

COPACABANA

Receta para 6 tartas de 16 cm de diámetro

Una receta original de Jérémie RUNEL
Chef Pastelero de la École du Grand Chocolat.



© Ginko

Copacabana

DACQUOISE LIMÓN VERDE

115g harina tipo 45
340g polvo de almendras
400g azúcar glas
20g claras secas
200g azúcar en polvo
560g claras de huevo
6 cortezas de limón verde
1600g/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:
330g nata 35%
40g azúcar invertido
40g glucosa
2 cortezas de limón verde
265g COBERTURA
ARAGUANI 72%

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

170g/aro de 14cm diámetro

Llevar a ebullición los 330g de nata con el azúcar invertido y la glucosa.
Infusionar 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 llenar el interior.
Reservar el resto de la ganache para la decoración.

GELÉE DE POMELO

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

45g/aro de 14cm diámetro

Mezclar los 20g 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

Receta para 6 tartas de 16 cm de diámetro

Una receta original de Jérémie RUNEL

Chef Pastelero de la École du Grand Chocolat.



© Ginko

Copacabana

MOUSSE LIGERA POMELO

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

290g/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

700g CHOCOLATE IVOIRE 35%
300g 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 14cm de diámetro.

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

Disponer por encima trocitos de gelée pomelo. Congelar.

Preparar aros de 16cm 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.

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 (encuentro en el librito «Acontecimientos dulces»)

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

D - Los Bombones Delicia de verano

MMAYBE HE BEEN ME ILL
AND COULDNT
LEAVE THE
STUDIO / C

TRUCA 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.

