

Receta

Corona de margaritas

Graham Mairs





Corona de margaritas

Por Graham Mairs

Para 40 coronas

Puré de mango
Les vergers Boiron



Puré de crema de coco
Les vergers Boiron



Puré de piña
Les vergers Boiron



GELATINA DE PIÑA

Puré de piña Les vergers Boiron	200g
Azúcar glas	50g
Gelatina	6g
Solución ácida cítrica (50/50)	1g
Agua	30g

Hidratar la gelatina con agua.
Calentar suavemente el puré a 65°C.
Añadir la masa de gelatina y dejarla disolver completamente.
Añadir la solución ácida cítrica y dejar enfriar antes del montaje.

CREMA DE MANGO

Puré de mango Les vergers Boiron.....	100g
Azúcar glas	100g
Ralladura de limón.....	10g
Mantequilla sin sal	50g
Huevos enteros	120g

Colocar la ralladura de limón, el puré, el azúcar y la mantequilla en un bol resistente al calor, sobre un baño maría.
Remover de vez en cuando hasta que la mantequilla se haya fundido. Luego, con un pequeño batidor, añadir los huevos batidos.
Continuar batiendo suavemente la mezcla al fuego durante unos 10 minutos hasta que espese como una crema inglesa.
Rellenar un molde de silicona de 3 cm con la preparación con la ayuda de una manga pastelera y congelar.

CREMA DE COCO

Puré de crema de coco	
Les vergers Boiron	400g
Leche entera	100g
Nata entera líquida 35% (1).....	500g
Glucosa	20g
Chocolate blanco	600g
Manteca de cacao.....	40g
Gelatina	14g
Agua	70g
Nata entera líquida 35% (2)	300g
Vaina de vainilla	1g

Hidratar la gelatina en el agua como se indica en la receta.
Fundir por separado la manteca de cacao y el chocolate blanco a 42-45°C.
Calentar la leche, la nata (1), la glucosa y la vainilla a 85°C.
Retirar del fuego, añadir la gelatina y remover hasta que esté completamente disuelta.
Filtrar la mezcla sobre el chocolate fundido y emulsionar con la ayuda de un túrmix para obtener una textura brillante.
Añadir la nata (2) y emulsionar de nuevo.
Añadir el puré de crema de coco y continuar emulsionando hasta obtener una textura homogénea y brillante.
Colocar en un recipiente hermético y dejar reposar en el refrigerador durante 12 a 24 horas.
Calentar a 30-32°C si es necesario para escudillar y rellenar el producto.

CARCASA DE BOMBONES

Chocolate blanco 34%	200g
Manteca de cacao	30g

Fundir el chocolate blanco con la manteca de cacao a 42-45°C.
Templar a 29,5 - 30,3°C.

ESFERAS DE MANGO

Puré de mango	
Les vergers Boiron	125g
Agua.....	60g
Azúcar glas	40g
Agar-agar	2g

Colocar el puré de mango y el agua en un cazo, calentar suavemente.
Mezclar el azúcar y el agar-agar juntos, luego incorporarlos en el puré.
Llevar a ebullición rápidamente durante 30 segundos.
Retirar del fuego, rellenar moldes de silicona de 2 cm de diámetro y dejar cuajar completamente.

MANTECA DE CACAO AMARILLA

Manteca de cacao	200g
Colorante en polvo amarillo liposoluble	12g

Fundir la manteca de cacao a 45-50°C.
Añadir el colorante en polvo y emulsionar con la ayuda de un túrmix hasta obtener una textura lisa y sin grumos.
Filtrar a través de un colador fino en una botella spray y reservar para la pulverización.

PASTA DE FLORES

Azúcar glas	250g
Tylose en polvo.....	16g
Grasa vegetal	15g
Clara de huevo	25g
Glucosa	20g
Gelatina	6g
Agua	18g

Hidratar la gelatina con el agua.

Tamizar el azúcar glas y el Tylose en polvo en un bol. Mezclar suavemente con la paleta.

Añadir la clara de huevo y continuar hasta obtener una textura grumosa.

Fundir la gelatina con la grasa vegetal y la glucosa.

Incorporar esta mezcla al azúcar y continuar mezclando a baja velocidad hasta que esté bien integrada.

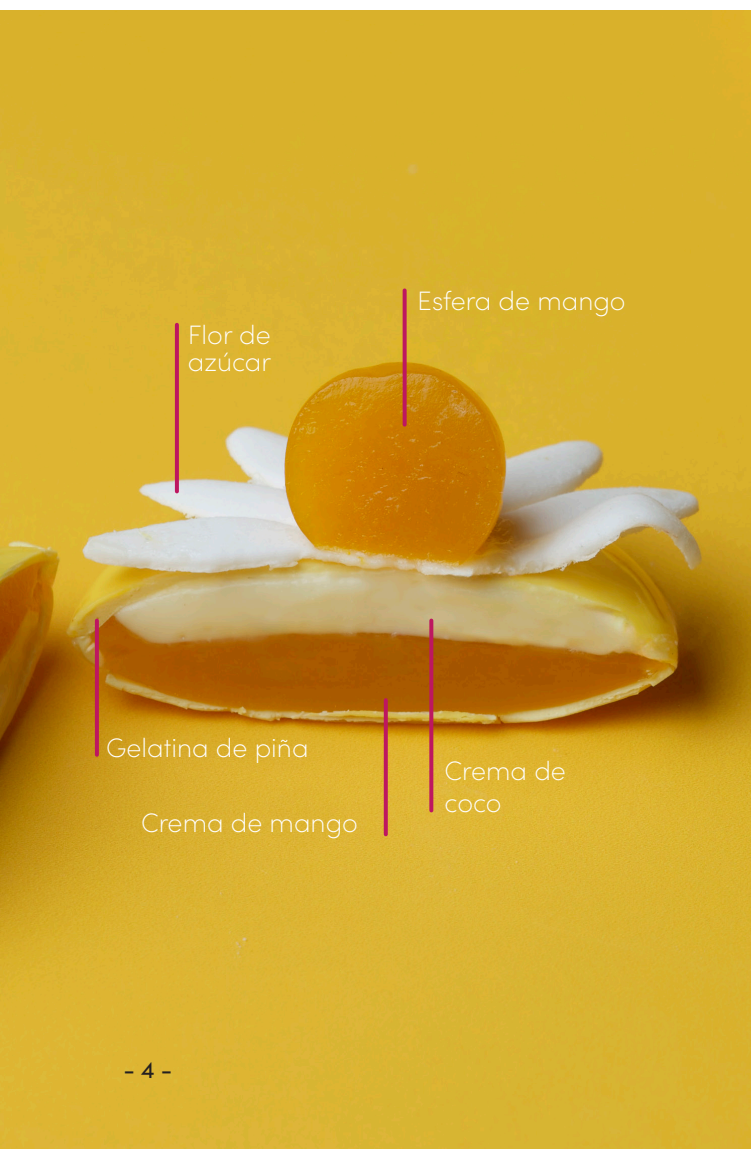
Aumentar la velocidad al máximo durante 3 minutos hasta obtener una pasta elástica.

Con un poco de grasa vegetal en las manos, amasar la pasta para obtener una textura lisa y brillante, similar a una plastilina.

Envolverla en film plástico y dejar reposar durante 24 horas.

Tomar una pequeña cantidad de pasta, extenderla sobre una tabla de madera hasta un grosor fino.

Utilizar un cortador en forma de margarita para cortar flores, luego dejar endurecer completamente durante al menos 12 horas en un lugar seco.



Montaje

Pulverizar los moldes de bombones con manteca de cacao amarilla a 28°C. Dejar cristalizar.

Cubrir los moldes con chocolate blanco atemperado para crear una capa ultrafina. Dejar cristalizar completamente.

Atemperar la crema de mango a 28-30°C. Depositar 4 g de crema de mango en una mitad de la cavidad.

Atemperar la crema de coco a 28-30°C. Depositar 4 g de crema de coco en la otra mitad de la cavidad.

Atemperar la gelatina de piña y cubrir cada cavidad con gelatina. Dejar cuajar.

Una vez que todo esté cuajado, unir los moldes de mango y de coco juntos.

Depositar una pequeña gota de chocolate blanco encima y colocar una flor de azúcar en forma de margarita sobre cada bombón.

Tomar una esfera de mango y colocarla directamente en el centro de la margarita.

El bombón está listo para servir.

NOTAS

A series of horizontal dotted lines for writing notes.

Cultivemos la excelencia en la fruta



[my-vb.com](https://www.my-vb.com)

LES VERGERS BOIRON

1 rue Brillat Savarin
26300 Châteauneuf-sur-Isère
France

LES VERGERS BOIRON ASIA

Boiron Freres SAS Unit J,
26/F, N°56-52 TsunYip St Kwun Tong
Hong-Kong

LES VERGERS BOIRON AMERICAS

Boiron Americas Inc.
28-07 Jackson Avenue
5th Floor, Long Island City
NY 11101

LES VERGERS BOIRON UK

Boiron UK Limited,
Becket House,
1 Lambeth Palace Road,
London, SE1 7EU
England

LES VERGERS
boIRON®