



Jordi Butrón, *Espai Sucre*

Mezcalina de plátano Cremoso de chocolate-nuez moscada con helado de plátano, espuma de mexcal y merengues de limón

Bizcocho de soufflé al vapor de nuez

Ingredientes:

- 60 g mantequilla
- 60 g harina
- 20 g harina fuerte
- 5 g nuez moscada
- 125 g huevo
- 100 g yema
- 50 g leche
- 70 g azúcar
- 200 g clara de huevo

Elaboración:

Mezclar las harinas y la mantequilla y cocer suavemente hasta los 75°C. Mezclar la yema y el huevo con la mezcla anterior y añadir la leche hirviendo. Montar las claras con el azúcar a punto merengue baboso. Mezclar con suavidad en 2 veces con la mezcla anterior. Cocer en horno al vapor durante 1 hora.

Almíbar de nuez moscada

Ingredientes:

- 200 g agua
- 25 g azúcar
- 5 g nuez moscada rallada

Elaboración:

Llevar al fuego el agua y el azúcar hasta que de un hervor. Agregar la nuez moscada e infusionar durante 4 minutos. Dejar enfriar para utilizar.

Cremoso de choco negro y nuez moscada

Ingredientes:

- 125 g nata
- 125 g leche
- 5 g nuez moscada rallada
- 25 g yemas
- 150g cobertura Extra bitter Guayaquil 64%
- 1 u hojas de gelatina
- 1 g sal

**Elaboración:**

Hacer un cremoso (elaborar una crema inglesa de nuez moscada, añadir la gelatina, escaldando a la cobertura de chocolate). Reservar en nevera para su correcta cristalización.

Caviar de caramelo**Ingredientes:**

- 1 C/s g agua (1)
- 75 gr azúcar
- 100 g agua (2)
- 10 g gelatina vegetal
- c/s aceite de girasol

Elaboración:

Con el agua (1), el azúcar y unas gotas de zumo de limón, llevar al fuego hasta tener un caramelo a 220º-225ºC y cortar la cocción con el agua (2) caliente. Verificar que todo el caramelo esté correctamente deshecho en el agua (2). Enfriar. Agregar la gelatina vegetal a esta salsa de caramelo y llevar a hervor. Trabajar con jeringuillas y dosificar sobre aceite de girasol frío para lograr el caviar de caramelo. Limpiar el caviar del aceite y mantener en nevera hasta el momento del uso.

Agar agar de limón y mezcal**Ingredientes:**

- 250 g zumo de limón
- 10 g azúcar
- 3 g piel de limón rallada por microplane
- 5 g agar agar
- 50 g mezcal

Elaboración:

Llevar el zumo de limón, azúcar, agar agar y ralladura de limón al fuego hasta dar un buen hervor. Dejar enfriar y pasar un túrmix para triturar junto al mezcal. Una vez esté hecha una crema fina, colocar en biberón.

Sorbete de plátano limón**Ingredientes:**

- 100 g zumo de limón
- 50 g procrema
- 400 g pulpa de plátano
- 50 g azúcar
- 25 g dextrosa
- 2,5 g glicerina

Elaboración:

Triturar todos los ingredientes juntos y pasar por heladora. Colocar el helado en manga con boquilla nº 10.



Espuma de limón y mezcal

Ingredientes:

- 150 g claras
- 130 g zumo de limón
- 60 g mezcal
- 140 g almíbar t.p.t.
- 2,5 g gelespesa
- 3 1/3 u hojas de gelatina

Elaboración:

Deshacer las hojas de gelatina en el almíbar.

Mezclar esta preparación junto a las claras y el resto de ingredientes.

Dejar reposar.

Romper gelificación y cargar el sifón.

Reservar en nevera.

Merengues de limón

Ingredientes:

- c/s agua
- 15 g glucosa
- 150 g azúcar
- 15 g clara de huevo en polvo
- 125 g zumo de limón
- 4 g gelespesa
- 2 g ácido cítrico

Elaboración:

Llevar al fuego el agua, la glucosa y el azúcar para hacer un almíbar a 130°C.

Con este almíbar escaldar el merengue que hemos preparado con el zumo de limón y la clara de huevo en polvo.

Agregamos en forma de lluvia el gelespesa y el ácido cítrico.

Disponemos este merengue en manga con boquilla lisa nº9 y hacemos pequeños botones sobre una hoja de teflón.

A estos botones los estiraremos con espátula para que queden bien finos. Deshidratar, hasta que estén totalmente secos y crujientes.

Mantener en contenedor hermético con gel de sílice.