

OPERA

EL ARTE
DE LA PASTELERÍA



CÉDRIC GROLET

Para 10 piezas

Preparación: 1 h

Cocción: 25 min

Reposo: 1 h 30 + 2 h

FRAM



B

ROLLITOS DE FRAMBUESA

Masa de cruasán

1 kg de harina T45
420 g de agua
50 g de huevos enteros
100 g de azúcar sémola
45 g de levadura de panadería
18 g de sal fina
20 g de miel
70 g de mantequilla en pomada
400 g de mantequilla de estirado

Confitura de frambuesa

al vinagre balsámico

150 g de zumo de frambuesa
300 g de azúcar
1 kg de frambuesas congeladas
100 g de glucosa atomizada
6 g de pectina NH
50 g de vinagre balsámico

Montaje y terminación

Mantequilla
Azúcar sémola

33

ROLLITOS

D E FRAMBUESA

7 H

Masa de cruasán

Realizar una masa de cruasán según se indica en la página 254.

Confitura de frambuesa al vinagre balsámico

En una cacerola, echar el azúcar y el zumo de frambuesa y poner a cocer a 115 °C. Agregar las frambuesas. Cuando hayan soltado su agua, añadir la glucosa, la pectina y el vinagre balsámico. Dejar cocer a 104 °C.

Montaje y terminación

Extender la masa en sentido vertical en un triángulo de 40 cm × 20 cm por 3,5 mm de espesor. Untar una capa fina de confitura de frambuesa y poner el resto en una manga pastelera. Enrollar bien apretado, desde arriba hasta abajo. Cortar unos cilindros de 4 cm de largo (si la masa está demasiado blanda, dejarla unos minutos en el congelador para que se pueda cortar más fácilmente). Poner las piezas de masa en unos aros de 6 cm de diámetro, untados con mantequilla y azúcar. Dejar levar unas 2 h a temperatura ambiente. Precalentar el horno a 175 °C y hornearlas 25 min. Al sacarlos del horno, rellenar los rollitos con la confitura de frambuesa, por la parte inferior, con ayuda de una manga pastelera. Dejarlos enfriar sobre una rejilla.

F

Para 6 personas

Preparación: 15 min

Cocción: 6 min

Reposo: 30 min



FONDANT DE CHOCOLATE

120g de chocolate Guanaja
110g de mantequilla
180g de huevos enteros
120g de azúcar moreno de caña
40g de harina T55
6g de cacao en polvo
10g de leche entera

145

FONDANT DĒ CHOCO— LATĒ

11 H

Poner a fundir el chocolate Guanaja con la mantequilla al baño maría. Añadir el azúcar, luego los huevos, la harina tamizada con el cacao en polvo y, por último, la leche. Forrar unos aros de 5,5 cm de diámetro con papel de horno, rellenarlos con la masa y pasarlos luego al congelador durante 30 min. Precalear el horno a 200 °C. Hornear los *fondants* durante unos 6 min.

Para 8 personas

Preparación: 30 min

Reposo: 2 h + 2 a 3 h

MAN

Z



MANZANAS

Manzanas vaciadas

8 manzanas Royal Gala

Sorbete de manzana

210g de agua

125g de azúcar

65g de glucosa atomizada

2g de súper neutrosa

250g de zumo de manzana Granny
Smith

15g de licor de manzana

241

MANZANAS HELADAS

S

—

15 H

Manzanas vaciadas

Cortar la parte superior de las manzanas. Con una cucharilla, vaciarlas ligeramente para retirar las pepitas y un poco de carne. Reservarla. Poner las manzanas vaciadas y los sombreritos en el congelador durante 2 h.

Sorbete de manzana

Poner a calentar el agua en una cacerola. Mezclar el azúcar con la glucosa atomizada y con la súper neutrosa, echar todo luego en lluvia en la cacerola. Dar un hervor y trasvasar a otro recipiente. Pasarlo al frigorífico de 2 a 3 h. Cuando la preparación esté muy fría, añadir el zumo de Granny, el licor de manzana y la carne reservada, triturar con una batidora de brazo. Poner en la sorbetera y dejar que coja cuerpo de 10 a 15 min.

Montaje

Meter el sorbete en una manga pastelera con una boquilla lisa grande de 24 mm y rellenar las manzanas heladas. Servir inmediatamente.

Con **OPERA**,

Cédric Grolet explora el mundo de la pastelería-panadería con un nuevo enfoque, que se aleja de los tecnicismos, en busca de más frescura, más inmediatez, del sabor auténtico.

De los sencillos cruasanes al elaborado Ópera tiramisú, pasando por los hojaldres al minuto, la tarta tatin, los suflés de merengue y las tartaletas de frutas, en este libro podrán descubrir 100 recetas sencillas y eficaces que siguen el ritmo del día y de lo que apetece tomar en cada momento. A las 7 de la mañana, llegan los bollos del desayuno. A las 11, los dulces. A las 3 de la tarde, los pasteles para llevar y las frutas heladas de la merienda. Y, por último, a las 17 h, la última hornada de los panes para cenar.

Cédric Grolet, seguro de su experiencia y de su talento, rompe los códigos y pone todo en cuestión para proponerles una pastelería inédita, sorprendente e inspirada, que respeta la estacionalidad de los productos, que no usa conservantes ni colorantes y que busca simplificar los tiempos de reposo y congelación. Y todo para llegar a lo esencial: a una pastelería fresca e inmediata.



www.akal.com

 **akal**

Este libro ha sido impreso en papel ecológico, cuya materia prima proviene de una gestión forestal sostenible.