

ORIGEN	TIPO	TEMPORADA
	PRENSA	ENE FEB MAR ABR MAY JUN JUL AGO SEP OCT NOV DIC
ALERGIAS	huevos leche	

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 167,37 gr de Gel de pistacho ITAC

- 111,58 gr Pistacho repelado ITAC
- 66,95 gr Agua
- 1,12 gr Sal fina

- 1 **Blanquear el pistacho (1 minuto)**
Cubrir de agua fría y llevar a ebullicion. Colar inmediatamente. Enfriar.
- 2 **Poner en pacojet y congelar**
- 3 **Turbinar hasta emulsionar**
Triturar 3 veces x 3 vueltas
- 4 **Colocar en manga**

Para 0,15 Kg de Espuma de pistacho

- 47,37 gr Gel de pistacho ITAC
- 13,82 gr Azúcar blanco
- 59,21 gr Leche entera
- 47,37 gr Nata 1ª 35%
- 0,7895 gr Sal fina

- 1 **Mezclar la base**
Calentar la leche y la nata hasta justo antes de hervir. Disolver el azúcar y la sal. Verter sobre el praliné en una jarra. Triturar bien con túrmix hasta emulsionar.
- 2 **Colar y cargar**
Colar fino y llenar un sifón. Cargar con una carga, agitar y dejar reposar mínimo 2 h en nevera.
- 3 **Usar al pase**
Agitar bien antes de usar. Emulsionar sobre el pase en frío o tibio, según textura deseada.

Para 0,28 Kg de Rocas verdes tiernas de bizcocho sifón de pistacho itac profesional

- 120 gr Gel de pistacho ITAC
- 2 unidad Huevo "L" (Cascara)
- 30 gr Azúcar blanco
- 40 gr *Harina de arroz
- 2 gr Levadura especial alimentación Royal

- 1 **Triturar la mezcla**
Mezclar todos los ingredientes con túrmix hasta que quede homogéneo y sin grumos.
- 2 **Colar y cargar en sifón**
Colar fino, cargar en sifón con 1 carga de N2O. Reposar mínimo 1 h en frío.
- 3 **Cocer en microondas**
Llenar vasos de plástico desechables con ⅓ de mezcla y cocer 30-40 s en microondas a máxima potencia.
- 4 **Secar y romper**
Desmoldar, dejar enfriar y romper en trozos irregulares. Secar si se desea textura más crujiente (deshidratador o horno 80°C).

ELABORACIÓN

- 300 gr CEREZAS
- 150 gr Espuma de pistacho
- 5 gr *Té matcha en polvo
- 75 gr Rocas verdes tiernas de bizcocho sifón de pistacho itac profesional
- 3 gr Kizami wasabi

- 1 **Cerezas a la brasa**
Lavar bien las cerezas, abrirlas en mitadas y quitar el hueso. Con las brasa bien fuerte cocinarlas ligeramente, sin que pierdan estructura pero aportando notas ahumadas.
- 2 **Colocar las cerezas**
Disponer 6-8 cerezas a la brasa (ya aliñadas con el kizami) en el centro del plato, formando una línea o grupo orgánico. Evitar que se superpongan.
- 3 **Escudillar la espuma**
Agitar bien el sifón y escudillar 2-3 puntos de espuma de pistacho alrededor de las cerezas, con volumen pero sin cubrirlas completamente.
- 4 **Añadir las rocas verdes**
Colocar 3-4 trozos de bizcocho sifón (textura aireada y crujiente)

ORIGEN	TIPO	TEMPORADA					
	PRENSA	ENE JUL	FEB AGO	MAR SEP	ABR OCT	MAY NOV	JUN DIC
ALERGIAS	huevos leche						



INGREDIENTES PARA 10 RAC

en diferentes alturas y zonas del plato para generar volumen y contraste de texturas.

- 5 **Espolvorear matcha**
Con ayuda de un colador fino o pincel seco, espolvorear una pequeña cantidad de polvo de té matcha sobre algunas rocas verdes y parte de la espuma. No cubrir todo el plato, solo puntos estratégicos.
- 6 **Servir**