



“El Bean to bar de Olivier Fernández”

“Los troncos y turrónes de Sarai Ruiz”

16 y 17 de octubre de 2023

TRONCO IRON MAN

CRUJIENTE DE AVELLANAS Y NIBS

Ingredientes:

150g Crumble de avellanas
50g Nibs
45g Cobertura negra
150g Praliné de avellana
50g Pasta de avellana

Proceso:

BIZCOCHO DE CHOCOLATE

Ingredientes:

220g Mantequilla
200g Yemas
400g Claras
70g Harina de fuerza
410g Cobertura negra
220g Azúcar

Proceso:

NÚCLEO DE AVELLANA

Ingredientes:

340g Caramelo

276g Praliné de avellana

100g Pasta de avellana

Proceso:

PRALINÉ DE AVELLANA

Ingredientes:

500g Avellanas

250g Azúcar

83g Agua

Proceso:

CARAMELO UNTUOSO

Ingredientes:

317g Azúcar
350g Glucosa
667g Nata
167g Leche
2g Vainilla
6g Sal
230g Mantequilla

Proceso:

CREMOSO DE LIMÓN

Ingredientes:

127g Zumo de limón
108g Huevo
76g Azúcar
13g Hojas de gelatina
32g Manteca de cacao
140g Mantequilla

Proceso:

MOUSSE DE MANJARI

Ingredientes:

180g Leche
116g Glucosa atomizada
4,8g Hojas de gelatina
515g Chocolate "Bean to bar"
15g Manteca de cacao
70g Claras
80g Glucosa atomizada
177g Nata semimontada

Proceso:

GLASEADO NEGRO

Ingredientes:

375g Agua
1000g Azúcar
187g Glucosa
86g Hojas de gelatina
300g Cacao
250g Mantequilla
1750g Gelatina

Proceso:

TRONCO MIEL, CACAHUETE Y ALBARICOQUE

CRUMBLE DE CACAHUETE

Ingredientes:

220g Mantequilla
280g Azúcar moreno
290g Polvo de cacahuete salado
280g Harina floja

Proceso:

PRENSADO DE CACAHUETE

Ingredientes:

150g Cobertura blanca
25g Mantequilla
25g Pasta cacahuete
300g Crumble cacahuete
70g Pailleté Feuilletine

Proceso:

BIZCOCHO DE CACAHUETE

Ingredientes:

250g Mantequilla
200g Azúcar
100g Miel
100g Pasta de cacahuete
280g Huevo
100g Polvo de cacahuete
200g Harina
9g Impulsor

Proceso:

TOFFEE ALBARICOQUE Y MIEL (interior)

Ingredientes:

20g Azúcar
20g Miel
40g Nata
1g Hoja gelatina
40g Pulpa albaricoque

Proceso:

GELIFICADO DE ALBARICOQUE (interior)

Ingredientes:

500g Puré albaricoque
1,5g Agar Agar
6g Hojas de gelatina

Proceso:

CREMOSO DE CACAHUETE Y MIEL (interior)

Ingredientes:

235g Leche
235g Nata
90g Yema
55g Miel
10g Hojas gelatina
360g Pasta cacahuete tostado
4g Sal

Proceso:

CREMA MONTADA DE ALBARICOQUE (exterior)

Ingredientes:

125g Nata
25g Miel
35g Yemas
¼u Vaina vainilla
60g Puré de albaricoque
4g Hojas de gelatina

Proceso:

GLASEADO DE CACAHUETE

Ingredientes:

123g Nata
368g Mirroir (glaseado neutro)
98g Praliné de cacahuete
282g Chocolate con leche 43%
44g Masa de gelatina
86g Agua

Proceso:

GIANDUJA DE CACAHUETE (decoración)

Ingredientes:

700g Cobertura de leche

250g Praliné cacahuete al 50% (200g de azúcar + 200g de cacahuete salado)

50g Pasta de cacahuete

Proceso:

TURRÓN TOFFEE DE ROMERO

TOFFEE DE ROMERO

Ingredientes:

240g Azúcar

140g Nata

10g Romero

100g Nata

50g Glucosa

40g Miel

320g Cobertura leche

80g Manteca cacao

Proceso:

TURRÓN DE REYES

ALMÍBAR PARA CAMELIZAR

Ingredientes:

1000g Azúcar
500g Agua
150g Trimoline
c/s Quinoa inflada
20% Almíbar, del peso del arroz

Proceso:

RELLENO quinoa

Ingredientes:

500g Praliné avellana
100g Cobertura BTB
20g Manteca cacao
80g Quinoa inflada caramelizado
2und Mandarina piel

Proceso:

“EL BEAN TO BAR” DE OLIVIER FERNÁNDEZ