



Así se cocina el postre "Café, gofio, chocolate y cítricos" de Kibsain Lugo

INGREDIENTES Y PASOS PREVIOS

Mousse de Gofio

Gofio: 100 gr

Azúcar: 175 gr

Nata semimontada: 400 ml

Claras: 170 ml

Mascarpone: 80 gr

Leche: 50 ml

Café: 150 gr

Semimontamos la nata. Hacemos un merengue suizo con las claras y el azúcar. Calentamos la leche y diluimos el gofio. Dejamos enfriar. Añadimos la leche junto con el gofio a la nata y finalmente unimos el merengue.

Esponjoso de Naranja

Huevos: 200 gr

Harina de almendra: 60 gr

Harina normal: 60 gr

Azúcar: 50 gr

Zumo de naranja: 100 ml

Metemos en termomix las harinas y el azúcar, mezclamos bien y añadimos el huevo y el zumo a velocidad 4 durante 3 minutos.

Colamos y metemos en sifón. Le ponemos dos cargas y dejamos reposar 12 h.

Hacemos un agujero (solo pinchar el fondo para que salga el aire) a un vaso de plástico. Añadimos la mezcla hasta llenar 1/3 del vaso.

Le damos 50 segundos a máxima potencia en el microondas. Así conseguiremos el esponjoso.



Crema de Café y Lima

Nata: 115 ml

Huevo Líquido: 40 ml

Cáscara de lima: 1 lima

Gel cream: 8 gr

Café: 80 gr

Azúcar: 55 gr

Calentamos la nata con la cáscara de lima, el café y el azúcar. Sólo calentar y llevar a 40°. Añadimos el huevo líquido, que lo llevaremos a 80 grados sin dejar de remover, y reposar 24 h. en nevera.

Chocolate almendras

Chocolate Barry 70%: 150 gr

Almendra Molida: 70 gr

Derretimos chocolate, atemperamos y estiramos bien en un papel sulfurizado. Ponemos antes de que enfríe la almendra molida por encima. Dejamos enfriar y rompemos.

Cristal de Isomal

Hacemos una masa al fuego con glucosa, con masa fondant y lo llevamos a 110 grados. Una vez alcancemos la temperatura añadimos 100 gr de isomal y llevamos a 175 grados. Alcanzada esa temperatura lo extendemos y estiramos en un papel sulfurizado.

Lo dejamos en un lugar seco (nada de humedad), para que enfríe y cristalice.

Seguidamente lo rompemos y en la termomix trituramos en secuencia de 2 en 2 segundos hasta obtener un polvillo fino. Ese polvillo lo extendemos encima de un silpat y le damos calor, en una mesa caliente o con una lámpara, hasta que se diluya hasta obtener una plancha fina y transparente. Una vez endurecida, se rompe a trozos y decoramos.

MONTAJE

Con manga pastelera poner puntos de mousse de gofio y puntos de crema de café.

Colocamos el esponjoso.

Decoramos con el chocolate y el cristal de isomal.

Añadir trocitos de nueces y almendras laminadas.

Toca degustarlo y disfrutarlo.