



jordibordas



**MASTERCLASS**

---

CÓMO UTILIZAR LOS LÁCTEOS  
EN RECETAS DE PASTELERÍA

con Jordi Bordas

# Contenido

---

Nosotros	3
Cheesecake de 5 especias	6
Tiramisú	12
Receta anexa	16

# Nosotros

*Juntos somos  
imparables*

Somos un equipo formado por profesionales de diferentes disciplinas, como la gastronomía, la ciencia y la comunicación, que compartimos el mismo objetivo: darte las herramientas para que tengas libertad creativa.



- ✓ 5.000 horas lectivas avalan nuestra experiencia como formadores
- ✓ 1.500 alumnos de todo el mundo han estudiado con nosotros
- ✓ 10 años investigando las últimas tendencias de pastelería

### Jordi Bordas

*Fundador del proyecto Jordi Bordas y creador del método B-Concept*

Jordi Bordas es un chef pastelero que está revolucionando el sector de la pastelería.

Tras ganar la Coupe du Monde de Pâtisserie en 2011, Jordi Bordas fundó la **escuela de pastelería en Barcelona** (Miladecans) con el objetivo de transmitir toda su experiencia y conocimiento a las nuevas generaciones del sector dulce. Actualmente, Jordi lidera un **proyecto educativo** sin precedentes junto al equipo.

Gracias a su imparables curiosidad y a su motivación por **innovar** y **revolucionar** el mundo de la pastelería, Jordi Bordas ha pasado los últimos años de su trayectoria profesional investigando y estudiando a fondo los aspectos más complejos de esta disciplina culinaria. Este proceso le ha llevado a desarrollar el **B-Concept**, su método para formular recetas desde cero, partiendo de una base de conocimientos sólida y del dominio de un paso a paso único, concebido por él mismo.



### Adrianna Jaworska

*Directora del departamento de I+D+i y formación en pastelería*

Adrianna Jaworska se graduó en pastelería en la prestigiosa **Le Cordon Bleu Kobe de Japón** y gracias a su empeño y duro trabajo, terminó ganando la beca "**Hautes Etudes du Gout**" otorgada por Le Cordon Bleu Paris y la Universidad de Reims Champagne-Ardenne (Francia).

Tras completar dos posgrados en **Food Studies**, Adrianna ha trabajado en Japón, Polonia y España. En Polonia enseñó historia de la pastelería y nuevas tendencias en la universidad **SWPS**.

Adrianna se incorporó al equipo de Jordi Bordas en 2017, pasando a dirigir el departamento de I+D+i con el fin de desarrollar nuevos productos e investigar la conexión entre **ciencia** y **pastelería**, dos campos apasionantes que tienen mucho en común.



### Paula Domènech

*Miembro del departamento de I+D+i y formadora en pastelería*

Paula Domènech es uno de los perfiles más **multidisciplinares** del equipo.

Formada en psicología y publicidad en universidades internacionales, por un lado, y en **pastelería** y **chocolatería** en prestigiosas escuelas (**Hofmann y Chocolate Academy**) por otro, Paula cuenta con una larga trayectoria formativa y profesional.

En 2018, demostró sus habilidades como asistente de pastelería en el aula Jordi Bordas y al poco tiempo pasó a ser una integrante más del departamento de I+D+i. Su inquietud por descubrir cosas nuevas y su perseverancia para aprender y adquirir nuevos conocimientos la convierten en una pieza clave que complementa perfectamente el equipo de investigación.

Actualmente, Paula trabaja **investigando** ingredientes y técnicas y desarrollando nuevas recetas de pastelería con el **método B-Concept**.



### Ariadna Martínez

*Miembro del departamento de I+D+i y formadora en pastelería*

Graduada en nanociencia y con un máster en química, hace unos años Ariadna Martínez decidió dar un vuelco a su vida y reorientar su carrera profesional hacia la pastelería, su verdadera pasión. Por esta razón decidió continuar su formación estudiando cocina en la **escuela Hofmann de Barcelona** y trabajando en el obrador de **Momade Cupcakes** en Amberes, Bélgica.

En 2019 aterrizó en el aula Jordi Bordas como asistente de pastelería, pero, gracias a su perfil **científico** y a su talento para la **creación dulce**, Ariadna se convirtió rápidamente en una pieza clave del equipo de Jordi Bordas, pasando a formar parte del departamento de I+D+i.

Actualmente, Ariadna trabaja **investigando** ingredientes y técnicas y desarrollando nuevas recetas de pastelería con el **método B-Concept**.



### Mariona Fidalgo

*Miembro del departamento de I+D+i y formadora en pastelería*

Mariona Fidalgo empezó su carrera estudiando pastelería, panadería y confitería en la **Escuela de Hostelería y Turismo** de Girona. Su inquietud y ganas de aprender la llevaron a completar su formación con reconocidos chefs como Miquel Guarro o Enric Rovira. También realizó prácticas en la pastelería **Sweets by Abraham Balaguer** y en la **Chocolate Academy de Vic**.

Pasó a formar parte del equipo de Jordi Bordas en 2016, con quien comenzó un nuevo proceso de aprendizaje, asistiéndole en las formaciones locales e internacionales.

En paralelo, Mariona participó en el concurso de figuras de chocolate del Museo de Barcelona, quedando en segunda posición en dos ocasiones.

En 2019, se incorpora al equipo de I+D+i, **desarrollando** nuevas **recetas** para numerosos proyectos de la marca.



**Marta López**

Directora de marketing  
y comunicación



**Inés Tomás**

Miembro del departamento  
de I+D+i y pastelera



**Puri Rivilla**

Responsable de administración  
y atención al cliente



**Maria Rodon**

Asistente de marketing  
y diseño gráfico



**Ramón López**

Cámara



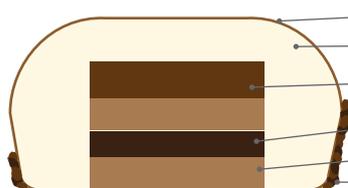
**Adela Mesanza**

Responsable de montaje y  
postproducción

*Trabajamos día a día con la motivación de  
innovar y transmitir conocimiento*

# Cheesecake de 5 especias

receta para 15 individuales



- Glaseado de caramelo
- Mousse de queso crema y 5 especias (35 g)
- Compota de manzana confitada (10 g)
- Caramelo de mantequilla salada (10 g)
- Bizcocho de almendra y 5 especias (10 g)
- Crujiente de almendra y 5 especias

## Cheesecake de 5 especias

receta para 15 individuales

### MONTAJE

#### Bizcocho de almendra y 5 especias

Sobre una bandeja con un tapete de silicona, colocar los **listones para el bizcocho** (2 listones de metacrilato rectangulares de 4 x 60 cm y 6 mm de alto y 2 de 4 x 48 cm y 6 mm de alto) dejando un rectángulo interior de 60 x 30 cm.

Preparar el bizcocho, dosificar entre los listones, alisar y retirar los listones. Pulverizar ligeramente con agua y cocer a 150 °C durante 10 minutos en un horno ventilado con el tiro cerrado. Enfriar y retirar el tapete de silicona. Cortar 30 discos con el **troquel para el bizcocho** (1 aro de inox de 4 cm de diámetro) y congelar.

#### Caramelo de mantequilla salada

Preparar el caramelo y reservar en la nevera.

#### Manzana confitada

Preparar la manzana confitada y reservar en la nevera para utilizar en la **compota de manzana confitada**.

#### Compota de manzana confitada

Preparar la compota, enfriar y dosificar 10 g en los **moldes interiores** (15 moldes de silicona cilíndricos de 4 cm de diámetro y 2 cm de alto, modelo SF027 Petit Fours de SilikoMart).

Cubrir con un disco de bizcocho, dosificar encima 10 g de caramelo, tapar con otro disco de bizcocho y congelar. Cuando estén completamente congelados, desmoldear los interiores y reservar en el congelador.

#### Mousse de queso crema y 5 especias

Preparar la mousse y dosificar 35 g en los **moldes exteriores** (15 moldes de silicona redondos con el borde redondeado de 6.5 cm de diámetro y 3 cm de altura, modelo 11735 de Silmaé). Introducir los interiores con el bizcocho hacia arriba, presionar suavemente hasta que queden a la altura del borde de los moldes y rellenar los laterales con más mousse si fuese necesario. Alisar, cubrir con una hoja de guitarra, presionar con una bandeja y congelar.

#### Glaseado de caramelo

Preparar el glaseado y reservar en la nevera.

#### Crumble de almendra y 5 especias

Preparar el crumble, enfriar, cortar a dados de unos 1 x 1 cm y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el **crujiente de almendra y 5 especias**.

#### Granillo de almendra garrapiñado

Preparar el granillo, enfriar y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el **crujiente de almendra y 5 especias**.

#### Crujiente de almendra y 5 especias

Preparar el crujiente y reservar a temperatura ambiente (20 °C).

### ACABADO FINAL

Calentar el glaseado a 32 °C. Desmoldear los individuales, bañar rápidamente con el glaseado y limpiar el exceso. Recubrir el lateral de los individuales con crujiente, empezando por un punto a la altura de la base y dibujando una espiral ascendente, cubriendo cada vez más trozo. Colocar sobre bases.

Antes de consumir, descongelar en la nevera durante un mínimo de 2 horas.

Servir a 2-4 °C.

## Cheesecake de 5 especias

receta para 15 individuales

### RECETAS

#### Bizcocho de almendra y 5 especias

96 g	Clara de huevo pasteurizada 1 (a 30 °C)	18.70 %
9 g	Albúmina en polvo	1.80 %
66 g	Azúcar de coco 1	13.00 %
61 g	Clara de huevo pasteurizada 2 (a 36 °C)	12.00 %
66 g	Yema de huevo pasteurizada (a 36 °C)	13.00 %
31 g	Pasta pura de almendra cruda	6.00 %
41 g	Azúcar de coco 2	8.00 %
77 g	Harina de almendra (tamizada)	15.00 %
56 g	Harina de arroz integral (tamizada)	11.00 %
7.5 g	5 especias	1.50 %

**Sobre una bandeja con un tapete de silicona, colocar los listones para el bizcocho dejando un rectángulo interior de 60 x 30 cm.**

Montar la clara de huevo 1 y la albúmina durante 4 minutos en la batidora a velocidad media-alta. Añadir el azúcar de coco 1 y montar durante unos 6 minutos más, hasta obtener un merengue ligero, manteniendo una temperatura de unos 30 °C durante todo el proceso.

Mezclar la clara de huevo 2, la yema de huevo, la pasta de almendra y el azúcar de coco, emulsionando intensamente con el túrmix. Añadir la harina de almendra y mezclar.

Añadir la harina de arroz y las 5 especias, trabajando continuamente con el túrmix.

Cuando el merengue esté listo, incorporar a la preparación anterior, trabajando suavemente con una espátula.

**Dosificar entre los listones, alisar y retirar los listones. Pulverizar ligeramente con agua y cocer a 150 °C durante 10 minutos en un horno ventilado con el tiro cerrado. Enfriar y retirar el tapete de silicona. Cortar 30 discos con el troquel para el bizcocho y congelar.**

#### Caramelo de mantequilla salada

61 g	Nata 35 % Elle&Vire	28.00 %
1 g	Rascadura de vainilla (con las vainas)	0.40 %
13 g	Agua	6.00 %
76 g	Azúcar mascabado	35.00 %
59 g	Mantequilla 82 % Elle&Vire (a dados)	27.00 %
1.5 g	Sal	0.60 %
6.5 g	Masa de gelatina 6/1 <sup>ANEXA</sup>	3.00 %

Llevar a ebullición la nata y la vainilla en un cazo, tapar y dejar infusionar durante 10 minutos.

Cocer el agua y el azúcar mascabado a 135 °C en un cazo. Añadir la mantequilla, removiendo intensamente con unas varillas, e incorporar la mezcla de nata. Calentar a 107 °C y añadir la sal y la gelatina. Emulsionar con el túrmix.

Colar y enfriar a 50 °C.

Antes de usar, trabajar intensamente con el túrmix para homogeneizar la textura.

**Reservar en la nevera.**

## Cheesecake de 5 especias

receta para 15 individuales

### <sup>1</sup>Manzana confitada

179 g	Agua	40.00 %
67 g	Azúcar mascabado	15.00 %
1 g	Rascadura de vainilla (con las vainas)	0.20 %
200 g	Manzana golden entera (pelada)	44.80 %

Calentar el agua a 30 °C en un cazo, añadir el azúcar mascabado y la vainilla, removiendo con unas varillas, y llevar a ebullición.

Añadir las manzanas y confitar a 90 °C durante 1 hora, controlando que estén siempre cubiertas por agua.

**Colar y reservar en la nevera para utilizar en la compota de manzana confitada.**

### Compota de manzana confitada

44 g	Oligofruktosa en polvo	20.00 %
3 g	Pectina NH	1.30 %
54 g	Manzana confitada 1 <sup>1</sup> (a dados de 5 x 5 mm)	25.00 %
108 g	Manzana confitada 2 <sup>1</sup> (triturada)	49.70 %
8.5 g	Zumo de limón natural	4.00 %

Mezclar la oligofruktosa y la pectina.

Calentar la manzana 1 a dados, la manzana 2 triturada y el zumo a 35 °C en un cazo, añadir la mezcla de oligofruktosa, removiendo con unas varillas, y calentar a 85 °C sin dejar de remover.

**Enfriar y dosificar 10 g en los moldes interiores. Cubrir con un disco de bizcocho, dosificar encima 10 g de caramelo, tapar con otro disco de bizcocho y congelar. Cuando estén completamente congelados, desmoldear los interiores y reservar en el congelador.**



## Cheesecake de 5 especias

receta para 15 individuales

### Mousse de queso crema y 5 especias

85 g	Agua (a 20 °C)	13.00 %
36 g	Masa de gelatina 6/1 <sup>ANEXA</sup> (a 45 °C)	5.50 %
1.5 g	Sal	0.20 %
6.5 g	5 especias	1.00 %
350 g	Queso crema Elle&Vire (a 35 °C)	53.70 %
91 g	Clara de huevo pasteurizada (a 30 °C)	14.00 %
10 g	Albúmina en polvo	1.60 %
72 g	Oligofruktosa en polvo	11.00 %

Mezclar el agua, la masa de gelatina, la sal y las 5 especias, añadir al queso crema y emulsionar intensamente con el túrmix.

Montar la clara de huevo y la albúmina durante 4 minutos en la batidora a velocidad media-alta. Añadir la oligofruktosa 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, mezclando suavemente a mano.

**Dosificar 35 g en los moldes exteriores. Introducir los interiores con el bizcocho hacia arriba, presionar suavemente hasta que queden a la altura del borde de los moldes y rellenar los laterales con más mousse si fuese necesario. Alisar, cubrir con una hoja de guitarra, presionar con una bandeja y congelar.**

### Glaseado de caramelo

110 g	Inulina nativa	11.00 %
2 g	Sal	0.20 %
80 g	Azúcar mascabado	8.00 %
160 g	Oligofruktosa en polvo	16.00 %
303 g	Agua 1	30.30 %
30 g	Agua 2	3.00 %
60 g	Masa de gelatina 6/1 <sup>ANEXA</sup>	6.00 %
60 g	Pasta de cacao (a 45 °C)	6.00 %
190 g	Pasta pura de almendra tostada	19.00 %
5 g	Emulsionante de fibra de cítricos	0.50 %

Mezclar la inulina y la sal.

Mezclar el azúcar mascabado y la oligofruktosa.

Calentar el agua 1 a 30 °C en un cazo, añadir la mezcla de inulina, removiendo con unas varillas, y calentar a 70 °C.

Paralelamente, cocer la mezcla de azúcar mascabado y el agua 2 a 135 °C en un cazo. Añadir poco a poco y con cuidado la preparación anterior y la masa de gelatina, removiendo intensamente con unas varillas.

Pesar y rectificar el peso que se haya podido perder con agua.

Mezclar la pasta de cacao, la pasta de almendra y el emulsionante, incorporar la preparación anterior y emulsionar intensamente con el túrmix.

**Reservar en la nevera.**

## Cheesecake de 5 especias

receta para 15 individuales

### <sup>2</sup>Crumble de almendra y 5 especias

28 g	Harina de almendra	23.00 %
28 g	Harina de arroz integral	23.00 %
30 g	Azúcar de coco	24.50 %
0.5 g	Sal	0.40 %
3.5 g	5 especias	3.00 %
31.5 g	Mantequilla 82 % Elle&Vire (pomada)	26.10 %

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

Esparcir uniformemente sobre una bandeja con papel de hornear, usando una rejilla como rallador, y cocer a 140 °C durante 24 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto.

**Enfriar, cortar a dados de unos 1 x 1 cm y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el crujiente de almendra y 5 especias.**

### <sup>3</sup>Granillo de almendra garrapiñado

100 g	Almendra granillo Sosa	59.00 %
19 g	Agua	11.00 %
51 g	Azúcar de coco	30.00 %

Tostar el granillo de almendra a 150 °C durante 10 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto y mantener caliente.

Cocer el agua y el azúcar de coco a 115 °C en un cazo, añadir el granillo caliente 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 4 minutos en un horno ventilado con el tiro abierto.

**Enfriar y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el crujiente de almendra y 5 especias.**

### Crujiente de almendra y 5 especias

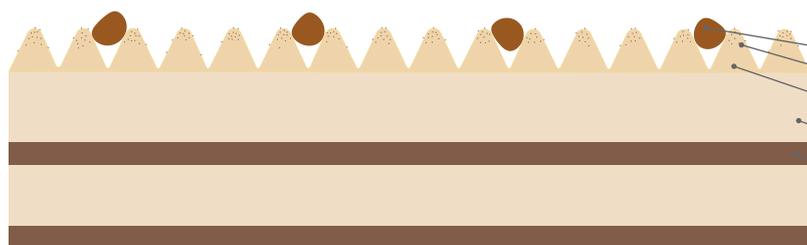
77 g	Crumble de almendra y 5 especias <sup>2</sup>	36.00 %
77 g	Granillo de almendra garrapiñado <sup>3</sup>	36.00 %
60 g	Pasta pura de almendra tostada	28.00 %

Mezclar el crumble y el granillo e incorporar suavemente la pasta de almendra.

**Reservar a temperatura ambiente (20 °C).**

# Tiramisú

receta para 4 entremets



- Avellanas caramelizadas
- Cacao en polvo
- Creroso de mascarpone (270 g)
- Mousse de mascarpone (400 g)
- Dacquoise de avellana, cacao y café (230 g)

## Tiramisú

receta para 4 entremets

### MONTAJE

#### Infusión de café

Preparar la infusión, colar con una estameña y reservar en la nevera para utilizar en la **dacquoise de avellana, cacao y café** y durante el **montaje**.

#### Praliné de avellana

Preparar las avellanas caramelizadas, enfriar completamente, separar 160 g y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el **acabado final**.

Triturar el resto en el robot hasta obtener una pasta fina y fluida (opcional: refinar durante 4 horas en la conchadora) y reservar a temperatura ambiente y protegido de la luz para utilizar en la **dacquoise de avellana, cacao y café**.

#### Dacquoise de avellana, cacao y café

Preparar la dacquoise, dosificar 600 g en los **marcos para el bizcoho** (2 marcos de acero inoxidable de 38 x 38 cm y 2 cm de alto) y cocer a 160 °C durante 7 minutos en un horno ventilado con el tiro cerrado. Enfriar, retirar los marcos, cortar 8 cuadrados con uno de los **marcos exteriores** (4 marcos de acero inoxidable de 18 x 18 cm y 4 cm de alto), colocar 4 de los cuadrados dentro de los marcos y reservar todos a temperatura ambiente (20 °C).

#### Mousse de mascarpone

Preparar la mousse. Pintar los cuadrados de dacquoise dentro de los marcos exteriores con infusión de café usando un pincel, dosificar 200 g de mousse dentro de los marcos sobre la dacquoise, cubrir con los 4 cuadrados de dacquoise restantes, pintar con más infusión de café y finalizar con 200 g más de mousse. Alisar, congelar durante 3 minutos, cubrir con un poco más de mousse, alisar y congelar rápidamente. Cuando estén completamente congelados, desmoldear los entremets y reservar en el congelador.

#### Cre moso de mascarpone

Preparar el cremoso, trabajar intensamente con el túrmix para homogeneizar la textura y dosificar líneas paralelas sobre los entremets usando una manga con boquilla triangular alargada.

### ACABADO FINAL

Recortar unos milímetros las paredes de los entremets para que quede el corte limpio, decorar con avellanas caramelizadas, espolvorear con cacao en polvo y colocar sobre bases.

Antes de consumir, descongelar en la nevera durante un mínimo de 5 horas.

Servir a 2-4 °C.

## Tiramisú

receta para 4 entremets

# RECETAS

### <sup>1</sup>Infusión de café

51 g	Café molido	9.00 %
520 g	Agua	91.00 %

Mezclar el café y el agua, tapar y dejar infusionar a temperatura ambiente (20 °C) durante 24 horas.

**Colar con una estameña y reservar en la nevera para utilizar en la dacquoise de avellana, cacao y café y durante el montaje.**

### <sup>2</sup>Praliné de avellana

258 g	Avellana entera	73.00 %
32 g	Agua	9.00 %
64 g	Azúcar de coco	18.00 %

Tostar las avellanas 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 avellanas 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 completamente, separar 160 g y reservar a temperatura ambiente (20 °C) para utilizar en el acabado final.**

**Triturar el resto en el robot hasta obtener una pasta fina y fluida (opcional: refinar durante 4 horas en la conchadora) y reservar a temperatura ambiente y protegido de la luz para utilizar en la dacquoise de avellana, cacao y café.**

### Dacquoise de avellana, cacao y café

315 g	Infusión de café <sup>1</sup> (a 30 °C)	28.00 %
45 g	Albúmina en polvo	4.00 %
225 g	Azúcar de coco	20.00 %
56 g	Pasta de cacao (a 50 °C)	5.00 %
202 g	Praliné de avellana <sup>2</sup>	18.00 %
281 g	Harina de avellana tostada (tamizada)	25.00 %

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

Mezclar la pasta de cacao y el praliné.

Cuando el merengue esté listo, incorporar poco a poco la mezcla de pasta de cacao a 50 °C y la harina de avellana, trabajando suavemente con una espátula.

**Dosificar 600 g en los marcos para el bizcho y cocer a 160 °C durante 7 minutos en un horno ventilado con el tiro cerrado. Enfriar, retirar los marcos, cortar 8 cuadrados con uno de los marcos exteriores, colocar 4 de los cuadrados dentro de los marcos y reservar todos a temperatura ambiente (20 °C).**

### Mousse de mascarpone

176 g	Agua (a 20 °C)	9.00 %
10 g	Goma garrofín	0.50 %
117 g	Masa de gelatina 6/1 <sup>ANEXA</sup> (a 45 °C)	6.00 %
2 g	Sal	0.10 %
1080 g	Queso mascarpone Elle&Vire (a 35 °C)	55.20 %
98 g	Yema de huevo pasteurizada (a 35 °C)	5.00 %
293 g	Clara de huevo pasteurizada (a 30 °C)	15.00 %
24 g	Albúmina en polvo	1.20 %
157 g	Azúcar de coco	8.00 %

Mezclar el agua y el garrofín con el túrmix y dejar hidratar durante 15 minutos. Incorporar la masa de gelatina y la sal.

Mezclar el queso mascarpone, la yema de huevo y la mezcla de agua, emulsionando intensamente con el túrmix. Colar y enfriar a 25 °C.

Montar la clara de huevo y la albúmina durante 4 minutos en la batidora a velocidad media-alta. Añadir el azúcar de coco 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 25 °C a la batidora a baja velocidad y acabar de mezclar suavemente a mano.

*Pintar los cuadrados de dacquoise dentro de los marcos exteriores con infusión de café usando un pincel, dosificar 200 g de mousse dentro de los marcos sobre la dacquoise, cubrir con los 4 cuadrados de dacquoise restantes, pintar con más infusión de café y finalizar con 200 g más de mousse. Alisar, congelar durante 3 minutos, cubrir con un poco más de mousse, alisar y congelar rápidamente. Cuando estén completamente congelados, desmoldear los entremets y reservar en el congelador.*

### Cremoso de mascarpone

139 g	Azúcar de coco	8.00 %
17 g	Pectina X58	1.00 %
7 g	Goma garrofín	0.40 %
451 g	Agua	26.00 %
1030 g	Queso mascarpone Elle&Vire (a 20 °C)	59.60 %
87 g	Yema de huevo pasteurizada (a 20 °C)	5.00 %

Mezclar el azúcar de coco, la pectina y el garrofín.

Calentar el agua a 30 °C en un cazo y añadir la mezcla de azúcar de coco, removiendo con unas varillas. Calentar a 45 °C y añadir el queso mascarpone y la yema de huevo. Calentar a 85 °C sin dejar de remover y emulsionar intensamente con el túrmix. Pasar por un tamiz lo más fino posible y enfriar a 4 °C.

*Trabajar intensamente con el túrmix para homogeneizar la textura y dosificar líneas paralelas sobre los entremets usando una manga con boquilla triangular alargada.*



## RECETA ANEXA

### Masa de gelatina 6/1

600 g	Agua (a 20 °C)	85.71 %
100 g	Gelatina en polvo 220 bloom	14.29 %

Mezclar el agua y la gelatina en polvo con unas varillas y dejar hidratar durante al menos 10 minutos antes de usar.

Guardar en la nevera.

*Para usar hojas de gelatina, dividir el peso de la masa de gelatina entre 7.  
El resultado serán los gramos necesarios de hojas de gelatina sin hidratar.*

jordibordas  
INNOVATIVE PASTRY EDUCATION

[www.jordibordas.com](http://www.jordibordas.com)  
[info@jordibordas.com](mailto:info@jordibordas.com)  
+34 936 112 070 · @jordi\_bordas



Dossier de recetas

Reconocimiento – NoComercial – SinObraDerivada (by-nc-nd): No se permite un uso comercial de la obra original ni la generación de obras derivadas.