



LIBRITO DE RECETAS 2021

Recetas gourmet


VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®



SI ES UN AMANTE DE LA GASTRONOMÍA
CREATIVA Y DESEA MEJORAR
SUS CONOCIMIENTOS PASTELEROS,
LE OFRECEMOS LA POSIBILIDAD
DE LANZARSE A REALIZAR
CREACIONES PASTELERAS DIGNAS
DE LOS GRANDES CHEFS.

Índice

POSTRES DE CHOCOLATE
VERSIONADOS
P 4-5

POSTRES CON FRUTA
Y CHOCOLATE
P 22-23



Postres de chocolate versionados

ATRÉVASE CON CREACIONES
DE PASTELERÍA Y CHOCOLATE
DIGNAS DE LOS MEJORES CHEFS.

BABÁ CARACHOC

-

TRONCO TRÍO CHOCOLATE

-

SELVA NEGRA

-

TIRAMISÚ

Babá carachoc




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Babá carachoc

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para 25-30 mini babás.

MASA DE BABÁ CHOCOLATE

40 g	Leche entera
10 g	Nata entera
35 g	CARAÏBE 66%
85 g	Huevos
10 g	Azúcar
2 g	Sal
11 g	Levadura de panadero
135 g	Harina tipo 55
40 g	Mantequilla

MASA DE BABÁ CHOCOLATE

Calentar la leche y la nata, verter sobre el chocolate **CARAÏBE 66%** poniendo atención en realizar una emulsión. Romper los huevos y templarlos, disolver el azúcar, la sal y la levadura de panadera. Incorporar la harina tamizada. Amasar ligeramente sin dar demasiado cuerpo. Añadir la ganache a la pasta y continuar amasando ligeramente. Verter la mantequilla fundida a 45°C sobre la pasta y cubrir con un trapo sin mezclar. Colocar en el horno a 27/28°C, durante 15 a 20 minutos hasta que la mantequilla caiga por debajo de la masa. con ayuda de una lengua pastelera, homogeneizar la pasta y rellenar los moldes para babá. Dejar crecer en caliente una segunda vez. Hornear a 200°C unos minutos, para iniciar el crecimiento de manera regular. A continuación, bajar la temperatura a 170/175°C durante 8 a 10 min.

SIROPE VAINILLA

550 g	Agua
300 g	Azúcar
3	Vainas de vainilla « NOROHY »

SIROPE VAINILLA

Llevar a ebullición el agua y el azúcar. Infundonar 15 minutos con la vainilla y colar. Una vez enfriados, colocar los babás en un plato y cubrir con sirope. Voltar los babás al cabo de 15 minutos y dejar una noche en el sirope en la nevera.

CREMOSO CHOCOLATE

GUANAJA 70 %

125 g	Leche entera
125 g	Nata entera líquida
50 g	Yemas de huevo
25 g	Azúcar
2,5 g	Gelatina en hoja
100 g	GUANAJA 70%

CREMOSO CHOCOLATE GUANAJA 70 %

A fuego medio, calentar la leche y la nata. con ayuda de unas varillas, mezclar sin montar las yemas de huevo y el azúcar. Sobre esta mezcla, verter, sin parar de remover, el líquido caliente. Verterlo todo en la cacerola a fuego lento. Remover de manera suave hasta una cocción de la nata a 82/84°C, que debe espesar ligeramente. Verificar con un termómetro que la temperatura llegue a 82°C. en ese momento retirar la cacerola del fuego y filtrar la crema inglesa. Añadir la gelatina anteriormente remojada en el agua fría y escurrida. Verter en tres veces sobre el chocolate **GUANAJA 70%** fundido para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Batir unos instantes para perfeccionar la emulsión y alisar bien el cremoso. Filmar a piel y reservar en la nevera.

Babá carachoc




VALRHONA
Imaginons le meilleur du chocolat®

Babá carachoc (segunda parte)

CREMOSO CARAMELO

CHOCOLATE

220 g	Azúcar
30 g	Glucosa
100 g	Mantequilla
360 g	Nata entera
160 g	CARAMÉLIA 36%

CREMOSO CARAMELO CHOCOLATE

Hacer un caramelo en seco con el azúcar y la glucosa, después añadir la mantequilla y la nata caliente poco a poco. Verter este caramelo en tres veces sobre el chocolate **CARAMÉLIA 36%** fundido como para realizar una ganache. Batir al final de la mezcla para perfeccionar la emulsión. Dejar cristalizar una noche en la nevera antes de usar.

MONTAJE

Empapar los babás en el sirope frío durante toda la noche. Al día siguiente escurrir bien los babás sobre una rejilla. Rellenar el hueco del babá con cremoso **GUANAJA 70%** Escudillar, a continuación, con una manga con boquilla n° 8, una bonita espiral de cremoso caramelo chocolate. Atemperar chocolate negro siguiendo la curva de atemperado inscrita en la bolsa. Realizar con chocolate una decoración redonda de 2 cm de diámetro. Colocar una decoración sobre cada babá y terminar por una pizca de cremoso caramelo.

Tronco trío chocolate



Tronco trío chocolate

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

1 tronco para 8 personas.

BIZCOCHO CHOCOLATE

225 g	Huevos
75 g	Miel
120 g	Azúcar
75 g	Almendra en polvo
120 g	Harina
25 g	CACAO EN POLVO
7,5 g	Levadura química
120 g	Nata líquida
75 g	Mantequilla derretida
25 g	Ron
45 g	CARAÏBE 66%

BIZCOCHO CHOCOLATE

Mezclar los huevos, la miel y el azúcar. Añadir la almendra en polvo y la harina tamizada con el **CACAO EN POLVO** y la levadura química. Verter la nata líquida y la mantequilla fundida.

Añadir el ron y terminar con el chocolate **CARAÏBE 66%** anteriormente fundido. Verter sobre una placa de cocción cubierta con papel sulfurizado y hornear en un horno precalentado a 180°C durante 15 minutos aproximadamente.

Una vez cocido el bizcocho y enfriado, cortarlo a las medidas deseadas.

MOUSSE AL CHOCOLATE

BLANCO

1	Hoja de gelatina
150 g	IVOIRE 35%
75 g	Leche
150 g	Nata líquida

MOUSSE AL CHOCOLATE BLANCO

Remojar la gelatina en agua fría. Fundir el chocolate **IVOIRE 35%** al baño-maría o al microondas a poca potencia removiendo regularmente. Hervir la leche, después, añadir la gelatina escurrida si es necesario.

Remover hasta que se funda y verter 1/3 del líquido sobre el chocolate de manera que se obtenga una textura lisa, brillante y elástica, después verter vigilando que se conserve esta textura. La mezcla deberá estar siempre tibia. Montar la nata en chantilly espumosa. Incorporar la ganache a la nata montada.

MOUSSE AL CHOCOLATE

CON LECHE

1	Hoja de gelatina
105 g	JIVARA 40%
75 g	Leche
150 g	Nata líquida

MOUSSE AL CHOCOLATE CON LECHE

Repetir la misma operación para la mousse al chocolate blanco con el chocolate **JIVARA 40%**.

MOUSSE AL CHOCOLATE

NEGRO

1	Hoja de gelatina
90 g	GUANAJA 70%
75 g	Leche
150 g	Nata líquida

MOUSSE AL CHOCOLATE NEGRO

Repetir la misma operación para la mousse al chocolate blanco con el chocolate **GUANAJA 70%**.

Tronco trío chocolate



Tronco trío chocolate (segunda parte)

MONTAJE

Elaborar el bizcocho, dejarlo enfriar y cortar un rectángulo de la medida del canalón para tronco. Realizar la mousse **IVOIRE 35%**, verterla en el canalón para tronco y colocarlo en el congelador hasta que la mousse esté completamente congelada. Realizar la mousse **JIVARA 40%** y verter sobre la mousse después volver a poner en el congelador hasta que esté totalmente congelado. Realizar finalmente la mousse **GUANAJA 70%**, verterla por encima, después colocar el bizcocho y poner en el congelador. Cuando el tronco esté perfectamente congelado, desmoldarlo, decorarlo y dejar descongelar 6 horas al menos en la nevera. Este tronco se come directamente al sacarlo de la nevera, no es necesario sacarlo antes ya que así desarrollará el máximo de aromas.

Selva negra

Selva negra

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 10 unidades.

BIZCOCHO VIENÉS CACAO

40 g	Yemas
105 g	Huevos
85 g	Azúcar
25 g	Azúcar
65 g	Claros
25 g	Harina
25 g	CACAO EN POLVO

BIZCOCHO VIENÉS CACAO

Montar las yemas, los huevos y 85 g de azúcar en la batidora. A continuación, montar las claras con 25 g de azúcar. Mezclar las claras montadas en la primera mezcla y añadir la harina y el **CACAO EN POLVO** tamizados. Verter 360 g de bizcocho en una placa de 30 x 40 cm y extender con una espátula con codo. Hornear el bizcocho a 230°C en horno de calor envolvente durante unos 6 o 7 minutos.

CREMOSO MANJARI 64 %

125 g	Leche entera
125 g	Nata líquida entera
25 g	Azúcar
50 g	Yemas
2 g	Gelatina en hojas
110 g	MANJARI 64%

CREMOSO MANJARI 64 %

A fuego medio, calentar la leche y la nata. Con ayuda de unas varillas, mezclar las yemas y el azúcar sin llegar a montar la mezcla. Sobre esta mezcla, verter, sin dejar de remover, la mezcla líquida caliente. Verterlo todo en la cacerola a fuego lento. Remover de manera suave hasta que la nata alcance unos 82/84°C, que debe espesar ligeramente. Comprobar con un termómetro que la temperatura sea de 82°C. Cuando alcance esta temperatura, retirar la cacerola del fuego y filtrar la crema inglesa. Añadir la gelatina hidratada agua fría y escurrida. Verter en tres veces sobre el chocolate **MANJARI 64%** previamente fundido para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Batir durante unos segundos para perfeccionar la emulsión y alisar bien el cremoso. Filmar a piel y reservar en la nevera.

GANACHE MONTADA

IVOIRE 35% VAINILLA KIRSCH

90 g	Nata líquida entera
240 g	Nata líquida entera
10 g	Miel de acacia
10 g	Glucosa
120 g	IVOIRE 35%
2 g	Vainas de vainilla « NOROHY »
10 g	Kirsch

GANACHE MONTADA IVOIRE 35% VAINILLA KIRSCH

Calentar 90 g de nata con la glucosa, la miel y las dos vainas de vainilla rajadas y raspadas. Verter en tres veces sobre el chocolate **IVOIRE 35%** previamente fundido y remover energicamente. Batir y añadir 240 g de nata fría con el kirsch. Tapar con film y reservar en la nevera toda una noche.

Selva negra

Selva negra (segunda parte)

GELÉE DE GUINDA

140 g	Pulpa de guinda
70 g	Guindas al alcohol
4 g	Hoja de gelatina
20 g	Azúcar
5 g	Kirsch

GELÉE DE GUINDA

Hidratar la gelatina en abundante agua fría y escurrir. Picar las guindas. Calentar la mitad de la pulpa de guinda con el azúcar a 60°C, añadir y fundir la gelatina, después verter el resto de la pulpa, las guindas picadas y el kirsch. Verter 125g de gelée ya empezando a montarse en el marco de tarta y ponerlo todo en el congelador.

SIROPE DE EMPAPADO CON LICOR DE CHOCOLATE

140 g	Agua
30 g	Azúcar
40 g	Licor de chocolate
1	Vaina de vainilla «NOROHY»

SIROPE DE EMPAPADO CON LICOR DE CHOCOLATE

Hervir el agua, el azúcar y la vainilla rajada y raspada. Conservar en un lugar fresco. Mezclar el sirope y añadir el licor de chocolate.

GLASEADO TIPO POLO MANJARI 64%

800 g	MANJARI 64%
80 g	Aceite de pepitas de uva

GLASEADO TIPO POLO MANJARI 64%

Derretir el chocolate **MANJARI 64%** a 40°C y añadir el aceite de pepitas de uva. Utilizar a unos 35°C.

MONTAJE

Cortar 4 tiras de bizcocho de chocolate de 30 x 10 cm. En un marco de tarta de 30 x 10 cm x 5 cm de altura, poner una tira de bizcocho y empapararlo con el sirope de empapado, escudillar y alisar por encima 125 g de cremoso **MANJARI 64%** después cubrir con una tira de bizcocho, empapararlo y ponerlo en el congelador. Montar la ganache hasta obtener una textura flexible y manejable con la manga. Escudillar y alisar 125g de esta preparación sobre el segundo bizcocho después cubrir con una tira de bizcocho, empapararlo y ponerlo en el congelador. Realizar la gelée de guinda y verter 125 g sobre el tercer bizcocho, alisar y poner el último bizcocho por encima. Empapararlo y después ponerlo en el congelador. Una vez congelado, desmoldar y cortar porciones de 3 cm de ancho. Colocar las porciones sobre el canto y glasear para conseguir un resultado brillante. Volver a congelar. Cubrir la parte superior y los lados con el glaseado **MANJARI 64%**. Reservar en el congelador 30 minutos. Para una perfecta degustación, conservar en la nevera de un día para otro.

Se puede realizar la ganache montada sin el Kisch, al gusto de cada uno.

Tiramisú

Tiramisú

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unas 10 piezas.

BIZCOCHO VIENÉS CAFÉ

40 g	Yemas
105 g	Huevos
85 g	Azúcar
25 g	Azúcar
65 g	Claras
50 g	Harina
5 g	Café en polvo

BIZCOCHO VIENÉS CAFÉ

Montar las yemas, los huevos y 85 g de azúcar en la batidora. A continuación, montar las claras con los 25 g de azúcar restantes. Mezclar las claras montadas en la primera mezcla y añadir la harina tamizada. Verter 360 g de bizcocho en una placa de 30 × 40 cm y extender con una espátula con codo. Espolvorear encima el café en polvo. Hornear el bizcocho a 230°C en horno envolvente durante unos 6 o 7 minutos.

CREMOSO CAFÉ

DULCEY 35%

225 g	Leche entera
45 g	Yemas
15 g	Azúcar
45 g	Café en grano
185 g	DULCEY 35%
2 g	Gelatina en hojas

CREMOSO CAFÉ DULCEY 35%

A fuego medio, calentar la leche hasta que empiece a hervir y verter los granos de café. Cubrir con film e infusionar durante 15 minutos. Filtrar la leche infusionada con el café y calentar. Con ayuda de unas varillas, mezclar las yemas y el azúcar sin llegar a montar la mezcla. Verter la mezcla sobre la preparación sin dejar de remover. Verterlo todo en la cacerola a fuego lento. Remover de manera suave hasta que la nata alcance unos 82/84°C, que debe espesar ligeramente. Comprobar con un termómetro que la temperatura sea de 82°C. Cuando alcance esta temperatura, retirar la cacerola del fuego y filtrar la crema inglesa de café. Añadir la gelatina hidratada con agua fría y escurrida. Verter en tres veces sobre el chocolate **DULCEY 35%** previamente fundido para obtener una textura lisa, brillante y elástica. Batir durante unos segundos para perfeccionar la emulsión y alisar el cremoso. Filmar a piel y reservar en la nevera.

GANACHE MONTADA

IVOIRE 35% MASCARPONE

105 g	Leche entera
20 g	Miel de acacia
85 g	IVOIRE 35%
100 g	Nata líquida entera
195 g	Mascarpone

GANACHE MONTADA IVOIRE 35% MASCARPONE

Calentar la leche entera con la miel. Verter en tres veces sobre el chocolate **IVOIRE 35%** previamente fundido y remover energicamente. Batir y añadir la nata fría con el mascarpone. Batir de nuevo para perfeccionar la emulsión. Tapar con film y reservar en la nevera toda una noche.

Tiramisú

Tiramisú

(segunda parte)

SIROPE DE EMPAPADO

DE CAFÉ

200 g Café expresso
25 g Azúcar

SIROPE DE EMPAPADO DE CAFÉ

Calentar el café y mezclar enérgicamente con el azúcar. Conservar en un lugar fresco.

GLASEADO TIPO POLO

AVELLANAS DULCEY 35%

800 g **DULCEY 35%**
80 g Aceite de pepitas
de uva
200 g Avellanas tostadas
picadas

GLASEADO TIPO POLO AVELLANAS DULCEY 35%

Derretir el chocolate **DULCEY 35%** a 40°C y añadir el aceite de pepitas de uva con las avellanas tostadas picadas. Utilizar a unos 35°C.

MONTAJE

Cortar 3 tiras de bizcocho de chocolate de 30 x 10 cm. En un marco para tartas de 30 x 10 x 5 cm de altura, colocar una tira de bizcocho y empapar con el sirope de café. Escudillar 120 g de cremoso de café **DULCEY 35%** por encima y alisar. Reservar en el congelador. Montar 120 g de ganache hasta obtener una textura flexible y manejable con la manga. Escudillar la preparación sobre la primera capa de cremoso de café y **DULCEY 35%** y alisar. Colocar bizcocho por encima, empaparlo y reservar en el congelador. Repetir la operación una segunda vez. Una vez congelado, desmoldar y cortar porciones de 3 cm de ancho. Colocar las porciones sobre el canto y glasear para conseguir un resultado brillante. Volver a congelar. Devolver la preparación al congelador. Cubrir la parte superior y los lados con el glaseado de avellanas y **DULCEY 35%**. Reservar en el congelador 30 minutos. Para una degustación óptima, reservar en la nevera de un día para otro.



Postres con fruta y chocolate

REINTERPRETE LOS GRANDES
CLÁSICOS CON FRUTA
DE LA PASTELERÍA FRANCESA.

MACARON IVOIRE
GROSELLA NEGRA

-

MACARONS DE YUZU

-

FRAISIER

-

TARTA FRESA

-

PAVLOVA
DE FRUTOS ROJOS

-

TARTA FESTIVA

-

TARTA MERENGADA
CON PASIÓN

-

CARACÍTRICO

Macaron Ivoire grosella negra



Macaron Ivoire grosella negra

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Para unos 30 macarons.

PREPARADO

PARA MACARONS

150 g	Harina de almendras
150 g	Azúcar glas
150 g	Azúcar
50 g	Claras
50 g	Claras
50 g	Agua

PREPARADO PARA MACARONS

Tamizar juntos la harina de almendras y el azúcar glas. Cocer los 125 g de azúcar y el agua a 110/112°C y montar solamente 50 g de claras con este sirope. Montar hasta que la mezcla se temple.

Añadir los 50 g de claras restantes a las claras montadas con el sirope. Mezclar con los ingredientes secos y trabajar la masa hasta obtener una textura al lazo.

Con una manga pastelera con boquilla n.º 8, escudillar los macarons sobre papel sulfurizado y hornear a 140°C con calor envolvente durante 12/13 minutos.

GANACHE IVOIRE

GROSELLA NEGRA

300 g	Nata entera líquida 35 % MG
50 g	IVOIRE 35%
270 g	Pulpa de grosella negra

GANACHE IVOIRE GROSELLA NEGRA

Calentar la nata y fundir el chocolate **IVOIRE 35%**.

Verter la nata caliente en tres veces sobre el chocolate **IVOIRE 35%** fundido para realizar la ganache.

Terminar con la pulpa de grosella negra.

Batir para perfeccionar la emulsión.

Conservar durante varias horas en la nevera y batir ligeramente con las varillas para obtener una buena consistencia.

MONTAJE

Rellenar los macarons con la ganache.

Para ello, escudillar sobre la cara plana de una de las carcasas y pegar la otra en la parte superior.

Presionar ligeramente las dos partes.

Se pueden conservar los macarons en el congelador.

Macarons de yuzu

Macarons de yuzu (versión cacao o versión blanca)

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *Ecole Gourmet Valrhona*

Para unos 40 macarons.

VERSIÓN CACAO

125 g	Harina de almendras
150 g	Azúcar glas
25 g	CACAO EN POLVO
50 g	Claras
150 g	Azúcar
50 g	Claras
50 g	Agua

MACARONS

Para los macarons de cacao: batir la harina de almendras tamizada, el azúcar glas y el **CACAO EN POLVO** amargo.

Para los macarons en versión blanca: batir la harina de almendras tamizada con el azúcar glas.

Calentar los 150 g de azúcar y el agua a 110/112°C y verter la preparación en los 50 g de claras montadas.

Batir con las varillas hasta que la mezcla enfríe ligeramente.

Añadir los 50 g de claras sin montar.

Mezclar los ingredientes secos y trabajar la mezcla.

Con una manga con boquilla n.º 8, escudillar los macarons sobre el papel sulfurizado y hornear a 140°C con calor envolvente durante unos 12-13 minutos.

VERSIÓN BLANCA

150 g	Harina de almendras
150 g	Azúcar glas
50 g	Claras
150 g	Azúcar
50 g	Claras

GANACHE INSPIRATION

YUZU

115 g	Leche entera
10 g	Miel de acacia
380 g	INSPIRATION YUZU

GANACHE INSPIRATION YUZU

Calentar la leche entera con la miel y verter un tercio de la mezcla en la cobertura **INSPIRATION YUZU** fundida. Mezclar enérgicamente y agregar el segundo tercio de la misma manera.

Batir con una batidora de brazo, añadir el tercio restante y seguir batiendo. Filmar a piel y reservar en la nevera durante al menos 3 horas.

MONTAJE

Una vez fríos, darles la vuelta a los macarons. Rellenarlos con ganache con ayuda de una manga y unirlos de dos en dos. Los macarons pueden conservarse en el congelador.

Consejo del chef

Sacar la ganache de la nevera por lo menos 30 minutos antes de montar los macarons para que sea más fácil de manejar con la manga.

Fraisier



Fraisier

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta para un fraisier de 14 cm de diámetro es decir 4/6 personas.

BIZCOCHO MADELEINE

LIMÓN

75 g	Mantequilla
90 g	Harina T45
45 g	Azúcar glas
1 g	Flor de sal
4 g	Levadura química
90 g	Huevos
50 g	Miel de acacia
20 g	Leche entera
½	Limón amarillo raspado

BIZCOCHO MADELEINE LIMÓN

Fundir la mantequilla. Tamizar junto la harina, el azúcar glas, la flor de sal y la levadura química.

Mezclar los huevos con la miel de acacia. Después añadir los polvos tamizados, la leche, la mantequilla fundida y la corteza de limón.

Reservar en la nevera para dejar reposar la masa unas horas.

extender la masa sobre una placa de pastelería con una tela de silicona o una hoja de papel cocción.

Hornear a 210°C durante 6 a 8 mn.

GANACHE MONTADA IVOIRE

VAINILLA

120 g	Nata entera líquida
45 g	Nata entera líquida
1	Vaina de vainilla «NOROHY»
5 g	Miel de acacia
5 g	Glucosa
65 g	IVOIRE 35%

GANACHE MONTADA IVOIRE VAINILLA

Calentar los 45 g de nata con los granos de la vaina de vainilla, la miel de acacia y la glucosa.

Verter en varias veces la mezcla caliente sobre el chocolate **IVOIRE 35%** fundido mezclando en el centro para crear un «núcleo» elástico y brillante, señal de una emulsión iniciada. Continuar añadiendo la mezcla poco a poco. Batir para perfeccionar la emulsión.

Añadir los 120 g restantes de nata líquida entera fría y batir de nuevo. Reservar en la nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche.

COMPOTA FRUTOS ROJOS

115 g	Pulpa de fresa
135 g	Pulpa de frambuesa
25 g	Jarabe de glucosa
3 g	Pectina NH
25 g	Azúcar
1 g	Gelatina

COMPOTA FRUTOS ROJOS

Calentar las pulpas de frutas y la glucosa a 40°C. Añadir, a continuación, la pectina mezclada con el azúcar. Hervir. Después añadir la gelatina previamente hidratada y escurrida.

MONTAJE

150 g Fresas

Colocar un disco de bizcocho en un aro inox de 14 cm de diámetro con un rhodoid. Cortar fresas en dos a lo largo y ponerlas en torno al aro, cara cortada contra el rhodoid. Escudillar un poco de ganache montada **IVOIRE 35%** vainilla sobre el bizcocho y entre las fresas. Poner fresas cortadas en brunoises después completar por la ganache montada. Colocar un disco de bizcocho cortado de 12 cm de diámetro. Escudillar finalmente ganache montada sobre este bizcocho y alisar con una paleta. Reservar en la nevera unas horas antes de desmoldar y retirar el rhodoid. Poner al final unos discos irregulares de compota de frutos rojos y eventualmente una decoración de chocolate.

Tarta fresa



Tarta fresa

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta para 2 tartas de 6 personas.

MASA SABLÉE DE ALMENDRA

135 g	Mantequilla
2,5 g	Sal
102 g	Azúcar glas
35 g	Polvo de almendras
55 g	Huevos
68 g	Harina T55
195 g	Harina T55

SABLÉ PRENSADO IVOIRE VAINILLA

300 g	Pasta sablée almendra
30 g	Aúcar moreno
40 g	Crêpes dentelles
130 g	IVOIRE 35%
50 g	Mantequilla
1	Vaina de vainilla «NOROHY»

GANACHE MONTADA IVOIRE FRESA

120 g	Nata entera líquida
80 g	Nata entera líquida
20 g	Jarabe de glucosa
150 g	IVOIRE 35%
250 g	Purée de fraise

COMPOTA FRESA PASIÓN

115 g	Pulpa de fresa
135 g	Pulpa de pasión
25 g	Jarabe de glucosa
3 g	Pectina NH
28 g	Azúcar
1 g	Gelatina

MONTAJE

Colocar sobre el fondo de sablé prensado la compota fresa pasión. Añadir algunas fresas frescas cortadas en dados. Escudillar la ganache montada **IVOIRE 35%** fresa sobre la compota con una boquilla de diámetro 12. Poner algunas fresas cortadas en rodajas sobre la tarta para decorarla y raspar una fruta de la pasión.

MASA SABLÉE DE ALMENDRA

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal, el azúcar glas, el polvo de almendras, los huevos y los 68 g de harina.

No montar demasiado la masa.

Cuando la mezcla esté homogénea, añadir la harina restante.

Reservar en la nevera o extender enseguida a 2 - 3 mm.

Cocer en el horno a 155°C sobre placa perforada.

SABLÉ PRENSADO IVOIRE VAINILLA

Con un rodillo, picar de manera desigual la pasta sablé, después añadir el azúcar moreno y las crêpes dentelles. Fundir la mantequilla separada del chocolate **IVOIRE 35%** a 45/50°C. Raspar los granos de vainilla con el dorso de un cuchillo. Mezclar de manera delicada todos los ingredientes con una lengua pastelera.

Escudillar enseguida en un aro y «presionar» con una cuchara.

Almacenar en el congelador.

GANACHE MONTADA IVOIRE FRESA

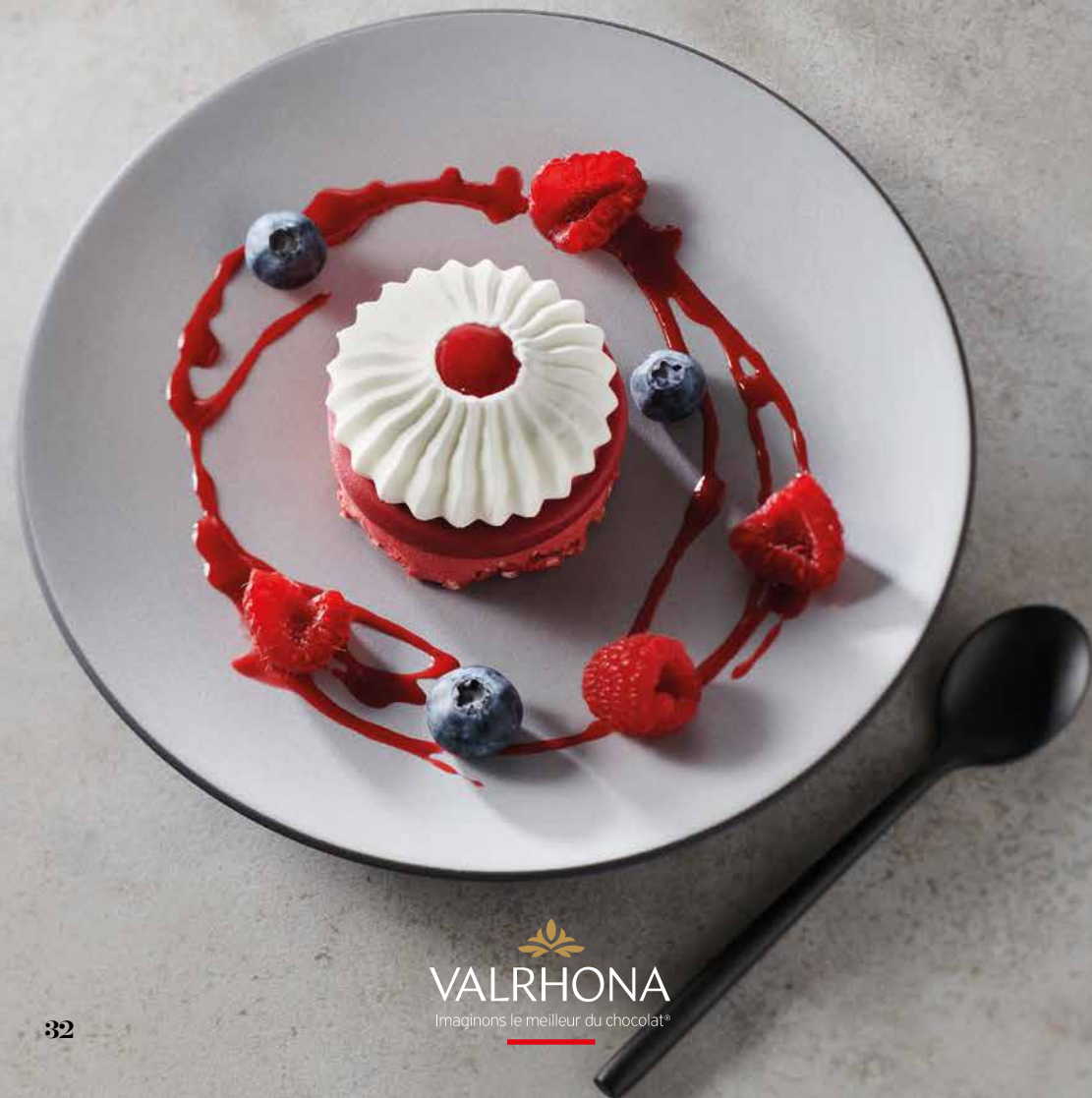
Calentar los 80 g de nata y la glucosa, después realizar una ganache con el chocolate **IVOIRE 35%** es decir vertiendo la nata caliente en tres veces sobre el chocolate fundido. Añadir los 120 g de nata fría a la ganache así como el puré de fresa. Dejar cristalizar 3 horas como mínimo en la nevera antes de batirla, para obtener una textura fundente.

COMPOTA FRESA PASIÓN

Calentar la pulpa de fresa y de pasión con la glucosa a 40°C.

Añadir, a continuación, la mezcla pectina y azúcar después dar un hervor, terminar por la gelatina anteriormente remojada en el agua fría. Dar de nuevo una ebullición durante uno a dos minutos. Verter 5 mm en un molde de silicona del diámetro de la tarta. Reservar en el congelador.

Pavlova de frutos rojos



Pavlova de frutos rojos

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 10 unidades de 7,5 cm de diámetro.

MERENGUE FRANCÉS

- 140 g Azúcar
- 140 g Azúcar glas
- 150 g Claras

MERENGUE FRANCÉS

Montar las claras a velocidad media y añadir el azúcar poco a poco para obtener una textura tipo espuma de afeitar.

Incorporar con cuidado el azúcar glas tamizado con una lengua pastelera. Con una manga con boquilla de 8 mm, escudillar en una bandeja tubos regula-res a lo ancho de la bandeja.

Con una manga con boquilla sultana, escudillar rosetones de 7,5 cm de diámetro. Hornear a 80°C en horno ventilado durante una hora y media.

MERENGUE PRENSADO

- 95 g Merengue francés
- 80 g **INSPIRATION FRAMBUESA**
- 50 g **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%**

MERENGUE PRENSADO

Picar en trozos grandes 95 g de tubos de merengue francés y mezclar con el **PRALINÉ DE ALMENDRA Y AVELLANA 50%** y la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA** fundida a 45°C.

Escudillar enseguida 15 g de esta mezcla en aros de 7,5 cm de diámetro forrados con rhodoid. Reservar en el congelador.

MOUSSE HELADA

INSPIRATION FRAMBUESA

- 30 g Claras
- 40 g Azúcar
- 10 g Miel
- 50 g Pulpa de fruta de la pasión
- 100 g Pulpa de frambuesa
- 2 g Gelatina
- 70 g **INSPIRATION FRAMBUESA**
- 90 g Nata líquida entera

MOUSSE HELADA INSPIRATION FRAMBUESA

Preparar un merengue suizo: calentar al baño María las claras, el azúcar y la miel sin dejar de remover hasta que alcance 55°C.

Montar la preparación en la batidora con las varillas hasta que se enfríe por completo. Calentar las pulpas de frutas a 70-80°C y añadir la gelatina hidratada y escurrida. Verter por partes sobre el **INSPIRATION FRAMBUESA** fundido a 45°C.

Batir para perfeccionar la emulsión.

Montar la nata líquida bien fría hasta obtener una textura espumosa. Mezclar la ganache con el merengue suizo y añadir la nata montada. Verter 30 g encima de los discos de merengue prensado y volver a congelar.

GLASEADO INSPIRATION

FRAMBUESA

- 200 g **INSPIRATION FRAMBUESA**
- 20 g Aceite de pepitas de uva

GLASEADO INSPIRATION FRAMBUESA

Derretir la cobertura **INSPIRATION FRAMBUESA** a 45°C y añadir el aceite de pepitas de uva. Mezclar bien y reservar.

Pavlova de frutos rojos

Pavlova de frutos rojos (segunda parte)

COULIS DE FRAMBUESA

230 g	Pulpa de frambuesa
15 g	Azúcar
6 g	Gelatina
25 g	Zumo de lima
150 g	Frambuesas frescas

COULIS DE FRAMBUESA

En una cacerola, calentar la pulpa de frambuesa, el zumo de lima y el azúcar. Añadir la gelatina hidratada y escurrida. Calentar a 60°C y filmar a piel hasta que se enfríe por completo. Reservar en la nevera.

MONTAJE

Desmoldar el montaje de merengue prensado y mousse. Bañar el lado de la mousse en el glaseado **INSPIRATION FRAMBUESA** y colocar en un plato por el lado del merengue. Escudillar enseguida un rosetón de merengue francés sobre el glaseado. Rellenar el hueco del merengue con el coulis de frutos rojos. Decorar con frutos rojos frescos para dar toque de color: frambuesas, fresas, arándanos, grosellas...

Tarta festiva



Tarta festiva

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 1 tarta rectangular de 30 x 11,5 x 2 cm (12 personas aproximadamente).

MASA SABLÉ ALMENDRA

120 g	Mantequilla
2 g	Sal fina
80 g	Azúcar glas
30 g	Almendras en polvo
50 g	Huevos
60 g	Harina T45
180 g	Harina T45

MASA SABLÉ ALMENDRA

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, la sal fina, el azúcar glas, las almendras en polvo, el huevo y los 60 g de harina. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir poco a poco los 180 g de harina restantes.

Extender entre 2 hojas de plástico y cortar con la forma deseada.

Reservar en el congelador durante al menos 1 hora antes de colocar la preparación en el fondo del molde.

CREMA ALMENDRA/COCO

PARA COCER

90 g	Mantequilla
90 g	Azúcar glas
45 g	Coco rallado
45 g	Almendras en polvo
10 g	Fécula
50 g	Huevos

CREMA ALMENDRA/COCO PARA COCER

Hacer una mantequilla pomada, añadir el azúcar glas, la fécula, la almendra en polvo y el coco rallado.

Incorporar los huevos a temperatura ambiente poco a poco.

Decorar enseguida sobre la tira de masa sablé.

Cocer en horno ventilado a 180°C durante 18 minutos.

COMPOTA DE PIÑA,

RON Y VAINILLA

½	Piña
10 g	Zumo de limón
4 g	Maicena
15 g	Ron ambarino
½	Vaina de vainilla «NOROHY»
½	Cortezas de lima

COMPOTA DE PIÑA, RON Y VAINILLA

Cortar la piña en dados. Mezclar el zumo de limón con la maicena y los granos de la vaina de vainilla. Calentar todo en una cacerola hasta que hierva. Cuando enfríe, añadir el ron y las cortezas de lima.

GANACHE MONTADA

DE LECHE DE COCO

150 g	Leche de coco
20 g	Miel de acacia (o azúcar invertido)
135 g	IVOIRE 35%
225 g	Nata líquida entera
18 g	Malibú
1	Cortezas de lima

GANACHE MONTADA DE LECHE DE COCO

Calentar la leche de coco con la miel y las cortezas de lima. Infundionar durante 10 minutos y colar. Derretir los 135 g de chocolate **IVOIRE 35%**. Verter poco a poco la mezcla caliente sobre el chocolate **IVOIRE 35%** fundido mezclando con una lengua pastelera para crear un núcleo elástico y brillante, señal de una correcta emulsión.

Batir al final de la mezcla para perfeccionar la emulsión. Añadir los 225 g de nata fría y el Malibú. Batir de nuevo. Cubrir con film y reservar en la nevera toda una noche. Montar la mezcla con las varillas antes de usarla para obtener una textura que se pueda escudillar.

Tarta festiva

Tarta festiva

(segunda parte)

MONTAJE

En el marco para tarta, poner una tira de masa sablé y escudillar la crema de almendra y coco.

Hornear durante unos 18 minutos a 180°C. Dejar que temple antes de desmoldar.

Preparar la compota de piña. Una vez enfriada, colocar con una cuchara en el centro de la tarta. Reservar en el congelador durante 1 hora aproximadamente.

Montar la ganache de coco con unas varillas y escudillar gotas irregulares con una manga con boquilla n.º 16. Para el acabado, decorar con copos de coco fresco, cortezas de lima e incluso trocitos de chocolate blanco **IVOIRE 35%**.

Tarta merengada con pasión



Tarta merengada con pasión

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para 12 unidades.

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

270 g	Mantequilla
270 g	Azúcar glas
135 g	Almendras en polvo
5 g	Sal fina
110 g	Huevos
135 g	Harina
405 g	Harina

MASA SABLÉ DE ALMENDRAS

Proceder a una primera mezcla con la mantequilla pomada, el azúcar glas, los huevos, los 135 g harina, las almendras en polvo y la sal fina. Atención: no mezclar demasiado. Cuando la mezcla sea homogénea, añadir 405 g de harina. No se debe amasar demasiado. Extender inmediatamente entre dos hojas guitarra o dos hojas de papel de horno y cortar. Reservar durante al menos 2 horas en el congelador. Moldear las bases de las tartas y hornear a 160°C durante unos 15 minutos.

CREMOSO INSPIRATION

PASIÓN

135 g	Pulpa de fruta de la pasión
7 g	Sirope de glucosa
4 g	Gelatina en polvo
20 g	Agua
245 g	INSPIRATION PASIÓN
265 g	Nata líquida 35%

CREMOSO INSPIRATION PASIÓN

Calentar la pulpa con la glucosa hasta alcanzar unos 80°C, y añadir la gelatina hidratada previamente.

Verter poco a poco sobre la cobertura **INSPIRATION PASIÓN** previamente fundida..

Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Añadir la nata fría. Batir de nuevo.

MOUSSE LIGERA

JIVARA 40%

100 g	Leche entera
2 g	Gelatina polvo
10 g	Agua para hidratar
200 g	Nata líquida 35%
135 g	JIVARA 40%

MOUSSE LIGERA JIVARA 40%

Calentar la leche entera a 80°C y añadir la gelatina hidratada previamente. Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate **JIVARA 40%** fundido, para obtener una textura elástica y brillante, señal de que empieza a emulsionar. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión. Cuando la mezcla alcance los 35/40°C, mezclar con la nata montada espumosa. Verter enseguida en los moldes de silicona Oblong del kit y reservar en el congelador.

MERENGUE ITALIANO

50 g	Claros
150 g	Azúcar
50 g	Agua

MERENGUE ITALIANO

Cocer los 150 g de azúcar y el agua a 117/118°C, y verter sobre las claras montadas. Montar hasta que la mezcla enfríe un poco y se obtenga un pico de pato y una textura fácil de manejar con la manga.

Tarta merengada con pasión



Tarta merengada con pasión (segunda parte)

MONTAJE

Una vez que los fondos de tarta estén cocidos y enfriados, realizar el cremoso **INSPIRATION PASIÓN** para verterlo directamente en el interior hasta arriba. Reservar en el congelador. A continuación, desmoldar las mousses ligeras **JIVARA 40%** y ponerlas sobre el cremoso Inspiration Pasión congelado. Elaborar el merengue italiano. Con una manga, sin boquilla, cortar el pico al bies y hacer un escudillado irregular del merengue. Dorar el merengue italiano con un soplete. Reservar durante 4 horas en la nevera antes de servir.

Consejo del chef

Para un acabado óptimo, una vez las mousses ligeras **JIVARA 40%** desmoldadas, cubrirlas para que estén brillantes con el glaseado neutro antes de ponerlas sobre el cremoso **INSPIRATION PASIÓN**.

Caracítrico

Caracítrico

UNA RECETA ORIGINAL DE LA *École Gourmet Valrhona*

Receta calculada para unos 20 individuales.

MASA DE CAKE

CON CÍTRICOS

1	Cortezas de lima
1	Cortezas de limón
1	Cortezas de naranja
1	Cortezas de mandarina
310 g	Azúcar
245 g	Huevos
2 g	Sal fina
135 g	Nata líquida entera
240 g	Harina T55
4 g	Levadura química
90 g	Mantequilla

MASA DE CAKE CON CÍTRICOS

Mezclar el azúcar con las cortezas de los cítricos.

Añadir los huevos sin blanquear y mezclar de nuevo. Añadir la sal y la nata. Tamizar la harina con la levadura química e incorporarla a la mezcla. Derretir la mantequilla para incorporarla a la mezcla anterior. Con una manga, rellenar a $\frac{3}{4}$ los moldes para savarin en silicona. Colocar encima papel de horno y una placa para que el cake no suba durante el horneado.

Hornear durante unos 15-20 minutos a 180 °C en horno ventilado.

PONCHE DE CÍTRICOS

135 g	Azúcar
100 g	Agua
100 g	Zumo de lima
100 g	Zumo de naranja

PONCHE DE CÍTRICOS

Hervir el agua y el azúcar. Añadir los zumos y reservar en frío.

GANACHE JIVARA 40%

NARANJA

120 g	Nata líquida entera
20 g	Miel de acacia o de azahar
180 g	JIVARA 40%
1	Cortezas de naranja

GANACHE JIVARA 40% NARANJA

Calentar la nata con las cortezas de naranja, tapar y dejar infusionar durante 10 minutos. Colar. Añadir la miel y volver a calentar. Verter la preparación poco a poco sobre el chocolate **JIVARA 40%** fundido. Batir al final de la mezcla.

Utilizar enseguida.

GANACHE MONTADA

CARAMÉLIA 36%

150 g	Nata líquida entera
15 g	Miel de acacia
15 g	Glucosa (opcional)
220 g	CARAMÉLIA 36%
410 g	Nata líquida entera

GANACHE MONTADA CARAMÉLIA 36%

Calentar los 150 g de nata con la miel y la glucosa. La glucosa es opcional. Verter por partes sobre el chocolate **CARAMÉLIA 36%** fundido previamente. Añadir los 410 g de nata fría. Batir al final de la mezcla.

Filmar a piel y reservar durante una noche en la nevera.

Caracítrico

Caracítrico

(segunda parte)

GLASEADO TIPO POLO

CARAMÉLIA 36%

400 g **CARAMÉLIA 36%**
40 g Aceite de pepitas
de uva

GLASEADO TIPO POLO CARAMÉLIA 36%

Derretir el chocolate **CARAMÉLIA 36%** a 40 °C y añadir el aceite de pepitas de uva. Utilizar a unos 35 °C.

MONTAJE

Una vez enfriados, desmoldar y después sumergir unos instantes los cakes en el ponche de cítricos. Escurrir y reservar durante 1 hora en el congelador. Glasear la base. Reservar.

Cuando la ganache **JIVARA 40%** cítricos esté hecha, verterla inmediatamente en el hueco de los savarins. Reservar en la nevera y dejar que cristalice. Montar la ganache **CARAMÉLIA 36%** con la ayuda de unas varillas. Sobre cada pastel, escudillar un bonito rosetón de ganache con una manga con boquilla acanalada.



JUNTOS,
HAGAMOS
bien
LO QUE ES
bueno

