

FLAÓ RECONSTRUIDO

Receta para 10 raciones.

ALÉRGENOS: LACTEOS, SULFITOS, HUEVO,

FLAÓ

- 400 g Queso fresco de cabra
- 100 g Queso crema
- 270 g Azúcar blanco
- 7 h Menta
- 4 ud Huevos

Procedimiento:

1. Rallar el queso fresco de cabra sobre el queso crema y homogenizar.
2. Montar los huevos enteros con el azúcar.
3. Picar a cuchillo la menta.
4. Incorporar todos los ingredientes en un bol y mezclarlos con lengua.
5. Forrar con papel sulfurizado un molde de unos 25cm aproximadamente.
6. Rellenar el molde con la preparación y hornear a 180º entre 35 y 45 minutos, tiene que quedar bien dorada.
7. Enfriar y porcionar.

POLVO DE MENTA

- 20 g Menta

Procedimiento:

1. Deshojar la menta y entre papel secar en el microondas en tandas de 30 segundos.
2. Una vez seco rallar por colador y reservar en un taper herméticamente cerrado.

PRALINÉ DE ALMENDRAS

- 220 g Azúcar
- 325 g Almendras semi tostadas
- 2,5 g Flor de sal
- 5 % Cobertura Opalys

Procedimiento:

1. Caramelizar en seco el azúcar.
2. Agregar rápidamente la almendra y la sal, caramelizar.
3. Estirar sobre un silpat y dejar enfriar.
4. Triturar en una procesora de alimentos sin pasar de los 35ºC.

5. Cuando este bien fino, añadir el 5% de chocolate fundido y homogenizar.
6. Reservar en manga.

HELADO DE CABRA Y MENTA

342	MI	Leche entera
42	MI	Nata UHT 35% MG
33	G	Leche en polvo desnatada 1% MG
150	G	Dextrosa
60	G	Trehalosa
14	G	Azúcar
8	G	Procrema
350	MI	Leche de cabra
7	G	Menta

Procedimiento:

1. Calentar la leche, la nata con la dextrosa y la leche en polvo a 40°C
2. Mezclar el azúcar y la trehalosa con el estabilizante.
3. Añadir a la mezcla anterior en forma de lluvia y calentar a 85°C sin dejar de remover con varillas.
4. Añadir la leche de cabra y la menta y dejar madurar 24 horas.
5. Colar y mantecar.

CRUMBLE DE ALMENDRA

225	U	Mantequilla 82% M.G.
7	gr	Flor de sal
225	G	Azúcar moreno
225	MI	Harina de almendra
250	G	Harina de arroz
30	MI	Clara Pasteurizada

Procedimiento:

1. Mezclar la mantequilla fría a dados con la sal, el azúcar y las harinas.
2. Añadir la clara, mezclar, formar un rulo y congelar.
3. Rallar por una reja para obtener rocas irregulares.
4. Hornear a 160°C durante 15 minutos con el Tiro cerrado y ventilación al máximo.

GELÉ DE ANÍS Y LIMÓN

75	g	Agua
70	g	Azúcar
70	ml	Limón
40	ml	Licor Anís
3	g	Agar Agar

Procedimiento:

1. Juntar todos los líquidos en una cazuela y calentar.
2. Añadir el azúcar y el agar en forma de lluvia removiendo con varillas.
3. Hervir uno o dos minutos, volcar en táper y dejar enfriar.
4. Colar por colador fino y reservar en manga.

CRUJIENTE DE CARAMELO

50	gr	Maicena
100	gr	Azúcar
35	ml	Aceite de girasol
35	ml	Clara de huevo pasteurizada

Procedimiento:

1. Hacer un caramelo seco con el azúcar hasta 120°C y volcar en un silpat para dejar enfriar.
2. En Thermomix triturar el caramelo frío con la maicena hasta obtener un polvo fino.
3. Añadir la clara y el aceite y triturar hasta obtener una emulsión homogénea y fina, dejar enfriar en nevera hasta que solidifique.
4. Estirar sobre moldes y cocer a 150°C durante 8 minutos con el tiro abierto.
5. Desmoldar cuando todavía está caliente y guardar en un táper herméticamente cerrado y con gel de sílice.

AL PASE POR RACIÓN

120	gr	Flaó
10	gr	Crumble de almendra
2	gr	Polvo de menta
10	Gr	Praline de Almendras
6	Gr	Gelé de anís y limón
9	ud	Crujiente de caramelo
25	Gr	Helado de cabra y menta
3	ud	Brotes de menta
S/N		Ralladura de limón