



Isalo





Nick Van Dooren

CHEF PASTELERO
EN LA PASTERÍA LINNICK EN ÁMSTERDAM

Receta calculada para 32 postres

MASA SABLÉ DE CHOCOLATE

200 g	Mantequilla	Cortar la mantequilla en trozos y reservar en el congelador.
400 g	Harina T55	Añadir a un robot la harina, el cacao en polvo y el azúcar glas tamizados.
160 g	Azúcar glas	Añadir los trozos de mantequilla fríos e incorporarlos a la mezcla.
34 g	Cacao en polvo	Añadir el huevo y dejar de mezclar cuando se obtenga una masa uniforme.
64 g	Huevo entero	Reservar en la nevera durante al menos 2 horas.
3.4 g	Sal	Extender la masa a 2,25 - 2 mm de grosor y hornear a 170°C durante unos 15 minutos.

MOUSSE DE VAINILLA

140 g	Nata líquida 35 %	Cocer la nata (140 g) con las vainas de vainilla.
13 g	Vainas de vainilla de Madagascar	Incorporar progresivamente la nata a la mezcla de yemas, azúcar y sal, y cocer hasta 82°C.
42 g	Yemas	A 82°C, añadir la mezcla de gelatina y colar.
80.5 g	Azúcar	Dejar enfriar hasta que alcance 40°C.
0.28 g	Sal	Incorporar la nata montada (525 g) a la mezcla si esta no supera los 40°C.
6 g	Gelatina en polvo 200 Bloom	Repartir la mezcla en moldes de quenelle, 25 g por unidad.
36 g	Agua	
525 g	Nata 35 % montada	

MOUSSE MILLOT 74 %

437.36 g	Nata líquida	Montar la nata hasta que quede firme y reservar en la nevera. Batir las claras y las yemas. Hervir el agua con el azúcar a 106°C. Añadir el jarabe de azúcar al huevo y formar una semiesfera. Derretir el chocolate MILLOT 74 % a 50-55°C. Hervir la leche con la sal. Agregar la gelatina a la leche caliente. Hacer una emulsión con la leche y el chocolate. Mezclar la preparación de chocolate con la semiesfera. Mezclar esta preparación con la nata montada. Repartir en pequeños moldes blancos en forma de eclipse, presionar en el interior y añadir el bizcocho de chocolate por encima. 36 g de mousse por unidad. Verter el glaseado de chocolate por encima.
153.01 g	Yemas	
32.78 g	Claros	
65.56 g	Agua	
98.45 g	Azúcar	
355.30 g	MILLOT 74 %	
0.8 g	Sal	
120.23 g	Leche	
21 g	Gelatina en polvo	
130 g	Agua	

CREMOSO DE CAFÉ Y MILLOT 74 %

135 g	Nata líquida	Llevar a ebullición la nata, la leche y el café.
135 g	Leche	Mezclar el azúcar y la yema y agregar la mezcla anterior cuando hierva.
15 g	Café recién molido	Cocer hasta que alcance 82°C y añadir la gelatina.
67.5 g	Yemas	Tamizar esta preparación sobre el chocolate y batir con la batidora de brazo.
27 g	Azúcar	Repartir la mezcla en moldes pequeños con forma de eclipse.
120 g	MILLOT 74 %	15 g por unidad.
3 g	Gelatina en polvo	
18 g	Agua	

GLASEADO DE CHOCOLATE MILLOT 74 %

134.4 g	Agua (fría)	Hidratar la gelatina con la primera cantidad de agua.
22.4 g	Gelatina en polvo 200 Bloom	Hervir la segunda cantidad de agua con el azúcar y la glucosa a 103°C.
168 g	Agua	Mezclar la leche condensada con la gelatina hidratada.
336 g	Azúcar	Añadir el agua azucarada y mezclar.
336 g	Glucosa	Fundir el chocolate.
224 g	Leche condensada	Añadir la preparación de chocolate caliente y mezclar bien.
336 g	MILLOT 74 %	Batir con una batidora de brazo.
		Calentar el glaseado antes de usarlo. Batir con una batidora de brazo.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

200 g	Yemas	Cocer utilizando el programa para bizcochos.
100 g	Azúcar	Mezclar delicadamente y poco la primera parte del azúcar con las claras a punto de nieve, e incorporar a las yemas batidas con la segunda parte del azúcar, las almendras, la nata y la vainilla en polvo, hasta obtener una mezcla homogénea.
200 g	Claros	Incorporar rápidamente la mezcla de harina, sal y cacao en polvo.
100 g	Azúcar	
1.4 g	Sal	
112 g	Harina T45	
150 g	Almendras en polvo	
48 g	Cacao en polvo	
40 g	Nata en polvo	
2 g	Vainilla en polvo	

COMPOTA DE ALBARICOQUE

275.2 g	Puré de albaricoque	Hervir el puré de albaricoque y los orejones.
166.4 g	Orejones hidratados, cortados en daditos	Añadir el azúcar y la pectina, cocer durante 3 minutos hasta obtener una gelatina.
48 g	Azúcar	Repartir 15 g por unidad sobre el cremoso de café y MILLOT 74 %.
5.6 g	Pectina X58	

MONTAJE Y ACABADO

Preparar el glaseado de chocolate con 24 horas de antelación y conservarlo en la nevera antes de usar. Preparar el bizcocho genovés, cortarlo en rebanadas finas de 0,5 cm y hornear a 180°C. Cortar, a continuación, con un cortador redondo de 5,5 cm. Hacer la masa sablé de chocolate, extenderla a 2,3 mm y cortar porciones de 7,5 cm. Hornear a 165°C y bañarlos con una mezcla de 100 g de chocolate MILLOT 74 % y 100 g de manteca de cacao. Preparar la mousse de vainilla, verter en el molde Pavoni PX073 (quenelle) y congelar. Pulverizar con una mezcla de 100 g de chocolate blanco Ivoire, 100 g de manteca de cacao y 5 g de colorante blanco, y salpicar con un poco de chocolate negro. Reservar en el congelador. Hervir el cremoso de café, verter 15 g por unidad en un molde Silikomart SF164 de esferas y reservar en el congelador. Hervir la compota y repartir 15 g por unidad encima del cremoso de café. Congelar. Darle la vuelta a la mousse MILLOT 74 % y pulverizar en el molde Silikomart SF163 (círculos abombados), 26 g por unidad y presionar en el interior. Cubrir con el bizcocho y congelar. Calentar el glaseado a 35°C y eliminar el aire con una batidora de brazo. Verter inmediatamente el glaseado sobre la tartaleta. Realizar una decoración de chocolate naranja de 5,5 x 5,5 cm, enrollarla sobre un tubo de PVC de 7 cm y dejar cristalizar. Colocar la decoración sobre la tartaleta y, a continuación, la quenelle de mousse de vainilla encima. Fijar con un poco de chocolate MILLOT 74 %.