

V

VALLES

● Té Blanco
● Té Verde
● Té ROJO
● Té AZUL
● Té Negro

Ferrán Adrià
Titán de la gastronomía

Familias unidas
por el placer de la cocina

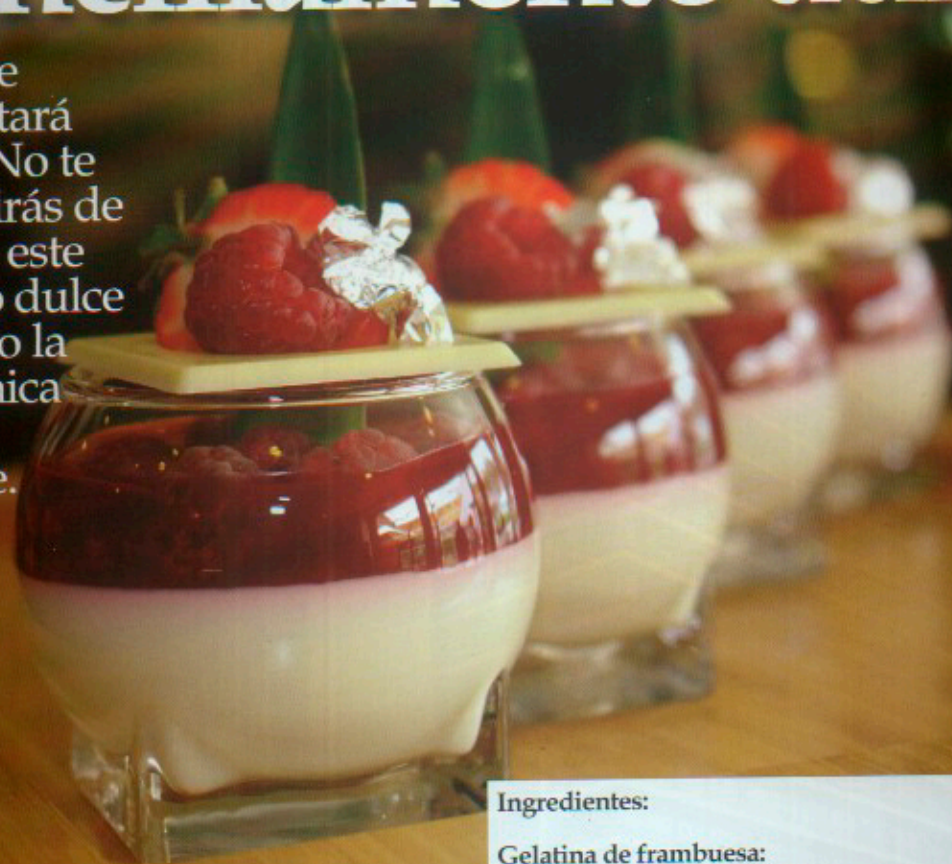
ESPECIAL

GOURMET

¡Solo para *food lovers!*

Sencillamente dulce

Un postre nunca estará de más. No te arrepentirás de preparar este exquisito dulce siguiendo la receta única de Cyril Boutique.



Verrine rouge & ivoire (14 vasos pequeños de 16 cl. o 5¼ oz.)

Ingredientes:

Mousse ligera de chocolate blanco perfumada con badiana:

140 gr. de leche entera
6 gr. de badiana (anis estrellado)
4 gr. de colapez (gelatina en hoja)
176 gr. de chocolate blanco
200 gr. de crema de leche 35% de materia grasa

Preparación:

El día anterior, poner en una olla la leche con la badiana. Tapar y reservar en el refrigerador. El siguiente día, batir la crema de leche y reservarla en el refrigerador. Calentar a 60°C la leche y badiana. Una vez que llegue a esta temperatura, sacar la badiana y añadir la colapez previamente hidratada en agua fría y escurrida. Agregar el líquido sobre el chocolate blanco picado y mezclar hasta que se funda totalmente. Si es necesario, recalentar directamente sobre la hornilla para acabar de fundir el chocolate. Enfriar a 22°C antes de agregar la crema de leche batida. Verter 42 gr. de mousse en cada vaso y reservar una media hora en el refrigerador antes de poner la segunda capa.

Ingredientes:

Gelatina de frambuesa:

300 gr. de frambuesas frescas
100 gr. de azúcar blanca
300 gr. de agua sin gas
15 gr. de colapez (gelatina en hoja)
160 gr. de frambuesas frescas (segundo peso)

Preparación:

Disponer en un tazón los tres primeros ingredientes. Tapar y calentar una media hora a baño maría. Durante este tiempo: repartir el segundo peso de frambuesas en los 14 vasitos (4 a 5 unidades por vasos, según el tamaño), e hidratar la colapez en agua muy fría. Sacar el tazón del baño maría y cernir con la ayuda de un cernidor muy fino para extraer el líquido. Añadir la colapez previamente hidratado y escurrido. Enfriar la gelatina a 20°C y verter 30 gr. por vaso. Reservar en el refrigerador.

Ingredientes:

Montaje del plato:

14 unidades de discos en chocolate blanco con un hueco en el centro
7 unidades de frutillas pequeñas
14 unidades de frambuesas frescas
14 unidades de hojas de piña limpias

Preparación:

Sobre cada vaso, poner un disco de chocolate blanco y decorar en el centro con una hoja de piña, una media frutilla y una frambuesa. Sacar un cuarto de hora antes de servir.