

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA



PRENSA, ASESORAMIENTO, 10 €

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

ALERGIAS

leche **cereales con gluten** **huevos** **cacahuetes** **frutos con cáscara**

INGREDIENTES PARA 1 RAC

Para 1.000 gr de bizcocho almendra en sifon

- 100 gr ■ Datiles sin hueso
- 100 gr ■ Harina repostería
- 80 gr ■ Azúcar blanco
- 80 gr ■ Azúcar moreno de caña intensidad 1
- 200 gr ■ *yema fresca (no comercial)
- 400 gr ■ *clara fresca (no comercial)
- 160 gr ■ Mantequilla
- 100 gr ■ almendra tierna ITAC
- 15 gr ■ Amaretto aroma 35 % vol. (bag in box 5 lt)

1. Triturar los datiles en la thermomix, en el mismo vaso añadir la yema, la clara y a almendra y mezclar. Agregar los azucares y la harina , triturar a maxima velocidad durante 2 minutos y añadir la mantequilla fundida y el licor de almendras. Colar por chino fino y poner en un sifon. Colocarle 3 cargas y cocer en vasos de plastico en el microondas a 480W durante 40 segundos.
2. La receta esta hecha para dos sifones de 500g
3. El vaso tiene que tener 3 cortes en la base y tiene que ser de plastico

Para 150 gr de Cremoso mascarpone y cafe

- 140 gr ■ Queso mascarpone
- 10 gr ■ Azúcar glass
- 3 gr ■ Café soluble descafeinado

1. Mezclar el mascarpone: En un bol, coloca el queso mascarpone y bátelo con una espátula o batidor hasta que esté suave y cremoso.
2. Añadir el azúcar: Incorpora el azúcar glass al mascarpone y mezcla bien hasta que esté completamente integrado.
3. Disolver el café: En un pequeño recipiente, disuelve el café soluble descafeinado en un par de cucharadas de agua caliente (suficiente para que se disuelva completamente).
4. Agregar el café: Vierte el café disuelto en la mezcla de mascarpone y azúcar, y mezcla suavemente hasta obtener una crema homogénea.
5. Reservar en frío hasta su uso.

Para 500 gr de toffee fresa

- 200 gr ■ Azúcar blanco
- 50 gr ■ Agua
- 250 gr ■ Nata 1ª 35%
- 50 gr ■ pulpa fresa

① PARA EL TOFFE DE FRESA

En un cazo amplio hacer un caramelo rubio con el agua y el azúcar, añadir la nata caliente de a poca cantidad y por último el puré de fresa, reserva en cámara en manga.

Para 0,008 Kg de Almendra hidratada

- 0,4 gr ■ Almendra común repelada cruda ITAC
- 0,8 gr ■ Leche entera

1. INTRODUCIR EN LA LECHIntroducir en la leche 12h antes de su uso y reservar en nevera.

ORIGEN

TIPO

TEMPORADA



PRENSA, ASESORAMIENTO, 10 €

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

ALERGIAS

leche **cereales con gluten** **huevos** **cacahuetes** **frutos con cáscara**

INGREDIENTES PARA 1 RAC

ELABORACIÓN

50 gr bizcocho almendra en sifon
 25 gr Cremoso mascarpone y cafe
 12 gr toffee fresa
 8 gr Almendra hidratada
 ITAC

1. Bizcocho: Coloca el bizcocho de almendra troceado en el plato.
2. Cremoso: Añade uuna quenelle o con una manga el mascarpone junto al bizcocho, dando altura al plato.
3. Toffe de fresa: haz rallas sobre el plato, importante dar jugosidad el bizcocho.
4. Almendras: Esparce las almendras hidratadas para aportar textura crujiente.