

Ravioles de Melocotón





MELOCOTONES POCHADOS

8	Melocotón de Calanda
1300 g	Agua
300 g	Azúcar
1	Vaina de vainilla
30 g	Tomillo limonero
130 g	Licor de melocotón
100 g	Zumo de limón

Pelar los melocotones.
Partirlos en dos y retirar el hueso.
Realizar un almíbar con el agua, azúcar, vainilla y tomillo.
A ebullición, incorporar el zumo de limón y el licor de melocotón. Introducir las mitades de melocotón en el almíbar y pochar a fuego lento durante 10- 12 minutos aproximadamente.
Enfriar rápidamente.

CREMA DE MELOCOTÓN

180 g	Melocotones pochados
22 g	Almíbar de pochado
10 g	Gelcrem cold
20 g	Zumo de limón

Triturar todos los ingredientes.
Dejar reposar en frío 20 min antes de utilizar.

GELATINA DE AGUA DE MELOCOTÓN

290 g	Almíbar de pochado
11 g	Elastic

Triturar en frío y llevar a ebullición.
Extender en marco 34x34cm sobre tela siliconada a 2 mm de espesor.
Dejar gelificar en la nevera.
Atención esta gelatina no admite congelación.

SORBETE DE MELOCOTÓN

500 g	Puré de melocotón
100 g	Puré de melocotón de viña
120 g	Agua
210 g	Azúcar
70 g	Glucosa en polvo DE33
1,75 g	Goma guar
1,75 g	Goma garrofi

Retirar una parte del azúcar y mezclarlo con las gomas.
Calentar el agua.
A 30° C, añadir los azúcares.
A 45° C, añadir la mezcla azúcar / gomas.
Pasteurizar a 85° C. Enfriar rápidamente.
Añadir la pulpa de fruta fresca. Pasar por el túrmix.
Regular a 33° brix en el refractómetro.
Dejar madurar a 4° C por lo menos durante 4h.
Pasar por el túrmix y mantecar.

SOPA TIBIA AMATIKA

400 g	Bebida de almendras
30 g	Praliné almendras 70% afrutada
80 g	AMATIKA 46%
10 g	Ralladura de limón
0,1 g	Goma xantana

Calentar la leche después infusionar en ella durante 15 min y tapado la ralladura de limón.
Pasar por el colador.
Añadir la goma xantana, mezclar con túrmix.
Verter poco a poco sobre la cobertura fundida mezclada con el praliné.
Mezclar con túrmix para perfeccionar la emulsión.

STREUSEL ALMENDRA

28 g	Harina de almendra con piel
25 g	Azúcar mascabado
28 g	Harina de arroz integral
0,4 g	Sal
19 g	Grasa de coco desodorizada
4,8 g	Agua

Mezclar juntos los ingredientes secos.
Añadir la grasa y el agua y mezclar.
Parar cuando la pasta sea homogénea.
Conservar en la nevera o en el congelador hasta el momento de hornear.
Cocción a 150/160°C tiro abierto.

PEPITAS CRUJIENTES AMATIKA

97 g	Streusel almendra moscabado
48 g	AMATIKA 46%
1,9 g	Flor de sal
19 g	Quinoa inflada
9,7 g	Ralladura de limón
48 g	Almendras picadas tostadas

Después de la cocción pesar el sablé.
Ponerlo en una cuba para batir con una hoja y mezclar a primera velocidad hasta obtener pequeños trocitos. Incorporar el resto de los ingredientes secos.
Echar a continuación el chocolate fundido.
Mezclar todo brevemente. Reservar.

MONTAJE Y ACABADO

Pochar los melocotones. Recuperar el almíbar, y realizar la gelatina. Una vez gelificada contar discos con un cortapastas liso de 6cm.
Cortar los melocotones pochados en brunoise de 3mm. Realizar la crema con los retazos. Colocar aprox. 8g de brunoise de melocotón por disco de gelatina y cerrar como un raviol.
Realizar las pepitas, la sopa de chocolate AMATIKA, y el sorbete de melocotón.
Al momento del servicio, colocar en un plato hondo dos raviolos por comensal, escudillar seguidamente con una manga 10 g de crema de melocotón.
Disponer unos 10g de pepitas crujientes, y una quenelle de sorbete de melocotón.
Delante del cliente, acabar el postre vertiendo la sopa templada de chocolate AMATIKA.

+ Palabra de Chef +

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

Zero waste: « El mejor desecho es el que no producimos » con esta receta quería aprovechar al máximo cada elaboración y así, minimizar el desperdicio. Utilizamos los retazos de melocotón pochado para hacer la crema, y el almíbar de cocción para la gelatina traslúcida de los raviolos.