





adamance

*fruits du bon sens*

# Pasteles de viaje de frutas

 TÉCNICAS Y RECETAS 

# Índice

4

NUESTRO ENFOQUE  
PARA LAS RECETAS  
CON FRUTA

5

¿QUÉ ES  
UN PASTEL  
DE VIAJE?

6

¿POR QUÉ  
PASTELES  
DE VIAJE?

7

EL PROBLEMA  
DE LOS PASTELES  
DE VIAJE DE FRUTAS

8

TÉCNICAS CON  
FRUTA PARA  
PASTELES DE VIAJE

10



CAKE CON  
INTERIOR

16



CAKE  
DE FRUTAS

22



CAKE  
DE CAPAS

28



MINICAKES  
RELLENOS

34



EL PASTEL  
VASCO

## 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 Y SIN 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.

Descubra más de 150 recetas en nuestra página de Instagram [@Adamance\\_fruits](#) y en nuestro sitio web [www.adamance.es](http://www.adamance.es)

# ¿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 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.



# ¿Por qué pasteles de viaje?

## ¿PARA HACER QUÉ?



- UNA OFERTA MÁS FÁCIL DE GESTIONAR**  
Puede conservarse varios días en la tienda a temperatura ambiente. Las recetas de nuestro librito son todas congelables, para darle una mayor flexibilidad. Puede empaquetarlos previamente para que sea más cómodo y ahorrar aún más tiempo.
- UNA CATEGORÍA RENTABLE**  
Según nuestro estudio, los artesanos en tienda pueden vender un pastel de viaje al menos **3,5** por el precio de coste.
- ¡PASTELES QUE HARÁN VIAJAR A SUS CLIENTES CON ADAMANCE!**  
¿Prefiere comprar un cake de limón o un cake de limón femminello de la familia Campisi, IGP Siracusa? Sí, nosotros también. Aproveche la trazabilidad completa y las bellas historias que le ofrecemos sobre las frutas para valorizar sus creaciones y explicar sus ingredientes a sus clientes. Toda la información en [adamance.fr](http://adamance.fr)

## ¿SABE QUÉ COMBINA PERFECTAMENTE CON UN TROZO DE BIZCOCHO? ¡UN BUEN ZUMO DE FRUTAS!

Descubra nuestra gama Adamance de 25 cl y 1 litro, que incluye estos 5 zumos y néctares del valle del Ródano, procedentes de huertos ecorresponsables. Pruebe nuestras 3 novedades: néctar de fresa, puro zumo de clementina corsa IGP y puro zumo de pomelo rosa.

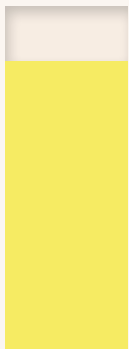
Encuéntrenos en [valrhona-selection.fr](http://valrhona-selection.fr)



# El problema de los pasteles de viaje de frutas

**50** % \* de la oferta de pasteles de viaje disponible en tiendas **contiene fruta**

*Pero siempre se utilizan las mismas frutas*



**84** %\* 

La mayoría de los pasteles de viaje se limitan a tres sabores: **limón, naranja y frambuesa**

*con técnicas en las que la fruta está muy cocida y es muy dulce*

Las **3 técnicas** utilizadas (excepto el limón):

-  **Frutas confitadas**
-  **Confitado**
-  **Compota, mermelada, confitura**

## *El reto de este librito:*

Proporcionarle todas las claves para **diferenciarse** y:

- **Intensificar el sabor** de sus pasteles de viaje
- **Variar** las frutas utilizadas
- Ofrecer **nuevos pasteles de viaje** a sus clientes



\*Según un estudio realizado en unos cincuenta artesanos en Francia.

# Técnicas con fruta para pasteles de viaje

## » SUPERPOSICIÓN «



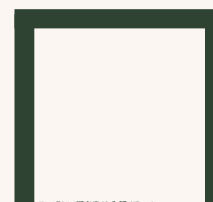
**GEL IOTA:** El gel iota es una receta emblemática de Adamance utilizada en pastelería fresca. Los iotas carragenanos de Sosa, gelificantes naturales procedentes de las algas, nos permiten obtener geles flexibles que protegen bien el perfil de la fruta fresca. Lo hemos adaptado aquí a las necesidades de conservación de los pasteles de viaje. Hemos revisado la formulación aumentando la proporción de azúcar, de manera suficiente como para que se comporte bien a temperatura ambiente, pero sin excesos para respetar el sabor de la fruta.



**GANACHE:** En colaboración con Philippe Givre de la Ecole Valrhona, estas ganaches de fruta han sido desarrolladas inicialmente para rellenar bombones aportando una intensidad de fruta impresionante en esta categoría. Esta receta se libera de algunos ingredientes tradicionales de una ganache para dejar más espacio al sabor de la fruta. Sus propiedades de conservación larga hacen de ella una solución adecuada para sus pasteles de viaje.



**GLASEADO:** El glaseado de fruta es una receta sencilla que protege el pastel y facilita su manipulación, a la vez que le da un toque afrutado.

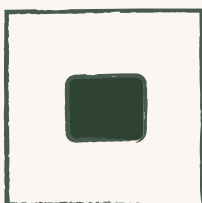
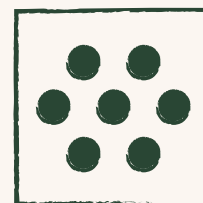




## INSERCIÓN



**TROCITOS DE GELLAN** Gracias a las propiedades de la goma gellan Sosa, es posible obtener trocitos de fruta que resistan al proceso de cocción una vez incorporados a la masa de cake. Obtenemos así marcadores que aportan sabor, color y textura. Y puede innovar sobre su forma (dados, bolitas, triángulos, estrellas, etc.).



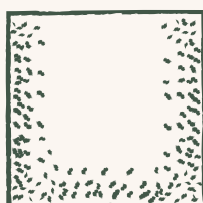
**LINGOTE DE GELLAN:** Gracias a las propiedades de la goma gellan de Sosa, hemos equilibrado un gel termorresistente, por lo que puede introducirlo en su masa antes de la cocción. Se puede cortar y manipular fácilmente, para realizar interiores afrutados intensos. Su textura se adapta a la fruta en puré que la compone y contribuye a la intensidad en fruta percibida.



**INTERIOR DEL PASTEL VASCO:** Mucho menos dulce que una confitura, con una dosificación específica para esta aplicación y adaptada en función de las frutas, la goma gellan de Sosa nos permite obtener un excelente compromiso entre textura agradable, un buen cuerpo en la cocción y un buen sabor a fruta. Se introduce perfectamente con la pasta crujiente del pastel vasco.



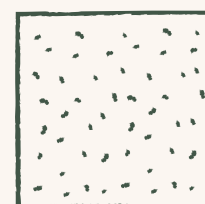
## INTEGRACIÓN



**SIROPE DE EMPAPADO:** El sirope de empapado afrutado permite realzar significativamente el sabor y a veces el color del cake. Influye también de manera importante para obtener una textura tierna esperada por sus clientes.



**MASA CON FRUTA:** Hemos sido los primeros sorprendidos pero el puré de fruta, a pesar de su fuerte contenido en agua, puede incorporarse a la masa de sus cakes, con un sutil equilibrio. Con un 18% de puré de fruta, encontramos un perfil de fruta interesante y esto a pesar de la cocción y del impacto gustativo importante de los otros ingredientes como, por ejemplo, la mantequilla.



# Cake con interior

*Más práctico e intenso*

## Descripción

La inserción es una de las soluciones favoritas de los pasteleros para aportar sabor a un cake. Permite crear un contraste entre sabor, color y textura muy interesante con la masa de cake.

Pero las inserciones de frutas son, a veces, demasiado dulces o deben añadirse después de la cocción lo que complica la fabricación en grandes series de estos cakes.

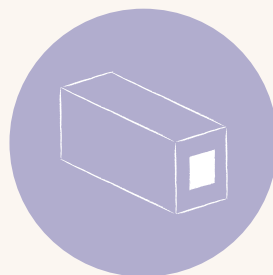
## Innovación Adamance

Nuevo equilibrado de inserción para incorporar antes de la cocción:

- Ahorro de tiempo
- Sabor de fruta más intenso

Resultado:

- Más colores
- Más texturas
- Sabor de fruta más auténtico



## Conservación

entre 8 y 10 días a temperatura ambiente.

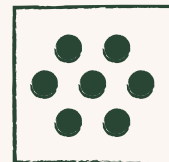
Para optimizar la conservación:

- Recipiente hermético (sin envolver en film)
- Temperatura del frigorífico (4/6 °C)  
para que dure más tiempo

## Posibles variaciones



LINGOTE  
DE GELLAN



TROCITOS  
DE GELLAN





# Pastel de viaje

# Cake con interior

## Arándano salvaje



Para 7 cakes de 18 x 4,5 cm



**ATENCIÓN:** Para obtener una textura ideal, una cocción uniforme y una bonita forma, este cake debe cocerse en un **molde de metal**. Será necesario adaptar los parámetros de cocción en caso de utilización de moldes de silicona.

## ETAPA 1 Gel gellan para cake

|              |                                   |                |  |
|--------------|-----------------------------------|----------------|--|
| 85 g         | Azúcar                            | 15,50 %        | Mezclar el azúcar y la goma gellan Sosa y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4°C.<br>Batir para homogeneizar bien y calentar a 90°C sin parar de remover con unas varillas.<br>Verter inmediatamente y reservar en la nevera. |
| 11 g         | Goma gellan Sosa                  | 2 %            |  |
| <b>455 g</b> | <b>Puré de arándanos salvajes</b> | <b>82,50 %</b> |  |
| <b>551 g</b> | <b>Peso total</b>                 |                |  |

## ETAPA 2 Masa de cake

|               |                     |        |  |
|---------------|---------------------|--------|--|
| 315 g         | Azúcar              | 23 %   | Mezclar todos los ingredientes secos.<br>Añadir los huevos, las yemas y, por último, la mantequilla derretida.<br>Reservar en la nevera durante al menos 12 horas. |
| 330 g         | Harina T55          | 24 %   |  |
| 7 g           | Levadura química    | 0,5 %  |  |
| 4 g           | Sal                 | 0,3 %  |  |
| 140 g         | Harina de almendras | 10,2 % |  |
| 285 g         | Huevos enteros      | 21 %   |  |
| 70 g          | Yemas               | 5 %    |  |
| 220 g         | Mantequilla         | 16 %   |  |
| <b>1371 g</b> | <b>Peso total</b>   |        |  |

## ETAPA 3 Montaje



LINGOTE  
DE GELLAN

|        |                    |
|--------|--------------------|
| 551 g  | Interior gellan    |
| CS     | Mantequilla pomada |
| 1371 g | Masa de cake       |

**Para 7 cakes de 18 x 4,5 cm:** Preparar el gel gellan en un marco de acero inoxidable de 16 cm de largo, así como la masa de cake. Cortar los interiores gellan con la guitarra con ayuda del brazo 2.25 cm para obtener lingotes de 2.25 cm de ancho y 16 cm de largo.

Con una manga pastelera, rellenar cada molde con 85 g de masa de cake, colocar el interior y presionarlo ligeramente para que quede uniforme.

Cubrir el interior gellan con 110 g de masa para cake, poniendo atención en cerrar bien el interior escudillando. Añadir un trazo de mantequilla pomada a todo lo largo del cake. Hornear a 145°C durante unos 40 minutos.



## Truco

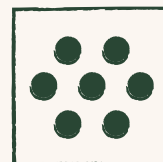
Para favorecer la adhesión de la masa de cake al interior, y por lo tanto, prevenir la formación de una pequeña cavidad en torno al interior, rebozar los interiores en el «Natur Emul» de Sosa después retirar el excedente con un pincel.



## ¿Y si lo hiciéramos de otra manera?



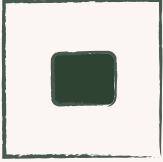
¿Encuentra el interior lingote visto y revisto?  
¿por qué no incorporar a la masa de su cake pequeñas bolitas de gellan? Repartirán así sus colores y sabores intensos por la superficie de cada parte cortada.



TROCITOS  
DE GELLAN



# ¿Y con otra fruta?



**LINGOTE DE GELLAN:** Gracias a las propiedades de la goma gellan, hemos equilibrado un gel termorresistente, que podrá insertar en su masa antes de la cocción.

Se puede cortar y manipular fácilmente, para realizar interiores afrutados intensos. Su textura se adapta al puré de fruta que lo compone y contribuye a la intensidad de la fruta percibida.

|                            | FRESA CHARLOTTE Y CLÉRY |                | FRESA MARA DES BOIS |                | FRAMBUESA MEEKER |                 | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |                 | ALBARICOQUE FLAVOR COT Y LIDO |                 |
|----------------------------|-------------------------|----------------|---------------------|----------------|------------------|-----------------|-------------------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------|
| AZÚCAR                     | 15,5%                   | <b>85,25 g</b> | 15,5%               | <b>85,25 g</b> | 15,5%            | <b>85,25 g</b>  | 28,5%                               | <b>156,75 g</b> | 15,5%                         | <b>85,25 g</b>  |
| GOMA GELLAN                | 1,5%                    | <b>8,25 g</b>  | 1,5%                | <b>8,25 g</b>  | 2%               | <b>11 g</b>     | 3,5%                                | <b>19,25 g</b>  | 2%                            | <b>11 g</b>     |
| PURÉ DE FRUTA              | 83%                     | <b>456,5 g</b> | 83%                 | <b>456,5 g</b> | 82,5%            | <b>453,75 g</b> | 34%                                 | <b>187 g</b>    | 82,5%                         | <b>453,75 g</b> |
| AGUA                       |                         |                |                     |                |                  |                 | 34%                                 | <b>187 g</b>    |                               |                 |
| PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN |                         |                |                     |                |                  |                 |                                     |                 |                               |                 |

Para 7 cakes de 18 x 4,5 cm

|                            | PERA WILLIAMS VERDE |                 | MANGO KESARY ALPHONSO/ FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA |                | ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLUS |                 | MANDARINA CIACULLI |                 |
|----------------------------|---------------------|-----------------|--|----------------|------------------------------|-----------------|--------------------|-----------------|
| AZÚCAR                     | 15,5%               | <b>85,25 g</b>  | 16%  | <b>88 g</b>    | 15,5%                        | <b>85,25 g</b>  | 15,5%              | <b>85,25 g</b>  |
| GOMA GELLAN                | 1%                  | <b>5,5 g</b>    | 1%   | <b>5,5 g</b>   | 2%                           | <b>11 g</b>     | 1%                 | <b>5,5 g</b>    |
| PURÉ DE FRUTA              | 83,5%               | <b>459,25 g</b> | 63%  | <b>346,5 g</b> | 82,5%                        | <b>453,75 g</b> | 83,5%              | <b>459,25 g</b> |
| AGUA                       |                     |                 |  |                |                              |                 |                    |                 |
| PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN |                     |                 | 20%  | <b>110 g</b>   |                              |                 |                    |                 |

Para 7 cakes de 18 x 4,5 cm

## Procedimiento:

Mezclar el azúcar y la goma gellan Sosa y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C (y el agua o la fruta de la pasión, según la fruta).

Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con unas varillas.

Verter en un marco de acero inoxidable y reservar a 4 °C.

# Cake de frutas

*No se limite al cake de limón*

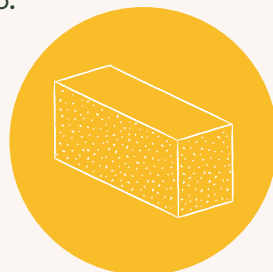
## Descripción

El cake de frutas es la base de los pasteles de viaje. Compuesto por una masa sencilla cocida en molde, los chefs aportan el sabor de la fruta gracias a las cortezas, frutas confitadas o, como hemos visto antes, interiores. La fruta fresca, en trozos o en puré, se utiliza raramente ya que es muy rica en agua, lo que compromete la duración del producto.

## Innovación Adamance

Un equilibrado que permite integrar suficiente puré en su masa.

- **Una intensidad de fruta inédita**
- **Cakes con bellos colores** sin compromiso sobre la textura o la conservación.



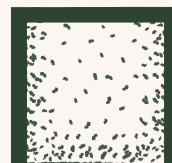
## Conservación

**entre 8 y 10 días a temperatura ambiente.**

Para optimizar la conservación:

- **Recipiente hermético (sin envolver en film)**
- **Temperatura del frigorífico (4/6 °C)** para que dure más tiempo

## Posibles variaciones



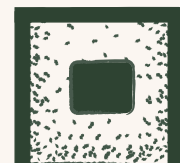
MASA CON FRUTA

+

GLASEADO

+

SIROPE DE EMPAPADO



MASA CON FRUTA

+

GLASEADO

+

SIROPE DE EMPAPADO

+

INTERIOR







# Pastel de viaje

# Cake de fruta

## Mango Kesar y Alphonso



Para 6 cakes de 18 x 4,5 cm



**ATENCIÓN:** Para obtener una textura ideal, una cocción uniforme y una bonita forma, este cake debe cocerse en un **molde de metal**. Será necesario adaptar los parámetros de cocción en caso de utilización de moldes de silicona.

### ETAPA 1 Masa de cake de fruta

|              |                                 |             |
|--------------|---------------------------------|-------------|
| 160 g        | Huevos enteros                  | 12 %        |
| 370 g        | Azúcar                          | 28 %        |
| <b>240 g</b> | <b>Puré de mango</b>            | <b>18 %</b> |
| 390 g        | Harina T55                      | 29,55 %     |
| 10 g         | Levadura química                | 0,75 %      |
| 3 g          | Sal                             | 0,2 %       |
| 150 g        | Mantequilla líquida clarificada | 11,5 %      |

**1323 g** **Peso total**

Mezclar los huevos, el azúcar y el puré de mango. 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 Sirope de empapado de fruta

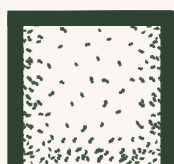
### ETAPA 3 Glaseado de frutas

|               |                      |             |  |
|---------------|----------------------|-------------|--|
| 390 g         | Agua                 | 26 %        | Hervir el agua, el azúcar y el puré de mango. Reservar en la nevera. |
| 510 g         | Azúcar               | 34 %        |  |
| <b>600 g</b>  | <b>Puré de mango</b> | <b>40 %</b> |  |
| <b>1500 g</b> | <b>Peso total</b>    |             |  |

|                |                      |               |
|----------------|----------------------|---------------|
| <b>322,5 g</b> | <b>Puré de mango</b> | <b>21,5 %</b> |
| 210 g          | Agua                 | 14 %          |
| 967,5 g        | Azúcar glas          | 64,5 %        |
| <b>1500 g</b>  | <b>Peso total</b>    |               |

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

### ETAPA 4 Montaje



|        |                    |
|--------|--------------------|
| 1323 g | Masa de cake       |
| 1500 g | Sirope de empapado |
| 1500 g | Glaseado           |
| CS     | Mantequilla        |

**Para 6 cakes de 18 x 4,5 cm:** Preparar la masa del cake de fruta, el sirope de empapado y el glaseado. Una vez transcurrido el tiempo de reposo, verter 220 g de la masa de cake en cada 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 sirope y escurrirlos sobre una rejilla.

Cuando hayan pasado unos minutos, glasear con ayuda de una manga.

MASA CON FRUTA



GLASEADO



SIROPE DE EMPAPADO



# ¿Y si lo hicéramos de otra manera?

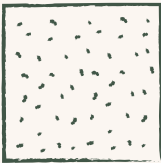


Una masa de cake afrutada, ¿no es suficientemente intensa para usted? Por qué no insertar uno de nuestros interiores súper afrutados para aportar aún más fruta, pero un contraste de textura aún más goloso. El cake de fruta definitivo.

- MASA CON FRUTA
- +
- GLASEADO
- +
- SIROPE DE EMPAPADO
- +
- INTERIOR



# ¿Y con otra fruta?



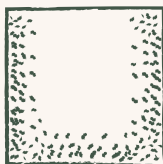
**MASA CON FRUTA:** Hemos sido los primeros sorprendidos pero el puré de fruta, a pesar de su fuerte contenido en agua, puede incorporarse a la masa de sus cakes, con un sutil equilibrado. Con un 18% de puré de fruta, encontramos un perfil de fruta interesante y esto a pesar de la cocción y del impacto gustativo importante de los otros ingredientes como, por ejemplo, la mantequilla.

|                                 | FRAMBUESA MEEKER |         | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |         | MANGO KESAR Y ALPHONSO |         | FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA |         | LIMÓN FEMMINELLO |         | LIMA DE PERSIA |         | ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLUS |         | MANDARINA CIACULLI |         |
|---------------------------------|------------------|---------|-------------------------------------|---------|------------------------|---------|---|---------|------------------|---------|----------------|---------|------------------------------|---------|--------------------|---------|
| HUEVOS ENTEROS                  | 12%              | 158,4g  | 12%                                 | 158,4g  | 12%                    | 158,4g  | 12%   | 158,4g  | 12%              | 158,4g  | 12%            | 158,4g  | 12%                          | 158,4g  | 12%                | 158,4g  |
| AZÚCAR                          | 28%              | 369,6g  | 28%                                 | 369,6g  | 28%                    | 369,6g  | 28%   | 369,6g  | 28%              | 369,6g  | 28%            | 369,6g  | 28%                          | 369,6g  | 28%                | 369,6g  |
| PURÉ DE FRUTA                   | 18%              | 237,6   | 18%                                 | 237,6   | 18%                    | 237,6   | 18%   | 237,6   | 18%              | 237,6   | 18%            | 237,6   | 18%                          | 237,6   | 18%                | 237,6   |
| HARINA T55                      | 29,55%           | 390,06g | 29,55%                              | 390,06g | 29,55%                 | 390,06g | 29,55%  | 390,06g | 29,55%           | 390,06g | 29,55%         | 390,06g | 29,55%                       | 390,06g | 29,55%             | 390,06g |
| LEVADURA QUÍMICA                | 0,75%            | 9,9g    | 0,75%                               | 9,9g    | 0,75%                  | 9,9g    | 0,75%   | 9,9g    | 0,75%            | 9,9g    | 0,75%          | 9,9g    | 0,75%                        | 9,9g    | 0,75%              | 9,9g    |
| SAL                             | 0,2%             | 2,64g   | 0,2%                                | 2,64g   | 0,2%                   | 2,64g   | 0,2%  | 2,64g   | 0,2%             | 2,64g   | 0,2%           | 2,64g   | 0,2%                         | 2,64g   | 0,2%               | 2,64g   |
| MANTEQUILLA LÍQUIDA CLARIFICADA | 11,5%            | 151,8g  | 11,5%                               | 151,8g  | 11,5%                  | 151,8g  | 11,5%   | 151,8g  | 11,5%            | 151,8g  | 11,5%          | 151,8g  | 11,5%                        | 151,8g  | 11,5%              | 151,8g  |

Para 6 cakes de 18 x 4,5 cm

## Procedimiento:

Mezclar los huevos, el azúcar y la fruta. 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.



**SIROPE DE EMPAPADO:** El sirope de empapado afrutado permite realzar significativamente el sabor y a veces el color del cake. Influye también de manera importante para obtener una textura tierna esperada por sus clientes.

|               | FRAMBUESA MEEKER |      | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |      | MANGO KESAR Y ALPHONSO |      | FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA |      | LIMÓN FEMMINELLO |      | LIMA DE PERSIA |      | ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLUS |      | MANDARINA CIACULLI |      |
|---------------|------------------|------|-------------------------------------|------|------------------------|------|---|------|------------------|------|----------------|------|------------------------------|------|--------------------|------|
| AGUA          | 26%              | 390g | 26%                                 | 390g | 26%                    | 390g | 26%   | 390g | 26%              | 390g | 26%            | 390g | 26%                          | 390g | 26%                | 390g |
| AZÚCAR        | 34%              | 510g | 34%                                 | 510g | 34%                    | 510g | 34%   | 510g | 34%              | 510g | 34%            | 510g | 34%                          | 510g | 34%                | 510g |
| PURÉ DE FRUTA | 40%              | 600g | 40%                                 | 600g | 40%                    | 600g | 40%   | 600g | 40%              | 600g | 40%            | 600g | 40%                          | 600g | 40%                | 600g |

*Para 6 cakes de 18 x 4,5 cm*

## Procedimiento:

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



**GLASEADO:** El glaseado de fruta es una receta sencilla que protege el pastel y facilita su manipulación, a la vez que le da un toque afrutado.

|               | FRAMBUESA MEEKER |        | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |        | MANGO KESAR Y ALPHONSO |        | FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA |       | LIMÓN FEMMINELLO |       | LIMA DE PERSIA |       | ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLUS |        | MANDARINA CIACULLI |       |
|---------------|------------------|--------|-------------------------------------|--------|------------------------|--------|---|-------|------------------|-------|----------------|-------|------------------------------|--------|--------------------|-------|
| PURÉ DE FRUTA | 21,5%            | 322,5g | 21,5%                               | 322,5g | 21,5%                  | 322,5g | 25%   | 375g  | 25%              | 375g  | 25%            | 375g  | 21,5%                        | 322,5g | 25%                | 375g  |
| AGUA          | 14%              | 210g   | 14%                                 | 210g   | 14%                    | 210g   |   |       |                  |       |                |       | 14%                          | 210g   |                    |       |
| AZÚCAR GLAS   | 64,5%            | 967,5g | 64,5%                               | 967,5g | 64,5%                  | 967,5g | 75%   | 1125g | 75%              | 1125g | 75%            | 1125g | 64,5%                        | 967,5g | 75%                | 1125g |

*Equilibrado para 6 cakes de 18 x 4,5 cm*

## Procedimiento:

Verter el puré de fruta a 4°C (y el agua según la fruta utilizada) sobre el azúcar glas, mezclar y, a continuación, batir para homogeneizar. Reservar en la nevera.

# Cake de capas

*¡Un cake con fruta en cada capa!*

## Descripción

Un cake de estratos que retoma los códigos visuales y estructurales de una tarta. Una receta golosa con fruta y chocolate. Alía bizcocho de chocolate, ganache de frutas y un gel iota larga conservación para reforzar la nota frutal.

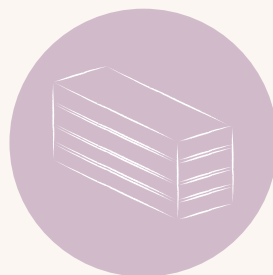
## Innovación Adamance

¿Cómo aportar más fruta en estos cakes un poco particulares?

Una alianza de dos técnicas: los geles iota larga conservación y ganaches de frutas.

Resultado:

- Una bonita capa colorida e intensa de fruta por encima de sus cakes.
- Capas golosas de frutas que estructurarán los estratos entre dos capas de bizcocho.



## Conservación

**entre 8 y 10 días a temperatura ambiente.**

Para optimizar la conservación:

- Recipiente hermético (sin envolver en film)
- Temperatura del frigorífico (4/6 °C)  
para que dure más tiempo







# Pastel de viaje

# Cake a capas

Grosella negra Blackdown y Andorine



Para un marco de 30 x 40 cm

## ETAPA 1 Bizcocho de chocolate

|               |                         |        |  |
|---------------|-------------------------|--------|--|
| 420 g         | Extra Noir 53% Valrhona | 27,8 % | Fundir el chocolate con la mantequilla y paralelamente montar las claras con el azúcar.<br>Añadir las yemas a la primera mezcla caliente (50/55 °C).<br>Incorporar las claras montadas y después añadir la harina tamizada.<br>Verter 750g por cada bandeja de 40x60 cm y hornear a 180 °C durante unos 8 minutos. |
| 200 g         | Mantequilla             | 13,2 % |  |
| 400 g         | Claros                  | 26,5 % |  |
| 220 g         | Azúcar                  | 14,6 % |  |
| 200 g         | Yemas                   | 13,3 % |  |
| 75 g          | Harina T55              | 4,6 %  |  |
| <b>1515 g</b> | <b>Peso total</b>       |        |  |

## ETAPA 2 Gel iota

|              |                               |               |  |
|--------------|-------------------------------|---------------|--|
| 240 g        | Azúcar                        | 40 %          | Mezclar el azúcar y los iotas carragenano y verter en lluvia sobre el puré de grosella negra a 4 °C.<br>Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.<br>Verter enseguida. |
| 3 g          | Iota carragenano Sosa         | 0,5 %         |  |
| <b>357 g</b> | <b>Puré de grosella negra</b> | <b>59,5 %</b> |  |
| <b>603 g</b> | <b>Peso total</b>             |               |  |

## ETAPA 3 Solución de fruta

|                 |                               |             |  |
|-----------------|-------------------------------|-------------|--|
| <b>400 g</b>    | <b>Puré de grosella negra</b> | <b>69 %</b> | Calentar el puré de grosella negra a unos 25/30 °C, añadir el konjac Sosa previamente mezclado removiendo con una varillas para que se disperse correctamente. |
| 38 g            | Glucosa DE 60                 | 6,6 %       |  |
| 1,15 g          | Konjac Sosa                   | 0,2 %       |  |
| 100 g           | Azúcar invertido              | 17,6 %      |  |
| 38 g            | Agua                          | 6,6 %       |  |
| <b>577,15 g</b> | <b>Peso total</b>             |             |  |

Continuación de la receta →

## ETAPA 4 Ganache de frutas

|       |                            |       |
|-------|----------------------------|-------|
| 575 g | Solución de grosella negra | 47,9% |
| 600 g | Equatoriale Noire Valrhona | 50,2% |
| 23 g  | Manteca de cacao Valrhona  | 1,9%  |

**1198 g** **Peso total**

Pesar la solución de fruta y comprobar la temperatura para obtener una mezcla a 60/70 °C. Ajustar la temperatura si es necesario. Verter la mitad del líquido sobre el chocolate parcialmente fundido y la manteca de cacao y esperar 2 minutos antes de mezclar. Batir, añadir el resto de la mezcla líquida en 2 partes y volver a batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura flexible y brillante (si la textura sigue siendo tipo gel, seguir batiendo). Comprobar la temperatura (si la ganache sigue demasiado caliente, verterla sobre film de plástico y dejarla enfriar a la temperatura deseada). Verter la ganache a 32/34 °C.

## ETAPA 5 Montaje



|        |          |
|--------|----------|
| 1515 g | Bizcocho |
| 1198 g | Ganache  |
| 603 g  | Gel iota |

GEL IOTA

+

GANACHE

**Para un marco de 30 x 40 cm** preparar el bizcocho de chocolate y luego el gel iota.

Vierta inmediatamente los 600g de gel en un marco de acero inoxidable de 30 x 40 cm forrado con una hoja de guitarra. Igualar el gel, poner una hoja de bizcocho de chocolate cortada a la medida del marco y apretar ligeramente. Preparar la ganache y montar 3 capas de 400g de ganache, intercaladas con una capa de bizcocho. Dejar cristalizar durante 24 horas a 16 °C. Desmoldar, dar la vuelta y cortar.



## ¿Y con otra fruta?



**GEL IOTA:** El gel iota es una receta emblemática de Adamance utilizada en pastelería fresca. La hemos adaptado aquí a las necesidades de conservación de los pasteles de viaje.

|                  | FRAMBUESA MEEKER |             | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |             | MANGO KESAR Y ALPHONSO |             |
|------------------|------------------|-------------|-------------------------------------|-------------|------------------------|-------------|
| AZÚCAR           | 40%              | <b>240g</b> | 40%                                 | <b>240g</b> | 40%                    | <b>240g</b> |
| IOTA CARRAGENANO | 0,5%             | <b>3g</b>   | 0,5%                                | <b>3g</b>   | 0,5%                   | <b>3g</b>   |
| PURÉ DE FRUTA    | 59,5%            | <b>357g</b> | 59,5%                               | <b>357g</b> | 59,5%                  | <b>357g</b> |

*Para un marco de 30 x 40 cm*

### Procedimiento:

Mezclar el azúcar y los iotas carragenano Sosa y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C. Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover. Verter enseguida.



**GANACHE:** En colaboración con Philippe Givre de la École Valrhona, estas ganaches de frutas han sido desarrolladas inicialmente para rellenar bombones de chocolate aportando una intensidad de fruta impresionante en esta categoría. Esta receta se libera de algunos ingredientes tradicionales de una ganache para dejar más espacio al sabor de la fruta. Sus propiedades de conservación larga hacen de ella una solución adecuada para sus pasteles de viaje.

|                               | FRAMBUESA<br>MEEKER | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN<br>Y ANDORINE | MANGO KESAR<br>Y ALPHONSO |
|-------------------------------|---------------------|--|---------------------------|
| SOLUCIÓN DE<br>FRAMBUESA      | 45,7%               | <b>548,4 g</b>                         |                           |
| SOLUCIÓN DE<br>MANGO          |                     |  | 48,6%<br><b>583,2 g</b>   |
| SOLUCIÓN DE<br>GROSELLA NEGRA |                     | 47,9%<br><b>574,8 g</b>                |                           |
| EQUATORIALE<br>NOIRE          | 45,5%               | 50,2%                                  | 49,5%                     |
| MANTECA DE<br>CACAO           | 1,8%                | 1,9%                                   | 1,9%                      |
| INSPIRATION<br>FRAMBUESA      | 6,1%                | <b>73,2 g</b>                          |                           |
| PURÉ DE LIMÓN                 | 1%                  | <b>12 g</b>                            |                           |

*Para un marco de 30 x 40 cm*

## Procedimiento:

Pesar la solución de fruta y comprobar la temperatura para obtener una mezcla a 60/70 °C.

Ajustar la temperatura si es necesario.

Verter la mitad del líquido sobre el chocolate parcialmente fundido y la manteca de cacao y esperar 2 minutos antes de mezclar.

(Añadir el zumo de limón para la versión con frambuesa). Batir, añadir el resto de la mezcla líquida en 2 partes y volver a batir enérgicamente para perfeccionar la emulsión hasta obtener una textura flexible y brillante (si la textura sigue siendo tipo gel, seguir batiendo).

Comprobar la temperatura (si la ganache sigue demasiado caliente, verterla sobre film de plástico y dejarla enfriar a la temperatura deseada).

Verter la ganache a 32/34 °C.

# Minicakes reellenos

*¡Con mucha fruta y delicioso!*

## Descripción

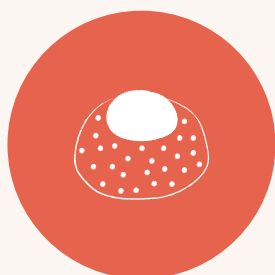
Convertida en una de las recetas más utilizadas de la historia de la École Valrhona, la receta del Tigré prueba que sencillez puede rimar con eficacia. Inicialmente propuesto en versión bombón por Frédéric Bau el Tigré debe su éxito a un contraste de texturas exquisitas en las que las pepitas de chocolate equilibran de maravilla la ternura de una preparación tipo financierero y el fundente de la ganache.

## Innovación Adamance

Reemplazamos las pepitas de chocolate por bolitas de gel gellan que hacen de maravilla este papel de marcador afrutado y la ganache para una versión inédita de nuestro famoso gel iota.

Resultado:

- **Un minicake con fruta**
- **Más colorido**



## Conservación

entre 3 y 6 días a temperatura ambiente.

Para optimizar la conservación:

- **Recipiente hermético (sin envolver en film)**
- **Temperatura del frigorífico (4/6 °C)**  
para que dure más tiempo

## Posibles variaciones



TROCITOS  
DE GELLAN

+

GEL IOTA



TROCITOS  
DE GELLAN

+

GANACHE





# Pastel de viaje

# Minicakes rellenos

## Fresa Charlotte y Cléry



Para 24 unidades de 7 cm de diámetro

### ETAPA 1 Gel gellan para minicake

|                |                      |             |  |
|----------------|----------------------|-------------|--|
| 37,2 g         | Azúcar               | 15,5 %      | Mezclar el azúcar y la goma gellan Sosa y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4°C.<br>Batir para homogeneizar bien y calentar a 90°C sin parar de remover con unas varillas.<br>Verter en un marco y reservar a 4°C. |
| 3,6 g          | Goma gellan Sosa     | 1,5 %       |  |
| <b>199,2 g</b> | <b>Puré de fresa</b> | <b>83 %</b> |  |
| <b>240 g</b>   | <b>Peso total</b>    |             |  |

### ETAPA 2 Masa de cake

|              |                     |        |  |
|--------------|---------------------|--------|--|
| 195 g        | Harina de almendras | 27,5 % | Tamizar la harina de almendras y el azúcar.<br>Añadir los huevos poco a poco.<br>Añadir la mantequilla derretida templada y, a continuación, la harina tamizada.<br>Reservar en la nevera durante al menos 12 horas. |
| 195 g        | Azúcar              | 27,5 % |  |
| 195 g        | Huevos enteros      | 27,5 % |  |
| 100 g        | Mantequilla         | 14 %   |  |
| 25 g         | Harina T55          | 3,5 %  |  |
| <b>710 g</b> | <b>Peso total</b>   |        |  |

### ETAPA 3 Gel iota

|                |                       |               |  |
|----------------|-----------------------|---------------|--|
| 144 g          | Azúcar                | 40 %          | Mezclar el azúcar y los iotas carragenano Sosa y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4°C.<br>Batir para homogeneizar bien y calentar a 85°C sin parar de remover.<br>Reservar en la nevera o verter enseguida. |
| 1,8 g          | Iota carragenano Sosa | 0,5 %         |  |
| <b>214,2 g</b> | <b>Puré de fresa</b>  | <b>59,5 %</b> |  |
| <b>360 g</b>   | <b>Peso total</b>     |               |  |

### ETAPA 4 Montaje



241 g Gel gellan  
710 g Masa de cake  
360 g Gel iota

TROCITOS  
DE GELLAN

+

GEL IOTA

**Para 24 unidades de 7 cm de diámetro:** Preparar el gel gellan, la masa de cake y el gel iota.  
Cortar el gel gellan en dados de 1 cm de lado.  
Con una lengua pastelera, incorporar los dados de gel gellan a la masa de cake (unos 10 g de gel y 30 g de masa por pieza) y rellenar los moldes con una manga.  
Colocar una hoja de papel sulfurizado y una bandeja de horno sobre el molde mientras se hornea.  
Hornear a 170°C durante unos 25 minutos.  
Cuando enfríen, verter unos 15 g de gel iota en cada minicake.



# ¿Y si lo hicéramos de otra manera?



TROCITOS DE GELLAN

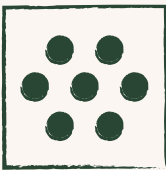
+

GANACHE DE FRUTAS

Para usted, ¿un tigré es necesariamente de chocolate? ¡Por qué no guardar nuestras bolitas de gellan como marcador afrutado y colorido y verter en sus tigrés una ganache de fruta con frambuesa! A veces, no estamos obligados a elegir.



# ¿Y con otra fruta?



**TROCITOS DE GELLAN:** Gracias a las propiedades de la goma gellan de Sosa, podemos obtener pepitas de frutas que resistirán la cocción una vez incorporadas a la masa de tigré. Obtenemos así marcadores que aportan sabor, color y textura. Y puede innovar sobre su forma (dados, bolitas, triángulos, estrellas, etc.).

|                            | FRESA CHARLOTTE Y CLÉRY |        | FRESA MARA DES BOIS |        | FRAMBUESA MEEKER |       | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |       | ALBARICOQUE FLAVOR COT Y LIDO |       | PERA WILLIAMS VERDE |        | MANGO KESARY ALPHONSO/ FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA |        | ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLUS |       | MANDARINA CIACULLI |        |
|----------------------------|-------------------------|--------|---------------------|--------|------------------|-------|-------------------------------------|-------|-------------------------------|-------|---------------------|--------|--|--------|------------------------------|-------|--------------------|--------|
| AZÚCAR                     | 15,5%                   | 37,2g  | 15,5%               | 37,2g  | 15,5%            | 37,2g | 28,5%                               | 68,4g | 15,5%                         | 37,2g | 15,5%               | 37,2g  | 16%  | 38,4g  | 15,5%                        | 37,2g | 15,5%              | 37,2g  |
| GOMA GELLAN                | 1,5%                    | 3,6g   | 1,5%                | 3,6g   | 2%               | 4,8g  | 3,5%                                | 8,4g  | 2%                            | 4,8g  | 1%                  | 2,4g   | 1%   | 2,4g   | 2%                           | 4,8g  | 1%                 | 2,4g   |
| PURÉ DE FRUTA              | 83%                     | 199,2g | 83%                 | 199,2g | 82,5%            | 198g  | 34%                                 | 81,6g | 82,5%                         | 198g  | 83,5%               | 200,4g | 63%  | 151,2g | 82,5%                        | 198g  | 83,5%              | 200,4g |
| AGUA                       |                         |        |                     |        |                  |       | 34%                                 | 81,6g |                               |       |                     |        |  |        |                              |       |                    |        |
| PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN |                         |        |                     |        |                  |       |                                     |       |                               |       |                     |        | 20%  | 48g    |                              |       |                    |        |

Para 24 unidades (7cm de diámetro)

## Procedimiento:

Mezclar el azúcar y la goma gellan Sosa y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C (y el agua o la fruta de la pasión, según la fruta).

Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con unas varillas.

Verter en un marco de acero inoxidable y reservar a 4 °C.





**GEL IOTA:** El gel iota es una receta emblemática de Adamance utilizada en pastelería fresca. Los iotas carragenanos de Sosa, gelificantes naturales procedentes de las algas, nos permiten obtener geles flexibles que protegen bien el perfil de la fruta fresca. Lo hemos adaptado aquí a las necesidades de conservación de los pasteles de viaje. Hemos revisado la formulación aumentando la proporción de azúcar, de manera suficiente como para que se comporte bien a temperatura ambiente, pero sin excesos para respetar el sabor de la fruta.

|                            | FRESA CHARLOTTE Y CLÉRY |        | FRESA MARA DES BOIS |        | FRAMBUESA MEEKER |        | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |        | ALBARICOQUE FLAVOR COT Y LIDO |        | PERA WILLIAMS VERDE |        | MANGO KESAR Y ALPHONSO/ FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA |        | ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLUS |        | MANDARINA CIACULLI |        |
|----------------------------|-------------------------|--------|---------------------|--------|------------------|--------|-------------------------------------|--------|-------------------------------|--------|---------------------|--------|---|--------|------------------------------|--------|--------------------|--------|
| AZÚCAR                     | 40%                     | 144g   | 40%                 | 144g   | 40%              | 144g   | 40%                                 | 144g   | 40%                           | 144g   | 40%                 | 144g   | 40%   | 144g   | 40%                          | 144g   | 30%                | 108g   |
| GLUCOSA EN POLVO DE 33     |                         |        |                     |        |                  |        |                                     |        |                               |        |                     |        |   |        |                              |        | 10%                | 36g    |
| IOTA CARRAGENANO           | 0,5%                    | 1,8g   | 0,5%                | 1,8g   | 0,5%             | 1,8g   | 0,5%                                | 1,8g   | 0,5%                          | 1,8g   | 0,5%                | 1,8g   | 0,5%  | 1,8g   | 0,5%                         | 1,8g   | 0,5%               | 1,8g   |
| PURÉ DE FRUTA              | 59,5%                   | 214,2g | 59,5%               | 214,2g | 59,5%            | 214,2g | 59,5%                               | 214,2g | 59,5%                         | 214,2g | 59,5%               | 214,2g | 39,5%   | 142,2g | 59,5%                        | 214,2g | 59,5%              | 214,2g |
| PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN |                         |        |                     |        |                  |        |                                     |        |                               |        |                     |        | 20%   | 72g    |                              |        |                    |        |

*Para 24 unidades (7cm de diámetro)*

## Procedimiento:

Mezclar el azúcar y los iotas carragenano Sosa y verter en lluvia sobre la fruta (y el puré de fruta de la pasión en el caso del mango) a 4 °C.

Batir para homogeneizar bien y calentar a 85 °C sin parar de remover.

Verter enseguida.

# Pastel vasco

*¡Atrévase a romper con la tradición!*

## Descripción

El pastel vasco es una especialidad regional elaborada tradicionalmente con una masa crujiente y rellena de crema pastelera o mermelada de cerezas negras.  
¿Pero por qué limitarse a esta fruta?

## Innovación Adamance

Conservando los marcadores específicos de esta receta tradicional, hemos creado un gel de fruta específica para abrir el pastel vasco a nuevas frutas.

Resultado:

- **Una intensidad afrutada**
- **Una diversidad sorprendente para esta categoría.**



## Conservación

**entre 3 y 6 días a temperatura ambiente.**

Para optimizar la conservación:

- **Recipiente hermético (sin envolver en film)**
- **Temperatura del frigorífico (4/6 °C)**  
**para que dure más tiempo**





# Pastel de viaje

# Pastel vasco

## Mandarina Ciaculli



Para 6 unidades de 12 cm de diámetro

### ETAPA 1 Gel gellan para pastel vasco

|                |                          |               |  |
|----------------|--------------------------|---------------|--|
| 125 g          | Azúcar                   | 16 %          | Mezclar el azúcar y la goma gellan Sosa y verter en lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C.<br>Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con unas varillas.<br>Verter en una bandeja y reservar a 4 °C. |
| 3,9 g          | Goma gellan Sosa         | 0,5 %         |  |
| <b>650 g</b>   | <b>Puré de mandarina</b> | <b>83,5 %</b> |  |
| <b>778,9 g</b> | <b>Peso total</b>        |               |  |

### ETAPA 2 Masa para pastel vasco

|               |                   |        |   |
|---------------|-------------------|--------|---|
| 165 g         | Mantequilla       | 16,4 % | Cremar el azúcar y la mantequilla.<br>Mezclar los huevos enteros y las yemas y añadirlos a la primera mezcla.<br>A continuación, añadir la harina, la levadura química y la sal.<br>Reservar en la nevera o estirar directamente y reservar en la nevera. |
| 280 g         | Azúcar            | 27,4 % |   |
| 100 g         | Huevos enteros    | 9,6 %  |   |
| 40 g          | Yemas             | 4 %    |   |
| 425 g         | Harina T55        | 41,8 % |   |
| 7,5 g         | Levadura química  | 0,75 % |   |
| 0,5 g         | Sal               | 0,05 % |   |
| <b>1018 g</b> | <b>Peso total</b> |        |   |

### ETAPA 3 Montaje



|        |                              |
|--------|------------------------------|
| 778,9g | Gel gellan para pastel vasco |
| 1018g  | Masa para pastel vasco       |
| CS     | Yema de huevo                |

INTERIOR  
DEL PASTEL  
VASCO

**Para 6 unidades de 12 cm de diámetro:** Hacer el gel y la masa. Extender la masa con un rodillo a 4 mm de grosor y cortar dos círculos de 12 cm y una tira de 38×2 cm para cada pastel vasco. Colocar un primer disco de masa en un aro para tarta de 12 cm de diámetro. Con un pincel, humedecer el contorno para favorecer la adherencia, después posicionar la tira de masa alrededor.  
Mezclar el gel gellan hasta obtener una masa homogénea, después rellenar cada pastel vasco con 130 gr.  
Con un pincel, humidificar ligeramente el borde de la pasta después cubrir con el segundo disco de pasta poniendo atención en apoyar ligeramente para soldarlos bien.  
Pintar con la yema de huevo, rayas con el tenedor, pinchar generosamente con la punta de un cuchillo después cocer a 175 °C unos 40 minutos.



## Truco

Para descubrir todas las cualidades frescas de un pastel vasco al sacarlo del horno, le aconsejamos recalentar (180 °C 5 minutos) una hora antes de consumirlo.





# ¿Y con otra fruta?



**INTERIOR DEL PASTEL VASCO:** Mucho menos dulce que una confitura, este gel se realiza con ayuda de goma gellan de Sosa que permite, gracias a una dosis pequeña y específica en función de las frutas, un excelente compromiso entre una textura agradable y un buen aspecto en cocción. Se inserta perfectamente en la pasta crujiente del pastel vasco.

|                            | FRESA CHARLOTTE Y CLÉRY |        | FRESA MARA DES BOIS |        | FRAMBUESA MEEKER |        | GROSELLA NEGRA BLACKDOWN Y ANDORINE |        | ALBARICOQUE FLAVOR COT Y LIDO |        | PERA WILLIAMS VERDE |        | MANGO KESARY ALPHONSO/ FRUTA DE LA PASIÓN PASSIFLORA EDULIS FLAVICARPA |        | ARÁNDANO VACCINIUM MYRTILLUS |        | MANDARINA CIACULLI |        |
|----------------------------|-------------------------|--------|---------------------|--------|------------------|--------|-------------------------------------|--------|-------------------------------|--------|---------------------|--------|--|--------|------------------------------|--------|--------------------|--------|
| AZÚCAR                     | 15,5%                   | 120,9g | 15,5%               | 120,9g | 15,5%            | 120,9g | 29%                                 | 226,2g | 15,5%                         | 120,9g | 16%                 | 124,8g | 15%  | 117g   | 15,5%                        | 120,9g | 16%                | 124,8g |
| GOMA GELLAN                | 1%                      | 7,8g   | 1%                  | 7,8g   | 1,5%             | 11,7g  | 3%                                  | 23,4g  | 1,5%                          | 11,7g  | 0,5%                | 3,9g   | 1%   | 7,8g   | 1,5%                         | 11,7g  | 0,5%               | 3,9g   |
| PURÉ DE FRUTA              | 83,5%                   | 651,3g | 83,5%               | 651,3g | 83%              | 647,4g | 34%                                 | 265,2g | 83%                           | 647,4g | 83,5%               | 651,3g | 71%  | 553,8g | 83%                          | 647,4g | 83,5%              | 651,3g |
| AGUA                       |                         |        |                     |        |                  |        | 34%                                 | 265,2g |                               |        |                     |        |  |        |                              |        |                    |        |
| PURÉ DE FRUTA DE LA PASIÓN |                         |        |                     |        |                  |        |                                     |        |                               |        |                     |        | 13%  | 101,4g |                              |        |                    |        |

Para 6 unidades de 12 cm de diámetro

## Procedimiento:

Mezclar el azúcar y la goma gellan Sosa y verter el lluvia sobre el puré de fruta a 4 °C (y el agua o la fruta de la pasión, según la fruta).


Batir para homogeneizar bien y calentar a 90 °C sin parar de remover con unas varillas.

Verter en una bandeja y reservar a 4 °C.

adamance

*fruits du bon sens*



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

para aprender más técnicas y recetas con fruta,  
síguenos en  **instagram @adamance\_fruits**  
y **adamance.es**