

ALBERIC Y ANTOINETTE

UNA RECETA ELABORADA POR FRÉDÉRIC BAU, EXPLORADOR PASTELERO VALRHONA



Frédéric Bau

EXPLORADOR PASTELERO
CASA VALRHONA

“ 100 años... compartiendo amor por el chocolate, emociones, conversaciones, audacia, fidelidad, visión, respeto, objetivos, 100 años compartiendo esta pasión artesana. Este pastel quiere representar la base de nuestra historia. Como una roca, sólida, cartesiana, incluso si la superficie nos invita a pensar en las fluctuaciones de la vida, los altibajos... Inspirado en Arman, esta maraña que parece desorganizada es, sin embargo, el símbolo del desarrollo, de la superación, y los locos torbellinos de chocolate materializan la energía que desde hace 100 años irradianos para desembocar en nuestros sueños y cumplir nuestras ambiciones. Hay que saber de dónde vienes para saber adónde vas. ”


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

RECETA CALCULADA PARA 12 TARTAS CUADRADAS DE 12 x 12 x 4,5 CM

BIZCOCHO GENEROSO KOMUNTU 80%

280 g	Leche desnatada
210 g	KOMUNTU 80 %
120 g	Claras pasteurizadas
100 g	Azúcar
45 g	Almendras en polvo libres de aceites
30 g	Aceite de almendras tostadas
15 g	Aceite de semilla de ciruela
120 g	Harina T55
7 g	Levadura química
927 g	Peso total

Calentar la leche y emulsionar el chocolate.

Añadir las claras frías, el azúcar, las almendras en polvo, los aceites, así como la harina y la levadura química.

Batir con el robot o enérgicamente con las varillas durante unos segundos para obtener una mezcla lisa.

GANACHE KOMUNTU 80%

1300 g	Leche entera
40 g	Fécula de patata
110 g	Glucosa DE60
715 g	KOMUNTU 80 %
2165 g	Peso total
1920 g	Peso total después de la cocción

Hervir la leche, la fécula y la glucosa durante 4 minutos removiendo enérgicamente.

Emulsionar el chocolate añadiendo progresivamente la leche caliente en 3 o 4 veces.

Batir durante unos segundos para perfeccionar la emulsión.

Consejo: en caso de grandes cantidades, cocer en un pasteurizador cerrado.

GANACHE CREMOSA KOMUNTU 80%

970 g	Ganache Komuntu 80 %
230 g	Nata UHT 35 %
1200 g	Peso total

Añadir a la ganache Komuntu la nata UHT líquida fría y batir durante unos segundos.

GANACHE CREMOSA AROMATIZADA CON VAINILLA

845 g	Ganache cremosa Komuntu 80 %
10 g	Pasta de vainas de vainilla ecológica
855 g	Peso total

Añadir a la ganache cremosa Komuntu la pasta de vainas de vainilla ecológica.

Mezclar y cristalizar en la nevera durante 5 o 6 horas.

MOUSSE KOMUNTU 80%

1070 g	Leche entera
70 g	Fécula de patata
955 g	KOMUNTU 80 %
1510 g	Nata UHT 35 %
3605 g	Peso total

Hervir la leche y la fécula de patata durante 3 a 4 minutos, hasta que la textura se vuelva brillante y sedosa.

Emulsionar el chocolate, batir durante unos segundos para perfeccionar la emulsión.

A 38/40 °C, añadir la nata UHT montada.

PREPARACIÓN PARA PULVERIZAR KOMUNTU 80%

700 g	KOMUNTU 80 %
300 g	Manteca de cacao
1000 g	Peso total

Fundir todos los ingredientes y pulverizar a una temperatura de 40/45 °C.

MONTAJE

Realizar el bizcocho. Verter el bizcocho en un medio marco de 40x60 (Matfer). Si es posible, dejar reposar entre 1 y 2 horas antes de hornearlo. Hornear a 170/180 °C durante 12/15 minutos. Realizar la ganache Komuntu. Sobre el bizcocho frío y sin desmoldar, verter 950g de ganache Komuntu. Dejar cristalizar durante 5/6 horas en la nevera. Realizar la ganache cremosa. Retirar 600g de ganache para realizar la ganache montada. Dejar cristalizar durante al menos 5/6 horas. Montarla a pico de pato a velocidad media. Realizar la ganache aromatizada con vainilla con la otra parte de la ganache cremosa. Dejar cristalizar. Una vez el bizcocho con la ganache hayan cristalizado y enfriado, cortarlos en 12 cuadrados de unos 9,5x9,5 cm. Escudillar sobre cada cuadrado unos 50g de ganache montada. Con una cuchara sobera, crear cavidades cada cuadrado en las que se pondrá la ganache cremosa aromatizada con vainilla. Congelar unos minutos y rellenar las cavidades con 50g de ganache cremosa aromatizada con vainilla. Congelar. Poner los cuadrados en marcos de 12x12x4,5 cm. Rellenar con mousse Komuntu (unos 300g por marco) a ras y, con una manga con boquilla, rellenar los bordes para evitar la formación de burbujas de aire. Colocar encima mousse Komuntu y crear con el dorso de una cuchara sobera un relieve bonito y apetecible. Congelar de nuevo.

DECORACIÓN

Realizar la preparación para pulverizar. Para que se adhiera perfectamente, hacer un velo muy fino de glaseado Absolu Cristal diluido con 10% de agua bien caliente. Hacer un ligero velo con una pistola. Realizar la decoración de chocolate atemperado con el cornete, como hace 100 años, y cubrir el 1 con una hoja de oro.