



- Realizado por el equipo de Jordi Butrón de la escuela Espaisucre.

Bizcocho de chocolate con crema de mango, mousse de coco y espuma de queso CANTADOU al curry.

ESPUMA DE QUESO CANTADOU AL CURRY

Ingredientes: Queso Cantadou al curry 200 gr. - Leche 100 gr. - Agua 100 gr. Gelatina en hojas 2 unid. - Sifón - Cargas de gas 2 unid.

Proceso: Trabajar el queso Cantadou hasta tener una textura blanda (punto pomada). Hidratar las hojas de gelatina. Llevar a calentar los líquidos para disolver las hojas de gelatina ya hidratadas. Mezclar el resultado al queso Cantadou. Dejar que pierda el calor y cargar el sifón con las cargas de gas.

MOUSSE DE COCO

Ingredientes: Pulpa de coco 500 gr. Nata semimontada 200 gr. - Azúcar 65 gr. Gelatina en hojas 4 unid.

Proceso: Calentamos una pequeña parte de la pulpa de coco para fundir las hojas de gelatina, reservamos en nevera. Semimontamos la nata añadiéndole el azúcar y mezclaremos las soluciones cuando la primera haya empezado a coger cuerpo. Reservamos el resultado en nevera.

CREMA DE MANGO

Ingredientes: Pulpa de mango 500 gr. Gelatina en hojas 2 unid.

Proceso: Calentamos una pequeña parte de la pulpa de mango para fundir las hojas de gelatina y mezclamos con el resto de la pulpa, reservamos en nevera.

BIZCOCHO DE CHOCOLATE Y AZÚCAR MORENO

Ingredientes: Agua 225 gr. - Cacao 50 gr. Mantequilla pomada 195 gr. - Azúcar muscobado 500 gr. - Huevos 3 unid. Impulsor 14 gr. - Harina floja 225 gr. Nata líquida 265 gr.

Proceso: Llevar a hervir los líquidos con el cacao y azúcares. Mezclar los huevos sin montar, sólo desligar. Con el líquido caliente escaldamos la harina; y con esta preparación escaldamos la preparación de mantequilla y huevos. Colocamos en molde escogido forrado con papel de aluminio y cocemos en horno precalentado durante 17 minutos a 165°C. Al salir del horno debemos girar sobre sí mismo en la placa para que quede plano de las 2 caras. Una vez cocido y reposado de nevera (mejor 24 horas de reposo) cortaremos porciones de 9 cm. de largo por 1,5 cm. de alto y 2 cm. de ancho.

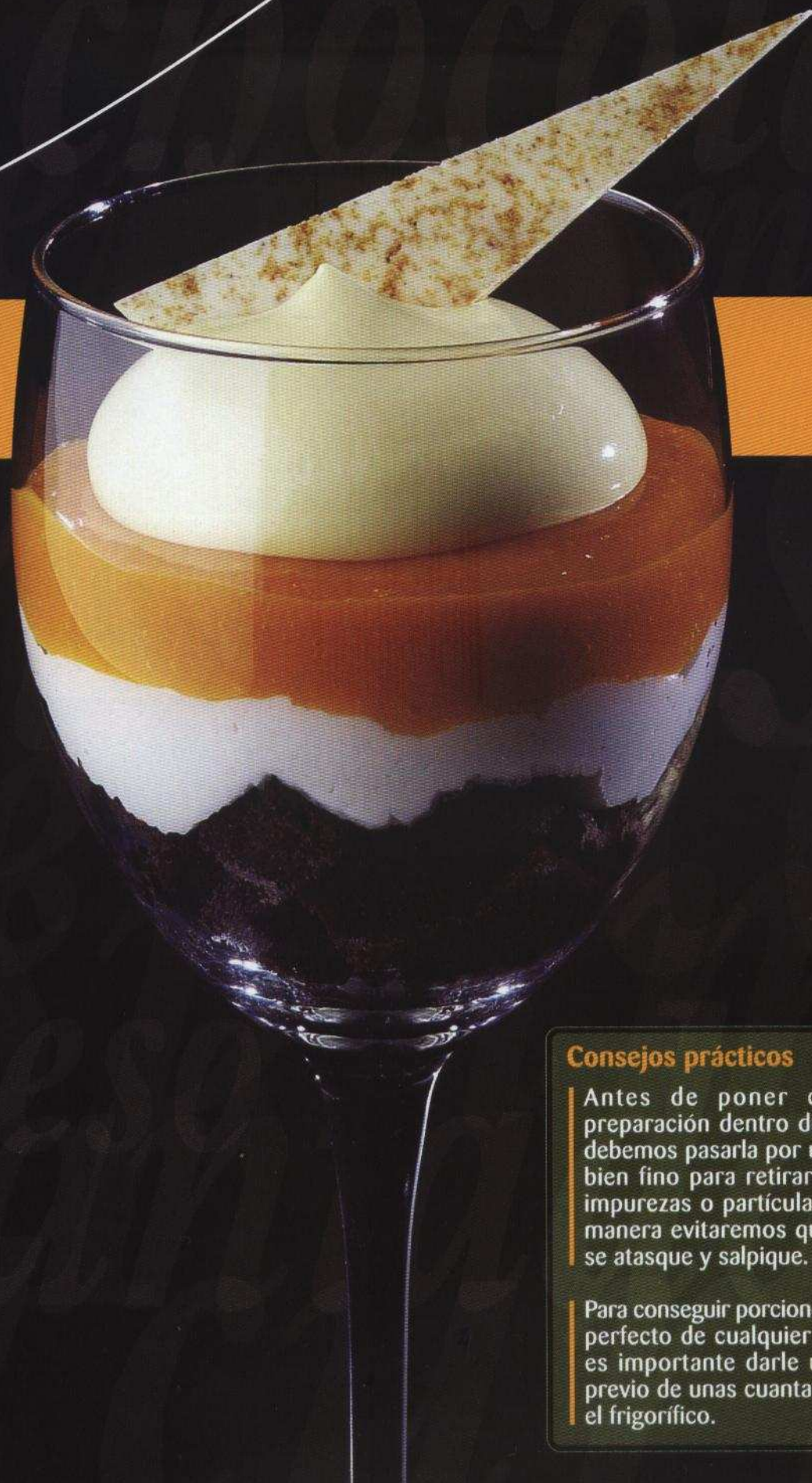


Belio



LEERDAMMER





Consejos prácticos

Antes de poner cualquier preparación dentro de un sifón debemos pasarla por un colador bien fino para retirar todas las impurezas o partículas. De esta manera evitaremos que el sifón se atasque y salpique.

Para conseguir porciones de corte perfecto de cualquier bizcocho, es importante darle un reposo previo de unas cuantas horas en el frigorífico.