

CROCANTE HELADO DE CALABAZA

Receta de pastelería / por Pierre Lingelser



1. Semillas de calabaza caramelizadas

Ingredientes

Squash (semillas) - 120 g

Azúcar - 30 g

Agua - 20g

aceite de semilla de calabaza - 1 CS

1- Llevar a ebullición el azúcar y el agua, añadir las semillas de calabaza y cristalizar removiendo, luego, dejar caramelizar ligeramente.

2- Luego, añadir el aceite de pipas de calabaza y mezclar por completo. Dejar enfriar.

2. Crocante helado de calabaza

Ingredientes

Puré de verdura 100%
ultracongelada :

Calabaza - 300 g

Azúcar - 130 g

Agua - 50 g

Leche - 100 g

Crema fresca - 100 g

Clara de huevo - 100 g

Amaretto - 20 g

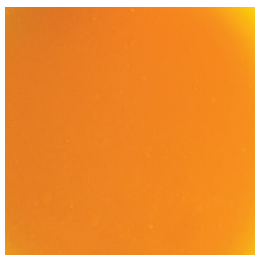
Agente estabilizante - 1 g

1- Preparar el caramelo con el azúcar y el agua, incorporar la crema y, luego, añadir la leche, el puré de calabaza, el estabilizador y las yemas de huevo.

2- Cocer a 82°C removiendo (obtener una consistencia espesa).

3- Añadir el Amaretto, colocaren recipientes Pacojet y congelar, o poner en la sorbetera.

En este paso



Puré de verdura

100%

ultracongelada :

Calabaza

Purés de verduras

ultracongeladas

3. Glaseado de chocolate con aceite de pipas de calabaza

Ingredientes

chocolate blanco - 300 g

Mantequilla de cacao -
300 g

aceite de semilla de
calabaza - 200 g

1- Calentar la mantequilla de cacao a 45 °C, añadir el chocolate de cobertura y el aceite y, luego, mezclar por completo.

2- Sumergir el hielo y colocar una hoja desmontable "TT".

4. Galletita con aceite de pipas de calabaza

Ingredientes

semillas de médula a la
parrilla - 40 g

aceite de semilla de
calabaza - 40 g

Harina - 20 g

Huevo - 150 g

Azúcar - 80 g

1- Licuar las pipas de calabaza y el aceite hasta obtener una pasta.

2- Mezclar todos los ingredientes en el Thermomix.

3- Tamizar la mezcla y pasar por el sifón. Añadir 2 cartuchos de gas.

Colocar el mousse en un vaso de plástico y ponerlo en el microondas a 900 vatios durante unos 40 a 60 segundos.

5. Crema de chocolate "Grand Lait"

Ingredientes

Crema fresca - 400 g

El chocolate con leche
46% - 260g

- 1- Llevar a ebullición la crema, verter en 3 partes en el chocolate de cobertura disuelto y emulsionar. Dejar enfriar durante una noche a +4 °C.
- 2- Batir la crema hasta obtener una consistencia untuosa.

6. Ciruelas escarchadas al vino caliente especiado de frambuesa

Ingredientes

Puré de fruta 100%
ultracongelada:

Frambuesa - 150 g

Frutas ultracongeladas
IQF : Ciruela dama - QS

vino tinto - 250 g

Puerto - 100 g

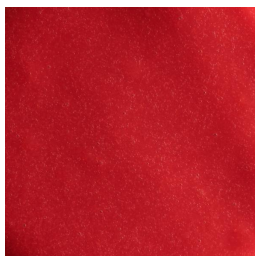
Azúcar - 100 g

Canela en polvo - 1 pincée

Azúcar de vainilla - 30 g

- 1- Llevar a ebullición el vino tinto, Oporto, la canela y el azúcar vainillado y reducirlo a la mitad.
- 2- Añadir el puré de frambuesa y reducirlo poco a poco.
- 3- Para servir, glasear las ciruelas con la infusión de vino caliente de frambuesas.

En este paso



Puré de fruta 100%
ultracongelada:
Frambuesa

Purés de frutas
ultracongeladas



Frutas
ultracongeladas
IQF : Ciruela dama

Frutas enteras y en
trozos
ultracongelados
IQF