

# VOCES DE LA EMIGRACIÓN CULTURAL VENEZOLANA

## RECETAS ANDREA DOPICO

<i>Parte n°1</i>	
Título Parte	Bizcocho de Chirivía
<u>Ingredientes:</u>	<u>Progresión:</u>
150 gr azúcar 150 gr azúcar morena 192 gr harina 7.5 gr bicarbonato 4.5 gr canela 3 gr jengibre 4.5 gr flor de macis 210 gr aceite de oliva 3 huevos 293 gr chirivía (rallada)	Mezclar las dos azúcares con los huevos. Luego agregar el aceite de oliva y batir hasta emulsionar todo. Añadir la chirivía rallada y mezclar hasta que este bien incorporada. En un bowl aparte mezclar la harina, el bicarbonato y las especias, y añadir a los ingrediente húmedos. Mezclar hasta que desaparezca la harina. Hornear a 170°C hasta que al pinchar el bizcocho con un cuchillo, este salga seco (20-30 min).

<i>Parte n°2</i>	
Título Parte	Mousse de Yuzu-Lima
<u>Ingredientes:</u>	<u>Progresión:</u>
200 gr nata 150 gr claras 75 gr azúcar 25 gr albumina 2 u. limas 40 gr yuzu 4 u. gelatina	Hidratar la gelatina en agua con hielo. Batir la nata hasta semi-montada. Mezclar el albumina y el azúcar, luego añadir las claras y dejar hidratar por 5 min. Exprimir aparte las limas, añadir el zumo de yuzu, y calentar 40 seg. en microondas. Calentar las claras a baño maría, y derretir en la mezcla las hojas de gelatina escurrida. Batir la mezcla en la KitchenAid hasta triplicar su tamaño, y que la temperatura haya bajado. Añadir el zumo de lima y yuzu. Mezclar luego con la nata en tres pasos y estirar en una gastronom. Ultra congelar y cortar en para ser bañada.

<i>Parte n°3</i>	
Título Parte	Tierra de Cacao (Crumble)
<u>Ingredientes:</u>	<u>Progresión:</u>
133 gr Poudre de Cacao Valrhona 133 gr azúcar 133 gr almendra en polvo 50 gr mantequilla	Mezclar en un bowl todos los ingredientes secos y derretir en un cazo la mantequilla. Volcar la mantequilla sobre la mezcla, usando guantes mezclar hasta que esta haya sido absorbida homogéneamente. Congelar el crumble, y hornear de 7-12 min a 160°C. Mantener en nevera.

<i>Parte n°4</i>	
Título Parte	Helado de Crème-Fraiche
<u>Ingredientes:</u>	<u>Progresión:</u>
900 gr leche 225 gr azúcar 150 gr dextrosa 202 gr yema 750 gr crème fraiche 222 pro-crema	En un bowl mezclar el azúcar, la dextrosa y las yemas. Llevar a ebullición la leche y temperar sobre las yemas. Regresar al fuego y cocinar hasta los 83°C. Dejar enfriar, añadir la crème fraiche y el pro-crema. Emulsionar con un túrmix y dejar madurar la mezcla por 12 h. Pasar por la mantecadora y reservar.

<i>Parte n°5</i>	
Título Parte	Gel de Araku (licor de ron y café)
<u>Ingredientes:</u>  80 gr Araku (Kahlua) 180 gr Absolu Cristal Valrhona	<u>Progresión:</u>  Derretir el Absolu Cristal en un cazo a fuego medio, añadir el Araku, y mezclar hasta crear una mezcla homogénea. Colar, una vez haya bajado su temperatura disponer en manga con boquilla fina.

<i>Parte n°6</i>	
Título Parte	Baño de Cacao
<u>Ingredientes:</u>  125 gr Illanka 63% 275 gr Beurre de Cacao Valrhona 120 gr Grue de Cacao Valrhona  100 gr Opalys 33% 200 gr Beurre de Cacao Valrhona 80 gr Almendra granillo	<u>Progresión:</u>  Derretir la manteca de cacao y el chocolate a fuego bajo. Añadir el grue (o la almendra granillo) y dejar enfriar hasta los 40-45°C. Bañar en la mezcla, con la ayuda de un palillo, las esferas de cremoso de agua de mar (en el Illanka), y las semi-esferas de mousse de yuzu (en el Opalys).

<i>Parte n°7</i>	
Título Parte	Cremoso de Agua de Mar
<u>Ingredientes:</u>  115 gr Illanka 63% 25 gr azúcar 50 gr yema 50 gr leche 125 gr agua 75 gr agua de mar	<u>Progresión:</u>  Llevar a ebullición la leche, el agua y agua de mar. Temperar sobre las yemas y el azúcar. Regresar al fuego y cocer hasta los 83°C. Derretir el chocolate. Añadir la mezcla en 3 pasos, asegurándose de crear un núcleo brillante, y mantener la emulsión. Finalizar con Turmix. Depositar en moldes de semi-esfera y ultra congelar. Con un plancha caliente, derretir ligeramente las mitades y pegar para crear esferas. Congelar nuevamente, para ser bañadas.

<i>Parte n°8</i>	
Título Parte	Cremoso de Illanka
<u>Ingredientes:</u>  100 gr nata 100 gr leche 25 gr yema 30 gr azúcar 100 gr Illanka 63%	<u>Progresión:</u>  Llevar a ebullición la leche y la nata. Temperar sobre las yemas y el azúcar. Regresar al fuego y cocer hasta los 83°C. Derretir el chocolate. Añadir la mezcla en 3 pasos, asegurándose de crear un núcleo brillante, y mantener la emulsión. Finalizar con Turmix. Colocar en manga pastelera, con boquilla Saint Honoré.