

Mousse de queso Sbrinz AOC con miel, higos, cerezas y nueces caramelizadas

INGREDIENTES

Para la espuma de queso Sbrinz AOC y miel:

- 500 ml de nata líquida
- 100 g de queso Sbrinz AOC
- 25 g de miel

Para el helado de higos:

- 1 kg de pulpa Boiron
- 100 g de procrema Sosa
- 50 g de dextrosa
- 5 g de ácido neutro

Para la streussel:

- 50 g de mantequilla
- 50 g de harina floja
- 30 g de harina de almendra
- 40 g de queso Sbrinz AOC

Para el coulis de cereza y frutos rojos:

- 20 g de fresón
- 15 g de frambuesa
- 40 g de cereza
- 20 g de azúcar
- 1 hoja de gelatina

Para el crujiente de queso:

- 50 g de queso Sbrinz AOC

Para la nuez caramelizada:

- 20 g de azúcar
- 20 g de nueces
- 5 g de mantequilla



PREPARACIÓN

Espuma de queso Sbrinz AOC y miel: Hervimos la nata con el queso Sbrinz AOC y la miel. Dejamos enfriar en nevera. Una vez esté frío, se vierte en el sifón con dos cargas de gas.

Helado de higos: Mezclamos todos los elementos. Dejamos madurar dos horas en la nevera y lo introducimos en la máquina de helados.

Streussel de queso Sbrinz AOC: Se ponen los sólidos en la máquina con la pala, incorporamos la mantequilla fría en dados y se mezcla hasta conseguir una arena gruesa. Se estira la mezcla en una placa y se cuece a 160°C (8 minutos aprox.) hasta que quede una textura crujiente.

Coulis de cereza y frutos rojos: Se deshuesan las cerezas, se juntan con los fresones y las frambuesas todo troceado. Se añade el azúcar, trituramos y colamos la mezcla con un colador de malla. Una vez tenemos el líquido, se pone a hervir. Añadimos la hoja de gelatina y se mezcla con varillas. Finalmente enfriamos en nevera.

Crujiente de queso Sbrinz AOC: Rayamos el queso Sbrinz AOC con rayador grueso. Se pone en una placa con una hoja de silicona y se hacen figuras rectangulares irregulares. Se hornea a 180°C durante 4-5 minutos aproximadamente (dependiendo del tipo de horno).

Nueces caramelizadas: Se caramelizan las nueces con el azúcar y al final se añade la mantequilla. Una vez caramelizado y frío, se machaca haciendo una arenilla.

Montaje: Dibujamos con el coulis de cereza y frutos rojos varias líneas irregulares en el plato. En dos lados diferentes del plato ponemos el streussel de queso Sbrinz y encima las quenelles de helado de higo. En los otros dos lados del plato, con el sifón, ponemos la mousse. Decoramos con la nuez caramelizada para dar un toque crujiente y contraste de sabor. Encima de las quenelles pondremos el crujiente de queso. Dispondremos aleatoriamente alguna cereza fresca y algún higo seco.