

Guirnalda de Navidad



COMPOSICIÓN

Namelaka de chocolate blanco
Ganache de caramelo a su punto de sal
Crumble de Cacahuètes
Gelatina y gel fluido de mandarina
Hojas de menta confitada
Esferas de granada
Esferas de Hierbas Ibicencas
Decoración de caramelo

Namelaka de chocolate blanco



Ingredientes

346 g chocolate blanco
200 g leche
10 g miel
4 g gelatina
400 g nata fría



Elaboración

Poner la gelatina en remojo en agua bien fría.
Fundir el chocolate a baño maría
Calentar la leche con la miel, sin dejar hervir, quitar del fuego y añadir la gelatina escurrida.
Verter la leche arriba del chocolate en 3 veces, emulsionando bien con una lengua.
Añadir la nata fría y emulsionar con el turmix sin dar aire a la mezcla. Guardar en nevera en un contenedor, tapando la mezcla con papel film a piel, dejar reposar un día antes de usar.
El día siguiente, batir ligeramente con una varilla y poner en manga con boquilla lisa de 10 mm.

Ganache de caramelo a su punto te sal

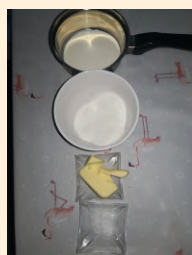
Ingredientes

Por el toffee:
75 g azúcar
25 g mantequilla
50 g nata
8 g sal maldon

Por la ganache:
100 g chocolate blanco
50 g nata
6 g miel
250 g nata fría

Elaboración

Calentar la nata, en un cazo derretir el azúcar y cuando tenemos el caramelo añadimos la mantequilla, la sal y la nata caliente, dejamos un minuto al fuego para que los ingredientes se incorporan bien. Derretimos el chocolate blanco a baño maria. Calentar la nata con la miel, verterla arriba del chocolate fundido, luego añadir el toffe y mezclar bien con lengua. Por último añadir la nata fría y colar todo por un chino. Reservar en nevera en un contenedor con la mezcla tapada con papel film a piel, dejar reposar un dia. A la hora de usar, batir ligeramente con varilla y poner en manga con boquilla lisa de 10 mm



Crumble de cacahuètes

Ingredientes

100 g mantequilla
50 g azucar
50 g azucar moreno
100 g cacahuètes (o harina de cacahuètes)
100 g harina
3 g sal maldon
3 g piel de mandarina



Elaboración

Cortar la mantequilla en daditos y dejarla en el congelador unos minutos para que esté bien fría. Tostar los cacahuètes en el horno o en un sartén, dejar enfriar y poner en el congelador por unos minutos, triturarlos en un robot o Thermomix con 30 g de harina, con la función Pulse Poner todos los ingredientes secos en el bol de la amasadora y mezclar un par de veces, luego añadir la mantequilla y seguir amasando a baja velocidad, hasta que la masa quede amasada en varias piezas. Dejar la masa enfriar en nevera media hora. Desmigar la masa en bolitas del tamaño deseado (no mas de 1 cm de grosor) en una bandeja con papel de horno abajo y hornear a 170 grados 9-10 minutos. Dejar enfriar antes de guardar. Si la masa queda aplastada una vez cocida, dejar enfriar 5 minutos y romperla con una varilla en rocas más pequeñas.

Cubitos y gel fluido de mandarina

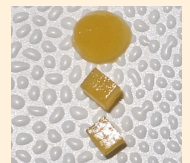
Ingredientes

603 g zumo de mandarina
6 g agar agar
100 g azucar



Elaboración

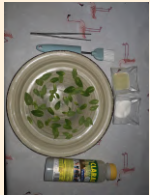
Exprimir y colar el zumo de mandarina, en un cazo llevar a ebullición 250 g de zumo con el agar y el azúcar, removiendo bien, dejar hervir 3 minutos, quitar del fuego y añadir el restante del zumo. Filtrar y dejar enfriar en nevera unas horas hasta que la gelatina cuaje. Triturar en la Thermomix 450 g de producto, reservar el restante para cortar en cubitos pequeños. Añadir 5/8 g de zumo de mandarina si el gel triturado no sale perfectamente liso. Poner en un bol y quitar el aire en una máquina al vacío a campana, si necesario, quitando el aire al maximo, 3 o 4 veces, eso permite también de restituir el color al gel. Guardar en manga con boquilla fina y lisa (4 mm)



Hojas de menta confitada

Ingredientes

3 g Hojas pequeñas de menta
10 g clara pasteurizada
10 g azúcar



Elaboración

Con un pincel (que no sea de silicona) mojar ligeramente las hojas de menta con la clara, por las dos caras, luego espolverizarlas con el azúcar arriba y abajo. Dejar secar en una rejilla con papel de horno por un par de días (depende de la humedad del ambiente, 1 o 3 días) sin tapar. Luego reservar en un contenedor con sílice, a temperatura ambiente.



Esferas de granada

Ingredientes

200 g zumo de granada
50 g azúcar
1.6 g agar agar
200 g aceite de girasol



Elaboración

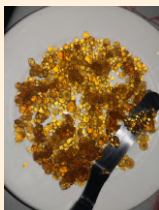
Poner el aceite en un vaso en el congelador por 30 minutos o hasta que la temperatura llegue a 3 grados. Exprimir la granada y colar el zumo con un colador. Hervir 80 g de zumo de granada con el agar y el azúcar por 3 minutos, removiendo bien, luego quitar del fuego y mezclar con el restante de zumo. Dejar enfriar a 40 grados y poner en un biberón, dejar caer las gotas del líquido en el vaso de aceite, reponer el vaso en nevera al menos 5 minutos para que las esferas cogían cuerpo, luego escurrir el aceite y lavar bien las esferas de granada en agua fría, escurrir y secar antes de usar. Si no se usan al momento se pueden guardar en nevera en su aceite 2 o 3 días



Esferas de Hierbas Ibicencas

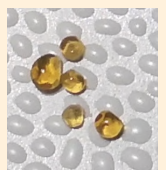
Ingredientes

90 g Hierbas Ibicencas
1 g agar agar
25 g azúcar moreno
100 g aceite girasol



Elaboración

Poner el aceite en un vaso en el congelador por 30 minutos o hasta que la temperatura llegue a 3 grados. Hervir 40 g de hierbas con el agar y el azúcar por 3 minutos, removiendo bien, luego quitar del fuego y mezclar con el restante de hierbas. Dejar enfriar a 40 grados y poner en un biberón, dejar caer gotas del líquido en el vaso de aceite, reponer el vaso en nevera al menos 5 minutos para que las esferas cogan cuerpo, luego escurrir el aceite y lavar bien las esferas en agua fría, escurrir y secar con papel antes de usar. Si no se usan al momento se pueden guardar en nevera en su aceite 2 o 3 días.



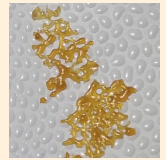
Decoración de Caramelo

Ingredientes

200 g azúcar

Elaboración

Fundir el azúcar, verter el líquido arriba de papel de horno y dejar enfriar. Triturar la lámina de caramelo y tamizar una capa fina del polvo obtenido arriba de papel de horno, hornear a 175 grados hasta que el caramelo vuelva a fundir, quitar el papel de la bandeja y dejar enfriar bien antes de usar



MONTAJE DEL PLATO

Con un pincel, dibujar la base de la guirilandia con 2 cm de grosor, en un aro de 9 cm, en un plato blanco. El emplatado es más a la izquierda del plato, no al centro.

Empezar a dibujar 5 puntos con el gel de mandarina, luego 7 puntos de namelaka más gordos, 7 de ganache y seguir rellenando el dibujo de la base del postre, con puntos pequeños, mas de namelaka y menos de ganache.

Empezar a rellenar los espacios que se han quedado vacíos, antes con 7 cubitos de gelatina, luego 5 piezas de granada y por último alternar esferas de granada y de hierbas ibicencas para rellenar todos los huecos. Posicionar una hoja de menta cerca de cada pieza de granada.

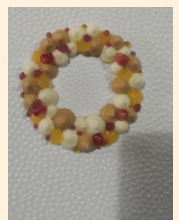
Poner el crumble como en foto, dibujando la parte superior y inferior de una media luna rota. Posicionar antes rocas de crumble más grandes, luego completar la forma con las migas más pequeñas.

Unir las dos partes de la media luna con las esferas de hierbas ibicencas. En la media luna superior poner 2 piezas de granada con las hojas de menta, en la inferior poner 3.

Añadir un par de cubos de gelatina y esferas de hierbas y de granada.

Posicionar a un lado 3 piezas de decoración de caramelo, para dar altura al postre.

Acabar con una hoja de oro alimentario, en varios puntos de la medialuna.



Esferas de Hierbas Ibicencas

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
Hierbas ibicencas	11.95 €	90 ml	1.08 €
Agar agar	2.89 € 8g	1 g	0.37 €
Azúcar moreno	0.79 €	25 g	0.02 €
Aceite girasol	1.50 €	100 ml	0.15 €

Cantidad obtenida producto 65 g

Cantidad necesitada por plato 3 g

Coste por plato 0.08€

Raciones por receta 21

Coste por receta 1.62 €

Menta confitada

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
Hojas de menta	1,36 €	3 g	0.004 €
clara pasteurizada	2.95 €	10 g	0.3 €
azucar	0.97 €	10 g	0.01 €

Cantidad obtenida producto 16 g

Cantidad necesitada por plato 0.7 g

Coste por plato 0.02 €

Raciones por receta 22

Coste por receta € 0.31

Namelaka de chocolate blanco

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
chocolate blanco	8,8 €	346 g	3.05 €
leche	0.89 €	200 g	0.18€
miel	5.48 €	10 g	0.05 €
gelatina	1.39€ 20 g	4 g	0.28€
nata	3.59 €	400 g	1.44€

Cantidad obtenida producto g 920

Cantidad necesitada por plato 20 g

Coste por plato €0.11

Raciones por receta 46

Coste por receta € 5

Ganache de caramelo a su punto de sal

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
azucar	0.97 €	75 g	0.07 €
mantequilla	5.76 €	25 g	0.14€
nata	3.59 €	350 g	1.25€
sal maldon	19.20 €	8 g	0.15€
chocolate blanco	8.8 €	100 g	0.88€
miel	5.48 €	6 g	0.03€

Cantidad obtenida producto g 460

Cantidad necesitada por plato 15 g

Coste por plato 0.08 €

Raciones por receta 30

Coste total por receta 2.52 €

Crumble de Cacahuètes

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
mantequilla	5.76	100 g	0.57 €
harina	0.97	100 g	0.09 €
azucar	0.97€	50 g	0.05 €
azucar moreno	2.02€	50 g	0.1€
cacahuètes	10.77€	100 g	1.07€
sal maldon	19.20€	3 g	0.06€
piel de mandarina	1.19€	3 g	0.003€

Cantidad obtenida producto 370 g

Cantidad necesitada por plato 12 g

Coste por plato € 0.06

Raciones por receta 30

Coste por receta 1.94 €

Gelatina y gel fluido de mandarina

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
mandarina	1.19€	1500 g mandarina para obtener 603 g de zumo	1.78 €
agar agar	2.89 € 8 g	6 g	2.17 €
azucar	0.97 €	100 g	0.097 €

Cantidad obtenida producto 705 g
Cantidad necesitada por plato 5 g

Raciones por receta 141
Coste por receta 4.05€

Coste por plato 0.03€

Esferas de granada

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
granada	1.69 €	700 g x 200 g zumo	1.18 €
azucar	0.97 €	50 g	0.05 €
agar agar	2.89 € 8 g	1.6 g	0.58 €
aceite de girasol	1.50 €	200 g	0.3 €

Cantidad obtenida producto g 160
Cantidad necesitada por plato 2 g

Raciones por receta 80
Coste por receta 2.11 €

Coste por plato 0.03 €

Decoración de caramelo

Ingrediente	Precio kg/ud	Cantidad receta	Coste por receta
Azucar	0.97 €	200 g	0.19

Cantidad obtenida producto g 140
Cantidad necesitada por plato g 1.2

Raciones por receta 116
Coste por receta 0.19€

Coste por plato 0.002 €

Hojas de oro alimentario 12€ 100 laminas, 0.12 € una hoja por plato

Granada en fruta 4 g 0.007€ por plato

Peso total plato 63g Total coste plato 0.54 €