

**Brisa con aroma a melocotón - Monoporción**



**Brisa con aroma a melocotón - Monoporción**

## PREPARACIÓN E INGREDIENTES

## Receta para unas 15 monoporciones

### CREMA BÁVARA DE CHOCOLATE CON CARAMELO

|       |   |                                                                          |
|-------|---|--------------------------------------------------------------------------|
| 206,6 | g | Leche                                                                    |
| 82,6  | g | Yema pasteurizada                                                        |
| 41,3  | g | Azúcar refinado                                                          |
| 206,6 | g | <b>Chocolate con Leche Caramel</b><br><b>Icam Professional Cód. 8269</b> |
| 8,3   | g | Gelatina animal 180 Bloom                                                |
| 41,3  | g | Agua                                                                     |
| 413,2 | g | Nata 35% mg                                                              |

### BISCUIT DE CHOCOLATE

|     |   |                                                                         |
|-----|---|-------------------------------------------------------------------------|
| 240 | g | Harina de almendra (polvo)                                              |
| 480 | g | Azúcar glas                                                             |
| 160 | g | Harina de trigo de poca fuerza 160/180W                                 |
| 430 | g | Clara de huevo pasteurizada                                             |
| 260 | g | <b>Chocolate Negro Bittra 60%</b><br><b>Icam Professional Cód. 8312</b> |
| 40  | g | Azúcar invertido                                                        |
| 400 | g | Mantequilla 82% mg                                                      |
| 2   | g | Flor de sal                                                             |

### COMPOTA DE MELOCOTÓN, MIEL Y MENTA

|      |   |                                  |
|------|---|----------------------------------|
| 300  | g | Pulpa de melocotón               |
| 10   | g | Zumo de limón                    |
| 175  | g | Melocotón en trozos              |
| 1    | g | Hojas de menta                   |
| 20   | g | Miel                             |
| 6,5  | g | Pectina 325 NH 95                |
| 20   | g | Azúcar refinado                  |
| 7,5  | g | Gelatina animal 180 Bloom (fast) |
| 37,5 | g | Agua                             |

### GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE BLANCO

|     |   |                                                                      |
|-----|---|----------------------------------------------------------------------|
| 225 | g | Agua                                                                 |
| 450 | g | Azúcar refinado                                                      |
| 450 | g | Jarabe de glucosa 60DE                                               |
| 300 | g | Leche condensada con azúcar                                          |
| 450 | g | <b>Chocolate Blanco Vanini</b><br><b>Icam Professional Cód. 8373</b> |
| 35  | g | Gelatina animal 180 Bloom                                            |
| 175 | g | Agua                                                                 |
| c/n |   | Colorante alimentario rojo                                           |
| c/n |   | Colorante alimentario amarillo                                       |

## PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

### CREMA BÁVARA DE CHOCOLATE CON CARAMELO

Hervir la leche y verterla en las yemas batidas con el azúcar. Volver a poner al fuego y llevar a 83-85 °C. Agregar la gelatina rehidratada anteriormente y el chocolate. Mezclar. Enfriar por debajo de los 35 °C e incorporar delicadamente la nata semimontada.

### BISCUIT DE CHOCOLATE

Verter todos los polvos en una batidora. A continuación, añadir a la picadora la clara de huevo y el chocolate derretido a 45 °C, luego el azúcar invertido y, por último, la mantequilla derretida a 45-50 °C. Verter en un tapete de silicona o papel de horno y cocer a 170 °C unos 18-20 minutos.

### COMPOTA DE MELOCOTÓN, MIEL Y MENTA

Calentar un poco la pulpa, el zumo de limón, los melocotones en trozos, la menta y la miel. Añadir la pectina con el azúcar ya mezclados y llevar a ebullición. Cuando la fruta esté bastante blanda, apagar el fuego y añadir la masa de gelatina (agua + gelatina). Colar en moldes de silicona esféricos de inserción y abatir bajo cero. Esta será la inserción de la monoporción Brisa con aroma a melocotón.

### GLASEADO ESPEJO DE CHOCOLATE BLANCO

Llevar a 104 °C el agua, el azúcar refinado y la glucosa. Verter en la leche condensada, la masa de gelatina (agua + gelatina) y el chocolate blanco. Se recomienda añadir un punto de color rojo y amarillo para obtener un color melocotón pastel. Por último, mezclar, dejar enfriar 12 horas en el frigorífico y colar en las monoporciones.

### MONTAJE

Preparar, colar en los moldes de inserción y abatir la compota de melocotón, miel y menta. Verter en el molde de la monoporción una parte de crema bávara de Chocolate con Leche Caramel e introducir la inserción helada en el centro. Terminar con otra parte de crema bávara con caramelo y cerrar el molde con el biscuit de chocolate. Abatir bajo cero, desmoldar y glasear con el glaseado espejo.

Temperatura de conservación: -18 °C o +4 °C.

Temperatura de degustación: +4 °C.

## Brisa con aroma a melocotón - Monoporción

### SELECCIÓN DE PRODUCTOS



#### Chocolate con Leche Caramel Icám Professional

Sabor intenso a tofe, con notas de caramelo, nata y leche fresca. Matices de chocolate con leche y un toque final salado, lo que da lugar a un resultado de gran carácter y exquisitez. De color caramelo tofe.



#### Chocolate Negro Bittra 60% Icám Professional

Un peculiar equilibrio entre pasta y manteca de cacao le confiere gran cuerpo, un carácter marcado y un sabor decidido y persistente a cacao.



#### Chocolate Blanco Vanini Icám Professional

Sabor intenso y dulzor equilibrado; se percibe la limpieza del paladar característica de la manteca de cacao de ICAM junto con el aroma intenso a leche y a vainilla.

### ESQUEMA DE LA RECETA

