

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 cafè.

Montar per altra 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.