



LA FRUTA REALISTA

NATURALEZA, TÉCNICA, CREATIVIDAD

NATURALEZA, TÉCNICA, CREATIVIDAD

Cuando la técnica se encuentra con la naturaleza, nace una nueva idea de pastelería.

Este recetario nace del encuentro entre **Rogelfrut**, especialista desde hace más de cuarenta años en la elaboración de fruta, **Conpait – Pasticceri d'Italia**, referente para la formación y la evolución de la pastelería italiana, y la creatividad y técnica del pastelero **Carmelo Costanzo**.

En el centro del proyecto está la **fruta realista**: postres contemporáneos que reproducen las formas, los colores y los detalles de la fruta natural, transformándolos en pequeñas obras de pastelería.

Un recorrido en el que la estética y el sabor avanzan juntos. Porque detrás de un limón, una fresa o un mango de aspecto sorprendentemente real no solo está la búsqueda de la perfección visual, sino también el estudio de las texturas, el equilibrio de los sabores, la elección de las materias primas y la precisión de las técnicas.

La naturaleza como inspiración. La técnica como herramienta. La creatividad como resultado.



Rogelfrut S.r.l.
Via Circonvallazione, 4 - 12020 Rossana (CN) - Italy
Tel.+ 39 0175 64141 - info@rogelfrut.com





Carmelo Costanzo es pastelero, técnico demostrador y docente de Conpait Sicilia.

En el mundo de la pastelería es conocido como “el cirujano de la pastelería”, apodo que le atribuyó su maestro y amigo Peppe Leotta, presidente de Conpait Sicilia. Un apelativo que resume perfectamente su enfoque del trabajo: precisión, limpieza y atención al detalle caracterizan cada una de sus creaciones.

Su trayectoria comienza a los 15 años, cuando entra en un obrador compaginando los estudios y el trabajo, viviendo una de las últimas experiencias reales de aprendizaje desde abajo en el

sector. Desde entonces ha convertido la formación continua en un estilo de vida, convencido de que en pastelería nunca se deja de aprender.

Hoy, a los 41 años, está especializado en pastelería moderna, con especial atención a la elaboración de fruta realista, disciplina en la que expresa al máximo su creatividad y técnica.

La pasión nace de la curiosidad: de niño, mientras los demás elegían qué pastel probar, él se preguntaba cómo se había elaborado. Una simple pregunta que se transformó en una profesión vivida con dedicación y una búsqueda constante de la excelencia.

En 2022 conquistó el título de Campeón Regional gracias a una creación dedicada al café, confirmando el valor de una trayectoria construida con compromiso, estudio y pasión.

Además de su actividad profesional, se dedica a la formación de profesionales y aspirantes a pasteleros, transmitiendo una filosofía sencilla pero fundamental: un postre debe ser bonito a la vista, pero sobre todo bueno para comer.

Trabaja en Catania y participa constantemente en la difusión de la cultura de la pastelería moderna a través de cursos, demostraciones y actividades formativas.



Instagram:
@carmelocostanzopastrychef

ÍNDICE

ALBARICOQUE	2
COCO	6
FRESA	8
FRAMBUESA	12
LIMÓN	14
MANGO	18
PERA	22
CACAHUETE	26
PISTACHO	29





ALBARICOQUE

RECETA PARA 20 PIEZAS

Composicion

BIZCOCHO DE CÍTRICOS | CRUJIENTE DE ALMENDRA
NAMELAKA DE ALBARICOQUE | TARTAR DE ALBARICOQUE
COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

COMPOSICIÓN



BIZCOCHO DE CÍTRICOS



CRUJIENTE DE ALMENDRA



NAMELAKA DE ALBARICOQUE



TARTAR DE ALBARICOQUE



COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

01 - BIZCOCHO DE CÍTRICOS

255 g Huevos

115 g Yemas

175 g Azúcar

175 g Polvo de almendra

40 g Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut

20 g Ralladura de limón

100 g Harina floja

2 g Sal

- Mezclar todo y “aligerar” con el merengue.

175 g Albume

140 g Azúcar

- Hornear a 175 °C durante 10 minutos.

02 - CRUJIENTE DE ALMENDRA

100 g Chocolate blanco

50 g Pasta de almendra

155 g Pailleté feuilletine/ Eclat D'Or

12 g Mantequilla líquida



03 - NAMELAKA DE ALBARICOQUE

190 g	Leche fresca
9 g	Jarabe de glucosa

- Calentar a 60 °C y añadir la masa de gelatina.

100 g	Masa de gelatina
280 g	Chocolate blanco

- Añadir poco a poco el chocolate blanco, la nata fría y, por último, la parte alcohólica.

38 g	Alcoholato de fruta 70%
375 g	Nata 35%

- Dejar reposar al menos 12 h a 4 °C.

04 - TARTAR DE ALBARICOQUE*

210 g	Puré de albaricoque 10% azúcar Rogelfrut
45 g	Agua de cobertura del albaricoque en almíbar
9 g	Crystal mais
145 g	Albaricoque IQF Rogelfrut en dados
60 g	Dados de albaricoque en almíbar
1 g	Ralladura de lima

- Pesar por separado los líquidos y los ingredientes secos; incorporar los secos mientras se mezclan los líquidos.

500 g	Albaricoque IQF Rogelfrut en dados
-------	------------------------------------

- Incorporarlos al final y utilizar.

Si se desea, se puede sustituir el albaricoque por melocotón.

05 - COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

300 g	Chocolate blanco
200 g	Manteca de cacao
30 g	Aceite de pepita de uva
1 g	Colorante liposoluble





COCCO

RECETA PARA 24 PIEZAS

Composicion

STREUSEL DE COCO | GANACHE DE COCO
GEL DE PIÑA Y MANDARINA | PIÑA SALTEADA
COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

Composición



STREUSEL DE COCO



GANACHE DE COCO



GEL DE PIÑA Y MANDARINA



PIÑA SALTEADA



COBERTURA ANHIDRA
PARA RECUBRIR

01 - STREUSEL DE COCO

100 g Azúcar moreno

100 g Harina

110 g Mantequilla fría en dados

50 g Coco rallado

50 g Polvo de almendra

- Hornear congelado a 150 °C
- Una vez horneado, pesarlo y aislarlo con un 25% de masa anhidra fundida.

02 - GANACHE DE COCO

375 g Pulpa de coco (calentada)

30 g Jarabe de glucosa

35 g Masa de gelatina

- Triturar

550 g Chocolate blanco fundido

- Triturar

450 g Nata 35%

300 g Pulpa de coco

60 g Batida de coco (licor)

- Triturar durante 2 minutos.
- Cristalizar durante una noche.



03 - GEL DE PIÑA Y MANDARINA

250 g	Puré de piña Rogelfrut
12 g	Zumo de mandarina Tardivo di Ciaculli Rogelfrut
35 g	Agua
35 g	Azúcar
25 g	Crystal mais

04 - PIÑA SALTEADA

30 g	Mantequilla líquida
250 g	Piña en trozos IQF Rogelfrut
1 n	Vaina de vainilla

Saltear durante unos instantes.

25 g	Azúcar
------	--------

Añadir el azúcar, retirar del fuego y enfriar.

05 - COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

300 g	Chocolate negro
225 g	Manteca de cacao
110 g	Aceite de pepita de uva

Fundir por separado y utilizar a 45 °C.





FRESA

RECETA PARA 10 PIEZAS

Composicion

BIZCOCHO DE CÍTRICOS | CRUJIENTE DE ALMENDRA
BAVAROISE DE YOGUR O NAMELAKA DE FRESA | TARTAR DE FRUTA
COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

Composición



BIZCOCHO DE CÍTRICOS



CRUJIENTE DE ALMENDRA



BAVAROISE DE YOGUR o
NAMELAKA DE FRESA



TARTAR DE FRUTA



COBERTURA ANHIDRA PARA
RECUBRIR

01 - BIZCOCHO DE CÍTRICOS

255 g	Huevos
115 g	Yemas
175 g	Azúcar
175 g	Polvo de almendra
40 g	Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
20 g	Ralladura de limón
100 g	Harina floja
2 g	Sal

- Mezclar todo y “aligerar” con el merengue

175 g	Claros
140 g	Azúcar

Hornear a 175 °C durante 12 minutos

02 - CRUJIENTE DE ALMENDRA

100 g	Chocolate blanco
50 g	Pasta de almendra
155 g	Pailleté feuilletine/ Eclat D'Or
12 g	Mantequilla líquida



03 opción A - BAVAROISE DE YOGUR

100 g	Leche
42 g	Nata
30 g	Pasta de pistacho
90 g	Azúcar
0,3 g	Sal
	Ralladura de limón

- Cocer la crema inglesa.

30 g	Masa de gelatina
	Una vez por debajo de 30 °C, incorporar primero el yogur y después la nata.
200 g	Yogur griego o kéfir
300 g	Nata semimontada

03 opción B - NAMELAKA DE FRESA

275 g	Puré de fresa 10% azúcar Rogelfrut
18 g	Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
36 g	Masa de gelatina
• Calentar una pequeña parte del puré de fruta e incorporar la masa de gelatina fundida.	
240 g	Chocolate blanco
35 g	Manteca de cacao
• Fundirlos y añadir el puré de fruta con la masa de gelatina y, por último, la nata fría.	
330 g	Nata

- Dejar reposar 12 h a +4 °C.

04 - TARTAR DE FRUTA

260 g	Puré de fresa 10% azúcar Rogelfrut
35 g	Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
20 g	Dextrosa
20 g	Agua
10 g	Crystal Mais
0,5 g	Sal
7,5 g	Azúcar
1/2 n	Ralladura de lima

- Pesar por separado los líquidos y los ingredientes secos; incorporar los secos mientras se mezclan los líquidos.

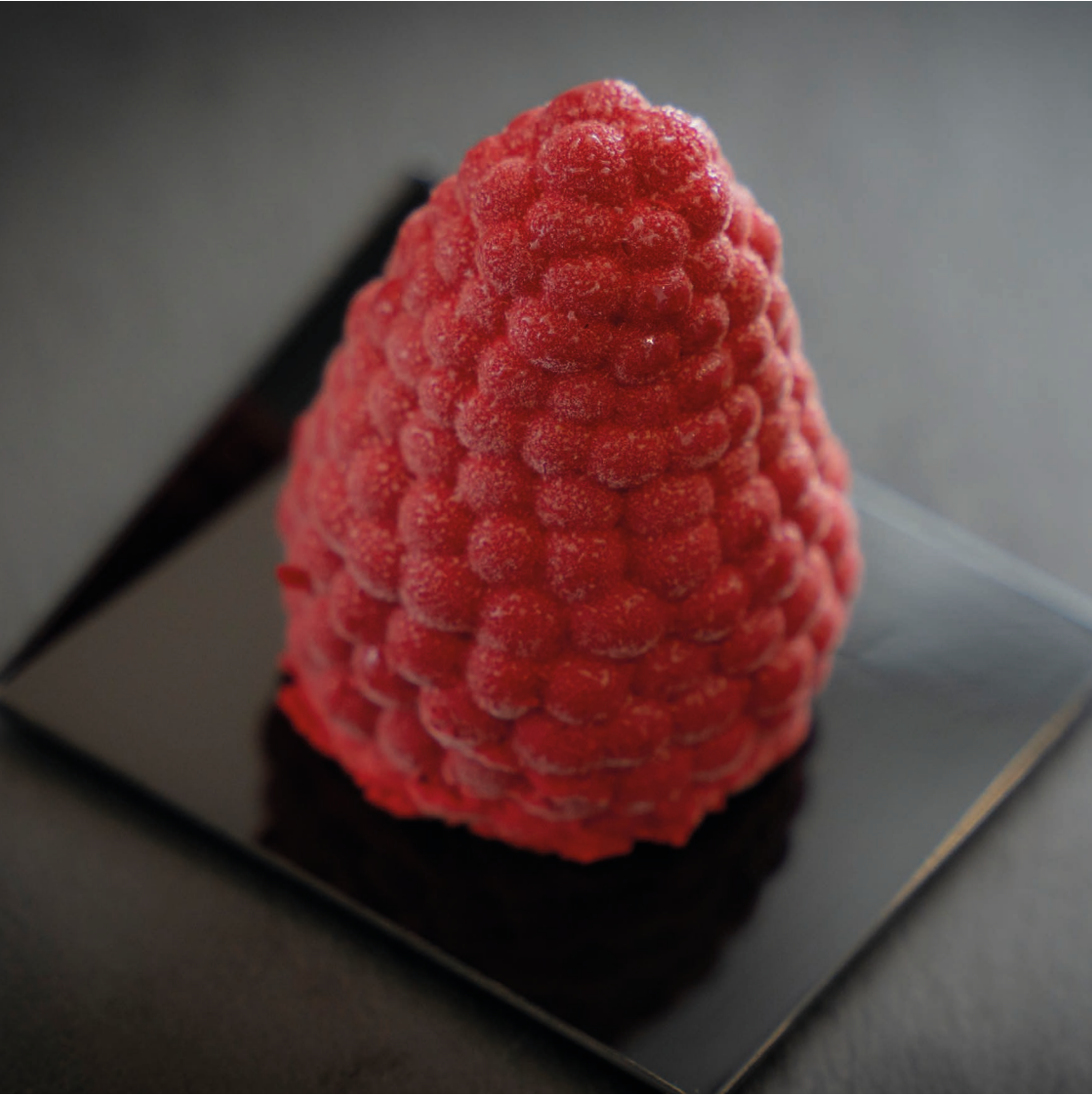
180 g	Fresas IQF Rogelfrut en dados
-------	-------------------------------

- Incorporarlas al final y utilizar.

05 - COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

300 g	Chocolate blanco
250 g	Manteca de cacao
30 g	Aceite de pepita de uva
1 g	Colorante liposoluble





FRAMBUESA

RECETA PARA 15 PIEZAS

Composicion

BIZCOCHO DE CÍTRICOS | CRUJIENTE DE ALMENDRA
NAMELAKA DE FRAMBUESA | TARTAR DE FRUTA
COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

Composición

	BIZCOCHO DE CÍTRICOS
	CRUJIENTE DE ALMENDRA
	NAMELAKA DE FRAMBUESA
	TARTAR DE FRUTA
	COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

01 - BIZCOCHO DE CÍTRICOS

255 g	Huevos
115 g	Yemas
175 g	Azúcar
175 g	Polvo de almendra
40 g	Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
20 g	Ralladura de limón
100 g	Harina floja
2 g	Sal

- Mezclar todo y “aligerar” con el merengue.

175 g	Claros
140 g	Azúcar

- Hornear a 175 °C durante 10 minutos.

02 - CRUJIENTE DE ALMENDRA

100 g	Chocolate blanco
50 g	Pasta de almendra
155 g	Pailleté feuilletine/ Eclat D'Or
12 g	Mantequilla líquida

03 - NAMELAKA DE FRAMBUESA

190 g	Puré de frambuesa 10% azúcar Rogelfrut
15 g	Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
36 g	Masa de gelatina

Calentar una pequeña parte de la fruta e incorporar la masa de gelatina fundida.

240 g	Chocolate blanco
35 g	Manteca de cacao

Fundirlos y añadir el puré de fruta con la masa de gelatina y, por último, la nata fría.

330 g	Nata
-------	------

- Dejar reposar 12 h a +4 °C.

04 - TARTAR DE FRUTA

260 g	Puré de frambuesa 10% azúcar Rogelfrut
35 g	Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
20 g	Dextrosa
20 g	Agua
10 g	Crystal Mais
0,5 g	Sal
7,5 g	Azúcar
1/2 n	Ralladura de lima

- Pesar por separado los líquidos y los ingredientes secos.

180 g	Frambuesas rotas IQF Rogelfrut
-------	--------------------------------

- Incorporarlas al final y utilizar.

05 - COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR y/o PULVERIZACIÓN

300 g	Chocolate blanco
250 g	Manteca de cacao
30 g	Aceite de pepita de uva
1 g	Colorante liposoluble



LIMÓN

RECETA PARA 12 PIEZAS

Composicion

BIZCOCHO DE CÍTRICOS | CRUJIENTE DE ALMENDRA
GANACHE MONTADA DE LIMÓN | GEL SEMILÍQUIDO DE LIMÓN
COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR | COBERTURA LÚCIDA TRANSPARENTE

Composición

	BIZCOCHO DE CÍTRICOS
	CRUJIENTE DE ALMENDRA
	GANACHE MONTADA DE LIMÓN
	GEL SEMILÍQUIDO DE LIMÓN
	COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR
	COBERTURA LÚCIDA TRANSPARENTE

01 - BIZCOCHO DE CÍTRICOS

255 g	Huevos
115 g	Yemas
175 g	Azúcar
175 g	Polvo de almendra
40 g	Zumo de limón de Sorrento Rogelfrut
20 g	Ralladura de limón
100 g	Harina floja
2 g	Sal

- Mezclar todo y “aligerar” con el merengue

175 g	Albume
140 g	Azúcar

- Hornear a 175 °C durante 10 minutos.

02 - CRUJIENTE DE ALMENDRA

100 g	Chocolate blanco
50 g	Pasta de almendra
155 g	Pailleté feuilletine/ Eclat D'Or
12 g	Mantequilla líquida

03 - GANACHE MONTATA AL LIMONE

225 g	Nata
45 g	Jarabe de glucosa
7 g	Zeste di lime
7 g	Ralladura de limón

- Calentar la nata con las ralladuras, verter sobre el chocolate y triturar durante 2 min.

300 g	Chocolate blanco
-------	------------------

- Añadir la nata fría en hilo.

570 g	Nata fredda
-------	-------------

- Dejar reposar a 4 °C durante 12 h



05 - GEL SEMILÍQUIDO DE LIMÓN

100 g	Agua
40 g	Zumo de limón de Sorrento Rogelfrut
20 g	Zumo de yuzu Rogelfrut
40 g	Azúcar
10 g	Crystal Mais
Ralladura de limón	

06 - COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR y/o PULVERIZACIÓN

300 g	Chocolate blanco
200 g	Manteca de cacao
30 g	Aceite de pepita de uva
1 g	Colorante liposoluble

- Fundir por separado y utilizar a 40 °C

07 - COBERTURA LÚCIDA TRANSPARENTE

550 g	Agua
840 g	Azúcar granulado
100 g	Glucosa 60DE
310 g	Dextrosa

- Preparar un almíbar con los demás ingredientes, llevar a ebullición e incorporar la masa de gelatina

180 g	Masa de gelatina
-------	------------------

- Triturar y dejar estabilizar durante 12 horas a 4 °C
- Utilizar a 26 °C/28 °C.





MANGO

RECETA PARA 24 PIEZAS

Composicion

BIZCOCHO DE CÍTRICOS | CRUJIENTE DE ALMENDRA
CREMA CHEESECAKE EXÓTICA O BAVAROISE DE FRUTA
TARTAR DE FRUTA | COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

Composición

	BIZCOCHO DE CÍTRICOS
	CRUJIENTE DE ALMENDRA
	CREMA CHEESECAKE EXÓTICA O BAVAROISE DE FRUTA
	TARTAR DE FRUTA
	COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

01 - BIZCOCHO DE CÍTRICOS

255 g	Huevos
115 g	Yemas
175 g	Azúcar
175 g	Polvo de almendra
40 g	Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
20 g	Ralladura de limón
100 g	Harina floja
2 g	Sal

- Mezclar todo y “aligerar” con el merengue

175 g	Albume
140 g	Azúcar

- Hornear a 175 °C durante 10 minutos

02 - CRUJIENTE DE ALMENDRA

100 g	Chocolate blanco
50 g	Pasta de almendra
155 g	Pailleté feuilletine/ Eclat D'Or
12 g	Mantequilla líquida

03 opción A CREMA CHEESECAKE EXÓTICA

100 g	Leche
165 g	Azúcar
1 g	Ralladura de lima
1 n	Vaina de vainilla

- Calentar a 60 °C estos 4 ingredientes y dejar infundir durante 15 min.

370 g	Philadelphia
-------	--------------

- Añadir a la mezcla caliente y triturar durante 2 min. con 350 g de nata 35%.
- Triturar incorporando la nata fría en hilo.
- Dejar reposar 12 h a +4 °C.



03 opción B - BAVAROISE DE YOGUR

100 g	Leche
42 g	Nata
30 g	Yemas
30 g	Azúcar
0,3 g	Sal

- Cocer la crema inglesa

65 g	Masa de gelatina
------	------------------

- Una vez por debajo de 35 °C, incorporar el puré de fruta Rogelfrut

300 g	Puré de mango Alphonso Rogelfrut
40 g	Azúcar
375 g	Nata semimontada

04 - TARTAR DE FRUTA

400 g	Puré de mango Alphonso Rogelfrut
160 g	Zumo de fruta de la pasión Rogelfrut
40 g	Dextrosa
80 g	Agua
20 g	Crystal Mais
1 g	Ralladura de lima

- Pesar por separado los líquidos y los ingredientes secos; incorporar los secos mientras se mezclan los líquidos

500 g	Mango Kaew IQF Rogelfrut en dados
-------	-----------------------------------

- Incorporarlo al final y utilizar.

05 - COBERTURA ANHIDRA PARA RECUBRIR

300 g	Chocolate blanco
250 g	Manteca de cacao
30 g	Aceite de pepita de uva
1 g	Colorante liposoluble





PERA

RECETA PARA 10 PIEZAS

Composicion

DACQUOISE DE AVELLANA | NAMELAKA AL RON O CREMA DE RICOTTA
GEL DE PERA Y LIMÓN | PERAS SALTEADAS ESPECIADAS
COBERTURA ANHIDRA VERDE PARA RECUBRIR | COBERTURA LÚCIDA TRANSPARENTE

Composición

-  DACQUOISE DE AVELLANA
-  NAMELAKA AL RON
O CREMA DE RICOTTA
-  GEL DE PERA Y LIMÓN
-  PERAS SALTEADAS
ESPECIADAS
-  COBERTURA ANHIDRA PARA
RECUBRIR VERDE
-  COBERTURA LÚCIDA
TRANSPARENTE

01 - DACQUOISE DE AVELLANA

- 250 g Claras
- 250 g Azúcar
- Montar en la batidora planetaria con la varilla.
- 250 g Harina de avellana Rogelfrut
- 75 g Azúcar a velo

Con ayuda de una espátula, incorporar manualmente la harina de avellana y el azúcar glas previamente mezclados

02 opción A - NAMELAKA AL RON

- 190 g Leche
- 15 g Jarabe de glucosa
- Calentar a 60 °C
- 55 g Masa de gelatina
- Incorporar la masa de gelatina.
- 350 g Chocolate blanco
- 45 g Manteca de cacao
- Incorporar a la masa caliente y triturar durante 2 min.
- 375 g Nata 35%
- 60 g Rum 70°C
- Terminar con nata y ron.
- Cristalizar durante 24 horas a 4 °C.



02 opción B - CREMA DE RICOTTA

- 450 g Ricotta de oveja
- 180 g Azúcar a velo
- 1/2 n Ralladura de limón
- 1/2 n Vaina de vainilla
- Triturar, calentar aparte e incorporar la masa de gelatina.
- 22 g Masa de gelatina
- Incorporar la nata y utilizar inmediatamente.

03 - GEL DE PERA Y LIMÓN

- 260 g Puré de pera Rogelfrut
- 20 g Zumo de limón Primo Fiore Rogelfrut
- 1 n Ralladura de limón
- 20 g Azúcar
- 13 g Crystal Mais

04 - PERAS SALTEADAS ESPECIADAS

20 g	Mantequilla líquida
360 g	Peras Williams IQF en dados Rogelfrut
1 n	Vaina de vainilla
1 n	Anís estrellado
20 g	Azúcar

- Saltear durante unos minutos, enfriar y mezclar con el gel de pera.

05 - COBERTURA ANHIDRA VERDE PARA RECUBRIR

400 g	Chocolate blanco
320 g	Manteca de cacao
1 g	Amarillo liposoluble
0,5 g	Verde liposoluble

- Fundir por separado y utilizar a 40 °C.

06 - COBERTURA ROCHER

300 g	Chocolate con leche
200 g	Manteca de cacao
50 g	Aceite de pepita de uva
80 g	Granillo de avellana caramelizada Rogelfrut

- Fundir por separado y utilizar a 40 °C.

07 - COBERTURA TRANSPARENTE

550 g	Agua
840 g	Azúcar semolato
100 g	Glucosa 60 DE
310 g	Dextrosa

- Preparar un almíbar con los demás ingredientes, llevar a ebullición e incorporar la masa de gelatina.

180 g	Masa de gelatina
-------	------------------

- Triturar y dejar estabilizar durante 12 horas a 4 °C. Utilizar a 26 °C/28 °C.





CACAHUETE

RECETA PARA 30 PIEZAS

Composicion

BIZCOCHO DE CACAHUETE | CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO SALADO
PRALINÉ DE CACAHUETE | MOUSSE DE CACAHUETE
CAMELO | CACAHUETES GARRAPIÑADOS | CAMISA DE CHOCOLATE DE CACAHUETE

Composición



BIZCOCHO DE CACAHUETE



CREMOSO DE CHOCOLATE
NEGRO SALADO



PRALINÉ DE CACAHUETE



MOUSSE DE CACAHUETE



CAMELO BLANDO



CACAHUETES GARRAPIÑADOS



CAMISA DE CHOCOLATE DE
CACAHUETE

01 - BIZCOCHO DE CACAHUETE

160 g Polvo de almendra

100 g Azúcar semolato

210 g Mezcla de huevo

60 g Yema d'uovo

60 g Almidón de maíz

6 g Backing

- Mezclar o triturar.

100 g Mantequilla 82%

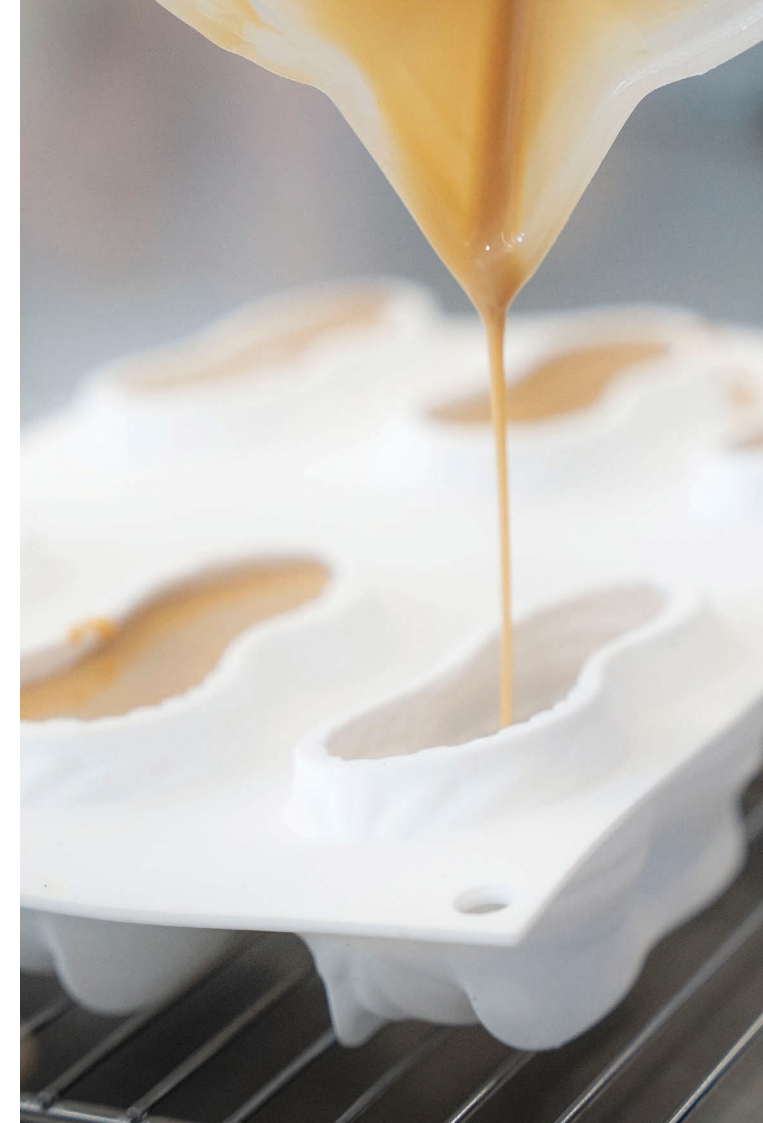
100 g Pasta de cacahuete

- Fundir la mantequilla y añadirla a la mezcla.

100 g Azúcar

100 g Clara de huevo

- Incorporar el merengue.
- Hornear a 170 °C durante 15 min.



02 - CREMOSO DE CHOCOLATE NEGRO SALADO

65 g Leche intero

65 g Nata 35%

15 g Yemas d'uovo

25 g Azúcar

70 g Chocolate negro 70%

1,5 g Sal fina

7,5 g Masa de gelatina

03 - PRALINÉ DE CACAHUETE

250 g Azúcar

65 g Agua

- Preparar un caramelo rubio y verter sobre los frutos secos tostados.

250 g Cacahuetes

1 n Vaina de vainilla

- Triturar.

50 g Aceite de pepita de uva

04 - MOUSSE DE CACAHUETE

250 g	Leche
90 g	Yemas
100 g	Azúcar

- Cocer la crema inglesa (82 °C/84 °C).

155 g	Chocolate caramelizado
130 g	Pasta de cacahuete
50 g	Masa de gelatina

- Emulsionar y a 30 °C, incorporar la nata (680 g) semimontada.

05 - CARAMELO BLANDO

120 g	Azúcar
-------	--------

- Preparar un caramelo en seco.

250 g	Nata 35%
85 g	Jarabe de glucosa

- Llevar casi a ebullición, descocer el caramelo y volver a llevar a 104 °C.

25 g	Chocolate con leche
10 g	Manteca de cacao
55 g	Mantequilla 82%

- Incorporar todo alrededor de los 60 °C.

06 - CACAHUETES GARRAPIÑADOS

500 g	Azúcar
250 g	Agua

- Preparar un almíbar y dejar enfriar.

250 g	Cacahuets deshidratados
-------	-------------------------

- Colocar en un molde de silicona y arenar en el microondas. Sumergir los frutos secos en el almíbar y escurrir dejando parte del almíbar.

07 - CAMISA DE CHOCOLATE DE CACAHUETE

400 g	Cobertura de chocolate Dulcey 35%
320 g	Manteca de cacao
20 g	Cobertura anhidra de chocolate

- Fundir por separado y utilizar a 35 °C.





PISTACHO

RECETA PARA 24 PIEZAS

Composicion

BIZCOCHO DE PISTACHO | CRUJIENTE DE PISTACHO
PRALINÉ DE PISTACHO PERFUMADO AL LIMÓN
MOUSSE DE PISTACHO | COBERTURA VERDE
COBERTURA VIOLETA | COBERTURA BLANCA

Composición

	BIZCOCHO DE PISTACHO
	CRUJIENTE DE PISTACHO
	PRALINÉ DE PISTACHO PERFUMADO AL LIMÓN
	MOUSSE DE PISTACHO
	COBERTURA VERDE
	COBERTURA VIOLETA
	COBERTURA BLANCA

01 - BIZCOCHO DE PISTACHO

160 g	Polvo de almendra
100 g	Azúcar semolato
210 g	Mezcla de huevo
60 g	Yema de huevo
60 g	Almidón de maíz
6 g	Backing

- Mezclar o triturar.

100 g	Mantequilla 82%
100 g	Granillo de pistacho pralinado Rogelfrut

- Fundir la mantequilla y añadirla a la mezcla.

100 g	Azúcar
100 g	Clara de huevo

- Incorporar el merengue.
- Hornear a 170 °C durante 15 min.



02 - CRUJIENTE DE PISTACHO

100 g	Chocolate blanco
12 g	Aceite de pepita de uva
50 g	Pasta de pistacho
165 g	Escamas de oblea crujiente (Feulettine/ Eclat D'Or)

03 - PRALINÉ DE PISTACHO PERFUMADO AL LIMÓN

250 g	Azúcar
65 g	Agua
5 g	Sal

- Preparar un caramelo rubio y verter sobre los frutos secos tostados.

250 g	Granillo de pistacho pralinado Rogelfrut
-------	--

- Triturar.
- 50 g Aceite de pepita de uva

CONSEJO

En el momento de utilizarla, añadir **ralladura de limón** (opcional).



04 - MOUSSE DE PISTACHO

275 g	Leche
100 g	Yemas
110 g	Azúcar

- Cocer la crema inglesa (82 °C/84 °C).

170 g	Chocolate blanco
145 g	Pasta pistacchio
55 g	Masa de gelatina

- Emulsionar y, a 30 °C, incorporar la nata (750 g) semimontada.

05 - COBERTURAS

COBERTURA VERDE

400 g	Chocolate blanco
320 g	Manteca de cacao
1 g	Amarillo liposoluble
1 g	Verde liposoluble

COBERTURA VIOLETA

400 g	Chocolate blanco
320 g	Manteca de cacao
1 g	Violeta liposoluble

COBERTURA BLANCA

100 g	Chocolate blanco
100 g	Manteca de cacao



