



Tándem de frutos del bosque

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
	Daquoise de frutos del bosque		320	47,75	477,47
	Gianduja montada con mantequilla		150	22,38	223,81
	Cobertura de frutos del bosque		200	29,84	298,42
21000010	Lámina de oro		0,20	0,03	0,30
	Total		670,20		1000

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

En un marco de 12x12 cm montar el tándem disponiendo tres láminas de bizcocho y dos de gianduja montada. Guardar en la nevera mínimo 3 horas para poder cortar cubos de 1,5x1,5 cm. Disponer en una bandeja y colocar dos placas de cobertura de frutos del bosque temperado muy finas. Terminar con una escama de lámina de oro.

Daquoise de frutos del bosque

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00201005	Clara de huevo		290	33,22	332,19
	Azúcar		160	18,33	183,28
00100620	Maltodextrina	Sosa	50	5,73	57,27
00200510	Albuwhip	Sosa	3	0,34	3,44
45060006	Harina de almendra	Sosa	290	33,22	332,19
44050730	Frutos del bosque liofilizados en polvo	Sosa	80	9,16	91,64
	Total		873		1000

Mezclar la clara de huevo con la albúmina y montar. Añadir los azúcares a modo de merengue francés y seguir montando hasta tener un merengue firme. Tamizar la harina de almendra con los frutos del bosque en polvo y añadir gradualmente en el merengue mezclando con movimientos envolventes. Extender sobre una placa de 60x40 y hornear a 140 °C durante 15 minutos.



TÁNDEM DE FRUTOS DEL BOSQUE

Gianduja montada con mantequilla

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
45300036	Pasta pura de macadamia	Sosa	60	40,00	400,00
	Cobertura de frutos del bosque		40	26,67	266,67
00150347	Mantequilla	Elle&Vire	50	33,33	333,33
	Total		150		1000

Derretir la cobertura a 40 °C y añadir la pasta pura. Emulsionar bien y dejar enfriar hasta que cristalice. Mezclar con la mantequilla pomada y montar. Debe blanquear y coger consistencia. No sobrepasar los 25 °C durante el proceso de montado.

Cobertura de frutos del bosque

Código	Ingrediente	Marca	g	%	g/kg
00301580	Cobertura Ariaga Blanche 30%	Valrhona	1000	76,92	769,23
44050436	Frutos del bosque liofilizados en polvo	Sosa	200	15,38	153,85
00260500	Manteca de cacao	Valrhona	100	7,69	76,92
	Total		1300		1000

Mezclar el 30% de la cobertura a 40 °C con el polvo de frutos del bosque y conchar 30 minutos hasta que ésta quede bien disuelta y el color sea bien intenso. Añadir el resto de cobertura y conchar 20 minutos más. Atemperar a 28/30 °C y utilizar.

