



MENÚ

2



PREPARACIÓN
2 HORAS 45 MIN



CANTIDADES PARA
4 PERSONAS



FLOR MILENARIA

Nadia Esteban Chaichio - 2do Premio en el I Concurso "El Aguacate en la Cocina"
IES Bisbe Sivilla (Calella - Barcelona)

FLOR MILERARIA

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

SEMIFRÍO DE LIMA-LIMÓN

80 ml Lima
40 ml Limón
2 u Gelatina neutra
60 g Azúcar
2 u Claras de huevo
300 ml Nata

Hidratamos la gelatina con agua fría. Pondremos a calentar el azúcar y el zumo del limón y la lima.

Escurrimos las hojas de gelatina. Una vez que el zumo empiece a hervir, incorporamos las hojas de gelatina.

Mezclaremos bien y dejaremos enfriar.

Montamos la nata y las claras por separado.

Incorporamos la nata y las claras de huevo al zumo de limón con movimientos envolventes hasta conseguir una masa homogénea.

CRUMBLE DE AVENA Y COCO

75 g Avena rallada
75 g Coco rallado
35 g Azúcar moreno
75 g Mantequilla

Mezclar la avena, el coco y el azúcar moreno.

Incorporar la mantequilla fundida a la mezcla, removemos hasta conseguir una masa única.

Colocamos el papel sulfurizado en el molde e incorporamos la masa, dándole la forma del molde.

Dejar en la nevera hasta el momento de servir.

CREMOSO DE AGUACATE

75 g Nata líquida
50 g Aceite de oliva virgen extra .
50 g Mermelada de Aguacate
150 g Chocolate blanco
1 g Gelatina Neutre

Hervimos la nata y añadimos la gelatina previamente hidratada con agua fría.

Seguidamente incorporamos en el chocolate blanco(ya troceado) y con una barilla lo emulsionamos.

Con el minipimer incorporamos el aceite de oliva virgen extra y la mermelada de aguacate, hasta conseguir una masa homogénea.

Colocamos la masa en una manga pastelera, la reservamos hasta el momento de su utilización.

GOMINOLA DE AGUACATE Y PIMIENTA ROSA

240 g Aguacate
10 g Almíbar
5 g Hojas de gelatina
5 g Pimienta rosa

Hidratamos las hojas de gelatina con agua fría, pelamos el aguacate y con un mortero picamos la pimienta rosa.

Calentamos el almíbar e incorporamos la gelatina hidratada.

Incorporaremos el aguacate y la pimienta rosa, pasamos por un minipimer y ponemos en el molde. Ponemos en el congelador hasta se solidifique.



FLOR MILERARIA

INGREDIENTES Y PREPARACIÓN

SEMILLA DE AGUACATE TOSTADO

1 u Semilla de aguacate

.c.s Azúcar glass

Rallamos la semilla de aguacate. Precalentamos el horno a 200 grados

Ponerlo en una bandeja con papel sulfurizado e incorporar azúcar glass tamizado, encima la semilla.

Hornear unos minutos hasta quede tostado.

BAÑO DE GELATINA DE POMELO

200 g Zumo de pomelo

120 g Azúcar

2 u Hojas de gelatina

Incorporamos el zumo de pomelo con el azúcar en un cazo, la cocemos hasta que el azúcar se disuelva con el zumo.

Sacamos del fuego e incorporamos la gelatina, previamente hidratada con agua fría, en el cazo hasta que se funda.

Cuando la mezcla llegue a la temperatura 35 °C, banyamos la mousse de lima-limón.

MERMELADA DE AGUACATE

250 g Azúcar

500 g Aguacate

Pelamos el aguacate y reservamos la semilla para más.

Incorporamos el azúcar y el aguacate en un cazo y lo dejamos hasta que el azúcar se funda.

Pasamos por el minipimer, canviarlo de recipiente para dejar que se enfríe.

GLASA REAL DE AGUACATE

30 g Clara de huevo

300 g Azúcar glass

50 g Mermelada de aguacate

6 u Vinagre blanco

Incorporamos el azúcar glass poco a poco en las claras, mientras batimos. Antes de acabar ponemos la 6 gotas de vinagre blanco.

Añadimos la mermelada a la mezcla.

Colocamos la masa en una manga pastelera, la reservamos hasta el momento de su utilización.

PRESENTACIÓN Y MONTAJE

Decoración de mouse con cremas de aguacate.

Semi esférico de mousse de lima - limón con interior de aguacate y pimienta rosa, con una gelatina de zumo de pomelo.

Tartaleta de crumble de avena y coco con cremoso de aguacate.

Decorado con la semilla de aguacate rallado y cremas de aguacate.