

Paisaje Otoñal

Preparación

PARA LA GANACHE Mezclar la miel y la nata y dar un hervor batiendo para que absorva aire volcar sobre el chocolate y batir para emulsionar Añadir la mantequilla Reservar en frío
PARA LA TIERRA DE ACEITE DE TRUFA Mezclar los ingredientes para encapsular el aceite
PARA EL CRUMBLE DE CHOCOLATE Fundir la cobertura y mezclar con la malto y la sal
PARA EL POLVO DE AVELLANA Mezclar el praline con la malto
PARA LOS PISTACHOS Mezclar los ingredientes con un poco de humedad en una sartén y secar para que caramelize
TOQUES RAICES DE CHOCOLATE Y CANELA: fundir la cobertura y añadir en una manga pastelera; mezclar el polvo de cacao y la canela; escudillar la cobertura, cubrir con el polvo y dejar enfriar

Ingredientes

PARA LA GANACHE

250g de nata

35g de miel

535g de cobertura 40%

100g de mantequilla

PARA LA TIERRA DE ACEITE DE TRUFA

50g de aceite de trufa

25g de malto

PARA EL CRUMBLE DE CHOCOLATE

200g de chocolate 70%

2g sal

80g de malto

PARA EL POLVO DE AVELLANA

100g de praline

50g de malto

TOQUES

500g de helado de vainilla
300g de cobertura 70%
100g de cacao en polvo
50g de canela en polvo
20g de hojas de menta

PARA LOS PISTACHOS GARRAPIÑADOS

50g de pistachos verdes pelados
20g de malto
2g de sal

Utensilios

barilla
boles
cazos medianos
espatula
tupers
microondas
manga pastelera

Instructor destacado



Jorge Bretón