

NYMPHÉA



RECETA CALCULADA
PARA 25 POSTRES
UNA RECETA ORIGINAL DE
BAPTISTE MOREAU



EL CONSEJO

La ventaja del cremoso frambuesa es tener una gran intensidad de fruta. La inulina aporta extracto seco y fibras. El Natur emul permite emulsionar la materia grasa, el agua mineral y el agua naturalmente presente en la fruta. El aceite de coco aporta textura.

Cremoso vegetal frambuesa

190 g	Pulpa de frambuesa
65 g	Agua mineral
22 g	Glucosa en polvo DE33
8,6 g	Inulina
22 g	Azúcar en polvo
2,6 g	Pectina NH
2,6 g	Natur Emul
71 g	INSPIRATION FRAMBUESA
11 g	Aceite de coco
2,2 g	Zumo de limón

Calentar la pulpa de frambuesa, el agua, la glucosa en polvo y la inulina a unos 25/30 °C. Añadir la mezcla azúcar/pectina/natur emul.

Hervir.

Verter progresivamente sobre la cobertura Inspiration Frambuesa y el aceite de coco anteriormente fundidos, poniendo atención en emulsionar la mezcla. Batir cuando sea posible para perfeccionar la emulsión.

Batir de nuevo y añadir el zumo de limón amarillo. Dejar cristalizar en la nevera.

Sablé vegetal a la harina de arroz

130 g	Almendra en polvo
130 g	Azúcar moreno
2,4 g	Flor de sal
97 g	Aceite de coco
110 g	Harina de arroz
28 g	Agua

Sablar todos los ingredientes excepto el agua.

Añadir esta para obtener una pasta homogénea. Rebajar entre dos hojas de papel cocción al espesor deseado.

Dejar reposar 12 horas en la nevera.

Limón amarillo confitado

80 g	Cáscaras de limón
80 g	Agua
200 g	Zumo de limón
105 g	Azúcar en polvo
15 g	Pectina NH
16 g	Azúcar en polvo

Retirar las pieles de limón con un pelador y blanquearlas 3 veces.

Añadir el agua, el zumo de limón, la cantidad mayor de azúcar. Confitar suavemente de 15 a 20 minutos. Dejar enfriar a 40 °C. Añadir la mezcla azúcar/pectina. Hervir. Batir en el robot coupe. Reservar en la nevera.

Zumo de frambuesa

1500 g	Frambuesas enteras congeladas
--------	-------------------------------

Descongelar las frambuesas el día de antes en un recipiente. Filmar herméticamente el recipiente. Poner al baño-maría, calentar durante unas 3 horas hasta obtener una cantidad de zumo importante. Pasar por el chino sin prensar.

Zumo de frambuesa albahaca

450 g	Zumo de frambuesa
23 g	Azúcar glas
23 g	Hojas de albahaca

Mezclar todos los ingredientes.

Dejar infusionar en frío durante 12 horas.

Colar. Reservar.

Montaje y acabado

CS Frambuesas - CS Hojas de brotes de albahaca - CS INSPIRATION FRAMBUESA

Realizar todas las recetas. Reservar el cremoso vegetal frambuesa en una manga con boquilla de 6 mm. Rebajar el sablé vegetal de harina de arroz entre dos hojas de papel de cocción a un espesor de 2 mm. Cortar rectángulos de 19 x 2 cm. Colocar estos rectángulos en tubos de 2 cm de diámetro anteriormente encamisados con silpain. Cocer a 150 °C durante unos 20 minutos. Reservar en un lugar seco. Reservar el limón amarillo confitado en una manga sin boquilla. Cortar con cuidado unas frambuesas (unos 25 g/plato)

Decoraciones: atemperar la Inspiration Frambuesa. Rebajar finamente la cobertura de fruta entre dos hojas de transfert después realizar discos de 1,5 cm. Dejar cristalizar 12 horas.

Presentación: En un plato hondo, escudillar con la manga unos puntos de cremoso vegetal frambuesa (10 g/plato). Escudillar también un trazo de cremoso vegetal frambuesa en el sablé (10 g). Disponer armoniosamente las frambuesas sobre el sablé. Escudillar con la manga unas gotas de confitado de limón amarillo sobre el sablé. Rellenar igualmente los puntos de cremoso con confitado de limón amarillo (5 g/plato). Acabar el escudillado añadiendo hojas de brotes de albahaca y la decoración. Rellenar una salsera con zumo de frambuesa albahaca (25 g/plato). Verter delante del cliente.

VALRHONA: Inspiration Frambuesa (19999)