

Receta

ESTRELLA DE NAVIDAD

Miquel Guarro

Chef B Fruta Colectiva Les Vergers Boiron





Estrella de Navidad

Par Michel Guarro

Receta para 12 unidades

Puré de mango
sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



Puré de lima
sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



Puré de maracuyá
sin azúcar añadido
Les vergers Boiron



SABLÉ NEUTRA

Mantequilla 82% M.G.....	135g
Azúcar lustre.....	120g
Harina de almendra	50g
Harina floja	210g
Harina fuerza	30g
Sal fina	2,5g
Huevos frescos	50g

Cortar la mantequilla de nevera a dados pequeños.
 Mixar en el "coupe" las harinas junto con el azúcar y la sal.
 Mezclar todos los sólidos en la máquina con la pala y agregar la mantequilla a dados.
 Trabajar hasta que se cree una textura de tierra homogénea.
 Agregar los huevos atemperados y amasar hasta que quede una masa compacta.
 Formar dos cuadrados de unos 600 gramos con la masa y envolverlos en film a contacto. Dejar reposar en nevera un mínimo de 4 horas.
 Laminar la masa a 2,5 mm.
 Dejar reposar las láminas en congelador.
 Forrar la tartaleta.
 Configuración del horno: 160°C – 18/22 minutos – Tiro abierto.
 Dejar enfriar correctamente y reservar en un espacio seco.

PRALINÉ DE ALMENDRA YOGURT

Almendra Marcona semi tostada.....	100g
Azúcar	75g
Yogur liofilizado	10g
Sal	0,5g

Caramelizar en seco el azúcar tratando de que tome poco color.
 Agregar los frutos secos recién tostados al caramelo y mezclarlo enérgicamente.
 Verter la mezcla en un silpat y dejar enfilar correctamente.
 Triturar hasta el guirlache con el yogurt liofilizado y la sal hasta obtener una textura cremosa y granulada.
 Reservar en una manga.

EL BIZCOCHO DE YOGURT

Huevos enteros.....	165g
Azúcar.....	170g
Azúcar invertido.....	20g
Mantequilla	140g
Yogur griego	100g
Harina de repostería.....	320g
Levadura royal.....	10g

Blanquear ligeramente los huevos con los azúcares.
 Agregar la mantequilla derretida mientras trabajamos el batido con unas varillas.
 Posterior mente, integrar el yogurt.
 Por último, agregar la harina tamizada con el impulsor e integrar a la mezcla.
 Extender en el marco.
 Configuración del horno: 180°C – 12/14 minutos – tiro cerrado.
 Al salir del horno dejar enfriar correctamente.
 Troquelar con cortapastas de 5,5cm y reservar en el congelador.

COMPOTA DE MANGO MARACUYÁ

Azúcar.....	20g
Azúcar invertido.....	10g
Pectina NH	2,5g
Cubos de mango.....	70g
Puré de mango	55g
Puré de maracuyá	25g
Puré de lima	5g
Masa de gelatina	6g

CREMOSO DE YOGURT

Puré de mango	290 g
Azúcar invertido	30g
Sal fina.....	0,4g
Masa de gelatina 1/5.....	34g
Chocolate blanco.....	160g
Yogur griego	220g
Puré de maracuyá	60g

NAPPAGE DE MANGO MARACUYÁ

Azúcar.....	100g
Dextrosa	80g
Pectina NH	5,2g
Puré de maracuyá.....	225g
Puré de mango.....	40g
Jarabe de glucosa DE 44.....	55g
Azúcar invertido	40g
Ácido cítrico al 50%	1,5g
Colorante amarillo hidrosoluble.....	1g
Masa de gelatina 1/5	58g

Mezcla la pectina con el azúcar en seco.

En una cacerola, coloque el mango cortado en cubos, el puré y la pulpa, agregue el jugo de lima y los azúcares, luego deje hervir durante 1 minuto.

Añade la masa de gelatina y mezcla todo ligeramente con una batidora de mano.

Vierta en un recipiente cubierto con film transparente y refrigere.

Rompe el gel resultante y colócalo en una manga pastelera para su montaje.

Calentar el pure de mango junto con el azúcar invertido y la sal a 60°C.

Agregar la gelatina.

Verter encima del chocolate fundido y emulsionar la mezcla.

Agregar el yogur mientras seguimos emulsionándolo todo con la ayuda de un túrmix y por último agregar el zumo de maracuyá.

Disponer en una manga.

Dosificar en los moldes y congelar.

Mezclar en seco la pectina junto con el azúcar y la dextrosa.

Agregar la mezcla encima de los pures de fruta en forma de lluvia sin dejar de remover con una varilla.

Agregar la glucosa y el azúcar invertido y llevar a ebullición.

Verter el ácido cítrico, y el colorante y mezclar enérgicamente y parar la cocción.

Disolver en el la gelatina previamente hidratadas.

Pasar por un colador fino y dejar enfriar en un bol filmado a piel.

Utilizar a 40/45°C.



Montaje

Dosificar unos 10 gramos de praliné en la base de la tartaleta.

Insertar el bizcocho y cubrirlo con compota hasta el borde de la tartaleta.

Desmoldar el cremos y glasearlo con el nappage.

Colocarlo en el centro de la tartaleta.

Decorar con la estrella de chocolate y el pan de oro.

Miquel Guarro

Chef b Fruta Colectiva Les Vergers Boiron



Activista de la pastelería artesanal, Miquel la considera una profesión de coraje, valores y creatividad. Formado en el Gremio de Barcelona, perfecciona su savoir-faire en Bubó y Franck Fresson, antes de convertirse en jefe de pastelería en el restaurante Dos Cielos, con dos estrellas Michelin.

En 2013, se convierte en el galardonado más joven del Trofeo Lluís Santapau, como Mejor Maestro Chocolatero de España. Posteriormente se une a la Chocolate Academy BCN como jefe de pastelería y formador, coescribe Four in One y publica Dulce Revolución en 2023.

Entre 2019 y 2024, dirige la pastelería Hofmann en Barcelona, mientras comparte su pasión a través de masterclasses y programas de televisión.

En 2024, cofundó WeTheFood, una consultoría gastronómica, y se convierte en embajador de Les vergers Boiron.

Cultivemos la excelencia en la fruta

LES VERGERS
boIRON

Les vergers Boiron

1 rue Brillat Savarin

26300 Châteauneuf-sur-Isère Francia



les-vergers-boiron.com



@les_vergers_boiron



Les vergers Boiron