

.....
BLANC MANGER
CON SEMILLAS DE VAINILLA,
JARDÍN DE FRUTOS ROJOS
& RUIBARBO CONFITADO



BLANC-MANGER A LA VAINILLA

Queso blanco 40 %	335 g
Nata UHT 35 %	335 g
Azúcar	65 g
Gelatina en polvo	10 g
Agua	50 g
Vaina de vainilla NOROHY	12 g

Mezclar la gelatina en polvo con el agua.

Templar el queso blanco y añadir el azúcar y la vainilla raspada.

Batir la nata con textura espumosa.

Fundir la gelatina en el microondas, después añadir el queso fresco blanco templado.

Cuando alcance 35 °C, **añadir** la nata montada.

Verter en cubo inoxidable de 5 cm × 5 cm y reservar en frío.

RUIBARBO A LA VAINILLA CONFITADO EN EL HORNO

Ruibarbo Francés	2 kg
Azúcar moreno	CS
Vaina de vainilla NOROHY	8 g

Pelar el ruibarbo y cortar en trozos de 12 cm.

Rajar y raspar las vainas de vainilla, después extender las semillas sobre los trozos de ruibarbo.

Colocar en una candelera, después espolvorear azúcar moreno por encima de ruibarbo.

Cocer a 100 °C unos minutos. El corazón del ruibarbo debe mantenerse crujiente.

OPALINE VAINILLA

Fondant confitería	600 g
Glucosa	400 g
Vaina de vainilla NOROHY	8 g

Llevar a ebullición la mezcla de fondant, glucosa y vainilla (previamente raspada) hasta alcanzar 155 °C.

Extender sobre una hoja de silicona y **dejar enfriar** antes de triturar en polvo.

Reservar en un recipiente hermético hasta el momento de la cocción.

Espolvorear ligeramente sobre una tela de silicona.

COCCIÓN

Hornear a 140/150 °C de manera que el polvo se funda.

Dejar **enfriar**. **Despegar, reservar** en la estufa hasta su utilización.

Conservar protegido de la humedad.

COULIS DE FRAMBUESA

Pulpa de frambuesa	85 g
Glaseado neutro Absolu Cristal	55 g
Zumo de limón	1-2 pzas

Batir la pulpa de frambuesa, el glaseado y el zumo de limón.

MONTAJE Y ACABADO

Frambuesas	100 g
Grosellas	50 g
Fresas	100 g
Fresas silvestres	50 g
Brotos de guisantes	CS

Desmoldar en el centro de un plato un cubo de blanc manger.

Añadir un trozo de ruibarbo confitado con algunos frutos rojos acompañados de brotes de guisantes.

Decorar el blanc manger con opalinas.