



Así se cocina 'Cálido', el riquísimo postre de Aitor Neketán

PASOS PREVIOS

a) Ingredientes y elaboración para el Gel Ron Maracuyá

35g zumo de maracuyá
25g azúcar moreno
2g ralladura de Lima
365g glaseado neutro
70g ron Arehucas blanco

Calentar el zumo, el azúcar y la ralladura de lima. Mezclar con el glaseado neutro y el ron. Reservar en frío.

b) Ingredientes y elaboración para la compota de Plátano y Maracuyá

65g pulpa de maracuyá
40g azúcar moreno
40g mantequilla líquida
630g plátano
5g gelatina en polvo

Pelar y cortar los plátanos.

Mezclar el resto de los ingredientes menos la gelatina, para hacer un marinado durante 40 minutos. Ponerlo todo en una fuente y hornear a 200 grados unos 15 minutos. Añadir la gelatina previamente hidratada.

Reservar en la nevera.

c) Ingredientes y elaboración del Streuzel Almendras

140g mantequilla
140g harina
140g almendra en polvo
140g azúcar mascabado
4g ralladura de Lima

Mezclar todos los ingredientes hasta que se formen unas pequeñas bolas. Hornear a 150 grados hasta obtener un color dorado.

d) Ingredientes y elaboración del cremoso Orellys

- *Orellys es un Chocolate novedad de los denominados (rubios)*

700g crema inglesa

5g gelatina en polvo

400g Orellys

Realizar una crema inglesa, colarla y añadir la gelatina previamente hidratada. Emulsionar con el chocolate Orellys.

Dejar cristalizar en la nevera.

LA ELABORACIÓN

Montaje y realización del postre

Colocar un poco de compota de plátano maracuyá en el centro del plato y extender.

Batir la ganache montada y hacer 3 bolas con una manga pastelera.

Con una cuchara caliente hacer unos huecos que llenaremos con el gel de ron maracuyá.

Con una manga ponemos el cremoso en forma de gotas.

Terminar colocando unas bolas de eztreuzel y unas gotitas de gel.