

recetario pascua

2017



CHOCOVIC
El sabor del talento



el sabor del talento

La Pascua es una de las fechas más señaladas en el mundo de la pastelería. Ya sean monas, huevos o infinidad de otras formas posibles para unas fechas en la que los protagonistas son los más pequeños. La creatividad para estas fechas es ilimitada y sorprendente.

Este año, nos centramos en el icono de la Pascua: el huevo. Encontrarás tres propuestas diferentes con el estilo de cada uno de nuestros embajadores.

Huevo de piruleta y chocolate blanco de Sergi Vela, para los más pequeños y también mayores; el huevo multicolor de Lluís Costa, atractiva y colorida propuesta para nuestros escaparates, y el elegante postre de huevo de pascua de Rafa Delgado. Para todos los gustos y ocasiones.

Feliz Pascua

huevo de pascua

chocolate blanco-frambuesa-pistacho

POR RAFA DELGADO

.....

Los toques ácidos del **chocolate blanco Jaine de la gama Selváticas** combinan a la perfección con la frambuesa, moras y sorbete de mandarina. ¡Porque los postres también se tiñen de Pascua!

.....

camisa de chocolate blanco

*C.s. **Chocolate Jaine**
Molde de huevo 10cm*

Temperar el chocolate y encamisar el molde, de modo que quede una capa muy fina.

espuma de chocolate blanco y lima

*340 gr **Chocolate Blanco Opal**
450 gr nata
2 u lima
5 u gelatina
240 gr clara
3 cargas de gas*

Rallar la pieles de lima en un cazo juntamente con la nata. Dejar infusionar 10 min y colar.
Calentar nuevamente la nata y añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas en agua y hielo.
Verter sobre el chocolate y mezclar.
Añadir la clara y finalmente colar.
Llenar un sifón y cargar. Reposar hasta que esté totalmente frío.

bizcocho de microondas de pistacho

*110 gr pasta pura de pistacho
110 gr yema
110 gr azúcar
170 gr clara
30 gr harina
3 u gas sifón*

Triturar todo.
Colar y rellenar un sifón.
Cargar con el gas y dejar reposar.
En un vaso de plástico cortado en la base, suflar la espuma y cocer al microondas 40 segundos aproximadamente.

membrillo de frambuesa

*350 gr puré frambuesa
160 gr txt
10 gr licor de frambuesa
1.8 gr agar-agar
1 ½ u gelatina*

Calentar una parte de la pulpa con el almíbar y el agar-agar hasta que arranque el hervor. Dejar hervir 1 minuto.
Colocar en molde.
Dejar que enfríe y cortar cuadrados de 2x2x1cm.

otros

*Frambuesas
Moras
Sorbete de mandarina*

montaje

En la base de la camisa del medio huevo, colocar un cuadrado de membrillo de frambuesa.
Alrededor colocar la espuma de chocolate blanco y seguidamente cubrir la espuma con trozos de bizcocho de pistacho.
Cortar a ¼ las moras y a ½ las frambuesas, disponer de forma aleatoria sobre el conjunto.
En el centro colocar el sorbete de mandarina.

.....



huevo

de chocolate Nacar con piruleta de fresa

POR SERGI VELA



.....

huevo

*400 g de **Chocolate blanco Nacar 30,3%**
C/s de vainilla
50 g de piruletas de fresas*

Fundir el chocolate blanco en el microondas y añadir el caramelo de piruleta previamente molturado con la ayuda de un rodillo.

Atemperar la mezcla a 29 °C y moldear un huevo de Pascua.

Dejar cristalizar el huevo de chocolate durante 2 horas en un lugar seco y frío y desmoldear.

Decorar el huevo de chocolate blanco, vainilla y caramelo de fresa con caramelos blandos de fresa.

.....

huevo pascua colores

POR LLUÍS COSTA

Sencillo pero atractivo. El tradicional
huevo de Pascua con una brillante
explosión de color.

ingredientes
(sobre al 2% de colorante)

Colorantes Flower Power
Amarillo intenso 3 a
Azul intenso 11 a
Naranja intenso 4 a
Rojo intenso 5 a
Chocolate Blanco Selección Opal 30,3%
Molde huevo 26 x 17 cm
Manteca de cacao

montaje

La temperatura de la pintura adecuada para pintar los moldes ronda los 28°C temperatura en la cual la manteca de cacao tiene la fluidez suficiente para ser vaporizada.
Es posible añadir chocolate para aumentar la densidad la única precaución es que la pintura ha de estar en correcto atemperado según el chocolate que se haya incorporado en la mezcla.

Para conseguir un buen brillo en un huevo no solo es necesario un buen temperado del molde, si el molde es de metacrilato, conseguiremos mejor brillo.

Para la realización del huevo preparar 5 colores con la ayuda del flower power.

Temperar bien todas las pinturas y dejar reposar a una temperatura de 28°C, salpicar el molde primero con color azul después blanco, luego rojo, naranja y finalmente amarillo.
Para conseguir estos micro puntos poner la pistola con la boquilla del fluido de chocolate a máxima apertura y la presión al mínimo así conseguiremos que salgan gotitas muy pequeñas.
Finalmente pintar de color blanco bióxido de titanio y realizar el moldeado con cobertura opal.
Una vez cristalizado desmoldar y poner en una base de huevo.



Rambla Catalunya, nº 6, 1ª planta
08007 Barcelona

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

www.chocovic.com



CHOCOVIC
El sabor del talento