

# Polo azul de chocolate ligero



### CAFFÈ LECCESE AMATIKA

623 g	Café expreso arábica	:	Elaborar un sirope con los diferentes azúcares, el neutro y el café hirviendo. Emulsionar el sirope con la cobertura Amatika. Emulsionar mecánicamente para que la textura al masticar resulte más sedosa y menos esponjosa.
95 g	Sacarosa	:	
95 g	Dextrosa	:	
32 g	Inulina	:	
150 g	<b>COBERTURA AMATIKA</b>	:	
3 g	Procrema 5 bio Sosa	:	
2 g	Sal Maldon	:	

### CARAMELO VEGANO PARA RELLENAR (O PARA OBTENER UN EFECTO MARMOLADO)

100 g	Bebida de almendras ecológica sin azúcar	:	Elaborar el caramelo en seco en una sartén antiadherente. Incorporar la bebida de almendras hirviendo prestando atención a la ebullición. Emulsionar con la batidora de mano el caramelo y el Absolu Cristal.
100 g	Azúcar	:	
100 g	<b>Absolu Cristal</b>	:	

### GLASEADO POLO

500 g	<b>COBERTURA AMATIKA</b>	:	Derretir la cobertura a 45 grados junto con el aceite y emulsionar ambos ingredientes con la batidora de mano.
75 g	<b>Aceite de salvado de arroz o manteca de cacao</b> (según el crujiente que queramos obtener)	:	

### MONTAJE DEL POLO

Verter en el molde para polos aproximadamente un tercio del sorbete e introducir en el abatidor.

Introducir el caramelo vegano y ponerlo de nuevo en el abatidor.

Una vez el caramelo se haya endurecido, rellenar con el sorbete y alisarlo.

Enfriar hasta que el polo se endurezca completamente para sacarlo del molde.

Glasear sumergiéndolo en el glaseado para polo.

Para que resulte todavía más apetitoso, moderno y llamativo, rociar el polo inmediatamente después de sacarlo del abatidor con una mezcla de chocolate Opalys (70 %) 3 manteca de cacao azul Valrhona Signature para obtener un efecto aterciopelado.

+ *la Palabra del Chef* +

#### ¿Qué es lo que le ha inspirado para la creación de esta receta?

Optar por la pastelería vegetal es ir en línea con el tiempo en que vivimos. Se trata de una pastelería ligera y más saludable que no deja de lado el sabor y el placer de los sentidos.