

FUTURO  
(30 PAX)

Ingredientes	Cantidad	Procedimiento
<b>GELÉE DE FRUTOS ROJOS</b> Mora Frambuesa Azúcar Gelatina en polvo Agua Té de frutos rojos	100 g 50 g 25 g 4 g 20 g 1 bolsa	Licuar la mora y la frambuesa, tamizar y mezclar con el azúcar. Llevar a hervor y adicionar la gelatina previamente hidratada en 20 g de infusión de té rojo.  Poner 7g en moldes cuadrados de silicona pequeños y dejar en abatidor hasta congelar.  Rendimiento: 145 g Cantidad por cuadrado: 7g (Cada cuadrado se divide en 4) Porciones: 80 (20 cuadrados)
<b>MOUSSE DE CHOCOLATE</b> Huevos Yemas Azúcar Chocolate 70% Mantequilla Crema de leche	29 g 23 g 80 g 70 g 12 g 85 g	Hacer una pate a bombe con el azúcar, yemas y huevos, batir hasta enfriar y adicionar el chocolate y la mantequilla previamente fundidos.  Batir la crema y adicionar a la mezcla anterior.  Disponer la mousse en una manga y dosificar en los moldes sobre la gelée. Alisar y congelar.  Rendimiento: 270g Cantidad por cuadrado: 7g (cada cuadrado se divide en 4) Porciones: 154 (38.5 cuadrados)
<b>BAVAROIS DE VAINILLA Y CILANTRO</b> Azúcar Yemas Leche Cilantro fresco Vaina de vainilla  Gelatina en polvo Agua  Crema de leche	34 g 34 g 88 g 8.5 g 1/2 vaina  4 g 20 g  128 g	Hacer una crema inglesa: Hervir la leche con el cilantro, la vainilla y la mitad del azúcar, tamizar las yemas y adicionar el resto del azúcar. Atemperar con la leche caliente y devolver la mezcla al fuego para pasteurizar (85°C).  Hidratar la gelatina con el agua, calentar y verter en la mezcla anterior. Enfriar a 25°C.  Batir la crema a ¾ y adicionar a la crema inglesa.  Disponer en una manga pastelera y rellenar el molde. +70%  Rendimiento: 240 g Cantidad por porción: 9 g

Por: **MARÍA GABRIELA MANRIQUE Y  
CARLOS ANDRÉS SAMPEDRO**  
@LABGatoDumas

<p><b>BIZCOCHO DE MICROONDAS</b></p> <p>Huevos Harina tostada Harina almendras Azúcar Agua Ralladura de limón Esencia de vainilla Harina Carga de gas Carbón activado</p>	<p>200 g – 4u 50 g 20 g 50 g 50 g 1 u 1 g 30 g 2 u 5 g</p>	<p>Licuar todos los ingredientes, tamizar; disponer en un sifón y aplicar dos cargas de gas. Reposar por 30 minutos a temperatura ambiente, vaciar la mezcla en recipientes plásticos y llevar a microondas por 1 minuto.</p> <p>Total para 30 porciones.</p>
<p><b>GLACAGE</b></p> <p>Agua Agua Azúcar Carbón activado Gelatina Glucosa Crema de leche Chocolate blanco</p>	<p>69 g 55 g 60 g 5 g 9 g 116 g 140 g 150 g</p>	<p>Hidratar la gelatina en el agua de 55 g. Aparte realizar un almíbar con el azúcar, el agua de 69 g y la glucosa.</p> <p>Preparar una ganache con el chocolate blanco y la crema de leche.</p> <p>Unir las preparaciones anteriores, agregar el carbón activado y la gelatina previamente activada.</p> <p>2 g por porción.</p>
<p><b>MONTAJE</b></p> <p>Monedas de chocolate Harina de pan tostada Palillos</p>	<p>28 u 30 g</p>	<p>Sobre una placa con papel film, desmoldar los lingotes de gelée y mousse y dejar en abatidor hasta congelar de nuevo, cortar cuadrados de medio centímetro de lado y reservar en abatidor</p> <p>Disponer la bavaroise sobre un molde de esferas hasta <math>\frac{3}{4}</math> de su capacidad, poner los cuadrados anteriores hasta el centro de la esfera y terminar de rellenar con bavarois, congelar.</p> <p>Glasear las esferas congeladas y decorar con el biscocho de microondas, espolvorear harina tostada y servir descongelado.</p> <p>0.5 g cada moneda, de 3 cm de diámetro</p>