

# PASTELERÍA DE NAVIDAD EN EXPONADAL 2016

RECETA: *Tronco de calabaza - mandarina*

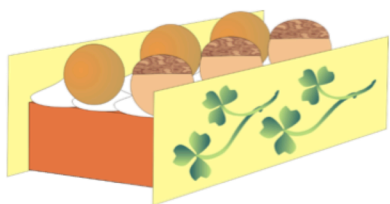
César Romero  
Asesor de pastelería,  
heladería y restauración



## Composición

- Bizcocho de calabaza y almendra.
- Galleta de almendra.
- Cremoso Edelweis con aceite de oliva
- Mousse de calabaza y mandarina.
- Choux de almendra
- Decoración: Rectangle holly leaf de Dobra

## Esquema



Elaboración	Ingredientes	Proceso
<b>BIZCOCHO DE CALABAZA, PATATA Y ALMENDRA</b>	197 gr claras 84 gr yemas 100 gr azúcar 70 gr glucosa DE33 100 gr trehalosa Sosa 60 gr harina floja 155 gr almendra molida 160 gr puré de calabaza Ravifruit 100 gr patata cocida 6 gr impulsor 5 gr piel de naranja rallada	Hacer un merengue con las claras, glucosa DE33 y el azúcar. Por otra parte hacer una papilla con las yemas de huevo, trehalosa el puré de calabaza y la patata cocida. Mezclar el merengue a la crema de calabaza y patata. Seguidamente añadir la almendra molida junto con el impulsor, harina floja y la ralladura de piel de naranja. Meter en moldes y cocer a 180° C.
<b>GALLETA DE ALMENDRA</b>	100 gr azúcar 100 gr mantequilla 82% Elle&Vire 100 gr harina floja 100 gr polvo de almendra 1 und piel de limón rallada 2 gr sal	Mezclar todos los ingredientes y dejar reposar una hora en congelación. Rallar la masa dentro de un molde. Cocer a 160° C. durante 20 minutos.
<b>CREMOSO EDELWEIS Y ACEITE DE OLIVA</b>	400 gr cobertura Edelweis Icam 160 gr leche 5 gr gelatina en hojas 355 gr mascarpone Elle&Vire aceite de oliva	Calentar la leche hasta ebullición, añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas. Pasar la mezcla por un colador y verter la leche caliente sobre la cobertura y emulsionar la mezcla. Seguidamente añadir el mascarpone y mezclar con turmix. Por último añadir el aceite en hilo fino he ir emulsionando con tumix. Reservar en nevera a +4° C durante un mínimo de 24 horas antes de utilizar.
<b>MOUSSE DE CALABAZA Y MANDARINA</b>	300 gr puré de calabaza Ravifruit 200 gr puré mandarina Ravifruit 28 gr albumina en polvo 50 gr dextrosa 50 gr azúcar 12 gr hojas de gelatina 360 gr nata 35% mg Elle&Vire	Realizar un merengue francés con el puré de mandarina, albúmina en polvo, dextrosa y azúcar. Por otra parte calentar el puré de calabaza y fundir en el las hojas de gelatina. Cuando la mezcla de gelatina y calabaza esté fría, verter poco a poco sobre el merengue de mandarina. Por último mezclar la nata poco montada. Rellenar moldes de esferas pequeñas y congelar.

RECETA OFRECIDA POR:



# PASTELERÍA DE NAVIDAD EN EXPONADAL 2016

RECETA: *Tronco de calabaza - mandarina*

César Romero  
Asesor de pastelería,  
heladería y restauración



## Montaje y presentación

Poner un fondo de galleta de almendra. Encima colocar un rectángulo de bizcocho de calabaza. Escudillar encima unos botones de Cremoso de chocolate blanco y aceite de oliva. Encima intercalar Choux de almendra y bolas de mousse de calabaza y mandarina, glaseadas con glaseado de chocolate blanco y naranja. Tapar los laterales con Rectangle holly leaf de Dobra.

Elaboración	Ingredientes	Proceso
<b>CHOUX DE ALMENDRA</b>	165 gr leche entera 165 gr agua 145 gr mantequilla 82% <b>Elle&amp;Vire</b> 6 gr sal 6 gr azúcar 188 gr harina floja 325 gr huevos	Poner a hervir la leche, agua, mantequilla, sal y azúcar. Añadir la harina y escaldar hasta se despegue de las paredes. Poner la masa en la batidora con la pala he ir incorporando los huevos poco a poco. Meter la masa en una manga con boquilla grande lisa y escudillar tiras largas sobre papel siliconado. Poner un disco e masa crujiente encima. Cocer a 190° C 25 minutos con el tiro cerrado y 10 con el tiro abierto.
	masa crujiente:  300 gr mantequilla 82% <b>Elle&amp;Vire</b> 325 gr azúcar 225 gr harina floja 150 gr harina de almendra	Masa crujiente:  Mezclar todos los ingredientes. Reposar en frío a +4° C. Estirar entre dos hojas de plástico, a 3mm de grosor. Congelar. Cortar discos del tamaño deseado.
<b>CREMOSO DE ALMENDRA</b>	400 gr nata 35% <b>Elle&amp;Vire</b> 210 gr leche 70 gr azúcar 60 gr dextrosa 100 gr yema de huevo 150 gr pasta pura almendra <b>Icam</b> 10 gr hojas de gelatina	Mezclar la nata, leche, azúcar, dextrosa y yema de huevo. Cocer a 82°C. Añadir las hojas de gelatina y la pasta pura de almendra. Pasar la mezcla por túrmix. Dejar gelificar. Batir enérgicamente con varillas antes de utilizar.
<b>GLASEADO DE CHOCOLATE BLANCO Y NARANJA</b>	144 gr leche condensada 108 gr agua de naranja 215 gr azúcar 215 gr glucosa 87 gr agua de naranja 15 gr hojas de gelatina 216 gr cobertura edelweis <b>Icam</b> c/s colorante naranja  5 und naranja rallada 225 gr agua mezclar y congelar. pasar por pacojet.	Poner las hojas de gelatina en los 87gr de agua a hidratar. Pasados 20 minutos calentar la mezcla en microondas hasta que se funda. Dejar gelificar. Por otra parte calentar en un cazo los 108gr de agua, el azúcar y la glucosa, llevar a 103° C. Verter la mezcla sobre la leche condensada, la masa de gelatina y la cobertura blanca. Emulsionar. Dejar gelificar durante 24horas a +4° C. Para glasear, calentar la mezcla a 40° C trabajar con túrmix y glasear piezas a 32°C

RECETA OFRECIDA POR:

