

Receta: **MILHOJAS DE CHOCOLATE AHUMADO Y SAZONADO**



Chefs:
**JACOBO MORENO Y
PABLO MORENO**

Restaurante:
PASTELERÍA MALLORCA



INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Mezcla de mantequilla para hojaldre dulce (1kg):

800 g de mantequilla

200 g de harina

Mezclamos hasta integrar perfectamente los dos elementos.

Masa base hojaldre dulce (1kg):

0,664 g de harina

0,026 g de sal

0,33 de agua

Amasamos hasta desarrollar una masa fina y uniforme. Estiramos y dejamos reposar por lo menos dos horas en frío.

Con una ratio 1:1 de mezcla de mantequilla y masa base de hojaldre dulce, primero laminamos la mezcla de mantequilla hasta que nos quede un cuadrado perfecto que sea 2/3 el largo de la masa base para nuestro hojaldre dulce. Le damos una primera vuelta sencilla (tipo tríptico) y bajamos en la laminadora el grosor hasta 7 mm, luego dos vueltas dobles (tipo libro) bajando la masa también hasta 7 mm entre vuelta y vuelta. Por último, terminamos con una última vuelta sencilla, y dejamos la masa a 4 mm lista para trabajarla.

RECETA 7

#ComerseElVerano

Receta: MILHOJAS DE CHOCOLATE AHUMADO Y SAZONADO

Azucaramos la mesa, y ponemos nuestra masa estirada encima. Cubrimos con una fina capa de azúcar toda la superficie de la masa y enrollamos, creando un tubo de masa perfectamente enrollado y uniforme. Cortamos secciones de 2-3 mm de grosor, que deberían quedarnos como finas caracolas. Las ponemos sobre papel de horno en una lata y le ponemos encima otro papel de horno sobre el que ponemos algo de peso (normalmente usamos silpads de silicona). Con esto lo que buscamos es que el hojaldre no crezca mucho hacia arriba, y quede bien fino y caramelizado.

Cocemos a 180° durante 8 minutos, luego destapamos y cocemos otros 4 minutos más para que quede bien caramelizado.

INGREDIENTES Y ELABORACIÓN:

Mousse de chocolate negro (1kg):

Cobertura negra 70%: 0,312

Nata montada: 0,4

Nata líquida: 0,11

Leche fresca: 0,11

Yema: 0,04

Azúcar: 0,02

Lo primero que vamos a hacer, para traer el humo y el recuerdo a las brasas a la receta es ahumar nuestra cobertura de chocolate. La dejaremos en un recipiente cerrado con el humo en nevera a 2 grados. Al ahumar en frío conseguimos unos matices mucho menos agresivos de humos, pero más intensos y perfumados.

Para la mousse, ponemos la nata líquida, la leche, la yema, y el azúcar a calentar. Cuando llegamos a 83°, quitamos el calor y añadimos la cobertura de chocolate previamente ahumada y la derretimos, sin parar de mezclar hasta que se integre la mezcla. Dejamos enfriar, y con la nata semi montada, incorporamos poco a poco la mezcla, intentando que no pierda volumen.

RECETA 7

#ComerseElVerano

Receta: MILHOJAS DE CHOCOLATE AHUMADO Y SAZONADO

MONTAJE:

Lo primero que vamos a hacer es poner en una hoja de papel “guitarra” unos puntos irregulares de nuestra mousse de chocolate ahumado (algunos, grandes, otros pequeños...) cubriendo un círculo irregular del diámetro más o menos de las láminas de hojaldre. Ponemos otra capa de papel guitarra sobre los puntos y apretamos ligeramente para “aplanarlos” de forma uniforme. Sin quitar el papel de guitarra congelamos hasta ver que podemos retirar el papel sin estropear la forma. A continuación, cogemos tres de nuestras láminas de caracola de hojaldre dulce caramelizado y sobre la primera ponemos puntos de nuestra mousse de chocolate negro ahumado cubriendo toda la superficie, e intentando dar volumen. Lo mismo hacemos sobre la siguiente capa. Ponemos la última lamina de hojaldre y cerramos el milhojas, y sobre ésta ponemos nuestros puntos irregulares aplanados.

Hacemos una mezcla de especias (pimienta negra, comino en grano, mostaza en grano, sal marina en escamas, chiles secos y chimichurri) y pasamos ligeramente por el mortero. Como último paso, sazonamos con esta mezcla de especias nuestro milhojas caramelizado de chocolate negro ahumado.

RECETA 7

#ComerseElVerano

INSPIRACIÓN:

“Queríamos traer un postre que representase la esencia de la gastronomía en un bocado dulce. Al plantearnos este reto, lo primero que hicimos es tratar de buscar lo que para nosotros son las bases de la gastronomía, y claramente llegamos a dos conceptos, el “fuego” y la “sazón”. Las brasas, la sal y las especias son los cimientos sobre los que la gastronomía tradicional se construyen, así que quisimos llevar estos elementos primarios a un postre de alta pastelería.

Para las brasas nos quedamos con el concepto aromático de éstas, el HUMO, y para terminar el postre, queríamos traer una mezcla de especies con la que sazonar nuestro postre, como si de una pieza de carne o pescado se tratase, de tal forma que crearemos un Milhojas de Mousse de Chocolate Ahumado y Sazonado”.