

Cúpula chocolate-grosella negra



Toofruit® Grosella Negra

N° 1550

Otras aplicaciones:

Bombonería, confitería, heladería, galletería

1. Mousse chocolate y grosella negra

Leche: 250 g
Chocolate negro 64%: 305 g
Masa de gelatina: 23 g

Nata montada: 500 g
Toofruit® Grosella Negra : 50 g

Hacer hervir la nata y añadir la masa de gelatina. Verter sobre el chocolate y emulsionar.
Añadir el Toofruit. A 40/45 °C, incorporar la nata batida esponjosa y utilizar inmediatamente.

2. Cremoso de mango y fruta de la pasión

Puré de mango: 350 g
Fruta de la pasión: 50 g
Huevos: 150 g
Yema de huevos: 120 g

Azúcar: 100 g
Mantequilla: 150 g
Masa de gelatina: 28 g

Mezclar todos los ingredientes, salvo la mantequilla y la masa de gelatina. Dar un ligero hervor, sin dejar de mezclar, para obtener una textura gelificada, y luego añadir la masa de gelatina.

Una vez enfriada la mezcla a 35/40 °C, incorporar la mantequilla y emulsionar con la batidora. Verter inmediatamente en moldes con inserto (alrededor de 25 g) y congelar.

3. Bizcocho crujiente

Praliné: 250 g
Chocolate leche: 50 g

Aceite de semilla de uva: 40 g
Feuilletine: 50 g

Fundir el chocolate con leche al baño María. Añadir el praliné y el aceite de semilla de uva, y mezclar hasta obtener una preparación lisa y homogénea.

Incorporar cuidadosamente la feuilletine, procurando no romperla para conservar su textura crujiente

Extender la mezcla en una capa fina entre dos hojas de acetato y dejar cristalizar en el refrigerador.
Cortar después discos del tamaño adecuado para los moldes y reservar en el congelador hasta el montaje.

4. Bizcocho choco-grosella negra

Nata: 120 g	Azúcar invertido: 80 g
Chocolate negro 64%: 110 g	Glucosa: 40 g
Yema de huevos: 60 g	Harina: 46 g
Huevos: 140 g	Toofruit® Grosella negra: 30 g

Preparar un ganache con la nata y el chocolate. Reservar.

Mezclar los huevos, las yemas, la glucosa y el azúcar invertida y calentarlos, ya sea en una cacerola o a baño maría, a una temperatura de 50 °C.

Luego, batir con batidora hasta que se enfríe totalmente. Verter la mitad de esta pasta bomba sobre el ganache. Mezclar delicadamente y añadir la otra mitad.

Antes de que la mezcla esté completamente homogénea, añadir la harina mezclada al Toofruit de una sola vez y terminar de mezclar.

Extender sobre media placa y cocer a 170 °C durante 10 min.

5. Glaseado

Agua: 80 g	Nata líquida: 110 g
Masa de gelatina: 63 g	Chocolate blanco 29%: 220 g
Azúcar: 220 g	Colorante ciruela: C.S
Glucosa: 220 g	

Hervir el agua, la nata, el azúcar y la glucosa.

Verter sobre el chocolate blanco y la masa de gelatina.

Dar color y emulsionar con la batidora.

Colocar un film plástico en contacto con la preparación.

Dejar una noche en el frigorífico.

Montaje

Una vez endurecidos en el congelador, alisar los insertos de mango y fruta de la pasión con crujiente.

Preparar la mousse y rellenar los moldes flexipan semiesféricos (alrededor de 50 g).

Luego, colocar el inserto para hacer subir la mousse y terminar con un disco de bizcocho. Congelar.

Glasear las cúpulas obtenidas a 30 °C, y hacerlas rodar sobre la base pailleté chocolate.

Colocar en un plato y aplicar algunas hojas de oro y plumas de chocolate blanco.

Estos datos son orientativos ya que dependen de las materias primas y equipos utilizados.
No duden en contactar con nuestros especialistas para cualquier adaptación.

Philibert
SAVOURS

LA REFERENCIA DE LA MASA
MADRE FRANCESA DESDE 1984