

LA ESENCIA DE LOS SABORES

19 noviembre 2019



Palacio 8 - Recinto Montjuïc
BARCELONA

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946





POL CONTRERAS,

Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

CHEESECAKE DE AVELLANA Y GIANDUJA

- GANACHE GIANDUJA
- CHEESECAKE AVELLANA

COMPOSICIÓN

GANACHE GIANDUJA

INGREDIENTES

100 g **Pasta de avellana
Icam Linea Professionale Cod. 1862**
200 g **Chocolate Grand Cru Leche
Los Bejucos 46% Agostoni Cod. 6820**
100 g leche

PROCESO

Ponemos en un vaso medidor el chocolate Bagua Icam y la pasta de avellana Icam. Por otro lado hervimos la leche y la volcamos en el vaso. Con la ayuda del Turmix. Emulsionamos sin añadir aire. Dispones la ganache en vasos y enfriamos.

CHEESECAKE AVELLANA

150 g **Pasta de avellana
Icam Linea Professionale Cod. 1862**
400 g **Cream Cheese Americano ELLE&VIRE**
100 g **Mantequilla 82% ELLE&VIRE**
220 g yema de huevo
30 g azúcar
100 g clara de huevo
20 g azúcar
1 g sal

En la Kitchen con la pala mezclamos la pasta de avellana Icam, la sal, la crema de queso Americana Elle&Vire y la mantequilla Elle&Vire en pomada. En otro bol, con la varilla, montamos la yema y los 30g de azúcar. Haremos lo mismo con la clara y los 20gr. de azúcar restantes. Mezclaremos el queso y las yemas con lengua y por último la clara. Reservamos en manga. Cocción de 60 minutos a 85° C. Puede consumirse sin cocción.

DECORACIÓN

Avellanas De Chocolate Dobra - 77451

Golden Crumble Dobra - 77286

Nibs De Cacao Bio Agostoni cod. 1917

Pieles de avellana tostadas

Avellana tostada troceada



POL CONTRERAS,

Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

FRESAS CON MASCARPONE, PIMIENTA LARGA Y VINAGRE

- GELÉE INTERIOR DE FRESA
- BASE GALLETA "SPECULOOS" DE PIMIENTA
- MERENGUE ITALIANO MENOS DULCE
- MOUSSE INTERIOR DE MASCARPONE Y PIMIENTA LARGA
- BAÑO DE COLOR AZUL
- BAÑO DE COLOR ROJO

COMPOSICIÓN

GELÉE INTERIOR DE FRESA

INGREDIENTES

250 g	Puré de fresa RAVIFRUIT
75 g	vinagre agridulce de vino.
25 g	azúcar
1,5 g	pimienta larga
1 u	gelatina (colas)

PROCESO

Calentamos 50 g de pulpa de fresa Ravifruit y fundimos la gelatina previamente hidratada. A la mezcla anterior le añadimos el resto de los ingredientes y rallamos la pimienta con Microplane. Colocamos en molde de financier y congelamos.

BASE GALLETA "SPECULOOS"
DE PIMIENTA

220 g	harina
4 g	levadura química
2 g	sal
145 g	azúcar moreno
110 g	Mantequilla 82% ELLE&VIRE
1 u	huevo
5 g	pimienta larga

Mezclamos harina, levadura, sal, pimienta. Por separado, reblandecemos la mantequilla Elle&vire con el azúcar y le añadimos el huevo. Juntamos y homogeneizamos. Hacemos bola y reposamos toda la noche. Al día siguiente estiramos la masa a 2mm y cocemos a 190° C durante 8 minutos o hasta que esté dorado. Cortamos las porciones con el cortapastas y enfriamos en rejilla.

MERENGUE ITALIANO MENOS DULCE

175 g	azúcar
75 g	glucosa
75 g	agua
120 g	clara de huevo
25 g	azúcar
5 u	gelatina (colas)

En un cazo llevamos a ebullición el agua, azúcar y glucosa. Por otro lado, en la kitchen ponemos a montar la clara con los 25gr. de azúcar. Cuando el almíbar nos llegue a 120° C retiramos del fuego y lo dejamos caer por el borde de la cubeta de la kitchen. En este momento añadimos las hojas de gelatina previamente hidratadas y dejamos que se disuelvan. Dejamos.



POL CONTRERAS,

Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

FRESAS CON MASCARPONE, PIMIENTA LARGA Y VINAGRE

- GELÉE INTERIOR DE FRESA
- BASE GALLETA "SPECULOOS" DE PIMIENTA
- MERENGUE ITALIANO MENOS DULCE
- MOUSSE INTERIOR DE MASCARPONE Y PIMIENTA LARGA
- BAÑO DE COLOR AZUL
- BAÑO DE COLOR ROJO

COMPOSICIÓN

MOUSSE INTERIOR DE MASCARPONE Y PIMIENTA LARGA

INGREDIENTES

200 g	Mascarpone ELLE&VIRE
50 g	leche
200 g	merengue italiano menos dulce con gelatina
200 g	NATA EXCELLENCE Whipping ELLE&VIRE
2 g	Sal
1 g	pimienta larga

PROCESO

Infusionamos leche y pimienta larga rallada con Microplane 10-15 minutos, juntamos con el mascarpone Elle&Vire y la sal y trituramos con el turmix. Mezclamos con el merengue templado y por último la nata Elle&Vire semi montada. Rellenamos un 30% del molde y ponemos en el congelador para que endurezca y podamos introducir el interior congelado. Cubrimos hasta arriba con mousse, colocamos la galleta, alisamos y congelamos. Una vez congelado, desmoldamos y bañamos. Una vez congelado podemos pasarlos por el baño de chocolate blanco Icam, manteca cacao Icam y colorante.

BAÑO DE COLOR AZUL

175 g	Chocolate blanco Bio Agostoni Cod. 6852
175 g	Manteca de cacao Icam Linea Professionale Cod. 8382
0,6 g	colorante liposoluble azul

Fundir el chocolate blanco Icam y la manteca de cacao Icam y mezclar el colorante con Turmix. Quitar burbujas con la máquina de envasar. Trabajar a 40° C.

BAÑO DE COLOR ROJO

175 g	Chocolate blanco Bio Agostoni Cod. 6852
175 g	Manteca de cacao Icam Linea Professionale Cod. 8382
4,2 g	colorante liposoluble rojo.

Fundir el chocolate blanco Icam y la manteca de cacao Icam y mezclar el colorante con Turmix. Quitar burbujas con la máquina de envasar. Trabajar a 40° C. Decorar con decoración chocolate **Pebbles original DOBLA – 77226**



POL CONTRERAS,

Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

LINGOTE DE CHOCOLATE BAGUA 81% Y CEREZAS

- BASE SABLÉE CACAO
- GOMINOLA INTERIOR DE CEREZAS
- BIZCOCHO INTERIOR DE CHOCOLATE BAGUA 81%
- MOUSSE DE CHOCOLATE BAGUA 81%
- BAÑO CRUJIENTE DE BURBUJAS

COMPOSICIÓN

BASE SABLÉE CACAO

INGREDIENTES

75 g	azúcar
115 g	Mantequilla 82% salada ELLE&VIRE
20 g	huevo
160 g	harina
30 g	Cacao En Polvo 22/24 Nacional Arriba Ecuador Agostoni Cod. 4621
3 g	impulsor

PROCESO

Mezclamos en la Kitchen con la ayuda de la pala el azúcar y la mantequilla Elle&Vire. Añadimos el huevo. Por último añadimos la harina tamizada junto con el cacao Icam y el impulsor. Trabajamos hasta obtener una masa homogénea, formamos bola, filmamos y dejamos reposar en el frigorífico. Estiramos a una altura de 2 mm. Entre papel de horno y cocemos a 180° C por 17 minutos. Una vez cocida y todavía en caliente, cortamos rectángulos perfectos de 7,3 cm por 2,3 cm de lado. Reservamos para el montaje.

GOMINOLA INTERIOR DE CEREZAS

250 g	Pulpa de Cereza RAVIFRUIT
100 g	Cerezas enteras IQF RAVIFRUIT
3 u	de Hojas de gelatina
225 g	azúcar
2,5 g	pectina de manzana
5 g	ácido cítrico
2,5	agar

Calentamos la pulpa de Cerezas Ravifruit y las Cerezas enteras Ravifruit y le añadimos la mezcla de agar, pectina y 25 g de azúcar. Sin dejar de remover con unas varillas añadimos el azúcar cuando arranque a hervir. Añadimos la gelatina previamente hidratada y cocemos hasta 104° C. Dejamos atemperar y reservamos en manga.



POL CONTRERAS,

Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

LINGOTE DE CHOCOLATE BAGUA 81% Y CEREZAS

- BASE SABLÉE CACAO
- GOMINOLA INTERIOR DE CEREZAS
- BIZCOCHO INTERIOR DE CHOCOLATE BAGUA 81%
- MOUSSE DE CHOCOLATE BAGUA 81%
- BAÑO CRUJIENTE DE BURBUJAS

COMPOSICIÓN

BIZCOCHO INTERIOR
DE CHOCOLATE BAGUA 81%

INGREDIENTES

250 g clara de huevo
170 g azúcar
250 g **Chocolate Grand Cru Bagua 81% Agostoni Cod. 6800** sin lecitina
60 g **Mantequilla 82% ELLE&VIRE**
50 g yema de huevo

PROCESO

Fundimos el chocolate Bagua, le añadimos la mantequilla y homogeneizamos. Por otra parte montamos las yemas con la mitad del azúcar y las claras con la otra mitad. Mezclamos primero el chocolate Bagua con la yema y por último las claras. Estiramos la mezcla en un molde de 1 cm de alto con papel de horno en la base y cocemos a 170° C con ventilación durante 4 minutos. Sacamos del horno, cubrimos con otro papel y colocamos encima una superficie plana para anivelar el bizcocho. Dejamos enfriar y congelamos. En congelado, cortar porciones de la misma medida que la sablée de cacao. Reservar para el montaje.

MOUSSE DE CHOCOLATE BAGUA 81%

272 g **NATA EXCELENCE Whipping 35% ELLE&VIRE**
50 g leche
26 g azúcar invertido
125 g **Chocolate Grand Cru Bagua 81% Agostoni Cod. 6800** sin lecitina
50 g yema de huevo

Hacemos una crema inglesa con la yema, azúcar invertido, leche y 50gr. de la nata Elle&Vire y la volcamos encima del chocolate BAGUA. Pasamos el turmix para emulsionar. Añadimos la nata Elle&Vire semi montada y reservamos en manga.



POL CONTRERAS,

Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

LINGOTE DE CHOCOLATE BAGUA 81% Y CEREZAS

- BASE SABLÉE CACAO
- GOMINOLA INTERIOR DE CEREZAS
- BIZCOCHO INTERIOR DE CHOCOLATE BAGUA 81%
- MOUSSE DE CHOCOLATE BAGUA 81%
- BAÑO CRUJIENTE DE BURBUJAS

COMPOSICIÓN

BAÑO CRUJIENTE DE BURBUJAS

INGREDIENTES

200 g	Chocolate Grand Cru Bagua 81% Agostoni Cod. 6800 sin lecitina
200 g	Manteca de cacao Icam Linea Professionale Cod. 8382
10 g	lecitina de soja

PROCESO

Fundimos la cobertura y la manteca, añadimos la lecitina con el turmix y dejamos reposar por media hora.

MONTAJE

Encima de cada galleta colocamos gominola de Cerezas sin que sobresalga de los bordes. Debe tener una altura de 3 a 4mm. Enfriamos para endurecer.

Una vez frío, encima de la gominola, colocamos el bizcocho presionando suavemente para eliminar burbujas de aire.

En un molde de lingote de 7,9 cm por 2,9 cm añadimos mousse a $\frac{3}{4}$ partes de cada cavidad.

Colocamos el relleno dentro de cada cavidad presionando para que sobresalga el mousse por todos los lados. La galleta tiene que quedar en la superficie. Alisamos con espátula y congelamos.

Una vez congelado, desmoldamos y colocamos sobre rejilla.

Calentamos el baño a 40° C en un bol ancho y añadimos aire con el turmix.

Con un cucharón agarramos las burbujas de la superficie y bañamos los individuales.

Dejamos enfriar, espolvoreamos cacao en polvo por la superficie y con un pincel quitamos el excedente.

Reservamos en el congelador. Descongelar en el frigorífico 2 horas antes de consumir.

DECORACIÓN

PEBBLES ORIGINAL DOBLA - 77226



POL CONTRERAS,

Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

MILHOJAS DE CHOCOLATE BLANCO BIO, VAINILLA, PIMIENTO ROJO Y LIMÓN CONFITADO

- MILHOJAS DE OBULATO
- GANACHE MONTÉE DE CHOCOLATE BLANCO BIO Y VAINILLA
- GELÉE DE PIMIENTO ROJO
- LIMÓN CONFITADO

COMPOSICIÓN

MILHOJAS DE OBULATO

INGREDIENTES

Obulato
Mantequilla 82% ELLE&VIRE
Azúcar lustre

PROCESO

Fundimos la mantequilla y con un pincel pintamos la superficie del papel de obulato. Seguimos colocando hojas y pintando con mantequilla Elle&Vire hasta un total de 10 hojas. Cocemos al horno sin ventilación por 10 minutos a 210°. Sacamos del horno y dejamos enfriar en rejilla.

GANACHE MONTÉE DE CHOCOLATE
BLANCO BIO Y VAINILLA

180 g **Chocolate Blanco Bio Agostoni Cod. 6852**
3 u gelatina (colas)
800 g **Nata EXCELLENCE Whipping 35% ELLE&VIRE**
1,5 g sal
0,7 g semillas de vainilla

En un cazo ponemos 400g de nata Elle&Vire con la vainilla y dejamos hervir. Infusionamos durante 15 minutos. Por otro lado, en un bol, ponemos el chocolate blanco Bio, la sal y la gelatina previamente hidratada. Una vez infusionada la leche, volvemos a hervir y lo volcamos al bol del chocolate blanco BIO. Con la ayuda del Turmix emulsionaremos e iremos añadiendo el resto de la nata fría. Reservamos filmado a piel en el frigorífico por lo menos 4 horas para que la gelatina actúe. Cuando nos pidan una ración, montaremos en la Kitchen la ganache hasta que adquiera la textura deseada.



POL CONTRERAS,
Mejor Pastelero Revelación de Restaurante 2019,
Pastry Chef y responsable Taller del
PORTAL DE ECHAURREN 2* Michelin.

MILHOJAS DE CHOCOLATE BLANCO BIO, VAINILLA, PIMIENTO ROJO Y LIMÓN CONFITADO

- MILHOJAS DE OBULATO
- GANACHE MONTÉE DE CHOCOLATE BLANCO BIO Y VAINILLA
- GELÉE DE PIMIENTO ROJO
- LIMÓN CONFITADO

COMPOSICIÓN

GELÉE DE PIMIENTO ROJO

INGREDIENTES

250 g **Puré de pimiento rojo RAVIFRUIT**
12 g zumo de limón
25 g azúcar
2 g sal
3,5 g agar

PROCESO

Ponemos en un cazo 200 g de pulpa de pimiento rojo Ravifruit a hervir con el agar. Una vez cuaje, lo trituramos con el resto de los ingredientes y reservamos en manga.

LIMÓN CONFITADO

limón
aceite
sal gorda

Limpiamos y cortamos rodajas de limón de 2-3 mm y los cubrimos con sal gorda durante 24 horas.
Limpiamos bajo agua fría las rodajas y las secamos muy bien en el papel absorbente.
En una bolsa de envasar colocamos las rodajas y cubrimos con el aceite. Envasamos y dejamos por lo menos 15 días para que se confiten.

DECORACIÓN

VAINA DE VAINILLA DE CHOCOLATE DOBLA – 77310