

Vasito - Reunión

- **Crema ligera al mascarpone**
- **Ganache al pistacho**
- **Sorbete de piña y mandarina**
- **“Super mantecada”**



Francesco Boccia
Campeón del Mundo de Pastelería 2015.

CREMA LIGERA AL MASCARPONE

Ingredientes

- 105g azúcar glas
- 40g agua
- 130g yemas de huevo
- 2 vainas de vainilla bourbon
- 655g sublimo crema al mascarpone - **Elle&Vire**
- 8g gelatina
- 40g agua para gelatina

Procedimiento

Cocer el agua con el azúcar a 121°C y versar las yemas de huevo mientras se monta.
Montar la nata filtrada con el mascarpone.
Unir la gelatina derretida en el microondas a la pasta bomba. Terminar uniendo los dos compuestos, primero mezclando con un batidor y luego completando la mezcla con una espátula.

GANACHE AL PISTACHO

Ingredientes

- 250g chocolate blanco Vanini - **Icam 8373**
- 260g nata 35% M.G. - **Elle&Vire**
- 15g manteca de cacao - **Icam 8382**
- 60g pasta de pistacho
- 25g sirope de glucosa 42DE
- 2,5g gelatina 120 bloom
- 12,5g agua para gelatina

Procedimiento

Hidratar la gelatina con agua fría. Hervir la nata con la glucosa. Verter la nata caliente sobre el chocolate, la manteca de cacao y la pasta al pistacho unas 4-5 veces, primero mezclando con la espátula y luego emulsionando bien con la batidora.
Derretir la gelatina en el microondas y verterla en el compuesto mezclando hasta completar la emulsión.

SORBETE DE PIÑA Y MANDARINA

Ingredientes

- 1050g puré de piña - **Ravifruit**
- 600g puré de mandarina - **Ravifruit**
- 100g puré de fruta de la pasión - **Ravifruit**
- 100g azúcar
- 0,5g ácido cítrico en solución 50/50
- 10g estabilizante para fruta
- 40g trehalosa
- 140g glucosa deshidratada

Procedimiento

Mezclar en seco el azúcar con el estabilizante, unir las pulpas y llevar a 35°C, añadir la mezcla de azúcar y llevar a 40°C, mezclar hasta que se disuelva bien el azúcar y enfriar a +4°C, dejar reposar 12 horas, añadir la solución de ácido cítrico y mezclar bien antes de batir.

“SUPER MANTECADA”

Ingredientes

- 400g mantequilla 82% M.G. - **Elle&Vire**
- 200g azúcar glas
- 1 vaina de vainilla
- 50g huevos
- 2g sal
- 400g harina W160
- 100g fécula de patata

Procedimiento

Tamizar dos veces la fécula y la harina 2 veces. Disolver la sal en los huevos y verter todos los ingredientes en el robot de cocina, trabajando el compuesto durante unos 15 segundos. Dejar reposar una noche antes de usar. Extender una capa de 3mm de espesor y meter en el horno a 160° durante 15 minutos.

Monoporción Piedra Negra

- **Camisa de chocolate externa**
- **Cremoso a la gianduja**
- **Bizcocho al cacao**
- **Gelatina a las frutas exóticas**
- **Mousse de chocolate negro 78%**
- **Crema inglesa**
- **Glaseado al cacao**
- **“Super mantecada”**



Francesco Boccia
Campeón del Mundo de Pastelería 2015.

CAMISA DE CHOCOLATE EXTERNA

Ingredientes

- 500g cobertura negra vanini 72% - **Icam 8310**
- 100g pasta de avellana chiara trilobata IGP
- 60g aceite de girasol

CREMOSO A LA GIANDUJA

Ingredientes

- 300g de crema inglesa base
- 200g de chocolate con leche Perú 39% - **Icam 8340**
- 100g de pasta clara de avellanas Chiara trilobata IGP
- 2,5g de gelatina animal

BIZCOCHO AL CACAO

Ingredientes

- 660g de yema de huevo
- 260g de azúcar glas
- 45g de miel
- 23g de agua
- 660g de clara de huevo
- 400g de azúcar
- 60g cacao 22/24 - **Icam 4848**
- 320g harina

GELATINA A LAS FRUTAS EXÓTICAS

Ingredientes

- 190g pulpa de fruta de la pasión - **Ravifruit**
- 115g pulpa de mango - **Ravifruit**
- 75g pulpa de banana - **Ravifruit**
- 50g azúcar
- 0,2g sal
- 9g gelatina
- 45g agua para gelatina

Procedimiento

Fundir el chocolate y añadir la pasta de avellanas y el aceite. Mantener la masa caliente para la camisa de la tarta. Fundir el chocolate y añadir la pasta de avellana y el aceite. Mantener la masa caliente para la camisa de la tarta.

Procedimiento

Rehidratar la gelatina. Verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate y la pasta de avellanas, en 4-5 veces, para permitir la formación de un corazón elástico y brillante. Unir la gelatina fundida y mezclar bien para conseguir una correcta emulsión.

Procedimiento

En el mezclador con el batidor, montar las yemas con la primera parte del azúcar, miel y agua. Por otro lado, montar las claras con el azúcar que queda. Tamizar dos veces la harina junto al cacao. Amalgamar las dos masas montadas y añadir después los polvos mezclando delicadamente con una espátula. Extender el bizcocho con un espesor de 7-8 mm y incorporar en el horno a 210°C durante 8/10 minutos con la válvula cerrada.

Procedimiento

Mezclar el azúcar, la gelatina y una pequeña parte de pulpa de fruta. Unir el resto de la pulpa y filtrar.

1 di 2

Monoporción Piedra Negra

- **Camisa de chocolate externa**
- **Cremoso a la gianduja**
- **Bizcocho al cacao**
- **Gelatina a las frutas exóticas**
- **Mousse de chocolate negro 78%**
- **Crema inglesa**
- **Glaseado al cacao**
- **“Super mantecada”**



Francesco Boccia
Campeón del Mundo de Pastelería 2015.

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO 78%

Ingredientes

- 330g crema inglesa
- 220g chocolate negro Uganda 78% - **Icam 8327**
- 350g nata fresca 35% m.g. - **Elle&Vire**

Procedimiento

Rehidratar la gelatina, verter la crema inglesa caliente sobre el chocolate en 4-5 veces, mezclando con una espátula para permitir la formación de un corazón elástico y brillante. Emulsionar bien con una batidora, y cuando la mezcla está a 37°C aligerar con nata semimontada.

CREMA INGLESA

Ingredientes

- 325g leche
- 75g yema de huevo
- 25g dextrosa

Procedimiento

Llevar la leche al punto de ebullición, verter sobre las yemas mezcladas con azúcar y cocinar hasta los 84°C. Utilizar inmediatamente.

GLASEADO AL CACAO

Ingredientes

- 190g agua
- 250g nata 35% - **Elle&Vire**
- 100g dextrosa
- 125g cacao 22/24 - **Icam 4848**
- 125g sirope de glucosa 42 DE
- 200g azúcar glas
- 22g gelatina 120 bloom
- 110g agua para gelatina

Procedimiento

Hidratar la gelatina con agua. Hervir el agua, la nata y el azúcar y añadir el cacao tamizado mezclando con un batidor. Hornear a 103°C, añadir la gelatina, mezclar con una batidora y tamizar con un chino. Dejar reposar una noche en el frigo antes de usar.

“SUPER MANTECADA”

Ingredientes

- 400g Mantequilla 82% M.G. - **Elle&Vire**
- 200g azúcar glas
- 1 vaina de vainilla
- 50g huevos
- 2g sal
- 400g harina W160
- 100g fécula de patata

Procedimiento

Tamizar la fécula y la harina dos veces. Disolver la sal en los huevos y versar todos los ingredientes en el robot cutter, trabajando el compuesto durante 15 segundos. Dejar reposar una noche antes de usar. Extender una capa de 3mm de espesor y hornear a 160°C durante 15 minutos.

2 di 2

Postre al plato Elegancia en blanco



- **Galleta “de encaje” crujiente**
- **Glaseado transparente**
- **Manjar blanco de almendra y limón**
- **Salsa de fresa, frambuesa y limón**
- **Helado de almendra y lima**
- **Tubo de merengue**
- **Crema ganache a la vainilla y lima**
- **Bizcocho merengado**
- **Sirope al limón**

Francesco Boccia
Campeón del Mundo de Pastelería 2015.

GALLETA “DE ENCAJE” CRUJIENTE

Ingredientes

- 80g de mantequilla 82% - **Elle&Vire**
- 100g de harina de pastelería
- 100g de clara de huevo
- 250g de azúcar vainillado fino
- 19g de zumo de limón - **Ravifruit**
- 1 vaina de vainilla bourbon

Procedimiento

Disolver el azúcar en la clara de huevo y añadir el zumo de limón. En la planetaria, mezclar la harina con la mantequilla y la pulpa de vainilla. Añadir poco a poco el sirope obtenido anteriormente. Dejar reposar 2 horas en el frigorífico antes de utilizarlo. Extender una fina capa de 1mm y meter en el horno de ventilación a 180°C durante 7 minutos.

GLASEADO TRASPARENTE

Ingredientes

- 250g de gelatina neutra
- 65g de agua
- 60g de dextrosa

Procedimiento

Calentar todos los ingredientes y utilizar.

MANJAR BLANCO DE ALMENDRA Y LIMÓN

Ingredientes

- 115g de leche
- 4g de cáscara de limón
- 40g de azúcar
- 40g de dextrosa
- 70g de crema de almendras
- 6,5g de gelatina 120 bloom
- 30g de agua para gelatina
- 370g de nata fresca semimontada - **Elle&Vire**

Procedimiento

Sumergir la cáscara de limón en la leche y dejar reposar en el frigo a 4°C durante 12 horas. Hidratar la gelatina. Filtrar la leche, calentar a 40°C y mezclarla con el azúcar. Emulsionar con una batidora con la crema de almendras y añadir la gelatina derretida precedentemente en el microondas. Cuando la emulsión está a 25°C, aligerar con la nata semimontada.

SALSA DE FRESA, FRAMBUESA Y LIMÓN

Ingredientes

- 125g de pulpa de frambuesa - **Ravifruit**
- 125g de pulpa de fresa - **Ravifruit**
- 20g de sirope de glucosa 42 DE
- 5g de dextrosa
- 5g de almidón modificado
- 1,5g de cáscara de limón
- 25g de azúcar
- 0,4g de sal
- 4g de gelatina 120 bloom
- 20g de agua para gelatina

Procedimiento

Mezclar el azúcar con la cáscara de limón. Hidratar la gelatina con el agua. Calentar las pulpas a 40°C y añadir el azúcar, la sal y el almidón modificado, disolviéndolos. Derretir la gelatina y añadir una pequeña parte de fruta. Verter sobre el resto de la pulpa para unir los dos compuestos.

1 di 3

Postre al plato Elegancia en blanco

- Galleta “de encaje” crujiente
- Glaseado transparente
- Manjar blanco de almendra y limón
- Salsa de fresa, frambuesa y limón
- Helado de almendra y lima
- Tubo de merengue
- Crema ganache a la vainilla y lima
- Bizcocho merengado
- Sirope al limón



Francesco Boccia
Campeón del Mundo de Pastelería 2015.

HELADO DE ALMENDRA Y LIMA

Ingredientes

1470g	leche fresca
400g	nata fresca 35% - Elle&Vire
32g	dextrosa
245g	azúcar vainillado fino
100g	trehalosa
90g	glucosa deshidratada
125g	leche en polvo baja en grasa
12,5g	estabilizante
0,5g	sal
130g	pasta de almendras dulces
100g	almendras dulces troceadas
10g	almendras amargas peladas
50g	azúcar invertido
4	cáscaras de lima

Procedimiento

Sumergir en frío y en vacío las almendras dulces, las almendras amargas y las piel de lima en la leche durante 12 horas. Filtrar y volver a pesar. Mezclar en seco el azúcar con el estabilizante, la leche en polvo y el sal. Calentar la leche a 40°C y añadir la mezcla en polvo. Pasteurizar a 85°C, enfriar y añadir la pasta de almendras, el azúcar invertido y la nata fresca, mezclar durante al menos 8 minutos, luego dejar madurar durante 12 horas y luego amalgamar.

TUBO DE MERENGUE

Ingredientes

100g	clara de huevo fresca
250g	azúcar vainillado fino
50g	azúcar glas

Procedimiento

Montar en planetaria con el batidor la clara de huevo y el azúcar.
Una vez montados, añadir el azúcar glas con un tamiz fino. Extender una capa de 3mm de espesor con ayuda de un chablon. Meter en el horno a 80°C durante 3 horas.

CREMA GANACHE A LA VAINILLA Y LIMA

Ingredientes

125g	de leche entera fresca
6g	de gelatina
30g	de agua para gelatina
195g	de chocolate blanco Bio - Icam 8370
250g	de nata líquida 35% - Elle&Vire fría
1	vaina de vainilla bourbon
1g	piel de lima

Procedimiento

Hidratar la gelatina con el agua fría. Sumergir la piel de lima en la leche durante 12 horas a 4°C. Filtrar y hervir la leche con la pulpa de vainilla. Verter sobre el chocolate blanco emulsionando primero con la espátula y luego con la batidora. Añadir poco a poco la nata fría, mezclando con la batidora, hasta completar la emulsión.

2 di 3

Postre al plato Elegancia en blanco

- Galleta “de encaje” crujiente
- Glaseado transparente
- Manjar blanco de almendra y limón
- Salsa de fresa, frambuesa y limón
- Helado de almendra y lima
- Tubo de merengue
- Crema ganache a la vainilla y lima
- Bizcocho merengado
- Sirope al limón



Francesco Boccia
Campeón del Mundo de Pastelería 2015.

BIZCOCHO MERENGADO

Ingredientes

- 270g de clara de huevo
- 236g de yemas de huevo
- 375g de azúcar fino
- 210g de harina de pastelería
- 56g de fécula de patata
- 1 piel de limón
- 1 vaina de vainilla bourbon

Procedimiento

Montar en el mezclador las claras de huevo con el azúcar. Una vez montados, añadir poco a poco la yema de huevo. Con ayuda de una espátula, añadir los polvos tamizados precedentemente. Extender una capa de 8mm de espesor y meter en el horno a 220°C durante 8-10 minutos.

SIROPE AL LIMÓN

Ingredientes

- 250g de agua
- 30g de zumo de limón
- 50g de dextrosa
- 50g de azúcar
- 2g piel de limón

Procedimiento

Hervir el agua con el azúcar y sumergir las hojas durante 8 minutos. Filtrar y utilizar.

3 di 3