



# COPACABANA

## Receta para 6 tartas de 16 cm de diámetro

Una receta original de Jérémie RUNEL

Chef Pastelero de la École du Grand Chocolat.

### DACQUOISE LIMÓN VERDE

115 g harina tipo 45  
340 g polvo de almendras  
400 g azúcar glas  
20 g claras secas  
200 g azúcar en polvo  
560 g claras de huevo  
6 cortezas de limón verde

1600 g/marco 40x60 cm

Tamizar la harina con la almendra en polvo y los 400g de azúcar glas.

Añadir las cortezas picadas muy finas.

Mezclar las claras secas con los 200g de azúcar en polvo, montar las claras añadiendo la mezcla azúcar-claras secas rápidamente para obtener una consistencia perfectamente lisa de las claras montadas. Terminar incorporando con la lengua pastelera o la cuerna la mezcla tamizada. Extender en un marco puesto sobre una placa.

#### COCCIÓN:

Cocción en horno ventilado: 180/190° C u horno de solera: 200° C, tiro abierto.

### GANACHE MONTADA LIMÓN VERDE TIPO CHANTILLY

#### GANACHE DE BASE:

330 g nata 35 %  
40 g azúcar invertido  
40 g glucosa  
2 cortezas de limón verde  
265 g COBERTURA  
ARAGUANI 72 %

660 g ganache de base  
660 g nata 35 %  
65 g zumo de limón verde

170 g/aro de 14 cm diámetro

Llevar a ebullición los 330 g de nata con el azúcar invertido y la glucosa.

Infundir las cortezas de limón verde durante 10 min. Pasar por el chino.

Verter poco a poco sobre el chocolate picado y mezclar. Para perfeccionar la emulsión, batir la ganache al final de la mezcla.

Pesar la ganache obtenida y añadir el mismo peso de nata líquida y fría.

Acabar con el zumo de limón verde. Reservar en la nevera durante 2 ó 3 horas, o una noche, sería lo ideal.

Montar la mezcla untuosa, hasta obtener una textura que permita un montaje con la manga para rellenar el interior.

Reservar el resto de la ganache para la decoración.

### GELÉE DE POMELO

20 g azúcar en polvo  
5 g pectina NH  
240 g pulpa de pomelo  
50 g azúcar en polvo

45 g/aro de 14 cm diámetro

Mezclar los 20 g de azúcar en polvo con la pectina.

Llevar a ebullición la pulpa de pomelo y los 50g de azúcar, después añadir la mezcla pectina + azúcar y llevar de nuevo a ebullición.

Colar en marco a una altura de 1 cm.

Copacabana



# COPACABANA

## Receta para 6 tartas de 16 cm de diámetro

Una receta original de Jérémie RUNEL

Chef Pastelero de la École du Grand Chocolat.

### MOUSSE LIGERA POMELO

8 g gelatina  
395 g leche entera  
3 cortezas de pomelo  
580 g CHOCOLATE IVOIRE 35 %  
24 g MANTECA DE CACAO  
790 g nata 35 %

290 g/aro de 16 cm diámetro

Sumergir la gelatina en una importante cantidad de agua.

Llevar a ebullición la leche e infusionar las cortezas de pomelo. Pasar por el colador chino. Añadir la gelatina bien escurrida. Verter aproximadamente 1/3 de líquido caliente sobre el chocolate y la manteca de cacao, y mezclar con ayuda del batidor para obtener una textura lisa, elástica y brillante, señal del inicio de una emulsión.

Añadir el resto del líquido conservando esta textura. Cuando el chocolate esté a 35/40° C, incorporar la nata montada espumosa. Colar enseguida. Congelar.

### MEZCLA PARA PISTOLA IVOIRE

700 g CHOCOLATE IVOIRE 35 %  
300 g MANTECA DE CACAO  
C.S. óxido titanio

Fundir el conjunto de los ingredientes, batir y pulverizar a una temperatura de 40/45° C.

### DISCOS DE CHOCOLATE COLOREADOS

Atemperar chocolate Ivoire y colorear con colorante liposoluble amarillo. Extender esta chocolate sobre una hoja de guitarra y colocar rápidamente otra hoja de guitarra. Estirar con un rodillo para obtener una placa de chocolate bastante fina. Cuando la chocolate empiece a espesar, cortar discos de diferentes medidas. Después de la cristalización, pulverizar los discos con manteca de cacao neutra, y enseguida espolvorear la superficie con azúcar cristal. Realizar la misma operación con los colores verde y rojo.

## MONTAJE Y ACABADO

Colocar los bizcochos en el fondo de los aros de 14 cm de diámetro.

Con una manga con boquilla de 18 mm, rellenar con ganache montada limón verde en forma de bolas.

Disponer por encima trocitos de gelée pomelo. Congelar.

Preparar aros de 16 cm de diámetro con rhodoïd, sobre placas muy planas.

Realizar la mousse Ivoire pomelo, colarla y colocar rápidamente el interior. Congelar.

Pulverizar con ayuda de la mezcla pistola ivoire titanio. Preparar con la ganache montada restante, gotas sobre la tarta y decorar con los discos de chocolate coloreados.

Copacabana



## DECORACIÓN

# Eventos golosos

## Buffet PoP

Un buffet muy coloreado para celebrar:

- un cumpleaños,
- una fiesta de verano entre amigos...

### IDEAS RECETAS PARA EL BUFFET

A - El pastel Copacabana

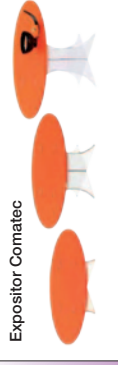
B - El vasito Transparencia crema de Fresa milk-shake plátano (encuéntrelo en el librito «Acontecimientos dulces»)

C - Los Macarons (encuéntrelo en el librito «el Desfile de Macarrones») Tecno Mango Gloss de Cereza Ultra Violeta

D - Los Bombones Delicia de verano



Expositor Comatec



### TRUCO DECORACIÓN

- 1 Disponga discos de vinilo de decoración sobre el banquete.



Puede variar los formatos 45T o 33T



- 2 Utilice vajilla coloreada (platos, ensaladeras, jarrones...) para añadir notas todavía más Pop.

