



# TRANSPARENCIA FRESAMELBA

Para 8/10 vasitos

Una creación de la École du Grand Chocolat.

## TIEMPO

Preparación: 1 hora  
Cocción: 10 a 15 minutos  
Refrigeración: 3 horas  
Gelificación: 4 a 12 horas

## UTENSILIOS

Un termómetro de cocina  
Un batidor eléctrico

## STREUZEL ALMENDRA

30 g mantequilla (en dados)  
30 g harina  
30 g azúcar en polvo  
30 g polvo de almendra

Mezclar todos los ingredientes con la mantequilla en dados bien fría, como para una pasta sablée.  
Cocer a 150/160° C hasta que coja color.

## NUBE A LA FRESA

10 g gelatina en polvo  
100 g azúcar en polvo  
25 g pulpa fresa  
35 g miel  
25 g pulpa fresa  
50 g miel  
C.S colorante rosa  
C.S azúcar glas  
C.S maicena

Pesar la gelatina y añadir agua fría para obtener un peso total de 30 g.  
Cocer los 35 g de miel con los 100 g de azúcar en polvo y los 25 g de pulpa de fresa a 110° C. En un bol de batidora, verter este sirope sobre los 50 g de miel y los 25 g restantes de pulpa de fresa.  
Fundir la gelatina en el microondas después verterla sobre los azúcares calientes y montarlo todo al lazo.  
Cuando la nube esté templada y ligeramente fluente, incorporar el colorante después verter enseguida la mezcla\* a 35/40° C en una marco de 10 mm de espesor (o en una bandeja) puesto sobre una tela silicona embadurnada con mantequilla anteriormente.  
Dejar gelificar 30 min después espolvorear con la mezcla maicena/azúcar glas.  
Después de varias horas de gelificación, cortar la nube.  
Mezclar los dados en una mezcla maicena/azúcar glas.

C.S : cantidad que usted estima suficiente para el buen color y el buen gusto de su receta.

\* La mezcla debe aclararse y tomar consistencia. Truco: dejar colar con ayuda de una cuchara la mezcla en la masa, si se queda en la superficie, la mezcla llega al lazo, si se incorpora en la masa, continuar batiendo.

## GANACHE MONTADA IVOIRE/VAINILLA

200 g nata entera líquida  
80 g CHOCOLATE IVOIRE 35%  
(chocolate blanco Valrhona)  
250 g crema entera líquida  
2 vaina de vainilla

Calentar los 200 g de nata con la vaina de vainilla rajada y raspada, después realizar una ganache con el chocolate Ivoire, es decir vertiendo la nata caliente en tres veces sobre el chocolate fundido. Añadir los 250 g de nata fría a la ganache.  
Dejar cristalizar 3 horas como mínimo en la nevera antes de batirla para obtener una textura fluente.

## COULIS DE FRESA

150 g fresas frescas  
20 g azúcar  
2 g gelatina  
zumo de ½ limón

Mojar la gelatina en una gran cantidad de agua fría.  
Hervir el zumo de limón con el azúcar después añadir la gelatina mojada y escurrida.  
Batir con las fresas frescas.

## MONTAJE Y ACABADO

Colocar en el fondo del vasito el streuzel y los dados de nube.  
Con una boquilla lisa, cubrir el streuzel con ganache montada Ivoire.

Añadir coulis fresa.  
Con una manga de boquilla acanalada de 20 mm de diámetro, realizar una bonita rosa en punta de ganache montada Ivoire.  
Decorar a su gusto.

# TARTA DE PIÑA Y MANGO

CON CILANTRO FRESCO

Para 6 u 8 personas

Receta extraída de la Encyclopédie du chocolat

Créditos foto: © Clay McLachlan/Flammarion.



## TIEMPO

Preparación: 2 horas  
Cocción: 10 a 15 minutos  
Congelación: 30 minutos  
Refrigeración: 2 h 30

## UTENSILIOS

Sacabocados cuadrados o de la forma deseada  
1 placa de pastelería  
1 termómetro de cocina

## PASTA STREUZEL CACAO

75 g almendra en polvo  
75 g harina  
10 g CACAO EN POLVO  
AMARGO  
75 g azúcar moreno  
3 g flor de sal  
75 g mantequilla

En una ensaladera, tamice y mezcle los polvos (almendra en polvo, harina, cacao y azúcar moreno) juntos. Corte la mantequilla fría en daditos, añádala a la preparación y mezcle con la mano para formar una mezcla sablé.

Reserve en el congelador 30 minutos como mínimo.

Coloque los sacabocados cuadrados sobre una placa de cocción cubierta con papel sulfurizado, después rellénelos con el streuzel cacao. Cuézalo a 150/160°C (th. 5/6) 10 a 15 minutos aproximadamente. Deje enfriar a temperatura ambiente.

## MOUSSE LIGERAIVOIRE/PASIÓN

3 g hojas de gelatina  
150 g CHOCOLATE  
BLANCO 35%  
90 g (9 cl) leche entera  
160 g (16 cl) nata líquida entera  
1/2 fruta de la Pasión

Remoje la gelatina en un recipiente lleno de agua fría.

Pique el chocolate y fúndalo suavemente al baño maría o en el microondas (posición descongelación o potencia 500 W removiendo de vez en cuando).

Hierva la leche, añada la gelatina escurrida. Vierta lentamente un tercio de la mezcla hirviendo sobre el chocolate fundido. Con una lengua pastelera, mezcle enérgicamente describiendo pequeños círculos para crear un «núcleo» elástico y brillante.

Incorpore entonces, el segundo tercio, mezcle siguiendo el mismo procedimiento, después incorpore el tercer tercio según el mismo método.

En una ensaladera, bata la nata líquida entera para darle una textura flexible y espumosa «montada espumosa». Una vez que la mezcla leche/gelatina/chocolate esté a 30°C, añada la nata montada espumosa y mezcle delicadamente todo incorporando los granos de fruta de la pasión, después cuélelo enseguida en los sacabocados cuadrados encima del streuzel cacao cocido. Conserve en la nevera durante 1 ó 2 horas.

## EL CONSEJO DEL CHEF

Puede vaporizar con agua el streuzel antes de la cocción para consolidarlo.

## GUARNICIÓN

1/2 piña, 1 mango, 1/2 manojo de cilantro fresco

## MONTAJE Y ACABADO

Pele la piña y el mango y córtelos en dados de diferentes medidas. Deshoje y pique el cilantro fresco. En un recipiente, mezcle delicadamente los dados de frutas y espolvoree con cilantro.

Desmolde los cuadrados. Decore con dados de fruta al cilantro. Conserve en la nevera hasta el momento de la degustación.