

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

CREATIVIDAD, PRENSA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

leche cereales con gluten frutos con cáscara

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 700 gr de Mousse de chocolate blanco para glasear

500 gr ■ Nata 1ª 35%
 300 gr ■ Cobertura Ivoire 35% Noire habas
 1 kg
 4 gr ■ Gelatina en hojas

1. Calentar la nata a hervor y volcar sobre el chocolate, remover hasta conseguir un emulsión. Agregar las colas hidratadas, disolver y luego colar y poner en un sifón con dos cargas.

Para 350 gr de Streusel de avellanas

100 gr ■ Harina repostería
 100 gr ■ Azúcar blanco
 100 gr ■ avellana cruda
 100 gr ■ Mantequilla

- 1 **Colocar todo en la montadora con la pala.**
Mezclar juntos el azúcar, la avellana molida, y la harina. Cortar la mantequilla fría en daditos, añadir la mantequilla, mezclar hasta obtener pequeñas bolitas.
- 2 **Estirar entre dos hojas de papel y enfriar (a -18 °C)**
- 3 **Cortar en cubitos de 1x1 cm.**
Se puede tener en bolsas de vacío congelado para hornear según necesidad.
- 4 **Hornear (a 160 °C)**
Dejar enfriar sin mover y luego reservar en tupper hermético.

Para 340 gr de Avellanas garrapiñadas

190 gr ■ Avellana tostada repelada
 90 gr ■ Azúcar blanco
 60 gr ■ Agua
 Agua

- 1 **Mezclar el agua con el azúcar en una sartén anti adherente.**
- 2 **Llevar a 104º y añadir los cacahuets.**
- 3 **Retirar del fuego y mezclar hasta empanizar.**
- 4 **Volver al fuego fuerte y mezclar hasta caramelizar.**
- 5 ***Debe quedar color caramelo rubio y brillante.**
- 6 **Añadir el curry y remover para que se adhiera.**
- 7 **Volcar rápidamente en un silpat y extender para separar. Ayudarse con las manos para separarlos y que queden uno a uno.**

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

CREATIVIDAD, PRENSA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

leche cereales con gluten frutos con cáscara

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 0,3 Kg de Glaseado espejo base blanco

- 35 gr ■ Agua
- Agua
- 75 gr ■ Azúcar blanco
- 75 gr ■ Glucosa blanda
- 75 gr ■ Cobertura napal chocovic Blanche Gotas
- 5,5 gr ■ Gelatina en hojas
- 42,5 gr ■ leche condensada bote
- c/s ■ Colorante liposoluble BLANCO
- polvo
- u otro color

- 1 **Calentar (a 103 °C)**
Agua, azúcar y glucosa
- 2 **Añadir**
Leche condensada y gelatina hidratada. Homogeneizar.
*Si se desea un color más blanco añadir colorante liposiluble o el del color deseado.
- 3 **Triturar**
Añadir el colorante y triturar con túrmix
- 4 **Verter**
Sobre el chocolate y volver a refinar
- 5 **Glasear (a -35 °C)**
Sobre el semifrío congelado

ELABORACIÓN

- 50 gr ■ Mousse de chocolate blanco para glasear
- 15 gr ■ praline avellana 60 % intensidad 2
- 25 gr ■ Streusel de avellanas
- 5 gr ■ Avellanas garrapiñadas
- 15 gr ■ Glaseado espejo base blanco

- 1 **MONTAJE**
Rellenar la mitad del molde con la mousse.
Poner el nucleo de praliné.
Terminar de rellenar con la mousse.
Poner la galleta.
Congelar y desmoldar.
Glasear.