



## Así se cocina la 'Perla Canaria' del chef Fabián Maldonado

### ***SOBRE LA RECETA***

El postre que nos presenta Fabián Maldonado en una esfera de cristal de azúcar, inspirada y rellena de aromas y sabores dulces de diferentes municipios de la isla de Gran Canaria. En un mismo postre el chef nos deleita el paladar con gominolas de Ron miel de Arucas, con espuma de gofio de Santa Brígida, crema Príncipe Alberto, bienmesabe de Tejeda y sorbete de café de Agaete.

### ***INGREDIENTES***

***(18 raciones)***

#### **Mousse de chocolate Príncipe Alberto**

*300 gr chocolate negro  
200 gr de clara de huevo  
100 gr de yema de huevo  
120 gr de azúcar  
60 gr de almendras de Tejeda  
60 gr de avellanas*

#### **Espuma de gofio**

*150 gr de nata  
150 gr de leche  
120 gr de gofio de Santa Brígida  
80 gr de azúcar morena*

#### **Gominolas de ron miel**

*125 cl de Ron miel de Arucas  
3 hojas de gelatina*

#### **Sorbete de café**

*100 ml de café expresso  
goma xantana  
2 gr de sucroemul  
20 gr de azúcar morena*



### **Esfera**

20 gr de azúcar isomalt

### **Flores secas**

## ***LA ELABORACIÓN***

### **Mousse de chocolate Príncipe Alberto**

Poner a calentar el chocolate, montar las yemas y, por último, las claras a punto nieve. Incorporar las yemas al chocolate caliente y, seguidamente, incorporar las claras. Finalmente añadir las almendras y avellanas molidas. Reservar la mousse en una manga.

### **Espuma de gofio**

Calentar la leche junto con el gofio y el azúcar moreno, disolviendo todo hasta que no queden grumos. Añadir la mezcla al sifón y posteriormente incluir la nata directamente al sifón con 2 cargas, para obtener una espuma bien aireada. Reservar.

### **Gominas de Ron miel**

Calentar y reducir el ron miel. Agregar las hojas de gelatina previamente hidratadas. Una vez disueltas, se aparta la mezcla del fuego y se deja reposar en la nevera durante una hora hasta que cuaje. Cortar la gelatina en pequeños dados de ½ cm.

### **Sorbete de café**

Preparar los 100 ml de café expresso con Café de Agaete. Añadir el azúcar, la goma xantina y el sucroemul. Colocar la mezcla en el congelador durante 4 horas. Si no se dispone de suficiente tiempo, también se puede pasar la mezcla por una sorbetera para conseguir el sorbete rápidamente.

### **Esfera de azúcar isomalt con la bomba de soplado**

Empezar a amasar el azúcar isomalt hasta una temperatura de 110 grados con la ayuda de un silpack. Una vez llegada a la temperatura óptima para amasar, se calienta la punta de la bomba de sulfato y se cubre con la bola de azúcar isomalt hasta formar un pequeño globo.

A partir de ahí empezamos a suflar aire hasta obtener el tamaño y la forma deseada. Trabajar la esfera con cuidado para que quede lo mas redonda posible. Acercar la bola creada a un ventilador, lo que nos ayudará a enfriarla con rapidez y a que no se deforme. Una vez conseguida, con un cuchillo caliente hacer un corte fino, e ir separando la esfera de la bomba de soplado.



### ***MONTAJE DEL PLATO***

Disponer la esfera de azúcar con el orificio hacia arriba. Agregar las flores y los dados de gelatina en el fondo. Continuar con la espuma de gofio, una cucharadita de bienmesabe, el sorbete de café y terminar con la mousse de chocolate Príncipe Alberto.

Voltear la esfera sobre un plato.