



Ópera de verano con frambuesa y sudachi

Receta original de **Philippe Rigollot** (Annecy, Francia), Embajador Ravifruit, Campeón del Mundo de Pastelería en 2005, Meilleur Ouvrier de France en la categoría de Pastelería en 2007, Presidente del CIO de la Copa del Mundo de Pastelería.





INGREDIENTES

Receta para: 11 porciones del molde Infinity (Silikomart)

■ Bizcocho Gioconda natural

Huevo	175 g
Almendra en polvo	110 g
Azúcar glas	100 g
Clara de huevo	140 g
Azúcar	40 g
Harina blanca común (T55)	70 g
Mantequilla	35 g

■ Ponche de frambuesa

Puré de frambuesa Ravifruit	85 g
Agua	85 g
Almíbar de 30°	85 g

■ Confitura de frambuesa S

Puré de frambuesa Ravifruit	150 g
Frambuesa en trozos Ravifruit	150 g
Puré de limón Ravifruit	10 g
Glucosa atomizada	50 g
Azúcar	50 g
Pectina NH	5 g

■ Cremoso de frambuesa S

Puré de frambuesa Ravifruit	715 g
Yema de huevo	105 g
Azúcar	105 g
Mantequilla	165 g
Pectina NH	15 g
Estabilizante para glaseado	6 g

■ Merengue italiano

Clara de huevo	230 g
Azúcar	380 g
Agua	100 g

■ Mousse de sudachi S

Puré de sudachi Ravifruit	400 g
Gelatina en polvo 200 Bloom	24 g
Merengue italiano	640 g
Nata líquida	960 g

■ Base de galette bretonne y mikado

Harina T65	500 g
Mantequilla	375 g
Flor de sal	12 g
Azúcar	235 g
Almendra en polvo	235 g
Vainilla en polvo	2,5 g
Huevo	100 g

■ Glaseado espejo de sudachi S

Puré de sudachi Ravifruit	180 g
Agua	710 g
Glucosa	230 g
Azúcar	355 g
Pectina NH	16 g
Estabilizante para sorbete	9 g
Polvo plateado brillante (PCB)	0,5 g
Colorante verde pistacho	QS
Colorante verde limón	QS

ELABORACIÓN

Bizcocho Gioconda natural

En una batidora, mezclar los huevos enteros, la almendra en polvo y el azúcar glas. Montar las claras de huevo de manera que se formen picos, añadiendo el azúcar poco a poco. Tamizar la harina y fundir la mantequilla. Mezclar una parte de las claras montadas con la primera mezcla. Mezclar la harina, el resto de las claras y la mantequilla fundida con una pequeña parte de la primera mezcla de huevos y almendra en polvo. Extender sobre una bandeja (600 g - 60 x 40 cm). Hornear a 210-220 °C.

Ponche de frambuesa - 250 g por plancha

Mezclar todos los ingredientes.

Confitura de frambuesa - 400 g por plancha S

Calentar el puré de fruta y la fruta IQF. Cuando alcance los 40 °C, incorporar la glucosa atomizada y batir. Cuando alcance los 50 °C, incorporar la mezcla de azúcar y pectina, sin dejar de batir. Hervir durante 1 minuto. Retirar del fuego y añadir el zumo de limón. Enfriar a 4 °C. Mezclar antes de utilizar.

Cremoso de frambuesa - 1000 g por marco S

Calentar el puré a 40 °C y, a continuación, añadir el azúcar, la pectina y el estabilizante. Llevar a ebullición, añadir las yemas y mezclar bien. Enfriar a 35 °C y, a continuación, añadir la mantequilla en pomada y mezclar.

Merengue italiano

Cocinar el agua y el azúcar a 118 °C. Verter la mezcla sobre las claras montadas. Batir a velocidad media, hasta alcanzar los 35 °C. Utilizar.

Mousse de sudachi - 180 g por molde S

Hidratar la gelatina con el zumo de sudachi. Montar la nata hasta que adquiera una textura de mousse. Fundir la gelatina y, a continuación, enfriar la mezcla a 40 °C. Verter sobre el merengue y terminar con la nata montada. Utilizar inmediatamente.

Base de galette bretonne y mikado

Extender hasta que alcance los 3 mm. Hornear 10 minutos a 150 °C. Sacar del horno, cortar y terminar de hornear durante 12 minutos.

Glaseado espejo de sudachi S

Calentar el agua, el puré y la glucosa a 50 °C. Añadir la mezcla de pectina, azúcar y estabilizante para sorbete. Hervir durante 1 minuto - Apartar - Cubrir con papel film de manera que este toque la mezcla. Enfriar a 4 °C (4 horas). Calentar y batir añadiendo el polvo y el colorante. Utilizar a 40 °C.

MONTAJE Y ACABADO

Empapar la plancha de bizcocho con almíbar. Extender toda la confitura de frambuesa. Cortar en 2 (30 x 40 cm) y dejar unos minutos en el congelador.

Colocar el primer bizcocho en el fondo del marco (con la confitura hacia arriba).

Extender el cremoso de frambuesa. Disponer encima del cremoso el segundo bizcocho (con la confitura hacia abajo) - Reservar en el congelador. Cortar tiras de 2,5 x 38 cm y reservar en el congelador.

Disponer una parte del mousse de sudachi en los moldes Infinity. Colocar encima una tira de ponche frambuesa.

Cubrir de mousse y alisar la superficie. Reservar en el abatidor. Desmoldar. Cubrir con el glaseado. Cortar del tamaño deseado. Colocar sobre las bases.

Decoración: Disco de chocolate blanco con motitas rojas.



>> Receta básica extraída de



SIGNATURE FRUIT, illega un imprescindible!

Descubra una guía inédita dedicada a la repostería y creada junto a nuestros chefs «embajadores»: Jordi BORDAS, Philippe RIGOLLOT y David WESMAËL. Técnicas novedosas y un enfoque que se adapta al cuidado del equilibrio alimentario. ¡No lo dude y pida su ejemplar a su distribuidor!

