

Crujientes de obulato

Preparación

PARA EL PAÑUELO DE MAÍZ PARA EL CARAMELO NEUTRO: Poner la glucosa y el fondant en un cazo a fuego medio. Cuando estén disueltos añadir el Isomalt y subir hasta los 160 °C (los 5 °C que faltan los alcanzará con su propio calor). Retirar del fuego y estirar encima de un papel sulfurizado consiguiendo una altura de 0,5 cm. Marcar con un cuchillo en pastillas de 5 cm de lado. Guardar rápidamente en una bolsa en un recipiente hermético y en un lugar fresco y seco.

PARA LA PIZZA DE OBULATO Colocar una lámina de obulato sobre un silpat Mojar con clara de huevo y añadir los polvos:tomate, polvo de aceituna, orégano... Cubrir con otra capa de obulato y volver a añadir los polvos Colocar otro obulato y sobre este queso rallado y tomate, orégano con otra capa de obulato Hornear hasta fundir y secar

PARA EL CARAMELO DE MAÍZ Juntar ambos ingredientes en el vaso americano y triturar hasta obtener un polvo bien fino. Guardar en una bolsa bien cerrada y en un lugar fresco y seco.

ACABADO Disponer cada una de las láminas de obulato en una bandeja de horno con silpat. Con ayuda de un colador esparcir el caramelo de maíz en polvo y azúcar por encima de toda la superficie de obulato. Poner a punto de sal y sal en escamas. Esparcir el maíz frito por toda la superficie de la lámina de obulato y la lámina de sal Hornear a 200 °C directamente con el silpat en el suelo del horno por espacio de 30 seg. Retirar del horno encima de la bandeja y con mucho cuidado levantar el obulato formando un pañuelo.

Ingredientes

PARA EL PAÑUELO DE MAÍZ

200g de azúcar fondant

100g de jarabe de glucosa

100g de isomalt

100g de liofilizado de maíz

50g de maíz frito (quicos)

sal

sal en escamas

4 láminas de obulato de 46x32 cm 1400g de pure de castañas

PARA LA PIZZA DE OBULATO

6 laminas de obulato redondo

aceituna negra en polvo

polvo de tomate

orégano seco en polvo

queso
clara de huevo

Utensilios

microplane
cazo
termomix
silpat
gastronorm
boles
espátula
pincel

Instructor destacado



Jorge Bretón

ARCOS

 **BOSCH**
Innovación para tu vida


SUPERMERCAD