



# DEMOSTRACIÓN DE RESTAURACIÓN

**SERGIO TORRES**, Embajador de Chocovic  
**RUBÉN ÁLVAREZ**, Chocolate Academy  
Noviembre 2011



- Recetas

- Crema de raíces con caviar de sagu y chocolate blanco
- Gianduja de anacardo, ensalada con hierbas y jamón ibérico
- Raviolis de foie-gras, praliné castaña, tomates secos y aceitunas negras
- Liebre a la royale con brioche de cacao
- Madagascar
- Kendari – Café – Vainilla – Canela
- Bombón Jade – Té
- Corte de cacahuete

# Crema de raíces con caviar de sagu y chocolate blanco



## CREMA DE RAÍCES

- 10 g Cara
- 15 g Mandioquita
- 10 g Patata
- 15 g Tupinambo
- 10 g Nata
- 5 g Mantequilla
- Sal y pimienta.
- Sagu (perlas de mandioca)
- 5 g **Chocolate blanco Opal**

Cocer los tubérculos con la piel en agua con sal, una vez bien cocidos enfriar, pelar y trituramos con el resto de ingredientes en la thermomix a temperatura 70º, poner el chocolate al final, hasta que la textura sea bien cremosa.

## PARA EL SAGU

En una olla cocer el sagu con agua con sal hasta que quede transparente, enfriar y reservar

## PARA LA SALSA DEL CAVIAR

- 300 g Calamar
- 60 g Cebolla
- 2 Dientes de ajo
- 60 g Pimiento rojo
- 60 g Pimiento verde
- 4 g Pimentón de la vera
- 25 g Tomate rallado

Limpiar el calamar, cortar en cuadrados irregulares y reservar.

Cortar en mirepoix la cebolla, los pimientos y rehogar en una sartén con aceite de oliva virgen añadir el ajo picado, rehogar y añadir el pimentón y seguidamente el tomate rallado.

Añadir el calamar, cubrir con agua y cocer durante cinco minutos a fuego bien lento (infusión), colar.

Añadir la tinta de sepia rectificar.

Esta salsa será la que utilizaremos para dar color al sagu y darle sabor y el aspecto de caviar.

## EMPLATADO

Poner la crema en el fondo de el plato cubrir con el sagu y terminar con un chorrito de aceite de oliva virgen.

# Gianduja de anacardo, ensalada con hierbas y jamón ibérico



## INGREDIENTES

300g	Pasta de anacardo tostado
75 g	<b>Cobertura negra Maragda</b>
20 g	<b>Manteca de cacao</b>
c/s	Granillo de anacardo caramelizado
40 g	Jamón ibérico
	Trufas alcinatum
5 g	Hojas y flores
	Vinagreta
	Gelatina de trufas
	Flor de sal y pimienta

## PROCEDIMIENTO

Fundir la cobertura y la manteca de cacao a 50° C.

Agregar la pasta de anacardo y extender encima de una placa con una hoja siliconada, congelar y cortar con un corta pastas cuadrado.

En el fondo del plato colocar la placa de gianduja, sazonar las hojas de lechuga con la vinagreta, agregar el jamón ibérico y poner encima de la placa con las hojas de lechuga, añadir la vinagreta, la gelatina de trufas y las trufas cortadas bien finas.

# Raviolis de foie-gras, praliné castaña, tomates secos y aceitunas negras



## INGREDIENTES

210 g	Yema de huevo
400 g	Harina
7 g	Aceite de oliva virgen
530 g	Leche
1 uni.	Foie-gras
500 g	Castaña
1 ramita	Canela
500 g	Tomate daniela
2	Dientes ajo
1	Manojo tomillo
50 g	Aceitunas de kalamata
1 litro	Caldo de ave
25 g	Mantequilla
1	Manojo cebollino
	Sal, pimienta y azúcar
	<b>Praliné de avellanas Adhara</b>

## ELABORACIÓN

### Para el Puré de Castañas

En una olla pondremos medio kilo de castañas, medio litro de leche y una ramita de canela y lo coceremos a fuego suave hasta evaporar toda la leche hasta el punto que empiece a agarrarse en el fondo de la olla intentando secarlo lo máximo sin que coja color.

Lo pasamos por un pasapurés o bien por un cedazo con la ayuda de una suela pastelera.

Dejamos enfriar la masa obtenida para poder trabajarla y la estiramos entre dos papeles sulfurizados con la ayuda de un rodillo hasta obtener una plancha de dos milímetros de grosor. Con un corta pastas de 3 centímetros de diámetro, hacer discos y reservar.

### Para la Pasta y los Raviolis

En un bol mezclar 400 gramos de harina floja, 210 de yema de huevo, 30 de leche, 7 de aceite de oliva virgen y 1 de sal. Amasar para amalgamar los productos y seguir amasando encima de una mesa hasta conseguir una masa homogénea. Es preferible dejar enfriar un poco la pasta antes de pasarla por la máquina de estirar.

Por otra parte, cortar el hígado de pato en láminas de 1,5 centímetros y a su vez cortar con el corta pastas de 3 centímetros todos los discos de foie que nos permita la trancha, salpimentaremos los discos obtenidos y pondremos encima los discos de pasta de castaña y praliné obteniendo un montadito.

Estiramos la pasta fresca hasta el número 6 de la máquina obteniendo planchas finas que dispondremos sobre una superficie previamente enharinada, preferiblemente con semolina. Pintaremos con la ayuda de un pincel toda la superficie de la pasta con yema de huevo y dispondremos los montaditos de foie el praline y la castaña teniendo en cuenta dejar una distancia de 3 centímetros con el borde y de 5 con el siguiente disco.



Estiramos otra plancha de pasta igual a la anterior y la colocamos justo encima. Cuidadosamente presionaremos el exterior de los raviolis con la parte ancha de un corta pastas de 3,5 centímetros de diámetro con objeto de sellarlos cortándolos luego con uno de 4 obteniendo por fin los raviolis.

### **Para el Tomate Seco**

Escaldar en agua hirviendo los tomates durante 5 segundos y enfriar en agua con hielo abundante. Pelar, cortar a cuartos y despepitar.

Dispondremos los pétalos de tomate sobre un papel sulfurizado en una bandeja de horno, pondremos encima de cada pétalo una lámina finísima de ajo, una ramita de tomillo y los aderezaremos con sal, pimienta y azúcar.

Hornearemos en seco entre 6 y 8 horas a 80 grados hasta deshidratar el tomate, los cortamos en juliana finísima y reservamos.

### **Para el Caldo de Foie**

En un cazo ponemos caldo de ave junto a los recortes de hacer los discos de foie en una proporción de un litro de caldo por 100 gramos de foie.

Llevar a ebullición a fuego suave, retirar y dejar infundir diez minutos. Colar y reservar.

### **EMPLATADO Y FINALIZACIÓN**

Preparar la salsa poniendo 15 centilitros de caldo de foie en un cazo, una cucharada sopera de juliana de tomate seco y media de café de aceituna de kalamata deshuesada y cortada en dados de 3x3 milímetros, llevar a ebullición y ligar con una nuez de mantequilla.

En agua hirviendo y bien salada cocer los raviolis durante un minuto y con una araña pasarlos a la salsa, hervir suavemente todo junto unos 30 segundos y emplatar. Terminar con un cordón de aceite de oliva virgen y cebollino picado.

# Liebre a la royale con brioche de cacao



## INGREDIENTES para 4 pax.

Vino tinto  
Vino blanco  
Ajo  
Zanahoria  
Cebolla  
Chalotas  
Liebre  
Redaño de cerdo  
Sal  
Pimienta  
Enebro

## PROCEDIMIENTO

Poner en remojo 500 g de redaño de cerdo.

Verter 3 botellas de vino tinto en una cacerola, llevar a ebullición, flamear y retirar del fuego. Pelar 10 dientes de ajo. Cortar en morepoix 1 zanahoria y 1 cebolla grandes.

Reducir en un picadillo muy fino el hígado, el corazón y los riñones de una liebre de 3 kg cortada en trozos sin rãble, con 10 chalotas peladas y la mitad de los dientes de ajo.

Reservar en una caja hermética en el frigorífico.

Machacar 4 granos de enebro.

Sazonar los trozos de liebre con sal, pimienta, 4 pizcas pequeñas de tomillo y enebro, y envolver cada uno de ellos en una fina loncha de tocino graso.

Envolverlos en el redaño escurrido y sujetarlo con un palillo.

Depositar en una gran cazuela la morepoix de zanahoria y de cebolla, junto con un ramillete grande de hierbas aromáticas, 10 chalotas peladas y el resto de los dientes de ajo. Disponer los trozos de liebre en esta cazuela.

Sazonarlos con sal y pimienta, bañar con el vino blanco flambeado, tapar y cocer 6 horas en el horno previamente calentado a 170°C.

Deshuesar por entero los trozos de liebre y reservar la carne con las chalotas y los dientes de ajo en otra cazuela.

Colar el líquido de cocción en un colador chino, apretando con fuerza para exprimir bien todos los jugos.

Dejar enfriar y desgrasar. Poner el picadillo en una ensaladera, mojar con un cucharón de esta cocción fría y batir.

Añadir un cucharón más, batir de nuevo y luego volver a verter en la cacerola con el líquido de cocción.

Llevar a fuego lento y dejar que cueza 1 hora.

Colar la salsa en el colador chino apretando bien, luego dejarla reducir 15 min en le fuego, espumando las impurezas que ascienden a la superficie.

Poner 4 dl de salsa en una cacerola pequeña y añadir la mezcla de sangre y de nata líquida. Verter el resto de la salsa en la cazuela donde se encuentra la carne de liebre y calentar a fuego lento y tapado.

Volver a calentar la salsa, añadirle un chorrito de cognac y rectificar de sazón. Sacar la carne de la liebre de la cazuela, disponerla en una fuente honda y napar con salsa.



## **PAN DE CACAO**

260g	Harina fuerza
40 g	<b>Cacao en polvo selección 22</b>
9 g	Sal
22 g	Azúcar
100 g	Leche
60 g	Huevo
60 g	Mantequilla
18 g	Levadura prensada fresca

## **PROCEDIMIENTO**

Pastar todos los secos con la leche y el huevo durante 8 minutos en la amasadora a una velocidad media, pasados los 10 minutos agregar la mantequilla cortada en dados poco a poco, cuando admita toda la mantequilla, agregar la levadura y dejar amasar durante 5 minutos. Dejar 2 horas de reposo a 18°C, formar un bollo, depositarlo en un molde de cake y dejar crecer el doble de tamaño.  
Hornear a 175 °C durante 45 minutos.  
Dejar enfriar encima de una reja.



## MOUSSE DE COBERTURA SAMBIRANO

- 150 g Nata 35% M.g
- 25 g Azúcar invertido
- 200 g **Cobertura negra SAMBIRANO**
- 275 g Nata semi-montada 35% M.g

Calentar la nata y disolver el azúcar invertido. Verter sobre la cobertura a intervalos, hasta que quede bien emulsionado. A unos 45°C mezclar con la nata semi-montada. Dosificar unos 30 g por aro de 6 cm de diámetro, mantener en a una temperatura de -18°C hasta su utilización.

## TOFFE DE VAINILLA DE MADAGASCAR

- 250 g Azúcar
- 350 g Nata 35% M.g
- 1 uni. Vainilla borbon Madagascar

Caramelizar en seco el azúcar. Cuando tome el caramelo el color deseado, apagar el fuego y verter a intervalos la nata que previamente habremos infundido, la vainilla y estará caliente. Colar y reposar a una temperatura de 3°C hasta su utilización.

## BIZCOCHO SECO DE AVELLANAS TOSTADAS CON PIEL

- 200 g Claras
- 85 g Azúcar
- 120 g Azúcar glass
- 165 g Avellanas tostadas con piel

En una batidora con la varilla montar las claras con el azúcar. Por otro lado triturar las avellanas tostadas con piel conjuntamente con el azúcar glass. Añadir a la mezcla anterior, teniendo en cuidado de no bajar el batido de claras. Escudillar con una manga y boquilla lisa en aros de 18 cm, cociéndolos a una temperatura de 160°C, hasta que queden bien secos. Una vez cocidos reservar a una temperatura de -18°C. Cuando vayamos a utilizarlos picarlos bien finos y reservar en un recipiente hermético.

## HELADO DE 5 ESPECIES

- 1136 g Leche
- 160 g Nata 35% M.g
- 112 g Dextrosa
- 170 g Azúcar invertido
- 96 g Sacarosa
- 230 g Yemas
- 25 g Mezcla de especias
- 7 g Café molido

Calentar la leche, la nata, el azúcar invertido, la dextrosa y la sacarosa. Infundir la mezcla de especias unos minutos y una vez que haya infundido verter sobre las yemas, llevar el conjunto hasta 83°C. Colar la mezcla y poner el café molido, dejar reposar unas 6 horas. Una vez madurado el mix pasar por la mantecadora.



#### Para la mezcla de especias

- 20 g Canela en polvo
- 10 g Nuez moscada
- 10 g Clavo
- 10 g Pimienta de jamaica

Triturar el conjunto y reservar en un recipiente hermético.

### **LECHE AIREADA AL LIMÓN**

- 500 g Leche entera
- 75 g Azúcar
- 18 g Piel de limón

Calentar leche con el azúcar y la piel de limón, infusionar unos minutos y dejar reposar 24 horas con la piel de limón a una temperatura de 3°C.

Transcurrido el tiempo colar y volver a reservar a una temperatura de 3°C.

### **REDUCCIÓN DE CAFÉ**

- 500 g Café expresso
- 75 g Azúcar
- 100 g Jarabe de glucosa DE 40

Reducir todos los ingredientes hasta obtener una concentración de unos 73/75°B, tiene que quedar como un caramelo líquido.

### **OTROS**

- C/s Plátano liofilizado
- C/s Avellanas tostadas

### **MONTAJE**

En un plato plano, colocar en la base el aro de mousse de **cobertura negra SAMBIRANO**, en la mitad del aro disponer al bizcocho seco de avellanas picadas, mezclado con el plátano liofilizado y las avellanas tostadas.

Al lado de la mezcla del bizcocho seco, colocar una "quenelle" de helado de 5 especias y terminar con un punto de toffe de vainilla y 5 puntos de reducción de café.

Finalmente montar la leche con la ayuda de un montador de leche, es preferible que esté en un recipiente estrecho, la mezcla tiene que estar bien fría.

La leche aireada la colocaremos en la parte superior de la "quenelle" de helado de 5 especias.



Receta para pasteles de 5 cm de diámetro y 4,5 de altura

## SABLE BRETON DE CANELA

250 g	Mantequilla
2 g	Sal
200 g	Azúcar glass
320 g	Harina floja
13 g	Impulsor
85 g	Harina de almendra
9 g	Canela en polvo
85 g	Yemas

Mezclar en la batidora con la pala la mantequilla, la harina e impulsor. Trabajar hasta que queden bien integrados. Añadir el resto de ingredientes siendo el último las yemas. Estirar a unos 4 mm de altura entre dos hojas de guitarra y reservar en el frigorífico unas horas. Cortar discos de 3,5 cm de diámetro y pintar con huevo la superficie. Cocer a una temperatura de 170/180°C.

## TOFFE DE CAFÉ

270 g	Azúcar
205 g	Café expreso
240 g	Huevo entero
6 g	Hojas de gelatina
280 g	Mantequilla

Caramelizar el azúcar en seco. Desglasar con el café expreso caliente. Verter encima de los huevos y cocer el conjunto a la inglesa hasta 82°C. Añadir las hojas de gelatina. Enfriar a unos 45/50 °C e incorporar la mantequilla en pomada. Verter moldes de flexipan 4 cm de diámetro con un peso de 15 g por cada uno. Reservar a una temperatura de -18°C hasta su utilización.

## PANACOTTA DE VAINILLA

600 g	Nata 35% M.G
150 g	Leche entera
2 g	Goma xantana
75 g	Azúcar
1,5 uni.	Vainas de vainilla
12 g	Hojas de gelatina

Triturar con la ayuda de un túrmix la leche y la goma xantana. Calentar la nata y la leche e infusionar unos minutos las vainas de vainilla que previamente habremos raspado para extraer su pulpa. Una vez infusionada la vainilla añadir el azúcar y disolver las hojas de gelatina. Colar la mezcla y verter en moldes de flexipan de 4 cm de diámetro, 20 g por molde. Reservar a una temperatura de -18°C hasta su utilización.



### **MOUSSE KENDARI 60%**

300 g	Leche
200 g	Nata 35% M.g
50 g	Azúcar invertido
120 g	Yemas pasteurizadas
8 g	Hojas de gelatina
725 g	<b>Cobertura negra Kendari 60%</b>
900 g	Nata semi-montada

Hacer una crema inglesa con la leche, la nata, las yemas y el azúcar invertido. Una vez llegados a 82° C añadir las hojas de gelatina y verter sobre la cobertura picada, emulsionar. Cuando esté a una temperatura de unos 36° C añadir la nata semi-montada.

### **GLASEADO DE LECHE JADE**

550 g	Leche entera
100 g	Jarabe de glucosa DE40
16 g	Hojas de gelatina
1200 g	<b>Cobertura de leche Jade</b>
200 g	Gelatina neutra en frio

Calentar leche con jarabe de glucosa y disolver las hojas de gelatina. Verter sobre la cobertura de leche Jade a intervalos, realizando una correcta emulsión. Pasar el túrmix e incorporar la gelatina neutra, reposar. A la hora de glasear, calentar a una temperatura de unos 38°C.

### **MONTAJE**

En moldes de pvc 5 cm de diámetro y 4'5 cm de altura dosificar el mousse Kendari. Insertar el interior de panacotta, continuar con un poco de más de mousse Kendari e introducir el toffe de café. Terminar con el sable breton de canela. Congelar a una temperatura de -18°C. Una vez congelada, desmoldar el pastel y con el glaseado de Jade, glasear. Decorar al gusto.



## **SORBETE DE CASSIS AL CAVA**

476 g Agua  
140 g Glucosa atomizada DE21  
184 g Sacarosa  
8 g Neutro de sorbetes  
800 g Puré de cassis 10%  
394 g Cava o Champán

Mezclar en frío el agua con la glucosa atomizada.

Calentar a 40°C y añadir la sacarosa mezclada con el neutro de sorbetes.

Subir hasta los 85°C y madurar un mínimo de 6 horas a 0/3°C.

Una vez transcurrido el tiempo mezclar con el puré de cassis.

Pasar por la mantecadora, en ese momento añadir el cava dentro de la maquina.



## TRUFA JADE - TE

275 g *Infusión de Té*  
45 g *Azúcar invertido*  
35 g *Jarabe de glucosa D40*  
950 g *Cobertura de leche Jade*  
75 g *Mantequilla*

### Para la infusión de Té

1000 g *Agua*  
50 g *Té*

Calentar la infusión de Té con los azúcares.  
Verter a intervalos sobre la cobertura picada,  
hasta conseguir una correcta emulsión.  
Añadir la mantequilla en pomada a una  
temperatura de unos 35°C.

Envasar al vacío el agua con el té un mínimo de  
48 horas.

## OTROS

C/s **Cobertura leche Jade**

## MONTAJE

En un molde para bombones encamisar con cobertura Jade.

Cuando la trufa esté a una temperatura de unos 30% dosificar el molde, dejando unos milímetros para poder tapar.

Cristalizar la trufa un mínimo de 12 horas a unos 15°C y proceder a tapar con cobertura de leche Jade.



## RELLENO CACAHUETE

350 g **Cobertura de leche Jade**  
320 g Pasta de cacahuete  
100 g Mantequilla  
200 g Miel cristalizada  
2 g Sal maldon

Fundir la cobertura de leche y mantequilla.  
Mezclar todos los ingredientes y atemperar a 23°C.

## OTROS

C/s **Cobertura negra Maragda**

## MONTAJE

Estirar sobre una hoja de guitarra la cobertura negra Maragda (No debe de quedar muy gruesa) Antes que cristalice cortar cuadrados de 4 cm, colocar un peso encima para evitar que se arquee.

Una vez cristalizado pegar dos placas con el relleno de cacahuete atemperado. Cristalizar a una temperatura a 15°C.