

francia

Primer clasificado





Cono: Helado de chocolate negro 62%



Mignon

- Cubo: chocolate blanco, fresa y limón
- Dodecaedro: Chocolate negro, mango passion y frambuesa
- Esfera: Chocolate negro, banana y caramelo
- Helado de chocolate de leche y sorbete de mandarina.
- Disco: Cobertura de leche y caramelo de mantequilla salada
- Gusano: Chocolate blanco y albaricoque

Tarta helada

CRUJIENTE DE NOUGAT DE COCO

ingredientes

10 g	chocolate blanco
288 g	pasta de nougat
76 g	feuilletonne
50 g	coco rallado

Fundir el chocolate, añadir el nougat y mezclar hasta conseguir una textura homogénea. Añadir el feuilletonne y el coco rallado.

MOUSSE HELADO DE BANANA

ingredientes

70 g	agua
170 g	azúcar
40 g	jarabe de glucosa
130 g	claras
20 g	azúcar invertido
530 g	pulpa de banana
1 g	gelatina
60 g	agua
360 g	nata

Cocer a 121°C el azúcar, el agua y la glucosa. Verter sobre las claras y el azúcar invertido y hacer un merengue italiano. Calentar parte de la pulpa de banana para deshacer la gelatina que previamente habremos hidratado con el agua. Mezclar esta pulpa, el resto y finalmente la nata semimontada.

PURÉ DE FRESA GELIFICADO

ingredientes

150 g	puré de fresas
40 g	azúcar
2,5 g	pectina NH
25 g	azúcar invertido
14 g	Kirsch
6 g	zumo de limón

Calentar el puré con el azúcar invertido. A 50°C añadir el azúcar mezclado con la pectina. Hervir y dejar enfriar. Añadir el zumo de limón y el kirsch.

SORBETE DE LIMÓN Y FRESA

ingredientes

78 g	agua
129 g	azúcar
100 g	azúcar invertido
20 g	dextrosa
6 g	estabilizante
18 g	puré de fresa
1667 g	zumo de limón

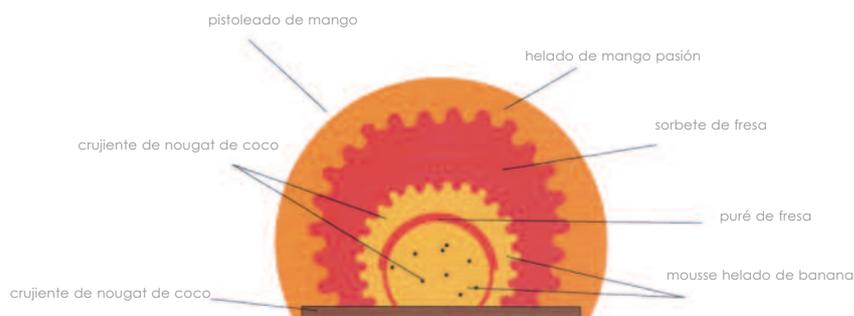
Poner a calentar el agua. A los 25°C incorporar parte de la sacarosa, azúcar invertido y dextrosa. A los 50°C añadir el resto de la sacarosa con el estabilizante. Cocer a 82°C, verter sobre el puré de fresa y el zumo de limón. Mezclar delicadamente. Dejar enfriar y mantener.

HELADO DE MANGO-PASIÓN

ingredientes

329 g	leche entera
149 g	leche en polvo
156 g	azúcar
156 g	glucosa
52 g	dextrosa
520 g	nata
10 g	estabilizante
915 g	puré de mango
312 g	puré de pasión

Calentar leche y leche en polvo. A los 25°C incorporar parte del azúcar, la glucosa y la dextrosa. A los 35°C añadir la nata y a los 50°C agregar el resto del azúcar y el estabilizante. Cocer a 82°C. Verter sobre los purés y homogeneizar. Dejar enfriar.





Copa helada

STREUSSEL

ingredientes

170	g	mantequilla
170	g	azúcar moreno
190	g	nuez en polvo sin refinar
170	g	harina T55

Mezclar todos los ingredientes con la hoja hasta conseguir una pasta. Pasar por un cedazo y hornear a 150°C.

STREUSSEL PARA LA BASE

ingredientes

220	g	chocolate de leche
60	g	manteca de cacao
180	g	pasta de avellana
160	g	praliné de avellana
650	g	streussel base cocido
120	g	avellana tostada

Fundir el chocolate, añadir la manteca de cacao, la pasta y el praliné de avellana. Terminar mezclado con el streussel y las avellanas. Dejar cristalizar.

SALSA DE CHOCOLATE CARAMELO

ingredientes

37	g	leche entera
2	g	agua
8	g	azúcar invertido
8	g	glucosa
38	g	azúcar líquido
357	g	pasta de caramelo
29	g	nata fresca
15	g	cacao en polvo (20/22)
4	g	cacao en polvo (10/12)

Calentar la leche, la nata y el agua. A 25°C añadir la glucosa, a 35°C agregar el cacao en polvo y la pasta de caramelo y a 50°C añadir la pectina.



SORBETE DE MANDARINA

ingredientes

188	g	agua
125	g	azúcar
59	g	glucosa
2	g	estabilizante
156	g	concentrado de mandarina
469	g	puré de mandarina

Calentar el agua, a 25°C añadir parte del azúcar y la glucosa. A los 50°C agregar el resto del azúcar con el estabilizante. Cocer a 82°C. Verter sobre el puré de mandarina y el concentrado. Homogeneizar y dejar enfriar. Mantecar.

HELADO DE BANANA

ingredientes

456	g	leche entera
45	g	leche en polvo
138	g	azúcar
29	g	glucosa
124	g	nata
3	g	estabilizante
198	g	pulpa de banana
5	g	zum de limón

Calentar la leche y la leche en polvo. A 25°C incorporar parte del azúcar y la glucosa. A los 50°C agregar el resto del azúcar con el estabilizante. Cocer a 82°C. Verter sobre la banana y el zumo. Homogeneizar y dejar enfriar. Mantecar.

ESFERAS DE CREMA DE AVELLANA

ingredientes

500	g	leche entera
60	g	pasta de avellana
50	g	azúcar
90	g	yemas
2	u	vainas de vainilla

Calentar la leche con la vainilla y añadir la pasta de avellanas. Verter sobre las yemas montadas con su azúcar. Cocer todo a 82°C. Llenar moldes y congelar.

CORONA DECORACIÓN

ingredientes

400	g	mantequilla
700	g	azúcar lustre
400	g	claras de huevo
400	g	mazapán 50%
400	g	harina T55
0,30	g	colorante amarillo
2	g	colorante rojo



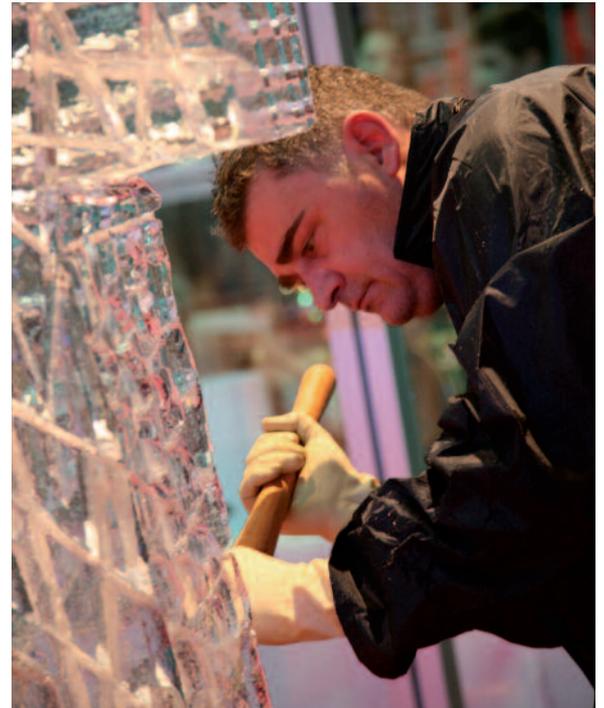
españa





Salado

El bosque y el sotobosque: Helado de boletus, yema de tófona, crujiente de patata y seta de consomé de setas.



Mignon

- Helado de chocolate Guanaja con interior de bizcocho al vapor de cacao
- Helado de chocolate Guanaja con cremoso de caramelo
- Helado de chocolate Manjarí con interior rocoso de chocolate y maracuyá
- Helado Chocolate Blanco Opalys con interior de merengue seco de frambuesa
- Helado chocolate y avellana con interior crujiente de avellana
- Helado de chocolate Manjarí con interior de macaron de naranja

Tarta helada. Tarta gaudí

BIZCOCHO DE CÍTRICOS

ingredientes

200	g	clara
75	g	azúcar
120	g	azúcar en polvo
120	g	almendra en polvo
2,5	g	piel de naranja
2,5	g	piel de mandarina
2,5	g	piel de limón
2,5	g	piel de lima

Montar las claras con el azúcar en grano. Mezclar el polvo de almendra con el azúcar en polvo, y triturar hasta conseguir un polvo y sin grumos. Incorporar a las claras ya montadas la mezcla anterior de sólidos y la ralladura de cítricos. Mezclar perfectamente hasta conseguir una masa sin grumos. Dosificar en lata a una altura de 2 cm. Cocer en horno a 160/165°C. Una vez cocido, reservar a temperatura ambiente hasta su utilización.

MERENGUE SUIZO

ingredientes

600	g	sacarosa
140	g	agua
400	g	clara

Calentar el agua y a sacarosa hasta 120°C. Montar las claras unos 8 minutos e ir introduciendo el almíbar.

PÂTÉ FRUIT DE AMARENA

ingredientes

800	g	amarena
200	g	mora
1.000	g	azúcar
30	g	pectina NH
300	g	glucosa 44
5	g	ácido cítrico

Calentar la amarena y la mora. Aparte mezclar el azúcar y la pectina. Añadirlo a una temperatura de 40°C. Llegar a una temperatura de 98°C y retirar del fuego. Añadir el ácido cítrico mezclado con un poco de agua y pasar el túrmix. Colocar en un molde (a una altura de 1 cm) e introducir en el congelador.

CRUMBLE DE NIBS DE CACAO

ingredientes

250	g	mantequilla
350	g	azúcar
190	g	harina
200	g	nibs cacao
80	g	polvo almendra
60	g	cacao
4	g	sal
2	g	bicarbonato

Mezclar todos los ingredientes en una batidora con la pala, hasta conseguir una masa de textura compacta y uniforme. Enfriar, dosificar en lata y cocinar a 170°C. Una vez cocinada reservar a temperatura ambiente hasta su utilización.

SORBETE DE CASSIS

ingredientes

400	g	pulpa de cassis
375	g	agua
40	g	dextrosa
63	g	glucosa 38 DE
7	g	neutro Cremodan
115	g	sacarosa

Hacer una pasteurización a alta temperatura ya que solo calentaremos el agua y la base, no la fruta, ya que con este efecto conseguimos un sabor total y sin ningún sabor a cocido. Primero calentar el agua y a 50°C añadir los azúcares mezclados con el neutro. Introducir en la mantecadora y cuando esté a 0°C agregar la fruta y concluir la mantecación a unos -8°C.

SORBETE DE MANGO PASIÓN

ingredientes

253	g	agua
7	g	neutro Cremodan
92	g	sacarosa
68	g	dextrosa
30	g	maltodextrina
400	g	pulpa mango Garnier
150	g	pulpa fruta de la pasión

Proceder como en el sorbete de cassis.

HELADO DE SELECCIÓN DE VAINILLAS CON VIOLETAS**ingredientes**

50	g	violetas secas
566	g	agua
55	g	glucosa 38 DE
107	g	leche en polvo 1% MG
7	g	neutro Cremodan
150	g	sacarosa
115	g	mantequilla
3	u	vainas de vainilla

Hacer una maceración en frío durante tres días con las violetas y el agua. Colar este agua y ponerla en el pasteurizador. A los 40°C añadir la leche en polvo y a continuación la vainilla rascada (solo nos interesa el interior). A los 50°C añadir el azúcar y el neutro, y finalmente la mantequilla. Madurar durante 12 horas.

Colar el mix e introducirlo en la mantecadora y extraerlo a una temperatura de -8°C, ya que para el montaje de la tarta ésta es la temperatura perfecta para poder trabajar la manga con el helado. A otra temperatura más baja no saldría el helado de la manga y la textura sería muy dura para el montaje.

GLASEADO DE COBERTURA NEGRA**ingredientes**

500	g	cobertura negra Guanaja
250	g	leche
50	g	glucosa
8	g	gelatina

Hervir la leche y la glucosa, añadir la gelatina previamente hidratada en agua fría, mezclar y verter sobre la cobertura picada. Remover bien hasta que se mezcle por completo, pasar por el chino. Antes de utilizar calentar a 29-30°C.

PINTURA BLANCA OPALYS**ingredientes**

700	g	cobertura blanca
300	g	cobertura de cacao
		colorante blanco

Fundir la manteca de cacao y la cobertura blanca, mezclar y añadir color. Reservar y usar para pintar el chocolate a una temperatura de 40°C.

**CUBIERTA**

Serigrafía trencadís en blanco y gris pistoleado en blanco.

DECORACIÓN EXTERIOR DE CHOCOLATE**ingredientes**

1.000	g	chocolate Manjari atemperado
-------	---	------------------------------

Poner el chocolate atemperado entre dos láminas de acetato y con unos cortantes le daremos varias formas. A continuación lo dejaremos secar encima de un molde para darle la forma del buche o tronco.

Copa helada. Iceburguer

TOMATE

Pasta de frutas de Frambuesa

PASTA DE FRUTA DE FRAMBUESA

ingredientes

400 g	pulpa de frambuesa
400 g	sacarosa
8 g	pectina amarilla
65 g	glucosa
35 g	Trimoline
3 g	ácido cítrico
3 g	agua

Calentar la pulpa a 35°C y añadir 200 g de sacarosa mezclado con la pectina.

Vamos añadiendo progresivamente el resto de azúcares. Y cuando alcance los 105°C retirar del fuego y añadir el ácido cítrico.

Verter en un marco de 4 mm sobre un tapete de silicona.

PAN DE HAMBURGUESA (BASE).

Financier de Avellana

ingredientes

1.000 g	azúcar en polvo
200 g	almendra en polvo
200 g	avellana tostada en polvo
300 g	pasta de avellana
400 g	harina floja
18 g	impulsor
1.000 g	claras 35-40°C
600 g	mantequilla noisette 60°C
1 g	sal

Mezclar en el orden indicado. Reposar mínimo 12 h en nevera. Cocer en tiro abierto 180°C , unos 15 minutos.

PAN DE HAMBURGUESA (TAPA)

Macaron suizo

ingredientes

400 g	claras pasteurizadas
800 g	azúcar grano
500 g	almendra en polvo
220 g	azúcar lustre

Hacer un merengue suizo a 50°C. Cuando haya montado añadir la almendra y el azúcar lustre en forma de lluvia. Trabajar hasta que tenga la textura adecuada.

Cocer a 142°C con el tiro abierto unos 12 minutos.

HELADO DE MANDARINA CON MIEL DE AZAHAR

ingredientes

97 g	agua
10 g	miel
8 g	Cremodan
140 g	sacarosa
95 g	glucosa 30 DE
650 g	zumo de mandarina natural

Calentar el agua e incorporar la base, el azúcar y la miel. Completar el ciclo de pasteurización. A 4°C añadir el zumo de mandarina, madurar 12 horas y mantecar. Estirar el helado en una capa fina y cortar en forma de "loncha de queso".

HELADO DE CHOCOLATE 70% PARA "HAMBURGUESA"

ingredientes

550 g	agua
200 g	cobertura Guanaja 70%
7 g	Cremodan
70 g	dextrosa
100 g	leche en polvo
73 g	sacarosa

Poner a hervir el agua y cuando esté a 40°C añadir la leche. A los 50°C incorporar los azúcares con el neutro. Y a los 70°C incorporar el chocolate. Completar el ciclo de pasteurización. Dejar madurar 12 horas. Mantecar. Moldear el helado en forma de hamburguesa.



montaje

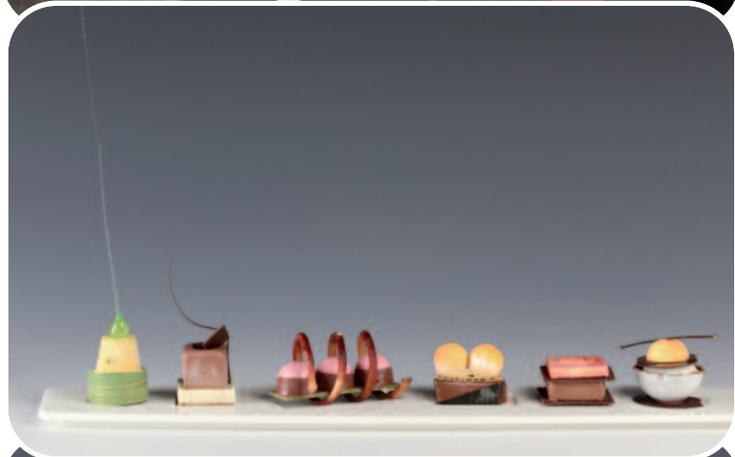
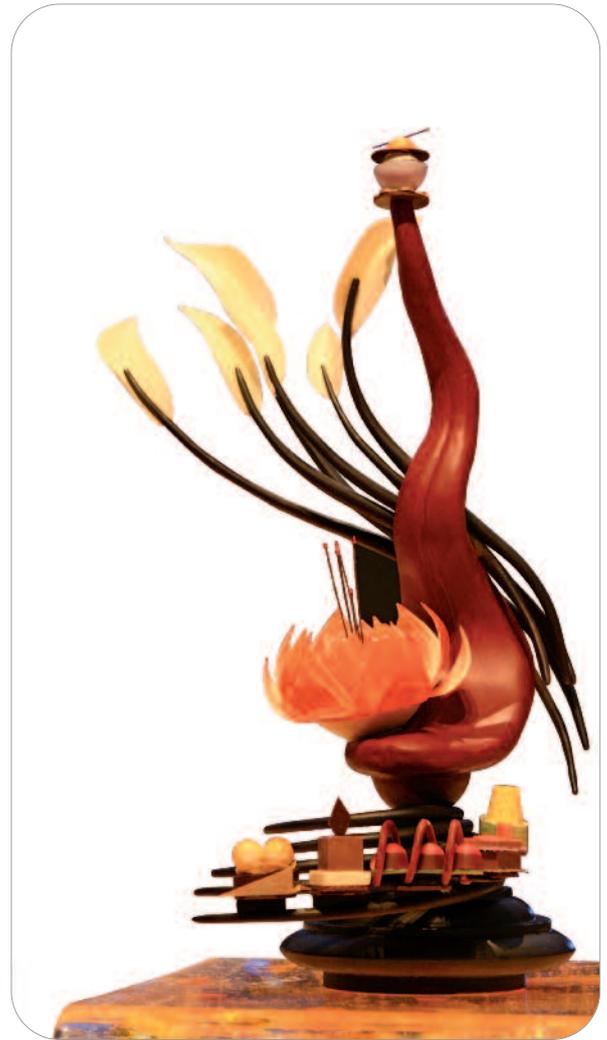
Montar todos los elementos como si fuera una hamburguesa.

SPONSORS Y ENTIDADES COLABORADORAS DEL EQUIPO ESPAÑOL



italia

segundo clasificado



polonia

tercer clasificado

