

Cuatro estaciones

Tierra de cacao

Azúcar 400 gr

Cacaco en polvo 120 gr

Chocolate amargo 170 gr

Sal 3 gr

Elaboracion

Rallar el chocolate amargo muy finamente y juntarlo en un tazon junto con la sal y el cacao en polvo, reservar.

Hacer un caramelo con el azúcar y cuando este de color dorado

agregar la mezcla anterior, pasar rápidamente a un silpat y enfriar.

Cuando el caramelo este frio triturar hasta que quede un polvo y guardar en frio hasta su uso.

Toffee de miel

1 litro de nata

300 gr de azúcar

100 g miel

Elaboracion

Hacer un caramelo con el azúcar, cuando este de color dorado agregar la miel y posteriormente la nata tibia poco a poco. Mover hasta que sea una mezcla homogénea y reservar.

Emulsion de albahaca

Agua de albahaca

3 manojos de albahaca

Poner agua a hervir, cuando se encuentre en ebullición , agregar los manojos de albahaca por 5 segundos y refrescar en agua con hielo para detener la coccion.

Triturar en la licuadora los manojos con muy poca agua de la coccion y pasar por una malla muy fina para obtener una agua de color verde intenso y sin tropezones. Reservar

Pure de albahaca

300 g agua de albahaca

150 g de tpt*

4.5 g de agar agar

Elaboracion

Poner a calentar el agua de albahaca junto con el tpt, subir a 85°C y agregar el agar agar; dejar enfriar en una bandeja.

Cuando se encuentre solida la mezcla anterior triturar y reservar en una manga pastelera.

*tpt: cantidades iguales de azúcar y agua



Helado de mango

1l nata

1kg boiron de mango

170gr glucosa

55gr dextrosa

40gr azúcar invertido

5gr estabilizante

200gr azúcar

300gr yema

Elaboración

Juntar todos los ingredientes, a excepción del pure y la yema, Llevar a ebullición.

Agregar el pure de mango y posteriormente las yemas, llevar a 80°C, llenar los vasos de paco jet y reservar por 24 horas.

Turbinar hasta su uso.

Bananas

Mini bananas

Canela en rama

Elaboración

Pelar las bananas y ahumarlas con la canela, disponer en bolsas de vacío con un poco de toffee y guardar hasta su uso

Otros :

Brotes de melón

Flores comestibles

Zarzamoras

Cerezas naturales

Frambuesas

Montaje :

Poner tierra de cacao en la base del plato, del lado izquierdo del mismo media banana (cortada a lo largo) y napar con toffe.

Colocar de forma armoniosa las frutas y unos puntos de pure de albahaca así como flores y brotes de melón.

Finalmente una quenelle de helado de mango