



SOLÁN DE CABRAS PRESENTA UNA SORPRESA FAMILIAR POR MARIO SANDOVAL



INGREDIENTES (4 personas)

MIGAS DE CHOCOLATE

Polvo de nueces	100 g
Harina	100 g
Azúcar moreno	100 g
Mantequilla	100 ud
Cacao en polvo	8 g

ESPUMA DE LECHE

Leche entera	25 ml
Leche condensada	250 g
Nata	125 ml
Gelatina cola de pescado	2 ud
Agua Solán de Cabras	100 g

HELADO DE YOGUR

Leche entera	175 ml
Nata	100 ml
Yogur natural	175 g
Azúcar	75 g
Estabilizante	15 g

YOGUR

Yogur lio ácido	10 g
-----------------	------

FRAMBUESAS

Frambuesas lio	250 g
----------------	-------

PISTACHO MOLIDO

Pistacho molido	10 g
-----------------	------

PREPARACIÓN

PARA LAS MIGAS DE CHOCOLATE

Se mezclan todos los ingredientes y se batan en la batidora durante 3', la masa obtenida se pone en una bandeja de horno y se hornea a 200° durante 10' una vez sacado del horno se desmiga toda la masa.

PARA LA ESPUMA DE LECHE

Se calienta con el azúcar en un cazo, se incorporan las hojas de gelatina previamente hidratadas, se mete todo en un sifón y se le ponen 2 cargas de CO2, se deja enfriar durante 2 horas, agitando bien previamente antes de usarlo.

PARA LA FRAMBUESA

Se trituran en la termomix a máxima potencia hasta conseguir polvo de frambuesas.

PARA EL HELADO DE YOGUR

Se pone a calentar la leche con la nata 30° y se le añade el estabilizante, se incorpora el yogur, se turbinan en la termomix, y se mete en vasos de pacojet manteniéndolo a -20°.

MONTAJE

En un plato hondo ponemos las migas de chocolate en el centro, a la izquierda la frambuesa, el yogur liofilizado y el helado de yogur y a la derecha terminamos con la espuma de leche con el pistacho molido.



DESCUBRE MÁS RECETAS EN
SOLANDECABRAS.ES