



Pannacotta

de vainilla y quenelles Prima Blanca

PREPARACIÓN

SABLÉ DE VAINILLA

Mezclar todos los ingredientes secos en amasadora con pala. Añadir la mantequilla Cake Debic cortada a cuadrados pequeños y fría de nevera. Por último añadir el huevo a intervalos hasta obtener una masa homogénea.

PANNACOTTA DE VAINILLA

Hervir la nata con el azúcar. Incorporar la gelatina previamente hidratada y aplicar emulsión. Dosificar en el molde correspondiente y congelar.

CAVIAR DE VAINILLA

Realizar un almíbar con agua, vainilla y azúcar. A continuación agregar el agar-agar y hervir durante 1 minuto. Incorporar la gelatina previamente hidratada y cuando pierda un poco la calor con la ayuda de un biberón dosificar pequeñas gotas en aceite muy frío.

QUENELLES PRIMA BLANCA DEBIC

Semi-montar la nata Prima Blanca Debic, dosificar en moldes en forma de quenelle, tabletear bien para evitar posibles burbujas de aire y congelar.

ACABADO

Poner la pannacotta encima del sablé, a continuación agregar una quenelle de nata Prima Blanca Debic, dosificar pequeños montoncitos de caviar, acabar con frambuesas cortadas por la mitad y mini discos de chocolate.

INGREDIENTES

SABLÉ DE VAINILLA

540 g Mantequilla Cake Debic
2 g vainilla en polvo
360 g azúcar lustre
9 g sal
112 g almendra en polvo
100 g huevos
930 g harina floja

PANNACOTTA DE VAINILLA

330 g Nata Plus Debic
50 g azúcar
5 g gelatina en hojas
3,5 g caviar Vainilla

CAVIAR DE VAINILLA

200 g agua
120 g azúcar
6,6 g agar-agar
3 g caviar de vainilla
4 g gelatina en hojas

QUENELLES PRIMA BLANCA DEBIC

1 l Prima Blanca Debic
100 g azúcar



Sergi Vela

“La pastelería es para mi la mezcla de distintas disciplinas: alquimia, ciencia y arquitectura en el modo de concebirla. Pasión, amor infinito por el trabajo bien hecho, sacrificio y dedicación absoluta en el modo de sentirla”.

Debic. Juntos, cada día más lejos.





Cilindro

de pâte à choux de albaricoque y pasión

PREPARACIÓN

PÂTE À CHOUX

Hervir el agua junto con la leche en polvo la sal el azúcar y la mantequilla Cake Debic. A continuación incorporar la harina y escaldar hasta conseguir una textura dura. Poner en amasadora con pala a velocidad media y cuando pierda el calor incorporar los huevos a intervalos. Dosificar en un aro microperforado forrado con un Silpat® y cocer a 230°C durante 2 minutos y seguidamente bajar el horno a 180°C y cocer durante 22 minutos más.

CREMA INGLESA MONTADA

Elaborar una crema inglesa cocida a 85°C e incorporar las hojas de gelatina previamente hidratadas al finalizar la cocción. A 40°C incorporar mantequilla Crème Debic y pasar túrmix. Reservar en nevera en frío positivo 24 horas, montar con varillas y utilizar de inmediato.

TOURBILLON DE ALBARICOQUE Y PASIÓN

Hervir purés, agua y azúcar. Una vez este hirviendo incorporar el agar-agar y mezclar bien. Hervir unos segundos e incorporar el caviar de vainilla. Dosificar en el molde en forma de tourbillon y reservar.

ACABADO

Una vez horneada y fría la pâte à choux cortar y rellenar con la crema inglesa montada dejando sobre salir una pequeña montaña. Finalizar poniendo el tourbillon de albaricoque y pasión sobre la pâte à choux.

INGREDIENTES

PÂTE À CHOUX

480 g agua
210 g Mantequilla Cake Debic
12 g azúcar
6 g sal
45 g leche en polvo
300 g huevos
270 g harina floja

CREMA INGLESA MONTADA

1 l Nata Plus Debic
100 g azúcar
160 g yemas de huevo
4 g gelatina en hojas
150 g Mantequilla Crème Debic

TOURBILLON DE ALBARICOQUE Y PASIÓN

200 g puré de albaricoque
50 g puré de pasión
40 g azúcar
4 g agar-agar
80 g agua



Sergi Vela

“La pastelería es para mi la mezcla de distintas disciplinas: alquimia, ciencia y arquitectura en el modo de concebirla. Pasión, amor infinito por el trabajo bien hecho, sacrificio y dedicación absoluta en el modo de sentirla”.

Debic. Juntos, cada día más lejos.





Lingote

de pistacho y fresa

PREPARACIÓN

PLANCHA DE PISTACHO

Montar los huevos con el azúcar, al final del montado incorporar la pasta de pistacho. Añadir los sólidos previamente tamizados. A continuación elaborar un merengue e incorporar 1/4 parte a la mezcla inicial para igualar texturas. Seguidamente incorporar poco a poco la mezcla al merengue hasta obtener una mezcla homogénea. Cocer a 225°C durante 10 minutos.

MOUSSE DE PISTACHO Y VAINILLA

Calentar la nata Plus Debic (primera parte) con el azúcar a 80°C. Incorporar la gelatina hidratada y la pasta de pistacho y realizar una emulsión correcta. A 30°C añadir la nata Plus semi-montada (segunda parte) e igualar texturas hasta obtener una mezcla homogénea. Llenar el molde correspondiente y congelar.

COMPOTA FRESA

Calentar los purés con la glucosa y cocer el conjunto durante 5 minutos. Mezclar el azúcar con la pectina, incorporar los purés y hervir el conjunto. Dosificar en el molde y congelar.

GLASEADO PISTACHO CON VAINILLA

Hervir agua, azúcar y glucosa hasta alcanzar los 120°C. Una vez haya alcanzado la temperatura ir añadiendo los ingredientes restantes según el orden de la receta y mezclar bien. Homogeneizar y extraer el aire. Glasear a unos 35/37°C con el semifrío congelado.

ACABADO

Realizar un montaje con la plancha de té matcha, el interior de compota de fresa y la mousse de pistacho en un molde alargado. Congelar y una vez congelado glasear, decorar con chocolate y pistacho verde.



INGREDIENTES

PLANCHA DE PISTACHO

210 g azúcar
200 g almendra en polvo
50 g harina floja
20 g azúcar invertido
285 g huevos
106 g pasta pistacho
175 g claras
40 g azúcar
C/S cremor tártaro
C/S albúmina

MOUSSE DE PISTACHO Y VAINILLA

280 g Nata Plus Debic
6 g gelatina en hojas
200 g pasta pistacho
50 g azúcar
600 g Nata Plus Debic semi-montada

COMPOTA FRESA

525 g puré fresa
63 g puré frambuesa
42 g glucosa
66 g azúcar
7,7 g pectina

GLASEADO PISTACHO CON VAINILLA

810 g agua
750 g azúcar
750 g glucosa
424 g leche condensada
62 g gelatina en hojas
750 g chocolate blanco
500 g gelatina fría
2 g colorante verde
200 g pasta pistacho

Sergi Vela

“La pastelería es para mi la mezcla de distintas disciplinas: alquimia, ciencia y arquitectura en el modo de concebirla. Pasión, amor infinito por el trabajo bien hecho, sacrificio y dedicación absoluta en el modo de sentirla”.

Debic. Juntos, cada día más lejos.

