

# PASTELERÍA DE NAVIDAD EN EXPONADAL 2016

RECETA: *Coco*

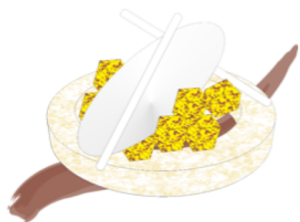
César Romero  
Asesor de pastelería,  
heladería y restauración



## Composición

- Bizcocho de coco
- Piña estofada
- Sorbete de coco
- Crujiente de leche y coco
- Espuma de coco
- Gel de café
- Cremoso late bejucos
- Decoración: Dobra

## Esquema



## Montaje y presentación

Manchar el fondo del plato con gel de café. Poner encima un bizcocho de coco. En el centro del bizcocho poner unos puntos de cremoso de late Bejucos. Tapar con espuma de coco, que dosificaremos con el sifón. Encima unos dados de piña estofada. Encima de la piña colocar una quenelle de sorbete de coco. Terminar con crujiente de leche y coco. Decorar con decoración de **Dobra**.

Elaboración	Ingredientes	Proceso
<b>BIZCOCHO DE COCO</b>	312 gr claras de huevo 173 gr trehalosa 152 gr azúcar molido 152 gr coco rallado 70 gr harina fuerte 100 gr claras líquidas 35 gr puré de coco <b>Ravifruit</b>	Tamizar harina y azúcar molido. Añadir el coco rallado. Montar los 312gr de claras añadiendo la trehalosa. Mezclar los polvos con las claras líquidas y el puré de coco. Incorporar las claras montadas. Pesar planchas de 1000gr. Extender con espátula y cocer a 220° C.
<b>PIÑA ESTOFADA</b>	1 und piña natural 1 und naranja 150 gr azúcar moreno 75 gr agua 50 gr ron negro 2 und vaina de vainilla 2 und anís estrellado 2 und canela en rama	Tamizar harina y azúcar molido. Añadir el coco rallado. Montar los 312gr de claras añadiendo la trehalosa. Mezclar los polvos con las claras líquidas y el puré de coco. Incorporar las claras montadas. Pesar planchas de 1000gr. Extender con espátula y cocer a 220° C.
<b>SORBETE DE COCO</b>	540 gr puré de coco <b>Ravifruit</b> 265 gr agua 100 gr trehalosa Sosa 50 gr dextrosa 40 gr azúcar 5 gr neutro sorbetes	Mezclar en frío con un batidor de mano, el agua, trehalosa y la dextrosa. Verte la mezcla en un cazo para calentar. A 40° C añadir el neutro para sorbetes mezclado junto con el azúcar. Remover con el batidor de mano y cocer hasta 85° C. enfriar lo más rápidamente posible. Una vez frío el mix, a 4° C, añadir el puré de coco. Dejar madurar en nevera de 6 a 12 horas. Pasar por la turmix y mantecar. Sacar y estabilizar en abatidor a -40° C. Servicio desde -11° C.
<b>CRUJIENTE DE LECE Y COCO</b>	335 gr agua 14 gr lactosa 7 gr caseína 35 gr leche en polvo desnatada 106 gr azúcar 3 gr iota c/s coco rallado	Poner en un cazo todos los ingredientes menos el coco rallado. Calentar la mezcla removiendo con varillas, hasta ebullición. Verter la mezcla en la batidora y batir hasta conseguir un merengue firme. Escudillar bastones encima de coco rallado y rebozar. Secar a 60° C durante 8 horas.
<b>ESPUMA DE COCO</b>	110 gr nata 35% <b>Elle&amp;Vire</b> 388 gr puré de coco <b>Ravifruit</b> 2 gr hojas de gelatina	Calentar un poco de puré de coco y deshacer en las hojas de gelatina. Añadir el resto del puré de coco y la nata líquida. Reservar una hora en nevera ante de utilizar.
<b>GEL DE CAFÉ</b>	200 gr café expreso 50 gr azúcar 1 gr xantana	Mezclar y triturar.
<b>CREMOSO LATE BEJUCOS</b>	102 gr leche 205 gr nata excellence <b>Elle&amp;Vire</b> 190 gr cob. leche Los Bejucos <b>Icam</b> 3 gr hojas de gelatina	Calentar la leche y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Pasar la mezcla por un colador y verte la leche caliente sobre la cobertura de late Bejucos 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 homogénea.

RECETA OFRECIDA POR:

