

TURRON COPITO DE NIEVE

- Para hacer la pasta de almendra
- Para hacer la gianduja de almendra y yuzú
- Para la pintura de chocolate blanco
- Para el gel de yuzú



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA HACER LA PASTA DE ALMENDRA

Ingredientes

- 180 g avellanes
- 321 almendra marcona poco tostada
- 200 g azúcar lustre
- 120 g leche polvo
- 29 g **Manteca De Cacao Icam - 7864**
- 30 g yopol en polvo

ELABORACIÓN

1. Poner todos los ingredientes en la refinadora y dejar refinar.
2. Después de 12 horas retirar la pasta de la refinadora y reservar.

CHOCOLATE DE YUZÚ

Ingredientes

- 200 g **Chocolate Blanco Agostoni Bio - 6852**
- 20 g **Puré yuzú Ravifruit**

ELABORACIÓN

1. Refinar el chocolate con el yuzú durante 12 horas

PARA HACER LA GIANDUJA DE ALMENDRA Y YUZÚ

Ingredientes

- 120 g pasta rosa
 - 120 g chocolate blanco (yuzú)
 - 30 g **Manteca De Cacao Icam - 7864**
 - 0,2 g sal
- (Placa de metacrilato en forma de copito de nieve)

2. Mezclar todos los ingredientes.
3. Atemperar la gianduja a 24g
4. Estirar encima de las plantillas y dejar cristalizar
5. Desmoldar y montar

PARA LA PINTURA DE CHOCOLATE BLANCO

Ingredientes

- 70g **Chocolate Blanco Agostoni Bio - 6852**
- 30g **Manteca De Cacao Icam - 7864**

ELABORACIÓN

1. Mezclar la manteca y el chocolate blanco fundidos y atemperar.

PARA EL GEL DE YUZÚ

Ingredientes

- 110 g **pure de yuzú Ravifruit**
- 33 g de agua
- 1m5 g agar
- 33 g de tpt

ELABORACIÓN

1. En un cazo poner el yuzú junto con el txt y el agar a gar
2. Llevar a ebullición y enfriar.
3. Dejar cuajar en nevera
4. Triturar con un túrmix

OTROS

Maltodextrina

Decoración de chocolate Dobra Mr. Frosty

ACABADO Y PRESENTACIÓN

5. Montar el turrón
6. Pistolear el turrón
7. Acabar con puntos de gel de yuzú, ralladura de yuzú y decoración Dobra Mr. Frosty.



Linca Professionale



TURRON HELADO

- Para la mouse de miel
- Para el turrón helado
- Para el crumble de almendra
- Para la oblea caramelizada



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA LA MOUSE DE MIEL

Ingredientes

- 500 g **Nata 35% semimontada Elle&Vire**
- 145 g **Nata 35% líquida Elle&Vire**
- 120 g miel reducida
- 100 g massa gelatina
- 80 g **Cobertura Blanca Icam Edelweis - 8372**

PARA EL TURRÓN HELADO

Ingredientes

- 40 g helado de turrón mantecado (elaboración anterior)
- 5g almendra salada (elaboración anterior)
- 1ud hoja de papel guitarra (1ud metacrilato de discos de 0,5cm de grosor y 10cm de ancho)

PARA EL CRUMBLE DE ALMENDRA

Ingredientes

- 100 g **Mantequilla 82% Elle&Vire**
- 50 g de azúcar
- 5 g de sal
- 100 g almendra triturada
- 80 g harina
- 200 g **Manteca De Cacao Icam - 7864**

PARA LA OBLEA CARAMELIZADA

Ingredientes

- 3ud obleas de pan de santo
- 50 g almíbar TPT (Troquel 6 cm)

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Sobre un papel de Bodega 1900 colocar una oblea caramelizada, encima el disco de helado congelado y cubrir con otra oblea caramelizada.

ELABORACIÓN

1. Semimontar los 500g de nata y reservar en nevera
2. 145g de nata líquida fundir la miel y la massa de gelatina subirlo a 80°C y volcarlo encima la cobertura
3. Dejar enfriar a 45°C y mezclar con la nata semimontada
4. Agregar el crumble de almendra tostada y dosificar en molde de 17cm de diámetro
5. Congelar

ELABORACIÓN

1. Congelar una bandeja con un papel de guitarra y el metacrilato
2. Estirar el helado en los discos
3. Repartir la almendra por sobre el helado
4. Volver a alisar los discos
5. Congelar
6. Una vez congelados, desmoldar los discos y conservar en congelador

ELABORACIÓN

1. Trabajar en la kitchaid con la pala la mantequilla con el azúcar.
2. Añadir los otros ingredientes i acabar de trabajar
3. Estender a 1mm de grosor y poner a cocer a 170 durante 10 – 12 minutos
4. Seleccionar los trozos mas grandes del crumble
5. Bañar el crumble con los 200g de manteca de cacao para impereabilizarlo.

ELABORACIÓN

1. Cortar las obleas, con la ayuda de un troquel, en discos de 6cm
2. Pintar las obleas por ambos lados con el TPT
3. Caramelizar la plancha sin que cojan color
4. Dejar enfriar entre dos bandejas para que no se doblen



Linca Professionale



CHURROS CON CHOCOLATE

- Para el caramelo polvo
- Para el caramelo de canela
- Para el caramelo líquido
- Para el merengue de caramelo
- Para el chocolate a la taza
- Para el sabayone de huevo



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA EL CARAMELO POLVO

Ingredientes

80 g de azúcar grano

ELABORACIÓN

1. Poner en una olla baja el azúcar.
2. Caramelizar hasta que llegue a 180°C
3. Retirar del fuego encima de una bandeja con silpat
4. Esperar a que enfríe y después poner en la termomix para hacer un polvo.

PARA EL CARAMELO DE CANELA

Ingredientes

75 g de caramelo polvo (elaboración anterior)
2.5 g de canela en polvo

ELABORACIÓN

1. Mezclar en un bol
2. Guardar en un recipiente hermético

PARA EL CARAMELO LÍQUIDO

Ingredientes

50 g azúcar
50 g agua

ELABORACIÓN

1. Poner el azúcar en un cazo y calentar hasta que llegue a 180°C.
2. Desglasar con el agua tibia
3. Dejar enfriar

PARA EL MERENGUE DE CARAMELO

Ingredientes

190 g de clara pasteurizada
7 g albumina polvo
150 g caramelo líquido
150 g base metil
caramelo polvo (elaboración anterior)

ELABORACIÓN

1. Mezclar la clara de huevo con la albumina y poner a montar con varillas en la kenwod a velocidad 4.
2. Cuando empiece a estar semi montada a los 5 min añadir el caramelo líquido.
3. Seguir montando 10 min más.
4. Añadir la base metil montar 4 min más.
5. Sacar el merengue en una manga con boquilla para escudillar churros
6. Escudillar el merengue en discos del deshidratador en forma de lazos como si fueran churros
7. Espolvorear polvo de caramelo con un colador por encima.
8. Poner a deshidratar en un deshidratador a 50°C durante 12 horas.
9. Retirar y guardar en un recipiente hermético.

CHURROS CON CHOCOLATE

- Para el caramelo polvo
- Para el caramelo de canela
- Para el caramelo líquido
- Para el merengue de caramelo
- Para el chocolate a la taza
- Para el sabayone de huevo



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

PARA EL CHOCOLATE A LA TAZA

Ingredientes

- 250 g leche
- 200 g de nata
- 50 g azúcar
- 100 g yema
- 160 g **Cobertura AGOSTONI Dominicana 75% - 6811**
- 25 g **Cobertura AGOSTONI Leche Pachiza 39% - 6821**
- 1 g clavo
- 2 vainilla
- 0,3 nuez moscada

ELABORACIÓN

1. En un cazo poner la leche junto con la nata el clavo, la vainilla y la nuez moscada.
2. Llevar a ebullición y reservar filmado y tapado durante 20 min para que infusione.
3. Blanquear las yemas con el azúcar.
4. Volver a calentar la leche y la nata y blanquear las yemas.
5. Volver a subirlo a 82°C removiendo con una espátula.
6. Verter encima de chocolate y pasarle un túrmix.
7. Reservar en frío
8. Romper con el túrmix.

PARA EL SABAYONE DE HUEVO

Ingredientes

- 200 g de yema pasteurizada
- 100 g de tpt
- 75 g **Mantequilla 82% ELLE&VIRE**
- 0,2g sal

ELABORACIÓN

1. Poner la yema pasteurizada juntio con el txt y la mantequilla fundida y la sal en un sifón
2. Cargar con dos cargas y emulsionar
3. Poner en un baño maria a 62°C.

DECORACION

Anis estrellado Dobra

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. En una taza servir el chocolate bien frío
2. Acabar con el sabayón caliente / Decorar con una estella de anis de chocolate encima.
3. En un plato el lado servir los churros con una blonda

NINOT

- Para la base de metil
- Para el merengue seco de lima
- Para la masa de sableé lima y jengibre
- Para la crema de café
- Para las manos y ojos de chocolates
- Para la nariz



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA LA BASE DE METIL

Ingredientes

- 330 g de agua mineral
- 10 g de metil

ELABORACIÓN

1. Triturar los dos ingredientes con la ayuda de un brazo americano.
2. Dejar reposar 24 horas antes de su uso.

PARA EL MERENGUE SECO DE LIMA

Ingredientes

- 100 g de clara de huevo pasteurizada
- 4 g de albúmina en polvo
- 50 g de tpt (elaboración anterior)
- 50 g **Puré de lima Ravifruit**
- 70 g de base de metil (elaboración anterior)
- 2 cucharas soperas con punta
- 2 silpats de deshidratadora
- 2 discos de deshidratadora
- 200 g **Cobertura Blanca Edelweis ICAM atemperado - 8372**

ELABORACIÓN

1. Hidratar la albúmina en la clara de huevo durante 30 minutos.
2. Poner en la montadora con varillas a velocidad moderada.
3. Cuando empiece a marcar las varillas agregar el almíbar en forma de hilo.
4. Cuando esté montado de nuevo bajar la velocidad al mínimo y añadir la base de metil.
5. Subir a velocidad moderada, añadir el zumo de lima y esperar de nuevo hasta que remonte completamente.
6. Formar picos de 4 cm de diámetro por 2 cm de alto.
7. Dejar secar en la deshidratadora durante 12 horas.
8. Retirar y guardar en un recipiente cerrado herméticamente con gel de sílice.
9. Vaciar los merengues y rellenarlos por dentro con chocolate blanco atemperado
10. Vaciar y reservar en un lugar seco.

Cantidad mínima necesaria para obtener un buen resultado.

PARA LA MASA DE SABLEÉ LIMA Y JENGIBRE

Ingredientes

- 200 g **Mantequilla 82% Elle&Vire**
- 80 g de azúcar lustre
- 20 g de yemas de huevo pasteurizadas
- 225 g de harina
- 0,5 g de sal
- 5 g de jengibre en polvo
- 1 **Unid ralladura de lima Ravifruit**

ELABORACIÓN

1. Poner la mantequilla a dados en el cuenco de la montadora y empezar a amasar con la pala suavemente.
2. Añadir el azúcar lustre y luego las yemas.
3. Cuando esté homogéneo añadir la harina junto con el jengibre, la ralladura y la sal.
4. Cuando la masa esté homogénea parar y guardar en la nevera por espacio de 12 h.
5. Estirar en placas de 0,3 cm de grosor.
6. Cortar 4 rectángulos de 3x 1,5 cm.
7. Guardar en la nevera.

NINOT

- Para la base de metil
- Para el merengue seco de lima
- Para la masa de sableé lima y jengibre
- Para la crema de café
- Para las manos y ojos de chocolates
- Para la nariz



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

PARA LA CREMA DE CAFÉ

Ingredientes

- 300 g Maspone Elle&Vire
- 20 g de café expreso
- 50 g de txt

ELABORACIÓN

1. Poner a montar el mascarpone
2. Una vez montado añadir el café líquido
3. Añadir el txt i reservar en una manga pastelera

PARA LAS MANOS Y OJOS DE CHOCOLATES

Ingredientes

- 200 g Cobertura Icam Regina 61% - 8311

ELABORACIÓN

1. Derretir en un baño maría el chocolate.
2. Colocar en manga.
3. Hacer los brazos como si fueran tridentes.
4. Y realizar puntos para los ojos

PARA LA NARIZ

- 10 unid de mini zanahoria de mazapán de escriba

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Colocar la sable como si fuesen pies.
2. Ensim pondremos una bocha pequeña de helado de coco.
3. Pondremos dos merengues de lima como cuerpo.
4. Clavaremos las manos de chocolate y los ojos.
5. Por ultimo pondremos la zanahoria como nariz.

PASTEL TIBIO DE ALMENDRAS CON SORBETE DE FRAMBUESA

- Para hacer el pastel tibio
- Para hacer la base de sorbete
- Para hacer el sorbete de frambuesa
- Para hacer el streussel de avellana



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA HACER EL PASTEL TIBIO

Ingredientes

- 80 g de turrón líquido jijona
- 60 g **Mantequilla 82% Elle&Vire**
- 20 g **Mantequilla salada 82% Elle&Vire**
- 110 g de yema huevo pasteurizada
- 20 g de azúcar blanquilla
- 20 g de clara de huevo pasteurizada

PARA HACER LA BASE DE SORBETE

Ingredientes

- 152g de agua mineral
- 40 g de azúcar invertido
- 230 g de azúcar blanquilla
- 190 g de glucosa líquida
- 8 g de leche en polvo desnatada
- 5 g de estabilizante para sorbete

PARA HACER EL SORBETE DE FRAMBUESA

Ingredientes

- 50 g de base de sorbete (elaboración anterior)
- 210 g **Puré de Frambuesa Ravifruit**

PARA HACER EL STREUSSEL DE AVELLANA

Ingredientes

- 10 g **Mantequilla 82% Elle&Vire**
- 15 g de avellana tostada repelada
- 15 g de azúcar blanquilla
- 15 g de harina fuerte
- 0,1 g de sal fina

Otros

- 15g **Mantequilla 82% Elle&Vire**
- 25g de azúcar lustre

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Desmoldar el pastel de almendra recién hecho con cuidado de no romperlo y disponerlo en la mitad izquierda del plato.
2. Espolvorear con un poco de azúcar glass por encima.
3. En la mitad derecha del plato poner un poco de streussel de avellana y encima de éste una quenelle de 50 g de sorbete de frambuesa.

ELABORACIÓN

1. Fundir la mantequilla.
2. Mezclar la mantequilla a 40°C con la pasta de turrón.
3. Montar las yemas con el azúcar.
4. Mezclar ambas elaboraciones.
5. Añadir las claras rotas.
6. Introducir en una manga y guardar en la nevera.
7. Escudillar 50 g de masa dentro del molde circular pintado con mantequilla, forrado con papel sulfurizado y vuelto a pintar con mantequilla, y base de papel sulfurizado.
8. Cocer 5 minutos en el horno a 200°C con placa caliente.

ELABORACIÓN

1. Juntar el agua con el azúcar invertido y la glucosa. Disolver a 40°C.
2. Juntar el azúcar con los sólidos y añadir a la mezcla anterior a 40°C.
3. Subir la mezcla a 85°C.
4. Triturar con el batidor eléctrico y colar.
5. Guardar en un recipiente hermético en la nevera durante 24 h.

ELABORACIÓN

1. Mezclar en frío todos los ingredientes.
2. Pasar por la sorbetera y guardar a -16°C.

ELABORACIÓN

1. Tostar la avellana 10 min a 165°C. Dejar enfriar y triturar en el vaso americano consiguiendo un polvo fino.
2. Mezclar los sólidos.
3. Incorporar poco a poco la mantequilla pomada, trabajando lo justo como para unir los ingredientes.
4. Estirar con un grosor de 3 mm y congelar.
5. Cortar en la medida deseada y cocer 12 min a 160°C.
6. Una vez cocida, romperla y guardarla en un recipiente hermético.



Linea Professionale



POLVORON

- Para la almendra garrapiñada
- Para la mezcla de malto
- Cremoso de almendra
- Para el baño del cremoso



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 20 raciones

PARA LA ALMENDRA GARRAPIÑADA

Ingredientes

- 100 g avellanas garrapiñadas
- 80 g azúcar
- 20 g agua

PARA LA MEZCLA DE MALTO

Ingredientes

- 120 g de malto
- 4 g sal
- 40 g aceite de oliva
- 120 g pasta pura almendra
- 1 g canela
- 1 **ralladura de naranja Ravifruit / canela**
- 120 g almendra garrapiñadas picadas elaboración anterior

CREMOSO DE ALMENDRA

Ingredientes

- 125 g de leche
- 175 g **Nata montar 35% Elle&Vire**
- 40 trimoline
- 75 g yema pasteurizada
- 170 g **Chocolate Blanco ICAM Edelweis - 8373**
- 150 g pasta almendra tostada
- 20 g agua
- 30 g **Manteca de cacao ICAM - 7864**

PARA EL BAÑO DEL CREMOSO

Ingredientes

- 300 g pasta pura almendra

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Formar los polvorones con el molde cuadrado colocando una interior bañado dentro.
Dejar atemperar y poner encima papel de polvorón.
Cubiertos
Manera de degustarlo

ELABORACIÓN

1. Poner en un cazo el agua y el azúcar
2. Llevar el almíbar a 118°C
3. Añadir las avellanas y empanizar.
4. Sacar del fuego.
5. Quitar el exceso de azúcar.
6. Llevar las avellanas al fuego hasta que caramelicen.
7. Estirar y enfriar.
8. Una vez frías picar en la thermomix.

ELABORACIÓN

1. Mezclar los ingredientes con la manos.

ELABORACIÓN

1. Hacer una inglesa con la leche, la nata, trimoline y la yema de huevo.
2. Llevar a 85°C volcar encima de la cobertura
3. Emulsionar con túrmix con el chocolate y añadir la pasta de almendra y la manteca y emulsionar.
4. Dosificar el cremoso en molde de polvorón
5. Congelar

ELABORACIÓN

1. Bañar los interiores congelados en la pasta pura almendra i congelar.



LincaProfessionale



TURRON CREMOSO DE YUZÚ

- Para el cremoso
- Para el baño Crocanti
- Para la nube de Sudachy
- Para la pintura chocolate
- Para el Helado Avellanas
- Montaje 1 Tartaleta chocolate rectangular Dobra



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA EL CREMOSO

Ingredientes

- 125 g de leche
- 175 g **Nata 35% Elle&Vire**
- 40 g trimoline
- 75 g yema
- 110 g **Cobertura Agostoni Sur del Lago 72%**
- 60 g **Cobertura Leche Agostoni Pachiza 39% - 6821**
- 110 g **Puré de Yuzú Ravifruit**

ELABORACIÓN

1. Poner la leche, el trimoline y la nata a hervir en un cazo.
2. Poner las yemas en un bol. Verter la leche hirviendo y remover con unas varillas.
3. Volver la preparación al cazo. Y llevar la mezcla a 85°C.
4. Verter encima del chocolate y emulsionar con un túrmix.
5. Agregar el puré de fruta de la pasión y emulsionar.
6. Poner a cuajar en un molde rectangular en forma de barra de turron
7. Dejar cristalizar 12 horas en nevera y reservar

PARA EL BAÑO CROCANTI

Ingredientes

- 70 g **Cobertura Vanini Icam 72%**
- 30 g **Manteca de cacao Icam - 7864**
- 24 g **Crocantine Icam - 2989**
- Papel de guitarra
- 4 discos del cremoso (elaboración anterior)

ELABORACIÓN

1. Mezclar ambos ingredientes y triturar.
2. Atemperar la pintura a 30° C y estirar entre dos papeles de guitarra y con un rodillo estirar lo mas fino posible
3. Cortar con cortapastas de 15cm de diámetro
4. Montar la placa de chocolate negro en la base y encima el disco de cremoso
5. Reservar en congelador

PARA LA NUBE DE SUDACHY

Ingredientes

- 70 g de clara pasteurizada
- 8 g albumina polvo
- 100 g de almíbar tpt
- 80 g **Puré de fruta Sudachy Ravifruit**
- 3 hojas de gelatina
- 4 discos con placa (elaboración anterior)

ELABORACIÓN

1. Mezclar la clara con la albumina en polvo y dejar 10 min que hidrate. Empezar a montar a velocidad 5 en la máquina de varillas
2. Por otro lado, calentar el tpt y añadir las hojas de gelatina, añadir esta mezcla y empezar a montar.
3. Cuando esté semi montado añadir el puré de pasión frío y acabar de montar.
4. Disponer puntos de nube de pasión por alrededor del disco y resrvar en nevera

PARA LA PINTURA CHOCOLATE

Ingredientes

- 100 g **Cobertura Vanini Icam 72% - 8310**
- 50 g **Manteca de cacao Icam - 7864**
- 4 Discos de cremoso y nube (elaboración anterior)

ELABORACIÓN

1. Fundir los dos ingredientes por separado y mezclar
2. Pintar con la pistola a 40°C, para que nos forme terciopelo

TURRON CREMOSO DE YUZÚ

- Para el cremoso
- Para el baño Crocanti
- Para la nube de Sudachy
- Para la pintura chocolate
- Para el Helado Avellanas
- Montaje 1 Tartaleta chocolate rectangular Dobra



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

PARA EL HELADO AVELLANAS

Ingredientes

- 260 g agua
- 45 g leche polvo
- 3 g estabilizante crema
- 7 g azúcar
- 85 g trimoline
- 10 g yema
- 90 g **Pasta Pura Avellana Icam - 1862**

ELABORACIÓN

1. Calentar el agua junto con el trimoline hasta 40°C
2. Mezclar el azúcar y el estabilizante junto con la leche en polvo en un bol.
3. Agregar la mezcla en forma de lluvia al agua caliente removiendo con unas varillas
4. Subir la mezcla a 80°C y verter en un bol junto con las yemas y remover.
5. Volver al cazo y subir la mezcla a 85°C
6. Verter en un bol junto con la pasta de avellanas emulsionar con túrmix y enfriar
7. Madurar 12 horas y mantecar.

MONTAJE 1 TARTAleta CHOCOLATE RECTANGULAR DOBLA

Ingredientes

- (Baño de Crocantine)
- (Nube de sudachy
- (Cremoso de yuzu)

ELABORACIÓN

1. Montar dentro de la capsula una fina capa de royaltin
2. Poner encima un poco de cremoso de yuzu
3. Dejar cristalizar
4. Acabar con la nube de yuzu por encima
5. Pistolear

Otros

- 1 Vaina de Vainilla de chocolate Dobra

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Servir la tarta con la vaina de vainilla de Dobra
2. Poner una quenelle de helado de avellanas encima.
3. Cortar la tarta delante del cliente con un cuchillo.

GINGER BREAD

- Para hacer la pasta de galleta
- Para formar los ginger bread
- Para hacer el cremoso de queso crema
- Para la gele de frutos rojos



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA HACER LA PASTA DE GALLETA

Ingredientes

- 420 g harina de almendra
- 540 g harina floja
- 1000 g **Mantequilla 82% Elle&Vire**
- 480 g de azúcar lustre
- 15 g de sal
- 5 g de xantana
- 1 unidad de vainilla

PARA HACER LA PASTA DE GALLETA

Ingredientes

- 460 g de masa de galleta cocida (congelada)
- 100 g **Cobertura Blanca ICAM Edelweis - 8372**
- 200 g agua

PARA FORMAR LOS GINGER BREAD

Ingredientes

- Pasta de galleta (elaboración anterior)
- Silpat de sables
- Plantilla de gingerbread
- Cobertura Blanca ICAM Edelweis - 8372** - con colorante blanco
- Cobertura Blanca ICAM Edelweis - 8372** -con colorante rojo

PARA HACER EL CREMOSO DE QUESO CREMA

Ingredientes

- 120 g **Chesscream Elle&Vire**
- 20 g **Nata Excellence 35% Elle&Vire**
- 10 g yema pasteurizado
- 20 g de huevo entero
- 1 g de sal
- 20 g **Nata excellence 35% Elle&Vire**
- 30 g azúcar
- 100 g Pintura chocolate blanco.

ELABORACIÓN

1. Pesar la mantequilla en montadora con el escudo, agregar el azúcar lustre.
2. Mezclar los demás ingredientes secos y añadir a la mezcla hasta formar una pasta homogénea.
3. Extender en silpat con guías a 5 mm de espesor.
4. Hornear a 160° C por 20 min aprox. O hasta que este dorado.
5. Dejar enfriar y triturar. Congelar en vaso de paco jet.

ELABORACIÓN

1. Juntar la galleta el chocolate blanco y poner a emulsionar en la maquina de rodillos
2. Cuando este bien liso añadir el agua y emulsionar.
3. Reservar la pasta de galleta

ELABORACIÓN

1. Estirar encima de silpat de sable y junto con la plantilla la placa de pasta de galleta estirada
2. Dejar congelar y desmoldar
3. Con dos cornetes dibujar la silueta de gingerbread con los cornetes.

ELABORACIÓN

1. Triturar todos los ingredientes en la termomix
2. Aplicar calor a 80°c durante 8 minutos
3. Dosificar en el molde de gingerbread y congelar.
4. Desmoldar y guardar en el congelador
5. Una vez congelado pistolearlo con compresor



LincaProfessionale



GINGER BREAD

- Para hacer la pasta de galleta
- Para formar los ginger bread
- Para hacer el cremoso de queso crema
- Para la gele de frutos rojos



David Gil

Mejor Maestro Chocolatero de España 2015 - MMACE'15

Ingredientes para 4 personas

PARA LA GELE DE FRUTOS ROJOS

Ingredientes

- 160 g Puré Frutos rojos Ravifruit
- 110 g Puré Frambuesa Ravifruit
- 50 g de amaretto
- 2 uds de hojas de gelatina
- 1 barqueta de frambuesas
- 1 barqueta de arándanos

ELABORACIÓN

1. Mezclar todos los ingredientes y colar.
2. Separar 1/6 parte y ponerla en un cazo.
3. Calentarla lo suficiente para añadir la gelatina.
4. Volcar en el resto de la mezcla
5. Depositar en un recipiente y guardar en nevera.
6. Una vez cuajado triturar
7. Picar las frambuesas y los arándanos y mezclar con la compota cuajada

ACABADO Y PRESENTACIÓN

1. Disponer una base de pasta de galleta en el fondo del plato
2. Disponer encima el cremoso de queso congelado.
3. Poner en el interior la compota de frutos rojos
4. Tapar con otra base de pasta de galleta en forma de gingerbread ya decorada



LineaProfessionale

