

Tres chocolates 2.0

Julián Arranz

"Ésta es mi versión de la contundente tarta de 3 chocolates, una de las más tradicionales en pastelería. Sin perder la esencia de la elaboración, decidí que junto a los tres chocolates (blanco, negro y con leche) aparecieran en escena otros ingredientes que sirvieran para aligerar la tarta, combinándolos de forma adecuada en diferentes texturas para lograr un postre atractivo. La presentación de esta tarta corresponde a la de una tableta de chocolate, el formato que considero más apropiado para comercializarla."

Bizcocho de cacao

Ingredientes: 300 g de yemas, 750 g de huevos, 600 g de azúcar, 480 g de claras, 240 g de azúcar, 225 g de harina, 135 g de cacao.

Proceso: batir, por un lado, las yemas, los huevos y el primer azúcar. Por otro lado, las claras y el segundo azúcar.

Mezclar 1/3 de este segundo batido con el primero.

Agregar delicadamente a esta mezcla la harina y el cacao. Por último, incorporar con mucho cuidado el resto del batido de las claras.

Disponer unos 750g. por plancha y cocer a 200° C. Reservar.

Crujiente de arroz inflado

Ingredientes: 400 g de praliné, 300 g de chocolate con leche 37%, 200 g de arroz inflado, c.s. de sal marina.

Proceso: mezclar todos los ingredientes. Extender sobre la parte posterior de las planchas de bizcocho congeladas. Poner 900 g por plancha.

Mousse de chocolate negro 64%

Ingredientes: 200 g de leche, 200 g de nata, 100 g de yemas, 100 g de azúcar, 750 g de chocolate negro 64%, 1.000 g de nata semimontada.

Proceso: hacer una crema inglesa con el primer grupo de ingredientes. Verter sobre la cobertura y emulsionar.

A 38° C, incorporar la nata semimontada y mezclar suavemente.

Dosificar en un marco sobre el bizcocho con el crujiente.

Cremoso de chocolate blanco y cítricos

Ingredientes: 500 g de nata, 500 g de leche, 200 g de yemas, c.s. de pieles de cítricos (limón, lima, naranja y pomelo), 1.200 g de chocolate blanco 35%.

Proceso: macerar durante 12 o 24 horas las pieles de los cítricos con la nata y la leche.

Colar y reponer la cantidad perdida en la maceración.

Hervir la nata y la leche.

Añadir las yemas y pasteurizar.

Mezclar la cobertura y emulsionar.

Dejar que pierda temperatura y dosificar sobre la capa de mousse de chocolate negro (cuando la capa esté congelada)

Namelaka de chocolate con leche a la vainilla y canela

Ingredientes: 300 g de leche, 20 g de glucosa, 1 rama de canela, 1 vaina de vainilla, 19 g de hojas de gelatina, 600 g de chocolate con leche 37%.

Proceso: macerar durante 12 o 24 horas la canela y la vainilla en la leche.

Colar y reponer la cantidad perdida en la maceración.

Hervir la leche y la glucosa.

Añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas.

Mezclar con la cobertura.

Añadir la nata líquida fría y mezclar bien.

Dosificar en moldes de silicona de onza.

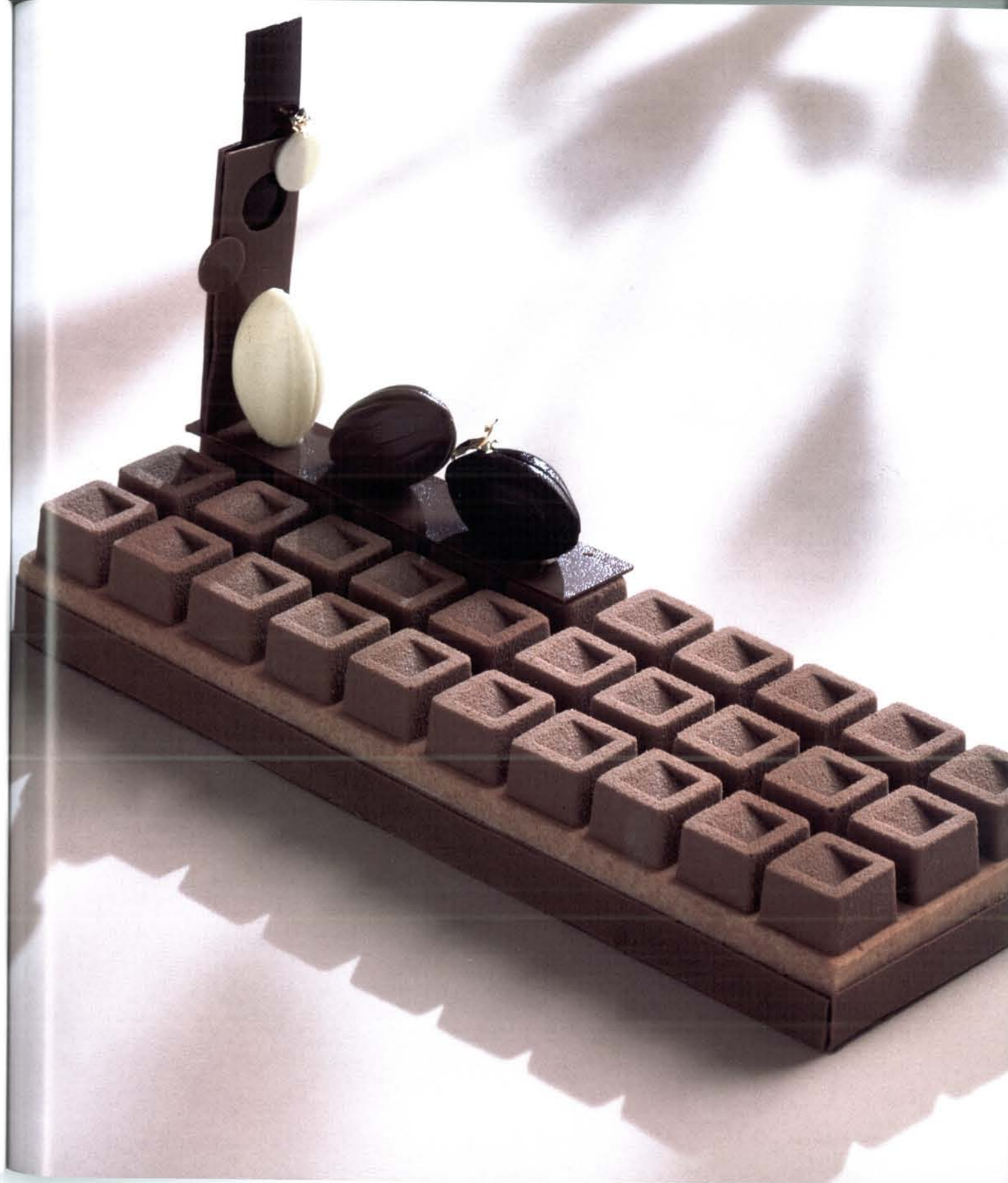
Namelaka significa "crema yema". En una crema de postre la que se elabora con leche, nata y crema de leche, glucosa, glicérol y chocolate, lo contiene huevo y le proporción de características de emulsión. Para conseguir su cremosidad, se le añade gelatina.

Acabado

Cortar tartas de la medida deseada y colocar sobre éstas las piezas de namelaka.

Cuando las tartas estén congeladas a -20° C, pintar con una mezcla de chocolate con leche y manteca de cacao.

Decorar al gusto con diferentes piezas, cada una de un chocolate diferente





El postre de Valladolid

Julián Arranz

"Como vallisoletano de nacimiento presento este postre como mi particular homenaje a la provincia de Valladolid, haciendo un recorrido por los diferentes y excepcionales ingredientes que la provincia brinda: queso y yogur de oveja, fresa, aceite de oliva, piñones y pan. De hecho, siempre tengo en cuenta en mi trabajo los productos de mi tierra. La elección de un yogur de cristal como envase responde a un homenaje a las fantásticas queserías que tenemos en la provincia."

Bizcocho de aceite de oliva

Ingredientes: 250 g de huevo, 500 g de azúcar, 500 g de harina floja, 35 g de impulsor, 500 g de leche, 350 g de aceite de oliva de Valladolid.

Proceso: batir el huevo con el azúcar hasta que blanquee. Agregar lentamente la leche. Incorporar delicadamente la harina junto al impulsor. Por último, añadir con mucho cuidado el aceite. Disponer entre 800-1.000 g por plancha. Cocer a 220° C.

Mousse de queso de oveja cremoso

Ingredientes: 200 g de leche, 200 g de nata, 150 g de yemas, 100 g de azúcar, 700 g de crema de queso de oveja, 10 g de hojas de gelatina, 1.000 g de nata semimontada.

Proceso: hacer una crema inglesa con el primer grupo de ingredientes. Añadir las hojas de gelatina, previamente hidratadas. Verter sobre la crema de queso y emulsionar. A 38° C, incorporar la nata semimontada y mezclar suavemente.

Salsa de fresas de Tudela de Duero

Ingredientes: 1.000 g de puré de fresas de Tudela de Duero, 200 g de azúcar.

Proceso: calentar una pequeña parte del puré con el azúcar. Incorporar al resto del puré.

Cremoso de yogur de oveja

Ingredientes: 500 g de yogur de oveja, 350 g de azúcar, 10 g de hojas de gelatina, 1.000 g de nata semimontada.

Proceso: calentar una pequeña parte del yogur con el azúcar. Añadir las hojas hidratadas y deshacer. Mezclar al resto del yogur. Cuando la mezcla esté entre 35-40° C, añadir delicadamente la nata semimontada.

Streuzel de piñones y pan

Ingredientes: 200 g de mantequilla, 125 g de harina de piñones, 125 g de harina de Pan de Valladolid, 200 g de azúcar moreno, 250 g de harina floja, c.s. de sal.

Proceso: con la mantequilla a temperatura ambiente, mezclar el resto de ingredientes hasta obtener una masa homogénea. Rallar la masa fría consiguiendo pequeñas piedrecitas irregulares. Cocer a 150° C unos 14 minutos.

Gelificado de vino tinto

Ingredientes: 500 g de vino tinto, 400 g de azúcar, 8 g de hojas de gelatina.

Proceso: hervir el vino y el azúcar; dejar reducir hasta la mitad de su contenido. Añadir las hojas de gelatina hidratadas. Dosificar sobre un marco y dejar que se enfríe y endurezca. Cortar dados de aproximadamente 1 cm.

Acabado

Dosificar la mousse de queso en el fondo de un vaso de cristal y colocar encima una capa del bizcocho de aceite de oliva. Congelar hasta que esta capa endurezca. Dosificar la salsa de fresas y congelar. A continuación, disponer el cremoso de yogur y congelar. Por último, colocar pequeños trozos irregulares del streuzel y, entre ellos, unos dados de la gelatina, a modo de decoración.