CACAO BARRY
Since 1842
Unbox Creativity

ROSCÓN DE REYES
DE AVELLANA

UNA CREACIÓN DEL CHEF SÉBASTIEN LESAGE

Roscón de Reyes

Sébastien Lesage

Sébastien Lesage, chocolatero, pastelero y Embajador de Cacao Barry®, es un talentoso y apasionado artesano. Este versado profesional comenzó su carrera tras diplomarse en pastelería, chocolatería, heladería y confitería en junio de 1995. Empezó trabajando como pastelero en Château de Divonne-les-Bains, y más tarde fue nombrado jefe de postres, petit-fours y pasteles en la confitería Cartier de Versoix. En abril de 2001 abrió, junto a su esposa Monja, la pastelería-chocolatería Lesage en Annemasse,donde cada temporada innovó con su equipo creando nuevas combinaciones de sabores y texturas. En marzo de 2019 trasladó su local al centro de Annemasse, y debido a la alta demanda decidieron abrir un salón de té. Sébastien Lesage ha ganado numerosos premios en diferentes concursos: La Truffe d'Argent en el Campeonato Suizo de Postres de Lausanne, el tercer premio en chocolatería de Le Challenge Des Mains d'Or de Roche-sur-Foron, fue finalista con el equipo francés en el World Chocolate Masters de París en 2005 y también con la selección francesa de la Copa del Mundo de Pastelería de Lyon en 2009, entre otros premios. Finalmente, en 2014, el famoso Club des Croqueurs de Chocolat le otorgó 4 "tablettes".

ROSCÓN DE AVELLANA

Receta para 4 tartas de 22 cm de diámetro

HOJALDRE

Para dos láminas de 40 x 60 cm

Mezclar en una amasadora:
650 g harina común
15 g sal
65 g mantequilla pomada
330 g agua

Amasar con el gancho amasador hasta que toda la harina se haya integrado.

Dejar reposar a 4 °C durante al menos 2 horas.

Dar una capa de:
530 g mantequilla seca

Hacer dos vueltas simples y enfriar a 4°C durante 2 horas.

Repetir la operación otras dos veces con dos horas de reposo entre cada vuelta.

Una vez hechas las 6 vueltas, estirar en una laminadora hasta obtener un grosor de 4 mm y dejar reposar antes de hornear.

CREMA PASTELERA DE AVELLANA

Poner a hervir:
1000 g leche

Batir hasta obtener un tono claro:
160 g yema de huevo
250 g azúcar
60 g almidón

Cuando la leche haya empezado a hervir, verter la yema de huevo y cocinar durante 3 minutos.

Una vez pasado ese tiempo, añadir:
70 g **pasta pura de avellanas 100 %**

Refrigerar a 4 °C.

CREMA FRANGIPANE DE AVELLANA

Usando la pala de la amasadora, emulsionar:
340 g mantequilla

Añadir, mezclado:
650 g avellana molida y azúcar en partes iguales
65 g almidón

Añadir de forma alternada:
340 g huevo
85 g ron

Una vez ligado todo, añadir:
500 g crema pastelera de avellana

Apagar y refrigerar a 4 °C.

DISCO DE GIANDUJA PLAISIR

Fundir la **Gianduja Plaisir** en el microondas.

Verter en moldes de 20 cm de diámetro y 1 cm de alto.

Esparcir trozos de avellana Morella por encima.

Enfriar a 4 °C.

MONTAJE Y DECORACIÓN

1/ Cortar círculos de hojaldre de 22 cm de diámetro, añadir la crema frangipane de avellana con una manga dejando un margen de 2 cm y cubrir con el disco de Gianduja Plaisir.

2/ Cubrir con un segundo círculo de hojaldre, sellar la tarta y decorar con cortes.

3/ Hornear en un horno con ventilador a 175 °C durante 40 o 45 minutos.

4/ Una vez horneado, pincelar la superficie con almíbar a 30 °C.