

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA

TÁNDEM
GASTRONÓMICO

EVENTOS, PRENSA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

cereales con gluten sulfitos pescado soja leche

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 1 Kg de Praliné de almendra tostada itac profesional

1.000 gr ■ Almendra tostada Itac profesional

1 Tostar si es necesario*

Si las almendras no están tostadas, extender en bandeja y tostar en horno a 160 °C durante 12-15 minutos, removiendo a mitad de tiempo. Dejar enfriar por completo.

2 Triturar hasta obtener pasta (5 minutos)

Colocar las almendras frías en el vaso de la Thermomix. Triturar en velocidad progresiva 5-10 durante, al menos, 5 minutos (revisar cada minuto y bajar los restos de las paredes para triturar mejor y evitar sobrecalentamiento de la máquina).

Al principio se formará una harina, después una pasta espesa, y finalmente una crema fluida por la liberación del aceite natural de la almendra.

3 Controlar textura y conservar

Una vez obtenida una textura fina y untuosa, tipo praliné, retirar y guardar en recipiente hermético. Conservar en frío para mantener la frescura.

Para 100 gr de Tpt azúcar

50 gr ■ Azúcar blanco

50 gr ■ Agua

1 Fundir el azúcar

Mezclar partes iguales de azúcar y agua en un cazo. Calentar a fuego medio, removiendo hasta que el azúcar se disuelva por completo. Llevar a ebullición para esterilizar.

2 Enfriar

Retirar del fuego y dejar enfriar a temperatura ambiente.

3 Conservar

Guardar en frío hasta su uso. Conservar en recipiente hermético.

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA



EVENTOS, PRENSA

ENE FEB MAR ABR MAY JUN
JUL AGO SEP OCT NOV DIC

ALERGIAS

cereales con gluten sulfitos pescado soja leche

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 395 gr de Crema montada de almendras ITAC profesional y foie

- 90 gr Praliné de almendra tostada itac profesional
- 180 gr FOIE GRAS RESTAURACIÓN NACIONAL
- 80 gr Nata 1ª 35%
- 20 gr Leche entera
- 15 gr Tpt azúcar
- 10 gr V. MISTELA DE TURIS 70 CL
- 5 gr Sal fina
- 2 gr PIMIENTA BLANCA MOLIDA
- 6 gr Gelatina en hojas

- 1 Preparar el foie**
Cortar el foie en cubos y colocar en el vaso de la Thermomix junto con el praliné de almendras, la mistela y el azúcar (TPT). Reservar.
- 2 Hidratar gelatina**
En agua y hielo
- 3 Calentar la nata**
Llevar a ebullición la nata. Disolver en caliente la gelatina, la sal y la pimienta.
- 4 Emulsionar en Thermomix**
Verter el líquido hirviendo sobre la mezcla de foie inicial reservada. Triturar inmediatamente a vel. 8 durante 2 minutos.
- 5 Reposar**
Colar por fino y enfriar en nevera al menos 6h.
- 6 Montar la mousse**
Montar en Kitchen Aid con varilla a vel. 2 hasta que se corte y se separe la grasa. Subir la velocidad para que la mezcla se recoja de nuevo y emulsione, adquiriendo textura de mousse. Si está muy fría y no monta, aplicar ligeramente calor con soplete al bowl.
- 7 Escudillar**
Pasar a manga y rellenar los moldes con la forma deseada.
- 8 Congelar y desmoldar (a -20 °C)**
Reservar en tupperes herméticos
- 9 Atemperar y servir**
Descongelar en nevera antes de su uso.

Para 2.500 gr de Caldo de champiñones

- 5.000 gr Champiñon
- 5.000 gr Agua
- 10 gr Pimienta grano negra
- 10 gr Sal fina mesa marina

- 1 Mise en place**
Limpiar los champiñones de la tierra y cortar en laminas gruesas. Agregar el agua, la pimienta y la sal.
- 2 Caldo por infusión (6 horas a 95 °C)**
Levantar hervor e infusionar en la plancha.
- 3 Colar y reducir**
Colar por fino y reducir hasta llegar a la mitad de agua inicial de receta.
- 4 Colar por estameña**
Para eliminar impurezas y rectificar punto de sal final si fuera necesario.
- 5 Racionar y conservar**
Refrigerar o congelar hasta su uso

Para 0,25 Kg de Miso de almendra

- 200 gr Pasta soja clara MISO BLANCO
- 50 gr Praliné de almendra tostada itac profesional

1. Mezclar ambos ingredientes y reservar

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA



EVENTOS, PRENSA

| | | | | | |
|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| ENE | FEB | MAR | ABR | MAY | JUN |
| JUL | AGO | SEP | OCT | NOV | DIC |

ALERGIAS

cereales con gluten | sulfitos | pescado | soja | leche

INGREDIENTES PARA 10 RAC

Para 0,25 Kg de Enoki salteado

- 300 gr Enoki
- 30 gr Mantequilla
- 3 gr Miso de almendra
- 1,5 gr Sal fina

1 Preparar los enoki

Retirar la base terrosa de los enoki y separar ligeramente los racimos sin romperlos del todo.

2 Saltear

En una sartén amplia, fundir la mantequilla a fuego medio. Añadir los enoki y saltear durante 2-3 minutos, removiendo con suavidad para evitar que se rompan. Añadir la sal.

3 Incorporar el miso

Bajar el fuego, añadir el miso de almendra y mezclar bien hasta que se funda con la mantequilla, formando un glaseado ligero que recubra los hongos.

4 Acabar y servir

Cocinar un minuto más a fuego suave para fijar el sabor. Servir caliente.

ELABORACIÓN

- 300 gr Crema montada de almendras ITAC profesional y foie
- 500 gr Caldo de champiñones
- 8 gr TROMPETA MUERTA DESHIDRATADA EN POLVO
- 15 gr Miso de almendra
- 150 gr Enoki salteado

1 Atemperar mousse

Sacar de la nevera 5 min antes del emplatado para que pierda un poco de frío

2 Calentar caldo (a 65 °C)

Poner en jarra de cerámica para servir a la vista del cliente

3 Espolvorear con trompeta y puntos de miso

Por encima de la mousse, espolvorear la trompeta justo antes de servir al cliente para que no tome humedad y terminar con unos puntos de miso por encima.

4 Emplatar setas recién salteadas

Al lado de la mousse

5 Jarrear caldo

Servir el plato y jarrear el caldo tibio para que no funda la mousse y se mantenga un contraste de temperaturas