



Jeremy Delteil

Jefe pastelero - Profesor
de la Escuela Nacional de la Pastelería



32 moldes Stone Silikomart



Su receta: **Bergam**

1. Pasta azucarada

200 g	Harina
80 g	Azúcar glas
16 g	Almendras en polvo
2 g	Sal
120 g	Mantequilla
40 g	Huevos

Realizar la pasta mediante el método de arenado [masa quebrada]. Aplanar hasta 2,5 mm. Cortar discos de 6 cm. Cocer durante aproximadamente 15 minutos, a 160°C. Reservar.

2. Pan de Génova a la vainilla

450 g	Pasta de almendras al 50%
3 g	Vainilla
3 g	Sal
340 g	Huevos
45 g	Harina
45 g	Fécula de patata
160 g	Mantequilla

Templar la pasta de almendras al 50% con la vainilla y la sal en el horno microondas. Con la batidora de palas, incorporar progresivamente los huevos. Montar el conjunto con la batidora de varillas. Añadir la harina y la fécula tamizadas y a continuación, la mantequilla fundida. Verter 1 kg y extender en un molde de 40 x 60. Cocer durante aproximadamente 12 minutos, a 170°C. Cortar discos de 6 cm.

3. Cremoso de bergamangado

340 g	Fruit'Elite «Sabores de temporada» puré Bergamangado Capfruit
200 g	Azúcar sémola
10 g	Pectina NH
4 g	Almidón
400 g	Mantequilla

Calentar Fruit'Elite «Sabores de temporada» puré Bergamangado. A 40°C, añadir los ingredientes en polvo tamizados. Llevar a ebullición y cocer durante 2 minutos. Añadir la mantequilla y mezclar. Rellenar los moldes Stone y aplicar un disco de pan de Génova.

4. Compota de mango

600 g	Fruit'IQF Mango rodajas Capfruit
1 vaina	Vainilla
70 g	Azúcar
150 g	Fruit'Purée Mango Alphonso Capfruit
70 g	Masa de gelatina

Fundir Fruit'Purée Mango Alphonso con la vainilla, el azúcar y Fruit'IQF Mango rodajas. Hervir durante 2 min. Añadir la masa gelatina. Verter en molde 30 x 40. Reservar. Cortar discos de 5 cm.

5. Ganache de bergamota

200 g	Nata (1)
1 vaina	Vainilla
30 g	Masa de gelatina
150 g	Cobertura de chocolate blanco
350 g	Nata (2)
120 g	Fruit'Purée Bergamota Capfruit

Hervir la nata con la vainilla. Añadir la masa de gelatina. Verter sobre la cobertura, dejar fundir y mezclar. Añadir la nata (2) fría y Fruit'Purée Bergamota y a continuación, mezclar. Reservar durante al menos 4 horas a 4°C.

6. Glaseado verde

100 g	Agua
200 g	Glucosa
200 g	Azúcar sémola
133 g	Leche condensada
90 g	Masa gelatina
200 g	Cobertura de chocolate blanco
C.S	Colorante verde

Hervir el agua, la glucosa y el azúcar. Añadir la leche condensada y la masa de gelatina. Verter sobre la cobertura. Añadir el colorante y mezclar. Utilizar a 34°C.

7. Montaje - Acabado

Desmoldar las galletas y glasearlas. Colocar un disco de compota de mango de recubrimiento. Montar la ganache de bergamota conservando una textura ligera y poner sobre la compota.



Fruit'Elite «Sabores de Temporada» puré Bergamangado Capfruit

El nuevo puré Capfruit Fruit'Elite «Sabores de Temporada» puré Bergamangado es una sabrosa mezcla que alia la untuosidad del aguacate, el dulzor del mango y un punto de frescura gracias a la bergamota. Sin azúcares añadidos, salvo los naturalmente presentes en la fruta, Fruit'Elite «Sabores de Temporada» puré Bergamangado, le permite cualquier fantasía: salada, como acompañante de langostinos o de salmón, para unas tarrinas deliciosas y llenas de color; dulce, para acompañar un bigocho de chocolate, en tarta de queso o en sorbete. Su textura fundente facilitará sus creaciones y le abrirá numerosas posibilidades.

