

PASTELERÍA DE NAVIDAD EN EXPONADAL 2015

RECETA: *Cuajada de leche quemada*

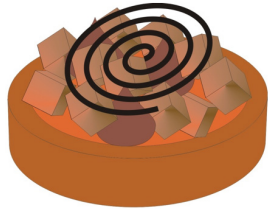
César Romero
Asesor de pastelería,
heladería y restauración



Composición

- Sucreé
- Cuajada de leche quemada
- Gel de mandarina y miel
- Cremoso diamante
- Migas de brioche caramelizado
- Decoración Flow negro

Esquema



Montaje y presentación

Forrar moldes de tartaleta con masa sucreé y dejar reposar 2 horas. Cubrir la masa con papel de cocción y llenar con bolitas de acero para contrapeso. Cocer a 160° C con tiro abierto. una vez cocidas las tartaletas y frías, pintar el interior con manteca de cacao. Llenar las tartaletas hasta 3/4 con cremoso de leche quemada y dejar cuajar. Cubrir hasta llenar por completo con gel de mandarina y miel. Terminar con migas de brioche caramelizadas y puntos de cremoso Diamante. Decorar con Flow negro de Dobra.

Elaboración	Ingredientes	Proceso
SUCRÉE	478 gr harina floja 180 gr azúcar glas 160 gr yema de huevo 180 gr mantequilla Elle&Vire 2 gr sal	Mezclar mantequilla pomada con azúcar glas, seguidamente añadir la yema de huevo junto con la sal y hacer una crema. Por último añadir la harina. Amasar poco y dejar reposar en nevera hasta que la podamos estirar con rodillo. Forrar moldes de tartaleta con masa sucreé y dejar reposar 2 horas.
CUAJADA DE LECHE QUEMADA	250 gr leche 200 gr nata Excellence Elle&Vire 50 gr miel 1,5 gr iota	Calentar una olla a fuego vivo y cuando esté muy caliente verter 400gr de leche para quemarla, repetir la operación varias veces. Seguidamente pesar 250gr de leche quemada y mezclar el resto de los ingredientes con turmix, llevar a ebullición sin dejar de remover por medio de una varilla de mano. Dejar enfriar un poco y rellenar hasta 3/4 las tartaletas cocidas. Dejar gelificar en nevera durante 2 horas.
GEL DE MANDARINA Y MIEL	200 gr puré mandarina Ravifruit 40 gr miel de azahar 1,5 gr xantana Clear	Mezclar bien con varillas y pasar por la turmix.
CREMOSO DIAMANTE	100 gr Leche 205 gr Nata Excellence Elle&Vire 180 gr Cobertura Chocolate Negro Diamante Icam 12 gr Jarabe de glucosa 3 gr Hojas de gelatina	Calentar la leche junto con la glucosa y llevar a ebullición, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. pasar la mezcla por un colador y verte la leche caliente sobre la Cobertura Chocolate Negro Diamante Icam y emulsionar la mezcla. Por último añadir la nata líquida en hilo fino a la vez que vamos emulsionando con la turmix. Reservar en nevera hasta que cristalice y gelifique. seguidamente romper el gel con unas varillas hasta dejar una crema fina y omogenea
MIGAS DE BRIOCHE CARAMELIZADO	415 gr harina de gran fuerza 20 gr leche 18 gr levadura 8 gr sal 52 gr azúcar 248 gr huevos 240 gr mantequilla 82% Elle&Vire c/s mantequilla 82% Elle&Vire c/s azúcar para caramelizar	Amasar todos los ingredientes, menos la mantequilla, amasar hasta que la masa no se adhiera a las paredes de la cuba ni a las manos. Temperatura de la masa al final del amasado: 22 a 23° C. Colocar la masa en una cubeta o una cuba de plástico y dejarla fermentar. Cuando alcance el doble de su volumen inicial, romper la masa y guardarla en el frigorífico. Con el frío volverá a fermentar. Al día siguiente estará listo para dividir y formar. Dividir porciones y bolear. Meter dentro de los moldes y dejar fermentar. Cocer a 190° C. Dejar enfriar. una vez frío quitar la corteza y cortar en cuadraditos. dejar secar durante una hora a temperatura ambiente. Saltear las migas en una sartén con mantequilla y azúcar.

RECETA OFRECIDA POR:

