

GIANDUIA ENTREMET

Advanced level

MASA QUEBRADA CLÁSICA

TOP FROLLA mantequilla sin sal con 82 % de materia grasa	1000g 350g
huevos	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	1000g
huevos	1200g
AZÚCAR INVERTIDO	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.

MANGO INSERT

FRUTTIDOR MANGO	200g	Mezcla el agua con LILLY NEUTRO. 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.
LILLY NEUTRO	60g	

BAVAROISE DE GIANDUIA AMARGA

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

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