



Bertrand Busquet

Entremet de Gianduia

Level | 3,5h | Validade | 4 Componentes | Conservação 3°C a 5°C

Um Entremet individual intenso em sabor de avelã, composto de um pão de ló, uma mousse e uma glaçagem de Gianduia e no centro um praliné coulant.

“Venha se inspirar com a versatilidade da Gianduia”



Pão de ló de Gianduia

Ingredientes	g:
Manteiga sem sal	75
Açúcar de confeiteiro	25
Gemas	75
Claras	120
Açúcar refinado	55
Farinha de trigo	80
Avelãs torradas	65
Chocolate Gianduia Callebaut	75
Praline de avelã (PRA) Callebaut	50

Modo de preparo

Derreter o chocolate Gianduia e a manteiga a 40 – 45°C. Adicionar o açúcar de confeiteiro.

Adicionar o PRA e as gemas sem bater e assegurar uma boa mistura lisa e homogênea.

Bater as claras com o açúcar e misturar ao conjunto anterior.

Triturar as avelãs torradas com a farinha de trigo no processador.

Adicionar as farinhas assa batida, misturando suavemente.

Aplicar em uma tapete de silicone com a ajuda de uma espátula.

Assar em forno pré-aquecido a 180°C.

Calda de avelãs

Ingredientes	g:
Água	200
Açúcar refinado	80
Pasta pura de avelã (PNP) Callebaut 100%	40

Modo de preparo

Ferver a água e o açúcar.

Misturar a pasta de avelã e homogeneizar com a ajuda de um mixer de mão.

Reservar na geladeira até o momento do uso.



Inclusão de praliné

Ingredientes	g:
Água morna	40
Praliné de avelã Callebaut	160

Modo de preparo

Misturar ao praliné a água morna até obter uma mistura lisa e homogênea.

Aplicar em um molde de meia esfera de silicone e congelar até o momento do uso.

Mousse de Gianduia

Ingredientes	g:
Água	110
Folha de gelatina	7
Chocolate Gianduia Callebaut	250
Creme de leite fresco 35% batido	375

Modo de preparo

Hidratar a folha de gelatina em água fria.

Aquecer a metade da água e dissolver a gelatina previamente hidratada nela.

Misturar o restante da água fria.

Juntar o chocolate Gianduia derretido a 40–45°C e emulsionar com a água, assegurando uma emulsão lisa e homogênea, e terminar passando um mixer de mão.

Ao redor de 30–35°C adicionar o creme de leite semi batido e assegurar uma perfeita integração de todo os ingredientes.

Reservar para montagem.



Glaçagem Gianduia

Ingredientes	g:
Leite integral	50
Creme de leite fresco 35%	50
Xarope de Glucose	166
Folha de gelatina	10
Geleia de brilho	333
Corante hidrossolúvel laranja	0,1
Chocolate Gianduia Callebaut	133
Chocolate ao leite 823 Callebaut 33,6%	200

Modo de preparo

Hidratar as folhas de gelatina em água fria e escorrer.

Aquecer o leite, o creme de leite o xarope de Glucose a 80°C.

Verter sobre os chocolates e com a ajuda de um mixer de mão emulsionar.

Derreter a gelatina hidratada e o corante e adicionar a mistura.

Adicionar a geleia de brilho morna e emulsionar novamente.

Reservar até o momento da aplicação.

Aplicar a 35°C.

Se for necessário ajustar a consistência com uma calda de açúcar.

Montagem e Finalização

Aplicar a mousse em uma forma de silicone no formato de coração.

Colocar no meio da mousse a inclusão de praliné congelada.

Com um cortador em formato de coração cortar o pão de ló.

Umedecer com a calda de avelã e aplicar sobre a mousse.

Levar para congelar por no mínimo 6 horas.

Desenformar e aplicar a glaçagem a 35°C sobre a mousse.

Decorar a base com Split 4M Callebaut.

E na superfície aplique uma decoração com Chocolate Gianduia