



irca

Quality through expertise

**Demostración
"Murcopan"**

4 Octubre 2012

Programa

1- BOMBÓN de CARAMELO y MANTEQUILLA SALADA

2- BOMBÓN CROCANTE FUNDENTE

3- BOMBÓN a la CANELLA

4- TARTA AMARETTO y CHOCOLATE

5- BRAZO al PISTACHO

6- BAVAROIS al CHOCOLATE BLANCO y FRAMBUESAS

7- DULZURA a la FRESA

7 Dulzura a la fresa

Receta para 4 tartas de 22 cm de diámetro

- Receta pasta sablé:

TOP FROLLA g 500

Mantequilla g 350

Azúcar g 120

Huevos enteros g 150



Amasar todos los ingredientes en batidora planetaria con espátula hasta obtener una masa bien amalgamada y colocar en la nevera como mínimo durante una hora. Trabajar en laminadora con un espesor de unos 4 mm, forrar 4 moldes de 22 cm de diámetro y 1 cm de altura. Cocer a 200°C durante 12-14 minutos. Advertencia: agujerear la base cruda para evitar que se formen bolas durante la cocción.

- Receta biscocho:

RECETA 1

BISCUIMIX g 1.000

Agua g 700-800

Huevos enteros g 300

RECETA 2

BISCUIMIX g 1.000

Agua g 500-600

Huevos enteros g 600

Dosis de masa montada per bandejas 60x40 cm:

Sutil: 400 g de masa - Medio: 500 g de masa - Alto: 600 g de masa

Mezclar todos los ingredientes en la batidora y batir durante 8-10 minutos a velocidad rápida. Extender la masa en papel de hornera sobre la bandeja al espesor deseado (0.5 cm aprox.) y hornear por poco tiempo a 220-230°C en horno de pisos con válvula cerrada. Después de la cocción dejarlo enfriar por algunos minutos y recubrirlo con plástico para evitar la pérdida de la humedad y poner en frigorífico hasta el momento de utilización.

ADVERTENCIA:

- para obtener el máximo efecto de montada se deben usar dosis proporcionadas a la batidora.
- la temperatura demasiado fría del agua y/o de huevos reduce el volumen de montada.
- si utiliza huevos líquidos en caja (tetra brick) es aconsejable utilizar la cantidad de agua mínima de la receta.

- Receta para mousse a la fresa:

LILLY FRESA g 150

Agua o leche (15-20°C) g 225

Nata (4-5°C) g 750

Montar todos los ingredientes en planetaria hasta obtener una consistencia cremosa y mezclar con el compuesto 200 g de fresas cortadas en trozos. Poner en un disco de biscocho en el fondo de bases para bavareses del diámetro de 14-15 centímetros con altura 3 centímetros, rellenar con la crema obtenida y meter en abatidor o congelador hasta su completa congelación. Es posible también utilizar el producto con el método indirecto, mezclando en primer lugar con batidor **LILLY FRESA** y agua o leche y agregando luego la nata no azucarada levemente montada.

Depositar en el fondo del disco de pasta sable una capa sutil de **NOCCIOLATA ICE CROCK** o **PRALIN DELICRISP NOIR**. Recubrir la mousse con **MIRROR FRESA** previamente calentado a 45-50°C y depositarlo en cada centro de cada disco de sable. Decorar el borde con fresas cortadas y a gusto.

6. Bavarois al chocolate blanco y frambuesas

- Receta biscocho (para tarta de 18 cm. de diámetro):

RECETA 1
BISCUIMIX g 1.000
Agua g 700-800
Huevos enteros g 300

RECETA 2
BISCUIMIX g 1.000
Agua g 500-600
Huevos enteros g 600

Dosis de masa montada per bandejas 60x40 cm:
Sutil: 400 g de masa - Medio: 500 g de masa - Alto: 600 g de masa



Mezclar todos los ingredientes en la batidora y batir durante 8-10 minutos a velocidad rápida. Extender la masa en papel de hornera sobre la bandeja al espesor deseado (0.5 cm aprox.) y hornear por poco tiempo a 220-230°C en horno de pisos con válvula cerrada. Después de la cocción dejarlo enfriar por algunos minutos y recubrirlo con plástico para evitar la pérdida de la humedad y poner en frigorífico hasta el momento de utilización.

ADVERTENCIA:

- para obtener el máximo efecto de montada se deben usar dosis proporcionadas a la batidora.
- la temperatura demasiado fría del agua y/o de huevos reduce el volumen de montada.
- si utiliza huevos líquidos en caja (tetra brick) es aconsejable utilizar la cantidad de agua mínima de la receta.

- Relleno crocante:

Rellenar aros con **PRALIN DELICRISP CLASSIC** o **BLANC** (de 0.7-1 cm. de altura) y meter en nevera (+5°C). Formar discos de 11-12 cm. de diámetro y conservar en nevera.

- Relleno de gel a la frambuesa:

Pulpa de frambuesa g 250
Agua (40-45°C) g 25
LILLY NEUTRO g 50

Mezclar la pulpa de frambuesas con el agua y sucesivamente agregar el **LILLY NEUTRO** mezclándolo con batidor. Poner la mezcla en un aro (16 cm de diámetro). Previamente cubierto de una parte con película para alimentos, poner en congelador hasta que se endurezca. Es posible regular la consistencia del relleno aumentando o disminuyendo la cantidad de **LILLY NEUTRO**.

- Receta para mousse al chocolate blanco:

Chocolate RENO BLANCO 34-36 g 600

Nata fresca g 300

Nata semi-montada g 700

(con 100 gr. de **LILLY NEUTRO** y 100 gr. de agua)

Fundir a 45°C el **RENO CHOCOLATE BLANCO**. Agregarle la nata fresca y mezclar hasta obtener una ganache homogénea. Incorporar la nata semi-montada mezclando delicadamente, se aconseja agregar la nata en dos veces.

Meter un disco de biscocho de 16 cm. en un aro de 18 cm. Formar un primer estrato uniforme de mousse al chocolate blanco de 1 cm. ayudándose con una espátula. Agregar a la mousse un disco de relleno crocante. Formar un segundo estrato de 2 cm. de mousse al chocolate blanco y insertar un disco relleno de gel a la frambuesa. Rellenar de mousse al chocolate blanco y meter en congelador (-18°C). Una vez congelado, desmoldar y con un pincel formar una capa de borde a borde con pulpa de frambuesa. Regresar al congelador. Recubrir completamente la torta con **MIRROR NEUTRO** previamente calentado a 45°C y decorar con fruta.

1. Bombón de caramelo y mantequilla salada



GANACHE DE CARAMELO SALADO:

RENO LECHE 33-35 (30%) g 150

RENO NEGRO 41-43 (64%) g 100

MIRROR CARAMEL g 350

Mantequilla blanda g 30

Sal g 2

Fundir con horno microondas los dos chocolate a 45°C, añadir **MIRROR CARAMEL**, sal, mezclar suavemente y incorporar la mantequilla blanda. Forrar los moldes con **RENO LECHE 37-39 (34%)** templado, rellenar con el compuesto obtenido y cerrar con **RENO LECHE 37-39 (34%)** templado. Dejar enfriar y desmoldar.

2. Bombón crocante fundente



GANACHE CROCANTE FUNDENTE:

RENO NEGRO 41-43 (64%) g 500

PRALIN DELICRISP CLASSIC o NOIR g 1.000

Temperar el chocolate y mezclarlo delicadamente con **PRALIN DELICRISP CLASSIC** o **NOIR**. Depositar el compuesto en moldes cuadrados con una altura de 8 milímetros y dejar endurecer a temperatura de 15-20°C. Desmoldar y extender sobre la superficie una base de chocolate no temperado y luego de algunos minutos realizar moldes con un anillo de 3 cm. de diámetro formando bombón-discos. Recubrir los discos obtenidos con chocolate Reno Fondente 64% temperado teniendo cuidado que la parte en contacto con el tenedor sea esa que fue recubierta previamente con la base de chocolate no temperado, para que al secar no se pegue a la superficie. Depositar el bombón recubierto sobre un Silpat y decorar la superficie con hojas serigrafiadas antes que el chocolate se endurezca.

3. Bombón a la canela

GANACHE DE CANELA:

CHOCOSMART CHOCOLATE CON LECHE g 1.000

Canela en polvo muy fino g 15-20



Fundir en horno microondas **CHOCOSMART CHOCOLATE CON LECHE** a 35°C, agregar la canela en polvo y mezclar con cuidado. Forrar unos moldes con **RENO LECHE 37-39 (34%)** templado, rellenarlos con el compuesto previamente elaborado. Esperar unos minutos para que el relleno solidifique bien y tapar con **RENO LECHE 37-39 (34%)** templado. Dejar enfriar a 10-15°C y desmoldear.

4. Tarta amaretto y chocolate

SILKY CAKE g 1.000

Aceite de semillas o mantequilla g 300

Agua g 50

Huevos g 350

DULCAMARA g 200

GRANILLO DE CHOCOLATE g 250



Mezclar todos los ingredientes en planetaria con pala por al menos 5 minutos a velocidad media. Depositar la pasta en los moldes llenándolos 2/3 partes, decorar la superficie con granillo de chocolate y cocinar a 180-200°C el tiempo dependerá del tamaño de la pieza. Para moldes de 20 cm, aprox. 25-30 minutos.

Luego que se enfríe completamente, espolvorear la superficie con el azúcar anti humedad **BIANCANEVE PLUS** o **HAPPYCAO**.

5. Brazo al pistacho

RECETA 1

BISCUIMIX g 1.000

Agua g 700-800

Huevos enteros g 300



RECETA 2

BISCUIMIX g 1.000

Agua g 500-600

Huevos enteros g 600

Dosis de masa montada per bandejas 60x40 cm:

- sutil: 400 gramos de masa

- medio: 500 gramos de masa

- alto: 600 gramos de masa

PROCEDIMIENTO:

Mezclar todos los ingredientes en la batidora y batir durante 8-10 minutos a velocidad rápida. Extender la masa en papel de hornera sobre la bandeja al espesor deseado (0.5 cm aprox.) y hornear por poco tiempo a 220-230°C en horno de pisos con válvula cerrada. Después de la cocción dejarlo enfriar por algunos minutos y recubrirlo con plástico para evitar la pérdida de la humedad y poner en frigorífico hasta el momento de utilización.

ADVERTENCIA:

- para obtener el máximo efecto de montada se deben usar dosis proporcionadas a la batidora.

- la temperatura demasiado fría del agua y/o de huevos reduce el volumen de montada.

- si utiliza huevos líquidos en caja (tetra brick) es aconsejable utilizar la cantidad de agua mínima de la receta.

Girar las planchas de biscocho previamente preparadas y untar toda la superficie de **CHOCOCREAM PISTACHO**.

Enrollarlo al diámetro deseado y recubrirlo con **CHOCOSMART BLANCO** y 20% de granillo de pistacho, previamente mezclados y fundidos a 32-35°C.

Decorar con pistachos enteros.

ADVERTENCIA: Para obtener el máximo efecto montante se recomienda usar una batidora de las dimensiones adecuadas a la dosis deseada.

La temperatura muy fría del agua reduce el volumen de montada.