
POSTRES CON FRUTOS SECOS

por Ricard Martínez



Sosa Ingredients

Pol. Ind. Sot d'Aluies - 08180 Moià - Catalunya - Spain

T. +34 938 666 111 - www.sosa.cat - sosa@sosa.cat



BISCUIT GLACE DE PIÑONES, CITRICOS Y ROMERO

1 BISCUIT GLACÉ DE PIÑONES

Azúcar	80 gr.	Biscuit Glacé: Pasta Bomba + Sabor + Nata semimontada. Pasta Bomba: es un almíbar a punto caliente, que escalda yemas y se lleva a batidora esta preparación para bajar la temperatura y monte la misma. Llevar el azúcar junto con agua y unas gotas de zumo de limón hasta formar un almíbar a 110°C. En este momento se pone a montar a media velocidad las yemas que estarán en la batidora con varillas. Cuando el almíbar llegue a 121°C. se baja la velocidad y se escaldan las yemas con cuidado con este almíbar, se bate a velocidad media hasta que la preparación este totalmente fría. Unimos el sabor (praliné de piñones) a la pasta bomba cuidadosamente y por último la nata semimontada ya que es lo más delicado. Colocamos esta preparación en molde forrados con papel film y llevamos a congelador. Una vez congelados, cortamos raciones de 3 x 5 x 2 cm. volvemos al congelador hasta el momento del servicio.
Yemas	160 gr.	
Gelatina hojas	6 gr.	
Praliné de piñones	125 gr.	
Nata líquida	560 gr.	

2 PRALINÉ DE PIÑONES

Piñones	75 gr.	Tostamos los piñones en el horno a 170°C. durante 8 minutos aproximadamente prestando atención de que se tuesten uniformemente y que adquieran un tono dorado. Cuando salen del horno aun en caliente lo metemos en la Thermomix junto con el azúcar lustre y lo trituramos muy fino. Le podemos poner un poco de temperatura a la Thermomix a 40°C, que nos ayudará a que el piñón extraiga mas aceite.
Azúcar	125 gr.	

3 SORBETE LIMÓN Y ROMERO

Agua	150 gr.	Escaldar en agua hirviendo las hojas de romero durante unos segundos. Colar y refrescar en agua helada inmediatamente. Colar. Triturar estas hojas ya escaldadas en el agua de la receta junto al azúcar. Colar. Con el zumo de limón, hidratar el Procrema caliente. Incorporándolo a 40° y llevándolo a 85°. Unir el agua de romero junto al zumo de limón y una vez fría esta preparación agregar el resto de ingredientes. Dejar reposar. Pasar por heladora y mantener en congelador cubierto con papel film a piel hasta el momento del servicio.
Romero fresco escaldado	25 gr.	
Azúcar	30 gr.	
Zumo de limón	350 gr.	
Pro Crema caliente	50 gr.	
Dextrosa	100 gr.	
Acido Neutro	5 gr.	

4 GELÉE DE ROMERO

Agua	125 gr.	Escaldar las hojas de romero en agua caliente un instante y enfriar inmediatamente.
Azúcar	5 gr.	
Romero	5 gr.	Triturar las hojas de romero escaldadas y frías junto al agua y el azúcar de la receta. Colar por colador muy fino.
Goma Gellan	3,75 gr.	Mezclar el Gellan y llevar a ebullición. Poner en el recipiente deseado para que gelatinice..
		Reserva en nevera.

5 KUMQUAT CONFITADO

Kumquat a rodajas y sin pepitas	125 gr.	Cortar a láminas los Kumquats y quitarle las semillas.
Agua	200 gr.	Confitar en el almíbar, hasta que estén cocidos. No cocerlos en exceso para después poder manipularlos.
Azúcar	70 gr.	
Hojas de gelatina	½ unid.	Cuando estén cocidos, incorporar la hoja de gelatina y reservar.

6 CREMOSO DE CHOCOLECHE, CARAMELO Y SAL

Leche	250 gr.	Hacer un caramelo tostado a 215°, y parar la cocción con la nata caliente.
Nata	250 gr.	
Yema	80 gr.	Hacer una crema inglesa con las yemas y éste toffee.
Azúcar	70 gr.	Llevar a 82° y parar la cocción con las hojas de gelatina, previamente hidratadas y escurridas.
Gelatina hojas	10 gr.	
Chocolate Leche Papouisse	325 gr.	Hacer el cremoso sistema ganache con el chocolate leche, previamente fundido.
Sal	2,5 gr.	Reservar y poner en manga con boquilla nº 6

7 PIÑONES CARAMELIZADOS

Piñones levemente tostados	50 gr.	Caramelizar, removiendo constantemente los piñones levemente tostados fríos junto con el azúcar lustre en un cazo pequeño que llevaremos al fuego.
Azúcar lustre	25 gr.	
Mantequilla	3 gr.	Una vez caramelizados agregar la mantequilla y remover para que se separen correctamente.
		Estirar sobre teflón y separar con dos tenedores o cucharas.
		Reservar una vez fríos en bolsa o contenedor hermético con gel de sílice para resguardar este caramelizado de la humedad.

8 OTROS ELEMENTOS:

ROMERO EN POLVO LIOFILIZADO SOSA

8 EMPLATADO + TABLA DE GESTOS

1 GESTOS INICIALES	1	<u>KUMQUAT CONFITADO</u> : Con la ayuda de un marco de 5x9 cms. Haremos una cama de kumquat confitado.
	2	<u>GELATINA ROMERO</u> : Encima rallaremos Gelatina de Romero, con un Microplane fino.
	3	<u>CREMOSO CARAMELO</u> : Haremos una línea de cremoso que cruce todo el cuadrado en horizontal, de derecha a izquierda, por el centro del mismo.
2 GESTOS FINALES	4	<u>BISCUIT PIÑONES</u> : Encima del Biscuit de Piñones pondremos Piñones caramelizados, así como a la izquierda del cuadrado de kumquats.
	5	<u>SORBETE LIMÓN ROMERO</u> : A la izquierda y encima de los piñones, pondremos una quenelle de Semi Sorbete de Limón y Romero.
	6	<u>ROMERO POLVO</u> : Acabaremos con una línea de polvo de romero encima del Semisorbete en vertical a la composición.
3 GESTOS SALA		
4 GESTOS TOTALES	6	



LECHE, CACAO, AVELLANAS 2021

1 CREMOSO CHOCOLATE GUANAJA 70% + ORUJO

Leche	125 gr.	Haremos una crema inglesa con la leche, la nata, el
Nata ElleVire	125 gr.	azúcar y las yemas (subir a 82°C).
Yema	40 gr.	Incorporar la gelatina previamente hidratada y escaldar
Azúcar	40 gr.	el chocolate fundido. Emulsionar.
Guanaja 70% Valrhona	125 gr.	Dejar cristalizar e incorporar el orujo.
Hojas gelatina	2 ud.	Disponer en manga con boquilla del n 6.
Orujo Abadia Da Cova	15 gr.	

2 AVELLANA CAMELIZADA

Avellana sin piel cortada en cuartos	200 gr.	Tostar las avellanas 180°C 8 minutos.
Azúcar lustre	50 gr.	Cortar en octavos.
Mantequilla Corman Cake	15 gr.	Poner al fuego el azúcar tamizado junto con la avellana granillo. Caramelizar.
		Una vez caramelizado, incorporar la grasa y remover.
		Estirar sobre silpain para separar bien cada pieza.
		Reservar en lugar seco y sin humedad.

3 ESPUMA AIREADA DE AVELLANAS

Praliné avellanas	200 gr.	Disolver en la Nata (1) el praliné, la sal fina. Añadir la
Nata Elle Vire 35%MG	150 gr.	manteca de cacao y emulsionar.
Sal fina	2 gr.	Incorporar la nata (2).
Proespuma frío Sosa	5 gr.	Una vez frío incorporar el proespuma y triturar.
Nata Elle Vire 35%MG fría	250 gr.	
Manteca de cacao Valrhona	40 gr.	Rellenar sifón y cargar con 2 cargas de gas.
		Vaciar la espuma en un GastroVac y realizar el vacío.
		Congelar.
		Manipular congelado, romper un trozo grande y reservar en congelador.

4 STREUSEL DE CACAO Y NIBS

Mantequilla	150 gr.	Mezclar los sólidos en la montadora con varilla.
Azúcar lustre	95 gr.	Agregar la mantequilla cortada en cubitos y fría a la
Harina de almendra	30 gr.	máquina, amasar con varillas hasta obtener un arenado.
Cacao en polvo	25 gr.	Seguir amasando hasta obtener las bolitas de streusel
Harina floja	225 gr.	deseadas.
Nibs tostados (180°C 8 minutos)	75 gr.	Cocer en horno precalentado 20 minutos a 160°C.
		Reservar una vez frío en contenedor hermético con gel de sílice para que no coja humedad.

5 HELADO DE VAINILLA

Leche	350 gr.	Infusionar la vainilla en la leche, dejar enfriar con la
Nata Elle Vire	100 gr.	vainilla dentro.
Vainilla	2 ud.	Mezclar el resto de ingredientes y por último incorporar
Sal	3 gr.	la nata fría.
Procrema 100 Sosa	55 gr.	Dejar madurar en nevera unas horas.
Dextrosa	55 gr.	
Glicerina	12 gr.	Pasar por heladora y reservar.

6 OTROS ELEMENTOS:

AVELLANA CARAMELIZADA

8 EMPLATADO + TABLA DE GESTOS

1 GESTOS INICIALES			
2 GESTOS FINALES	1	<u>HELADO VAINILLA</u> : Con el plato congelado, disponer una queenele y estirla. (plato hondo).	
	2	<u>CREMOSO CHOCONEGRO + ORUJO</u> : Cruzar una linea en el plato.	
	3	<u>STREUSEL CACAO Y NIBS</u> : Disponer streusel en el centro del plato para dar textura.	
	4	<u>AIREADO AVELLANA</u> : Poner el aireado en el centro del plato.	
	5	<u>AVELLANAS CARAMELIZADAS</u>	
3 GESTOS SALA	0		
4 GESTOS TOTALES	5		

