

individuales de postre



Julio Blanco se estrena en las páginas de Dulcypas desde su pastelería delicatessen recién estrenada en Gijón, cuyo sugerente nombre es Pomme Sucre. Haciendo honor a algunos de sus maestros, caso de Paco Torreblanca o Philippe Urraca, nos ofrece unos individuales de indiscutible nivel que sirven tanto de semifríos individuales como de protagonistas en un plato de postres. Junto a Julio Blanco, también firman estas piezas los pasteleros Antonio González y Jorge Sanz.

mousse de chocolate y crema catalana

montaje

Montar en aros al revés, empezando por el relleno de mousse, incorporando a la mitad un disco de chibouste y terminando de llenar con el mousse. Sellar con el bizcocho financier. Congelar, desmoldar y bañar con el glaseado.



julio blanco y sus colaboradores
antonio gonzález y jorge sanz

mousse de chocolate leche

ingredientes

340 g cobertura de leche Jívara (40%)
250 g leche
5 g hojas de gelatina
500 g nata semimontada

elaboración

Hervir la leche y mezclar las hojas de gelatina, una vez limpias e hidratadas. Pasar por un chino y emulsionar el chocolate. Bajar a 38°C y añadir con cuidado la nata.

chibouste

Ingredientes

200 g yemas
75 g azúcar
60 g fécula de maíz
400 g nata
200 g leche
200 g nata
14 g hojas de gelatina
350 g claras
300 g azúcar
c/s canela y limón rallado

elaboración

Preparar una crema pastelera con los cinco primeros ingredientes. Mezclar las hojas de gelatina bien limpias y escurridas. Añadir en caliente el merengue montado y acabar aromatizando.

bizcocho financier

ingredientes

300 g TpT
150 g azúcar lustre
120 g harina
240 g claras
300 g mantequilla avellana

elaboración

Mezclar los polvos, añadir la mantequilla avellana y por último las claras. Disponer en aros de silicona y cocer a 250°C.

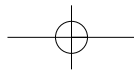
glaseado leche

ingredientes

250 g leche
50 g glucosa
8 g hojas de gelatina
500 g cobertura de leche Jívara (40%)

elaboración

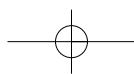
Hervir la leche con la glucosa. Mezclar con las hojas de gelatina limpias y añadir el chocolate.



julio blanco. **individuales de postre**



mousse de chocolate amargo



Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

