

# Almendarina



David Briand.  
CHEF INSTRUCTORA  
ÉCOLE VALRHONA

Receta Calculada para 6 Moldes "Fondo plano" - Ref. 2183

## CREMOSO INSPIRATION ALMENDRA

1100 g	Leche entera UHT	· Llevar a ebullición la leche y verter sobre las yemas
220 g	Yemas de huevo	· de huevo anteriormente mezcladas (sin blanquear)
110 g	Azúcar	· con el azúcar.
8 g	Gelatina 200 B	· Cocerlo todo a 84/85°C, pasar por el colador chino.
40 g	Agua de hidratación	· Añadir la gelatina anteriormente rehidratada.
760 g	<b>INSPIRATION ALMENDRA</b>	· Verter progresivamente sobre el chocolate fundido.
		· Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
		· Dejar cristalizar en la nevera.

## SIROPE DE EMPAPADO MANDARINA

100 g	Agua	· Llevar a ebullición el agua y el azúcar.
125 g	Azúcar	· Añadir la pulpa y el concentrado de mandarina.
140 g	Pulpa mandarina	· Reservar en la nevera.
15 g	Concentrado de mandarina	

## COMPOTA DE MANDARINA

100 g	Azúcar	· Mezclar el azúcar y la pectina.
125 g	Pectina NH	· Calentar a 40°C la pulpa de mandarina con la glucosa y el azúcar.
140 g	Pulpa mandarina	· Añadir en lluvia la mezcla azúcar-pectina.
15 g	Azúcar	· Llevar a ebullición, añadir la gelatina anteriormente rehidratada y el zumo de yuzu.
100 g	Glucosa DE38/40	· Reservar.
125 g	Zumo de Yuzu	
140 g	Gelatina 200B	
15 g	Agua de hidratación	

## BIZCOCHO ALMENDRAS

665 g	Huevos enteros	· Mezclar los huevos, el azúcar invertido y el azúcar.
200 g	Azúcar invertido	· Añadir el polvo de almendras y la harina tamizada con la levadura química.
330 g	Azúcar	· Verter la nata y la mantequilla fundida caliente a 45/50°C.
200 g	Polvo de almendras	· Dejar reposar unas horas en la nevera.
320 g	Nata UHT 35%	
360 g	Harina T45	
18 g	Levadura química	
265 g	Mantequilla seca 84%	

## CRUJIENTE PRALINÉ INSPIRATION ALMENDRA

760 g	<b>INSPIRATION ALMENDRA</b>	· Fundir la cobertura y mezclar todos los ingredientes juntos.
760 g	<b>Praliné afrutado almendras valencia 70%</b>	
140 g	<b>Éclat d'or</b>	

## MOUSSE INGLESA INSPIRATION ALMENDRA

20 g	Gelatina en polvo	· Realizar un sirope con la cantidad grande de agua, el azúcar y la glucosa a 104°C.
100 g	Agua de hidratación	· Añadir la leche condensada azucarada y la gelatina anteriormente rehidratada.
195 g	Agua	· Verter progresivamente sobre la Inspiration Almendra y la manteca de cacao fundidas.
260 g	Azúcar	· Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
320 g	Sirope de glucosa	· Añadir el absolu ccrystal anteriormente hervido con la pequeña cantidad de agua y batir de nuevo.
260 g	Leche condensada azucarada	· Dejar cristalizar 24 horas antes de usar.
360 g	<b>INSPIRATION ALMENDRA</b>	· Calentar el glaseado a 32°C/34°C, batir y glasear.
65 g	<b>Manteca de cacao</b>	
385 g	<b>Absolu cristal</b>	
38 g	Agua	

## MONTAJE Y ACABADO

Preparar el cremoso y el sirope de empapado, reservar en la nevera. Realizar la compota, verter 580g en un marco para ganache de 4 mm de altura, enfriado con anterioridad y colocado sobre una hoja relieve, congelar.

Realizar el bizcocho y extender 750 gr por placa de 40 x 60 cm. Cocer a 175°C durante unos 12 minutos.

Extender 1400 g de crujiente en un marco de 40 x 60 cm. Cortar las placas de bizcocho a la medida del marco (idealmente 36 x 52). Empapar cada hoja con 100 g de sirope. Extender sobre el crujiente 1080g de cremoso después cubrir con una placa de bizcocho. Extender 780 g de compota después cubrir con otra placa de bizcocho.

Extender de nuevo 1080 g de cremoso, cubrir con la última capa de bizcocho. Terminar con 360g de compota por encima, congelar.

Cortar tiras de 6 x 52 cm. Realizar la mousse y verter 930 g por molde "Fondo Plano" (Ref. 2183). Colocar el interior y congelar.

Atención, si la mousse es ligeramente demasiado flexible, colocarla unos minutos en la nevera antes de colocar el interior.

Desmoldar, después hacer un velo de glaseado Absolu anteriormente aligerado y llevado a ebullición con un 5% de pulpa de mandarina.

Congelar. Con ayuda de una manga con boquilla, realizar un efecto derrame con el glaseado Inspiration Almendra sobre los bordes del tronco.

Una vez cristalizado, verter la ganache de Guanaja 70%, dejando el espacio necesario para cerrar el turrón.

Dejamos cristalizar la ganache 24h a 18 °C y 60% de humedad.

Finalmente cerramos el turrón.

