

Nota: No adelantarse al proceso

Receta Platillo
“Pastelería Francesa” Chocolate con Limón.

Tiempo de Preparación:	Descripción:
-------------------------------	---------------------

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes mousse de chocolate:	Observaciones (Marca)
300	gr	Crema para batir	
50	gr	Crema de avellana	
100	gr	Leche condensada	
50	gr	Avellanas troceadas	
10	gr	Grenetina	
1/4	tza	Agua para hidratar la grenetina	
		Ingredientes curp de limón con matcha:	
2	pzas	Huevos	
65	ml	Leche	
2	pzas	Yemas	
3	gr	Matcha	
		Ralladura de limón	
135	gr	Mantequilla	
135	gr	Azúcar	
5	gr	Grenetina	
50	ml	Agua para hidratar grenetina	

Cantidad:	Unidad:	Ingredientes para el crumble:	Observaciones (Marca)
250	gr	Harina	
150	gr	Mantequilla fría	
70	gr	Azúcar	
3	gr	Canela molida	
		Ingredientes para masa bretona:	
180	gr	Harina	
56	gr	Polvo de almendra	
5	gr	Cocoa	
2	gr	Sal molida	
110	gr	Mantequilla	
60	gr	Azúcar glass	
1	pza	Huevo	
		Ingredientes glaseado espejo:	
180	gr	Crema Nestlé	
240	gr	Azúcar	
90	gr	Glucosa	
27	gr	Azúcar invertido	
70	gr	Chocolate blanco	
60	gr	Agua	
10	gr	Grenetina	
70	ml	Agua	

CEDO

		Utensilios:	
		Batidora	
		Horno	
		Báscula	
		Taza medidora	
		Miserable	
		Bowls de tamaños	
		Cuchillos	
		Tabla para picar	
		Rallador	
		Cucharas medidoras	
		Molde de silicon redondo	Figuras o redondo
		Rejilla para escurrir el glase	
		Aros redondos	
		Charolas para hornear	
		Tapete de silicon	
		Estufa	
		Olla	
		Sartén	

#	Preparación mousse:
1	Hidratar la grenetina en el agua.
2	Entibiar la leche condensada y la crema de avellana, agregar la grenetina.
3	Montamos la crema a punto medio e incorporamos de manera envolvente a la mezcla anterior.
4	Procedimiento del curd:
5	Mezclar yemas, huevos, azúcar y matcha, colocar en una olla, llevar al fuego hasta espesar.
6	Cambiar de recipiente, agregar la grenetina y mezclar hasta disolver.
7	Agregar la mantequilla a temperatura ambiente.
8	Procedimiento crumble:
9	Mezclar harina, azúcar y canela.
10	Añadir la mantequilla fría y amasar todo hasta obtener una textura grumosa.
11	Formar en círculo y hornear hasta que se dore, previamente hornear a 180° C por 10 minutos
12	Procedimiento masa bretona:
13	Mezclar secos, hacer al centro un hueco y colocar la mantequilla.
14	Amasar ligeramente hasta formar una masa arenosa.
15	Después añadir el huevo y amasar solo lo suficiente para formar una masa que se despegue de las manos y mesa de trabajo.
16	Procedimiento de glaseado espejo:
17	Hidratar la grenetina en 60 gr de agua.
18	Calentar crema, azúcar invertido y chocolate.
19	Hacer un almíbar para alcanzar una temperatura de 125 °C con el azúcar, glucosa y los 60ml de agua.
20	Agregar el ganache en forma de hilo moviendo con un batidor de globo hasta incorporar.
21	Dejar enfriar 35° y agregar la grenetina fundida, mezclar y verificar la temperatura de 32 a 36 °C par utilizar.