

# Millot and mandarin in love





### CREMA DE MANDARINA Y YUZU

- 60 g Mandarina (zumo)
- 4 g Piel de mandarina 1:1
- 60 g Yema
- 30 g Azúcar blanco de caña granulado
- 1 g Gelatina en polvo
- 7.11 g Agua
- 43 g Mantequilla
- 11 g Zumo de yuzu

En un recipiente, mezclar la pulpa de mandarina, la piel, el zumo de yuzu, la yema y el azúcar y mezclar con una batidora hasta que esté a 80°C.  
Retirar del fuego o el microondas y emulsionar.  
Añadir a 60°C la gelatina y la mantequilla mezclando hasta obtener una crema uniforme.  
Conservar en el congelador a -18°C.

### CREMA PASTELERA GUANAJA

- 54 g Leche entera UHT
- 7 g Nata
- 1 g Sal Maldon
- 15 g Azúcar blanco de caña granulado
- 2 g Glucosa en polvo
- 11 g Yema
- 2 g Almidón de arroz
- 2 g Almidón de maíz
- 27 g **GUANAJA 70 %**
- 1 g **P125 Cœur de Guanaja**

Hervir la leche, la nata y la sal.  
Mezclar aparte los azúcares, los almidones y las yemas.  
Cocinar como una crema pastelera.  
Retirar del fuego y verter sobre los chocolates. Batir y verter.  
Congelar a -18°C.

### CREMA INGLESA

- 49 g Leche entera UHT
- 30 g Nata
- 0.14 g Vainilla en vaina
- 1 g Sal Maldon
- 17 g Yema
- 6 g Azúcar blanco de caña granulado

Hervir la leche, la nata, la sal y la vainilla.  
Mezclar la yema y el azúcar y elaborar una crema inglesa a 83°C.  
Filtrar con un colador chino y mezclar.  
Conservar en el congelador a -18°C.

### CREMOSO DE MASCARPONE Y AVELLANA

- 31 g **JIVARA 40 %**
- 12 g Pasta de avellanas
- 21 g Mascarpone
- 1 g Gelatina en polvo
- 4 g Agua
- 52 g Crema inglesa

Poner el chocolate y la pasta de avellanas en un recipiente. Verter la crema inglesa caliente y mezclar.  
Añadir el mascarpone y la gelatina (puesta en agua en el frigorífico y, a continuación, disuelta).  
Cristalizar 12 h a 4°C. Conservar en el congelador a -18°C.

### SABLÉ BRETÓN

- 2 g Yema
- 1 g Sal Maldon
- 4 g Azúcar blanco de caña granulado
- 4 g Mantequilla
- 5 g Harina Tipo 1
- 1 g Levadura

Batir la yema, la sal y el azúcar juntos.  
Añadir la mantequilla cremosa y, a continuación, incorporar con espátula la harina tamizada con la levadura.  
Extender hasta lograr un grosor de 5 mm y congelar.  
Hornear a 155°C durante 20 minutos.  
Tamizar para calibrar.  
Conservar a temperatura ambiente en un lugar seco.

### AVELLANAS CRUJIENTES

- 6 g Avellanas tostadas
- 1 g Azúcar blanco de caña granulado
- 0.84 g Agua
- c. n. Vainilla en vaina
- c. n. Mantequilla

Calentar el agua, el azúcar y la vainilla hasta 120°C. Calentar las avellanas tostadas.  
Añadir las avellanas calientes al azúcar, mezclar hasta que adquiera una textura arenosa y, a continuación, caramelizar.  
Con el fuego apagado, incorporar la mantequilla para separarlas y poner sobre el mármol, dejándolas enfriar.  
Romperlas entre dos hojas de papel con un rodillo y tamizar para calibrar.  
Conservar a temperatura ambiente.

### CRUJIENTE DE AVELLANAS

- 10 g **JIVARA 40 %**
- 7 g Praliné crujiente de almendras y avellanas
- 8 g Pasta de avellanas
- 1 g Mantequilla líquida
- 12 g Éclat d'or
- 15 g Sablé bretón
- 8 g Avellanas crujientes

Derretir la cobertura y añadir la mantequilla líquida.  
A continuación, agregar el praliné y la pasta de avellanas.  
Por último, incorporar el Éclat, las avellanas crujientes y el sablé bretón.  
Mezclar bien y extender sobre el papel.  
Conservar en el congelador a -18°C.



### MOUSSE DE MILLOT 74 % Y AVELLANAS

6 g	Azúcar blanco de caña granulado	:	Mezclar la crema inglesa caliente con el azúcar y verter sobre la cobertura y la pasta de avellanas. Batir.
6 g	Pasta de avellanas	:	Enfriar la base a 28°C antes de usar.
136 g	Nata	:	Semimontar la nata y corregir la emulsión.
102 g	Crema inglesa	:	Verter y congelar a -18°C.
110 g	MILLOT 74 %	:	

### BIZCOCHUELO DE MILLOT 74 %

12 g	Yema	:	Batir con la batidora planetaria hasta obtener una masa espumosa.
6 g	Azúcar blanco de caña granulado	:	Hacer un merengue añadiendo a la clara espumada el azúcar y la albúmina previamente mezclados.
1 g	Azúcar invertido	:	Tamizar los ingredientes en polvo dos veces con un colador fino.
15 g	Clara de huevo fresca	:	Elaborar una ganache con la nata caliente y la cobertura. Utilizar a 40°C.
4 g	Azúcar blanco de caña granulado	:	Aligerar la ganache con el merengue. Incorporar las dos masas, la de la yema sobre el merengue, y, a continuación, añadir los ingredientes en polvo tamizados. Por último, añadir la ganache ligera.
1 g	Clara de huevo deshidratada	:	Extender con un esparcidor hasta lograr un grosor de 5 mm y hornear durante 7 u 8 minutos a 200°C con la válvula cerrada.
1 g	Cacao en polvo	:	Espolvorear con azúcar al sacarlo y congelar a -18°C.
3 g	Harina Tipo 1	:	
2 g	Almidón de maíz	:	
7 g	Nata	:	
7 g	MILLOT 74 %	:	

### GELATINA DE MANDARINA

32 g	Mandarina (zumo)	:	Calentar la mandarina con el azúcar y diluir las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua fría y escurridas.
3 g	Azúcar blanco de caña granulado	:	Introducir en el molde y congelar a -18°C.
1 g	Gelatina en polvo	:	

### MONTAJE Y PRESENTACIÓN

Crear cilindros de chocolate Manjari 64 % con un tubo de 5 cm de diámetro y acetatos.

Una vez que esté cristalizado, desmoldar todo y crear cilindros pequeños con una altura de 8 cm. A continuación, cerrar el cilindro por uno de sus extremos, asegurándose de que quede bien sellado.

Pegar el cilindro en un trozo de acetato y colocarlo sobre el turbillon y hacer que gire a la velocidad máxima. Con un cuerno, crear rayas a lo largo de todo el cuerpo del cilindro. Con un compresor, soplar con el cilindro en la fase de rotación de forma que se retire todo el chocolate posible y se consiga que la cubierta sea lo más delgada posible.

Una vez que todo esté bien cristalizado, comenzar a rellenar con el sistema de montaje a la inversa, en el siguiente orden:

- mousse
- crema de mandarina
- gelatina
- crema de mandarina
- cremoso
- crujiente
- galleta

Cecorar con una pluma de chocolate y una lámina de oro.