

PANAL CHANTILLY



*Helado de romero.

Ingredientes:

- Top Cream® Chantilly Nata 200 g
- Leche 650 g
- Romero 20 g
- Azúcar 100 g
- Leche en polvo descremada 30 g
- Dextrosa 30 g
- Estabilizante de helado 4 g

Procedimiento:

1. Mezclar la leche y el Top Cream® Chantilly sabor Nata, llevar a hervor y añadir el romero. Tapar y dejar infusionar durante 20 minutos.
2. Colar y añadir la leche en polvo mezclada con la dextrosa, el azúcar y el estabilizante, mezclar con túrmix y poner al fuego.
3. Llevar a 85 °C sin parar de mover.
4. Dejar enfriar y madurar en refrigeración 8 horas como mínimo.
5. Pasar por la máquina de helados.

*Ganache de yuzu

Ingredientes:

- Ganashe Blanco Chantilly 150 g
- Manteca de cacao 14 g
- Jugo de yuzu 35 g

Procedimiento:

1. Calentar la manteca de cacao y mezclar con el Ganashe Blanco Chantilly y el yuzu.
2. Integrar con un túrmix y guardar en una manga.

Nota: en caso de no usar yuzu, podemos usar jugo de limón amarillo

*Panal de miel y yuzu

Ingredientes:

- Miel 200 g
- Agua 500 g
- Yuzu 60 g
- Plástico de burbujas

Procedimiento:

1. Tostar la miel (145 °C aprox) y añadir el agua tibia mezclando hasta diluir la miel y dejar enfriar. Mezclar con el jugo de yuzu.
2. Cubrir una bandeja con el plástico de burbujas de manera que sobresalga un poco en los bordes. Verter la mezcla suficiente para obtener 0.8 cm de grosor.
3. Congelar en un lugar plano.
4. Desmoldar sobre una bandeja y romper en trozos irregulares.
5. Guardar en un recipiente hermético en el congelador.

Nota: en caso de no usar yuzu, podemos usar jugo de limón amarillo.

*Gelatina de miel tostada.

Ingredientes:

- Miel 100 g
- Agua 200 g
- Gelatina en polvo 4g

Procedimiento:

1. Dispersar la gelatina en 1/3 del agua fría.
2. Poner la miel a tostar en una olla pequeña y añadir las otras 2/3 partes de agua (caliente) hasta que se diluya con la miel.
3. Colar y añadir la masa de gelatina.
4. Guardar en un recipiente y dejar gelificar en refrigeración.
5. Al usar, romperemos esta gelatina con una cuchara para conseguir trozos irregulares.

*Toffee de miel.

Ingredientes:

- Azúcar 75 g
- Miel 30 g
- 110 nata 35% m.g.

Procedimiento:

1. Hacer un caramelo (160 °C aprox) con el azúcar en seco.
2. Añadir la miel, tostar un poco más y añadir la nata caliente.
3. Dejar que se diluya todo y colar.
4. Dejar enfriar y guardar en biberón

*Palomitas garrapiñadas caramelizadas.

Ingredientes:

- Palomitas 50 g
- Azúcar 170 g
- Mantequilla 15 g

Procedimiento:

1. Hacer un caramelo en seco con el azúcar hasta que tenga un color dorado (155° C aproximadamente).
2. Añadir las palomitas y mezclar unos segundos en el fuego hasta que queden completamente envueltas en caramelo.
3. Apartar del fuego y seguir mezclando.
4. Añadir mantequilla, mezclar un poco más y volcar sobre una bandeja con papel de horno.
5. Mover para que se vayan separando y una vez que estén frías, guardar en un recipiente hermético.

ACABADO Y PRESENTACIÓN

Utilizaremos Crema Batida Chantilly en presentación de vasija.

1. Hacer rayas irregulares sobre el plato con el toffee de miel.
2. En el centro del plato poner 1 punto de ganache de yuzu y una cucharada de Crema Batida Chantilly de vasija.
3. Alternar palomitas y 5 cucharadas de gelatina rota de miel.
4. Colocar el panal encima del conjunto y encima de este poner una quenelle de helado de romero rayada con el toffee de miel.
5. Servir.