

# Transparencia albaricoques-almendras

Receta original de **Franck WENZ**, Jefe Pastelero profesor de la Ecole du Grand Chocolat

Receta calculada para 24 vasitos (Ref 4609)

## Esponjoso de Almendra y Azahar

> 150 g Leche	> 125 g MAZAPÁN DE PROVENZA 70%	> 250 g Nata líquida 35%
> 150 g Nata líquida 35%	> 8 g Gelatina	> 10 g Agua de azahar

1 Según el gusto deseado, utilizar mazapán de 60% ó 70%. Mezclar, en frío y con batidora, el mazapán con la leche entera y la cantidad pequeña de nata, hasta obtener una mezcla homogénea. Introducir la gelatina en abundante agua y escurrir. Fundir la gelatina con una pequeña parte de la primera mezcla calentándola.

2 Juntarlo todo e incorporar el agua de azahar. Cuando la mezcla comience a espesar ligeramente, añadir la nata montada esponjosa. Verter inmediatamente.

## Sablé Shortbread

> 130 g Mantequilla salada	> 2,4 g Levadura química	> 180 g Harina T55
> 60 g Azúcar moreno	> 30 g Fécula	> QS Polvo de Oro

1 Cortar la mantequilla fría en daditos. Tamizar juntos todos los ingredientes en polvo. Añadir la mantequilla y mezclar con un batidor de hoja. Se formarán bolas que se transformarán en una masa poco homogénea. Detener la mezcla e introducir la masa en frío durante 30 minutos mínimo. Pasar la masa bien fría por un tamiz de 4 mm y así obtener un granulado regular. Conservar en frío o congelar hasta la cocción.

2 Hornear a 160/160°C con tiro abierto hasta obtener un cálido color dorado.

## Mermelada de Albaricoque

> 460 g Albaricoques	> 160 g Pulpa de albaricoque	> 8 g Fécula	> 5 g Gelatina
> 70 g Azúcar	> 2 g Vaina de vainilla	> 16 g Agua mineral	

1 Introducir la gelatina en abundante agua y escurrir. Mezclar el agua con la fécula. Cortar los albaricoques frescos en cubos grandes. Mezclar la mitad de los cubos de albaricoque con el azúcar, la pulpa de albaricoque y las vainas de vainilla. Confitar unos minutos.

2 Incorporar la mezcla de agua, fécula y la otra mitad de los cubos de albaricoque. Llevar de nuevo a ebullición y añadir la gelatina. Conservar en nevera.

## Salsa de Albaricoque

> 100 g ABSOLU CRISTAL GLASEADO NEUTRO
> 50 g Pulpa de albaricoque

1 Pasar por la túrmix en frío la pulpa de albaricoque con el Absolu Cristal glaseado neutro.

## Ganache Montada Caramélica

Ganache	> 90 g Nata líquida 35%
básica	> 8 g Azúcar invertido
Caramélica	> 8 g Glucosa
	> 140 g COBERTURA CARAMÉLICA LACTÉE 36%

> 240 g Ganache básica Caramélica	! > 240 g Nata líquida 35%
-----------------------------------	----------------------------

1 Llevar a ebullición la nata con el azúcar invertido y la glucosa. Echar lentamente la mezcla hirviendo sobre la cobertura fundida mezclando desde el centro para crear un « núcleo » elástico y brillante, indicador de una buena emulsión. Continuar añadiendo el líquido poco a poco. Pasar por la túrmix para perfeccionar la emulsión.

2 Pesar la ganache básica y añadir la nata líquida fría poco a poco, pasar por la túrmix. Conservar en nevera y dejar cristalizar preferentemente una noche.

3 Montar la mezcla con batidor para conseguir una textura suficientemente consistente para trabajar la ganache con la manga pastelera.

## Montaje

> Preparar el esponjoso de mazapán y azahar y echar 25 g/vasito. Congelar. Una vez cocida y fría la mermelada de albaricoque, echar 30 g/vasito sobre el esponjoso. A continuación, colocar sobre la mermelada el sablé, 15 g/vasito, previamente pintado con polvo de oro, y las Perlas Crujientes Caramélica, 10 g/vasito. Con una manga y una boquilla de St Honoré, escudillar de forma irregular la ganache montada Caramélica previamente batida, 20 g/vasito, sobre el sablé. Congelar.

## Acabado

> Atemperar la cobertura con leche y pegar hojas de guitarra con un poco de aceite sobre una bandeja bien plana. Colocar en el centro una cantidad de cobertura y recubrir en seguida con una segunda hoja de guitarra. Con un rodillo de pastelería, alisar la cobertura estirándola hacia el exterior. Comprobar el espesor. Cuando la cobertura comience a cristalizar, y con un sacabocados de 2.5 cm de diámetro, cortar discos de chocolate. Dejar cristalizar. Con un conete de cobertura con leche atemperada, decorar con un efecto de encaje sobre los discos de chocolate. Dejar cristalizar. Con un pincel, pintar ligeramente con el polvo brillante bronce. A continuación, poner unas gotas de salsa de albaricoque, pequeños cubitos de albaricoques frescos sobre la ganache montada y finalizar con el disco de chocolate.

