

# MIGUEL GIL

www.doce-pasteleria.com

## AKAI (ROJO EN JAPONÉS)

**Exterior:** Mousse de Ivoire  
**Interior 1:** Cremoso de yogur  
**Interior 2:** Gelificado de fresa  
**Base:** Bizcocho de rosa  
**Acabado:** Pistoleado rojo  
**Decoración:** Espiral de chocolate

## Dacquoise de rosa

### INGREDIENTES

450 g claras  
150 g azúcar  
405 g harina de almendra  
405 g azúcar lustre  
30 g pasta de rosa

### ELABORACIÓN

Montar un merengue pico de pájaro y añadir la pasta de rosa. Agregar la almendra y el azúcar lustre. Mezclar, escudillar en placa, cocer a 180°C 15 minutos (tiro abierto) y poner en cámara para condensar el vapor y favorecer la textura tierna de este bizcocho. Cortar tiras de 23 x 4 cm.



COMO OTROS VALIENTES QUE EN MEDIO DE LA TORMENTOSA CRISIS SE ENROLAN EN LA APERTURA DE SUS PROPIOS NEGOCIOS, EL GALLEGO MIGUEL GIL ESTÁ DANDO FORMA A SUS SUEÑOS CON TESÓN Y MUCHA PACIENCIA. SANTIAGO DE COMPOSTELA ES LA CIUDAD ELEGIDA PARA ARRIAR LAS VELAS DE UNA PASTELERÍA A CONTRACORRIENTE, QUE APUESTA POR LA CALIDAD. CON UNA SÓLIDA FORMACIÓN PASTELERA Y CULINARIA, GIL OFRECE EN DOCE CREACIONES LIMPIAS Y MINIMALISTAS INSPIRADAS A MENUDO EN LAS LUCES DE LA PASTELERÍA JAPONESA. TRAS MUCHOS AÑOS APRENDIENDO DE LOS OTROS, AHORA LE TOCA MOSTRAR UN ESTILO PERSONAL EN PERMANENTE PROGRESIÓN.

# Inspiración nipona

## Mousse de chocolate blanco ligero

### INGREDIENTES

390 g leche entera  
2 u vainas de vainilla  
12 u hojas de gelatina  
500 g cobertura Ivoire 35%  
540 g nata 35% MG

### ELABORACIÓN

Infusionar en frío (24 horas) la leche y la vainilla. Colar y hervir la infusión, añadir la gelatina previamente hidratada. Escaldar la cobertura poco a poco, mezclar con espátula. Emulsionar con batidora de brazo (no incorporar aire), y a 30°C incorporar la nata semimontada y mezclar. Poner en manga.

## Cre moso de yogur

### INGREDIENTES

1.650 g cobertura Ivoire  
2.250 g yogur

### ELABORACIÓN

Batir el yogur en el robot e incorporar la cobertura previamente fundida. Volver a batir. Congelar. A la salida del congelador, cortar tiras de 23x3,8 cm.

## Gelificado de fresa

### INGREDIENTES

2.000 g pulpa de fresa  
36 g hojas de gelatina  
30 g agar agar en polvo  
100 g azúcar

### ELABORACIÓN

Calentar una parte de la pulpa con el agar agar y el azúcar a 90°C. Añadir la gelatina previamente hidratada. Enmarcar, dejar cuajar y congelar. Cortar tiras de 23 x 3,8 cm.

## Pintura chocolate rojo

### INGREDIENTES

700 g cobertura Ivoire  
300 g manteca de cacao  
3 g colorante rojo liposoluble

### ELABORACIÓN

Mezclar la manteca con el colorante y añadir la cobertura. Pistolear a 32°C sobre las tartas congeladas.

### MONTAJE

Verter en el molde una capa de mousse de chocolate blanco. Insertar el gelificado de fresa, añadir más mousse de chocolate blanco e incorporar el cremoso de yogur. Añadir una nueva capa de mousse. Cerrar con el dacquoise de rosa, congelar, desmoldar, cortar a la mitad y pistolear.

