

Menú de Nadal

Divendres 18 de desembre de 2009-12-03

Degustació d'aperitius

Amanida de salmó marinat amb salsa de mostassa

Sorbet de llimona amb vodka

Gall d'indi rostit

“Timbal helado de albaricoque y toffe de amaretto con espuma de almendra.”

Dolços Nadalencs

Música i pomada menorquina.

23€

Col·laboració especial de Ferran Adrià per al setmanari Sól·ler / Parlem de cuina.

Es manté l'idioma original per tal de conservar tots els matisos de l'autor.

“Timbal helado de albaricoque y toffe de amaretto con espuma de almendra.”



- **Ingredientes para el toffe de amaretto:**
 - 125 grs. de azúcar, 125 grs. de nata líquida 35% m.g, 100 grs. de amaretto

ELABORACIÓN:

1.- Introducir el azúcar en un cazo y caramelizar hasta que adquiera un bonito color tostado.

2.- Añadir entonces la nata recién hervida y dejar enfriar en la nevera

3.- Una vez el toffe esté bien frío, montarlo en la batidora hasta que coja cuerpo y se blanquee. Ir añadiendo el amaretto bien frío poco a poco.

4.- Guardar en el congelador

- **Ingredientes para el timbal de albaricoques:**
 - 200 grs. de puré de albaricoques, 50 grs. de agua, 0,9 gr. de agar-agar en polvo, 1 hoja de gelatina de 2g (previamente prehidratada en agua fría), 4 tiras de acetato de 5 x 10 cm 50 grs. de azúcar, 1 soplete.

ELABORACIÓN:

- 1.- Hervir el agua con 50 grs. De puré de albaricoques y el agar-agar.
- 2.- Una vez levante el hervor, retirar del fuego y añadir el resto de puré de albaricoques. Dejar reposar todo en la nevera.
- 3.- Una vez cuajado, batir con el turmix hasta que quede bien fino y volverlo a dejar 30 minutos en la nevera.
- 4.- Aplicar una capa de unos 0,3 cm de grosor sobre las tiras de acetato y guardar en el congelador. Entretanto, hacer la base y la tapa con unos cuadrados de transparencia (acetato) aplicando el puré de igual manera i cantidad. Reservar en la nevera.
- 5.- Una vez bloqueado el puré a causa del frio, montar el cilindro i dejarlo congelar completamente. Poner entonces la base del cilindro y volverlo a congelar esta vez de pie.
- 6.- Para acabar, llenar con el toffe y tapar con el otro cuadrado presionando para que se pegue.
- 7.- Una vez congelado desmoldar.

- **Ingredientes para la leche de almendras:**

- 400 grs. de almendras enteras i 450 gr. de agua.

ELABORACIÓN:

- 1.- Triturar con el túrmix las almendras con el agua y dejar en la nevera 12 horas para que se hidraten bien.
- 2.- Triturar el puré de almendras con la thermomix hasta que quede una pasta espesa.
- 3.- Pasar por una estameña para obtener la leche de almendras.

- **Ingredientes para la espuma de almendras:**

- 300 grs. de leche de almendras (elaboración anterior), 120 grs. de nata líquida 35% m.g, 1 sifón ISI de ½ l. I carga de N20

ELABORACIÓN:

- 1.- Mezclar la nata líquida y la leche de almendras y pasar por un colador.
- 2.- introducir en el sifón, cargar y dejar reposar en la nevera una hora.

- **Ingredientes para el azúcar de yogur y almendra amarga:**

- 100 grs. de almendra amarga
- 60 grs. de azúcar
- agua
- 60 grs. de yogur en polvo.

ELABORACIÓN:

- 1.- Poner en un cazo a cocer el azúcar con el agua hasta que alcance una temperatura de 117°.
- 2.- Retirar del fuego, añadir la almendra amarga y remover hasta que el azúcar empanice y dejar enfriar sobre un papel sulfurizado.
- 3.- Triturar la almendra amarga garrapiñada junto al yogur en polvo, en un molinillo de café.

ACABADO I PRESENTACIÓN:

- 1.- Poner un poco de azúcar sobre la parte superior del timbal y quemarlo con un soplete.
- 2.- En un lado del plato sopero disponer una cucharada de azúcar de yogur y almendra amarga y, encima, apoyándose colocar el timbal de albaricoques.
- 3.- Por último, terminar en le lado opuesto al timbal, la espuma de almendras a modo de salsa sólida.