

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 PRENSADO 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.