

Primavera de Seúl

Preparación

Para el bizcocho de sésamo: Poner todos los ingredientes en un vaso para triturar. Meter en un sifón de 0,5 L Con ayuda de unos vasos de plástico, previamente cortados en la base, poner la mezcla del sifón hasta $\frac{3}{4}$ partes. Cocinar en el microondas a 800w durante 45 segundos. Guardar en la nevera boca abajo y cuando estén fríos, sacar con ayuda de una puntilla y reservar. Para la crema de toffe: Poner en un cazo la leche, la nata, el azúcar y la glucosa y calentar hasta que todo esté homogenizado. Incorporar el toffe, mover y después poner al lora y subir hasta que hierva. Varillas y reposar en recipiente de cristal en nevera hasta que endurezca. Para la roca de Yuzu: En un cazo poner la nata a hervir e incorporar los chocolates. Homogenizar y añadir la glucosa, el zumo de yuzu y la mantequilla. Con ayuda de una varilla mezclar y reposar en un recipiente de cristal en nevera hasta que endurezca. Una vez endurecido, daremos forma y pasaremos por el cacao en polvo. Reservar. Para la piedra de aceite de oliva virgen: En un bol amplio poner la maltodextrina e incorporar poco a poco el aceite de oliva. Mezclar con ayuda de una varilla hasta formar rocas y guardar en el congelador hasta que endurezca. Reservar. Para el gel de sake: Mezclar los ingredientes en nuestro vaso triturador y reservar en manga para ayudarnos en el emplatado. Montaje final del plato: Ponemos la crema de toffe en la base de nuestro plato. Después añadimos el bizcocho de sésamo troceado con unos puntos de gel de sake encima. Colocamos desordenadamente 5 o 6 rocas de yuzu y de igual manera las piedras de aceite. Terminamos espolvoreando Yogurt en polvo y flores comestibles.

Ingredientes

Ingredientes para 4 personas:

Para el bizcocho de sésamo:

120 gr. de pasta de sésamo

80 gr de yemas de huevo

20 gr de harina

125 gr de claras de huevo

80 gr de azúcar

2 Cargas de gas

Para la crema de toffe:

500 gr de leche entera

500 gr de nata

50 gr de azúcar
4 gr de glucosa
40 gr de toffe
6 gr de lota

Para la roca de Yuzu:

2 unid de yema de huevo
2 unid de clara de huevo
c/s de sal fina

Para la salsa de fideos:

120 gr de cobertura de chocolate 70% fundida
150 gr de cobertura de chocolate con leche fundida
90 gr de nata
4 gr de glucosa líquida
85 gr de zumo de yuzu
15 gr de mantequilla
50 gr de cacao en polvo (para rebozado)

Para la piedra de aceite de oliva virgen:

100 gr de aceite de oliva virgen extra
100 gr de Maltodextrina
0.4 gr de xantana

Para terminar:

c/s de Yogurt en polvo
Flores comestibles

Utensilios

Cuchillos y Cucharas
Lengua
Cazos
Boles
Batidora
Varilla
Sifón
Dos vasos de plástico

Instructor destacado



Luke Jang

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD