

TRANSPARENCY - Apple

DESCRIPCIÓN

Pieza de pastelería fina individual con una mousse de vainilla y calvados y un interior de manzana



Mousse de Vainilla y calvados

Nata 35%mg UHT Puratos	100g
Leche	100g
Yemas	64g
Vainilla vaina	1 un
Azúcar	80g
Gelatina polvo	60g
Agua para gelatina	15g
Calvados	40g
Nata semimontada	560g

Glaseado Verde

Agua	150g
Azúcar	300g
Glucosa	300g
Leche condensada	200g
Hojas de gelatina	40g
Colorante verde y Amarillo	c/s
Belcolade Blanc Selection	300g

Composición y decoración

Rellenar el molde de silicona con la mousse.

Introducir el interior congelado de Topfil Manzana 86%.

Acabar de llenar con la mousse y alisar.

Congelar bien y glasear o pulverizar con spray o pistola con pintura para chocolate coloreada para crear efecto velvet

Método de trabajo

Realizar una crema inglesa con la nata y la leche infundada en la vainilla, las yemas y el azúcar cociendo todo a 85°C.

Incorporar la gelatina prehidratada con el agua.

Añadir el licor y por ultimo la nata semimontada.

Método de trabajo

- Cocer a 103°C, azúcar, agua y glucosa.
- Verter encima de la leche condensada y la gelatina previamente hidratada.
- Incorporar el chocolate blanco.
- Afinar con túrmix sin incorporar aire.
- Reservar tapado a temperatura ambiente hasta su utilización.