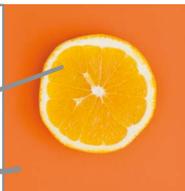




SIGNATURE  
FRUIT



F

RAMBOISIER PEARL



BRAND  
AMBASSADOR

Receta original de

Jordi BORDAS





RECETA PARA 20 PERSONAS

## GENOVESA DE ALBAHACA

CLARAS DE HUEVO PASTEURIZADAS (1)	303
AZÚCAR	171
AZÚCAR GLAS	147
HARINA DE ARROZ	69
ALMENDRAS TRITURADAS	147
ACEITE DE COCO	34
CLARAS DE HUEVO PASTEURIZADAS (2)	103
HOJAS DE ALBAHACA FRESCA	5

Batir con la varilla las claras de huevo (1) y el azúcar a velocidad media durante 10 minutos a punto de “pico de pájaro”.

Tamizar juntos el azúcar glas y la harina de arroz y mezclar con las almendras trituradas. Calentar el aceite de coco a 35°C y mezclar con las claras de huevo (2) y las hojas de albahaca. Mezclar con la túrmix.

Mezclar esta preparación con la mezcla seca e incorporar con delicadeza al merengue. Incorporar en una placa de 40 X 60 cm recubierta con papel de horno y hornear a 160°C durante 10 minutos sin calor giratorio.

## MOUSSE DE FRAMBUESA Y ALBAHACA

NATA LÍQUIDA 35% MG	322
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	177
HOJAS DE GELATINA 200 BLOOM	18
GOMA GARROFÍN	14
HOJAS DE ALBAHACA FRESCA	14
AGUA	23
AZÚCAR	118
CLARAS DE HUEVO PASTEURIZADAS	73

Batir la nata sin montarla y conservarla en el frigorífico. Calentar el puré a 20°C. Dejar a remojo las hojas de gelatina en 1/3 del puré durante 20 minutos. Calentar a 45°C y mezclar con el resto del puré y la goma garrofín con el túrmix. Añadir las hojas de albahaca y mezclar con el túrmix. Dejar enfriar hasta que empiece a gelificarse. Poner a calentar el agua y el azúcar en un cazo. Mientras tanto, montar las claras de huevo en una batidora a velocidad media. Cuando el sirope alcance 118°C, verterlo lentamente en la batidora y seguir batiendo hasta que la temperatura baje a 40°C.

Cuando el merengue esté a temperatura, incorporar el puré y la preparación a base de gelatina y la nata montada. Utilizar.

## CREMOSO DE FRAMBUESA

AZÚCAR	52
PECTINA NH	8,5
EMULSIONANTE PROCREMA 5G NEUTRO EN CALIENTE SOSA	2,5
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	349
YEMAS DE HUEVO PASTEURIZADAS	52
MANTEQUILLA 82%	79

Mezclar el azúcar, la pectina y el emulsionante. Calentar el puré y las yemas de huevo a 45°C e incorporar la mezcla de azúcar.

Calentar a 85°C sin dejar de remover y bajar la temperatura a 40°C. Ablandar la mantequilla e incorporarla a la preparación anterior y emulsionar intensamente con el túrmix. Utilizar.

## CRUMBLE DE FRAMBUESA

ACEITE DE COCO	90
AZÚCAR GLAS	111
AGUA	28
ALMENDRAS TRITURADAS	87
HARINA DE ARROZ INTEGRAL	111
SAL	2
FRAMBUESA EN POLVO	23
COLORANTE LIPOSOLUBLE ROJO	1,5

Calentar el aceite de coco a 20°C. Con la varilla eléctrica de la batidora, mezclar el azúcar glas y el agua. Añadir el resto de ingredientes y trabajar hasta obtener una bola homogénea.

Con una espátula, pasar la preparación por una rejilla metálica de malla cuadrada a una fuente recubierta con papel de horno. Hornear a 130°C durante 22 minutos con calor giratorio.

## COMPOTA DE FRAMBUESA

AZÚCAR	47
GLUCOSA EN POLVO 33DE	47
PECTINA NH	5
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	153
FRAMBUESA IQF RAVIFRUIT	153
PURÉ DE LIMÓN RAVIFRUIT	3,5

Mezclar el azúcar, la glucosa y la pectina. Calentar los purés y las frambuesas a 45°C e incorporar a la mezcla de azúcar.

Calentar a 85°C sin dejar de remover. Dejar enfriar a 40°C, mezclar y utilizar.

## GLASEADO “PLEIN FRUIT” DE FRAMBUESA

AZÚCAR	146
GLUCOSA EN POLVO 33DE	146
PECTINA NH	6,5
ESTABILIZANTE DE SORBETE	2
PURÉ DE FRAMBUESA RAVIFRUIT	520
AGUA	267

Mezclar el azúcar, la glucosa, la pectina y el estabilizante. Calentar el puré y el agua a 45°C e incorporar la mezcla anterior. Calentar a 85°C sin dejar de remover. Dejar enfriar en el frigorífico durante 4 horas como mínimo. Calentar, mezclar y utilizar a una temperatura de 37/40°C.

## MONTAJE

Cortar la genovesa de albahaca en discos de 6 cm de diámetro. Congelar. Preparar la mousse y dosificarla con la manga en los moldes “SilikoMart SF067 kiss”. Cerrar con los discos de genovesa y aplanar. Recubrir con film de plástico y presionar con un platillo. Proceder con una congelación rápida. Preparar la crema, dosificarla con la manga en los moldes SilikoMart “SF172 mini truffles20” y congelar. Preparar el crumble, enfriar a 25°C y cortar en dados de unos 5x5 mm. Pasar por un tamiz de malla ancha (tirar el polvo) y mezclar delicadamente con el túrmix con un poco de aceite de coco fundido (unos 170 g de aceite de coco / 1 kg de crumble). Reservar. Preparar la compota y el glaseado y conservarlos en el frigorífico. Desmoldar la crema y conservar en el frigorífico. Una vez congeladas las porciones individuales, desmoldarlas y vaporizar glaseado a 70°C. Cuando el glaseado empiece a endurecerse, cubrir las paredes del crumble y rellenar el orificio superior de compota. Practicar las esferas de crema con una aguja, sumergir en el glaseado a 70°C, escurrir y colocar sobre la compota. Adornar con frambuesas, hojas de albahaca y ralladura de limón.

