

# GAHNIAN GOLD

"Accra" coulant Nyangbo en caliente-frío con aromas de jengibre y piña helada

## "ACCRAS" Nyangbo coulants, ganache de Nyangbo, coco y lima.

### ingredientes

- 70 g pulpa de coco
- 25 g zumo de lima
- 90 g cobertura NYANGBO 68%
- 1 trocito de jengibre confitado
- 8 pizcas de kipetti (Texturas)
- 8 u bolas de chocolate "corps creux" Valrhona (código 1732)
- 4 u yemas de huevo "pan rallado" de sablé de chocolate y macadamia tamizado (receta a continuación)

### elaboración

Hervir la pulpa de coco, el zumo de lima y verter poco a poco sobre el chocolate, realizando una emulsión.

Cortar el jengibre confitado en daditos de 3 mm. Disponer 2-3 daditos en cada bola "corps creux" y también una pizca de kipetti. Llenar las bolas "corps creux" con ganache tibia. Reservar en congelador a -18°C.

Una vez cristalizadas, untarlas con una fina capa de yema de huevo y rebozarlas en el "pan rallado" de sablé de chocolate. Congelar hasta que se endurezca la capa y renovar la operación precedente

En el momento de servir, sumergir en el baño de aceite a 170°C.

Dejar freír unos 3 minutos, retirar del baño de aceite y escurrir.

Untar los "accras" con una fina película de ganache Nyangbo que esté líquida y rebozarlos en el azúcar moreno coloreado con polvo de oro.

### OTROS COMPONENTES DEL PINCHO

- 8 u rodajas de piña glaseadas (ver Piña glaseada) azúcar moreno oro en polvo PCB
- 8 u pinchos para cóctel decorados con hojas de piña y oro

## SABLÉS de Chocolate y macadamia

### ingredientes

- 40 g yemas de huevo
- 70 g azúcar
- 85 g mantequilla blanda
- 2 pizcas de flor de sal
- 100 g harina
- 15 g cacao en polvo
- 5 g impulsor
  
- 20 g nueces de macadamia picadas

### PARA EL REBOZADO

- 3 pizcas de Flor de sal
- jengibre en polvo

### elaboración

Blanquear las yemas y azúcar, añadir la mantequilla y la sal, la harina tamizada con el cacao y el impulsor.

Poner en frío a 6° C, extender la masa con un grosor de 3mm. Esparcir en una mitad de la masa las nueces de macadamia picadas, presionar ligeramente en la masa.

Cocer en horno ventilado a 170° C durante unos 12 minutos y cortar la parte de la masa con las nueces en caliente en bases de 4cm. Dejar enfriar.

"REBOZADO": triturar con el rodillo la parte de sablé de chocolate sin nueces y tamizarla. Añadir el jengibre en polvo y la flor de sal.

## MOUSSE de Chocolate NYANGBO 68%

### ingredientes

- 20 g azúcar
- 20 g agua
- 40 g yemas de huevo
- 160 g cobertura NYANGBO 68%
- 20 g pulpa mango
- 50 g pulpa de coco
- 160 g nata batida

### elaboración

Mezclar el azúcar, el agua y las yemas, poner al baño maría. Montar con las varillas.

Fundir la cobertura a 45°C.

Templar la pulpa de mango y coco, verter en tres veces sobre la cobertura removiendo, emulsionar.

Añadir las yemas montadas y tibias y, finalmente, incorporar la nata batida. Llenar los aros preparados con anterioridad (Ver Montaje y acabado).



Pierre Lingelser

## PIÑA glaseada

### ingredientes

- 1 u piña Victoria
- 50 g azúcar
- 100 g pulpa coco
- 40 g pulpa de mango
- 20 g zumo de lima
- piel de media lima rallada
- 1 g jengibre fresco rallado
- 40 g Nappage Absolu Cristal Valrhona

### GELATINA DE PIÑA GLASEADA

- 90 g fondo de piña
- 1 g gelatina en hojas

### elaboración

Cortar la piña en láminas de unos 7-8 mm. Cortar 8 rodajas de 2,5 cm de Ø. Picar el resto de la piña en "brunoise". En una sartén, caramelizar el azúcar. En cuanto esté color ambarino, desglasar con la pulpa de coco y el zumo de lima, añadir un poco de jengibre fresco rallado, la piel de lima y la gelatina neutra. Glasear las rodajas de piña en este fondo, retirarlas y reservar.

Añadir los dados de piña, dejar reducir hasta que se obtenga una buena consistencia.

**Inserción:** Verter la brunoise en 8 moldes Flexipan (Ø 29mm), ultracongelar.

**Gelatina:** pasar por el túrmix finamente los restos de piña glaseada, pasar por el chino, reservar 90g de fondo y fundir con la gelatina, verter con un grosor de 2 mm en una lata protegida con papel film y ultracongelar.

Cortar con un aro de 6 cm de diámetro en el momento de servir, reservar como una gelatina de base para el pastel.

## HELADO de jengibre y lima

### ingredientes

- 250 g leche
- 250 g nata
- 120 g yemas de huevo
- 100 g azúcar
- 25 g glucosa atomizada
- 2 g estabilizante
- 1 g monoestearato
- 15 g jengibre fresco rallado
- 20 g jengibre confitado picado finamente
- 1 piel de lima rallada
- 50 g zumo de lima

Hervir la leche y la nata. Mezclar las yemas con el azúcar, la glucosa atomizada, el estabilizante, el monoestearato y el jengibre, cocer a la napa con la nata. (84°C). Añadir, finalmente, el zumo y la piel de lima rallada. Turbinar en la sorbetera.

## Ganache Decoración "NYANGBO"

### ingredientes

- 90 g nata UHT
- 40 g jarabe de glucosa
- 90 g cobertura NYANGBO 68%
- 40 g mantequilla

Hervir la nata y la glucosa, verter en tres veces, removiendo, sobre el chocolate, realizando una emulsión.

En cuanto la mezcla alcance 40°C añadir la mantequilla, con el túrmix sin espumar, ni incorporar aire.

Reservar a temperatura ambiente.

## Crujiente de Chocolate-Caramelo

### ingredientes

- 150 g azúcar
- 150 g Isomalt
- 150 g jarabe de glucosa
- 120 g agua
- 60 g mantequilla
- 60 g cobertura NYANGBO 68%

### elaboración

Cocer el azúcar, el Isomalt, la glucosa y el agua en un caramelo claro.

Añadir la mantequilla emulsionando con las varillas y, seguidamente, la cobertura.

Verter el caramelo sobre una hoja de papel de cocción o un tapete Silpat. Dejar enfriar.

Una vez completamente frío, romper el caramelo a trozos y pasar por el túrmix para obtener un polvo muy fino.

Disponer una plantilla de 6cm de diámetro sobre un tapete de silicona y tamizar el polvo de caramelo, retirar la plantilla.

Colocar el tapete de silicona sobre una lata de cocción y poner en el horno, calentado a 200°C, durante 1 minuto. Dejar templar antes de retirar el tapete Silpat. Conservar los crujientes en seco.



### MONTAJE CILINDRO MOUSSE

Realizar un cilindro de cobertura NYANGBO atemperada y decorada con polvo de oro y rubí (PCB). Disponer los aros sobre un Flexipan (media esfera 29 mm) al revés, reservar en frío a -18°C.

Llenar los aros preparados al 3/4, disponer una inserción de piña congelada en los aros, obtener los aros con los sablés de chocolate - macadamia. Poner en frío negativo para que cristalice, desmoldar y conservar a 6° C hasta el momento de servir.

### EMPLATADO

Poner una rodaja de gelatina de piña en el plato, disponer la mousse de chocolate encima. Preparar una bola pequeña de helado de jengibre y disponerla en el espacio previsto en la mousse de chocolate.

Disponer el crujiente encima, previamente decorado con un rosetón de ganache Nyangbo. Para terminar, el accra caliente /tibio atravesado con un pincho para cóctel y plantado en una rodaja de piña glaseada. Servir enseguida.