



GIANDUIA ENTREMET

👤 Advanced level

MASA QUEBRADA CLÁSICA

TOP FROLA

mantequilla sin sal con 82 % de materia
grasa
huevos

1000g

350g

150g

Mezcla todos los ingredientes en una batidora planetaria con paleta a velocidad media hasta obtener una masa homogénea.

Deja reposar la masa en la nevera un par de horas.

Estira la masa hasta obtener un grosor de 3 mm, corta discos de 20 cm de diámetro y hornea a 165 °C durante 12-15 min.

SWISS ROLL

IRCA GENOISE CHOC

huevos

AZÚCAR INVERTIDO

1000g

1200g

100g

Bate todos los ingredientes en una batidora planetaria con el globo batidor durante 10-12 minutos a velocidad media.

Coloca 600 g de masa en una bandeja de 60x40

Hornea a 190 °C durante 7/8 min.

Luego, corta discos de 16 cm de diámetro.

CAPA CRUJIENTE

PRALIN DELICRISP CARAMEL FLEUR DE
SEL

Utilizando un rodillo de amasar, esparce el producto en dos hojas de papel de horno hasta obtener un grosor de 3 mm.

Refrigera durante al menos 15 minutos y luego corta discos de 16 cm de diámetro.

Refrigera hasta que esté listo para armar.

irca
GROUP

Extraordinary
made simple.

MANGO INSERT

FRUTTIDOR MANGO

LILLY NEUTRO

200g Mezcla el agua con LILLY NEUTRO.
60g Añade FRUTTIDOR MANGO y emulsiona con una batidora.
Vierte 130 g de gelatina de mango en el inserto de 16 cm de diámetro y refrigera.
Coloca el inserto crujiente de PRALIN DELICRISP TROPICAL sobre la capa de gelatina de mango y refrigera.

BAVAROISE DE GIANDUIA AMARGA

SINFONIA CIOCCOLATO GIANDUIA

FONDENTE

yema de huevo

azúcar fino

crema líquida con 35 % de materia grasa

- 1

crema líquida con 35 % de materia grasa

- 2

LILLY NEUTRO

450g Derrite el chocolate.
40g Prepara la natilla: mezcla las yemas de huevo con el
25g azúcar, añade la leche y la crema (1), cocina hasta que
la mezcla alcance los 82-84 °C.
150g Añade SINFONIA GIANDUIA FONDENTE y mezcla con
la batidora de inmersión y deja enfriar a una
temperatura aproximada de 35°C.
450g Bate la crema (2) (con el posible agregado de LILLY
15g NEUTRO)
Añade la crema bien batida a la natilla de chocolate
(se recomienda añadirla en tres veces, mezclando
delicadamente).

MIRROR GLAZE

MIRROR EXTRA DARK CHOCOLATE

Funde a 45/50°C y utiliza.

COMPOSICIÓN FINAL

Rellena hasta la mitad del molde de silicona de 18 cm de diámetro con la crema bávara SINFONIA GIANDUIA FONDENTE.

Coloca el inserto doble de jalea de mango con la capa de SWISS ROLL.

Cubre con una capa fina de crema bávara de chocolate blanco y termina con la capa crujiente.

Enfría hasta congelar por completo.

Desmolda el pastel y aplica el glaseado de chocolate.

Coloca el pastel sobre la masa quebrada y decora



Extraordinary
made simple.