



Praliné de Pistaches 70%



Recetario

Praliné de Pistaches Cacao Barry

Producto

Praliné de Pistaches Cacao Barry

Composición

70% **30%**
pistaches azúcar

Empaque

6 cubetas de 1 kg

Código

PRO-PI701BY-19A

Vida de anaquel

12 meses

Certificaciones



Cubos de frambuesa y pistache

Para 30 unidades

Crema de pistache

INGREDIENTES

52 g	Aceite de girasol
52 g	Mantequilla Anhidra
610 g	Praliné de pistaches
290 g	Chocolate blanco Callebaut W2

PROCEDIMIENTO

- Fundir el chocolate blanco y la mantequilla por separado a 40°C.
- Mezclar todos los ingredientes y calentar el conjunto a 40°C.
- Atemperar el conjunto a 23°C y dejamos en un recipiente tapado con film a piel.
- Dejar cristalizar a 16°C 24 horas.
- Colocar en una manga y rellenar.

Glasa frambuesa

INGREDIENTES

400 g	Azúcar lustre
60 g	Puré de frambuesa
70 g	Agua

PROCEDIMIENTO

- Dejar el puré en el refrigerador a 5°C desde el día anterior para que esté bien descongelado y poder mezclar en frío.
- Mezclar todos los ingredientes, quitar con una varilla y reservar.

MONTAJE

- Estirar la masa de croissant con un pliegue doble y un sencillo.
- Cortar tiras de 3x25 cm de ancho.
- Colocar en un molde cuadrado de 6x6x4cm engrasado con aceite.
- 5 horas de fermentación.
- Entrada al horno a 190°C, 12 minutos. 160°C tiro cerrado, 9 minutos. 160°C tiro abierto.
- Dejar enfriar.
- Bañar la pieza completamente, añadir un poco de pistache picado ligeramente y colocar en rejilla.
- Colocar en el horno a 180°C sin ventilación hasta que empiece a hacer alguna burbuja.
- Sacar del horno y dejar enfriar.
- Hacer un pequeño hueco en la base con la ayuda de unas pinzas y rellenar con la gianduja de pistache.



Pistache, cerveza negra y naranja

Para 10 porciones

Bizcocho de cerveza negra

INGREDIENTES

55 g	Cerveza negra
55 g	Mantequilla
31 g	Crema
25 g	Huevo
16 g	Cocoa en polvo Extra Brute Cacao Barry®
85 g	Azúcar
55 g	Harina floja
1.5 g	Impulsor

PROCEDIMIENTO

- Calentar la cerveza juntamente con la mantequilla hasta que se funda.
- Añadir la crema, mezclar, y añadir seguidamente el huevo. Agregar el resto de sólidos tamizados.
- Mezclar de nuevo todo.
- Dejar la mezcla en manga y refrigerar.
- Vaciar la mezcla en moldes y cocer a 180°C durante 20 minutos. Desmoldar pasados 15 minutos. Congelar.

Chantilly de vainilla

INGREDIENTES

500 g	Crema
100 g	Leche
25 g	Azúcar
50 g	Chocolate blanco Callebaut W2
3 u	Gelatina
1 u	Vainilla

PROCEDIMIENTO

- Calentar la mitad de la crema con la leche, el azúcar y la vainilla. Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
- Mezclar y añadir el chocolate blanco.
- Pasar el túrmix, añadir el resto de crema y colar.
- Dejar reposar durante 12 horas y montar.



Crema montada de pistache

INGREDIENTES

300 g	Crema
33 g	Mascarpone
1 g	Sal
33 g	Azúcar
1/4 u	Piel de naranja
40 g	Yema
1/2 u	Gelatina
100 g	Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®

PROCEDIMIENTO

- Hervir la crema con el mascarpone, la sal y el azúcar.
- Infundir la piel de naranja con la mezcla anterior 10 minutos. Colar. Calentar nuevamente y escaldar las yemas. Cocer.
- Añadir las hojas de gelatina previamente hidratadas.
- Incorporar la mezcla anterior sobre el praliné de pistaches. Emulsionar y dejar reposar 12 horas en el refrigerador.
- Batir y aplicar.

Bizcocho de sifón pistache

INGREDIENTES

160 g	Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®
184 g	Claras de huevo
25 g	Harina floja
20 g	Sal
c/s	Cargas de gas

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes en una jarra y triturar hasta conseguir una textura homogénea.
- Colar y disponer dentro de un sifón de 1/2 litro con 2 cargas de gas.
- Dosificar en vasos de cartón y cocer durante 30 segundos a máxima potencia en el microondas.

OTROS INGREDIENTES

c/s	Piel de naranja confitada
c/s	Pétalos de flores
c/s	Pistaches troceados

MONTAJE

- Dosificamos con lengua chantillí de vainilla en la base del plato.
- Colocamos el bizcocho de cerveza por encima del chantillí dejando una separación en medio para incorporar la crema de pistache entre los trozos de bizcocho.
- Añadimos trozos de bizcocho de pistache y pistache troceado por encima de la base anterior.
- Acabamos con trozos de piel de naranja y pétalos de flores.



Panettone de pistache, naranja y mandarina

36 unidades de 500 g

Nata infusionada

INGREDIENTES

1000 g	Crema del 35 % M.G.
1 u	Piel de naranja
1 u	Piel de limón
1 u	Piel de mandarina
2 u	Vainas de vainilla

PROCEDIMIENTO

- Calentar la crema con las pieles hasta hervir.
- Verter en una bandeja para que se enfríe.
- Cuando este frío envasar al vacío y dejar reposar mínimo 24 horas.

Gianduja de pistache

INGREDIENTES

1200 g	Chocolate blanco Callebaut W2
1200 g	Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®

PROCEDIMIENTO

- Mezclar el chocolate blanco con el praliné y fundir a 40°C.
- Atemperar la mezcla a 26°C y escudillar en un marco.
- Una vez escudillado, corta a dados de 1x1cm.

Gianduja de pistache para bañar

INGREDIENTES

700 g	Chocolate blanco Callebaut W2
300 g	Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®

PROCEDIMIENTO

- Mezclar el chocolate blanco con el praliné y fundir a 40°C.
- Atemperar la mezcla a 26°C y escudillar en un marco.



Primer amasado

INGREDIENTES

3200 g	Harina de panettone
1000 g	Azúcar
1600 g	Agua
800 g	Mantequilla
400 g	Yema
1000 g	Masa madre

PROCEDIMIENTO

- Verter en la amasadora el agua y el azúcar, seguidamente añadir la masa madre y dejar a velocidad lenta durante 1 minuto.
- Añadir la harina. Dejar desarrollar el gluten y empezar con la incorporación de la mantequilla.
- Una vez bien incorporada en la masa, añadir la yema de huevo.
- Reservar en un túper y dejar fermentar hasta que triplique su volumen.

Segundo amasado

INGREDIENTES

8000 g	Primer amasado
800 g	Harina de panettone
600 g	Azúcar
400 g	Miel
400 g	Pasta de mandarina
200 g	Pasta de vainilla
48 g	Sal
2200 g	Mantequilla
1000 g	Yema
400 g	Crema infusionada
400 g	Agua
2400 g	Gianduja de pistache
1600 g	Dados de naranja confitada

PROCEDIMIENTO

- Amasar el primer impasto con la harina. Amasar hasta desarrollar el gluten bien fuerte.
- Seguidamente, incorporar el azúcar con un poco de yema de huevo, que utilizaremos durante todo el amasador como hilo conductor.
- Después añadir, a la vez, la miel, la pasta de mandarina y la pasta de vainilla y seguidamente la sal.
- Añadir la mantequilla en pequeños dados para obtener una buena incorporación en la masa. Cada vez que se añada mantequilla, verter un chorro de yema de huevo (gastaremos un 60 % del peso de yema de huevo, el resto lo reservaremos para añadir al final del amasado).
- Una vez incorporada toda la mantequilla y la parte proporcional de la yema de huevo, añadiremos la crema infusionada. Cuando se haya incorporado poco a poco añadiremos el agua final a 24°C, dejando que se incorpore bien en la masa.
- Al final de todo, incorporar la gianduja de pistache y los dados de naranja confitada. Este se incorporará a baja velocidad y con el tiempo necesario para que se mezcle bien.



- Sacar la masa de la amasadora, colocar en un túper y dejar reposar en bloque durante aproximadamente 30 minutos. Cortar a porciones de 500 g, realizar un pre bloqueo y dejar reposar hasta que haga una pequeña capa de piel. Seguidamente bolear y colocar en moldes.
- Dejar fermentar, hasta que aproximadamente la masa esté a tres dedos por debajo del límite del molde y la masa esté entre 27-28°C.
- Cocer a 150°C durante 20 minutos. Seguidamente subir a 165°C durante 15 minutos. Después subir aún más la temperatura a 175°C y cocer durante 8 minutos. Con esto conseguiremos tener el corazón del panettone a 94°C.
- Al salir del horno, pinchar y voltear.
- Dejar reposar del revés al menos 12 horas.

OTROS INGREDIENTES

- c/s Gianduja de pistache para el baño
- c/s Dados de naranja confitada
- c/s Pistache troceado
- c/s **Blossoms™ blancos Mona Lisa®**
- c/s **Crispearls™ blancas Mona Lisa®**

MONTAJE

- Bañar con la gianduja de pistache atemperada.
- Acabar decorando con los dados de naranja, pistaches troceados, Blossoms™ blancos Mona Lisa® y Crispearls™ blancas Mona Lisa®.

Individual de pistache

Tartaleta

INGREDIENTES

400 g	Mantequilla
305 g	Azúcar lustre
137 g	Harina de pistache
630 g	Harina floja
84 g	Harina de fuerza
5 g	Sal
147 g	Huevos
c/s	Manteca de cacao Mycryo Cacao Barry®

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes lentamente, menos la manteca de cacao.
- Dejar que quede bien amasado, realizar bloques de 800 g y dejar reposar en el refrigerador.
- Estirar la masa a 2.5 cm de grosor.
- Cortar tartaletas grandes e individuales.
- Cocer a 180°C durante 12 minutos.
- Una vez fuera del horno, verter por encima la manteca de cacao para impermeabilizar.



Praliné de pistache con pistaches troceados

INGREDIENTES

500 g	Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®
175 g	Pistaches tostados y troceados
120 g	Crispearls™ blancas Mona Lisa®

PROCEDIMIENTO

- Mezclar los tres ingredientes y dosificar hasta rellenar completamente la tartaleta.

Bizcocho con chabacano

INGREDIENTES

437 g	Huevo
437 g	Mazapán
130 g	Mantequilla
90 g	Harina floja
6 g	Impulsor
c/s	Puré de chabacano

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes y montar con la ayuda de una batidora.
- Dosificar planchas de 60x40 cm (aproximadamente 1 kg por plancha).
- Hornear a 180°C durante 9 minutos.
- Troquelar los aros necesarios y empapar bien con el puré de chabacano.

Ganache de pistache

INGREDIENTES

200 g	Crema
25 g	Azúcar invertido
25 g	Glucosa atomizada
200 g	Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®
90 g	Chocolate blanco Callebaut W2
470 g	Crema fría
3 u	Hojas de gelatina
1 g	Sal

PROCEDIMIENTO

- Calentar la crema, el azúcar invertido, la glucosa y las hojas de gelatina hasta 85°C.
- Emulsionar con el resto de ingredientes.
- Reservar en nevera durante 12 horas.
- Semimontar y dosificar en moldes de semiesfera.
- Congelar.

Glaseado verde

INGREDIENTES

1000 g	Agua
860 g	Azúcar
740 g	Leche condensada
1200 g	Glucosa líquida
35 u	Hojas de gelatina
1200 g	Chocolate blanco Callebaut W2
750 g	Glaseado neutro
5 g	Colorante verde
1 g	Colorante amarillo
1 g	Colorante café

PROCEDIMIENTO

- Calentar todos los ingredientes, menos el chocolate blanco y la leche condensada, a 80°C.
- Emulsionar, sin incorporar aire, con el resto de ingredientes.
- Reservar en nevera durante 12 horas para que cristalice.
- Usar a 32°C para glasear.



Nube de coco

INGREDIENTES

300 g	Azúcar
100 g	Agua
88 g	Trimoline1
12 u	Hojas de gelatina
130 g	Trimoline2
	Coco rallado

PROCEDIMIENTO

- Calentar el azúcar, el agua y el trimoline1 a 121°C.
- En una batidora, mantener el resto de ingredientes (excepto el coco rallado).
- Dosificar en forma de hilo el almíbar (azúcar, agua y trimoline1) a 121°C, montar y dejar enfriar bien mientras se está montando.
- Dosificar tiras de nube sobre el coco rallado.
- Una vez frío, cortar y dar la forma deseada.

MONTAJE

- Troquelar el chabacano, empaparlo bien con el almíbar de chabacano e introducir a la tartaleta.
- Disponer encima del bizcocho una capa de praliné hasta rellenar del todo la tartaleta.
- Dosificar el cremoso en un molde de semiesfera y una vez congelado, glasear y disponer en el centro del individual.
- Rodear este cremoso con la nube de coco.

Turrón de pistache

Encamisado

INGREDIENTES

- 700 g Chocolate amargo Extra Bitter Guayaquil de Cacao Barry®
- 300 g Manteca de cacao desodorizada Cacao Barry®
- c/s Colorante metálico oro

PROCEDIMIENTO

- Fundir y atemperar la pintura, y salpicar con gotas los moldes.
- Con el colorante oro en polvo, pintar bien los moldes.

Pintura

INGREDIENTES

- 700 g Chocolate blanco Blanc Satin Cacao Barry®
- 300 g Manteca de cacao desodorizada Cacao Barry®
- 7 g Colorante amarillo liposoluble
- 4 g Colorante verde liposoluble

PROCEDIMIENTO

- Derretir el chocolate blanco y la manteca de cacao.
- Pasar por el túrmix todos los ingredientes juntos, una vez bien emulsionados atemperar a 28°C y pintar los moldes de turrón.

Crema de Gianduja y pistache

INGREDIENTES

- 55 g Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®
- 38 g Chocolate blanco Blanc Satin Cacao Barry®
- 5 g Mantequilla clarificada líquida
- 2 g Sal

PROCEDIMIENTO

- Derretir todos los ingredientes juntos a 40°C, emulsionar bien con la ayuda de túrmix sin incorporar aire, atemperar a 26°C y dosificar en los moldes de turrón.



Chocolate blanco

PROCEDIMIENTO

- Encamisar los moldes.

Relleno de praliné de pistache

INGREDIENTES

c/s Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry

MONTAJE TURRÓN

- Pintar el molde y encamisar.
- Disponer el primer relleno (praliné)
- Disponer el segundo relleno (crema) y sellar el turrón.

La masa del croissant

Polish para masa

INGREDIENTES

2750 g	Harina fuerza
2890 g	Agua
90 g	Levadura
40 g	Azúcar

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todos los ingredientes en la batidora hasta conseguir una masa homogénea.
- Reservar en frío 12/15 horas.

Masa de croissant

INGREDIENTES

5770 g	Polish
13650 g	Harina fuerza
1250 g	Azúcar
440 g	Sal
90 g	Mejorante
1230 g	Leche fresca
570 g	Huevo
460 g	Azúcar invertido
180 g	Levadura
2100 g	Mantequilla noisette
3000 g	Agua muy fría

PROCEDIMIENTO

- Mezclar en la amasadora todos los ingredientes menos la levadura y la mantequilla.
- Cuando la masa empiece a formar gluten añadir la mantequilla y la levadura.
- Máximo 13 minutos de amasado. La temperatura no debe exceder los 24°C.
- Formar piezas de 2750 g y estirar en la laminadora, reservar en frío 24 horas en latas de 60x40 cm.
- Estirar la masa e introducir la placa de mantequilla de 1 kg.
- Realizar un pliegue sencillo y después otro triple.
- Reposar 40 minutos en congelador -18°C.



Croissant de pistache

Crema de pistache

INGREDIENTES

2000 g	Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®
750 g	Pasta de pistache
1150 g	Chocolate blanco Callebaut W2
120 g	Aceite vegetal
60 g	Mantequilla clarificada
12 g	Sal
17 g	Lecitina de soja
52 g	Manteca de cacao de Cacao Barry®

PROCEDIMIENTO

- Mezclar todo en el robot Coupé y trabajar hasta conseguir una crema lisa y homogénea, sin exceder en ningún momento de 35°C.

OTROS INGREDIENTES

Pistaches troceados
Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®

PROCEDIMIENTO

- Rellenaremos el croissant con 40 g de crema de pistache y otros 15 g de Praliné de pistaches 70 % de Cacao Barry.
- Acabar decorando el croissant con una línea de crema de pistache y por encima colocar pistaches troceados.



Roll de pistache y Ruby

Roll de pistache y Ruby

INGREDIENTES

Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®
Crema Ruby Callebaut®
Pistaches tostados

OTROS INGREDIENTES

Pistaches troceados
Praliné de pistaches 70% de Cacao Barry®

PROCEDIMIENTO

- Rellenar el roll con 25 g de crema Ruby.
- Decorar haciendo espirales de Praliné de pistaches 70 % de Cacao Barry y la misma crema Ruby con trocitos de pistache.



