

# BELCOLADE

## MOKAMBA

Dificultad



### COMPOSICIÓN

Para 6 entremets de 18 cm.

1. Dacquoise de Avellana
2. Crujiente de Avellana Belcolade Selection Amber Cacao-Trace
3. Bizcocho Joconde de Almendra
4. Crema de Moka
5. Bavaroise Belcolade Selection Amber Cacao-Trace con ralladura de naranja
6. Glaseado Belcolade Selection Amber Cacao-Trace



Creado por Stéphane Leroux

Mokamba es un entremet que armoniza la dulzura del chocolate Belcolade Selection Amber Cacao-Trace con un robusto sabor a café. La adición de ralladura de naranja conecta de manera sutil y delicada estos dos sabores encantadores.



### INGREDIENTES

#### Dacquoise de Avellana

Claras de huevo	270 g
Azúcar refinada	140 g
Polvo de almendra blanca	120 g
Polvo de avellana cruda	120 g
Azúcar glas	190 g
Harina	45 g

#### 2. Crocante de Avellana Belcolade Selection

##### Amber Cacao-Trace

Belcolade Selection Amber Cacao-Trace	100 g
Praliné de Avellana IGP Piémont 60% de PatisFrance Praliné Collection	180 g
PatisFrance Pralirex Hazelnut	180 g
Melted hazelnut butter	50 g
Crousticrepe	180 g

#### 3. Almond Joconde Biscuit

Huevos	500 g
Polvo de almendra blanca	380 g
Azúcar refinada (parte 1)	380 g
Harina	100 g
Mantequilla derretida	80 g
Claras de huevo	330 g
Azúcar refinada ( parte 2)	50 g

### PREPARACIÓN

- Batir las claras de huevo con el azúcar refinada.
- Mezclar y tamizar el polvo de almendra, polvo de avellana, azúcar glas y harina.
- Incorporar la mezcla seca a las claras de huevo batidas utilizando una espátula.
- Formar discos de 16 cm en una hoja de Silpain utilizando una manga pastelera con una boquilla de 12 mm.
- Espolvorear los discos con azúcar glas (dos veces) y hornear a 170°C durante aproximadamente 15 minutos.
- Dejar enfriar las galletas antes de retirarlas de la hoja de Silpain.
- Enfriar (4°C) antes de usar.

- Mezclar todos los ingredientes mencionados y extiende esta masa sobre las galletas dacquoise horneadas, utilizando 110 g por base.
- Reservar para armar los insertos.

- Seguir el proceso clásico para el bizcocho joconde.
- Hornear en una bandeja sobre un tapete de silicón en un horno a 250°C.
- Cubrir los bizcochos con film transparente y refrigerarlos (4°C).

Discover more recipes on  
[www.belcolade.com](http://www.belcolade.com)

**BELCOLADE**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE

# BELCOLADE

## MOKAMBA

### INGREDIENTES

#### 4. Crema de Moka

Crema para batir al 35% de grasa	750 g
Granos de café tostado	45 g
Azúcar refinada (Parte 1)	150 g
Yemas de huevo	180 g
Azúcar refinada (Parte 2)	75 g
Café instantáneo	6 g
Hojas de gelatina	7 g
Leche entera	CS

#### 5. Bavaoise Belcolade Selection Amber

##### Cacao-Trace

<b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b>	<b>400 g</b>
Leche entera	450 g
Yemas de huevo	100 g
Hojas de gelatina	12 g
Crema batida	800 g
Fresh orange zest	5 g

#### 6. Belcolade Selection Amber Cacao-Trace

##### Glaze

<b>Belcolade Selection Amber Cacao-Trace</b>	<b>1000 g</b>
Leche entera	150 g
Crema para batir al 35% de grasa	150 g
Glucosa	500 g
Hojas de gelatina	30 g
Glaseado neutro frío	1000 g

### PREPARACIÓN

- Mezclar crema para batir con granos de café tostado.
- Calentar la mezcla y mezclarla con una batidora de mano.
- Caramelizar azúcar refinada (Parte 1) en seco y desglasarla con crema de café caliente.
- Colar la mezcla y ajustar la cantidad líquida a 900 g con leche entera.
- Agregar café instantáneo y yemas batidas con 75 g de azúcar refinada (Parte 2).
- Escaldar la mezcla a 85°C y agregar gelatina previamente remojada en agua fría para detener la cocción.
- Colar todo y enfriar rápidamente la crema antes de moldearla en insertos Flaxipan de 16 cm, utilizando 200 g por inserto.
- Colocar discos de bizcocho Joconde del mismo diámetro encima.
- Congelar los insertos antes de proceder.
- Después de congelar los insertos, colocar encima las bases de dacquoise esparcidas con crocante de avellana, y volver a congelar toda la estructura para el montaje del entremet.

- Escaldar leche, ralladura de naranja y yemas de huevo a 85°C, similar a una bavaoise.
- Agregar inmediatamente la gelatina previamente remojada para detener la cocción.
- Colar la mezcla sobre el chocolate Belcolade Selection Amber Cacao-Trace, mezclar y enfriar rápidamente todo.
- Una vez que la mezcla esté fría (entre 20 y 23°C como máximo), agregar la crema batida y terminar de mezclar con una espátula.
- Usar la crema directamente para armar los entremets en moldes plásticos de 18 cm.
- Congelar los entremets directamente después del armado.

- Mezclar crema con leche y glucosa y llevarlo a ebullición.
- Verter directamente sobre chocolate Belcolade Selection Amber Cacao-Trace y mezclar todo con un batidor de mano.
- Agregar gelatina derretida y previamente remojada.
- Calentar el glaseado neutro a 40°C y verterlo en la mezcla anterior.
- Mezclar todo con una batidora de mano hasta que esté completamente homogéneo.
- Colar el glaseado y cubrirlo con film transparente tocando la superficie.
- Enfriar a 4°C hasta que esté completamente firme.
- Usar el glaseado entre 35 y 38°C como máximo sobre una superficie congelada.

### Ensamblaje del Entremets

- Vertir la bavaoise de Belcolade Selection Amber Cacao-Trace en un molde de plástico de 18 cm con 200 g por molde.
- Colocar los insertos directamente en la bavaoise y presiona hacia abajo para llevar la bavaoise hasta el borde del molde.
- Congelar el entremets directamente después de armarlo.
- Después de congelar el entremets, desmolda y glasea con el glaseado de Belcolade Selection Amber Cacao-Trace derretido a un máximo de 38°C.
- Decorar según tu preferencia.

Discover more recipes on  
[www.belcolade.com](http://www.belcolade.com)

**BELCOLADE**  
THE REAL BELGIAN CHOCOLATE