



Calao



Una receta original de la École Valrhona

Calculada para 48 unidades

MASA SABLÉ CHOCOLATE MILLOT 74 % GRUÉ

250g MILLOT 74 %

- 470g Mantequilla seca 84 %
- 220g Huevos enteros
- 860g Harina T55
- 330g Azúcar glas
- 75g Harina de almendras extrafina
- 40g Grué de cacao**
- 7g Flor de sal

- Mezclar el chocolate fundido a 35 °C con la mantequilla pomada.
- Añadir los huevos fríos progresivamente. Verter sobre la harina, el azúcar glas, la harina de almendras, el grué en polvo y la flor sal.
- Mezclar todo brevemente. Extender enseguida.
- Hornear a 150 °C.

CARAMELO TONKA

- 160g Nata UHT 35 %
- 2g Vainas de vainilla de Madagascar
- 0,5g Habas de tonka
- 20g Glucosa DE38/40
- 160g Azúcar
- 45g Mantequilla salada

- Infundonar la nata con la vainilla y la tonka rallada.
- Colar, rectificar el peso de nata y añadir la glucosa.
- Cocer el azúcar varias veces hasta obtener un caramelo claro.
- Descocer el caramelo con la mantequilla salada.
- Añadir la nata caliente y cocerlo todo a 108 °C.

GANACHE MILLOT 74 %

- 390g Nata UHT 35 %
- 65g Azúcar invertido
- 300g MILLOT 74 %**

- Hervir la nata y el azúcar invertido. Verter progresivamente sobre el chocolate.
- Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.
- Utilizar enseguida o dejar cristalizar hasta obtener la textura deseada.

GRUÉ CARAMELIZADO

- 35g Azúcar
- 12g Agua
- 65g Grué de cacao**
- 5g Mantequilla seca 84 %

- Cocer el azúcar con el agua a 118 °C y añadir el grué con el fuego apagado.
- Mezclar hasta que cristalice. Separar bien los granos.
- Volver a encender el fuego y caramelizar. Al final de la cocción, añadir una pizca de mantequilla y enfriar sobre el mármol sin parar de remover para separar perfectamente los granos de grué.

MONTAJE Y ACABADO

CS MILLOT 74 %

CS Manteca de cacao

- Preparar la masa sablé, el caramelo y la ganache.
- Extender la masa sablé a 2 mm de espesor entre dos hojas.
- Cortar discos de 7 cm de diámetro y perforar dos tercios de los discos con un agujero de 4 cm.
- Cocer a 150 °C durante unos 20 minutos. Aislar con ayuda de manteca de cacao.
- Extender entre 2 hojas de guitarra decoradas con chocolate precristalizado.
- Cortar discos de 7 cm y perforar con un agujero de 3 cm.
- Con una manga con boquilla, escudillar ganache sobre el disco sin perforar y colocar encima un disco de chocolate. Repetir esta operación dos veces.
- Por último, rellenar el interior del disco con una espiral de caramelo y añadir grué caramelizado.