

*"Cake con crema de mantequilla,
granada y láminas de chocolate de
fresa y fruta de la pasión"*



Marc Rodellas

Mejor Chocolatero de España 2010 y Mejor
Joven Artesano innovador de Cataluña 2011



La receta

Noviembre

CAKE:

- 250 gr de mantequilla (pomada)
- 250 gr de azúcar
- 350 gr de harina
- 5 gr de impulsor
- 350 gr de fruta confitada macerada con ratafia

ELABORACIÓN:

Batir el azúcar y los huevos. Añadir la mantequilla y trabajarlo todo hasta que quede ligado.

Incorporar la harina con el impulsor y trabajarlo hasta que quede una masa fina y homogénea.

Finalmente, incorporar la fruta.

Dosificar la masa en los moldes de cake de 100 gr aproximadamente, y reservarlo.

Temperatura de horno: 180 grados C

Tiempos de cocción: 15-20 minutos

CREMA DE MANTEQUILLA:

- 400 gr de azúcar
- 200 gr de agua
- 600 gr de mantequilla (pomada)

ELABORACIÓN:

Poner a hervir el agua y el azúcar. Dejarlo enfriar a unos 30-35 grados C.

Con la ayuda de una batidora montar la mantequilla con el almíbar: dejar caer el almíbar sobre la mantequilla pomada y mezclarlo con energía hasta conseguir una total emulsión del líquido con la mantequilla. Reservarlo.



QUEBRADIZO DE CHOCOLATE BLANCO Y FRUTA:

- 100 gr de chocolate blanco
- 20 gr de fruta de la pasión o fresa liofilizada

ELABORACIÓN:

Hacer fundir el chocolate y añadir el polvo de la fruta liofilizada. Bajar la temperatura a 28 grados C y extender el chocolate sobre un papel de horno. Reservarlo en la nevera.

Observación: en el caso de no disponer de fruta liofilizada, se puede optar por hacer el quebradizo con diferentes tipos de chocolate (blanco, con leche o negro).

EMPLATADO:

Esta elaboración está más pensada para una merienda que para unos postres. Por lo tanto, la decoración se pone toda sobre el cake, aunque en el plato donde se sirve se puede ambientar un poco con el quebradizo de chocolate.

Con un cuchillo de sierra descabezar la cresta del cake para que quede plano.

Con una manguera de pastelería y un cornet rizado poner la mantequilla encima de todo, aprovechando para dar volumen en la elaboración.

Romper las láminas de chocolate y clavarlas de forma vertical.

 Elaboración: 90 mins / 4 personas

¡Es tiempo de granada!