



LIBRITO DE RECETAS 2021

Postres al plato



VALRHONA

Imaginons le meilleur du chocolat®

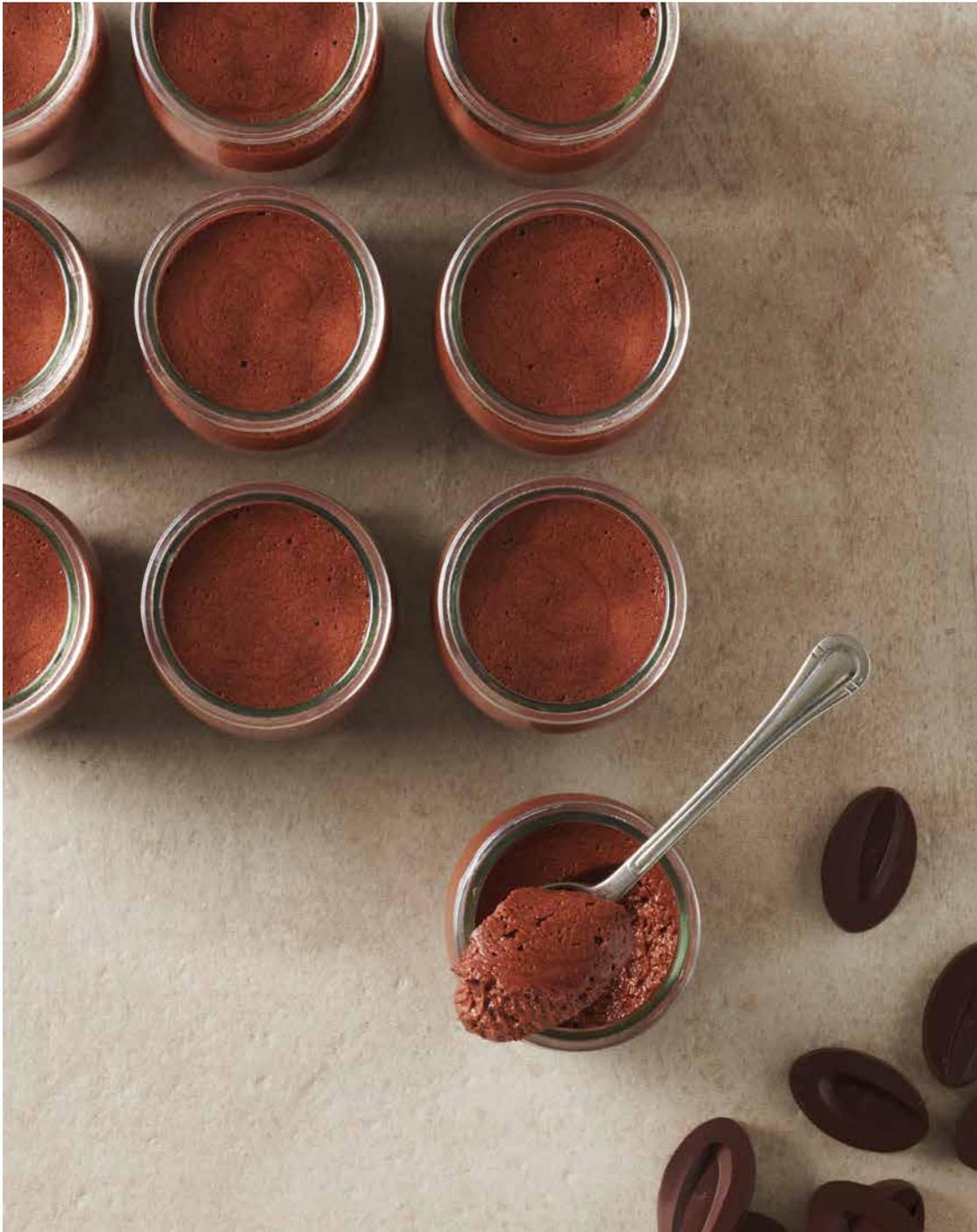


DISFRUTE COCINANDO
RECETAS ORIGINALES
DE LA ÉCOLE GOURMET VALRHONA.
ENCONTRARÁ TODA LA INSPIRACIÓN
NECESARIA PARA REALIZAR POSTRES
DE MÚLTIPLES TEXTURAS O CREAR
TARDALETAS QUE ENCANTARÁN
A SU FAMILIA Y AMIGOS.

Índice

POSTRES CON
DIFERENTES TEXTURAS
P 4-5

TARDALETAS FINAS
P 24-25



Postres con diferentes texturas

**DESARROLLE SU MAESTRÍA
CON EL CHOCOLATE GRACIAS
A NUESTROS POSTRES
DE MÚLTIPLES TEXTURAS.**

CRÈME BRÛLÉE CHOCOLATE

-

MOUSSES EN 5 COLORES

-

MOUSSE DE CHOCOLATE

-

PANNACOTTA CHOCOLAT

-

CORAZÓN DULCEY

-

CHOCOAVELLANAS

-

CÚPULA NYANGBO STRACCIATELLA

Crème brûlée chocolate

Crème brûlée chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para 8 moldes tradicionales de crème brûlée.

CRÈME BRÛLÉE

- 150 g Leche entera
- 300 g Nata entera líquida
- 160 g Yemas de huevo
- 40 g Azúcar
- 150 g **JIVARA 40%**
- o 140 g **DULCEY 35%**
- Azúcar moreno
- Flor de sal

CRÈME BRÛLÉE

Calentar juntos la leche y la nata.

Verter sobre las yemas anteriormente mezcladas con el azúcar.

Realizar una ganache con el chocolate, es decir vertiendo la crema caliente en tres veces sobre el chocolate fundido.

Batir para perfeccionar la emulsión.

Verter 100 g de masa en los moldes.

Cocer enseguida en un horno a 120°C durante unos 28 minutos girando la placa a media cocción.

En el momento de servir, colocar azúcar moreno y quemar con ayuda de un soplete.

Para la crème brûlée **DULCEY 35%** añadir además del azúcar moreno un poco de flor de sal.

Mousses en 5 colores



Mousses en 5 colores

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para unas 10 mousses.

MOUSSE CHOCOLATE NEGRO

- 75 g Nata entera líquida
- 150 g **GUANAJA 70%**
- o 160 g **CARAÏBE 66%**
- o 160 g **MANJARI 64%**
- o 170 g **EQUATORIALE NOIR 55%**
- 30 g Yemas de huevo
- 100 g Claras de huevo
- 25 g Azúcar

MOUSSE DE CHOCOLATE

Calentar la nata (añadiendo si es necesario la gelatina escurrida, anteriormente rehidratada en el agua fría) y realizar una ganache vertiendo la nata caliente en tres veces sobre el chocolate fundido. Añadir las yemas de huevos. Paralelamente montar «a pico de pato» las claras de huevo mezcladas con el azúcar. Verificar que la primera mezcla (ganache) esté a 40/45°C y que esté perfectamente emulsionada. Añadir ¼ de las claras montadas, mezclar y terminar añadiendo delicadamente el resto de las claras.

MOUSSE DE CHOCOLATE

CON LECHE

- 75 g Nata entera líquida
- 2 g Gelatina
- 195 g **JIVARA 40%**
- o 210 g **CARAMÉLIA 36%**
- o 215 g **EQUATORIALE LAIT 35%**
- 30 g Yemas de huevo
- 100 g Claras de huevo
- 25 g Azúcar

MOUSSE CHOCOLATE

DULCEY

- 75 g Nata entera líquida
- 2 g Gelatina
- 195 g **DULCEY 35%**
- 30 g Yemas de huevo
- 100 g Claras de huevo
- 25 g Azúcar

MOUSSE DE CHOCOLATE

BLANCO

- 75 g Nata entera líquida
- 3 g Gelatina
- 195 g **IVOIRE 35%**
- 30 g Yemas de huevo
- 100 g Claras de huevo
- 25 g Azúcar

Mousses en 5 colores




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousses en 5 colores

(segunda parte)

MOUSSE INSPIRATION

FRESA

- 260 g Puré de fresa
- 6 g Gelatina
- 170 g **INSPIRATION FRESA**
- 310 g Nata entera líquida

MOUSSE INSPIRATION FRESA

Calentar el puré y añadir la gelatina anteriormente rehidratada. Verter progresivamente

el puré caliente sobre la **INSPIRATION FRESA** fundida. Batir con una batidora de brazo, para perfeccionar la emulsión. Cuando la mezcla esté a 35/40°C, verter sobre la nata.

Reservar 12 horas en la nevera antes de degustar.

Mousse de chocolate




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Mousse de chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 3 personas.

MOUSSE DE CHOCOLATE

75 g Nata entera líquida
35 % MG
30 g Yemas
100 g Claras
30 g Azúcar
150 g **GUANAJA 70%**

MOUSSE DE CHOCOLATE

Calentar la nata y elaborar una ganache vertiendo la nata caliente en tres veces sobre el chocolate **GUANAJA 70%** fundido.

Añadir las yemas.

Paralelamente, montar las claras con el azúcar hasta obtener un pico de pato.

Comprobar que la primera mezcla (ganache) se encuentra a 40/45 °C y que ha emulsionado perfectamente.

Añadir 1/4 de las claras montadas, mezclar y terminar añadiendo delicadamente el resto de las claras.

Verter en vasitos y dejar cristalizar en la nevera durante 4 horas como mínimo antes de servir.

Pannacotta chocolat

Pannacotta chocolat

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para unas 12 pannacottas de 40 g.

PANNACOTTA IVOIRE

2 g	Gelatina
100 g	Leche entera
5 g	Glucosa
170 g	IVOIRE 35%
200 g	Nata entera líquida
2 g	Polvo de vainilla

PANNACOTTA

Mojar la gelatina en el agua fría. Calentar la leche y la glucosa después añadir la gelatina escurrida. Verter en tres veces sobre el chocolate fundido. Añadir la nata fría.

Batir con ayuda de una batidora de brazo vigilando que no se incorpore aire. Verter en los recipientes y cristalizar unas horas en la nevera.

PANNACOTTA AZÉLIA

2 g	Gelatina
100 g	Leche entera
5 g	Glucosa
1870 g	AZÉLIA 35%
200 g	Nata entera líquida

PANNACOTTA CARAÏBE

2 g	Gelatina
100 g	Leche entera
5 g	Glucosa
180 g	CARAÏBE 66%
200 g	Nata entera líquida

PANNACOTTA DULCEY

2 g	Gelatina
100 g	Leche entera
5 g	Glucosa
170 g	DULCEY 35%
200 g	Nata entera líquida

PANNACOTTA JIVARA

2 g	Gelatina
100 g	Leche entera
5 g	Glucosa
170 g	JIVARA 40%
200 g	Nata entera líquida

Corazón Dulcey

Corazón Dulcey

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 20 unidades.

DACQUOISE AVELLANA

60 g	Harina
170 g	Avellana en polvo
200 g	Azúcar
100 g	Azúcar
280 g	Claras

DACQUOISE AVELLANA

Tamizar la harina con la avellana en polvo y los 200 g azúcar. Montar las claras añadiendo los 100 g de azúcar restantes para obtener una consistencia perfectamente lisa y firme. Extender directamente sobre una placa de 5 mm de altura y hornear a 180°C durante unos 16 minutos. Cuando enfríe, cortar discos de unos 4-5 cm de diámetro.

NAMELAKA DULCEY 35%

75 g	Leche entera
4 g	Glucosa
2 g	Hoja de gelatina
150 g	DULCEY 35%
150 g	Nata líquida entera

NAMELAKA DULCEY 35%

Hidratar la gelatina en abundante agua fría. Derretir el chocolate **DULCEY 35%** a 45°C. Calentar la leche con la glucosa incorporada a 80°C. Añadir la gelatina hidratada y escurrida. Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate **DULCEY 35%** fundido, para obtener una textura elástica y brillante. Añadir a esta preparación la nata entera fría. Batir durante unos segundos y verter en las semiesferas. Dejar que cristalice en el congelador durante varias horas.

MOUSSE LIGERA

DULCEY 35%

250 g	Leche entera
10 g	Hoja de gelatina
465 g	DULCEY 35%
500 g	Nata líquida entera

MOUSSE LIGERA DULCEY 35%

Hidratar la gelatina en abundante agua fría. Calentar la leche a unos 50°C y añadir la gelatina bien escurrida. Verter aproximadamente un tercio de la mezcla líquida caliente sobre el chocolate previamente **DULCEY 35%** fundido y mezclar para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal de que empieza a emulsionar. Cuando la mezcla de chocolate alcance los 35/40°C, incorporar la nata entera montada espumosa.

MONTAJE

En aros de 5 cm de diámetro y 4-5 cm de altura poner un disco de dacquoise avellana y por encima, una semiesfera de namelaka **DULCEY 35%**. Verter por encima la mousse ligera de **DULCEY 35%** hasta el borde de la semiesfera. Guardar enseguida en el congelador.

Una vez congelado, desmoldar y reservar en la nevera el postre anteriormente escudillado sobre un plato, listo para ser servido y degustado.

Chocoavellanas

Chocoavellanas

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 15 unidades.

SABLÉ CRUJIENTE DE AVELLANA Y VAINILLA

105 g	Mantequilla
105 g	Azúcar moreno
1 g	Sal fina
80 g	Avellana en polvo
80 g	Trocitos de crêpe dentelle
35 g	Harina T55
½	Vaina de vainilla «NOROHY»

CREMOSO IVOIRE 35%

50 g	Leche entera
1 g	Gelatina
85 g	IVOIRE 35%
100 g	Nata líquida entera

MOUSSE LIGERA CARAÏBE 66%

140 g	Leche entera
2 g	Hoja de gelatina
165 g	CARAÏBE 66%
285 g	Nata líquida entera

GLASEADO CARAÏBE 66%

200 g	CARAÏBE 66%
20 g	Aceite de pepitas de uva

SABLÉ CRUJIENTE DE AVELLANA Y VAINILLA

Mezclar el azúcar moreno, la avellana en polvo, la harina, la sal, los crêpes dentelles y las semillas de la vaina de vainilla. Cortar la mantequilla fría en dados. Añadir la mantequilla a la preparación y mezclar en la batidora con la pala hasta obtener una bola de masa.

Extender entre 2 hojas de plástico de 4-5 mm de espesor y cortar círculos de 4-5 cm. Reservar en el congelador durante unos 30-45 minutos para poder despegar fácilmente los círculos de masa.

Colocar en una placa y hornear a 160°C en horno ventilado durante unos 15 minutos.

CREMOSO IVOIRE 35%

Calentar la leche hasta que empiece a hervir. Añadir la gelatina hidratada y escurrida.

Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate **IVOIRE 35%** fundido, para obtener una textura elástica y brillante. Añadir a esta preparación la nata líquida fría.

Batir con ayuda de una batidora de brazo con cuidado de no incorporar aire. Verter inmediatamente en moldes semiesfera de silicona de 3 cm de diámetro. Dejar que cristalice en el congelador.

MOUSSE LIGERA CARAÏBE 66%

Hidratar la gelatina en abundante agua.

Calentar la leche a unos 50°C y añadir la gelatina bien escurrida. Verter aproximadamente un tercio de la mezcla líquida caliente sobre el chocolate **CARAÏBE 66%** previamente fundido y mezclar para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal de que empieza a emulsionar. Cuando la mezcla de chocolate alcance los 35/40°C, incorporar la nata entera montada espumosa. Utilizar enseguida.

GLASEADO CARAÏBE 66%

Derretir el chocolate **CARAÏBE 66%** y mezclar con el aceite de pepitas de uva. Recalentar el glaseado a la hora de usarlo y una vez alcanzada la temperatura de 35°C.

Este glaseado se puede congelar y se conserva como el chocolate. Basta con calentarlo de nuevo para utilizarlo.

Chocoavellanas

Chocoavellanas

(segunda parte)

MONTAJE

Desmoldar las semiesferas de cremoso una vez congeladas. Colocarlas en el centro de los moldes de silicona en los que se verterá la mousse. Reservar en el congelador y preparar mientras tanto la mousse ligera. Una vez lista, verter directamente la mousse **CARAÏBE 66%** hasta el borde. Reservar en el congelador hasta que endurezca por completo. Preparar el glaseado y desmoldar las mousses. Con ayuda de un cuchillo, bañarlos en el glaseado (a 35°C) y rebozarlos enseguida en fideos de chocolate. Colocar directamente sobre un disco de sablé de avellana. Para terminar, colocar unas avellanas picadas en el centro de la mousse. Reservar la mousse en la nevera para que se descongele poco a poco antes de servir.

Cúpula Nyangbo stracciatella

Cúpula Nyangbo stracciatella

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 10 cúpulas.

MOUSSE STRACCIATELLA

- 100 g Leche entera
- 3 g Gelatina
- 185 g **IVOIRE 35%**
- 75 g **COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68%**
- 200 g Nata líquida entera

MOUSSE STRACCIATELLA

Calentar la leche a unos 60°C y añadir la gelatina hidratada. Verter por partes sobre el chocolate **IVOIRE 35%** fundido, mezclando energicamente con una lengua pastelera. Batir con una batidora de brazo. Montar los 200 g de nata hasta conseguir una textura espumosa. Comprobar que la temperatura de la ganache es de unos 35-40°C. Incorporar delicadamente la nata montada y, por último, añadir los **COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68%**. Verter unos 45-50 g de esta preparación en moldes redondos de silicona de 6,5 cm de diámetro y reservar inmediatamente en el congelador.

CRUJIENTE DE PRALINÉ DE CHOCOLATE

- 285 g **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%**
- 125 g **AVELLANA 50%**
- 50 g Trocitos de crêpe dentelle
- COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68%**

CRUJIENTE DE PRALINÉ DE CHOCOLATE

Derretir los **COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68%** y añadir el **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%**. Mezclar todo. Incorporar delicadamente los trocitos de crêpes dentelles. Extender la preparación a un grosor de 0,5 cm en una bandeja con papel sulfurizado. Reservar en la nevera o en el congelador. En el momento del montaje, cortar discos de 7,5 cm de diámetro con un cortapastas.

SALSA DE CHOCOLATE Y PRALINÉ

- 100 g Leche entera
- 50 g Nata líquida entera
- 80 g **COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68%**
- 50 g **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%**

SALSA DE CHOCOLATE Y PRALINÉ

Derretir los **COPOS DE CHOCOLATE NYANGBO 68%** y añadir el **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%**. Mezclar todo. Calentar la leche y la nata y verter por partes sobre la mezcla de chocolate y praliné. Batir con una batidora de brazo y reservar.

MONTAJE

Cuando las mousses estén congeladas, desmoldar y colocarlas encima de un disco de bizcocho de praliné y chocolate. Colocar la cúpula de manera armoniosa en un plato con salsa de praliné de chocolate.





Tartaletas finas

DESCUBRA LA ALIANZA
PERFECTA ENTRE CRUJIENTE
Y ESPONJOSIDAD DE NUESTRAS
TARTELETAS.

TARTA ORIADO

-

TARTA JIVARA
CAMELO

-

TARTELETAS DE INSPIRATION FRESA
E IVOIRE

-

TARTELETAS DE CHOCOLATE MILLOT
Y CAMELO

-

TARTA FINA DE FRAMBUESA
Y VAINILLA

Tarta Oriado

Tarta Oriado

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 6/8 personas, círculo de 20 cm de diámetro.

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

120 g	Mantequilla
2 g	Sal fina
80 g	Azúcar glas
30 g	Harina de almendras
1	Huevo
60 g	Harina T55
180 g	Harina T45

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la harina de almendras, el huevo y los 60g de harina T55. Cuando la mezcla quede homogénea, añadir poco a poco los 180g de harina T45.

Extender entre 2 hojas de papel de horno y reservar en el congelador antes de colocar la masa en los moldes.

Colocar la masa en el molde. Hornear a 155/160 °C durante unos 15 minutos.

GANACHE

300 g	Nata entera líquida 35 % MG
50 g	Miel de acacia
270 g	ORiado 60%

GANACHE

Calentar la nata entera líquida con la miel de acacia y verter poco a poco sobre el chocolate **ORiado 60%** fundido, mezclando con la lengua pastelera para conseguir una emulsión.

Incorporar el resto de la nata y batir para perfeccionar la emulsión.

Verter en la base de la tarta y dejar que cristalice en la nevera durante al menos 4 horas antes de servir.

Tarta Jivara caramelo



Tarta Jivara caramelo

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 4/6 personas, círculo de 16 cm de diámetro.

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

120 g	Mantequilla
2 g	Sal fina
80 g	Azúcar glas
30 g	Harina de almendras
1	Huevo
60 g	Harina T55
180 g	Harina T45

FRUTOS SECOS CON CARAMELO

70 g	Azúcar
70 g	Nata entera líquida 35 % MG
60 g	JIVARA 40%
30 g	Mantequilla
25 g	Nueces
25 g	Nueces pecanas
25 g	Avellanas
25 g	Pistachos

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, la harina de almendras, el huevo y los 60g de harina T55. Cuando la mezcla quede homogénea, añadir poco a poco los 180g de harina T45.

Extender entre 2 hojas de papel de horno y reservar en el congelador antes de colocar la masa en los moldes.

Colocar la masa en el molde. Hornear a 155/160 °C durante unos 15 minutos.

FRUTOS SECOS CON CARAMELO

Añadir un tercio del azúcar en una cacerola de fondo grueso.

Cocer hasta obtener un caramelo, añadir otro tercio de azúcar y remover de nuevo.

Por último, incorporar el azúcar restante.

Cuando el caramelo esté listo, añadir la nata caliente y dejar hervir unos minutos.

Templar, verter sobre el chocolate **JIVARA 40%** en tres veces y añadir la mantequilla pomada.

Añadir los frutos secos picados.

Verter en las bases de las tartas horneadas y reservar en la nevera.

Tartaletas de Inspiration fresa e Ivoire

Tartaletas de Inspiration fresa e Ivoire

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 15 unidades.

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

120 g	Mantequilla
2 g	Sal fina
80 g	Azúcar glas
30 g	Almendras en polvo
50 g	Huevos
60 g	Harina
180 g	Harina

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, las almendras en polvo, el huevo y los 60 g de harina. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir poco a poco los 180 g de harina.

Extender entre 2 hojas de plástico, cortar discos con un corta-pastas de 4.5 cm de diámetro y reservar en el congelador. Hornear a 155°C durante unos 15 minutos.

NAMELAKA IVOIRE VAINILLA

50 g	Leche
1 g	Gelatina
1	Vaina de vainilla «NOROHY»
95 g	IVOIRE 35%
100 g	Nata líquida entera

NAMELAKA IVOIRE VAINILLA

Calentar la nata y la vaina de vainilla rajada y raspada. Añadir la gelatina previamente hidratada y escurrida. Verter en tres veces sobre el chocolate IVOIRE 35% previamente fundido. Batir al mismo tiempo que se añade la nata fría.

Verter inmediatamente en moldes semiesfera de silicona de 2,5 cm de diámetro y congelar.

GANACHE MONTADA

INSPIRATION FRESA

90 g	Pulpa de fresa
10 g	Sirope de glucosa
10 g	Miel de acacia
210 g	INSPIRATION FRESA
300 g	Nata líquida entera

GANACHE MONTADA INSPIRATION FRESA

Calentar la pulpa de fresa con el sirope de glucosa y la miel. Verter por partes sobre el INSPIRATION FRESA fundido. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata fría y batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar idealmente durante una noche.

MONTAJE

Una vez los discos de pasta sablé almendra cocidos y enfriados, poner una semiesfera de namelaka IVOIRE 35% vainilla. Montar la ganache hasta obtener una textura espumosa y flexible. Con una manga y una boquilla acanalada, realizar un bonito escudillado sobre la semiesfera. Reservar durante 3 horas en la nevera antes de servir.

Tartaletas de chocolate Millot y caramelo

Tartaletas de chocolate Millot y caramelo

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 8 tartaletas individuales.

MASA SABLÉ DE CACAO

170 g	Mantequilla
2 g	Sal fina
90 g	Azúcar glas
30 g	Harina de almendras
50 g	Huevo
210 g	Harina T55 o T80
25 g	CACAO EN POLVO

MASA SABLÉ DE CACAO

Mezclar la harina de almendras, el azúcar glas, el **CACAO EN POLVO**, la sal y la harina. Tamizar y añadir la mantequilla fría hasta obtener una textura arenosa. Añadir el huevo a la mezcla. Dejar de mezclar cuando se obtenga una masa homogénea. Reservar entre 1 y 2 horas en la nevera. Extender la masa a 3 mm de grosor y colocar en moldes de tartaletas de 7,5 cm de diámetro. Hornear a 150°C en horno ventilado durante 20 minutos.

CARAMELO DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE

MILLOT 74%

140 g	Nata líquida entera
70 g	Azúcar
30 g	Mantequilla
45 g	MILLOT 74%
70 g	Cacahuets salados
70 g	Avellanas

CARAMELO DE FRUTOS SECOS Y CHOCOLATE MILLOT 74%

Preparar un caramelo en seco con el azúcar. Descocer con la mantequilla salada y verter progresivamente la nata caliente. Comprobar que todo el azúcar se ha disuelto y volver a dar un hervor. Dejar enfriar un poco y verter en tres veces sobre el chocolate **MILLOT 74%** fundido. Batir con una batidora de brazo hasta obtener una textura perfectamente lisa. Añadir los frutos secos picados en trozos grandes.

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE MILLOT 74%

90 g	Nata líquida entera
10 g	Miel de acacia
75 g	MILLOT 74%
165 g	Nata líquida entera

GANACHE MONTADA DE CHOCOLATE MILLOT 74%

Calentar los 90 g de nata con la miel. Verter la nata caliente en tres veces sobre el chocolate **MILLOT 74%** fundido mezclando con fuerza con una lengua pastelera. Batir con una batidora de brazo. Añadir los 165 g de nata fría a la ganache. Dejar cristalizar durante al menos 3 horas, idealmente una noche, en la nevera.

MONTAJE

Reservar las bases de las tartaletas horneadas. Rellenar las bases de las tartaletas con 50 g de caramelo de frutos secos y chocolate **MILLOT 74%** inmediatamente después de prepararlo. Reservar durante al menos 1 hora en la nevera. Tras 3 horas de reposo en la nevera, montar la ganache de chocolate **MILLOT 74%** con unas varillas hasta obtener una textura de nata montada muy ligera. Con una manga pastelera, rellenar de ganache cada tartaleta. Degustar.

Consejo del chef

Extender los restos de masa sablé y cortar formas con un cortapastas. Hornear a 150°C durante 15 minutos. Estas galletas son perfectas para la merienda o para acompañar el café.

Tarta fina de frambuesa y vainilla

Tarta fina de frambuesa y vainilla

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para una tarta de 30 x 10 cm (10 barritas).

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

60 g	Mantequilla
1 g	Sal fina
40 g	Azúcar glas
15 g	Harina de almendras
1	Huevo
120 g	Harina

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla fría, la sal fina, el azúcar glas, la harina de almendras y la harina. Cuando la preparación tenga una textura arenosa, añadir el huevo. Dejar de mezclar cuando la masa sea homogénea. Extender entre dos hojas de papel sulfurizado a un grosor de 3 mm y reservar durante 1 hora en el congelador. Hornear a 155°C en horno ventilado durante unos 15 minutos.

SABLÉ PRENSADO INSPIRATION FRAMBUESA

95 g	Masa sablé horneada
60 g	Crêpes dentelles
95 g	INSPIRATION FRAMBUESA

SABLÉ PRENSADO INSPIRATION FRAMBUESA

Desmenuzar la masa sablé en trocitos en la batidora con la pala. Añadir los trocitos de barquillo y la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA** fundida. Mezclar todo delicadamente. Verter inmediatamente la mezcla obtenida en un marco de 30 x 10 cm. Reservar en la nevera.

CONFITADO DE FRAMBUESA

150 g	Pulpa de frambuesa
25 g	Glucosa
45 g	Azúcar
4 g	Pectina NH
15 g	Zumo de limón

CONFITADO DE FRAMBUESA

Calentar la pulpa de frambuesa y la glucosa a 40°C y añadir el azúcar mezclado con la pectina NH. Llevar a ebullición y añadir el zumo de limón. Verter inmediatamente en los moldes de semiesferas de silicona de 2,5 cm de diámetro y reservar en el congelador.

GANACHE MONTADA IVOIRE VAINILLA

100 g	Nata líquida entera
10 g	Miel de acacia
10 g	Glucosa
145 g	IVOIRE 35%
1	Vaina de vainilla «NOROHY»
270 g	Nata líquida entera

GANACHE MONTADA IVOIRE VAINILLA

Calentar los 100 g de nata con la miel y la glucosa. Añadir la vaina de vainilla rajada y raspada en la nata caliente. Verter un tercio de la mezcla caliente sobre el chocolate **IVOIRE 35%** fundido, mezclando enérgicamente con una lengua pastelera. Añadir el resto de la mezcla líquida poco a poco. Añadir los 270 g de nata fría y batir para perfeccionar la emulsión. Filmar a piel y reservar en la nevera. Dejar que cristalice durante una noche.

DECORACIONES

Frambuesas frescas

Tarta fina de frambuesa y vainilla

Tarta fina de frambuesa y vainilla (segunda parte)

MONTAJE

Colocar de manera aleatoria semiesferas de confitado de frambuesa sobre el sablé prensado.

Montar la ganache de **IVOIRE 35%** y vainilla a velocidad media en la batidora hasta obtener una textura de nata montada muy ligera.

Rellenar una manga con la ganache montada y cortar la punta al bias.

Escudillar la ganache de manera irregular en la base de la tarta y entre las semiesferas. Reservar en el congelador. Para preparar barritas individuales, cortar tiras de 3 cm de ancho. De esta manera, se obtienen 10 barritas de 10 x 3 cm. Decorar con frambuesas frescas a la hora de servir.



JUNTOS,
HAGAMOS

bien
LO QUE ES

bueno

