



Mikel Alonso, *Biko*

Trufa de chocolate y café con frutas y frutos

FASES

Trufa de chocolate y café
Piel de tomate para envolver el relleno de frutos secos
Relleno de frutos secos
Toffe de pan tostado
Mole de chile meco y chicutana
Chía y mango
Piña, amaranto y palomita
Frescor

Para la trufa de chocolate y café

Ingredientes:

- 300 g de cobertura de chocolate amargo
- 70 g de chocolate abuelita
- 40 ml de café exprés
- 180 g de crema
- 50 g de queso crema
- 110 g de miel
- 65 g de mantequilla
- 0.5 g de fenogreco en polvo
- 2 ml de soja
- Pizca de nuez moscada

Elaboración:

Calentar levemente la crema, la mantequilla y el queso crema, en un cazo y batir el conjunto, con un batidor de mano, hasta que quede homogéneo. Agregar las dos coberturas y dejar que se fundan. Agregar el café exprés, la miel y sazonar con el resto de los ingredientes. Batir el conjunto hasta que quede liso y homogéneo. Reservar en refrigerador.

Para la piel de tomate para envolver el relleno de frutos secos

Ingredientes:

- 415 g de jitomate guaje
- 2 u de pimiento del piquillo
- 10 g de frambuesa lio
- Pizca de sal
- 250 ml de agua

Por cada 500 ml de mezcla triturada usamos 7 g de agar agar para ligarla.

Elaboración:

Triturar en licuadora durante 5 minutos el jitomate guaje junto con los pimientos del piquillo y la frambuesa lio, la sal y el agua, hasta que quede una solución bien fina.
Colar por colador de malla fina.



Por cada 500 ml de esta preparación agregar 7 g de agar agar. Colocar el conjunto al fuego y dejar que hierva, sin dejar de mover con un globo, por 1 minuto y medio.

Con la preparación caliente y ligada con la ayuda de un cucharón (50 ml) agregar dos cucharones (100 ml) de preparación en una charola de plástico que mida 40 cm de largo por 26 cm de ancho. Y con movimientos de muñeca ir recorriendo la preparación por toda la superficie de la charola hasta que nos quede una capa fina de preparación. Dejar que gelifique a temperatura ambiente. Una vez gelifica, con la ayuda de una regla y una puntilla cortar rectángulos de gelificación de 11cm X 13 cm.

Ir colocando los rectángulos en poli papeles de 15 cm X 15 cm y dejar que se sequen a temperatura ambiente. Si el lugar en donde estamos es muy húmedo, tendremos que apoyarnos en un deshidratador.

Una vez que tengamos los rectángulos de gel de tomate, pimiento y frambuesa los podemos usar el relleno.

Para el relleno de frutos secos

Ingredientes:

- 100 g Nuez tatemada en sartén
- 100 g de Cacahuete frito en aceite vegetal
- 60 g de Nuez de la india
- 100 g de Almendra tostada con piel
- 60 g de Semilla de girasol frita en aceite vegetal
- 200 g de micrio fundido
- Gotas de vinagre de manzana
- 20 g de miel
- Pizca de sal

Elaboración:

Poner todo en la thermomix y triturar hasta conseguir una pasta fina. Sazonar con la sal, el azúcar y el vinagre. Enfriar y reservar. Nos tiene que quedar una pasta con textura a trufa. Entre dulce y salada y un final ligeramente ácido.

Para el toffe de Malta

Ingredientes:

- Azúcar
- Limón
- Agua
- Crema líquida
- Cerveza negra

Elaboración:

Hacer un caramelo rubio con el azúcar, el limón y el agua. Agregarle la cerveza y dejar reducir. Mojar con la crema dejar al fuego por espacio de 2 minutos. Enfriar y reservar.

Para el mole de chile meco y chicutana

Ingredientes:

- Mole de chile meco del Bajío



- Mole de chicatana del pitona
- Chicatanas del pitona

Para la chía con mango

Ingredientes:

- 50 Mango manila sin piel y sin hueso
- 10 ml de Jugo de limón
- 100 ml de Agua
- 3 grs de Chía

Elaboración:

Triturar el mango con el jugo de limón y el agua. Colar por colador de malla fina. Agregar a esta agua de mango la chía y dejar reposar unos minutos. El mucilago de la chía tiene que actuar con el agua de mango y volverse de cierta forma baboso.

Para la piña, amaranto y palomita

Ingredientes:

- 1 lámina de piña
- 3 grs de amaranto
- 3 grs de polvo de palomitas de maíz

Elaboración:

Retirar con un papel el exceso de agua de la lámina de piña. Rebozarla por el amaranto y el polvo de palomita de maíz. Reservar.

Para el frescor

Ingredientes:

- Eneldo
- Hinojo

Elaboración:

Sacar brotectos para decoración y frescor.

Final y presentación:

Disponer en un plato la lámina rebozada de piña.

Envolver un poco de trufa de frutos secos con la piel de tomate, pimiento y frambuesa en forma de envoltura de regalo y colocarla encima, centrada, de la piña.

A un lado colocar una quenefa de trufa de chocolate y café.

Ir poniendo puntos de toffe de pan tostado y mole de chile meco y chicatana por el plato.

Decorar con eneldo e hinojo.