

PIÑA VICTORIA, FRESCOR DE LIMA, GRANOLA Y VAINILLA NOROHY



PARA 12 UNIDADES

SIN GLUTEN

GEL DE PIÑA

Piña Victoria.....	4 unidades
Limas.....	2 unidades
Azúcar moreno.....	42g
Pectina NH.....	5g
Masa de gelatina.....	50g
Vainilla de vainilla NOROHY	3 unidades

Preparar las piñas y **pelar** las limas.

Cortar en dados grandes y **licuar** la fruta. **Recoger** el zumo en un recipiente.

Pesar la cantidad de zumo (650g), y **hervir** una primera vez el puré con la vainilla abierta y raspada.

A continuación, **añadir** en lluvia el azúcar moreno y la pectina NH mezclados juntos.

Hervir y **añadir** la masa de gelatina.

Pesar 30g por aro con film tensado de 12cm de diámetro. **Congelar**.

TEJA DE ARROZ

Nata líquida.....	125g
Leche entera.....	65g
Leche entera.....	35g
Azúcar.....	50g
Harina de arroz.....	50g
Vainilla de vainilla NOROHY	2 unidades

Calentar la nata líquida con los 65g de leche entera.

Añadir en lluvia la mezcla de azúcar y harina de arroz.

Cocer el conjunto hasta ebullición, y **diluir** con los 35g de leche entera en frío. **Tamizar** la preparación.

Reservar en la nevera.

Extender en una plantilla de 18x4 cm sobre un Silpat ligeramente engrasado. **Hornear** a 100°C durante unos 9 minutos.

Despegar la teja y **enrollarla** en torno a un aro con papel de cocción de 5cm de diámetro por 4cm de alto.

Dejar secar a 80°C durante 25 minutos y **conservar** en la estufa.

CRUMBLE

Mantequilla sin sal.....	50g
Azúcar moreno.....	30g
Tejas de arroz.....	50g
Almendras con piel en polvo.....	50g

Mezclar todos los ingredientes.

Desmigar sobre una placa con una hoja de papel de horno y **hornear** en horno ventilado a 150°C durante 20 minutos.

GRANOLA

Almendras.....	50g
Avellanas.....	50g
Copos de avena.....	50g
Miel.....	50g

Picar de manera desigual los frutos secos y **añadir** los copos de avena. **Añadir** la miel tibia y **mezclar**.

Extender sobre una placa y **cocer** a 150°C hasta su coloración.

CRUMBLE AL ESTILO GRANOLA

Crumble.....	170g
Granola.....	170g
Miel.....	90g

Mezclar el crumble, la granola y la miel tibia.

Deshidratar en el horno a 150°C durante 8 minutos.

Deja enfriar a temperatura ambiente.

BRUNOISE DE PIÑA

Gel de piña.....	CS
Piña Victoria.....	1/2 unidad
Lima.....	CS

Cortar la piña en cubos.

Aliñar con el gel de piña restante de la primera preparación y con las cortezas de lima.

CREMA LIGERA DE VAINILLA

Leche entera.....	250g
Azúcar.....	60g
Yemas.....	50g
Mezcla de almidón con vainilla (poudre à crème).....	20g
Huevos enteros.....	23g
Mantequilla sin sal.....	23g
Masa de gelatina.....	10g
Nata líquida.....	250g
Mascarpone.....	80g
Vainilla de vainilla NOROHY	2 unidades

Calentar la leche con la vainilla rajada y raspada.

Mientras tanto, **blanquear** las yemas, los huevos y el azúcar. **Añadir** la mezcla de almidón con vainilla.

Cocer la crema pastelera. Es importante **colar** la leche para **retirar** las cortezas de vainilla.

En caliente, **añadir** la masa de gelatina y la mantequilla, y **batir** para obtener una crema con una textura homogénea. **Mezclar** bien y **enfriar** rápidamente.

Montar la nata líquida y el mascarpone hasta obtener una textura bastante firme. **Realizar** la mezcla de la crema ligera. **Reservar** en frío. **Utilizar** una boquilla de 12 para el montaje.

ESPUMA DE VAINILLA

Leche entera.....	300g
Nata líquida.....	150g
Azúcar.....	15g
Yemas.....	100g
Opalys.....	80g
Masa de gelatina.....	15g
Mascarpone.....	150g
Vainilla de vainilla NOROHY	4 unidades

Calentar la leche y la nata con las vainas de vainilla rajadas y raspadas. **Blanquear** las yemas de huevo con el azúcar.

Realizar una crema inglesa y cuando la temperatura alcance 83°C, **añadir** la masa de gelatina y **verter** sobre el chocolate blanco y el mascarpone.

Batir y dejar **enfriar**. Cuando la espuma haya enfriado, **verter** en el sifón y **añadir** en 3 cartuchos de gas.

OPALINA DE VAINILLA

Fondant.....	150g
Glucosa.....	100g
Vainilla en polvo.....	10g

Cocer el fondant y la glucosa hasta 155°C.

Verter en un silpat.

Batir con la Thermomix hasta obtener un polvo muy fino. **Espolvorear** un Silpat con opalina en polvo y **hacer** con el cuchillo triángulos rectángulos.

Caramelizar a 175°C.

VAINILLA EN POLVO

Vainas de vainillas utilizadas.....	CS
-------------------------------------	----

Deshidratar la vainilla en el horno a 150°C durante 20 minutos.

Batir con la Thermomix hasta obtener un polvo fino.