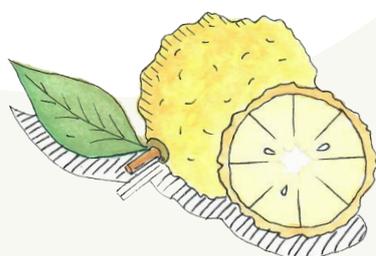




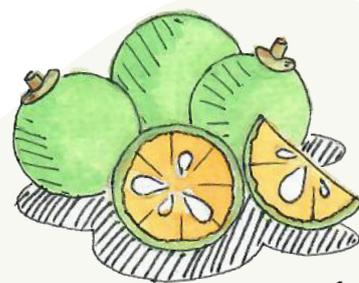
Corona de Cítricos

Bergamota & Calamansi

Jordi Bordas
Andrea Dopico



bergamota



calamansi



Receta para 4 tartaletas

PESOS POR PIEZA

- 140 g Sablé de almendra
- 30 g Almendras caramelizadas
- 170 g Crema de almendra y jengibre
- 190 g Cremoso de mandarina, calamansi y jengibre
- 90 g Caviar de bergamota
- 150 g Mousse de mandarina y calamansi
- c.s. Glaseado de mandarina y bergamota
- c.s. Pintura verde
- c.s. Pintura amarilla
- c.s. Goma garrofín
- c.s. Supremas de cítricos
- c.s. Albahaca fresca

Sablé de almendra

34 g	Agua (a 20 °C)	4.00 %
77 g	Yema de huevo pasteurizada (a 20 °C)	9.00 %
153 g	Azúcar de coco	18.00 %
374 g	Harina de arroz integral	44.00 %
51 g	Harina de almendra tostada	6.00 %
2.5 g	Sal	0.30 %
40 g	Aceite de girasol (a 20 °C)	4.70 %
119 g	Aceite de coco (a 20 °C)	14.00 %

Mezclar el agua, las yemas y el azúcar de coco y dejar hidratar durante 10 minutos, hasta que el azúcar de coco se funda.

Mezclar todos los ingredientes en la batidora con la pala a primera velocidad hasta conseguir una textura homogénea.

Estirar entre 2 tapetes de silicona a un grosor de 3 mm y congelar. Desenganchar los tapetes de silicona, cortar 4 discos con el aro para la base de la tartaleta (un aro de acero inoxidable de 18 cm de diámetro) y tiras de 2 cm de ancho. Forrar las paredes de los aros para las tartaletas (4 aros perforados de plástico antiadherente de 19 cm de diámetro y 2 cm de alto, modelo AFT180 de SilikoMart) con las tiras y colocar los discos de sablé en las bases. Hacer pequeños agujeros en las bases con un tenedor y congelar. Precocer a 150 °C durante 10 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto y enfriar a temperatura ambiente (20 °C).





Almendras caramelizadas

130 g	Almendra entera con piel	73.00 %
16 g	Agua	9.00 %
32 g	Azúcar de coco	18.00 %

Tostar las almendras a 140 °C durante 25 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto y mantener calientes.

Cocer el agua y el azúcar de coco a 115 °C en un cazo, añadir las almendras calientes y seguir calentando, removiendo enérgicamente con una espátula, hasta conseguir la recristalización del azúcar.

Estirar sobre una bandeja con papel de hornear y secar a 150 °C durante 10 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto.

Enfriar y cortar más o menos por la mitad. Reservar a temperatura ambiente (20 °C).

Crema de almendra y jengibre

136 g	Aceite de coco (a 35 °C)	17.00 %
56 g	Aceite de girasol (a 35 °C)	7.00 %
184 g	Azúcar de coco	23.00 %
168 g	Harina de almendra (tamizada)	21.00 %
24 g	Harina de arroz integral (tamizada)	3.00 %
32 g	Jengibre en polvo (tamizado)	4.00 %
200 g	Huevo (a 20 °C)	25.00 %

Mezclar el aceite de coco, el aceite de girasol y el azúcar de coco en la batidora a baja velocidad con la pala hasta obtener una textura homogénea.

Mezclar la harina de almendra, la harina de arroz y el jengibre en polvo.

Incorporar poco a poco y alternando la mezcla de polvos y el huevo a la batidora y trabajar hasta obtener una mezcla homogénea.

Introducir en una manga y enfriar en la nevera hasta que se endurezca un poco.

Dosificar 170 g en las tartaletas y alisar. Dosificar 30 g de almendras caramelizadas sobre la crema, apretar ligeramente y cocer a 150 °C durante 15 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto. Enfriar y congelar.





Cre moso de mandarina, calamansi y jengibre

29 g	Inulina nativa	3.00 %
9.5 g	Pectina NH	1.00 %
5 g	Goma garrofín	0.50 %
532 g	Puré de mandarina 10 % Ravifruit	56.00 %
190 g	Puré de calamansi Ravifruit	20.00 %
57 g	Jengibre licuado	6.00 %
114 g	Aceite de coco	12.00 %
14 g	Emulsionante de fibra de cítricos	1.50 %

Mezclar la inulina, la pectina y el garrofín.

Calentar los purés y el jengibre licuado a 30 °C en un cazo, añadir la mezcla de inulina, removiendo con unas varillas, y calentar a 85 °C sin dejar de remover.

Mezclar el aceite de coco, el emulsionante y la preparación anterior y emulsionar intensamente con un túrmix.

Enfriar a 40 °C y dosificar 190 g en las tartaletas sobre la crema hasta 1 cm del borde. Congelar.

Caviar de bergamota

486 g	Puré de bergamota Ravifruit	81.00 %
72 g	Oligofru ctosa en polvo	12.00 %
42 g	Freeze Veggie Gel	7.00 %

Llevar a ebullición todos los ingredientes en un cazo, removiendo con unas varillas, y enfriar a 70 °C.

Preparar una jarra con aceite de girasol enfriado en el congelador. Verter la preparación anterior en un chino pistón y dosificar pequeñas gotitas dentro del aceite. Verter en un colador y dejar que el aceite se escurra completamente.

Dosificar 90 g en los aros para el caviar (4 aros de acero inoxidable de 12 cm de diámetro) y congelar. Cuando estén completamente congelados, desmoldear los interiores de caviar y reservar en el congelador.





Mousse de mandarina y calamansi

23 g	Oligofruktosa en polvo	3.00 %
3.5 g	Goma garrofin	0.50 %
1.5 g	Vegan Mousse Gelatine	0.20 %
300 g	Puré de mandarina 10 % Ravifruit 1	40.00 %
188 g	Puré de calamansi Ravifruit	25.00 %
45 g	Aceite de coco	6.00 %
3.5 g	Emulsionante de fibra de cítricos	0.50 %
120 g	Puré de mandarina 10 % Ravifruit 2 (a 30 °C)	16.00 %
6 g	Albúmina en polvo	0.80 %
60 g	Inulina nativa	8.00 %

Mezclar la oligofruktosa, el garrofin y el vegan mousse.

Calentar el puré de mandarina 1 y el puré de calamansi a 30 °C en un cazo, añadir la mezcla de oligofruktosa, removiendo con unas varillas, y calentar a 85 °C sin dejar de remover.

Mezclar el aceite de coco, el emulsionante y la preparación anterior y emulsionar intensamente con el túrmix.

Montar el puré de mandarina 2 y la albúmina durante 4 minutos en la batidora a velocidad media-alta. Añadir la inulina y montar durante unos 6 minutos más, hasta obtener un merengue ligero, manteniendo una temperatura de unos 30 °C durante todo el proceso.

Cuando el merengue esté listo, incorporar poco a poco la preparación anterior a la batidora a baja velocidad y acabar de mezclar suavemente a mano.

Dosificar 150 g en los aros superiores (4 aros de acero inoxidable de 15 cm de diámetro y 2 cm de alto), introducir el caviar, presionar hasta que quede al nivel del aro, alisar y congelar.





Glaseado de mandarina y bergamota

160 g	Azúcar	16.00 %
128 g	Oligofruktosa en polvo	12.80 %
11 g	Pectina NH	1.10 %
1 g	Colorante naranja natural hidrosoluble en polvo	0.10 %
420 g	Puré de mandarina 10 % Ravifruit	42.00 %
100 g	Puré de bergamota Ravifruit	10.00 %
180 g	Agua	18.00 %

Mezclar el azúcar, la oligofruktosa, la pectina y el colorante.

Calentar los purés y el agua a 30 °C en un cazo, añadir la mezcla de azúcar, removiendo con unas varillas, y calentar a 85 °C sin dejar de remover.

Enfriar y reservar en la nevera durante un mínimo de 4 horas.

Pintura verde

182 g	Manteca de cacao (a 45 °C)	91.00 %
18 g	Colorante verde natural liposoluble en polvo	9.00 %

Mezclar todos los ingredientes con el túrmix y colar.

Reservar a temperatura ambiente (20 °C).

Pintura amarilla

182 g	Manteca de cacao (a 45 °C)	91.00 %
18 g	Colorante amarillo natural liposoluble en polvo	9.00 %

Mezclar todos los ingredientes con el túrmix y colar.

Reservar a temperatura ambiente (20 °C).

RECETA ANEXA: Ácido cítrico 50 %

50 g	Agua	50.00 %
50 g	Ácido cítrico en polvo	50.00 %

Llevar a ebullición el agua y el ácido cítrico en un cazo.





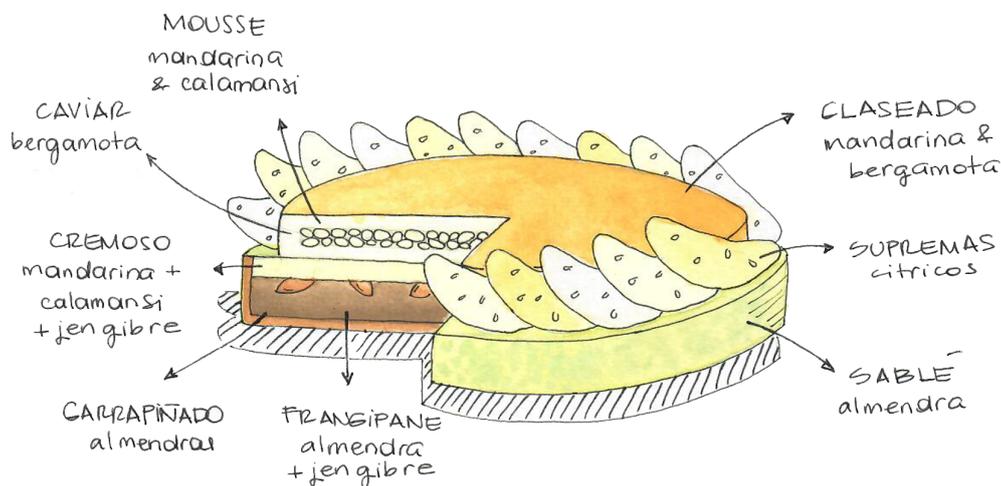
ACABADO FINAL

Colocar los aros para pintar (4 aros de acero inoxidable de 16 cm de diámetro y 4 cm de alto) sobre las tartaletas en el centro y pulverizar los laterales con la pintura verde a 30 °C para conseguir efecto terciopelo y con cuidado de no pintar dentro del aro.

Pintar encima de la pintura verde con pintura amarilla. Retirar los aros, espolvorear el cremoso sin pintar con garrofín y reservar en el congelador.

Desmoldear las partes superiores de mousse y caviar, pulverizar con el glaseado a 70 °C y colocar sobre las tartaletas. Colocar sobre bases y decorar con supremas de cítricos y hojas de albahaca.

Antes de consumir, descongelar en la nevera durante un mínimo de 5 horas. Servir a 2-4 °C.



MONTAJE VERSIÓN POSTRE AL PLATO

Colocar tres esferas pequeñas de las mousse mandarina-calamansi en el cuadrante derecho, siguiendo la curva natural del plato. Añadir en los dos espacios entre ellas, un trozo de la crema de almendras cocida, continuar realizando 3-4 "gotas" del cremoso mandarina-calamansi (con una boquilla de saint-honoré) alrededor de cada esfera. Rellenar los espacios vacíos alternando el crumble (sable de almendra) y el caviar de bergamota. Decorar con hojas de albahaca frita, láminas de kumquat y trozos de almendra garrapiñada.

