



Jordi Bordas

Cacao origen

Composició de una tarta:

- 180 g de Dacquoise de cobertura negra Maracaibo 65%
- 126 g de Crujiente de cobertura negra Maracaibo 65%
- 40 g + 220 g de Cremoso de cobertura negra Maracaibo 65%
- 400 g Mousse de cobertura negra Maracaibo 65%

Receta para 4 tartas de 20 cm de diámetro por 4 cm de alto:

Dacquoise de cobertura negra Maracaibo 65%

Ingredientes:

- 215 g de claras de huevo
- 7 g clara en polvo
- 188 g de azúcar
- 154 g de cobertura negra Maracaibo 65% Felchlin
- 196 g de almendras en polvo
- 760 g total

Elaboración:

Montar las claras con la clara en polvo y el azúcar hasta conseguir un merengue bien esponjoso. Tener en cuenta que el batido esté atemperado para que no se bloquee la cobertura a la hora de mezclar todo el conjunto.

Fundir la cobertura negra Maracaibo 65% a 60 °C y añadir el merengue en tres tiempos.

Incorporar la almendra en polvo con la ayuda de un tamiz para no generar grumos.

Dosificar en los aros de 17,5 cm de diámetro y 3 cm de altura y cocer en un horno de aire a 170°C con el tiro cerrado durante 6 minutos.

Crumble de cacao y almendra

Ingredientes:

- 80 g de Mantequilla
- 80 g de Azúcar
- 80 g de Almendras en polvo
- 8 g de Cacao polvo 22-24% Felchlin
- 63 g de Harina floja
- 2 g de Sal
- 260 g Total

Elaboración:

Amasar con la pala a primera velocidad la mantequilla cortada a dados y el azúcar.

Añadir la harina tamizada con el cacao, almendra en polvo y la sal.

Formar cubos de 10 mm y extender sobre una placa de 40x60 cm con papel de horno. Cocer durante 20 min a 140 °C y reservar.



Crujiente de cobertura negra Maracaibo 65%

Ingredientes:

- 111 g de cobertura negra Maracaibo
- 260 g de crumble de cacao
- 130 g de pasta de almendra
- 37g de cobertura negra Maracaibo 65% Felchlin
- 540 g total

Elaboración:

Formar dados de 5 mm con el Crumble y con los 111 g de Cobertura.

Fundir los 37 g de Cobertura a 50 °C y mezclar con la pasta de almendra para conseguir una masa bien fluida.

Mezclar con las dos primeras preparaciones hasta que quede todo bien recubierto y utilizar.

Cre moso de cobertura negra Maracaibo 65%

Ingredientes:

- 500 g de Cobertura negra Maracaibo 65% Felchlin
- 575 g de Agua
- 1.080 g Total

Elaboración:

Fundir la cobertura a 45 °C.

Emulsionar progresivamente el agua a 20 °C sobre la cobertura fundida con la ayuda de la túrmix agitando fuertemente para conseguir una buena emulsión.

Moldear y reservar en la nevera un mínimo de 4h antes de congelar para conseguir una perfecta cristalización de la cobertura. Una vez correctamente cristalizado, congelar para su manipulación.

Mousse de cobertura negra Maracaibo 65%

Ingredientes:

- 687,3 g de cobertura negra Maracaibo 65% Felchlin
- 458,2 g de agua
- 158,6 g de masa de gelatina 6/1*
- 334,9 g de claras de huevo pasteurizada
- 141 g de glucosa atomizada DE 38
- 1.780 g total

Elaboración:

Montar las claras con la glucosa hasta conseguir un merengue bien esponjoso.

Fundir la cobertura a 45 °C y reservar.

Fundir la masa de gelatina a 50 °C y mezclar con el agua a 20 °C con una fuerte agitación; emulsionar progresivamente con la cobertura fundida. Asegurar una temperatura de la preparación anterior de 30 °C e incorporar el merengue de forma suave con la ayuda de una marisa. Moldear y congelar.

Montaje y acabado:

En placas de 40x60 con papel de horno, dosificar la Dacquoise en aros de 17,5 cm de diámetro y 3 cm de altura. Cocer, desmoldar y congelar.



Dosificar el Crujiente de chocolate en los aros de 17,5 cm de diámetro y 3 cm de altura y reservar en la nevera.

Extender 40 g de Cremoso encima del Crujiente.

Colocar la Dacquoise congelada encima y dosificar los 220 g de Cremoso restantes.

Dejar cristalizar en la nevera todo el conjunto un mínimo de 4 horas.

Una vez cristalizado, congelar, desmoldar y reservar en el congelador.

Preparar los aros de 20 cm de diámetro y 4 cm de altura con acetato alrededor sobre 1 placa con lámina plástica para realizar el montaje a la inversa.

Dosificar la Mousse de cobertura negra Maracaibo 65% en los aros.

Colocar el conjunto de Cremoso, Dacquoise y Crujiente, con el cremoso del lado de la placa.

Colocar una lámina plástica y alinear con la ayuda de una placa. Congelar todo el conjunto.

Terminar con una fina capa de glaseado negro Choco Brilliant Felchlin.

Reservar 4h a 4 °C antes de su degustación.

Receta anexa:

**Masa de gelatina 6/1*

Ingredientes:

100 g de Gelatina en polvo 200 bloom
600 g de Agua

Elaboración:

Mezclar la gelatina en polvo y el agua a 20 °C con la ayuda de una varilla.

Dejar hidratar durante 10 minutos antes de utilizar.

Reservar en la nevera a 4 °C.



Mandarina experience

Composició de una peça:

- 12 g de Mousse ligera de Gianduja D Felchlin
- 25 g de Gelificado de mandarina
- 15 g de Dacquoise de avellana y cobertura Sao Palme 60% Felchlin
- 45 g de Aéreo de mandarina
- 15 g de Tierra reconstruida de avellana
- 20 g de Glaseado de mandarina

Receta para 50 piezas:

Mousse ligera de Gianduja D

Ingredientes:

- 265 g de Gianduja D Felchlin
- 166 g de clara de huevo pasteurizada
- 45 g de Dextrosa
- 51 g de Glucosa atomizada DE 38
- 136 g de Agua
- 30 g de Masa de gelatina 6/1*
- 4 g de Lecitina líquida
- 700 g total

Elaboración:

Fundir la Gianduja D a 45 °C y reservar.

Montar las claras a media velocidad con la glucosa y la dextrosa hasta conseguir un merengue bien esponjoso.

Calentar a 45 °C la masa de gelatina junto con el agua y la lecitina.

Emulsionar progresivamente con la Gianduja D; cuando alcance los 30 °C, añadir el merengue suavemente y dosificar.

Gelificado de mandarina

Ingredientes:

- 50 g de Azúcar
- 137 g de Dextrosa
- 112 g de Glucosa atomizada DE 38
- 15 g de Pectina NH
- 835 g de Puré de Mandarina 10% Ravifruit
- 100 g de Puré de limón 10% Ravifruit
- 1.250 g Total

Elaboración:

Mezclar el azúcar, la dextrosa, la glucosa y la pectina.

Calentar los purés a 40 °C. Añadir a la mezcla inicial y llevar a 90 °C con agitación constante.

Dejar enfriar a 50 °C y dosificar.



Dacquoise de avellana y cobertura Sao Palme 60%

Ingredientes:

- 285 g de Claras de huevo pasteurizada
- 9 g de Clara en polvo
- 247 g de Azúcar
- 202 g de Cobertura negra Sao Palme 60% Felchlin
- 258 g de Avellana en polvo
- 1.000 g Total

Elaboración:

Montar las claras con la clara en polvo y el azúcar hasta conseguir un merengue bien esponjoso. Tener en cuenta que el batido esté atemperado para que no se bloquee la cobertura a la hora de mezclar todo el conjunto.

Fundir la cobertura negra Sao Palme 60% a 60 °C y añadir el merengue en tres tiempos.

Incorporar la avellana en polvo con la ayuda de un tamiz para no generar grumos.

Extender en una placa de 40x60 cm sobre papel y cocer en horno de aire con el tiro cerrado a 160 °C durante 9 min. Reservar.

Aéreo de mandarina

Ingredientes:

- 202 g de Nata 35% M.G.
- 454 g de Puré de Mandarina 10% Ravifruit
- 60 g de Clara en polvo
- 50 g de Azúcar
- 192 g de Glucosa atomizada DE 38
- 192 g de Masa de gelatina 6/1*
- 687 g de Puré de Mandarina 10% Ravifruit
- 161 g de Puré de limón 10% Ravifruit
- 2.000 g Total

Elaboración:

Semimontar la nata y reservar en la nevera. Formar un merengue montando el primer puré a media velocidad con la clara en polvo, el azúcar y la glucosa. Calentar a 40 °C la masa de gelatina y mezclar enérgicamente con el resto de purés; este conjunto tiene que estar a 20 °C. Añadir la mezcla anterior al merengue en la batidora a primera velocidad y finalmente añadir la nata semimontada con la marisa. Dosificar y congelar rápidamente.

Crumble de avellana y cacao

Ingredientes:

- 90 g de Mantequilla
- 90 g de Azúcar
- 90 g de Avellanas en polvo
- 11 g de Cacao polvo Felchlin
- 72 g de Harina floja
- 2 g de Sal
- 300 g Total

**Elaboración:**

Amasar con la pala a primera velocidad la mantequilla cortada a dados y el azúcar.

Añadir la harina tamizada con el cacao, la avellana en polvo y la sal.

Formar cubos de 10 mm y extender sobre una placa de 40x60 cm con papel de horno. Cocer durante 20 min a 140 °C y reservar.

Granillo de Cobertura con leche Sao Palme 36%

Ingredientes:

- 150 g de Cobertura leche Sao Palme 36% Felchlin

Elaboración:

Picar la cobertura en dados de 4x4mm y reservar.

Avellana garrapiñada

Ingredientes:

- 98 g de Azúcar
- 39 g de Agua
- 197 g de Granillo de avellana
- 276 g Total

Elaboración:

Hornear el Granillo durante 8 minutos a 160 °C con el tiro abierto.

Cocer el almíbar a 115 °C y añadir el granillo caliente. Seguir trabajando hasta obtener una caramelización media.

Una vez frío reservar en seco.

Tierra reconstruida de avellana

Ingredientes:

- 300 g de Crumble de avellana y cacao
- 150 g de Granillo de cobertura leche Sao Palme 36% Felchlin
- 276 g de Avellana garrapiñada
- 184 g de Pasta de avellanas
- 1.000 g Total

Elaboración

Mezclar el Granillo de cobertura con leche, la avellana garrapiñada, el crumble y finalmente añadir la pasta de avellanas, procurando que quede todo el conjunto bien recubierto.

Moldear en un aro de 8 cm de diámetro y congelar.

Glaseado de mandarina

Ingredientes:

- 323 g de Puré de Mandarina 10% Ravifruit
- 314 g de Azúcar
- 50 g de Glucosa atomizada DE 38
- 50 g de Fructosa
- 5,4 g de Pectina NH
- 2,7 g de Ácido cítrico 50%
- 4,7 g de Colorante Mandarina**



- 750 g Total

Elaboración:

Calentar el Puré de Mandarina; cuando alcance los 45 °C, añadir la pectina con un tercio del azúcar previamente mezclados.

Progresivamente, añadir el resto de azúcar, la fructosa y la glucosa atomizada. Llevar a ebullición y añadir el ácido cítrico con una fuerte agitación; reservar en frío.

Montaje y acabado:

En un molde de SilikoMart SF022 colocar la Mousse ligera de Gianduja y congelar.

Dosificar el Gelificado de mandarina sobre la Mousse ligera de Gianduja y reservar en el congelador.

Rellenar el molde de mandarina (PCB Creation), previamente congelado, con el Aéreo de mandarina e insertar el núcleo de Mousse de Gianduja D y Gelificado de mandarina.

Tapar con un disco de Dacquoise de avellana y cobertura y congelar.

Desmoldar la mandarina en un baño de agua tibia a 35 °C y reservar en el congelador.

Preparar el Glaseado de mandarina a 70 °C y pulverizar con la pistola de aire sobre la mandarina congelada. Reservar en el congelador.

Atemperar la mandarina acabada en la nevera 2 horas antes del servicio.

Colocar la Tierra reconstruida de avellana encima del plato y colocar la mandarina encima.

Recetas anexas:

**Masa de gelatina 6/1*

Ingredientes:

- 100 g de Gelatina en polvo 200 bloom
- 600 g de Agua

Elaboración:

Mezclar la gelatina en polvo y el agua a 20 °C con la ayuda de una varilla.

Dejar hidratar durante 10 minutos antes de utilizar. Reservar en la nevera a 4 °C.

***Colorante Mandarina*

Ingredientes:

- 2 g de Colorante naranja E-110
- 40 g de Dextrosa

Elaboración:

Mezclar el colorante con la dextrosa y reservar en un bote hermético.