

ESPUMA DE DONUTS, TOFFE Y HELADO DE VAINILLA

INGREDIENTES : 4 PERSONAS

PARA LA ESPUMA DE DONUTS

- 4 donuts.
- 2 huevos.
- 500 ml. de nata 35%
- 100 gr. azúcar.

PARA EL TOFFE

- 250 gr. azúcar.
- 1/2 litro de nata.

PARA EL HELADO DE VAINILLA

- 1 litro de nata.
- 8 huevos.
- 200 gr. azúcar.



ELABORACION:



PARA LA ESPUMA DE DONUTS

- Introducimos todos los ingredientes en la Termo-mix y los trituraremos.
- En caso de que la masa quede demasiado espesa, se le añade un poquito de leche.
- Colar.
- Introducir en sifón. Ponerlo a punto con dos cargas.
- Reservar en la nevera hasta la hora de montar el plato.

PARA ELABORACIÓN DEL TOFFE

- En un cazo, se depositan, 3-4 cucharadas de azúcar.
- Se lleva al fuego y se remueve.
- Cuando el azúcar adquiera el color avellana, se incorpora la nata lentamente y se sigue removiendo hasta conseguir la textura deseada.

PARA EL HELADO DE VAINILLA

- Se mezclan todos los ingredientes en frío: litro de nata, los 8 huevos, los 200 gr. de azúcar. (Opcional el sabor) En este caso vainilla.

- La mezcla se envasa al vacío al 100%.
- Se cuece al vapor a 70° C, durante 45 minutos.



Se deja enfriar y se monta como si fuera nata.

NOTA :

Esta receta se puede usar como tal, montada, como crema inglesa, o congelándola y haciendo helado.



PRESENTACION

Se puede emplatar la espuma de donuts, en vaso, copa e incluso en un plato.

En la base, se dispone una quenelle de helado y el tofee.

Se carga el sifón y se cubre la parte superior con la espuma de donuts.

Se decora con un espolvoreado de canela, o con una porción de donuts obtenida con un molde.



FINO TRADICIÓN

El Fino Tradición está elaborado con 100% Palomino. Pertenece a la D.O.Jerez-Xeres-Sherry-Manzanilla de Sanlúcar.

Ha tenido una vejez media de entre 12 y 14 años por el sistema tradicional de soleras y criaderas.

Se trata de un fino en rama, completamente natura.

Producción limitada de 1500 botellas.

Se recomienda servir este vino a una temperatura de 9°C.

MARIDAJE DEL FINO TRADICIÓN

Está especialmente recomendado para aperitivos, mariscos, ibéricos...

NOTA DE CATA DEL VINO FINO TRADICIÓN

Vista: En vista se presenta con color oro. Limpio y brillante.

Nariz: En nariz se presenta con aromas afrutos secos, balsámicos...

Boca: En boca es equilibrado, redondo y estructurado.

Graduación Alcohólica del Fino Tradición: 15.00 %