come-
almendras

CHOCOVIC
El sabor del talento

comealmendras

y chocolate blanco Opal

queso fresco

1.000 g de leche
500 g de nata
C/s de cuajo vegetal (natural)
300 g de almendra marcona
30 g de sal
80 g de amaretto
25 g de zumo de limón

Triturar las almendras, leche, nata, sal y amaretto. Calentar a 70 ºC. Añadir zumo de limón y el cuajo vegetal, remover y dejar reposar 10 minutos.
Volver a calentar hasta que esta mezcla se corte (es precisamente lo que buscamos) y volver a dejar reposar durante 30 minutos. Pasar por una estameña presionando fuertemente hasta conseguir una crema lisa.
Dosificar en moldes de acetato redondos de 4 cm de diámetro por 2 cm de altura. Reservamos en nevera durante 4 horas para que el cuajo actúe. Luego pasar a la deshidratadora a 45-50 ºC durante 3 horas. Reservar.

malto almendra tostada	*10 g de aceite de almendra tostada* *25 g de malto (texturas)* *C/s de sal*	Mezclar el aceite de almendra y la sal e ir añadiendo el malto, poco a poco, y removiendo con un batidor hasta que queden unas "migas" del tamaño deseado. Reservar en seco.
"lactonesa" almendra	*200 g de leche* *30 g de almendra marcona* *C/s de amaretto* *C/s de aceite de girasol*	Triturar la leche con las almendras y pasar por un colador. Poner la mezcla en un recipiente alto y montar con el túrmix añadiendo, poco a poco, el aceite de girasol, como si se tratase de una mayonesa. Montar al gusto, pasar a una manga y reservar en frío.
láminas chocolate blanco Opal chocovic	*500 g de* ***chocolate blanco Selección Opal 30.3%*** *C/s de aceite de trufa*	Fundir el chocolate a 45 ºC. Añadir las gotas de aceite de trufa y emulsionar. Atemperar a 26 ºC y estirar láminas de 20 x 10 cm, sobre una hoja de papel guitarra. Cuando empiece a cristalizar troquelar discos del mismo tamaño que el molde del queso fresco de la receta anterior, con ayuda de un cortapastas. Una vez troquelados, con una puntilla caliente y una regla, cortar un triángulo que se debe dejar vacío, al igual que el queso fresco, dándole así la típica forma del comecocos. Reservar entre dos hojas de papel guitarra con algo de peso encima. Montar al gusto, pasar a una manga y reservar en frío.

Los hermanos Torres

*Chefs del restaurante Dos Cielos (1 * Michelin)*

Hermanos de nacimiento y de profesión. La trayectoria de Sergio y Javier Torres ha sido imparable desde que decidieron, con tan solo 14 años, que querían ser cocineros. Inspirados por su abuela Catalina, llevan más de treinta años dedicándose en cuerpo y alma a la gastronomía. Su pasión por la cocina los ha llevado a trabajar en los mejores restaurantes del mundo, siempre por separado.

En la actualidad son chefs en el restaurante gastronómico Dos Cielos (1* Michelin), donde apuestan por una cocina sencilla y personal, combinando tradición y vanguardia.

Rambla Catalunya, nº 6, 1ª planta
08007 Barcelona

T +34 934 705 673
F +34 934 705 670
chocovic@chocovic.es

www.chocovic.es

CHOCOVIC
El sabor del talento