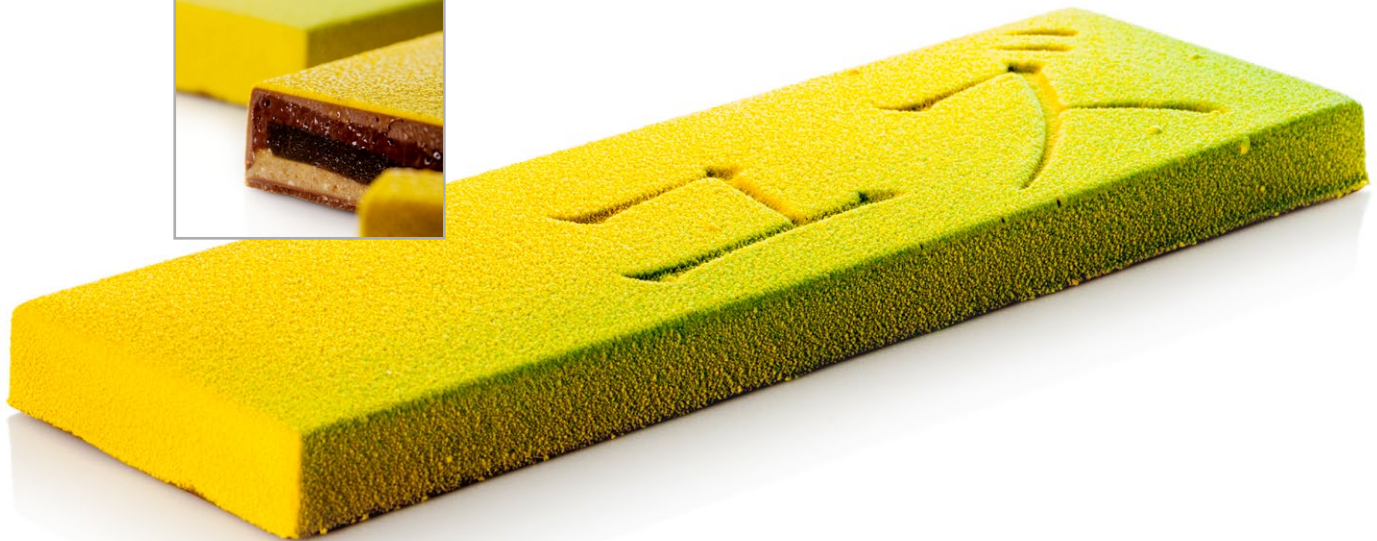




Turrón de yuzu

Receta original de **Jordi Bordas** (Barcelona), Embajador Ravifruit
 Campeón del Mundo de Pastelería en 2011
 Consultor y formador internacional, creador del B-Concept.





ELABORACIÓN

Pasta de fruta de yuzu

Mezclar el azúcar (1) y la pectina y, a continuación, mezclar el azúcar(2) la glucosa. Mezclar el puré de pera y el puré de yuzu, calentar a 50 °C y después añadir a la mezcla de azúcar (1) y pectina. Verter la mezcla de azúcar (2) y glucosa en la mezcla anterior en tres veces. Sin dejar de remover, llevar a ebullición hasta los 72 °Bx. Extender sobre una lámina antiadherente con guías de 5 mm de grosor.

Ganache de yuzu

Fundir las coberturas a 45 °C.
Mezclar la fructosa, el sorbitol, la glucosa y el yuzu en polvo.
Calentar el agua mineral y el puré de yuzu a 30 °C y añadir la mezcla de polvos removiendo lentamente.
Emulsionar poco a poco las coberturas utilizando una batidora de mano.
Fundir la mantequilla a 45 °C y añadir a la preparación anterior. Emulsionar.
Enfriar a 32 °C y verter en una manga. Dejar enfriar a 50 °C y rellenar el molde.

Praliné crujiente

Fundir la cobertura, la manteca de cacao y la mantequilla concentrada a 45 °C.
Mezclar con el praliné y atemperar a 24 °C antes de utilizar para el montaje.

Pintura amarilla

Fundir la manteca de cacao a 45 °C. Añadir el colorante en polvo y mezclar utilizando una batidora de mano.
Atemperar a 30 °C y pasar por el chino antes de utilizar para el montaje.

Pintura verde

Fundir la manteca de cacao a 45 °C. Añadir el colorante en polvo y mezclar utilizando una batidora de mano.
Atemperar a 30 °C y pasar por el chino antes de utilizar para el montaje.

MONTAJE

Fundir 80 g de cobertura de chocolate con leche a 45 °C y dejar enfriar a temperatura ambiente. Verter en los moldes y golpear suavemente para extraer el aire. Limpiar el exceso de cobertura con una espátula. Colocar los moldes boca abajo y dejar cristalizar.
Preparar la pasta de fruta con yuzu, atemperar, cortar y reservar. Preparar la ganache de yuzu y verter en los moldes utilizando una manga. Añadir la pasta de fruta y presionarla ligeramente.
Preparar el praliné, atemperar a 24 °C y verter en los moldes, dejando 2 mm respecto al borde. Dejar cristalizar en la nevera durante 10 minutos. Cubrir de cobertura de leche, previamente enfriada a temperatura ambiente. Desmoldar y limpiar los bordes con precaución.
Dejar enfriar en el congelador (no más de 5 minutos). Dejar las pinturas a temperatura ambiente. Cubrir toda la tableta con colorante amarillo. Utilizar el colorante verde para cubrir los bordes.

INGREDIENTES

Receta para 20 tabletas de 23 x 7 x 1,6 cm

■ Pasta de fruta de yuzu

Azúcar (1)	70 g
Pectina Jaune	25 g
Azúcar (2)	795 g
Jarabe de glucosa deshidratado (DE 38)	124 g
Puré de pera Ravifruit	594 g
Puré de yuzu Ravifruit	350 g

■ Ganache de yuzu

Cobertura chocolate con leche 36 %	585 g
Cobertura de chocolate negro 60 %	563 g
Fructosa	56 g
Sorbitol en polvo	104 g
Jarabe de glucosa deshidratado (DE 38)	118 g
Yuzu en polvo	37 g
Agua mineral	187 g
Puré de yuzu Ravifruit	166 g
Mantequilla 82 %	139 g

■ Praliné croustillant

Cobertura chocolate con leche 36 %	208 g
Manteca de cacao	200 g
Mantequilla concentrada al 99,9 %	100 g
Praliné de avellanas 60 %	1338 g

■ Colorant jaune

Manteca de cacao	450 g
Colorante polvo liposoluble amarillo	25 g

■ Colorant vert

Manteca de cacao	100 g
Colorante en polvo liposoluble verde	10 g