

MONTADO DE FRUTAS ROJAS Y CREMAS, SOBRE PAPEL FILM Y LECHO DE PETALOS DE ROSAS

INGREDIENTES:

- Papel film.
- Pétalos de rosa de diversos colores.
- Cuenco.
- Cuchillo para soldar el film.
- Queso de Burgos.
- Bombón con cobertura de almendra o trufa.
- Frutos rojos.
- Sandía.
- Yogurt.
- Fresas.
- Natillas.
- Helado de ron con pasas.
- Ramita de menta.

PARA EL HELADO DE RON CON PASAS

- 535 g de agua.
- 100 g de nata con un 36% de M.G.
- 140 g de azúcar.
- 5 g de gelatina neutra en polvo.
- 100 g de leche en polvo entera.
- 60 g de azúcar invertido.
- 10 g de mantequilla.
- 50 g de ron (si es añejo mejor).
- 75 g de pasas sultanas.



Fotos: © José Luis Moya



Fotos: © José Luis Moya

ELABORACION:



PARA EL YOGURT:

A partir de yogurt natural, se le añaden en el robot Termomix fresas trituradas y azúcar al gusto.

Se sacan a un recipiente y se llevan al frío...

PARA LAS NATILLAS:

- Se infundona la leche y la nata con los elementos aromatizantes: canela, vainilla, cáscara de limón, cáscara de naranja y coco...
- Posteriormente, añadimos dos huevos enteros y 2 yemas al azúcar, y batimos.
- Seguidamente, vertemos sobre la leche y removemos.
- Se deja enfriar.



ELABORACIÓN DEL TURRÓN EN THERMOMIX:

Introducir en el vaso, todos los ingredientes menos la gelatina, el licor y las pasas.

Programar durante 4 minutos a temperatura 90º en velocidad 4. Añadir la gelatina en polvo y programar durante un par de minutos más a la misma temperatura y velocidad.

Dejar enfriar dentro del vaso y cuando haya bajado la temperatura remover durante unos 6 minutos a velocidad 2 ½.

Pasar por un chino para evitar grumos (a esta operación se la llama maduración del helado).

Añadir el ron y las pasas. Verter en un cuenco y dejar enfriar completamente y guardar en la nevera durante unas horas hasta que baje la temperatura a unos 3º.

Batir con ayuda de unas varillas para evitar grumos.

Llevar la mezcla al congelador (si se dispone de heladora pasarla directamente a la heladora cuando este a unos 3º) y con ayuda de unas varillas remover y batir bien el helado para mantecarlo, y que quede cremoso y no cristalice; repitiendo el proceso cada 15 minutos hasta que este helado.

Se hace un bombón de chocolate con cobertura de almendra o en su defecto se elaboran trufas.

PRESENTACIÓN

En el fondo del cuenco elegido para el emplatado, se depositan los motivos decorativos que se deseen, en este caso pétalos de rosa.

Se cubren con un fil muy tenso y se sella con cuchillo de punta fina previamente puesto al fuego.

Se corta el queso de Burgos y se sitúa a un lado, de tal modo, que se puedan ver los pétalos de rosa. En el hueco superior del queso, se deposita el bombón/ o la trufa.

Se napea el queso de Burgos con el yogurt de fresa y las natillas.

Se adorna con frutos rojos y sandía cortada.

Con un sacabocaos se obtienen bolitas del helado y se va conformando de forma creativa el plato, decorándolo con una rama de menta o hierbabuena.

Nota: El plato, se presenta en mesa con dos cucharas pequeñas.

Doy fe, que la preparación fue resultona a más no poder y el maridaje con Pedro Jiménez Gran Barquero, de lujo. Por dentro te quedas "nikelao"...



VINO DULCE PEDRO XIMENEZ PX GRAN BARQUERO

De color caoba de buena capa con ribete yodado, brillante, de aromas con gran intensidad en nariz; aromas complejos de larga crianza, con recuerdos de madera de calidad, frutos secos y frutas desecadas. De gusto con gran estructura en la boca, algo cálido pero sin excesos, sabroso, potente, amplio, suave y sumamente largo, con elegante final de boca. Postgusto: Recuerdos de frutos secos en una potente y elegante vía retronasal.

Se recomienda a media mañana y a las horas del té y la merienda, aunque va muy bien en todo momento.