

Cocina Hogar Mujer Ahorro Otros ▾

Gastronomía & Cía

Inicio Noticias Recetas de Cocina Diccionario de cocina Trucos de Cocina Restaurantes

Gestión anuncios ▶

Publicidad ▶ [Recetas cocina](#)
▶ [Trufas de chocolate](#)
▶ [Recetas postres](#)

Publicidad HYL A ALLERGIENFREUNDLICH

Después de el aire est

RECETAS DE LOS CHEFS

Postre de chocolate y calabaza de Federico Guajardo

Receta del postre de chocolate y calabaza de Federico Guajardo, chef del Restaurante Los Ángeles, con el que participó en el concurso de postres de restaurante celebrado hace unos días, The Best Restaurant Dessert 2014.



VelSid

30 MAY 2014

0 Comentar

Twittear 29

6

2



Hace unos días se celebró el concurso de postres de restaurante organizado por la escuela EspaiSucre, [The Best Restaurant Dessert 2014](#). Uno de los platos presentados en este certamen fue el **Postre de chocolate y calabaza de Federico Guajardo**, chef del restaurante del Hotel Los Ángeles de Dénia (Alicante).

Federico ha compartido su creación en la sección de Recetas de los Chefs, es un postre muy elaborado, con varias preparaciones que realizar, pero al fin y al cabo es fácil de hacer siguiendo el paso a paso. Así que si os animáis a preparar un postre de restaurante, podéis tomar nota de lo que el chef denomina **Tarta de chocolate y calabaza**.

Calabaza en almíbar

700 gramos de agua, 300 gramos de calabaza, 1 c/s de cal viva, 150 gramos de azúcar, 1 limón (su piel).

Gelée de naranja

300 gramos de zumo de naranja, 4 hojas de gelatina (previamente rehidratadas en agua fría), 4 gramos de Gelespesa., c/n de jengibre fresco.

Aire de chocolate

1 litro de agua, 400 gramos de chocolate 70%, 50 gramos de praliné de almendras, 5 gramos de lecitina de soja.

Papel de cacao

100 gramos de cacao en polvo, 100 gramos de almíbar TPT.

Helado de queso manchego

650 gramos de leche, 50 gramos de azúcar, 30 gramos de dextrosa, 100 gramos de queso manchego, 15 gramos de glicerina, 5 gramos de [Procrema](#), unas ramitas de romero.

Calabaza asada

1 kilo de calabaza, 10 gramos de sal gruesa.

Salsa de cacao

85 gramos de agua, 60 gramos de glucosa, 100 gramos de azúcar, 40 gramos de pasta de cacao, 40 gramos de agua.

Galletas de calabaza

166 gramos de harina, 120 gramos de mantequilla, 33 gramos de harina de almendras, 66 gramos de azúcar glas, 5 gramos de Maldon, 33 gramos de polvo de calabaza.

Otros

Esencia de pipas de calabaza , Acla cress (germinado).

Elaboración

Calabaza en almíbar

Pelar la calabaza, retirar las semillas y cortar en cubos medianos. En un recipiente grande poner 400 gramos de agua y disolver la cal viva. Colocar los cubos de calabaza en esta solución y dejarlos sumergidos 24 horas. Este proceso es el que va a asegurar que la calabaza conserven su forma al cocinarse y que desarrolle una superficie crujiente, mientras que el centro queda muy tierno.

mover. Enfriar .

Gelée de naranja

Incorporar la mitad del zumo al cazo y disolver la gelatina. En la otra parte del zumo rallar el jengibre y unificar. Guardar en un recipiente en la nevera. Reservar.

Aire de chocolate

Picar el chocolate y guardarlo en un cuenco. Añadir el praliné y la lecitina. Calentar el agua a unos 90° C y verter encima de la mezcla anterior. Reposar 1 minuto y triturar con la ayuda de un túrmix. Mantener a 50° C. Accionar el túrmix en la superficie de la mezcla para obtener el aire de chocolate y praliné. Rellenar los dos recipientes con este aire y congelar de inmediato. Dejar en el congelador durante 2 horas y tapar herméticamente para evitar que el aire helado absorba sabores.

Papel de cacao

Mezclar el cacao y el [tpi](#) en la Thermomix, con una temperatura de 40° C a velocidad 5 (hasta obtener una pasta homogénea) Estirar la pasta sobre un papel sulfurizado, muy fina, y cocinar en un horno a 160° C durante 5 minutos. Reservar.

Helado de queso manchego

Infundionar la leche con el romero, añadir el azúcar, la procrema y la glicerina. Al final, incorporar el queso rallado, mezclar y pa vaso de Paco Jet. Reservar.

Calabaza asada

Cortar la calabaza por la mitad y salar. Cocinar a 180° C 20 minutos (para extraer el dulce de la calabaza). Limpiar y pasar por Thermomix hasta que emulsione, pasar por un colador fino. Reservar.

Salsa de cacao

Mezclar en un cazo los 85 gramos de agua, la glucosa y el azúcar. Cocinar a 115° C. Añadir la pasta de cacao y mezclar hasta que esté bien ligada. Antes de enfriar del todo rectificar con los 40 gramos de agua. Mezclar y guardar en un recipiente.

Galletas de calabaza

Colocar todos los ingredientes en la Kitchen Aid hasta obtener una masa uniforme. Dejar reposar en nevera. Estirar y cortar cuadraditos de 5mm y cocinar a 160° C durante 4 minutos.

Emplatado

En un plato llano pintar con un pincel la esencia de pipas de calabaza y pintar también con la salsa de cacao. Esparcir en el centro del plato las galletitas de calabaza junto a cinco puntos del gelée de naranja. Colocar el helado de queso manchego y alrededor cinco cuadrados de calabaza, al lado de cada uno de ellas colocar la calabaza asada. Por último repartir el papel, el aire de chocolate y los germinados.