

“Cartaleta de pinya i coco”



Xavi Donai

Xef de pastisseria i responsable de cuina dolça del restaurant Lasarte (tres estrelles Michelin)



La recepta

Desembre

SABLÉ D'AMETLLA:

- 190 gr de mantega a daus
- 160 gr de sucre de llustre
- 1 gr de sal
- 75 gr d'ametlla en pols
- 360 gr de farina
- 1 ou

ELABORACIÓ:

Barregeu la mantega amb el sucre de llustre, després de treballar-la amb les mans. Afegiu-hi l'ou i la farina i amasseu-ho bé.

Estireu la massa entre dos papers i deixeu-la reposar a la nevera.

Folreu el motlle de cassoleta i reserveu-lo a la nevera 20 minuts.

Coeu-ho a 170° durant 13 minuts

PINYA:

- 200 gr de pinya d'avió (Gumán Gastronomia)
- 160 gr de sucre

ELABORACIÓ:

Escalfeu el sucre fins que quedi fos i caramel·litzat.

Apagueu el foc, afegiu-hi la pinya tallada a daus i barregeu-ho.

Retireu-ho del foc i reserveu-ho en fred.

GANACHE DE COCO:

- 150 gr de puré de coco Sicolý
- 150 gr de xocolata amb llet
- 35 gr de glucosa líquida

ELABORACIÓ:

Escalfeu el puré de coco amb la glucosa i aboqueu-lo sobre la xocolata semifosa. Mescleu-ho amb la batidora. →

MUNTATGE DEL PLAT:

Un cop cuita la sablé poseu-hi una mica de ganache a 28° (que cobreixi el fons de la cassoleta) i deixeu-la cristal·litzar uns minuts.

Tot seguit afegiu-hi els daus de pinya fins que cobreixin tota la ganache, i acabeu de farcir la cassoleta amb més ganache.

Deixeu-ho cristal·litzar un mínim de 6 hores.

Tireu-hi coco ratllat per sobre.

Es pot decorar amb un fil de crema de llima, uns daus de gelatina transparent d'aigua de coco i flors.

*Recomanació: perquè el coco s'enganxi bé a la cassoleta, poseu una capa fina de gelatina neutra amb la paletina per tota la superfície i escampeu per sobre el coco ratllat.



Elaboració: 60 mins / 4 persones

És temps de pinya!