



Altra crema de xocolate (106)

Versió de Joan Bagur:

“Crema de xocolati amb ganache de xocolati blanc i cafè, i terra de cacau negre”

INGREDIENTES

Cremoso de chocolate leche

- 600 gr Crema Inglesa
- 900 gr Nata 35%
- 650 gr Cobertura 70%

Ganache de cobertura blanca y café

- 600 g Cobertura blanca
- 450 g Nata 35%
- 3 sobres café instantáneo
- 8 g Gelatina (4 hojas)

Sorbete de chocolate negro

Ganache cobertura negra y curri

- 550 g Cobertura Negra
- 450 g Nata 35%

Tierra de cacao ahumado

- 115 gr Mantequilla fría a dados
- 100 gr Azúcar
- 175 gr Harina floja
- 50 gr cacao
- 1 gr Sal ahumada

Financier de avellanas

- 150 g polvo de avellana tostada
- 275 g azúcar lustre
- 75 g harina
- 3 g impulsor (levadura química)
- 230 g claras
- 175 g mantequilla noisset
- 40 g cacao en polvo
- ½ mango en dados
- 1 cucharada de azúcar moreno

ELABORACIÓN

Cremoso

Ganache choco negro

Calentar la nata con el curri, infusionar y colar. Una vez esté caliente emulsionar con la cobertura negra con una lengua pastelera (nunca con una varilla) y dejar reposar en un tuper-ware en la nevera durante mínimo 6 horas.

Ganache choco blanco

Infusionar la nata con el café y colar. Calentar, añadir las hojas de gelatina previamente rehidratadas en agua con hielos y emulsionar con la cobertura blanca (fundida) con la ayuda de una lengua pastelera (nunca utilizar una varilla). Dejar reposar 24 horas en nevera.

Tierra

Hacer una masa quebrada y hornear a 160°C durante 20 minutos. Una vez cocinada la masa, desmigar con la mano obteniendo una especie de tierra de cacao.

Sorbete

Financier

Lo primero que hacemos es mezclar todos los ingredientes secos, excepto el azúcar moreno, en el robot de cocina. Cuando este todo mezclado incorporamos, poco a poco, las claras al vaso del robot y continuamos batiendo. Agregamos a la mezcla la mantquilla caliente sin dejar de batir para conseguir una masa bien ligada. Vertemos la masa en el molde deseado e insertamos unos dados de mango maduro. Espolvoreamos la superficie con una cucharada de azúcar moreno. Horneamos a 170°C unos 25 minutos.

Presentación

Poner una cucharada del cremoso de chocolate leche y con una espátula deslizar para que quede como una pincelada gruesa. Colocar el trozo de financier en perpendicular 45° y la tierra en el final entre el final de la pincelada y el financier.

Poner las 2 ganaches de cobertura la negra al principio del postre y la blanca encima del financier. Al final y encima de la tierra de cacao se dispone el sorbete de chocolate negro

.