

La miel y el cacahuete

(Cristina Arias, Éleonore)

Una receta algo complicada de alta cocina. Se compone de varios elementos

Ingredientes financier de cacahuete

100 gramos clara de huevo
45 gramos harina de repostería
90 gramos azúcar glacé
65 gramos polvo de cacahuete
100 gramos mantequilla noisette
30 gramos miel de los bosques

Elaboración financier de cacahuete

- Fundir la mantequilla y templarla..
- Precalentar horno a 180 grados
- Mezclar la harina, la harina de cacahuete y el azúcar glaÇ
- Incorporar las claras y mezclar hasta obtener una mezcla lisa
- Incorporar la miel y la mantequilla templada
- Verter en molde con papel sulfurizado
- Hornear 6 minutos aproximadamente

Ingredientes toffee de miel

150 gramos azúcar
50 gramos miel de eucalipto
240 gramos nata 35%

Elaboración toffee de miel

- Hacer un caramelo oscuro con el azúcar e incorporar la miel de eucalipto
- Tostarlo un poco más y añadir la nata tibia
- Dejar que se diluya y colarlo.
- Reservar

Ingredientes helado de Ron Barceló Imperial

453 gramos leche entera

183 gramos nata 35%

180 gramos de leche en polvo

100 gramos glucosa en polvo

170 gramos azúcar

8 gramos de estabilizante

65 gramos Ron Barceló Imperial

Elaboración helado Ron Barceló Imperial

- Juntar la leche, la nata, la glucosa y la mitad del azúcar y llevarlo a ebullición
- Cuando llegue a 70 grados añadir la leche en polvo, el resto del azúcar y el estabilizante
- Dejamos reposar en nevera 12 horas.
- Añadimos el ron
- Montamos en la mantecadora de helado. Reservamo

Ingredientes panal

200 gramos harina

165 gramos mantequilla pomada

200 gramos azúcar glacé

4 gramos sal

4 gramos sal

200 gramos clara de huevo

Elaboración panal

- Tamizar la harina
- Batir la mantequilla hasta que esté ligera y cremosa
- Añadir el azúcar glacé y la sal
- Tamizar la harina encima y finalmente añadimos las claras
- Reposar una hora en la nevera
- Hornear a 170 grados con ventilador durante 8 minutos
- Reservar

Ingredientes polvo de cacahuete frito

300 gramos cacahuets crudos

Elaboración cacahuete frito

- Freír los cacahuets en aceite de girasol desde frío
- Salar fuera del fuego
- Triturar
- Reservar en tupper hermético

Ingredientes chocolate blanco tostado

200 gramos chocolate Valrhona ivoire

Elaboración chocolate blanco tostado

- Tostar el chocolate lentamente.
- Guardar en nevera.
- Rayar con microplane y congelar.
- Reservar

Otros ingredientes

Mantequilla de maní

Miel de los bosques

Sal Maldon

Polen

Montaje y servicio

Colocamos el financier, sobre él mismo le colocamos puntos de mantequilla de maní y de toffee de miel.

Espolvoreamos con sal Maldon, polen y chocolate blanco tostado.

Hacemos una quenelle con el helado de ron y lo colocamos encima, espolvoreándola con el cacahuete triturado.

Tapamos con el panal que previamente hemos pintado con la miel de los bosques.