

turrón charlie rivel

POR RAÚL BERNAL



pasta de frutas de cereza

100 gr Griottines Kirsch
500 gr Puré de cereza
8,5 gr Pectina de manzana
40 gr Azúcar
380 gr Azúcar
95 gr Glucosa
60 gr Azúcar invertido
5 gr disolución de ácido cítrico al 50%

Calentamos el puré de cereza a 40°C.
Añadimos la pectina mezclada con el primer peso de azúcar.
Incorporamos poco a poco el resto de azúcares.
Añadimos lo griottines.
Cocemos a 107°C y le añadimos la disolución de ácido cítrico.
Dosificamos en un marco de bombón en silpat y sobre un mármol.
Tapamos con film y dejamos enfriar.
Cortamos dados.

ganache kendarit anís

15 gr Anís estrellado
275 gr Nata Uht 35% Mg
34 gr Azúcar invertido
20 gr Glucosa
35 gr Sorbitol
0,7 gr Sal
525 gr **Cobertura chocolate negro
Selváticas Kendarit 60%**
50 gr **Cobertura de chocolate con leche
Selección Jade 38.8%**
15 gr **Manteca de cacao Chocovic**
25 gr Mantequilla

Calentamos la nata e infusioamos con el anís durante 3 minutos.
Colamos, rectificamos de líquido y le añadimos los azúcares.
Fundimos las coberturas y la manteca de cacao por separado
y las mezclamos (40°C).
Incorporamos una parte del líquido sobre la cobertura
y emulsionamos.
Añadimos el resto de líquido y la mantequilla con la sal.
Perfeccionamos la emulsión.
Enfriamos la ganache a 29°C.

pintura de leche

300 gr **Cobertura de chocolate con leche Selección Jade 38.8%**
200 gr **Manteca de cacao Chocovic**

Fundimos por separado y mezclamos.
Atemperamos a 31°C y pistoleamos sobre el turrón.

pintura de negra

300 gr **Cobertura negra Selección Maragda 70%**
200 gr **Manteca de cacao Chocovic**
4 gr **Colorante liposoluble negro**

Fundimos por separado y mezclamos.
Añadimos el colorante y mezclamos con turmix.
Atemperamos a 31°C y pistoleamos sobre el turrón.

otros

Pintura hidrosoluble naranja
Pintura hidrosoluble Amarilla
Cobertura negra Tobado 64,5%
(encamisado turrón)

montaje

Encamisamos el molde con cobertura Tobado Atemperada.
Dosificamos la ganache de Kendarit.
Colocamos unos dados de pasta de frutas de cereza.
Tapamos con film y dejamos cristalizar.
Cerramos el turrón con cobertura Tobado.
Desmoldamos.
Pistoleamos el turrón con pintura negra.
Bajamos la presión de la pistola y pintamos con pintura de leche.
Damos una sombras con el aerógrafo alternando el colorante amarillo y el naranja.
