

PãstryRevolution® es una publicación de Montagud Editores



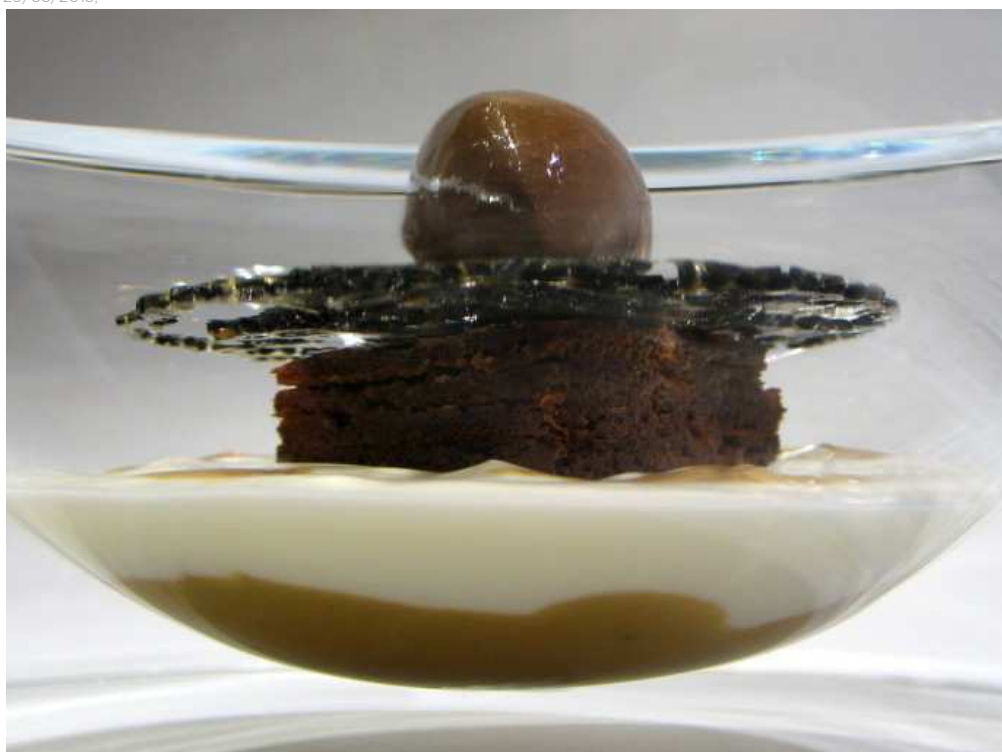
Buscador Buscar

[Inicio](#) [Pastelería](#) [Panadería](#) [Cocina Dulce](#) [Food Style](#) [Biblioteca](#) [Empresas](#) [Nosotros](#) ▾

[Inicio](#) / [Noticias](#) / Crema de té ahumado con chocolate y yogur, Espai Sucre

Crema de té ahumado con chocolate y yogur, Espai Sucre

Enviado el 29/05/2015,



Espai Sucre

Crema de té ahumado

Ingredientes: 350 g de nata líquida 35 % M.G., 150 g de leche entera, 50 g de azúcar, 25 g de té negro Ceilán, 10 g de Té ahumado Lapsang Souchong, 50 g de pasas, 50 g de ron, 30 g de agua, 3 g de gelatina.

Proceso: Mezclar en un cazo las pasas, el ron y el agua y poner a fuego lento hasta que se haya evaporado todo el líquido, reservar. Poner el resto de ingredientes al fuego menos las hojas de gelatina, que se incorporarán una vez levante el hervor y se haya colado la mezcla. Incorporar la mezcla de pasas.

Tapar a piel y dejar reposar en nevera.

Bizcocho de chocolate sin harina

Ingredientes: 125 g de claras, 45 g de azúcar, 125 g de Chocolate Extra Bitter Guayaquil 64%, 30 g de mantequilla, 25 g de yemas de huevo.

Proceso

Fundir la cobertura y la mantequilla por separado y mezclar. Montar las claras con el azúcar a punto de nieve, una vez montadas añadir las yemas en dos fases. Seguidamente, también en dos fases, agregar la primera mezcla.

Con ayuda de una manga con boquilla lisa, escudillar 1 plancha. Cocer a 220 °C durante 4 o 5 minutos.

Crujiente de sésamo negro

Ingredientes: 125 g de glucosa, 125 g de fondant, 90 g de sésamo tostado.



Librería
Gastrono
mica.com

- Brillo espectacular
- Muy Transparente
- Textura Fluida
- No blanquea a la congelación

Zeelandia
Creando Oportunidades



II SEMINARIO

ITEPPA

Del 29 de Junio al 4 de Julio de 2015

HAZ UNA FOTO
DE TU RECETA



Proceso:

Poner la glucosa y el fondant al fuego, justo hasta su ebullición. Seguidamente agregar el sésamo negro previamente tostado al horno(6 min. a 180 °C). Una vez esta masa fría, hacer porciones y colocar entre dos hojas de teflón fino. Hornear a 200 °C durante 5 minutos.

Helado de chocolate y café

Ingredientes: 500g de leche entera, 60 g de nata líquida, 15 g de mantequilla, 85 g de azúcar, 10 g de azúcar invertido, 125 g de chocolate Tanzanie 70%50 g de yemas de huevo, 1 g de estabilizante para helados, 10 g de café liofilizado, 25 g de cacao en polvo Extra brute.

Proceso

Calentar leche, nata, mantequilla, azúcar invertido y cacao y llevar a ebullición. Verter sobre las yemas y el azúcar previamente blanqueados y cocer el resultado a la inglesa (85 °C). Agregar esta mezcla al chocolate fundido como si se tratara de una ganache, y por ultimo añadir el estabilizante y el café liofilizado. Dejar macerar 8 horas en nevera y pasar por la heladora.

Acabado

Otros ingredientes: c.s. de yogur natural, c.s. de café expresso

Disponer dentro de un plato hondo una cucharadita de crema de té ahumado, rodeando una torre cuadrada (hecha con 4 pisos de plancha de bizcocho de chocolate sin harina) previamente bañada en café expresso. Seguidamente poner yogur natural hasta sumergir el tercer piso de la torre de bizcochos, dos lagrimitas de crema de té ahumado, un crujiente de sésamo negro encima de la torre de bizcochos y encima de éste una quenelle de helado de chocolate-café.

Fuente de la información y la imagen: www.espaisucre.com

[post id="{{ POST_TITLE }}" anchor="yes" text="Visit %s"]



Tweets [Seguir](#)

Montagud | Apicius @Montagud1906 7m
A las 11:00 horas en libriegastronomica.com se desvela la portada del libro @Miramar_P_Perez y se pone a la venta... pic.twitter.com/BiDYbovskM
Mostrar foto

Montagud | Apicius @Montagud1906 2h
Jeves & Go!!!! pic.twitter.com/UHnVAUCFHS
Mostrar foto

Montagud | Apicius @Montagud1906 10h
Twittear a @Montagud1906