

adamance

fruits du bon sens

Pasteles de viaje 2.0

por chefs colaboradores de Adamance

TÉCNICAS Y RECETAS

Índice

4

NUESTRO ENFOQUE
PARA LAS RECETAS
CON FRUTA

5

¿QUÉ ES
UN PASTEL
DE VIAJE?

6

LA RESIDENCIA:
OTRA MANERA
DE CREAR

8

LOS CHEFS
COLABORADORES
DE ADAMANCE

10



CANNELÉS
DE FRUTA

16



CAKE
DE FRUTA

22



CAKE
MARMOLADO

28



BARRITA DE
CHOCOLATE
CON FRUTA

34



GALLETA
DE FRUTA

adamance

fruits du bon sens

Purés de fruta realmente diferentes

porque respetan la naturaleza, los hombres y mujeres que la trabajan
y sobre todo porque tienen un delicioso sabor de frutas maduras
que estará orgulloso de utilizar en sus creaciones.

Con una importante misión

Preservar de manera sostenible el futuro de la fruta,
de su sabor y de las personas que la trabajan.
Para nosotros, es cuestión de sentido común.

Nuestros 4 compromisos



**RESPECTO PARA
LA HUMANIDAD
Y LA TIERRA**

Purés de fruta de
los que sentirse
orgulloso



**FRUTAS 100 %
TRAZADAS DESDE LOS
PRODUCTORES DE LAS
VARIETADES**

Historias para
compartir
con sus clientes



**100% FRUTA, SIN
AZÚCARES
AÑADIDOS NI
ADITIVOS**

Fruta madura en
lugar de azúcares
añadidos



**TODO NUESTRO
CONOCIMIENTO
SOBRE LA FRUTA
A SU SERVICIO**

150 recetas para
explorar

Una gama congelada
disponible en formato de 1 y 5 kg



Nuestro enfoque para las recetas con fruta

A SU SERVICIO

Hemos trabajado de nuevo todas las recetas más utilizadas por los artesanos y otras más originales para valorizar al máximo la fruta en sus creaciones. Es como los esenciales de Valrhona, pero para la fruta.

 ¿Para qué sirven nuestras recetas?
Respetan el principio «R.I.S.A»:



Razonada

Quitamos lo innecesario, mantenemos lo esencial. Por lo tanto, recetas menos grasas, menos azucaradas, con menos ingredientes pero siempre con el mismo placer.



Intensa

Texturas perfectas pero con un sabor a fruta más auténtico. Si no identificamos la fruta, no le ofrecemos la receta.



Sencilla

Durante mucho tiempo hemos reflexionado sobre temas muy complicados para que nuestras recetas sean las más sencillas posibles de preparar y realizar en sus obradores.



Adaptada

Hay varias maneras de obtener una textura. Por ello, le proponemos varias alternativas, necesariamente habrá una que corresponda a sus necesidades.

¿Qué es un pastel de viaje?

Nuestra definición



Es un pastel que se conserva más tiempo que un pastel fresco



Puede conservarse a temperatura ambiente



Es un pastel que no corre el riesgo de estropearse durante su transporte



Es fácil de comer



No suele contener fruta fresca ni nata

Pasteles que se adaptan a sus necesidades y a las de sus clientes.

GRAN FORMATO LISTO PARA VENDER, YA ENVASADO, EN LUGARES DE PASO O DE ESPERA EN SU TIENDA

- Compra de impulso, complementaria, para llevar a casa.

- Más sencillo de gestionar para usted, más rápido de vender ya que no necesita manipulación.

CAKE EN FORMATO REDUCIDO, JUNTO A OTRAS ELABORACIONES

- Mejor valorización, servida como el resto de su oferta.

EN PORCIONES

- En el marco de una oferta desayuno, menú mediodía, merienda, para comer con la mano.



La Residencia Adamance

OTRA MANERA DE CREAR

Un momento interrumpido. Retomando métodos utilizados generalmente por **artistas**, hemos reunido a chefs para **reinventar, recrear, cambiar, mejorar** nuestras recetas de pasteles de viaje con frutas. **¡Adapte sus recetas y empiece también a crear con nosotros!**

La Residencia Adamance

Cuando los artistas quieren tomarse su tiempo para crear, a veces deciden reunirse durante lo que se conoce como una «**residencia**». Autores, pintores, escultores se reúnen en un lugar dedicado a ello, aislados de su vida diaria, con el único objetivo de reflexionar sobre su arte y crear.

Pero ¿los pasteleros no son también artistas? Una cosa es segura, ellos también crean, inventan, exploran. Entonces, nos hemos dicho, ¿por qué no una residencia de pasteleros? Hemos reunido a **los amigos de Adamance**, estos chefs que confían en nosotros desde el principio, con quienes hemos desarrollado una relación de varios años. Los hemos aislados durante varios días en nuestro obrador, alejados de sus actividades habituales, para concentrarse en su **creatividad**.

La temática

Utilizar nuestras recetas innovadoras de **pasteles de viaje con frutas** para interpretarlas a través de su sensibilidad. ¿Qué se podía mejorar, hacer diferente? ¿Qué recetas faltaban para que le resultasen útiles?

El resultado

3 días de creación y de compartir, de gran intensidad. Con algunos momentos de convivencia y sobre todo recetas que nos han alucinado. Chefs que ponen en común su maestría y sus experiencias, es muy impresionante.


El resultado son 5 recetas inéditas para creaciones aún más afrutadas en sus establecimientos. Recetas de pasteles de viaje 2.0, que se parecen a sus creadores y que han sido pensadas por y para artesanos. Auténtica innovación o simple variación golosa, recetas que nos gustaría tener en nuestra tienda o restaurante.



Los chefs colaboradores de Adamance

Eddie Benghanem

POETA – PASTELERÍA JUSTA Y DELICIOSA

Eddie Benghanem da sus primeros pasos en Crillon junto a Christophe Felder, después se convierte en el chef pastelero del Ritz hasta 2008. Hoy en día, se encarga del Trianon Palace de Versalles. Sus creaciones son refinadas pero no olvida nunca que el placer es el objetivo de la pastelería. Trabaja sobre la «legibilidad» del sabor, alcanzar el equilibrio perfecto para que cada parte de la creación pueda expresarse entre la búsqueda continua de la precisión. Se atreve con asociaciones de texturas, de sabores, de sensaciones, sin perdersen nunca. La pastelería como poesía.

Xavier Brignon

CURIOSO – PASTELERÍA SUTIL E INSPIRADA

A Xavier siempre le ha encantado aprender. Al frente de dos tiendas en Besançon, sigue formándose constantemente junto a los Mejores Obreros de Francia y campeones del mundo de pastelería. El conocimiento es la clave. Y hoy, es él quien enseña a los demás, con un fin pedagógico, siempre transmitiendo. Vinculado a la tierra, a los sabores, no hace ninguna concesión en lo que se refiere a la procedencia de los ingredientes que utiliza en su obrador. Su pastelería, sutilmente trabajada, está inspirada en sabores, viajes o experiencias. Una pastelería profundamente humana, a su imagen.



Nicolas Pierot

CARTESIANO – PASTELERÍA PRECISA Y COHERENTE

Formado en los mayores hoteles de lujo parisinos, Nicolas Pierot tiene una larga experiencia en la pastelería orientada al lujo. Realiza para Adamance demostraciones y workshops en toda Asia. En la unión entre dos continentes, mezcla el saber hacer francés con los sabores de diferentes culturas asiáticas, adaptándose a las necesidades de sus clientes locales. Al poseer conocimientos técnicos muy avanzados, podría parecer que tiene una tabla analítica en la cabeza. Pero esta lógica debe estar siempre al servicio del sabor y de la emoción. Una persona racional, pero un poco soñador. La pastelería coherente.

Lloyd Hamon

INTÉRPRETE – PASTELERÍA EMPÁTICA Y MESTIZA

Instalado en China desde hace 14 años, Lloyd ha montado varias tiendas en el país, que gestiona con su mujer. Lloyd representa Adamance en todo el territorio chino. Recorre este inmenso país para formar a nuestros clientes con recetas desarrolladas por nuestra Casa y para ayudarles a sacar lo mejor del puré de fruta. Muy pedagógico y perfectamente integrado (habla mandarín con soltura), adapta la pastelería francesa a los gustos y necesidades de los chefs. Se nutre de sus descubrimientos y de sus mezclas para aprender cada día y formar puentes entre estas dos culturas. La pastelería como lenguaje.



José Manuel Augusto

CREADOR – PASTELERÍA RAZONADA E INTENSA

Desde hace 4 años, acompañado por ingenieros I+D, ha creado con nosotros y ha realizado miles de ensayos con el objetivo de proponer una pastelería con frutas más razonada, más intensa. Más de 250 recetas surgidas de su trabajo. José Manuel Augusto ha tocado todos los oficios del sabor, pasando por la panadería, la pastelería, el catering, la restauración e incluso la formación. Ha trabajado estrechamente con Frédéric Bau en el libro «Gula Razonada». Manu, para los amigos, tiene una misión: ayudar a los pasteleros a tomar distancia sobre su manera de trabajar, a plantearse las preguntas correctas, a retomar el poder sobre sus creaciones. Una pastelería inteligente.

Clément Higgins

EXPLORADOR – PASTELERÍA CREATIVA Y REFRESCANTE

Después de un máster en derecho comercial, Clément se reinventa para consagrarse a su pasión: la pastelería. En 2014, «Bricoleurs de douceurs», el proyecto de Clément Higgins, ve la luz en Marsella con una visión sin complejos. «Haciendo bricolaje», como él dice, inventa y nos sorprende con pastelería creativa, divertida y fresca. Tan intuitivo para sus creaciones como para los juegos de palabras que utiliza para nombrarlas, explora todas las pistas y sobrepasa las fronteras de lo posible. Pone un particular empeño en conocer y comprender las materias primas que utiliza. La pastelería en forma de misión.



Julie Jondeau

TURBULENTO – PASTELERÍA ATREVIDA E INVENTIVA

Después de una carrera en restauración y junto a Gilles Cresno, Julie Jondeau se une al equipo de Adamance bajo la atenta mirada de José Manuel Augusto. Ha colaborado mucho en el primer librito de recetas de pasteles de viaje de Adamance e inventa nuestras próximas recetas. Las restricciones son una fuente de creatividad. Una intolerancia a la lactosa la condujo a explorar todas las facetas de la pastelería llamada «vegetal». A riesgo de romper los códigos establecidos y atreverse a liberarse de las convenciones. Una búsqueda de sabor auténtico y sencillez sin ingredientes lácteos que la han llevado a apropiarse de las técnicas de la gula razonada tan apreciadas en Adamance. Una pastelería un poco diferente.

Cannelé de fruta

por Julie Jondeau



La intención inicial

«Después de haberme interesado en el pastel vasco para el primer librito de pasteles de viaje, tenía ganas de explorar otra receta emblemática del suroeste: el cannelé bordelés que me encanta pero del que no conocía ninguna versión con fruta».



La solución técnica

«Me di cuenta de que se podía incorporar puré de fruta en la masa de cannelé como lo habíamos hecho en la masa de cake. Trabajé el equilibrado en muchas pruebas para maximizar el contenido de fruta sin alterar la textura original del cannelé».

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE | 3 DÍAS APROX.



«Así conseguí conservar la textura tan particular del cannelé, ligeramente crujiente por fuera y tierna por dentro. Sobre el sabor, conservamos las reglas del cannelé original pero aportando una auténtica nota de fruta. Es exquisito y con bonitos colores que aparecen al morderlo».





Cannelé

de quinda

PARA 12 CANNELÉS

ETAPA 1 Masa para cannelé

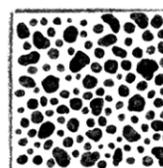
■ 5,4%	58 g	Mantequilla
■ 46%	490 g	Puré de quinda Oblacinska
■ 5,6%	60 g	Huevo
■ 3,8%	40 g	Yemas
■ 17,8%	190 g	Azúcar
■ 13,2%	140 g	Harina T55
■ 4,2%	45 g	Ron
■ 3,8%	40 g	Dextrosa
■ 0,2%	2 g	Bicarbonato
	1065 g	Peso total

Preparar la mantequilla avellana.
Mezclar los huevos, las yemas y el azúcar, sin hacer espuma.
Calentar el puré de quinda a 40 °C y añadir la mantequilla avellana.
Verter un cuarto del líquido caliente sobre los huevos, después añadir la harina.
Mezclar bien con cuidado de no incorporar aire.
Verter el resto del líquido caliente y el ron.
La mezcla debe quedar homogénea y no espumosa.
Dejar reposar durante 24 horas en la nevera.

Cocción

**MASA PARA
CANNELE**

1065 G



Sacar la preparación al menos 4 horas antes de la cocción: la preparación debe estar templada antes de empezar a cocinarla.
Rellenar los moldes hasta 5 mm del borde.
Cocción en molde de aluminio, 15 minutos a 185 °C, después 40 minutos a 170 °C.
(Adaptar la cocción en función del tipo de molde utilizado).

¡ES SU
TURNO!

¿Y con otra fruta?



Procedimiento

Preparar la mantequilla avellana.
Mezclar los huevos, las yemas y el azúcar, sin hacer espuma.
Calentar el puré a 40°C y añadir la mantequilla avellana.
Verter un cuarto del líquido caliente sobre los huevos, después añadir la harina.
Mezclar bien.
Verter el resto del líquido caliente y el ron.
La mezcla debe quedar homogénea y no espumosa.
Dejar reposar durante 24 horas en la nevera.

Sacar la preparación al menos 4 horas antes de la cocción: la preparación debe estar templada antes de empezar a cocinarla.
Rellenar los moldes hasta 5 mm del borde.
Cocción en molde de aluminio, 15 minutos a 185°C, después 40 minutos a 170°C.
Adaptar la cocción en función del tipo de molde utilizado.

	PERA WILLIAMS VERDE		MANGO ALPHONSO Y KESAR		ARÁNDANOS VACCINIUM MYRTILLUS		GUINDA OBLACINSKA		PIÑA EXTRA SWEET	
MANTEQUILLA	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g	5,4%	58 g
PURÉ DE FRUTA	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g	46%	490 g
HUEVO	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g	5,6%	60 g
YEMAS	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g
AZÚCAR	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g	17,8%	190 g
HARINA T55	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g	13,2%	140 g
RON	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g	4,2%	45 g
DEXTROSA	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g	3,8%	40 g
BICARBONATO	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g	0,2%	2 g

Para 12 cannellés



Puré de guinda Adamance



En los valles de Toplicki, en Servia, Dragan, como el resto de nuestros productores, cultiva sus guindas con paciencia y maestría. Su abuelo le enseñó a cultivar sus frutas de manera ecológica. Por ello, sus guindas están garantizadas con el sello Cero Residuos de Pesticidas. Nos equivocáramos si limitáramos el uso de esta fruta en la tradicional Selva Negra, con su bonito color púrpura y su perfil goloso y ligeramente ácido.

Para descubrir más técnicas y recetas con fruta, síguenos en
 Instagram @adamance_fruits y adamance.es

Cake de fruta 2.0

por Nicolas Pierot y Llyod Hamon



La intención inicial

«Cuando probamos el cake de fruta del primer librito, quedamos impresionados, pero nos parecía que con algunas frutas le faltaba algo para tener la intensidad frutal que esperábamos».



La solución técnica

«Todo empieza con una idea: ¡rallar los interiores de gellan del primer librito en la masa de cake de fruta! Es muy sencillo y rápido, pero permite tener un resultado espectacular!»

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE | 8-10 DÍAS APROX.



«Un cake más intenso gracias a un juego de colores y de texturas con la gellan rallada. La combinación de las dos técnicas permite también hacer cakes con dos sabores y dos colores, lo que duplica las posibilidades creativas. Verdaderamente, tenemos la impresión de tener un cake culminado, el que nos gustaría comprar en un artesano o degustar en un tea time».



Cake de fruta 2.0

Arándanos

PARA 6 CAKES DE 18 x 4,5 CM | 240 G POR CAKE

ETAPA 1 Masa de cake de fruta

■ 12%	115,2g	Huevos enteros
■ 28%	268,8g	Azúcar
■ 18%	172,8g	Puré de arándanos
■ 29,5%	283,68g	Harina T55
■ 0,8%	7,2g	Levadura química
■ 0,2%	1,92g	Sal
■ 11,5%	110,4g	Mantequilla líquida clarificada
	960g	Peso total

Mezclar los huevos, el azúcar y el puré de arándanos. Añadir la harina, la sal y la levadura y, a continuación, la mantequilla líquida clarificada, recién derretida. Reservar en la nevera durante al menos 12 horas.

ETAPA 2 Gel gellan para cake

■ 15,5%	74,4g	Azúcar
■ 3%	14,4g	Goma gellan Sosa
■ 81,5%	391,2g	Puré de arándanos
	480g	Peso total

Mezclar el azúcar y la goma gellan y verter en lluvia sobre el puré de arándanos a 4°C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 90°C sin parar de remover con unas varillas. Verter inmediatamente y reservar en la nevera.

ETAPA 3 Siropo de empapado de fruta

■ 26%	390g	Agua
■ 34%	510g	Azúcar
■ 40%	600g	Puré de arándanos
	1500g	Peso total

Hervir el agua, el azúcar y la fruta. Reservar en la nevera.

ETAPA 4 Glaseado de frutas

■ 14%	210g	Agua
■ 64,5%	967,5g	Azúcar glas
■ 21,5%	322,5g	Puré de arándanos
	1500g	Peso total

Verter el puré de arándanos a 4°C sobre el azúcar glas, mezclar y después batir para homogeneizar. Reservar en la nevera.

Montaje



Realizar la masa de cake de fruta, el siropo de empapado caliente, el glaseado y la gellan afrutada. Una vez gelificada, rallar la gellan afrutada. Pesar 160g de masa para cake y 80g de gellan afrutada por molde. Disponer un trazo de mantequilla pomada a lo largo del centro del cake para favorecer el desarrollo. Hornear a 145°C durante unos 40 minutos. Cuando enfríen, empapar los cakes unos segundos en el siropo caliente y escurrirlos sobre una rejilla. Cuando hayan pasado unos minutos, glasear con ayuda de una manga.



¿Y si lo hiciéramos de otra manera?



MASA DE CAKE

+

GELLAN

+

SIROPE DE EMPAPADO

+

GLASEADO

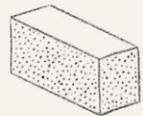
+

MANTEQUILLA

¿Le gustan las texturas tiernas? Nicolas y Llyod le proponen realizar esta cake utilizando un molde que permita una cocción bajo presión, principalmente en este famoso molde cúbico que da una forma original a su cake. Es un poco menos accesible y práctico, pero si es una técnica que domina o que tiene ganas de probar, las texturas obtenidas son verdaderamente interesantes.



¿Y con otra fruta?



Para declinar esta receta, puede utilizar nuestros equilibrados de cake solo masa.

Para los interiores de gellan para rallar, añada un 1% de goma gellan a nuestras tablas de equilibrado de interior de cake (no del pastel vasco) para que se ralle más fácilmente.

Todos estos equilibrados los encontrará en nuestro primer librito de recetas «Pasteles de viaje de frutas».

DESCARGAR



Cake marmolado de fruta

por Clément Higgins



La intención inicial

El cake marmolado es un pastel que me gusta mucho. Proponemos una versión clásica, vainilla y chocolate, todo el año en tienda y hace tiempo que quería trabajar en una versión afrutada con un sabor muy marcado y que respete el perfil aromático de las frutas. Pero antes de los equilibrados desarrollados por Adamance, no era fácil obtener un resultado adecuado que permitiese encontrar el placer de un clásico en una versión más original.



La solución técnica

Utilizamos la receta de los interiores gellans Adamance que hemos modificado ligeramente añadiendo un poco de konjac y hemos cambiado el uso para marmolar nuestra masa de cake afrutado. Como este gel es apto para la cocción, funciona perfectamente.

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE | 8-10 DÍAS APROX.



«Un cake marmolado como yo soñaba, con un auténtico sabor a fruta. Se puede hacer únicamente con una fruta para acentuar la intensidad del sabor o, al contrario, asociar dos frutas, una para la masa y otra para el marmolado. En todo caso, se obtienen bonitos marmolados coloridos una vez cortado, un juego de texturas interesante y una bonita intensidad».

Cake marmolado

Frambuesa

PARA 4 CAKES DE 400 G
17 CM x 9 CM x 6 CM

ETAPA 1 Masa de cake de frambuesa

■ 12%	160 g	Huevos enteros
■ 28%	370 g	Azúcar
■ 18%	237 g	Puré de frambuesa Meeker
■ 29,6%	390 g	Harina T65
■ 0,8%	10 g	Levadura química
■ 0,2%	2,5 g	Sal
■ 11,5%	150 g	Mantequilla líquida clarificada
	1319,5 g	Peso total

Mezclar los huevos, el azúcar y el puré de frambuesa. Agregar la harina, la sal y la levadura y luego la mantequilla derretida. Dejar reposar durante al menos 12 horas en frío positivo.

ETAPA 2 Gel de frambuesa

■ 15,3%	85 g	Azúcar
■ 2%	11 g	Goma gellan Sosa
■ 82,1%	455 g	Puré de frambuesa Meeker
■ 0,5%	3 g	Konjac
	554 g	Peso total

Mezclar el azúcar, la goma gellan y el konjac y verter en lluvia en el puré a 4 °C. Batir para homogeneizar bien la mezcla. Hornear a 90 °C, verter en un recipiente y almacenar en frío positivo durante al menos 6 horas.

ETAPA 3 Siropo de empapado de frambuesa

■ 26%	195 g	Agua
■ 34%	255 g	Azúcar
■ 40%	300 g	Puré de frambuesa Meeker
	750 g	Peso total

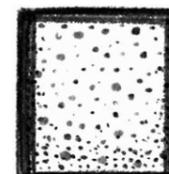
Hervir los 3 ingredientes. Utilizar caliente.

ETAPA 4 Pasta de fruta de frambuesa

■ 1%	5 g	Pectina amarilla
■ 5%	25 g	Azúcar
■ 50%	250 g	Puré de frambuesa Meeker
■ 37,5%	188 g	Azúcar
■ 5%	25 g	Glucosa DE 40
■ 1,5%	7 g	Solución de ácido cítrico
	502 g	Peso total

Mezclar la pectina y el azúcar y verter en el puré a 4 °C. Llevar a ebullición, verter la segunda parte del azúcar y volver a llevar a ebullición. Cocer a 105 °C (74° brix). Agregar la solución ácida y verter en un marco. Cortar en dados pequeños.

Montaje

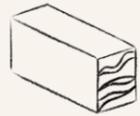


MASA CON FRUTA	+	GEL DE FRAMBUESA	+	SIROPE DE EMPAPADO	+	PASTA DE FRUTA
1319 G		553,5 G		750 G		502 G

Engrasar los moldes para cake. Poner 100/105 g de masa de cake en el fondo del molde y, con una manga, marmolear con 25 g de gel de frambuesa. Repetir la operación dos veces (300/315 g de masa de cake y 75 g de gel). Hornear durante 50 minutos a 150 °C. Desmoldar lo antes posible y empapar. Decorar con dados de pasta de frutas.



¿Y con otra fruta?



Procedimiento

Clément Higgins le propone otra declinación con frutas tropicales con este cake marmolado de mango y fruta de la pasión.

ETAPA 1 Masa de cake de mango

12%	160 g	Huevos enteros
28%	370 g	Azúcar
18%	237 g	Puré de mango Alphonso y Kesar
29,6%	390 g	Harina T65
0,8%	10 g	Levadura química
0,2%	2,5 g	Sal
11,5%	150 g	Mantequilla líquida clarificada
	1319,5 g	Peso total

Mezclar los huevos, el azúcar y el puré de mango. Agregar la harina, la sal y la levadura y luego la mantequilla derretida. Dejar reposar durante al menos 12 horas en frío positivo.

ETAPA 3 Sirope de empapado de mango

26%	195 g	Agua
34%	255 g	Azúcar
40%	300 g	Puré de mango Alfonso y Kesar
	750 g	Peso total

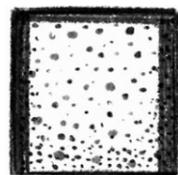
Hervir los 3 ingredientes. Utilizar caliente.

ETAPA 2 Gel de mango/fruta de la pasión

16,3%	90 g	Azúcar
1%	5,5 g	Goma gellan Sosa
62,5%	346 g	Puré de mango Alphonso y Kesar
20%	110 g	Puré de fruta de la pasión
0,2%	2 g	Konjac
	553,5 g	Peso total

Mezclar el azúcar, la goma gellan y el konjac y verter en lluvia en el puré a 4 °C. Batir para homogeneizar bien la mezcla. Hornear a 90 °C, verter en un recipiente y almacenar en frío positivo durante al menos 6 horas.

Montaje



Engrasar los moldes para cake. Poner 100/105g de masa de cake en el fondo del molde y, con una manga, marmolear con 25g de gel de mango y fruta de la pasión. Repetir la operación dos veces (300/315g de masa de cake y 75g de gel). Hornear durante 50 minutos a 150 °C. Desmoldar lo antes posible y empapar. Decorar con dados de jengibre confitado.



Barrita de chocolate y fruta intensa

por Xavier Brignon



La intención inicial

«El formato barrita tiene cada vez más éxito en mis tiendas. Quería hacer una receta realmente golosa, con una asociación de chocolate y fruta, que funciona tan bien para un chocolatero como para un pastelero. ¡Fácil de degustar, sin problemas, con textura y sabores fácilmente identificables!»



La solución técnica

«Utilizo la receta de gel iota de larga conservación Adamance asociada a un sablé y bañada con chocolate. Muy simple pero realmente eficaz. El poco azúcar de la receta deja mucho espacio para la fruta.»

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE | 10 DÍAS APROX.



«Es la pequeña merienda golosa que imaginaba. Tenemos un juego de texturas con el sablé, el gel y el chocolate, tenemos un sabor de fruta muy marcado que se asocia muy bien con el chocolate. Mi preferencia es la mandarina y los frutos rojos para que la acidez de la fruta responda a la redondez del chocolate. Podemos variar los baños para tener coberturas de chocolate y frutas que se sublimen mutuamente.»



Barrita de chocolate y fruta

Mandarina

PARA 54 BARRITAS

ETAPA 1 Sablé «Pepito»

	30,4%	395 g	Mantequilla
	16,1%	210 g	Azúcar
	0,4%	5 g	Sal
	42,6%	554 g	Harina T65
	6,1%	80 g	Harina de castañas
	2%	26 g	Azúcar invertido
	2%	26 g	Levadura
	0,4%	5 g	Pasta de vainilla Norohy
		1301 g	Peso total

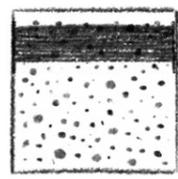
Creinar la mantequilla y el azúcar, añadir la trimolina, la sal y la pasta de vainilla. Tamizar juntas las harinas y la levadura, después añadir las a la primera mezcla. Extender a 4,2 mm, cortar y hornear en marco alto de 36x36 durante 20 minutos a 160°C. Presionar eventualmente al final de la cocción para que quede lo más plano posible.

ETAPA 2 Gel iota de mandarina

	30%	390 g	Azúcar
	10%	130 g	Glucosa en polvo DE 33
	0,5%	6,5 g	lota carragenano
	59,5%	773,5 g	Puré de mandarina Ciaculli
		1300 g	Peso total

Mezclar el azúcar y los iotas carragenanos y verter en lluvia sobre el puré de mandarina a 4°C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85°C sin parar de remover. Verter el gel iota sobre el sablé y dejar gelificar durante 24 horas.

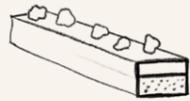
Montaje



Cortar un rectángulo de 11 cm por 2 cm. Bañar con cobertura Macaé 62% y esparcir trocitos de mandarina Sosa.

¡ES SU
TURNO!

¿Y con otra fruta?



Se puede declinar esta receta con otra fruta utilizando nuestras tablas de equilibrado de gel iota del primer librito de recetas «Pasteles de viaje de frutas».

Por ejemplo, para hacer la misma receta con frambuesa, utilizaremos el siguiente equilibrado:

	59,5%	773 g	Puré de frambuesa Meeker
	40%	520 g	Azúcar
	0,5%	6,5 g	Iota carragenano
		1329,5 g	Peso total

Mezclar el azúcar y los iotas carragenanos y verter en lluvia sobre el puré de frambuesa a 4°C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85°C sin parar de remover. Verter el gel iota sobre el sablé y dejar cristalizar durante 24 horas.

¿Con qué fruta creará su barrita?



DESCARGAR



CERO
RESIDUOS DE PESTICIDAS

Puré de mandarina Adamance

TRAZADO HASTA
LOS PRODUCTORES

La mandarina Ciaculli de Bagheria, en el noroeste de Sicilia, tiene un sabor único. Puede que porque Vincenzo Mineo, uno de nuestros principales productores, es un apasionado absoluto de las cítricas que solo inicia la recogida cuando las frutas están exactamente a su gusto. Puede que porque han sido cultivados sin insumos químicos y cuentan con el sello Cero Residuos de Pesticidas. Hemos elegido mandarinas de madurez precoz, no las más dulces, pero las que tienen más frescor y energía, que se expresan al máximo en sus elaboraciones. Sicilia está llena de exquisitez.

Para descubrir más técnicas y recetas con fruta, síganos en

[instagram @adamance_fruits](#) y [adamance.es](#)

Galleta de fruta

por Eddie Benghanem



La intención inicial

«Quería proponer una elaboración de merienda que nos haga volver a la infancia a través de la exquisitez.

Me inspiré en varios bizcochos industriales de los que me quedé con su sencillez pero con una realización realmente afrutada y sin artificios».



La solución técnica

«Utilizo la receta de gel iota de larga conservación Adamance asociada a un sablé hecho por mí. Únicamente dos preparaciones, una receta realmente accesible.

Es la opción que he elegido para este uso, usted debe elegir la que mejor le vaya».

CONSERVAR A TEMPERATURA AMBIENTE | 3 DÍAS APROX.



«No es necesario complicarse para llegar a un sutil juego de sabores y texturas. Todo es una cuestión de equilibrio. Se nota la fruta, es realmente goloso y adictivo. Estas galletas están perfectamente adaptadas para una venta en tienda o una merienda en un salón de té y hotel». Se puede jugar con el grosor de los sablés y/o la forma».

Sablé de granola

Fruta de la pasión

PARA 25 SABLÉS

ETAPA 1

Sablé de granola al natural

30,8%	150 g	Mantequilla
16,4%	80 g	Azúcar
0,4%	2 g	Sal
43,1%	210 g	Harina T55
6,2%	30 g	Harina de centeno
2,1%	10 g	Azúcar invertido
1%	5 g	Levadura química
	487 g	Peso total

Mezclar en la batidora con la pala la mantequilla, el azúcar, la trimolina y la sal. Cuando la mezcla esté homogénea añadir los ingredientes en polvo tamizados. Retirar la masa, cubrir con film transparente y dejar reposar en la nevera durante 2 horas. Extender la masa entre dos hojas de papel de horno, a un grosor de 2 mm. Cortar, a continuación, con un cortapastas. Hornear entre dos silpains, durante 12 a 14 minutos a 160°C. Dejar enfriar.

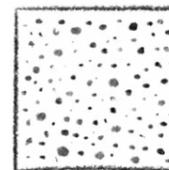
ETAPA 2

Caramelo de fruta de la pasión

11,4%	54 g	Glucosa DE 60
23,3%	110 g	Azúcar
46,5%	220 g	Puré de fruta de la pasión
0,8%	4 g	Gelatina de pescado
4,2%	20 g	Agua
13,8%	65 g	Mantequilla
	473 g	Peso total

Preparar la masa de gelatina. Cocer el caramelo y la glucosa a 185°C, añadir el puré de fruta de la pasión caliente. Mezclar y cocer a 104°C. Agregar la masa de gelatina a 60°C y la mantequilla a 40°C. Reservar en la nevera.

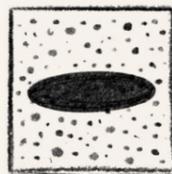
Montaje



SABLÉ + CARAMELO PASIÓN
487 G 473 G

Pulverizar los sablés con manteca de cacao al sacarlos del horno para impermeabilizarlos. Rellenar la mitad de los sablés con caramelo de fruta de la pasión, rellenando solo el centro del sablé. Colocar encima los otros sablés, aplastando ligeramente el relleno para que llegue a los bordes.

¿Y si lo hiciéramos de otra manera?



SABLÉ

+

GEL IOTA DE FRAMBUESA

Eddie nos propone una alternativa dedicada a los hoteles y restaurantes utilizando nuestra receta de gel iota de larga conservación. Más intenso en fruta pero se debe consumir durante el día, abre otras opciones creativas para usted, como esta variante de frambuesa.

ETAPA 1 Sablé de granola con chocolate

30,7%	135g	Mantequilla
16,5%	72g	Azúcar
0,4%	1,8g	Sal
38,7%	170g	Harina T55
6,1%	27g	Harina de centeno
2%	9g	Azúcar invertido
1%	4,5g	Levadura química
4,6%	20g	Cacao en polvo
	439,3g	Peso total

Mezclar en la batidora con la pala la mantequilla, el azúcar, la trimolina y la sal. Cuando la mezcla esté homogénea añadir los ingredientes en polvo tamizados. Retirar la masa, cubrir con film transparente y dejar reposar en la nevera durante 2 horas. Extender la masa entre dos hojas de papel de horno, a un grosor de 2 mm. Cortar, a continuación, con un cortapastas. Hornear entre dos silpains, durante 12 a 14 minutos a 160 °C. Dejar enfriar.

ETAPA 2 Gel iota de frambuesa

40%	200g	Azúcar
0,5%	2,5g	Iota carragenano
59,5%	297,5g	Puré de frambuesa Meeker
	500g	Peso total

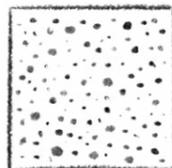
Mezclar el azúcar y el iota carragenano y verter en lluvia sobre el puré de frambuesa a 4 °C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida. Dejar enfriar y batir antes de usar.

Montaje

SABLÉ DE GRANOLA
439,3 G

+

GEL IOTA DE FRAMBUESA
500 G



Pulverizar los sablés con manteca de cacao al sacarlos del horno para impermeabilizarlos. Rellenar la mitad de los sablés con gel iota de frambuesa, rellenando solo el centro del sablé. Colocar encima los otros sablés, aplastando ligeramente el relleno para que llegue a los bordes.



OTROS LIBRITOS DE RECETAS

¿Y si hiciéramos algo más que cakes de limón?

DESCUBRA EL PRIMER LIBRITO DE TÉCNICAS Y RECETAS ADAMANCE SOBRE LOS PASTELES DE VIAJE



Cake de fruta y cake a capas: recetas Adamance disponibles en el librito.

Porque una buena receta es aquella que le corresponde.

Adamance le acompaña ofreciéndole herramientas adaptadas. Descubra nuestro primer librito de recetas.

¿Qué incluye?

Una intensidad frutal que le sorprenderá para esta categoría, bonitos colores y texturas, y la posibilidad de utilizar 9 frutas. Nuevas técnicas que puede combinar.



DESCARGAR

¡Lo necesitaba, por eso lo hemos hecho juntos!

DESCUBRA EL PRIMER LIBRITO DE LOS ICÓNICOS POR LOS CHEFS COLABORADORES DE ADAMANCE



Tarta grosella negra-arándanos y coco-yuzu: recetas Adamance disponibles en el librito.

Para dar una vuelta de tuerca a sus elaboraciones

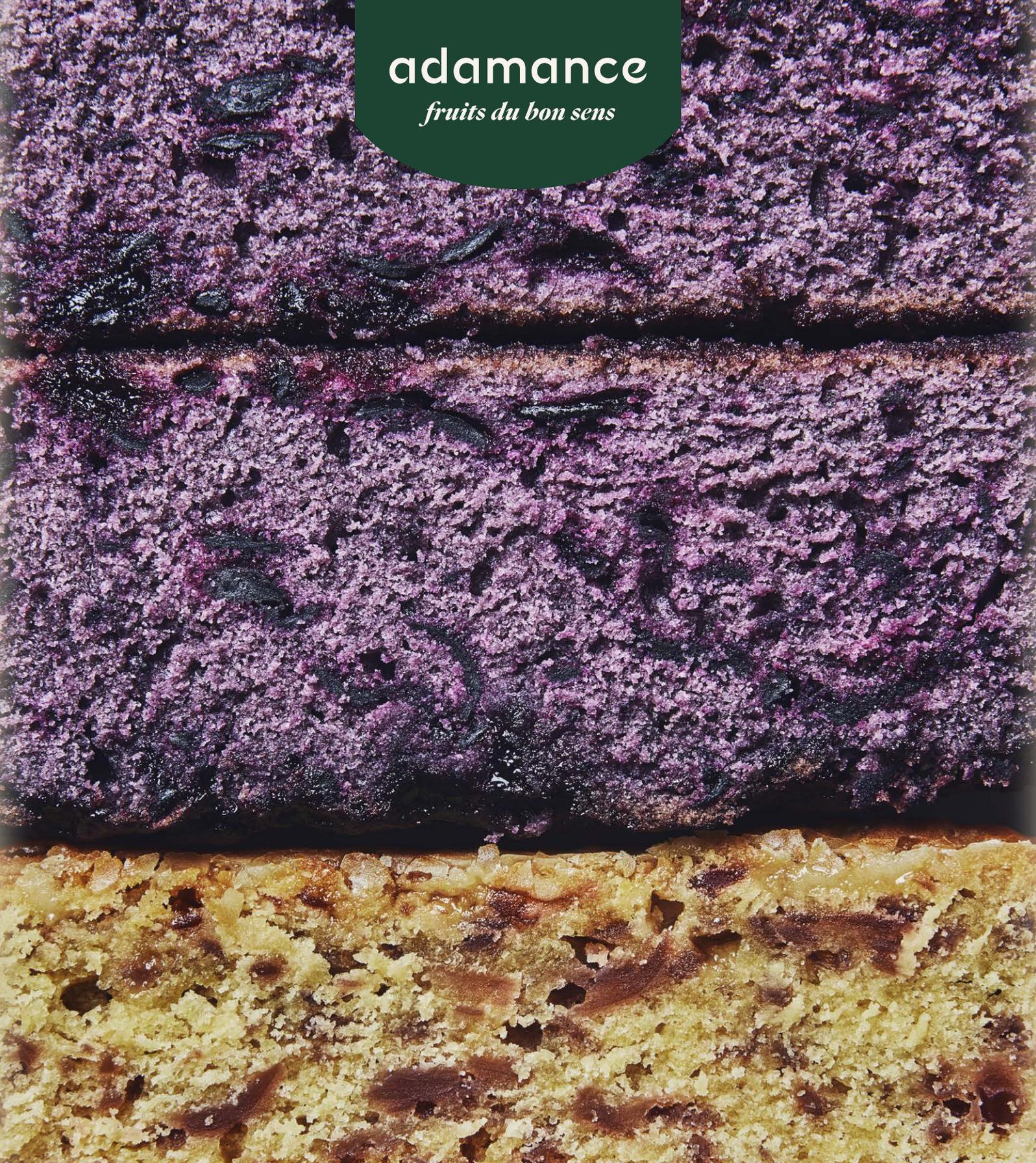
Adamance le acompaña ofreciéndole herramientas adaptadas. Descubra el tan esperado librito Los Icónicos, con los chefs colaboradores de Adamance.

¿Qué incluye?

Hemos trabajado de nuevo todas las recetas más utilizadas por los artesanos y otras más originales para valorizar al máximo la fruta en sus creaciones. Una intensidad afrutada que le sorprenderá, bonitos colores y texturas, nuevas técnicas que podrá combinar.



DESCARGAR



adamance

fruits du bon sens

 **Porque una
buena receta
es aquella que
le corresponde.**

Para descubrir más técnicas y recetas con fruta,
síguenos en  **instagram @adamance_fruits**
y **adamance.es**