

turrones a toda Vela

**Tres turrones de corte con
base de frutos secos y chocolate
a cargo del chef SERGI VELA**

Deja que te inspiremos estas Navidades para crear
las más originales, exquisitas y exitosas propuestas:
superficie lunar, tu ron con café y turrón rústico.





CHOCOLATE ACADEMY



somos creatividad

Vuelve la Navidad. El eterno ciclo. Una vez más las calles se llenarán de luces, la televisión de anuncios de perfume y los escaparates de nuestras pastelerías de turrone.

Pero... ¿Como sorprender a nuestros clientes con un producto tan típico? ¿Como ser original sin caer en tópicos ni tener que hacer complicadas elaboraciones?

Keep calm. Desde la Chocolate Academy te traemos algunas originales ideas.

ideas frescas

Porque también es un clásico en estas fechas que la Chocolate Academy aparezca en escena con un recetario rebotante de ideas frescas. Es por eso, que de la mano de un maestro como **Sergi Vela**, os traemos tres originales recetas con las que triunfar esta Navidad.

Turrone de corte con base de frutos secos y chocolate. Elaboraciones factibles que podréis realizar sin complicaciones, pero con esa vuelta de tuerca diferenciadora que a buen seguro va a sorprender a vuestros clientes y dejará satisfechos sus paladares ávidos de nuevas propuestas.

Estas fiestas, **sumérgete en este práctico recetario rebotante de creatividad** y deja que el espíritu Navideño se apodere de tu obrador.



Sergi Vela

Rigor, ciencia y excelencia

Tres valores que definen la manera de entender la pastelería de Sergi Vela

Sergi Vela (Barcelona, 1973) aprendió a amar el oficio en la Escola de Pastisseria del Gremi de Barcelona, donde empezó su formación, que amplió más tarde en los mejores obradores de la ciudad.

Gracias a **su pasión y su amor infinito por el trabajo bien hecho**, ha trabajado como jefe de pastelería en algunos de los restaurantes más prestigiosos de nuestro país.

Para Sergi Vela, la combinación de una buena **técnica** y una dosis imprescindible de **sensibilidad** pueden convertir un clásico hojaldre de mantequilla en una auténtica joya gastronómica.



“ Una buena técnica y una dosis imprescindible de sensibilidad pueden convertir un clásico hojaldre de mantequilla en una obra maestra. ”



Superficie lunar

Turrón

Cuando el trío de astronautas formado por Armstrong, Aldrin y Collins partieron hacia la luna en el Apolo 11 no tenían muy claro si ese 1969 se comerían los turrónes. Pero consiguieron pisar la superficie lunar y volvieron a la Tierra, habiendo conseguido un hito en la historia de la humanidad.

Para conmemorar que esa Navidad pudieron paladear tan tradicional dulce al lado de sus seres queridos, os traemos este crujiente turrón de cacao con crumble y nibs. Prepara el traje espacial porque su sabor te hará viajar hasta el infinito y más allá.



Crumble de cacao y avellanas

250g Azúcar
250g Mantequilla
220g Harina floja
250g Polvo de avellanas tostada
3g Sal
30g **Cacao en polvo Selección 22 Chocovic**

Receta del turrón

400g Crumble de cacao y avellanas
400g **Pailleté Feuilletine Cacao Barry®**
120g **Praliné de avellanas Chocovic**
300g **Pasta pura de avellanas Cacao Barry®**
4g Sal
560g **Cobertura de chocolate negro Selección Maragda 70% Chocovic**
56g **Nibs de cacao**

Pintura gris

100g **Manteca de cacao Chocovic**
100g **Chocolate blanco Selección Opal 30,3% Chocovic**
0,5g Colorante marrón

Decoración pistoles de chocolate

C.S. **Cobertura de chocolate negro Selección Maragda 70% Chocovic**
- **Molde Elegant Pistoles™ Cacao Barry®**

Acabado del turrón

PASO 01
Una vez tengamos el turrón cortado, decorar el mismo imitando un paisaje lunar con nibs de cacao, **Mini chocolate Crispearls™ de Mona Lisa** y las decoraciones pistoles de chocolate.

PASO 01
Mezclar en un bol los secos (harina, polvo de almendra, azúcar y sal).

PASO 02
Añadir la mantequilla previamente cortada a dados y arenar la masa.

PASO 03
Cocer a 160°C durante 20 minutos.

PASO 01
Fundir la cobertura en el microondas.

PASO 02
Añadir el praliné de avellanas, el crumble de cacao, el pailleté, la sal, los nibs de cacao, atemperar el conjunto a 24°C y extender entre dos marcos con la ayuda de una regla, enfriar y cortar a 23cm.

PASO 01
Fundir la manteca de cacao al fuego directo y verter sobre el chocolate blanco y el colorante.

PASO 02
Aplicar túrmix, colar y pistolear a 32°C con el turrón bien frío.

PASO 01
Fundir la cobertura negra y atemperar.

PASO 02
Rellenar el molde con la cobertura y dejar cristalizar.

PASO 03
Una vez cristalizada desmoldar.

PASO 02
Pistolear con la técnica del terciopelo utilizando los **polvos metalizados cobre de Mona Lisa®**.





Tu Ron con café

Turrón

Cuando llegan estas fechas, el sol humildemente se retira a otros hemisferios y deja paso a las noches más largas del año. El gélido viento del norte llega inundando las calles de frío y de paso nos cala hasta los huesos. Entramos en un bar. Necesitamos entrar en calor. -¡Camarero, un café con unas gotas de ron, por favor!

El amargo sabor del café se junta en la boca con el dulzor del ron mientras el alcohol juguetea alegre en nuestro paladar. El color vuelve a nuestras mejillas.

Que gran idea para un turrón. ¿Como podríamos llamarlo?



Ganache de ron y café

- 150g Ron Añejo
- 200g Café espresso
- 1300g **Cobertura de chocolate con leche Selección Jade 39% Chocovic**
- 300g **Cobertura de chocolate negro Selección Maragda 70% Chocovic**
- 50g Naranja confitada
- 4g Cinco especias
- 100g Nueces
- 100g Almendras tostadas con piel
- 200g Avellanas tostadas

Pintura rojiza

- 100g **Manteca de cacao Chocovic**
- 100g **Cobertura de chocolate con leche Selección Jade 39% Chocovic**
- 1g Colorante rojo

Acabado del turrón

PASO 01

Aplicar una capa fina de cobertura atemperada, decorar generosamente con **Tagliatelli de chocolate negro de Mona Lisa®** y con **Granos de café de Mona Lisa®**. Pistolear con la pintura rojiza.

PASO 01

Mezclar el ron, el café espresso y las especias a 30°C.

PASO 03

Incorporar los frutos secos y verter sobre el marco preparado con una capa fina de cobertura atemperada.

PASO 01

Fundir la manteca de cacao al fuego directo y verter sobre el chocolate y el colorante, aplicar túrmix colar y pistolear a 32°C con el turrón bien frío.

PASO 02

Fundir las coberturas a 40°C y emulsionar con la primera parte de la receta.

PASO 04

Dejar cristalizar 24 horas y cortar a 23cm.





Turrón rústico

Turrón

Nos gusta la tradición. Y nos gusta el chocolate.

Dos conceptos en perfecta armonía en el turrón rústico. Una elaboración de carácter atemporal que hará las delicias tanto de la abuela de 90 años como del nieto youtuber. El sabor de los frutos secos y el chocolate entrelazándose en este dulce turrón con el que acertaremos seguro.

En la cena de Nochevieja suele ser difícil acabarse toda la comida, pero ya os aseguramos que si algo sobra al final de todo, no va a ser esta irresistible obra maestra.



Gianduja y avellanas

2000g Gianduja Plaisir Lenotre
Cacao Barry®
100g Pasta pura de avellanas
Cacao Barry®
700g Avellanas tostadas
4g Sal

PASO 01

Fundir la gianduja añadir la avellana tostada y la sal, mezclar ligeramente en la Termomix y atemperar a 24°C.

PASO 02

Enmarcar, dejar cristalizar y cortar

Placa de chocolates

C.S. Cobertura de chocolate negro Selección Maragda
70% Chocovic

PASO 01

Atemperar el chocolate a 31°C y realizar una decoración sobre un acetato agujereado con la palabra Rústico, dejar cristalizar despegar el acetato y decorar ligeramente con cacao en Polvo Selección 22 Chocovic.

Baño cobertura jade

1000g Cobertura de chocolate con leche Selección Jade
39% Chocovic
60g Manteca de cacao Chocovic

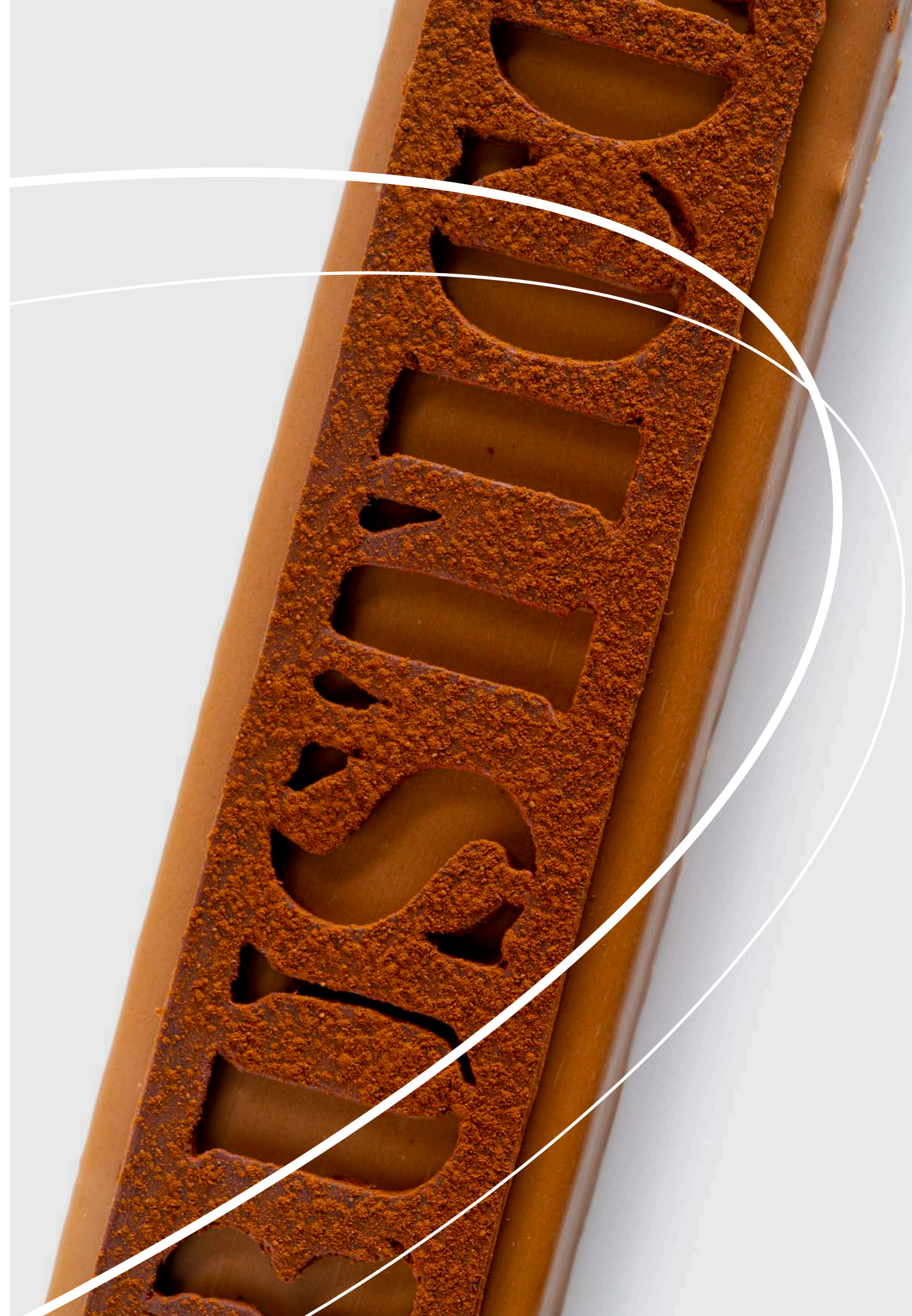
PASO 01

Fundir por separado los 2 ingredientes y mezclar, emulsionar y atemperar a 29,5°C.

Acabado del turrón

PASO 01

Bañar el turrón con el baño Jade y antes de que cristalice pegar la placa de chocolate que pone Rústico.



Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Cobertura de chocolate negro Selección Maragda	5kg	CHD-O68MARA-D38



Producto	Packaging	Código producto
Cobertura de chocolate con leche Jade	5kg	CHM-O93JADE-D38



Producto	Packaging	Código producto
Cacao en polvo Selección 22	1kg	DCP-20R03-CVE7-760



Producto	Packaging	Código producto
Praliné de avellanas	5kg	PRN-HA50C2CV-T61



Producto	Packaging	Código producto
Manteca de cacao	3kg	NCB-HD703CV-654



Producto	Packaging	Código producto
Praliné de almendras	5kg	PRN-AL502-T61



Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Pasta pura de avellanas	5kg	NPN-HAIBY-T60



Producto	Packaging	Código producto
Gianduja Plaisir Lenotre	2.5kg	GIM-PIPLAIS-LN-606



Producto	Packaging	Código producto
Pailleté Feuilletine	2.5kg	BIG-PF-IBO-401



Producto	Código producto
Molde Elegant Pistoles™	MLD-090534-M00



Productos utilizados



Producto	Packaging	Código producto
Tagliatelli de chocolate negro	600g	CHD-ND-22268E0-999



Producto	Packaging	Código producto
Granos de café	1kg	CHF-3D-19953-999



Producto	Packaging	Código producto
Polvo metalizado cobre	25g	CLR-22606-999



CHOCOLATE ACADEMY

Siempre a tu lado para crear delicias de chocolate...

La Chocolate Academy™ tiene como objetivo formar e inspirar a los chefs de todo el mundo. Es un lugar para **conectar**, **aprender** y **compartir**. Descubre más información acerca de la Chocolate Academy™ en

www.chocolate-academy.com

© 2022 CHOCOLATE ACADEMY™ BARCELONA
Ctra. Nacional 152a Km 71,3
08503 Gurb Barcelona (España)

www.chocolate-academy.com