



Entremet de avellanas Evolution 1

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Bizcocho de avellana		150	17,86	178,57
	Praliné de avellana estable		200	23,81	238,10
	Mousse de avellana Evolution 1		400	47,62	476,19
	Glaseado de avellana		50	5,95	59,52
	Interior de caramelo		40	4,76	47,62
00301005	Cobertura negra 70% Guanaja	Valrhona			
	<b>Para 1 unidad (20 cm)</b>		Total 840		1000

Los porcentajes y gramos por kilo están expresados en relación al peso total de los ingredientes en la tabla.

Cortar la galleta con un cortapastas metálico de 14 cm y dejarlo con la galleta dentro. Verter el praliné sobre la galleta y congelar durante 15 minutos. Usar un aro metálico de 16 cm y llenar hasta 1/3 con la mousse de avellanas. Introducir el interior de caramelo y terminar de llenar con la mousse. Añadir la galleta con el praliné en la parte superior de la mousse y congelar. Una vez listo, sacar del aro y glasear, usando el glaseado a unos 30 °C. Terminar con un anillo de chocolate.

### Bizcocho de avellana

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
45300016	Pasta pura de avellana	Sosa	125	12,29	122,91
	Mantequilla sin sal 82%		110	10,82	108,16
00100011	Azúcar blanco (1)	Sosa	55	5,41	54,08
00201004	Yema de huevo		145	14,26	142,58
00050593	Almidón de tapioca	Sosa	15	1,47	14,75
	Harina		145	14,26	142,58
	Agua		225	22,12	221,24
00200510	Albuwhip	Sosa	25	2,46	24,58
00100011	Azúcar blanco (2)	Sosa	110	10,82	108,16
45151041	Avellanas cantonesas	Sosa	55	5,41	54,08
59000074	Baking Powder Std	Sosa	7	0,69	6,88
	<b>Para 1 kg</b>		<b>Total</b>	<b>1017</b>	<b>1000</b>

Mezclar la mantequilla con la pasta de avellanas. Batir la yema de huevo con el azúcar (1) durante 4 minutos. Tamizar la harina y el almidón. Mezclar el agua y el Albuwhip y batir el merengue con el azúcar (2). Mezclar las yemas de huevo con la mantequilla y la pasta de avellanas. Añadir lentamente el merengue a la mezcla y terminar añadiendo la harina tamizada, el Baking Powder y el almidón de tapioca. Utilizando una bandeja metálica con un tapete de silicona, espolvorear la masa de galleta y añadir las avellanas cantonesas rotas por encima. Hornear a 185 °C durante 15 minutos.



### Praliné de avellana estable

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
45350035	Praliné de avellana	Sosa	100	47,51	475,06
45300016	Pasta pura de avellana	Sosa	100	47,51	475,06
59000027	Glicemul	Sosa	5,50	2,61	26,13
45151041	Avellanas cantonesas	Sosa	5	2,38	23,75
	<b>Para 200 g</b>		<b>Total</b>	<b>210,50</b>	<b>1000</b>

Calentar la pasta pura de avellanas con el Glicemul a 65 °C. Añadir el praliné y mezclar. Verter encima de la galleta de avellanas. Triturar algunas avellanas cantonesas y añadirlas sobre la pasta de Glicemul. Dejar reposar en el congelador unos 30 minutos.

### Mousse de avellanas evolution 1

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00100011	Azúcar	Sosa	180	16,67	166,67
	Masa de gelatina		78	7,22	72,22
59000025	Natur Emul	Sosa	12	1,11	11,11
	Nata 35%		270	25	250
45300016	Pasta pura de avellanas	Sosa	185	17,13	171,30
	Agua (1)		140	12,96	129,63
	Agua (2)		160	14,81	148,15
00100017	Inulina en frío	Sosa	40	3,70	37,04
00200510	Albuwhip	Sosa	14	1,30	12,96
	Sal		1	0,09	0,93
	<b>Para 1 kg</b>	Total	1080		1000

Disolver el Natur Emul en la pasta pura. Calentar el agua (2) a 70 °C. Añadir la masa de gelatina y la sal. Añadir esa masa al fruto seco y emulsionar. Montar el agua (2) con el Albuwhip. A medio montar añadir, poco a poco, el azúcar y la inulina. Seguir montando hasta que el merengue esté bien liso. Añadir el merengue delicadamente a la emulsión de avellana anterior cuando ésta esté a 40 °C. Añadir la nata semimontada con lengua pastelera y utilizar.

### Glaseado de avellana

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Agua		300	29,56	295,57
	Nata 35%		220	21,67	216,75
00100011	Azúcar	Sosa	350	34,48	344,83
45300016	Pasta pura de avellanas	Sosa	130	12,81	128,08
58030018	Pectina Nappage X58	Sosa	15	1,48	14,78
	<b>Para 1 kg</b>	Total	1015		1000

Calentar la nata y el agua a 40 °C. Añadir al cazo, en forma de lluvia, la pectina y el azúcar mezclados. Llevar a ebullición removiendo constantemente. Añadir la pasta pura de avellanas fuera del fuego. Enfriar el nappage con film en contacto. Calentar a 35 °C en una jarra para nappar la mousse congelada en una rejilla. Reservar la mousse ya glaseada en la nevera.

### Interior de caramelo

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00100112	Trehalosa	Sosa	165	16,45	164,51
00100609	Glucosa líquida (1)	Sosa	182	18,15	181,46
	Nata 35%		350	34,90	348,95
	Leche		90	8,97	89,73
00100609	Glucosa líquida (2)	Sosa	90	8,97	89,73
48000103	Vainilla de Tahiti	Sosa	2,50	0,25	2,49
	Sal		3,50	0,35	3,49
	Mantequilla sin sal 82%		120	11,96	119,64
	<b>Para 1 kg</b>	Total	1003		1000

Calentar la nata, la leche, la glucosa (2), la vainilla y la sal a 90 °C. Hacer un caramelo con la trehalosa y la glucosa (1) sobre 215 °C y verter sobre papel de horno hasta enfriar. Una vez frío triturar en Thermomix hasta conseguir polvo. Añadir este caramelo en polvo, poco a poco, a la infusión de vainilla sin dejar de batir. Mantener la cocción hasta los 105 °C. Sacar y enfriar a 70 °C. Añadir la mantequilla y poner en la nevera.

