

Elaboracions de Nadal amb Jaume Viñallonga



EXPO NADAL 2016
05 d'Octubre a les 16:00h.



DEMOSTRACIÓ EXPO NADAL “TAL COM PINTA”

TANGERINE CARAMEL CHRISTMAS

CARAMEL-TOFFEE

200gr de nata El Castillo fresca 35%
200gr sucre
100gr Cobertura Blanca WEISS ANEO 35%
4gr gelatina
4gr sal

-Fer el caramel sec amb el sucre. Desglasejar amb la nata tèbia, afegir la gelatina hidratada y emulsionar sobre la xocolata. Al final, posar la sal. Deixar reposar.

CREMA DE MANDARINA

300gr polpa mandarina
3 pells mandarina
80gr ous
200gr Cobertura Blanca WEISS ANEO 35%
4gr gelatina

Escalfar la polpa amb les pells. Colar sobre els ous. Incorporar la gelatina. Coure a 80 graus i volcar sobre la Cobertura. Deixar reposar.

GANACHE TENDRE

450 gr nata El Castillo fresca 35%
50 gr glucosa
50 gr sucre invertit
400 gr Cobertura Negra WEISS LI CHU 64%
960 gr nata 35%

-Bullir els 450 gr de nata amb el sucre invertit i la glucosa. Emulsionar amb la xocolata i al final incorporar els 960 gr de nata freda. Reposar.

BISCUIT CLASSIC

-Fer servir el que ja fem a casa.

115 gr rovells d'ou

300 gr ou sencer

225 gr sucre en pols

190 gr clares d'ou

85 gr sucre en pols

100 gr farina fluixa

50 gr Mantega FLECHARD

8 gr sal

50 gr cafe en pols(opcional)

-Montar amb la batedora els rovells, els ous, el sucre en pols i el cafe. Montar per altre banda les clares i els 85 gr de sucre. Barrejar tot amb la farina i la sal. Al final, afegir la mantega líquida.

OPCIONAL: abans de coure, podem posar estreusel per sobre, per tal d'aconseguir una textura cruixent i esponjosa a la vegada.

GREEN APPLE NOEL

SABLE AMETLLA

240 gr Mantega FLECHARD

180 gr sucre glace
4 gr sal fina
60 gr ametlles en pols
100 gr ous
470 gr farina fluixa

-Posar-ho tot a la batidora excepte la mantega i els ous. Afegir la mantega poc a poc i al final els ous. Estirar, refredar i coure.

CREMA DE PRALINÉ

90 gr nata líquida El Castillo fresca 35%
4 gr gelatina

610 gr Praliné WEISS

305 gr nata líquida 35%

-Escalfar els 90 gr de nata per desfer la gelatina. Emulsionar amb el praliné i afegir els 305gr de nata freda.

MERMELADA DE POMA AMB TROSSOS

-Posar sobre la base del praliné

MOUSSE DE XOCOLATA BLANCA WEISS ANEO 35%

390 gr llet sencera
3 faves de vainilla
12 gr gelatina
500 gr **Cobertura Blanca WEISS ANEO 35%**
540 gr nata líquida 35%

-Escalfar la llet amb la vainilla i desfer la gelatina. Emulsionar amb la xocolata i barrejar amb la nata semi muntada.

TABLE RASPBERRY POWER

PRALINÉ AMB GERDS

1,200 gr **Praliné WEISS**

700 gr Cobertura Llet WEISS GALAXIE LAIT 42%

70 gr crispies de gerds

1 cs sal

-Desfer la xocolata i atemperar barreiant amb el praliné.

TRUFA DE GERDS

200 gr Nata líquida 35%

350 gr Polpa de Gerds

670 gr Cobertura Negra WEISSE EBENE 72 %

130 g Sucre invertit

140 gr Mantega FLECHARD

-Bullir la nata amb la polpa de gerds i el sucre invertit. Emulsionar amb la xocolata i al final incorporar la mantega.

PASTA DE FRUITA DE GERDS

340 gr Polpa de gerds

260 gr Sucre en pols

65 gr Glucosa

35 gr Sucre en pols

7 gr Pectina Groga (JAUNE)

5 gr Àcid cítric o suc de llimona

-Escalfar la polpa de gerds amb els 260 gr de sucre i la glucosa. A 45-50 graus, afegir els 35 gr de sucre barrejats amb la pectina. Deixar bullir i al final, fora del foc, afegir l'àcid cítric. Posar en marcs.

