

Côté fruits



Official partner
Coupe du Monde
de la Pâtisserie
World Pastry Cup

Côté pâtisserie

Postres individuales y al plato



Forêt noire griotte

Gelatina de griotte con griottes IQF Ravifruit, bizcocho de chocolate, crema dulce mascarpone y mousse de chocolate y griotte

Receta para 24 mini-verrines

Bizcocho de chocolate

Huevos enteros	60 g
Azúcar	40 g
Harina	23 g
Flan en polvo	15 g
Almendras en polvo	20 g
Mantequilla fundida	5 g
Cobertura de chocolate a 64%	25 g

Gelatina de griotte

Puré griotte Ravifruit	350 g
Sirope ligero	280 g
(150 g de agua, 100 g de azúcar, 30 g de glucosa)	
Gelatina en hoja	12 g
Griottes IQF	48 g

Mousse de chocolate-griotte

Crema con 35% de MG	100 g
Puré de griotte Ravifruit	50 g
Cobertura negra a 64%	80 g
Cobertura láctea	40 g
Nata montada con 35% de MG	200 g

Crema suave Mascarpone

Crema con 35% de MG	200 g
Mascarpone	60 g
Azúcar glas	35 g

Bizcocho de chocolate

Mezclar los huevos con el azúcar, calentar a aprox. 50°C y enfriar con la batidora. Tamizar juntos la harina, el flan en polvo y las almendras en polvo; añadir a la mezcla de huevos-azúcar mezclándolo con cuidado. Añadir la mantequilla fundida y a continuación la cobertura fundida. Extender en 1 placa de 60x40 cm y hornear a 180°C durante aprox. 10 min. y cortar 24 círculos de 3 cm de diámetro.

Gelatina de griotte

Calentar el sirope ligero a aprox. 50°C, añadir las hojas de gelatina reblandecidas para que se fundan y añadirlo todo al puré de griotte fundido entre 5 y 10°C.

Crema dulce de mascarpone

Montar los 3 ingredientes juntos (no muy espesos).

Mousse de chocolate-griotte

Calentar la nata y el puré de griotte y añadir sobre los 2 chocolates picados finos para realizar una emulsión. Enfriar a aprox. 30°C y mezclar con la nata montada no muy espesa. Rellenar rápidamente.

Montaje de la verrine

Colocar 1 griotte en el fondo. Añadir la gelatina de griotte y dejar endurecer en el extra congelador. Añadir el disco de bizcocho de chocolate. Rellenar con la crema mascarpone y terminar con la mousse de chocolate-griotte. Decorar con una griotte pasada por una cobertura neutra y azúcar en hilo.

