

Maestro Artesano Pastelero de España 08

HANS OVANDO



Tarta

MOZAÏCA

streussel

ingredientes

100 g	polvo de macadamia
100 g	harina floja
100 g	mantequilla
50 g	azúcar moreno
50 g	azúcar normal
50 g	macadamia en trozos

elaboración

Mezclar todos los secos e incorporar la mantequilla hasta arenas. Cocer durante 15 minutos a 150°C.

crujiente

ingredientes

100 g	pasta de macadamia
70 g	streussel
50 g	feuilletine
10 g	manteca de cacao
60 g	cobertura Jívara Lactée

elaboración

Fundir la cobertura con la manteca de cacao. Mezclar con el resto de ingredientes. Estirar a 0,5 cm en un marco de 14x14 cm.

puré de piel de lima

ingredientes

90 g	piel de lima
120 g	azúcar
70 g	agua
40 g	mantequilla
70 g	zumo de lima
30 g	cobertura Ivoire

elaboración

Blanquear la lima tres veces, hervir durante media hora y triturar en thermomix con el resto de ingredientes (menos la mantequilla). Colar y mezclar con chocolate fundido e incorporar la mantequilla. Estirar a 0,5 cm en un marco de 14x14 cm.

ganache de café

ingredientes

230 g	nata
20 g	café molido
175 g	cobertura de leche
220 g	cobertura Caraïbe
20 g	trimolina
35 g	mantequilla

elaboración

Hervir la nata, la trimolina, la mantequilla y los granos de café. Dejar infusionar y colar. Verter sobre las coberturas troceadas y emulsionar con la ayuda de un turmix. Estirar a 0,5 cm en un marco de 14x14 cm.

agar de chocolate con leche

ingredientes

60 g	chocolate con leche
100 g	leche
1,6 g	agar agar

elaboración

Hervir la leche con el agar a agar, verter sobre el chocolate y mezclar. Dejar gelificar y cortar con cuchillo de forma irregular.

agar de chocolate negro

ingredientes

60 g	cobertura negra 70% cacao
100 g	leche
1,2 g	agar agar

elaboración

Hervir la leche con el agar a agar, verter sobre el chocolate y mezclar. Incorporar el agar de chocolate con leche cortado, mezclar y enmarcar. Una vez gelificado, cortar para decorar la tarta.

mousse de chocolate

ingredientes

200 g	cobertura Alpaco
310 g	nata espumosa
220 g	nata
2 g	gelatina
12 g	agua para hidratar

elaboración

Hervir los 220 g de nata e incorporar la gelatina hidratada. Verter sobre la cobertura. Homogeneizar y mezclar la nata espumosa.

dacquoise de avellana

ingredientes

250 g	polvo de almendra
500 g	polvo de avellana
450 g	azúcar lustre
600 g	claras
150 g	azúcar
c/s	flor de sal
1 u	piel de limón

elaboración

Montar las claras con el azúcar a punto de nieve, incorporar los secos en forma de lluvia, mezclar y hornear en planchas de un centímetro a 210°C, durante 10 minutos.

montaje

Rellenar un marco de 18x18 cm hasta un cuarto del molde. Introducir la ganache de café, rellenar con un poco de mousse e introducir el interior de piel de lima. Rellenar de nuevo con el mousse, e introducir el crujiente y el bizcocho de avellanas. Congelar, desmoldar con ayuda de un soquete y pintar en frío para conseguir un efecto de tercio pelo, con pistola, compresor y pintura de chocolate negro (600 g de chocolate negro y 200 g de manteca de cacao).



DECORACIÓN: Agares de chocolate y plaquetas de chocolate negro y leche en forma de mosaico.



Postre

FLOR DE CACAO bizcocho al microondas

ingredientes

220 g	praliné de avellanas
115 g	clara
80 g	yema
25 g	harina

elaboración

Mezclar en thermomix todos los ingredientes. Poner la mezcla dentro de un sifón con dos cargas de gas. Rellenar un tercio de los vasos y cocer en microondas un minuto a máxima potencia.

toffee de mantequilla salada y vainilla

ingredientes

90 g	azúcar
120 g	nata
30 g	mantequilla
1 u	vaina de vainilla
c/s	flor de sal

elaboración

Hacer un caramelo seco con el azúcar. Incorporar la nata caliente infundada con la vainilla. Bajar la mezcla a 30°C, mezclar con la mantequilla y la flor de sal.

manzana caramelizada al vacío

ingredientes

120 g	azúcar
10 g	grué de cacao
100 g	agua
2 u	manzana verde a cubos de 2x2 cm
	media rama de canela

elaboración

Hacer un caramelo líquido con el agua y el azúcar. Infundar el grué y la rama de canela. Poner todos los ingredientes en bolsa de vacío. Cocer en ronner durante una hora a 60°C.



crema de mascarpone

ingredientes

100 g	queso mascarpone
10 g	trimolina
	media vaina de vainilla

elaboración

Mezclar todos los ingredientes.

crocant líquido de cacao

ingredientes

120 g	cacao en polvo
60 g	glucosa
240 g	jarabe TpT

elaboración

Cocer la glucosa y el jarabe a 60°C. Triturar con el cacao en thermomix. Estirar en plantilla de flor. Hornear 10 minutos a 150°C. Dar forma de flor en la puerta del horno.

cremoso de chocolate y especias

ingredientes

100 g	nata
30 g	yemas
15 g	azúcar
180 g	cobertura Jívara Lactée
1 g	mezcla de cinco especias

elaboración

Elaborar una crema inglesa, mezclar con la cobertura y las cinco especias. Reservar en manga pastelera.

ACABADO

Rama de chocolate y cacao.





Bombones Creación propia

BOMBÓN DE MIEL DE CIPRÉS Y GANACHE DE YOGUR

miel de ciprés

ingredientes

- 1.500 g cocos de ciprés
- 3.000 g azúcar

elaboración

Triturar los cocos de ciprés y macerarlos en el azúcar durante 6 meses. Rellenar un tercio del molde.

ganache de yogur

ingredientes

- 275 g nata
- 80 g yopol (polvo de yogur. Texturas El Bulli)
- 353 g cobertura negra Manjari
- 50 g tremolina
- 66 g mantequilla

elaboración

Hervir nata, mantequilla y tremolina. Volcar sobre las coberturas troceadas mezcladas con el yopol. Emulsionar con la ayuda de un turmix y rellenar el molde.

ACABADO

Pintar el molde con colorante bronce metalizado y manteca de cacao con colorante negro. Encamisar el molde con cobertura de leche.

Bombón de licor

MOJITO DE FRAMBUESA

compota de frambuesa Lyo

ingredientes

- 20 g frambuesa Lyo
- 10 g ron Habana blanco
- 80 g jarabe TpT
- media piel de lima rallada

elaboración

Mezclar todos los ingredientes en un bol y rellenar un tercio de un molde.

ganache de ron

ingredientes

- 150 g nata UHT
- 133 g cobertura Jívara Lactée
- 133 g cobertura negra Manjari
- 5 g mantequilla clarificada
- 66 g ron Habana 7 años
- 27 g tremolina

elaboración

Hervir la nata, mantequilla y tremolina. Verter sobre las coberturas troceadas. Emulsionar con la ayuda de un turmix. A los 32°C incorporar el ron. Rellenar el resto del molde.

ACABADO

Pintar el molde con aerógrafo y colorante metalizado plata. Encamisar con cobertura Extra Bitter, rellenar el molde con la compota de frambuesa, y acabar con la ganache de ron.

Bombón de trufa

TRUFA BOLEADA

pasta de fruta mango y pasión

ingredientes

- 120 g pulpa de mango
- 70 g pulpa de fruta de la pasión
- 160 g azúcar
- 10 g glucosa
- 4,5 g pectina de manzana
- 3 g ácido cítrico

elaboración

Poner en un cazo a calentar los purés con la glucosa y la mitad del azúcar. La otra mitad la mezclamos con la pectina. Cuando llegue a 40°C agregar la mezcla de la pectina y el azúcar. Dejar que llegue a 106°C y añadir el ácido cítrico. Extender en un tapete de silicona. Cortar.

ganache de Té Earl Grey

ingredientes

- 200 g nata UHT
- 40 g té Earl Grey
- 245 g cobertura negra Jívara
- 220 g cobertura Caraíbe
- 27 g tremolina
- 37 g mantequilla

elaboración

Hervir la nata y verter sobre el té. Infundir 8 minutos y colar. Recuperar el peso inicial de la nata y hervir junto a la tremolina y la mantequilla. Verter sobre las coberturas troceadas y emulsionar con la ayuda de un turmix.

ACABADO

Rellenar el molde de trufas hasta la mitad con la ganache, insertar un trozo de pasta de frutas y terminar de llenar el molde con la ganache. Dejar cristalizar 6 horas, desmoldar, bañar con cobertura negra Manjari y rebozar las trufas en yopol.





Bombones de corte

BOMBÓN LONG PASIÓN ganache de vainilla

ingredientes

375 g	nata UHT
43 g	tremolina
700 g	cobertura Jívara Lactée
200 g	cobertura extra bitter
2 u	vaina de vainilla
100 g	mantequilla

elaboración

Hervir la nata, la trimoline, la mantequilla y las vainas de vainilla. A continuación, dejar infundir y colar. Verter sobre las coberturas troceadas, emulsionar con la ayuda de un turmix. Rellenar el marco.

ganache pasión

ingredientes

290 g	nata UHT
185 g	pulpa de fruta de la pasión
700 g	cobertura negra Manjari
100 g	tremolina
100 g	mantequilla clarificada

elaboración

Hervir la nata, la trimoline, la mantequilla y la pulpa de la pasión. Volcar sobre la cobertura troceada, emulsionar con la ayuda de un turmix. Rellenar el marco.

ACABADO

Cortar con guitarra a 1x5 cm. Dejar secar 6 horas y bañar a mano con cobertura Jívara Lactée atemperada.

CAFÉ, BAILEYS Y HABA TONKA

ganache de haba tonka

ingredientes

450 g	nata UHT
605 g	cobertura negra Manjari
100 g	tremolina
90 g	Baileys
112 g	mantequilla media haba tonka

elaboración

Hervir la nata, trimoline, mantequilla y haba tonka rallada. Dejar infundir. Volcar sobre la cobertura troceada, emulsionar con la ayuda de un turmix. Incorporar el Baileys. Rellenar el marco.

ganache de café

ingredientes

323 g	nata UHT
100 g	granos de café troceado
750 g	cobertura Jivara
160 g	cobertura Caribes
43 g	Trimolina
75 g	mantequilla clarificada

elaboración

Hervir la nata, verter sobre el café, dejar infundir, colar y recuperar el peso de la nata. Hervir junto a la tremolina y mantequilla. Verter sobre las coberturas troceadas y emulsionar con la ayuda del turmix. Rellenar el marco.

ACABADO

Dos plaquetas de cobertura Manjari a los lados, como un sandwich.

Bombón praliné

BOMBÓN GIANDUJA DE COCO

gianduja de coco

Ingredientes

208 g	praliné de coco
35 g	cobertura negra Jívara
35 g	cobertura negra Extra Bitter
40 g	mantequilla
1 g	flor de sal

elaboración

Fundir el praliné de coco y mezclar con las coberturas fundidas. Después agregar la flor de sal y finalmente la mantequilla. Homogeneizar y rellenar el molde.

praliné de piña Lyo

ingredientes

200 g	pasta de almendra marcona
20 g	piña Lyo
60 g	cobertura blanca Ivoire
20 g	feuillettine
30 g	trimoline

elaboración

Mezclar la pasta de almendra, la piña y la trimoline. Incorporar la cobertura fundida y finalmente el feuillettine. Rellenar los moldes.

ACABADO

Moldear con cobertura Ivoire atemperada. Por cada 100 g de cobertura incorporar la ralladura de la piel de una lima. Rellenar con el praliné de piña hasta la mitad y acabar con la gianduja de coco. Presentar con un pétalo de chocolate.



Segundo clasificado

JOSEP MARIA RODRÍGUEZ



dulcypas.com

Tercer clasificado

ANDRÉS MÁRMOL



ALBERTO IZQUIERDO



DAVID GÓMEZ



DAVID CRISTÓBAL SÁNCHEZ



JUAN PADILLA



JUSTO ALMENDROTE



LLUIS COSTA

dulcypas.com



RAÚL BERNAL



SALVADOR MUÑOZ

