Giancarlo Alosa

Pastelito - Gianduja deliciosa

Pastelito - Gianduja deliciosa

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Giancarlo Alosa

Pastelito - Gianduja deliciosa

PREPARACIÓN E INGREDIENTES

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO ONICE

350	g	Nata
300	g	**Chocolate Negro Onice 70% Icam Professional Cód. 8072**
350	g	Nata semimontada
3	g	Gelatina en polvo
15	g	Agua

ESPUMA INVERTIDA

750	g	Nata 35%
300	g	**Chocolate con Leche Ebano 38% Icam Professional Cód. 7994**
100	g	**Pasta de avellanas Icam Professional Cód. 1862**
7	g	Cola de pescado
35	g	Agua

BISQUIT DE CHOCOLATE NEGRO

500	g	Mantequilla
500	g	Azúcar
500	g	Huevos
500	g	Harina de almendra
150	g	Harina de poca fuerza
80	g	**Cacao en Polvo 22/24 Negro Icam Professional Cód. 4240**
4	g	Sal
c/n		Vainilla

CRUJIENTE DE AVELLANA

250	g	**Chocolate con Leche Ebano 38% Icam Professional Cód. 7994**
160	g	**Pasta de avellanas Icam Professional Cód. 1862**
100	g	**Praliné Artesanal de Avellana 55% Agostoni Cód. 7327**
500	g	**Pailleté Feulletine Icam Professional Cód. 2989**
15	g	Aceite de girasol

GLASEADO DE CHOCOLATE

150	g	Agua
300	g	Azúcar refinado
300	g	Jarabe de glucosa DE40
300	g	**Chocolate Negro Onice 70% Icam Professional Cód. 8072**
200	g	Leche condensada
20	g	Gelatina en láminas
100	g	Agua

CHOCO CUBE®
CULTURE · COMPETENCE · CREATIVITY

Giancarlo Alosa

Pastelito - Gianduja deliciosa

SELECCIÓN DE PRODUCTOS

Chocolate Negro Onice 70%
Icam Professional
Sabor intenso a chocolate, con una ligera nota amarga y tostada.

Pasta de avellanas
Icam Professional
Esta pasta de avellanas de altísima calidad se caracteriza por el uso exclusivo de avellanas de una calidad excelente, el tueste uniforme y la ausencia de restos de cáscara. Especial para pralinería, ganache, chocolates cremino y rellenos de praliné. Puede utilizarse en la composición de recetas de horno y en la aromatización de cremas, espumas y mousses. Se utiliza para elaborar semifríos, veteados o bases de helado.

Cacao en Polvo 22/24 Negro
Icam Professional
Sabor puro a intenso cacao.
De color marrón rojizo muy oscuro.

Chocolate con Leche Ebano 38%
Icam Professional
Notas claras a leche y cacao. El amargor prevalece sobre el dulzor. Vainilla al final.

Praliné Artesanal de Avellana
55% Agostoni
Sabor intenso a praliné de avellana y azúcar caramelizado.

Pailleté Feulletine
Icam Professional
Galleta de barquillo (conocida como pailleté feulletine) fina y crujiente. Sabor a barquillo caramelizado. De color dorado intenso. Ideal para la cobertura crujiente de praliné efecto «rocher». Perfecto como inclusión crujiente en el interior de chocolates cremino, gianduja y pralinés. En pastelería, se puede emplear para adornar y espolvorear sobre pasteles y tartas además de crear crujientes originales para el relleno de pasteles, tartas y monoporciones. En heladería, para crear crujientes originales en el interior de semifríos y tartas heladas o como inclusiones crujientes en las coberturas Igloo para polos y conos.

AGOSTONI
CIOCCOLATO ITALIANO DAL 1946

SINCE 1946
ICAM
PROFESSIONAL

Giancarlo Alosa

Pastelito - Gianduja deliciosa

PROCEDIMIENTO Y MONTAJE

MOUSSE DE CHOCOLATE NEGRO ONICE

Calentar la nata y verter en el chocolate; luego añadir la gelatina hidratada. Emulsionar y dejar enfriar. Después, agregar a la nata semimontada.

ESPUMA INVERTIDA

Calentar la nata, añadir la cola de pescado ablandada y el chocolate junto con la pasta de avellana. Emulsionar y dejar en el frigorífico. Montar cuando sea necesario.

BISQUIT DE CHOCOLATE NEGRO

Montar la mantequilla y el azúcar, añadir los huevos y, por último, las harinas y los aromas.
Cocer a 180 °C durante 12 minutos.

CRUJIENTE DE AVELLANA

Derretir el chocolate y añadir el resto de ingredientes. Extender a 4 mm.

GLASEADO DE CHOCOLATE

Preparar un compuesto con agua, azúcar y jarabe de glucosa y calentarlo hasta 105 °C. Verter la leche condensada, el chocolate y la masa de gelatina en un recipiente alto y emulsionar. Usar a 28-30 °C.

MONTAJE

Verter la mousse en el molde. Cuando esté hecho el bisquit, extender por encima el crujiente, recortar según la medida del molde y dejar que se pegue a la mousse. Abatir. Glasear con el glaseado bien frío y trasladar el postre a una base de masa quebrada de su medida. Montar la espuma invertida y ultimar el postre.