantidad de agua. Escurrirlas, cortarlas en dos y retirar la parte blanca en el centro, después pesar la masa obtenida. Con un robot, triturarlas con la pulpa de yuzu y el resto del azúcar.
170 g	Azúcar	Llevar a ebullición y reducir a fuego lento removiendo con energía durante unos 5 minutos.
9.4 g	Pectina NH	Añadir por último la mezcla de azúcar y pectina y dar de nuevo un hervor.
		Verter en una candelera y enfriar rápidamente.

NAMELAKA MILLOT 74 % Y CAFÉ

225 g	Leche	Realizar una infusión en frío con la nata y los granos de café durante 24 h. Colar, repesar y completar el peso inicial de la nata en caso de ser necesario. Calentar la leche y añadir la gelatina, que se habrá hidratado previamente. Verter progresivamente sobre la cobertura fundida.
6 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Mezclar inmediatamente para emulsionar.
30 g	Agua de hidratación	Añadir la nata infundada fría. Mezclar de nuevo.
292 g	MILLOT 74 %	Para obtener una textura óptima, cristalizar a 4°C antes de congelar.
60 g	Café en grano	
450 g	Nata 35 %	

MOUSSE A BASE DE CLARAS MILLOT 74 %

265 g	Leche	Montar las claras con el azúcar a punto de nieve.
265 g	Nata 35%	Calentar la leche y la nata y luego agregar la gelatina rehidratada.
420 g	Claros de huevo	Verter poco a poco sobre la cobertura parcialmente fundida.
125 g	Azúcar	Mezclar lo antes posible para perfeccionar la emulsión.
6.5 g	Gelatina en polvo 220 Bloom	Verificar la temperatura (45-50°C), añadir un cuarto de las claras montadas con el azúcar, mezclar y terminar añadiendo el resto de las claras montadas.
32.5 g	Agua de hidratación	
545 g	MILLOT 74 %	

GLASEADO MILLOT 74 %

150 g	Agua Mineral	PREPARACIÓN: Preparar un sirope con el azúcar, el agua y la glucosa, y cocer la mezcla a 104°C. Incorporar la leche condensada y, después, hacer una emulsión para verter un poco de esta mezcla sobre la cobertura previamente fundida con la manteca de cacao. Se producirá una separación rápida. Estabilizar esta emulsión añadiendo poco a poco el resto del sirope para obtener una textura más elástica y brillante, indicio de que la emulsión se ha realizado correctamente. Perfeccionar esta emulsión con túrmix y añadir el Absolu Cristal previamente llevado a ebullición con la cantidad pequeña de agua; mezclar y dejar enfriar el glaseado. USO: Recalentar el glaseado a 37-38°C, mezclar para homogeneizar y eliminar al máximo las burbujas de aire.
200 g	Azúcar	
250 g	Glucosa DE38/40	
200 g	Leche condensada azucarada	
300 g	MILLOT 74 %	
50 g	Manteca de cacao	
400 g	Absolu Cristal glaseado neutro	
40 g	Agua Mineral	

MONTAJE Y ACABADO

Realizar el sablé prensado y extender 100 g por aro de 14 cm de diámetro. Preparar la mermelada, el glaseado y el bizcocho. Cocer y dejar enfriar el bizcocho después cortar discos de 14 cm de diámetro (2 por tarta). Extender enseguida 40 g de mermelada sobre cada disco de bizcocho. Al mismo tiempo moldear el restante de mermelada en discos de 9 cm (20 g, 1 por tarta).

Realizar la namelaka. Una vez frío y con consistencia, verter 120 g sobre el disco de bizcocho, encima de la mermelada. Colocar un segundo disco de bizcocho por encima (mermelada en contacto con la namelaka). Cristalizar en nevera, después congelar el conjunto.

Desmoldar los interiores y realizar la mousse. Verter 200 g por aro después colocar el interior en el centro de manera que se realice un montaje «al revés». Alisar un poco de mousse sobre el bizcocho y colocar después el disco de sablé prensado. Congelar el conjunto. Desmoldar y glasear con el glaseado de chocolate. Temperar la cobertura MILLOT 74 %. Sobre acetato de 2 cm y circunferencia del aro, extender la cobertura con ayuda de una espátula con codo. Antes de la completa cristalización colocar sobre el exterior de un aro de 16 cm. Dejar cristalizar antes de colocar alrededor de la tarta. Terminar la decoración con el disco de mermelada, segmentos frescos de cítricos, y pieles de cítricos confitadas.

Pastel de viaje Millot, limón y sésamo



CAKE FUNDENTE DE CHOCOLATE

1608 g	MILLOT 74 %	:	En un robot de cocina, mezclar los ingredientes secos.
430 g	Grasa de coco desodorizada	:	Fundir la cobertura con la grasa de coco y el aceite de girasol a 50°C.
860 g	Aceite de girasol	:	Verter la mezcla fundida y el agua a los secos y mezclar durante 5 minutos a velocidad media.
1435 g	Azúcar glas	:	
790 g	Harina floja	:	
25 g	Levadura química	:	
20 g	Sal	:	
43 g	Potatowhip	:	
1580 g	Agua	:	

GELATINA DE LIMÓN

460 g	Puré de limón triturado	:	Mezclar el gellan con el azúcar.
770 g	Agua	:	Dispersar con túrmix en el puré previamente mezclado con el agua.
34 g	Goma Gellan	:	Llevar el conjunto a ebullición.
250 g	Azúcar	:	Enmarcar a 10 mm de altura con marco de ganache de 34 x 34 cm.
250 g	Dados de limón confitado	:	Enfriar. Cuando empiece a cuajar, recubrir la superficie de la gelatina con los dados de limón confitado.
		:	Refrigerar en nevera.
		:	Una vez gelificado por completo, cortar tiras de 17 x 2 cm.

CREMA MILLOT 74 % ALMENDRA Y SÉSAMO

711 g	MILLOT 74 %	:	Fundir la cobertura a 45°C después mezclarla con las pastas de almendra y sésamo.
1140 g	Pasta pura de almendra cruda	:	Templar la masa a 24°C y dejar cristalizar sobre placa a 16°C y 60% de higrometría.
180 g	Pasta pura de sésamo negro	:	Montar esta masa en la batidora con pala sin sobrepasar los 25/26°C, con el fin de obtener una textura esponjosa apta para trabajar con manga.
11 g	Flor de sal	:	

STREUSEL ALMENDRA

290 g	Harina de almendra	:	Mezclar juntos los ingredientes secos.
260 g	Azúcar moreno	:	Añadir la grasa y el agua, y mezclar.
290 g	Harina de arroz integral	:	Parar cuando la pasta sea homogénea.
4.3 g	Sal	:	Conservar en la nevera o en el congelador hasta el momento de hornear.
200 g	Grasa de coco desodorizada	:	Cocción a 150/160°C tiro abierto.
50 g	Agua	:	

NOUGATINE SÉSAMO

30 g	Bebida de soja	:	Mezclar el azúcar y la pectina.
65 g	Margarina	:	Calentar ligeramente la margarina, la bebida de soja y la glucosa.
30 g	Glucosa DE38/40	:	Incorporar la mezcla de azúcar y pectina: cocinar a fuego suave sin remover demasiado hasta que ligue.
80 g	Azúcar	:	Dejar que hierva unos segundos.
1.5 g	Pectina NH	:	Añadir las semillas de sésamo templadas en el horno.
50 g	Sésamo negro	:	Mezclar y extender finamente entre dos hojas de silicona.
50 g	Sésamo blanco	:	Cocer en horno ventilado a 170/180°C.

PEPITAS DE SÉSAMO

1040 g	Streusel de almendra	:	Mezclar el sablé y la nougatine troceada con la cobertura atemperada.
740 g	MILLOT 74 %	:	Reservar.
200 g	Nougatine de sésamo	:	

MEZCLA PISTOLA

700 g	MILLOT 74 %	:	Fundir el conjunto de los ingredientes.
300 g	Manteca de cacao	:	Atemperar la mezcla a 30/32°C. Colar por el chino antes de usar.

MONTAJE Y ACABADO

Con la ayuda de una manga colocar 110 g de masa de cake por molde.
Insertar una tira de gelatina de limón.
Colocar enseguida 80 g más de masa para cake.
Cocer a 160°C durante 20-25 min.
Enfriar por completo y desmoldar.
Montar ligeramente la crema.
Usando una espátula repartir unos 60 g sobre la superficie del cake.
A continuación, recubrir con pepitas de sésamo (50 g). Congelar.
Pulverizar con la mezcla de pistola para obtener un efecto terciopelo.
Decorar con cubos de limón confitado.