



## Så här lagar man 'Perla Canaria' på kocken Fabián Maldonados vis

### OM RECEPTET

Efterrätten som Fabián Maldonado presenterar här ligger i en kupol av sockerkristall, inspirerad och fylld av söta aromer och smaker från olika orter på ön Gran Canaria. I en och samma efterrätt låter kocken våra gommar fröjdas av gelékonfekt med honungsrom från Arucas, gofio-skum från Santa Brígida, mousse à la Prins Alberto, bienmesabe från Tejeda och kaffesorbet från Agaete.

### INGREDIENSER

*(18 portioner)*

#### **Chokladmousse à la Prins Alberto**

300 g mörk choklad  
200 g äggvita  
100 g äggula  
120 g socker  
60 g mandlar från Tejeda  
60 g hasselnötter

#### **Gofio-skum**

150 g grädde  
150 g mjölk  
120 g gofio (rostat majsmjöl) från Santa Brígida  
80 g brunt socker

#### **Gelékonfekt gjord på honungsrom**

125 cl Ron miel (honungsrom) från Arucas  
3 gelatinblad

#### **Kaffesorbet**

100 ml espressokaffe  
xantangummi  
2 g Sucro (emulgeringspulver)  
20 g mörkt socker



## **Kupol**

20 g isomaltsocker

## **Torkade blommor**

### **TILLAGNING**

#### **Chokladmousse Prins Alberto**

Värm chokladen, vispa upp äggulorna och vispa därefter äggvitorna hårt till skum. Tillsätt äggulorna i den varma chokladen och vänd omedelbart ner äggviteskummet. Tillsätt därefter de malda mandlarna och hasselnötterna. Spara moussen i en spritspåse.

#### **Gofio-skum**

Värm mjölken tillsammans med det bruna sockret, och lös upp sockret helt tills inga klumpar finns kvar. Håll blandningen i sifonen och tillsätt därefter grädden direkt i sifonen med två laddningar, för att få ett riktigt luftigt skum. Ställ åt sidan.

#### **Gelékonfekt gjord på honungsrom**

Värm upp rommen och låt reducera. Tillsätt gelatinbladen efter att du har lagt dem i blöt. Så snart gelatinbladen lösts upp tar du av blandningen från värmen och låter den vila i kylan tills det stelnar. Skär upp konfekten i tärningar, ½ cm stora.

#### **Kaffesorbet**

Gör i ordning 100 ml espressokaffe på kaffebönor från Agaete. Tillsätt sockret, xantangummit och Sucro. Ställ blandningen i frysen i 4 timmar. Om du har ont om tid kan du också köra blandningen i en sorbetmaskin för att få sorbeten färdig snabbare.

#### **Kupol av isomaltsocker gjord med hjälp av en luftpump**

Börja med att knåda isomaltsockret till en temperatur av 110 grader med hjälp av en silpack. När du har fått den perfekta temperaturen för att forma sockret värmer du upp spetsen på luftpumpen och täcker den med bollen av isomaltsocker tills det fått formen av en helt rund glob.

Nu börjar du blåsa in luft tills du fått den storlek och den form som du önskar. Var noggrann när du arbetar med klotet så att det blir så runt som möjligt. Placera klotet nära en fläkt så att det svalnar snabbt och inte tappar formen. Så snart klotet svalnat tar du en varm kniv och skär ett fint snitt så att det lossnar från pumpen.



## **UPPLÄGGNING AV RÄTTEN**

Lägg sockerkupolen med öppningen uppåt. Stoppa i blommorna och gelékonfektärningarna längst ner. Fortsätt med gofio-skummet, en liten skedfull bienmesabe, sorbeten och avsluta med chokladmoussen.

Vänd kupolen upp och ner på en tallrik.