Valentín y día de la madre

Corazón de frambuesa y granola

Base Granola

Ingredientes	Preparación
100 g mantequilla 100 g azúcar moreno 10 g harina 100 g polvo de almendras 50 g copos de avena 50 g almendras fileteadas 60 g girasol	Mezclar y hornear a ± 160°C durante 20 minutos.

Crema de frambuesa

Ingredientes	Preparación
45 g azúcar 2,5 g estabilizante de helado 7 g pectina NH	Mezclar juntos.
45 g yema de huevos 300 g puré de frambuesa 30 g puré de calamondín	Agregar a la mezcla anterior y cocinar a 85°C. Dejar enfriar a 40°C.
70 g mantequilla láctea	Añadir y mezclar bien.

Mousse Gold Callebaut®

Ingredientes	Preparación
35 g puré albaricoque 12 g glucosa 100 g nata 2 g canela en rama	Hervir juntos.
150 g Callebaut® Finest Belgian Caramel Chocolate Gold CHK-R30GOLD-E5-U70 15 g Manteca de cacao Callebaut® CB-655 22 g masa de gelatina	Añadir y mezclar bien.
270 g nata montada	Añadir a 40°C.

Glaseado Gold Callebaut®

Ingredientes	Preparación
180 g azúcar 180 g glucosa 90 g agua	Hervir juntos a 105°C.
2 g Polvo dorado 300 g Callebaut® Caramel Chocolate Gold CHK-R30GOLD-E5-U70 120 g leche condensada azucarada 80 g masa de gelatina 100 g glaseado espejo	Mezclar y verter sobre la mezcla anterior. Mezclar bien. Usar a 40°C.



Bizcocho Chocolate

Ingredientes	Preparación
296 g claras de huevo 270 g azúcar	Batir juntos.
196 g yemas de huevo	Incorporar.
89 g Cacao en polvo Callebaut® CP-776	Añadir y hornear a 169°C durante 10 minutos.

