

Tartaleta de almendra a la rosa





SABLÉ BRETON DE AMATIKA

110 g	AMATIKA 46%	Fundir el chocolate Amatika junto con la manteca de cacao y el aceite.
95 g	Manteca de cacao	Agregar a la mezcla de chocolate el agua progresivamente en tres partes.
95 g	Aceite de semillas de uva	Por último, emulsionar empleando una batidora de brazo.
105 g	Agua	Dejar reposar en la nevera al menos durante 6 horas.
4 g	Sal marina	Poner la base de ganache en el bol del robot de cocina, añadir el azúcar y la sal y batir hasta obtener una pasta homogénea y uniforme.
180 g	Azúcar	Tamizar la harina junto con el almidón de maíz y la levadura química para añadirlos a la mezcla principal en 2 partes.
330 g	Harina T55	Batir bien hasta que todo quede bien incorporado. Dejar reposar en la nevera durante la noche.
21 g	Almidón de maíz	Extender la masa hasta que tenga un espesor de 5 o 6 mm y disponerla en unos anillos para tartaletas engrasados de 8 cm sobre un tapete silpat perforado. Hornear a 165 °C durante 16 minutos.
21 g	Levadura química	

GELATINA DE ALMENDRA

100 g	Bebida de almendra (Fabbri)	Calentar la bebida de almendra y el agua a 45 °C.
800 g	Agua	Mezclar el agar-agar con 1 cucharada de azúcar e incorporar en el líquido caliente sin parar de remover.
100 g	Bebida de almendra	Seguir cocinando unos cuantos minutos más (entre 3 y 4 minutos) para activar el agar-agar.
9 g	Agar	Repartir en moldes semiesféricos de 4 cm.

CREMEUX VEGANO DE AMATIKA A LA ROSA

118 g	Almidón de maíz	Mezclar el azúcar con el almidón de maíz. Calentar la bebida de almendra y agregar la mezcla de almidón de maíz sin parar de remover. Seguir cocinando hasta que quede una mezcla espesa.
25 g	Azúcar	
440 g	Bebida de almendra tostada*	Verter la mezcla de leche sobre el chocolate, la manteca de cacao y el extracto de rosa y batir hasta que todo queden bien incorporado. Emulsionar con una batidora de brazo.
500 g	AMATIKA 46%	
20 g	Manteca de cacao	Dejar reposar en la nevera.
8 gotas	Extracto de rosa	*Se recomienda usar la versión Barista, ya que permanecerá estable al airearla.
1 g	Sal marina (opcional)	

PRALINÉ DE ALMENDRA CASERO

150 g	Azúcar	Pesar las almendras y la vainilla, reservar.
50 g	Agua	Mezclar el azúcar con el agua. Calentar hasta alcanzar 121 °C y apartar del fuego.
1 pc	Vainilla	Agregar las almendras y la vainilla y remover hasta que queden completamente recubiertas y tengan un aspecto arenoso.
250 g	Almendras enteras blanqueadas	Volver a calentar a fuego medio-bajo sin dejar de remover hasta que el azúcar se derrita y caramelize.
		Pasar la preparación a una bandeja forrada con papel de horno y dejar enfriar por completo.
		Poner la preparación en un procesador de alimentos y triturar hasta obtener una suave pasta de praliné.
		Reservar.

ONCTUEUX DE ALMENDRAS

135 g	Agua	Calentar el agua junto con el azúcar invertido y el jarabe de glucosa.
15 g	Azúcar invertido	Mientras tanto, mezclar la pasta de almendra, el praliné y la manteca de cacao y calentar ligeramente.
35 g	Jarabe de glucosa	Una vez que la mezcla de azúcar entre en ebullición, verterla en tres partes sobre la base de almendras y mezclar hasta que todo quede bien incorporado.
170 g	Pasta de almendra 50%	Emulsionar con una batidora de brazo.
95 g	Praliné de almendra casero	Poner la mezcla en un recipiente adecuado, taparla con film de contacto y guardar en la nevera para que repose.
30 g	Manteca de cacao	

ALMENDRAS CARAMELIZADAS

100 g	Almendra laminada	Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Apartar del fuego y agregar la almendra laminada.
200 g	Agua	Dejar que la almendra laminada quede empapada (unos cuantos minutos) antes de colar.
200 g	Azúcar	Esparcir la almendra laminada en una bandeja forrada con papel de horno y hornear a 150 °C entre 8 y 10 minutos o hasta queden doradas.

MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Depositar el sable bretón horneado en una bandeja. Adornar el centro con una pequeña cantidad de onctueux de almendra con la ayuda de una manga y coronar con un disco de chocolate atemperado. Presentar la semiesfera de gelatina de almendra en el centro y adornarla cubriéndola de onctueux de almendra con la ayuda de una manga.

Batir el cremeux de Amatika a la rosa para que quede una textura ligera. Aplicarlo con la ayuda de una manga por alrededor de la semiesfera.

Ir repartiendo la almendra laminada caramelizada alrededor del cremeux de abajo arriba. Culminar la decoración espolvoreando polvo de oro o azúcar en polvo y adornar con un pétalo de rosa seco. Servir.

+ la Palabra del Chef +

¿Qué le inspira este chocolate?

Contar con una opción de chocolate con bebida vegetal de almendra es fantástico, porque se presta a muchas más opciones creativas. La textura es cremosa, el dulzor se equilibra con las notas de frutos secos de la almendra, aunque sin que la almendraacapare demasiado protagonismo, por lo que resulta una base neutra excelente para trabajar. La almendra es un ingrediente bastante común en la cocina de Emiratos Árabes por lo que el sabor me trae una cierta nostalgia y, en concreto, al combinarlo con agua de rosas crea una hermosa armonía floral.