

Bombón de aguacate con corazón de limón y anís, cremoso eléctrico y gominolas de flor de hibisco

Nº PAX: 6

ELABORACIÓN:

PARA LA BASE DE SABLÉ BRETÓN:

- 150 g azúcar
- 8 g levadura química
- 250 g harina
- 80 g yema de huevo (4-5 yemas)
- 120 g mantequilla
- Esencia de vainilla

Batir las yemas, azúcar y la esencia de vainilla hasta blanquearla.

Añadir la mantequilla en pomada, seguir batiendo hasta que la mezcla sea homogénea, añadir la harina y la levadura química tamizada, no debe quedarse pegada en las manos, si es así se le añade un poco más de harina, hasta que no se pegue.

Reposar 3 horas mínimo.

Estirar la masa entre dos papeles sulfurizados a 50mm aproximadamente, cortar antes de hornear. Hornear 160°C 15-20 minutos. Dejar enfriar antes de utilizar.

CORAZÓN DE LIMÓN Y ANÍS:

- Zumo de 10-12 limones
- Anís estrellado
- 1 l de agua
- 250 g azúcar
- 150 g arruzuz
- Colorante amarillo

Hervir el zumo de los limones con el anís estrellado, el agua y el azúcar. Retirar el anís estrellado.

Añadir el colorante amarillo y el arruzuz, llevar a ebullición hasta que la mezcla empiece a espesar.

Retirar la mezcla a un molde y congelar mínimo 2 horas. Cortar de la medida que necesitemos.

MOUSSE DE AGUACATE

- 500 ml leche
- 150 ml nata
- 100 g promousse
- 15 g instagel
- 550 g aguacate triturado
- 850 g de nata semi-montada

Mezclar leche, nata, promousse e instagel durante 1 minuto, velocidad alta.

Mezclar el aguacate triturado con la mezcla anterior, cuando este bien integrado, mezclar lentamente con la nata semi-montada.

□ COBERTURA DE FRUTOS ROJOS

- 500 g frutos rojos
- 2 l de agua
- 500 g de glucosa
- 30 g pectina NH

Hervir los frutos rojos, el agua y la glucosa. Triturar y pasar por un tamiz para retirar pieles y pepitas.

El líquido que nos quedada lo refrigeramos y una vez que esta fría añadir la pectina NH y remover, llevar a ebullición hasta que espese, dejar atemperar y bañar el lingote de aguacate con esta cobertura.

□ CREMOSO DE AGUACATE ELÉCTRICO

- 300 g aguacate
- 500 g nata semi-montada
- 5 flores eléctricas (flor de Sichuan)

Triturar el aguacate y las flores eléctricas, mezclar suavemente con la nata semi-montada.

□ GOMINOLAS DE FLOR DE HIBISCO

- 250 g flor seca de hibisco
- 875 ml de agua
- 80 g gelatina neutra
- 70 g glucosa

Hervir las flores 15-20 minutos. Colar, volver a poner al fuego el líquido, añadir la glucosa y la gelatina, retirar a un molde y dejar enfriar hasta que endurezca.

PASOS A SEGUIR PARA MONTAR EL LINGOTE DE AGUACATE:

Poner en la base del molde la mousse de aguacate hasta la mitad del molde (el molde puede ser rectangular o de semiesfera), colocar en el centro nuestro corazón de limón y anís, quedando sumergido por la mousse, finalizar poniendo la galleta de sablé bretón. Congelar durante 4 horas.

Bañar con la cobertura de frutos rojos, mientras que sigue congelados y dejar reposar 1 hora.

Para la presentación del plato usaremos el cremoso eléctrico y las gominolas de flor de hibisco, 3 de ellas las cubriremos con azúcar y ácido cítrico y 3 las dejamos al natural.

Utilizar flores para la decoración.