

## Primer Premio

**JOSÉ MANUEL  
MARTÍNEZ**

Heladería y pastelería Cremela (Cangas de Onís)

### Pasta de fruta de manzana asada

120	g	puré de manzana asada
130	g	zumo de manzana
30	g	zumo de limón
9	g	pectina amarilla
275	g	sacarosa
40	g	glucosa
40	g	azúcar invertido
3	g	ácido cítrico
3	g	agua

Mezclar la pectina con el azúcar. Calentar el puré, el agua y el zumo de limón con el azúcar invertido a 40°C. Añadir la pectina y el azúcar en forma de lluvia sin dejar de remover, y después agregar la glucosa. Levantar el hervor hasta los 105 - 106°C. Incorporar el ácido cítrico disuelto en agua. Volcar sobre un marco de 20 x 20 cm.

### Toffee de canela

200	g	sacarosa
180	g	nata 35% MG
20	g	glucosa
40	g	mantequilla clarificada
1	u	rama de canela

Hervir la nata con la canela y la glucosa. Dejar infusionar. En un cazo, hacer un caramelo seco y desglasar con la nata caliente poco a poco, haciendo un toffee. Colar la mezcla y cuando alcance los 35°C emulsionar con la mantequilla con la ayuda de un túrmix.

### Ganache de sidra

130	g	nata 35% MG
60	g	glucosa
1	u	vaina de vainilla
340	g	cobertura de leche
90	g	cobertura negra
55	g	manteca de cacao
25	g	mantequilla clarificada
50	g	zumo de manzana
30	g	destilado de Sidra "Los Serranos"

Fundir las coberturas, la manteca de cacao y la mantequilla clarificada por separado y mezclar. Por otro lado, calentar la nata con la vainilla y la glucosa a 40°C y volcar sobre las coberturas, emulsionando con la ayuda de un túrmix. Por último, agregar la sidra y el zumo de manzana y terminar la emulsión. Rellenar los moldes a 28°C.

### Crujiente de praliné

90	g	pasta de avellana
40	g	cobertura de leche
35	g	pailleté feuilletine (barquillo troceado)

Fundir la cobertura y mezclar con la pasta de avellana. Añadir el pailleté y dosificar en los bombones.

### ACABADO

Pintar los moldes, jugando con oro en una esquina y con pintura verde cubriendo el resto. Encamisar con cobertura de leche. Dosificar las distintas capas y cerrar.



Pecado original