

RASPBERRY IMPERIAL



INGREDIENTES



PREPARACIÓN

BIZCOCHO JOCONDA

Azúcar	200 g
Polvo de almendra (Patisfrance)	200 g
Huevo	280 g
Manteca	100 g
Harina	80 g
Clara de huevo	6 g
Azúcar	40 g

- Mezclar el **Polvo de almendras** con el azúcar y los huevos.
- Mediante una batidora emulsionar la preparación.
- Cuando se observe una buena consistencia en el batido, añadir suavemente la manteca fundida y seguidamente incorporar la harina tamizada.
- Finalmente añadir las claras de huevo ya batidas con los 50 g de azúcar.
- Mezclar de forma envolvente hasta obtener homogeneidad en el batido.
- Extender en un Silpat de (40 cm x 60 cm).
- Hornear los a 220°C por lapso de 10 minutos.

CRUMBLE DE ALMENDRAS

Manteca	270 g
Azúcar	300 g
Polvo de almendra (Patisfrance)	300 g
Harina	360 g

- Mediante una batidora con paleta mezclar todos los ingredientes hasta obtener una masa homogénea.
- Estirar la masa a 4 mm de grosor y cortar círculos de 18 cm de diámetro.
- Hornear sobre Silpat a 180°C +/- 20 minutos.
- Mantener en seco hasta utilizar.

COMPOTA DE FRAMBUESAS

Frambuesas congeladas	650 g
Classic Frambuesa	100 g
Azúcar	300 g
Gelatina	15 g
Agua	35 g
Licor de Cointreau	20 g

- Mezclar las frambuesas con el azúcar y el **Classic Frambuesa**, posteriormente calentar a una temperatura de 102°C.
- Dejar enfriar hasta 50°C antes de añadir la gelatina previamente hidratada en agua.
- Luego agregar el licor de Cointreau, colocar en un bowl y cubrir con un film.
- Mantener en cámara de frío a 4°C.
- Mediante una espátula, aplicar la compota de frambuesa sobre los bizcochos joconda y mantener en cámara de frío.

(continúa en página siguiente...)

RASPBERRY IMPERIAL

(cont.)



MOUSSE DE CHOCOLATE

Chantypak	375 g
Bavarois Neutro	100 g
Belcolade Noir Selección C501/J 55%	300 g
Chantypak	375 g

- Calentar a 85°C los primeros 375 g de **Chantypak**, agregar el **Bavarois Neutro** y mezclar hasta homogeneizar.
- Luego verter la crema sobre el chocolate **Belcolade Noir Selección CT** y elaborar una ganache.
- Posteriormente batir la crema restante hasta obtener consistencia.
- Añadir la crema a la ganache, y mezcla lentamente hasta obtener la mousse de chocolate. Reservar en cámara de frío.

GLASEADO DE CHOCOLATE

Agua	100 g
Azúcar	200 g
Glucosa	200 g
Gelatina	20 g
Agua	60 g
Belcolade Noir Selección C501/J	245 g
Cacao oscuro Premiun (Belcolade)	10 g
Colorante oscuro caramelo	3 g
Brillo Miroir Neutro	250 g

- Hidratar 20 g de gelatina con 60 g de agua y solidificar en el freezer.
- Calentar agua, azúcar y glucosa, hasta lograr una temperatura de 100°C a 103°C.
- Agregar la gelatina cortada en cubos y disolver por completo.
- Posteriormente agregar el cacao en polvo, el colorante oscuro caramelo, el chocolate **Belcolade Noir Selección C501/J 55% CT** y continuar mezclando.
- Finalmente verter el **Brillo Miroir Neutro** y homogeneizar con mixer, hasta lograr el brillo deseado.
- Cubrir con film y reposar a temperatura ambiente, por lapso de 3 horas.
- Utilizar a 35°C / 38°C.

(continúa en página siguiente...)

RASPBERRY IMPERIAL

(cont.)



MONTAJE Y DECORACIÓN

- Disponer de aros circulares y dentro ubicar el bizcocho joconda con la compota de frambuesa.
- Luego verter la mousse de chocolate y encimar el crumble con la mousse de almendras.
- Completar con la mousse de chocolate restante, hasta cubrir la totalidad del postre.
- Mantener en frío de congelación.
- Posteriormente calentar el glaseado de chocolate a 38°C y cubrir la totalidad del postre.
- Finalizar con decoraciones elaboradas con **Belcolade Selection Blanco X605/G 31%, CT**.



RENDIMIENTO

- Rinde 40 piezas / porciones de 160 g.